

3 消費地からのホットニュース、トピックス

(1)安いだけでは評価されない

個人消費の低迷に天候不順が追い打ちをかけて、夏商戦は種々な分野で厳しさを増しています。そして小売や外食などの各企業でも割安感のアピールに懸命な状況が続いています。先日も規格外野菜を低価格で販売するTストアーに関する記事が載っていましたが、また大手スーパーの安値販売が写真入りで大きく報じられています。小売調査などで売場の実態などに触れてみました。

きゅうり3本入り1袋¥100円、大根1本¥150円、きゃべつ1ヶ¥150円、人参1本¥48円と較べれば確かに22%から42%も安くなっていますし、メディアに騒がれるのも当然のことと受けとめられます。でも、実は売る側でも途惑っていると感じられました。デッドスペースに置かれたワゴンに鎮座している品は出番を間違えた大根役者さながらに座りごち悪そうでしたし、買う側でも横目にみながらも手にとってみる人はマレで殆どが素通り状況でした。

確かに売価は安いと感じられるのですが、見てくれの悪さが消費者にとってわざわざ足を留めるほどのことは無いか・・・と伝えざるを得ないのではないのでしょうか。規格外品と言いながら尻太りのきゅうりや緑色を失った直径10cm程度のキャベツ甘さを感じさせるものは見られませんでした。安かろう悪かろうもある程度は目を瞑ることは出来るでしょうが、分をわきまえたものでなければいけないのではないのでしょうか。

消費者にとって大事なのは見てくれの良し悪しではないのは事実ですが、野菜の良し悪しを見極めるのには鮮度と品質が強調されます。そうした点からは生まれ育ちと共に頃合いが重視され評価されるはずです。だからこそ大小や形状の如何にかかわらず美味しく食べられるモノは採りたてもぎたてのものだと言われます。価格差があってもその差が当り前と感じられるか否かが手にとってもらえるかどうかの境目であり、それ以下とみられるものには見向きもされないのも亦やむを得ないのかも知れません。規格外品でもワケあり商品であっても、商品本来の持つ価値が損なわれていないことが大事な条件となりそうです。

(鈴木重雄筆)