

FOODEX JAPAN '98



稲作経営者・柳沼孝政氏の見た「国際食品・飲料展」

3月10日から13日の4日間、アジア

最大の食の祭典「第23回国際食品・飲料展(フードテックス・ジャパン'98)」が千葉県幕張メッセで開かれた。我々「農業経営者」編集部は、"生産者の眼には"この「国際食品・飲料展」がどのように映るのか"をテーマに、福島県(有)西部農場を経営する稲作経営者・柳沼孝政氏と共にこの祭典を訪れた。

主催者側発表によると、動員人数は4日間で約8万7千人、参加出展社数は海外1100、国内500計1600社を数えた。「始まる"食"の新世紀——"食"で創る健やかな生活」を今年のテーマとした祭典の会場は、国

内・海外ブースの双方で「オーガニック・無農薬・減農薬」を前面に押し出しての展示となつた。

日本ブースを見て、柳沼氏は、「日

商岩井、丸紅、三井物産等の商社が力の入った展示を行つているのに比べ、全農はテーマ性や"売る"という熱意が感じられない展示しか行つていなかつたことが残念だ」と感想を漏らされた。

各商社はテーマを設け、人を配し、試食を呼び掛け、積極的な商戦を繰り広げていた。中には、展示ブース二階に商談室を設けていた企業すらあつた。気になつたのは全農のアピール度。バイヤーが来場者のほとんどを占めていたにも拘わらず(一種のショウであるかも知れぬが)、"売る気"を見せぬ全農に柳沼氏は「全農にはもつと、日本の加工原料にはこういうものがありますよ、新用途開発の試みはこういうことをしていますよ」とやって欲しかつた。生産者の立場から言えば、商社の売る気の方に行きますよ」と憤りを示しておられた。

それら商社のうち、中国米の試食・展示を行つてあるところがあつた。これから「ふじ光」と銘打つて販売するとの説明を受けたコメを柳沼氏が試食した。「コメの大きさはカルフォルニア米位のミディアムサイズ、割れてい

て保存状態はよくない、品質は2等クラスかな。香りはOK。弁当だとダメかも知れないが、炊き立てならば日本の安いやつとは競争できる。管理がよくなれば可能性がある。脅威だね」。

海外ブースに移ると雰囲気が変わつた。明らかにバイヤーと思われるネクタイ姿の日本人は、日本ブースに多かつたものの、海外ブースでは出展国がそれぞれテーマを絞り、"売る気"を前面に出したショウを開いていた。

柳沼氏の目を特に引いたのは2ブース。一つはオーストラリア米。コシヒカリ、ミリン、イラボンの3つの品種を、それぞれの特長を生かして調理して試食品を出していた。既にリゾット、パエリア用としてヨーロッパに輸出されているイラボンを試食された柳沼氏は「"使い道限定"で売り出せばいい。イタ飯屋さんがわざわざ日本のベタバタした米を使うことはない。料理により合つた米が安く手に入るのであれば、そちらに向かうのは当然のことだ」。

もう一つは、中国の農業企業「如意集團」が出していたカット済冷凍野菜。味の素と提携する、江蘇、浙江、福建省等60余の地域に股がる大きな輸出専門企業だ。冷凍庫には、乱切りされたニンジン、きんぴらごぼう用にカットされたゴボウ、きざみネギ、カット済里芋、キヌサヤ等日本の食卓を対象としたカット野菜が所狭しと展示されていた。ゴボウは\$1100で出



すと言う。その安さは、とても日本が太刀打ちできる額ではない。柳沼氏はその額を聞き、目を丸くしながら「脅威!」と呟いておられた。

今回の国際食品・飲料展を見終えて、柳沼氏に全体を通しての感想をお伺いしたところ、国内もの一押しが少な過ぎ、輸入ファーマのような感があつたこと、中国がこれから脅威となりそうであること、海外ものは"オーガニック"をテーマに日本市場を狙つくるのだから、日本も早く海外に合わせさせたルール作りをしないとダメだといった点を挙げておられた。

会場を廻つて、途中、「何かオーガニックばかりですね」と発した記者の言葉に対しても「でしよう。おかしいよね!」と語氣を強めておられた柳沼氏が印象的であつた。