

北海道の小豆生産者にエールを送る 「良質の小豆をつくり続けて下さい」

—北海道小豆によって生かされる和菓子業界からのお願い—

全国和菓子協会

専務理事 藪 光 生

本書から原稿執筆の依頼を受けるようになってから早くも約20年の歳月が流れた。

その折々に農業への想いや雑豆業界への提言、小豆の品質など様々に駄文を労したが、今回は北海道の小豆生産者の方々にエールを送る意味で、去る2月1日と2日に財団法人日本豆類基金協会主催、北海道後援で開催された「豆づくり講習会」の講演内容をそのままお届けすることにした。

北海道小豆への熱い想いが伝わることを願ってやまない。



北海道の小豆生産者の皆さん今日は。

この豆づくり講習会で「北海道小豆への和菓子業界の要望」をお話する機会を頂いてから、25年にもなります。

昨年末にデスクを整理していたら、昭和59年当時にこの会でお話した内容のレジュメが出てきました。

それをみると、「小豆の品種別出荷を求め」「産地別出荷をして欲しい」「夾雑物

除去は完全を目指せ」などの言葉が並んでいて、懐かしい思いがしました。

現在なら当たり前のことですが、その当時は品種別出荷も産地別出荷も出来なかったのです。

その意味では、小豆の供給態勢も素晴らしく改善されてきたということですね。

できてしまえば、なんということはないことかも知れませんが、従来のやり方を変えるということには大へんなエネルギーがいるものです。私も日々和菓子業界でそれを経験していますから強く実感することができます。

まず、改善されてきたという事実に、それを成し遂げた皆さんに感謝申し上げたいと思います。

扱^きて、現在、農業（特に北海道）をめぐる状況は激変の時を迎えています。

品目横断的経営安定対策の導入やWTO交渉、EPA交渉のもたらすもの、LDC国無税無枠措置の影響、さらには、需給関係を直視した生産規模の確立など大へんむずかしい問題が山積しています。

EPA交渉も農業大国であるオーストラリアとの交渉ということになれば、その規模やコストから考えて、日本の農業が太刀打ちできない面があるし、小豆に関していえば北海道の作柄を調べてから播種することができるわけで、同列に論じるのは不公平という面もでてくると私は思っています。

LDCもその精神は良しとしますが、問題は日本人のモラルということもあり、例えば、ミャンマーに現地法人をつくって、製餡工場をつくり、指導し、そこでつくられたものを無関税、無枠で輸入することなどが起きる可能性もある。利益優先の日本人は、そういうことをしかねない面があるので心配しています。

私はそうしたこと、ひとつひとつについて意見を持っていますが、具体的に言及する立場にありませんので、これ以上は申し上げませんが、実に大へんな時だと拝察しています。

ただこれだけは申し上げたいのですが、農産物でも菓子でも物を造る人間の痛みは物を造らない人間にはわからないということです。

私と貴方は造る者の次元は異なりますが、物を造る者の心として、痛みや苦しみを共有したいと思いますね。

それと、消費地にも国民に安全安心な食料を供給する農業を大切なものとする人達がいるということを感じて欲しいと思いますし、是非皆さんに頑張ってもらいたいと思います。

実は私は小豆の実需者団体の役員として

はめずらしく小豆の自由化などには強く反対しているんです。

何ゆえに反対なのかと言えば、和菓子の品質向上こそが業界の振興に不可欠であると考えているからで、そのためには北海道のつくる小豆が無くてはならぬものと考えているからです。

ご承知の様に好況下での消費低迷という現実の中で和菓子業界も厳しい状況におかれています。平成18年に行った調査によれば売上が伸びているという企業が約20.6%、横ばいが33%、減少が46.4%となっており、依然として減少が伸長を上回っているんですが、ここで考えなければならぬのは、どの様な状況下であろうと伸びているという企業があるという事実です。

その伸びている企業をみると、そこに一定の共通項があるんです。ここを伸ばしていかなければなりません。

ここで少し和菓子から離れて、消費ということについて話をしてみたいと思います。

ご存知のとおり、現在日本の景気は大へん良く、1960年代後半の「いざなぎ景気」の記録を超えたといえます。

そのことは、最もわかり易いバロメーターである国家税収の伸びひとつをみても明らかです。しかし、一般的には景気が良いという実感がなく良く聞かれます。

何故、そんなことになっているのか？景気の判断は一般的には国内総生産(G.D.P)の伸長率によって判断されています。G.D.Pを決定する要素は個人消

費、輸出、設備投資などです。

実感のない好景気とは、様々な要素がありますが、誤解を恐れずに言えば、現状の景気がG.D.Pの約60%を占める個人消費以外のところで生まれているからです。

すなわち、企業のリストラと効率化、雇用の変化、設備投資の伸び、一部好況産業の業績向上、金融関係の立直りなどが現在の景気をささえているわけです。ちなみに日本のG.D.Pは約500兆円で第2位、1位はアメリカで約1,300兆円、3位はドイツで約300兆円。以下、イギリス240兆円、フランス230兆円と続きます。

日本はまだまだ大したものなのですが、我々にとって大切なのはこの個人消費が回復してくるかどうかということです。

消費を取り巻く環境は時代と共に変わってきました。

1960年代から1970年代にかけての高度成長期。

所得の伸びによって「三種の神器」とか「3C時代」などといわれ、需要はあらゆる方面で伸びました。

それを受けて、1980年代には生産と流通の効率化がいわれ、大量生産と大量消費のシステムが確立されました。

次いで、1980年代後半から1990年代前半は、バブル発生に伴う空前の好景気を背景として、あらゆる商品が飛ぶように売れたんです。

そして、その後、バブルが崩壊し、消費は低迷に向かったわけですが、自分の身の回りを振り返ってみればわかるとおり、家

にはありとあらゆる物が豊富に揃っています。

市場には商品とサービスが溢れんばかりとなっています。

ここでしきりに「消費の成熟化」ということが言われるようになりました。

消費の成熟化がもたらすものには様々なことがあるのですが、私は大きく分けて、三つの要素があると思います。

ひとつは「市場の成長力の低下」ということです。

すでにほとんどの商品が消費者に一巡し、新規需要の伸びは低く抑えられて、買い替え需要が主体となっています。しかもその買い替え需要も、買い替えのサイクル短縮には限界があり、当然市場の伸びは鈍化してきます。

ふたつめは「消費者ニーズの個別化」ということです。

成熟した消費者は、画一的な大量生産品には魅力を感じなくなります。

求めるものは、自分の生活に付加価値をもたらすものということになるんですが、その付加価値とは、個々の消費者によりまったく異なります。

すなわち、同じ様な商品でも、品質の良さを求める、価格の安さを求める、心の満足を求める、ファッション性を追うなど様々です。

言い換えると消費者ニーズの把握が困難な時代になってきたということです。

三つめは、いまお話したふたつによって、供給過剰という現実があることです。

供給の過剰は、皆さん良くお分かりのとおり企業間や業種間の競争激化を生むのですね。

それゆえに価格破壊なる愚かな、誠に愚かな流行語が生まれてしまったんです。

価格破壊が、価格を決定する様々な要因を検証し、見直して新たな価格を設定するという考えに立つものならば、それは正しいことなんです、現実には単なる安売りの同義語から一歩もでていないんです。

話せば長くなるので申し上げますが、安売りは、メーカーの収益力の低下、品質の低下、人員削減につながり、企業の活力を低下させ、ひいては社会そのものの活力を失い、結果として企業そのものの存続基盤を危うくする愚かな行為なんです。

それなのに、これが起きてしまった。

そして、さらには各方面において構造的ともいえる格差社会を生み出す手助けをしてしまった。

こうしたことが、消費の伸び悩みに密接に関係していることは明らかです。

ここで、最前、和菓子業界で伸びている企業においてみられる一定の共通項という話になるのですが、いくつかの要素はあるものの、「味の良さ」「品質の良さ」ということが浮かび上がってくるのです。

味と品質といえれば必然、良い原材料を用いることがその原点として大切なことはいうまでもありません。

そこに、我々が北海道小豆を大切な原材料と思う理由があります。

実は最前から北海道小豆の需要量が減少

していることなどについて、関係者からお話がありましたが、「小豆餡」ということで考えると、消費は安定的に推移しているんです。

年度により多少のぶれはありますが、アバウトな話になってしまいますが、乾燥豆換算で約240万俵というところだと思います。

内訳は、北海道小豆が100～105万俵、丹波や備中など府県産の地小豆が13～15万俵、輸入小豆が45～50万俵、冷凍小豆という野菜として輸入されるものが10～12万俵、加糖餡といわれる餡として製品になったものが約50万表、竹小豆と呼ばれるいんげん豆類のひとつが約11～12万俵、その他の代替材料豆が5～6万俵という分布でしょう。

問題は北海道産の小豆が41～44%程度にとどまっており、国産の全てを加えても46～50%程度にしかないということです。

和菓子業界として心配なのは、この内で品質に疑義ある餡が約71～74万俵、約30%にも及ぶことです。

一度、品質の劣る餡を食べた人が「餡は不味いものだ」「餡は嫌いだ」ということになる、必然、餡そのものひいては和菓子の需要自体が低迷に向かう可能性があるのです。

需要の停滞という需要拡大が大切ということになります。現在の人は需要拡大を目指す時、何かというときに結果を求め、ブームとか話題性に頼る傾向があるのですが、その様に一時的にもはやされるものとか話題になるものは、忘れられるのも早

く短命に終わるものがほとんどです。

皆さんもつい2～3年前の黒豆ブームだとか、それ以前のえんどうブームだとかでご存知でしょう。黒豆ブームだといわれてつくった黒豆が山の様に余ってしまうという現実でわかるとおり、ブームなどというものは実ははかないものです。

特に食の様に普遍的なものは、そのもの持つ本質すなわち、「味」「美味しさ」ということが何より大切です。

その中でも特に和菓子の様なものは、食でありながら食としての機能以外のものを求められる嗜好品です。

どういう意味かと言いますと、食というものは医食同源という言葉にあるように人間の健康の源であり、エネルギー源として不可欠なものです。

和菓子について我々は「健康的な菓子」ということをしきりに訴えますが、和菓子をエネルギー源にしよう、和菓子を食べて健康になろうという人はまずいません。

それは食べたい人に（健康的だから）安心して食べてというメッセージに過ぎないわけです。

極論すれば、エネルギー源としての食であれば、和菓子なんて無くても何も困らないのです。

和菓子に求められているのは、腹が一杯になるということではなく、「美味しい」という満足を感じてもらうことなんです。

だから、消費を安定させるためには、強い支持を得るためには、なんといても品質と味が大切となります。

その意味から考えて、北海道の小豆生産者の方々にお問い合わせするのは、安定した価格による安定した供給ということにつきるのです。

北海道小豆というものは、品質が評価されていることゆえに、その作柄によって価格の乱高下がはげしいですね。

過去には末端で1俵60kg 8万円ということもありました。

平成15年には不作でやはり末端価格で1俵42,000～43,000円ということもありました。

多くの和菓子店は天候要因により豊凶があることは知っていますから、1年限りなら高くなっても使おうという人は多数います。

実際に、北海道小豆が末端8万円になった時には約55万表、平成15年には約77万俵使いました。

その時に類似する輸入小豆が格段に安い価格で提供されていたことを考えると、これは驚くべきことであって、和菓子業界がいかに関心の小豆を大切に思っているかの証でもあります。

問題は、この金額では使えないという人達もいるということであり、又、それは2年高値が続いたとしたらもっと極端な結果になるでしょうね。

最前も言いましたが、和菓子製造企業の一部がそうした高い原材料を使って、業績をあげてもあまり意味はないのです。

誰もが身近に感じている横丁の和菓子屋の品質と味が良くなってはじめて業界全体

の振興につながるのです。

高くなつては使えないという和菓子屋に1軒でも多く北海道の小豆を使わせることが、我々にとっても皆さんにとっても大切であるということがおわかり頂けるでしょう。

だから、安定した価格での安定供給が大切なのです。

まず、しっかりとつくり続けて欲しいとお願いします。

次いで、大切なことは品質ということです。

品質というと、現在でも北海道の小豆の品質は良いという評価があると思われるかもしれませんがね。

北海道小豆の品質が良いといわれる理由は为什么呢？

永年に亘る土づくりの成果、登熟に至るまでの日数、北海道は概ね播種から収穫まで120日位、一方中国は大半の地域で90日位でできる。

それは農作物である以上、少しでも長いあいだ畑の中であつて土の栄養を吸い上げ、陽の光を浴びたものが旨いのは当然です。

他に昼夜間の温度差が餡粒子とデンプンの醸成に良い影響を与えるからということも良く言われます。

ちょっと失礼だけれど、これ等はみんな地理的な優位性、天候の優位性じゃないですか。

こうした天から授かった様な優位性だけを強みと考えると大きな間違いとなる可能性があります。

言うまでもないことですが、輸入小豆と北海道小豆は大きな価格差があります。TQ制度の中にあつてもこの差です。

要するに、価格の面では輸入小豆と競争にならないということです。

では、どうするのか？大切なのは、価格差を認めさせるだけの品質差を生み出すことです。

我々からみると北海道という立地で生産される小豆の品質には魅力があります。

しかし、一部の人はともかく、価格差ほどには品質差を認めない人もいるのです。

それが先程お話しした41~44%というシェアにつながっているのですね。

その品質差を認めない人達にも北海道小豆は良い、旨い、と思わせるには、立地要因や自然要因にあぐらをかいては駄目です。

必要なのは、人間の努力によって積み上げられる品質の向上です。

たとえばいうなら、「土づくり」、これは言うまでもありませんね。

「輪作の維持と確立」、「適地適品種の栽培」「適期収穫」「調整の一定」などですね。

どれも大切ですが、「適期収穫」については特に付け加えておきたいと思います。

実は和菓子屋にとって、良い豆の条件のひとつに「煮えむらのない豆」ということがあります。

煮えむらとは、煮えない豆がないということではなく、煮える時間が等しい豆ということです。

餡の良し悪しを決めるといっても過言で

はない餡粒子は、煮えすぎるとこわれ、中のでんぷん粒が流れでてくる。

そうすると、かたくり粉を混ぜた様な粘りのある餡になって口溶けが悪く、低品質になるのです。

一方、煮え不足は餡粒子の分離がうまくできず、ざらついた食感になってしまいます。

だから一斉に煮えるということが何より大切です。

適期に収穫しないと、特に最近ピックアップとかコンバインの活用でダイレクト収穫がふえはじめていますが、そうすると小豆を立ち枯れにしてから収穫することになります。収穫時期が遅れると立ち枯れの過乾燥が生じます。

この過乾燥が煮えむらの元凶といってもよいほど問題なんです。

見た目で枯れているから、もう少し放っておいても良いと思うかも知れません。

収穫の時期は他にも作業が重なり、手が足りない。枯れて立っているものは後回しということがあれば、とんでもないことで、これが品質低下の元となります。

是非、水分量のチェックなどにより適期収穫を励行して欲しいと思います。

これは調整の問題ですが、夾雑物の除去ということも大切です。

これはずい分と良くなったので、その努力に感謝申し上げるべきことなのですが、まだ石などが入っているケースが少なくないのです。

それが餡の中に入ってしまうことがある

のです。

そうですね、年間全国的にみれば数十件はあるでしょう。

ご存知のとおり、現在の消費者はそうしたわずかのことを許さない風潮があります。

そもそも、手づくりの食品にゼロリスクはあり得ないのです。こんなことに苦情をいうことの方が本当は間違っていると思う気持ちもあります。

しかし、現在の風潮はそれを許さない。まったくなんという優しさや思いやりのない国なのかと情けない気持ちにもなりますが、異物混入を起こさないということは、加工業者の責務でもあります。

したがって、夾雑物の除去には引き続いて、ゼロを目指しての努力を続けて頂き度いと思います。

たぶん、これは終わりのない戦いということになるんでしょうね。

扱て、いろいろと申し上げましたが、私は皆さんにとって大切なことは「農産物といえども商品である」という考え方を強く持つことだと思います。

商品となれば、期待される品質を維持し且つ、その供給に責任を持つということが何よりも大切です。

是非、そうした意識を強く持って小豆の生産に励んで頂き度いと思います。

皆さんが「良い小豆をつくるから是非使って欲しい」と言われるなら、我々は「美味しい和菓子のために是非つくり続けて下さい」とお応えします。

つくる人と使う人は一見して相反するよ

うに見えるかも知れませんが、実は一体のものであります。

今後も、是非協力し合って、良い豆の世界をつくっていきましょう。

一緒に頑張っていきましょう。



北海道で生産される小豆を大切に思う心が、良質の小豆生産に努力する生産者が増えることを期待する心が、伝わることを祈って、これからも語り続けたいと考えるところである。