

「おいしさ」科学的にアプローチ 農産物輸出で不可欠な戦略

安倍政権は「攻めの農業」の一環として2019年に1兆円という農産物の輸出目標を掲げている。3億円で「目標達成が視野に入った」(農林水産省)という。しかし、何をどこにどのように売り込んでいくかという精度の高いマーケティングを実施しなければ、農産物輸出は伸び悩む恐れがある。

味覚の市場調査

斎藤健農林水産相は「少子高齢化が進み縮小する日本市場だけに頼っていては、農業は産業として生き残れない」と、危機感もあらわに輸出の重要性を説く。輸出額は4年連続増加しているが16年の伸び率は前年比0・7%にとどまっており、農産物の輸出が着実に増加するには多くの課題がある。

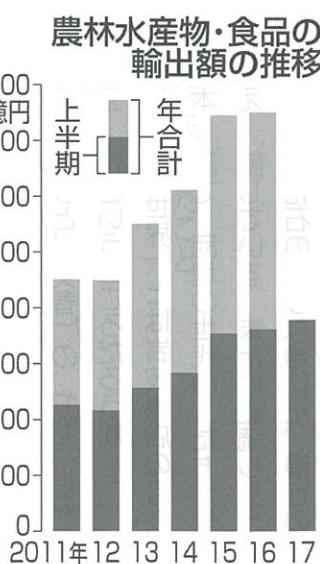
総額7503億円とは言え、中身をみると、アルコール飲料、たばこ、調味料、菓子、カップ

麺など加工食品が多く、主力となるべき農産物は、牛肉など畜産物が510億円、青果物が377億円、米は22億円に過ぎない。

商談会などで、日本の農産物の美しさやおいしさは高く評価されているが、価格が高すぎる

という不満が大きい。四角いスタイルも多い。

しかし、本当に良いものなら多少高くても売れるはずだ。やはり根本には味覚に対する市場調査が十分にできていないとみ



ピボイントで需要に応じた食品を確実に輸出していくためには「おいしさとは何か」を科学的に理解する必要がある。「おいしさ」というのは、口や鼻から入ってきた風味が、自分の理想に限りなく近づくなっている。

もちろん味だけでなく、色々な役割を果たす。

米国の食品市場の例だが、チリソースのステップの缶詰に「ホット」とだけ書いてあつたのを「ホット＆スパイシー」と変えたり、クラムチャウダーの缶詰で「トラディショナル」の表記を「リッチ＆ヘルシー」と変えるだけで売上げが伸びたことがある。

パッケージの表記を変えることで、「記憶」を呼び起こすことによって、消費者に与えているわけ

を用いて重用だ。英語圏では、脇の下の汗のことを「スエット」とい

る。しかし、食ビジネスをグローバルに展開していくためには、この3Kだけでなく「科学」を加えた「4K」が決め手になる。『おいしさ』に関しては、どのようにして脳に働き掛けていくかという科学的なアプローチが不可欠になるだろう。



「日本の食品、輸出EXPO」で、地酒を振る舞う「SAKE NETWORK」のブース
=10月11日午前、千葉市・幕張メッセ

つぱい食べ物がないので、「酸つぱい」という概念 자체があまりない。逆に甘いものがたくさんあるので甘さに対する感度が非常に高い。日本の緑茶を東南アジアで売ろうとしたところ、インドネシアやタイでは「魚が

腐った味がする」「海藻の臭いがする」など厳しい反応が出たことがある。彼らが飲んでいる「お茶」は、ハチミツや砂糖がたくさん入った甘い飲み物であり、緑茶は「お茶ではない」と評価されたのだ。いくら日本でヒットしても、いきなり海外で販売して失敗するパターンは非常に多い。

逆のパターンもある。コカ・

コーラが米国でヒットした「ドクターペッパー」を日本で売り出したところ、「うがい薬のイソジンの味がする」と酷評されたことがある。日本で販売されている「ドクターペッパー」はオリジナ

ル品とは味がえてあり、こうした調整はグローバル・オプティマイゼーション(最適化)と呼ばれて、重要な販売戦略の一

「記憶」に働き掛ける上で重要な役割を果たす。

米国の食品市場の例だが、チリソースのステップの缶詰に「ホット」とだけ書いてあつたのを「ホット＆スパイシー」と変えたり、クラムチャウダーの缶詰で「トラディショナル」の表記を「リッチ＆ヘルシー」と変えるだけで売上げが伸びたことがある。

パッケージの表記を変えること

で、「記憶」を呼び起こすことによって、消費者に与えているわけ

を用いて重用だ。英語圏では、脇の下の汗のことを「スエット」とい

る。しかし、食ビジネスをグローバルに展開していくためには、この3Kだけでなく「科学」を

加えた「4K」が決め手になる。『おいしさ』に関しては、どの

ようにして脳に働き掛けていくかという科学的なアプローチが

不可欠になるだろう。

[略歴]
川口 一司 (かわぐち ひとし)
1963年、富山市生まれ。富山大経済学部卒、米カリフォルニア大学ビス校食品工学部センソリーリー研究所研究員を経て、ドゥリサーチ研究所取締役、知覚総合研究所(米カリフォルニア州ビス)代表