

『 ちょこっと 』

No 1

(株)ミズホ 大橋社長

最近日本では「偽物」話題が多すぎる。

数年前に「姉齒建築士の耐震偽装」や、「カビだらけの加工米が食用に転用された事件」など、生命や健康を害する偽装が発覚し、その後も「食べ残しをお客様に出した吉兆(又は料亭)」、昨年は「油注入霜降り偽装の高級ステーキを出したホテル」や、「バナメイエビが芝エビに化ける中華飯店」などお店の信用を失うような食品偽装が大きな社会問題になっていました。今年になって、「和製ベートーベン」や、「世紀の大発見STAP細胞」も偽物文化の話題としてお茶の間をにぎわせています。

最近の期限切れ鶏肉、中国産ナゲット問題。カビが生えた肉を加工するなど言語道断である。マスコミ等の問題もありますが、本物を知らず、値段(表面)だけで物事を判断する消費者にも責任の一端はあるのでしょ。 (一番悪いのは、騙す方)

さて、農産物にも「本物」と「偽物」が混在しています。

農産物は我々人類の生命を維持するために欠かせない品物です。「本物」の農産物とは、「安全」であることは当たり前で、食べることで健康に寄与する作物であることが前提になると言えます。従って、食べない方が良く「危険(不明、不安、廉価)」な農産物は「偽物」と呼べます。「偽物」は決して輸入農産物だけでなく、国内生産された農産物にも安全性に疑いのある農産物が存在しています。

我々が本能として宿している「味覚」は最も優れた「本物」と「偽物」を区別する判定器です。自身の味覚で「おいしい」と感じる農産物は「本物の農産物」と言えるのです。おいしい農産物は安全であり本物である。

マスコミや、宣伝広告に惑わされず、せめて自分が(家族も含めて)食べるものは「本物の農産物」をみわける「感覚」のもてる賢い消費者にならなければならない。

ミズホ コラムより

～私も、消費者の立場になることがあります。判断・最終決定は自分自身、自己責任にて本物を選択できる、賢い消費者になれるよう努力します。

(最近、近くの金物屋さんで購入した、ポリタンクはホームセンターより二割程(120円)高いです。でも、量『220程』が入るし、取っ手が大きく持ちやすくポリの厚みがあり、田んぼに持って行っても(給油)凹みもしません)

生産者の立場として、今後も「こだわりの米づくり」の状況を皆様に発信、お届けしたいと考えています。宜しく願い致します～