

鮮魚介類ネット通販における 限界点と構造的問題

昨年夏に、北海道より「キタムラサキウニ」と「エゾバフンウニ」を調達した。『いしかわ旬の鮎だより百選譚』で取り上げる項目、ムラサキウニとバフンウニの素材調達が目的である。なぜ、北海道産なのか→石川産漁獲皆無であるから。（生態はあるようだ）詳細は『いしかわ旬の鮎だより百選譚』を読んでネ。

2点の素材は其々別の日に、別の業者に発注した。両方お盆前の発注であった。「キタムラサキウニ」が手元に届いたのは、発注1週間後であり、消費期限2日前であった。ミョウバン添加の塩水ウニであったが、届いた当日でも少し液状化していた。一方の「エゾバフンウニ」は発注後10日後着であった。ともあれ、出荷が2日前であり、航空便利用の無添加で鮮度の好い上物であった。それにしても発注10日後である。発送メールにより気付いた次第。完全に忘れていた。今回は食目的より、素材調達に重きがあるのでまあなんとか目的達成でよしとするが、10日後である。段取り変更を余儀なくされた。

一般の方は、鮮魚介類は「喫食」が目的で、「撮影・観賞」が主はないだろう。

- ・食べたい時が旬。それは今日。
- ・食べたい時が消費期限。それは今日中。

物理的な距離・時間は詰めようがない。他にも問題点はある。思いつくまま記載する。

- ・在庫がない。漁獲次第で販売日・量が決まる。
- ・計画生産できない。
- ・数量と納期。天候や休みに左右される。（バラツキ・ムラがある）
- ・納期が未定で顧客受取日時もさらにそれから1～2日遅れる。
- ・到着日不在の場合、さらに遅れ鮮度が限界を超える可能性がある。
- ・何なら（遠くなければ）受け取りに行っても良い。
- ・到着日にそれを食べたいとは限らない。
- ・冷凍向きでないものも多数ある。

鮮魚介類は衣料や出版物や家電製品ではない。生ものである。流通滞留は許されない。鮮度が命である。それに対するソリューションは消費者に近い場所における生存在庫となるが、①在庫場所まで生存移送可能か？②その生存在庫が売れるかどうか？③生存在庫期間は短い④それらのコストを上代に転嫁可能か？等問題枚挙に暇がない。実現不可能と判断せざるを得ない。もう一つ。石川県の平均世帯人数2.59人、1回の注文に対する送料（冷蔵）が1～2日分の消費注文金額を上回る可能性もある。消費者がその経済性を無視してまで食指が動くものは、一生一度もの。他にも食べ物は豊富（種類）にある。