

今月の

# 数字

# 2.2億枚→6.9億枚

(韓国・中国から日本への海苔輸入枚数・  
2010年→2014年)

松田 恭子

*Profile* まつだ・きょうこ ●津田塾大学国際関係学科卒業後、日本能率協会総合研究所で10年間公共系の地域計画コンサルタントとして勤務。その後、東京農業大学国際食糧情報学科助手を経て、現在、農業マーケティングアドバイザーとして農産物商品開発や販路開拓などをサポートする。(株式会社アソシエイト代表取締役)

最近よく耳にする「ジャパンブランド」、高品質をイメージさせる言葉だが、定義としてはまだ明確でない。一次産品は、これまで産地間競争が品質向上の推進力となってきた。とくに農産物流通の主流となっていた市場流通においては、消費者の嗜好に合わせた品種の導入や出荷期間の変更に向けて栽培技術を磨き、農産物を「作りこなす」ことにより他産地との差別化を図ってきた。大量生産大量流通に対する評価は時代とともに変化しても、農業のひとつの型として品質を押し上げてきたのは事実だ。

一方で、人が口にする食べ物の守らなければならない基準として、病原微生物、重金属、残留農薬、添加物などに関するものがある。これらは販売戦略上の差別化対象ではなく、食べ物の最低基準として法律などで定められる。

問題なのはその中間にある「品質基準」の考え方だ。製品ごとに、メイドインジャパンというからには、このくらいの水準は期待したいという絶対的な品質基準だが、食産業の発達の仕方や食文化の価値観が絡んでくるため、基準をまとめるのは容易ではない。しかし、産地間競争で個々の品質をレベルアップしても、日本としての絶対的な品質を打ち出さないと全体的な利益が損なわれるという場面もある。

たとえば、ワイン。従来の「国産ワイン」の9割は、輸入した濃縮果汁にアルコールや水などを添加して造られ、「国内で最終的に製造された」という理由で表示されてきた。海外では水の使用や補糖が厳しく制限されているため、日本のワインに対する評価は低かった。昨年10月30日、国税庁は国産ブドウのみを原料として国内で製造された果実酒だけを「日本ワイン」とする告示を出し、今年3月8日には品川で「日本ワインシンポジウム」を

主催し、日本ワインのPRを行なった。

ハムについても、日本では麦、乳、卵、大豆などから作った「異種たんぱく」が入っている場合が多いが、肉以外のたんぱくを加えることは本場のドイツなどでは許可されていない。日本で異種たんぱくが含まれないハムはJAS規格の「上級」以上となるが、消費者の認知度はほとんどない。

ワインやハムは産品が日本に導入される際に明確な基準を設けずに、食産業の都合で品質の解釈が拡大した例だ。逆に、日本発祥の産品の場合はどうか。海苔を例に取ってみる。日本には伝統的な海苔の産地がいくつもあり、水温や水質、収穫時期、水洗い、乾燥などにより品質が作られる。水分を10%前後に乾燥した「板海苔」は共販(セリ)にかけられ、色や香り、外見などをとくに細かな等級に分けられる。海苔は板海苔の次の焼き海苔の製造工程以降の加工販売会社でブランドが作られることが多いが、それでも海苔の産地間の品質の違いが付加価値を構成する要因となっていた。

日本の乾海苔(板海苔)生産は2014年時点で81億枚と4年前に比べ微減した。他方、2011年以降、韓国は日本の生産量を抜き、いまでは128億枚、中国も45億枚に増加した。日本への輸入量はこの4年で2.2億枚から6.9億枚に増加している。

14年に開催されたコーデックス第19回アジア調整部会では海苔の規格について日本と中国・韓国の間で水の衛生等をめぐり意見の相違があった。産地間競争を超えて日本品質を定め、国際基準に反映させていくことが和食ブームを日本の食産業全体の利益につなげる。ただし、共通の品質を定めていくには、従来行なってこなかった個々の産地を超えた利害の調整が必要となる。