

「食」の商いから 見えるもの

“どんな時にも人間は食べないではいけない”というありがたさが「食」の商いにはあります。それに感謝し、安心安全に努めるとともに、例えば、同じ価格でも“今までの倍は値打ちがある”と思っただけのようなものを提供する、「高付加価値化」を実現していけば、きっとお客さまはついてきてくださるとの信念のもと、日々商売に取り組んでいます。

食の安全の問題も相まって農業の再生や農商工連携への注目が高まっている昨今ですが、農業にも同じことが言えるのではないのでしょうか。農業の再生とは、まず農業生産量を増やし、自給率を上げることだと言われていますが、私は最初に取り組むべきは農産物の国際的な貿易促進だと考えています。日本の農業技術は世界的に見ても非常に高度で、コメにしても果物にしても世界中のどの国でも作るができないほどおいしいものを作る技術を持っています。しかし、ご存じのとおり、従来、日本の農業が国内市場志向であったことや農産物に対する関税等の制約から、農産物の輸出はそれほど盛んではありません。これは、一度口にしてみたら、そのおいしさにきっと今後の商売につながるであろう、日本のすばらしい農産物を世界に紹介する機会が失われていることにほかなりません。さらに、牛肉の等級や果物の糖度など日本国内では整備されつつある農産物の基準が国際的に展開できない原因にもなっています。貿易量が増え、日本の農業が再生すれば、今後のFTAやEPAの前進にもつながるのですから、まずは農産物の貿易を振興し、生産量はその中で考えるべきではないでしょうか。

そして、生鮮品である農産物を輸出するには、迅速に輸送できるルートを確立することが不可欠です。特に関西では、高速道路のミッシングリンクを解消しな



小嶋 淳司 氏

Atsushi Kojima

がんこフードサービス会長

ければなりません。ここは日本の産業政策として勇氣を持って整備すべきところです。世界一の配送センターや釜山や上海に比べて後れをとっている港湾施設の整備に加え、関西国際空港を地元の経済界や市民がともに応援していくことも必要でしょう。

交通網の整備は農商工連携にとっても重要です。特産品を現地で限定販売したり、農業体験やバターやチーズ作りといった加工の体験など観光の要素をうまく取り入れることが農商工連携の成功のカギを握っているからです。たくさんの観光客に来てもらうためには交通の便は良くなければならないのです。

とはいえ、農業で一番大切なのは人々が食べたいくなるような「安全でおいしいものを作る」ことです。ちまたには生産性を度外視した丁寧な作り方をした驚くほどおいしい農作物があります。その手法を取りながらも生産性を向上させる方策を探すような、「高付加価値化」がこれからの日本の農業にも求められています。

「日本の農業も競争力を持って」と言われますが、本当の競争力は、生き残りをかけて価格や品質を競争しなければ養われません。1990年代に米国のオレンジ類が輸入自由化された際、国内のみかんは全滅してしまうのではと心配されました。しかし、日本のみかんは生産技術を進歩させ、高品質化することで立派に生き残りました。荒波が来てもそれに負けない力が日本の農業にはあります。自信をもって進むことが日本の農業の力を世界に認めさせることにつながるのです。

談