

農業新聞「野良ばなし」

「おでんの美味しい日和」 15.11.20

人の体感温度と日々の暮らしには、密接な相関がある。11月下旬、明け方の気温が10度を割ると寒く感じ初め、7度で冬服を着る人が増え、6度以下になると暖房が欲しくなる。

これから寒くなると、家庭や居酒屋では人気メニューであるおでんと鍋物の本格的なシーズン到来。

おでんや水炊き、湯豆腐など鍋物に使用する白菜や葱、大根、水菜、きのこ類、豆腐、しらたきなどの売れ行きと夕方の気温との相関は高く、「おでん指数」を開発した。

これは主婦が夕食の買い物に出かける午後3時頃から夕方にかけての気温と風速、天気、湿度を組み合わせたオリジナル指数である。

夕方近くの気温が10度以下となるような時、主婦の頭の中にはそろそろ鍋物の材料が浮かんでくる。8度を下回ると鍋物を夕食に困らんの家庭が急増する。

一方、勤め帰りのビジネスマンやオフィスレディも、街の寒風に吹かれると、つい馴染みの暖簾をくぐり、鍋物を囲んで世間話に花を咲かせ湯気も立つ。

さらに、気温が下がって小雪がちらついたりすると、その日のおでん指数は最高の数値を示す。このため、腕の良いスーパーやコンビニ、居酒屋の店長は、あらかじめ夕方の気温や天候を予測して鍋物料理の仕込み量を調節するという。主婦や来店客へのサービスと収益の向上に、おさおさ抜かりがない。

そこで、農家の方々は毎日、午前11時過ぎに発表される新しい週間予報の気温に注目すると良い。最高気温の予想が12~3度の日の前日あたりに、競合産地の天候と市況をにらみながら、鍋物野菜の出荷を増やすなどマーケティングへの対応が必要であろう。

(気象情報システム株式会社 高津 敏)