

時化と鮮魚介類の需要（20）最終回

2018年2月9日に初回「時化と鮮魚介類の需要」を公開してから、今回20回を迎えることになる。まだ語りつくせない点もあるが、ここで、一旦ひと区切りをつけ、今まで述べてきたポイントを整理することとし、キーワードを列挙する。

>時化と鮮魚介類の需要との因果関係は、全く見当たらない。各々独立した事象である。

>「供給」が「需要」に寄り添うべき。「供給」に合わせた「需要喚起」が敗因。

>「需要と供給の一致率（マッチング）向上」への提言

- 1) 「需要と供給を高いレベルで一致させる」生産者側の意識改革
- 2) 1)の実現に資する「緩衝スキーマ（バッファ）」の設置
- 3) 新たな需要の開拓・開発：食べやすさ・買いやすさの徹底した追求
- 4) 新しく正当な「全体最適」に資する生産（漁業）者の評価の制定
- 5) 流通全体の消費者を中心に据えた「見える化」「ICT化」

>「バッファ」の設置

>「漁獲情報」から「在庫情報（出荷可能情報）」への転換

>「0次・1次・2次・2.5次・3次加工」形態での供給

>「漁獲の過不足」「流通の過不足」「仕入の過不足」「需要のパラツキ」を極力低減

>サテライトデポ方式・・・「大人の食育書」ページを参照願います。

>生産者（漁業者）の意識改革

>生産者（漁業者）の新たな評価

>多くの消費者を支配する「お金の味」からの解放

>生産者・流通・提供者に染み付いた「お金の味」からの脱却・決別を達成させる。

以上が主なポイント（キーワード）となる。

◇今後のテーマとして

1) 資源管理の盲点となっている「廃棄率（食品ロス）の極少化」も今後の重要なテーマである。産地や流通の各段階においての精緻なデータ収集には誰も手を付けていない。

2) 厳密な資源管理の下、新しい「漁法」を開発・試みるべきである。

3) 海中のドローンのような装置を開発活用することも、視野に入れる価値はある。

4) また、刺網等の水中でありながら、「活」を保持できない漁獲対象に対策を講じた新素材の「網」の開発も今すぐに着手すべきである。

法改正の追い風もある。旧態依然からの脱却を試みることには、大いに意義があるし、真に生産者（漁業者）～流通～消費者までの「全体最適」に資するものとなり得る。