論壇

シークヮーサーの市場維持

低価格海外産 流入も必要

高良　守

沖縄タイムス2007年3月6日

沖縄特産果実の一つにシークヮーサーがある。地元紙が伝えるところによると、昨年の収穫高は一昨年の約三割ということである。

このシークヮーサーについては、二〇〇四年八月にフロレチンの有無やその他成分の含有量により、県産シークヮーサーと主にフィリピンなどで栽培されているカラマンシーの分別が可能になったとの報道から、「シークヮーサー」の定義問題まで発展し、流通業者やマーケットに大打撃を与えた。

しかしながら同年九月一日から〇六年十月までに「シークヮーサー」と称して沖縄から検査依頼のあった百七検体のうち、二十二検体からフロレチンが検出されている事実はほとんど明らかにされていない。

この県産シークヮーサーは、学名や遺伝子的に異なる果実もシークヮーサーとして市場流通しているのは事実であり、シークヮーサーという名称および呼称そのものが、文化的または社会的背景に由来しているのは周知のことである。

そのため「シークヮーサー」は、文献からも明らかなようにウチナーンチュにとって総称的な名称として位置づけられている。「シイクヮシャー」という学術的名称は一九二六年、田中長三郎博士が報告したことに始まる。

さて、この県産シークヮーサーの収穫量がマーケットに及ぼす影響について述べてみたい。経済学における初歩的な見地から「物価」というものは需要と供給の関係によりその価格が決定される。

マーケットとは、供給側によるモノの提供と、流通業者を含む消費者が求めるそのモノの品質や機能性などの価値が一致したときに、消費者による購買行動という形で初めて形成される。つまり、ただ単にモノを並べておいても消費者が購買行動を起こさなければマーケットとは言えない。

今回の県産シークヮーサーの品薄および需要が供給を上回る現象は、一時的にはブームという風潮を醸し出すが、いずれは需要と供給のアンバランスから消費者が感じる値ごろ感から乖離し、結果的にはそのモノの終えんを招くことは日本国中いくつもの地域特産品で立証されている。

そのためにも高騰しすぎた県産シークヮーサーでは対応できない低価格のマーケットを海外産シークヮーサーでそのすき間を埋め、デフレ経済化した市場の維持と、高価格県産シークヮーサーとの供給による市場維持の二極化による差別化・個性化した市場セグメントの形成により、シークヮーサーというマーケットを継続的に維持していかなければならない。

よって海外産シークヮーサーの市場流入を積極的に行い、常にシークヮーサーという情報を一般消費者へ発信し続けていくことで、県産シークヮーサーがマーケットで生き残る余地を確保していくことを我々は忘れてはならない。

（豊見城市、沖縄大学地域研究所特別研究員、38歳）