

読者の会 第81回セミナー 機能性表示農産物トッピングの ミカン需要復活プラン

▶9月1日

(東京都新宿区)

「三ヶ日みかん 本品には、β・クリプトキサンチンが含まれていません。β・クリプトキサンチンは骨代謝のはたらきを助けることにより、骨の健康に役立つことが報告されています」

ケースにこんな表示をしたミカンが近々出回ることになるだろう。今年4月、機能性表示食品制度が運用開始された。そして9月、「三ヶ日みかん」は生鮮分野届出の第1号になった(注・(株)サラダコスモも同じ届出日で『大豆イソフラボン子大豆もやし』(大豆イソフラボン)を申請)。

嗜好品から健康食品へ

JAみっかび(静岡県浜松市)は、和歌山や愛媛をしのぐミカン生産のいわば勝ち組だ。今回、講師役を務めた同JAの後藤善一組合長は自身がミカン農家でもある。

「果物の消費が落ち込むなかで危機感がありました。ミカンは果皮をはき出したりするので食べ方も汚い。自分の孫でさえ、あまり口にしない。『果物IIデザートII甘いII体に良くない』という風潮も強まっている。このままでは果物の未来はない!」
取り組みは早かった。しかも、新制度とは無関係に始められた。2003年、三ヶ日町住民を対象に「な

ぜ癌死亡率が低いのか」をテーマにした栄養疫学研究がスタート(農研機構や浜松医科大学)。この過程で温州ミカンの効果が浮かび上がる。なかでも注目されたのがβ・クリプトキサンチンだった。その後、臨床データも蓄積されていった。

β・クリプトキサンチンはとりわけ温州ミカンに含まれる。オレンジの約10倍にも当たる。もっと多いのはトウガラシだが、ミカンほど大量には食べられない。

「そんななかで発足したのが今回の制度です。棚ボタみたいなのでですね。私たちも研究者も、やってきたことが報われないのはむなし。その意味で待ちに待った制度でもあります。ぜひとも一番で行きたいと思えました」

販促展開は状況次第

制度実施以降、届出件数は400件を超えたが、書類不備が続出したらしい。すでに受理された企業は約30社、商品数は70種ほど。大半が食品関連の大手メーカーで、取り上げられた機能性素材は30種類以上になる(いずれも8月21日現在)。

普段食べている食品にはさまざま機能性成分が含まれている。どの成分にターゲットを当てるのかはおそらくセールス・プロモーションの

問題だろう。訴求効果が高い、商売になると見込まれた成分だけが選択される。

JAみっかびは、β・クリプトキサンチンの数ある機能性のなかで、まずは「ミカンは骨にいい」ことを絞った。ただし、マーケットの状況次第では別の訴求方法への転換があるかもしれない。

「具体的な販促展開については今年様子見するつもり。JAみっかびに限らず、県内他農協や和歌山、愛媛などでも届出準備を進めています。今年は無理にしても、いずれは同じ土俵に上がってくるでしょう。そのときに勝負なのかもしれませんが、私はむしろ、果物全体の需要が伸びればいい。だから、要請があればこちらの研究データは喜んで提供します」
(八木誠一)



機能性表示食品制度を絡めたマーケティング戦略を語ったJAみっかびの後藤善一組合長