

全体最適とベストマッチと ベストミックス（前回の続き）

北陸の鮮魚介類AKBは何かと尋ねられると、あまえば、かに、ぶりと瞬時に思い浮かぶ消費者の方々が多いのではないかと。生産者（漁業者）の方々も流通の方々も同様なのであろう。それらAKBは人気があるし、美味しいことに相違ないが、県内の多くの方にとって、食傷気味であることも事実のようである。そこで近年取り沙汰されているのが「のどぐろ」である。某人気・実力のあるテニスプレイヤーが「のどぐろ食べたい」と発言され、その人気に拍車がかかった。昔からその美味しさは変わらないのだが、うなぎ上りの人気に伴って値段も高騰し、今では年1回思い切って奮発して食べる程にまで遠く離れて行ってしまった。と思うのはワシだけだろうか。なかなか口に出来ないで一層食べたいという心理が強くなるのも自然である。結果として、その心理が強くなればなるほど、値が張るものが「美味しいもの」との錯覚を起こしてしまうのが、集団心理なのではないか。

では「美味しいもの」は「のどぐろ」だけなのか。以前から「あかにし」に関して多くの鮮魚店員から「天皇陛下がおかわりをされた」との話をあちらこちらで聞いた。話の真偽は別として「美味しい」のは事実である。しかしその話を聞くと、陛下がお召上がりになるような高貴な食べ物を、気軽に食べて良いものかと口にするのを躊躇するし、値段的にも我々一般庶民がおいそれと手を出すような価格ではないのも事実である。

一般消費者は値が張るものが「美味しい」と感じる傾向が強い。一方、生産者側にとつての「美味しい」は何か？「美味しい」が「オイシイ」に転化し、浜値が高いものが「オイシイ」ものとなる。また、流通側も「美味しい」が「オイシイ」に転化し利幅があるもの、よく売れるもの（買う方からすれば仕方なく買う）が「オイシイ」ものとなる。

前回の続き。仮にある店に@五千円のカニとその隣の店に@五百円のカニが並べられ、百人の方がカニを求めて足を運んだとしよう。昨今の経済状況においては百人が@五百円を選択し得るのであろう。稀にご贈答用にと一人くらいは@五千円を選択するかもしれない。売上五万円（@五百円）と五千円（@五千円）どちらが大きいのか火を見るより明らかである。そして、消費者～流通～生産者のどれだけの方に利があるのか？@五百円の方が、より多くの方々には利がある全体最適となるが、美味しいものはカニだけではない。

生産者が「オイシイ」と理解し生産（漁獲）するものと、流通が売りたい「オイシイ」もの、消費者が食べたい「美味しい」ものは、それぞれ独立した事象である。誰かが植付けた「お金の味」により消費者はそれに洗脳され、消費量・金額とも右肩下がり（人口減を下回る）が止まらないし「魚離れ」が深刻さを増している。残念ながら、鮮魚介類における各々が持つ本来の「各々の美味しさ」を知る者は少なくなりつつある。