

仙寿菜の拡販に向けて食品流通が果たす役割

岐阜大学応用生物科学部 食品生命科学課程
准教授 中野 浩平

1. 食品流通とは？

農家でとれた野菜や果物は、様々な人々の手を渡って食卓に上ります。その間、農家で「生産物」と呼ばれていた野菜や果実は、市場や小売では「商品」として、そして消費段階では「食品」としての扱いを受けながら、流通過程の中でそれぞれに必要な品質が付加されて流通していきます。つまり、食品流通とは、「生産物」を、いかに価値をつけて「商品」・「食品」としていくかが、その本質であると言えます。一般に農産物の流通においては、大きさや味などを揃えた規格ごとに梱包して商品性を向上させながら、食品としての機能を失わないように鮮度保持を図ることで価値を高めていくことが基本になります。また最近では、食の安全・安心意識の高まりから、従来の生産から消費を繋ぐ物流ルートの開拓のみならず、情報ネットワークづくりも求められます。さらに、強固なブランド構築のためには相応の差別化ストーリーが必須となります。ここでは、昨年度より開始した岐阜大学発野菜「仙寿菜」の生産普及や流通・販売活動における産官学連携の取り組みを交えながら、その拡販に向けた食品流通の果たす役割について紹介します。

2. 仙寿菜の普及における産官学ネットワークの構築

「仙寿菜」は岐阜大学応用生物科学部附属岐阜フィールド科学教育研究センターの大場伸哉 教授が育種研究した野菜用赤色アマランサスのことで、岐阜大学が商標登録したものです（写真1）。私が美濃市にて専門の食品流通に関する講演をした折に、「地域振興のために、何か特産物になるものがあれば紹介して下さい。」とお願いされたのをきっかけに、美濃市での生産普及と流通・販売の取り組みがスタートしました。活動にあたってまず、地域の生産者や流通・販売業者、美濃市行政および岐阜大学・九州大学教員で構成される「美濃仙寿菜研究会」を発足しました。研究会では、岐阜大学と商標「仙寿菜」の使用許諾契約を締結し、商標の信頼維持や管理（種子・栽培法の管理や出荷量の把握など）を行います。また、それぞれの立場からの情報提示や意見交換を行いながら仙寿菜の生産普及や販売についての方向性を決定します。

3. 仙寿菜の生産と流通販売の実際

昨年度は2戸の生産者に栽培を依頼し、美濃市曾代の道の駅「美濃にわか茶屋」にて試験販売を行いました。生産にあたっては、施設園芸学を専門とする嶋津光鑑 准教授も加わり、特色である鮮赤色（ベタシアニン類色素）がより強く発色する栽培方法や、発生する病害虫の防除方法などについて生産者と一緒になって考え、高品質でかつ安定的な生産体制を確立しました。販売においては、仙寿菜のアピールポイントを明確にすることが重要となります。基本栄養素を測定したところ、ミネラル類やビタミン類、食物繊維などほぼ全ての項目において、ほうれん草やキャベツなどの葉菜野菜と比較して優れていること



写真1 岐阜大学発野菜「仙寿菜」

が分かりました。しかしながら、仙寿菜は新規野菜であるため、美味しく食べる方法が分からなければせっかくの高栄養価も販売には結びつきません。そこで、親しくしている居酒屋「海鮮とれとれ市場まつり」に調理レシピの開発をお願いしました。仙寿菜は茹でると、抗酸化活性を有するベタシアニン類色素が溶け出し、茹で汁がワインレッド色に染まります。特徴である赤色の葉色や、鮮やかな茹で汁を活かした調理方法を提案してもらいました(写真2)。これらの栄養成分や調理レシピに関する情報は、チラシに掲載して配布すると同時に、道の駅の販売担当者にも伝えられ対面販売時の売り込み文句として役立てました(写真3)。

広く消費者に仙寿菜を知ってもらうには、マスコミを活用することが一番であるのは言うまでもありません。仙寿菜は大学発野菜であり希少性があることや、産官学連携体制での生産流通であることの差別化ストーリーに加え、調理方法が示されており実際に販売を行っている事実から、たびたび新聞やテレビに取り上げられ、道の駅での販売促進に大いに繋がりました。今後の更なる拡販のためには、継続してマスコミに取り上げられるような話題づくりが必要になってくると思われます。



写真2 仙寿菜の色を活かしたお漬物



写真3 道の駅での試験販売

4. 今後の展開

今年度は、これまでの試験栽培・販売の経験を活かし、大量・安定生産および量販店などに向けた広域流通を目指します。生産者のみで構成される生産者団体「美濃仙寿菜生産組合」を立ち上げ、現在、美濃市内の5戸の農家が今年度の生産に向けて準備を進めているところです。同組合では、生産農家の拡大、栽培方法の指導・研究のほか、均一な品質確保や出荷規格の統一化など、商標「仙寿菜」のブランド化に必要な取り組みを行います。また、仙寿菜は収穫シーズンが夏季であることに加え、軟弱な葉菜類野菜であるため、広域流通には十分な品質保持対策も必要となってきます。今年より Modified Atmosphere (MA) 包装と呼ばれる鮮度保持対策を試行します。これは仙寿菜の呼吸と包装フィルムのガス透過性により包装内が適度な低酸素状態となり鮮度保持が達成されるという技術で筆者の専門分野です。このような取り組みも商品の信頼性確保という点でブランド化に貢献すると考えます。さらに近年、「農と食の連携」や「顔のみえる農業」など、生産・流通における情報開示も盛んに求められています。美濃仙寿菜生産組合においては、農業情報工学を専門とする九州大学の岡安崇史 准教授による QR コードを活用した農業生産工程管理システムを導入し、先進的なIT農業を展開します。施肥のタイミングや農薬の使用量・時期など蓄積された生産履歴情報は、今後の品質向上のための基礎データとするのみならず、消費者にインターネットを通じて公開し、生産の「透明性」を確保する取り組みを行う予定です(写真4)。

美濃市における岐阜大学発野菜「仙寿菜」の生産普及や流通販売活動にあたっては、大学だけではなく、生産者、販売・加工・外食業者、マスコミ、そして美濃市行政と色々な方々のご協力とご尽力があって進められてきました。仙寿菜を地域振興に役立てるにはまだまだ第一歩の段階です。美濃市既存の地域資源である「美濃和紙」、「うだつの上がる街並み」などとの融合を図りながら、仙寿菜をより価値のあるものへと高めることも食品流通の役割であると考えます。今年7月から量販店に向けての出荷を開始予定です。店頭で見かけたときは是非手にとっていただき、拡販に向けた皆様のご意見を頂戴できればと思っております。



写真4 ITによる生産履歴の開示