

雑感「新製品と商品」

場 長 奥 田 行 雄

毎度のことながら、漁獲物が大量に水揚げされて、魚価が低落したり、新しい魚種が獲られて、販路がない場合、何か「新製品」を開発出来ないかとの話が出てくる。食品であり日本人が食用にするものである限り、加工法として、そう新しいものが、つきから、つきえと出て来る筈はない。ただ、その時代にマッチした、味・柔かさ・形が変わったものが開発され、市場性にあつたものが普及してゆくのだと考えている。

一般に、製品と商品とは、混同した考えの下に用いられているようである。金田一京助氏編の国語辞典によれば、製品とは「すっきり作りあげた品物」であり、商品とは「売ったり買ったりするための品物」であると述べている。従って、製品の中には、商品となるものもあれば、ならないものもあると考えられる。しかし、話題に出てくる「新製品」への期待は、むしろ「新商品」への期待、といつた方が正しいであろう。

東京の高層ビルの一つとして有名な「霞ヶ関ビル」の商店街の中に、色々な新規アイデ

ア製品を売っている店がある。大きなショウウインドの中には、色々なアイデアをもった製品が所狭しと展示してある。中には「なんだこんなものが」といったものや「なる程 良く考えたものだ」と、感心させられるものが雑居している。私を案内してくれた人は、「時に面白い製品があり、利用して便利だったり、人に贈って喜ばれ、追加注文のくこともあるよ」と、語っていたが、これらの中で、大量に生産され、全国的に売られるもの、短い時間の間ではあるが見つからなかった。もっとも、そんな製品はこの店では取扱っていないのであろう。この店で私は、製品と商品というものについて考えさせられた。

昨年秋、札幌市において、道水産会主催のもとに、行政関係、試験場関係、加工業者関係から、夫々代表者が出席し、懇談会がもたれた。この際、話題の第一番目に「新製品の開発について」が組上に載せられた。

丁度、釧路水産加工開発協会、釧路市役所が釧路水試指導のもとに作製し、東京の高島

屋で開かれている、道物産展に出品し、試食と試販によりアンケートをとっていて、好評であることが、新聞紙上に報ぜられていた「サバ燻製」が話題となり、その説明を求められた。あいにく、大島加工部長が出席出来なかつたので、私が現況とこれまでの経過を説明した。その際、特に強調したことは、新聞紙上では、新製品の開発、と書き立てているが、その製造技術は既に十年前位から開発されていたこと、試食会などでは、好評であつたにも拘らず、なかなか、企業化する人がおらなかつたので、本年度、市の補助金を得て一五〇万円の予算で、コスト面の検討と試食・試販による宣伝のり出したもので、今後、企業化されるかどうかは、業者の考え方次第であることを述べた。

また、中央水試の田元加工部長から、これまで、水試で開発した試製品は、三百余もあり、その中には商品として適当なものもあると考えるので、業者的立場から摘出してほしい旨発言があつた。さらに、商品化には一定の方式があり、大企業では、この方法に基いて取り組んでいる。その第一は、潜在需要の調査であり、第二が、それに合致した製品を作り出すための技術的研究であり、第三はそれらの結果より得た試作品数点をテスト販売

し、その結果に基いて適当と考えられるものについて、経済性と製品の等異性をもたせて商品化してゆく。この方法による場合、水試として担当出来るのは、第二の技術開発部門であり、第一、第三の部門を、どこかでカバーしてくれない限り、新製品は出来ても、商品化は困難と考える。という意見開陳があった。これに対して、消費者が求める、求めないではなく、試食して、これならばと思う自信のあるものを、強引に売り込み、消費者になじませる。というやり方もあるのではないか、しかし、これにはかなりの経費がかかり中小企業では、とてもやってゆけない。メルルーサを一般家庭になじませるまでには、当時の金で、数千円くらい投資している。新製品を商品化するには、そのくらいの投資をしなければ駄目であろうとの意見も出た。

最初から、大々的にやるのが良いか、函館のイカ珍味発足当時のように、ジワジワと入ってゆくのが良いかは、対象物によって異なるであろう。この会議でも、結論的な意見集約は出来なかったが、新製品の開発と普及、商品化のあり方について、お互いの立場から、きつたんのない意見が出たことは、お互にとつて有意義であつたと考える。

FAOイカ・タコ 専門家協議会に出席して

漁業資源部 坂 本 寿 勝

昨年九月九日から十一日までの三日間、東京、日本海運会館において、FAOの主催による、イカ・タコ専門家協議会が開催され、出席する機会を得ましたので、この協議会が開かれた背景や、協議の内容などについて紹介します。

今、世界の各国は、将来必ず来るであろう食糧危機にどのように対応すべきかについて模索中ですが、その中で動物蛋白資源については、海の膨大な生産力をそのまま利用しようという考え方が世界的に広まって来ております。そこでFAOが注目したのは、少なくとも見積っても大陸棚やその斜面に隣接する海域で年間八百万トンから一千万トン、また外洋を含めるとこの数字の八倍から六〇倍の漁獲が世界で可能であると推定されるイカ・タコ類です。

イカ・タコ類の世界での漁獲量は、現在年間約百万トンで特にイカ類がその大部分を占め、統計に含まれていない量を見込むと百万トンから二百万トンと推定されており、従って、将来最も開発の可能な未利用資源の一つであり、しかもあらゆる階層の漁業による開発が可能であると考えられております。FAOは将来この資源の開発に必要な生産技術や、資源研究、利用加工研究などについて、最もこの資源を利用している日本での分野の専門家協議会を開催し、将来的展望に立った論議を行ない、開発の具体的な方途を見出し、世界にアピールすることを意図としてこの協議会を開催したものと思われ

ます。

さて、協議会の構成メンバーは、政府機関及び産業界から五人の専門家、エンゲル（西