

## อาหารญี่ปุ่นใกล้ตัว

### — ของกินติดแบรนด์ —

ความต้องการเรื่องอาหารการกินของผู้บริโภคไม่เคยมีที่สิ้นสุด จากยุคที่หวังเพียงกินให้อิ่มท้อง พัฒนามาสู่ยุคที่สังคมมีความมั่นคงสามารถตอบสนองความต้องการเรื่องอาหารการกิน จากนั้น ก็ก้าวเข้าสู่ยุคที่ต้องการความอร่อยเลิศรสและความแปลกใหม่ และล่าสุดก็หันมามองหาและใส่ใจจริงจังกับความปลอดภัยในการบริโภคอีกด้วย

ผู้ผลิตคำนึงถึงความต้องการของผู้บริโภคเป็นอย่างมากมาตลอด โดยรับเอาแนวความคิดว่า “ขอให้ผู้บริโภคมีความสุขในการจับจ่ายและรับประทาน” มาใช้ และพยายามทุ่มเทเพื่อนำไปสู่รายได้ที่มั่นคงแน่นอน

สตอร์เบอร์รี่ในชื่อแบรนด์ “อะมาโอ” ใช้เวลาถึง 6 ปี ในการพัฒนาสายพันธุ์ให้เป็นสตอร์เบอร์รี่ที่มีสีแดง ผลกลม ขนาดใหญ่และรสชาติดี ทั้งนี้ มีการสร้างมาตรฐานการตรวจสอบต่างๆขึ้นเป็นแบบฉบับของตนเอง เช่น การกำหนดพื้นที่ในการปลูก วัสดุปลูก และความปลอดภัยในการบริโภค โดยจะรับรองและจำหน่ายแต่ผลผลิตที่ผ่านมาตรฐานออกสู่ตลาดเท่านั้น ด้วยลักษณะดังกล่าว จึงถูกจัดอันดับให้เป็นสินค้าชั้นสูงและกำลังได้รับความนิยมอย่างมาก

นอกจากนั้น ยังมีปลาซาบะในชื่อแบรนด์ “เซกิซาบะ” ปลาซาบะเป็นปลาที่คนนิยมรับประทานกันโดยทั่วไป โดยปลาซาบะที่เติบโตในช่องแคบโฮโยะไคเคียวัน (อยู่ตรงจุดเชื่อมต่อระหว่างมหาสมุทรแปซิฟิกและทะเลเซโตะโนโก) ซึ่งเป็นแหล่งแหล่งกักตุนและมีกระแสน้ำไหลแรง ทำให้มีเนื้อที่แน่นเต็มไปด้วยสารอาหารและถือเป็นของอร่อยที่รู้จักกันดีมาช้านาน ทั้งนี้ ในบรรดาปลาซาบะที่ว่ายอยู่ในช่องแคบโฮโยะไคเคียวัน ปลาซาบะที่จับได้จากช่องแคบซาเกะโนะเซกิ ถูกจัดให้เป็นผลผลิตจากการประมงชนิดแรกที่ได้จดทะเบียนเครื่องหมายการค้า และจำหน่ายในรูปแบบของสินค้าแบรนด์เนม

สินค้าทางการเกษตร สินค้าประมง และสินค้าจากการปศุสัตว์ที่ติดแบรนด์นั้น มีการผลิตและส่งออกในทุกๆ ท้องที่ทั่วประเทศ ถือเป็นเรื่องน่ายินดีที่ทางผู้ผลิตได้ผลิตของกินเลิศรสและมีการประกันคุณภาพให้กับพวกเรา ทว่าด้วยราคาอันแพงระยับ ทำให้เราไม่อาจซื้อได้บ่อยครั้งนัก

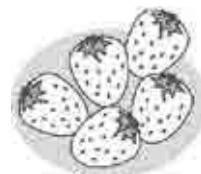
## 身近にある日本の食物

### — ブランド食物 —

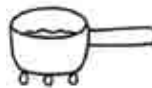
お腹いっぱい食べたいと願った時代から、食物供給の安定社会が達成されると、今度はよりおいしいものや珍しいものを求めてくるなど、消費者の食に対する欲求は止まるどころを知りません。最近では食の安心・安全も強く求められてきています。

生産者は常に消費者のニーズを敏感に取り入れ、“消費者が喜んで買う、食べる”という評価を得て、安定収入へと結び付けるための努力をしています。

ブランド名 “あまおう” といういちごは、6年間かけて、あかい・まるい・おおきい・うまいいちごとして開発され、生産地特定、食味・外観・食の安全などに独自の検査基準を設けて、合格したものだけを責任を持って出荷するという形で、高級品としての地位や人気を獲得しています。



ブランド名 “関さば” というサバがあります。サバは大衆魚ですが、プランクトンが豊富で、潮流が速い豊予海峡（瀬戸内海と太平洋の境界に位置する）で生育するサバは、肥育がよく身が締まり、昔からおいしいことで知られています。豊予海峡を回遊するサバの中で佐賀関で水揚げされたものについて、水産物として全国初の商標登録を行い高級ブランドとして販売しています。



ブランド名を付けた農産物・水産物・畜産物は、全国各地で生産、出荷されています。品質の保証されたおいしい食物を提供してくれるのは嬉しいことですが、高価なので、たまにしか買うことが出来ません。

