

時化と鮮魚介類の需要（12）

前回まで、「バッファ」の必要性について強く述べてきたが、仮に求めている「バッファ」が創設されたとしても、それだけで鮮魚介類の「需要」と「供給」がマッチすることはあり得ない。まだまだ「必要」な「条件」はある。

◇「漁獲情報」から「在庫情報（出荷可能情報）」への転換

長年「漁獲情報」を見続けての印象は「これだけ獲れているのに、店頭が無いことが非常に多い」や「需要があるのに時化や休みだから仕方ない」また「需要はあるし、資源も豊富にあるはずなのに、なぜ獲らない」を強く感じる。つまり、生産者（漁業者）・流通のフィルターによって選別されたものと、他産地からの転入品・輸入品が加わった「需要」と無関係の「押し売り」から最終消費者や飲食店・小売業者の方々に「引いてもらう」ために「バッファ」の創設を前提に「在庫情報（出荷可能情報）」への転換が求められる。その手段は、主にスマホやPCとなり得るのであろう。何れにしても、「今、何がどれだけ出荷可能か、いくらなのか」をお客様に「見える」様にしなければならない。

◇「0次・1次・2次・2.5次・3次加工」形態での供給について

一般消費者向け「丸魚」＝「0次加工」が売れる時代は、遠い過去となってしまっていて久しい。「丸魚」の需要は、卸・小売り・飲食店業者のみであろうし、それら業者も近年は「1次・2次加工」をより上流に求め、一部の卸（小売り）業者は、飲食店等からのそれら要望に応じて「加工」の付加価値を与え販売している。卸（小売り）業者にとっては、一般消費者への販売不振を補完する良い機会と捉え、積極的に実施している業者もある。その「1次・2次加工」の定義は、一般的な「魚類」であれば、エラや内臓の除去が「1次」、3枚卸が「2次」となるのであろうが、その他「貝類・エビ類・イカ・タコ類」等には、一概に上記の加工の定義が当てはまるものではないことを予め了承ください。

「2.5次加工」：お客様が召し上がるだけの状態を「3次加工」と定義した前提。煮魚・焼魚・天ぷら・フライ等は、全て「作りたて」に勝るものはない。ご家庭や飲食店等で「出来立て」を召し上がっていただくことが最善であることより、煮魚なら煮汁を、焼魚なら塩を、天ぷらなら天ぷら粉を添付し、フライなら衣付けてくらの付加価値を与えて最終消費者へ「楽ちん」なる「付加価値」の提供が求められる。

「3次加工」：上記の通り「お刺身・お造り」「鮓・寿司」「塩辛」等フタや包装を開ければ、直ぐに喫食可能な状態。究極の「4次加工」は現在考慮の対象には至っていない。

何れの加工も5W2Hは別として、「丸魚」を直接食べるヒトはいないことから、必要であることに間違いはない。無ければ、今時の最終消費者には響かない。