

「食ビジネスの在り方」

食品にビニールや金属片、虫などが混入したトラブルが相次いで発覚し、世間を騒がせています。消費者として食品の安全性を求めるのは当然のことですが、それだけでは何かが抜け落ちていような気がします。

野菜や穀物を作り、牛を育ててさばき、調理をする人たちがいて、初めて食品は食卓に上がります。まずは感謝の気持ちを取り戻したいものですね。

そして、人の命をつなぐ食べ物でも、工業製品と同じように価格競争せざるを得なくなった昨今、工場での大量生産が当たり前であり、異物混入を100%防ぐことはできないという現実を受け止めた上で、そうした食品を「食べる」「食べない」は消費者の判断です。ちなみに私は後者です。

食に関する事件が起こるたびに、食ビジネスの在り方についても考えさせられます。フードコーディネーターや6次産業化プランナーとして活動していると、消費者の食の安全・安心志向や、6次産業

化で農山漁村を活性化させたい生産者の思いにつけ込もうとするために、くらみに遭遇することがあります。

そんな思惑が透けて見えるクライアントから仕事を受けると、いくら考えてもアイデアは浮かびません。形にできて心の中はもやもや。まさに難行苦行です。

私の信条は「食べ物を食い物にしない」。安全でごまかしがなく、自分が食べたいものを信頼できる食品関連企業や消費者につないでいくことで、世の中に食品を選ぶ確かな目を持つ「すてきなくいしんぼう」が増えればいいなと思うのです。