

〔お話〕 ―ねだんの高いみかんは、本当においしいの?―

みかん園のおじさんに聞いてみました。

「等級とうきゅうの高い(上等な)みかんは、味がよく、形や色つやのとのったものだ。でも、味だけでいうと、ふつうのみかんと上等なみかんにはそんなに差はないよ。」

つまり、味よりも形や色が、上等かどうかを決めるもとになっているということです。さらに、

「味だけでえらぶのなら、ねだんの高いみかんを買うことはないよ。見た目はでこぼこしていても、平べったくて皮がうすいものをさがすことじゃな。」

と教えてくれました。

こんどためしてみましよう。

―たべもののねだんと上等―

さて、その品物が上等かどうか、そしてそれがちゃんとしたねだんになっているかをはんだんするのはずいぶんむずかしい問題です。

たとえば、おいしいものが上等だと考える人がいるかと思えば、色つやがだいじだという人や、形を気にする人もいます。自分の家で食べるのには、味がいいものをと考える人も、おくりものにするときには、形や色つやが気になります。このように、ひとくちに「上等」といっても、いろいろな考え方があからです。

みかんのようにくだものでいえば、ふつうは形がよくて、色つやのよいものが、きっとおいしいにちがいないというよそうにしたがって、「上等」が決められることが多いのです。そして、そんな作物ほど高いねだんがついて取り引きされるのです。

ですから農家の人は、味をよくしようと考えるよりも、形や色つやのよいものを作ろうと努力どりよくします。つまり、「見た目がよい＝味がよい＝上等＝ねだんが高い」とは言えなくなっているのです。