

時化と鮮魚介類の需要（17）

今回は「◇生産者（漁業者）の意識改革について」述べた。今回は、最難度となる「◇生産者（漁業者）の新たな評価について」考察する。

先ず、その目的とするところは「石川県産鮮魚介類の生産者（漁業者）～流通～消費者までの『全体最適』」である。つまり、生産者（漁業者）のみの（部分）最適を目指すものではない。したがって、「生産者（漁業者）の新たな評価」は、その「目的」を実現させるための必要不可欠な「手段」の一つであることであり、また、正しい評価が実現されなければ、その「目的」が成就されることは不可能であろう重要な「要素」となり得る。

さて、その「正しい評価」とは、どうあるべきなのか。初めに、誰が評価するのか、それぞれの立場から優先順位を意識し、「何を」を含め考察することとする。

1) 消費者の立場から

最も川下であり、「生産者（漁業者）の新たな評価」の「対価」を支払う「源泉」であることから「食べたい時が旬」に基づき、「タイミング」「品質（鮮度と加工）」「量」「価格」からの「総合評価」とし、評価全体に占める割合を50%と仮に定義する。

2) 鮮魚店・飲食店・流通の立場から

消費者が「今、何を求めているのか」を良く知る立場であり、消費者が未知の「新たな提案・新しい需要を創造し易い」立場から、川上からの「鮮魚介類」に対して、上記4項目を対象とした「総合評価」とし、評価全体に占める割合を30%と仮に定義する。

3) 生産者（漁業者）を指導・監督する立場の漁連・行政の立場から

消費者への「食の安全・安心」はもとより、上記4項目が適切にかつ「安定的な供給」が保持される「評価」が求められ、評価全体に占める割合を10%と仮に定義する。

4) 生産者（漁業者）自らの評価

上記4項目と「真のお客様の真の需要にマッチした新しい取組み」や生産者（漁業者）が「全体最適に与える評価」を加え、自らが競い合って、それらの向上を目指す仕組みづくりの構築を促し、評価全体に占める割合を10%と仮に定義する。

何れにしても「新しい価値観に基づく評価」でなければ意味はないし、上記1)～4)には取り上げられない、新規就業者やその家族が納得し、意欲や希望を持って業に携わる「評価」でなければならない。また、そうしなければ、「持続可能」とは言えない。

先ずは、生産者（漁業者）の「kg単価」からの解放。「高額なもの」を多量に獲りたいが、多量に獲れると「kg単価」が下がるの構造的なジレンマから、いち早く開放する「仕組みづくり」が喫緊の課題となるのではないか。（次回に続く）