

第84回（令和8年2月）文章入力スピード認定試験（日本語）問題

わが国で国民食ともいえるほど多くの人に食べられているのがカレーです。家庭ではもちろんですが、たくさんの香辛料を調合した本格的な味わいを売りにした店も数多く存在し、人々に親しまれています。そしてインド料理と名の付くほとんどのレストランでは、カレーを注文すると、ナンと呼ばれる独特な形をした食べ物が一緒に出てくることが多いでしょう。そのためこれが現地での主食だと思っている人もいます。しかし、この国から日本に来た人たちに聞いてみると、彼らのほとんどが来日してから初めてこれを口にしたといいます。それは小麦粉や卵、バターなどを練り込んで発酵させた生地を平らに延ばし、タンドールと呼ばれるオーブンのようなもので焼いたパンに近いものです。実際にこれが食されているのは主に北部の地域に限られており、しかも高級ホテルや大きな飲食店でしか提供されていないそうです。南部の地域では、小麦があまり取れないため米を主食としています。では、なぜわが国ではこれほどまでに広まったのでしょうか。

今から50年以上前のことです。東京に石窯を作っている会社がありました。主な得意先は、学校給食に納入している地元のパン屋でした。高度経済成長期の当時、さまざまな業界で新しい製品がどんどん登場していました。そんな中、ある大手企業が電気オーブンによって大量生産をするようになると、町のパン屋の廃業が相次ぎ、受注が減ってしまいます。何もしなければ会社がつぶれてしまうと考えた社長は、中華料理店向けの機器を考案して営業に飛び回りました。しかし、既に市場はそれを専門に取り扱う会社で占められており、新たに参入することはできませんでした。

そんなある日、和菓子屋からあんこを練る機器の修理依頼を受けることになります。その時に何げなく手に取った雑誌に、タンドールの写真が載っていました。それを目にした彼はあることをひらめきます。これを作っている会社は日本にはまだないだろう。これを製造してインド料理店などへ売り出していけば、今なら先陣を切ることができるのではないかと。そう考えた彼はこの製品に社運を懸けてみることにしたのです。ところが、そうした店にはこの機器が必要だというのは彼の思い込みで、実際はこの国の北部でしか使われていないと分かり、当初30台も作った製品は全く売れませんでした。しかし、彼はそこで引き下がることなく、九段の店へ売り込みに向かいました。そこは南部料理の店でしたが、彼が何度も通ってナンのおいしさについて語るうちに、店主はその熱意に負け、ついにこの製品を買ってくれたのです。実際に、これで焼いたものをカレーと一緒に出すと、お客さんにも好評でした。このことを喜んだ店主は、弟子たちにもこの製品を使うように薦めました。実は、ここはインド大使館の関係者がよく利用するほど有名で、この店で修行をしてから独立する人がたくさんいたのです。さらに、その評判を聞き付けた人々からも、これを導入したいと注文が入るようになりました。こうしてナンは、日本中に広まっていったのです。

行ったことがある人は少ないかもしれませんが、卸売市場は、わたしたちの日々の暮らしを支える重要な場所です。ここでは、全国から集められた魚や野菜、肉などの取引が行われ、スーパーやレストランなどに販売されます。このうち国から認可を得て開設された

ものを中央卸売市場といいます。地域の食品流通の要となる施設で、全国で39都市にあります。	1,431 1,436
食品がわたしたちの元に届くまでには、生産者や輸送業者などたくさんの人々が関わっています。例えば野菜なら農家が収穫したダイコンやナスは、まず農協などへ集められ、そこから卸売市場に出荷されます。多くの作物を1か所に集めることで、配送のための手間やコストを減らすことができます。ここに届いた野菜は、業者が受け取って、段ボール箱のまま並べられます。そして彼らが売り手となって、買い手である仲卸と呼ばれる複数の業者に競争させて価格を決めるのです。このシステムを「競り」といい、一番高い値を付けると買うことができます。しかし、野菜などは個別の交渉となることがほとんどです。購入する権利を得た仲卸業者は、そこで買った品物を場内にある自分の店に運び込み、飲食店や小売店などから仕入れに来た人たちに販売します。これらはすぐに納入され、レストランで提供されたり、青果店の店頭で一般の消費者が購入したりしてわたしたちの元に届けられるのです。	1,476 1,516 1,556 1,596 1,636 1,676 1,716 1,756 1,796 1,836 1,850
今やネットで生産者から直接買うことができる他、道の駅などでも産地直送の野菜の購入が可能となっており、消費者の選択肢は増えています。では、この施設は一体何のためにあるのでしょうか。それは次のような四つの役割を果たすためです。	1,890 1,930 1,963
まず集荷と分荷があります。全国各地から多種多様な商品を1か所に集め、販売先ごとに分けて届けます。ここで取引されている野菜や果物は何と約250種類にもなり、これほど多くを取り扱っている場所は他にはないのです。ここに行けば珍しい食材を手に入れることができ、店を構えている料理人にとっては、新しいメニューを考える助けにもなるでしょう。二つ目は価格の形成です。市場では公正な取引が行われており、どのくらいの量が幾らで成立したかという結果を公表しています。これが指標の一つになり、小売店などで売り出される価格が決められ、わたしたちは適正な値段が付けられた商品を買うことができます。三つ目は代金決済の機能です。市場では速やかにかつ確実に支払うよう求められています。そのため、出荷元のプロデューサーは早期に回収することができ、そこで働く人々の所得の安定につながっています。最後は情報の交換機能です。販売先から得た売れ筋商品の情報を生産者に伝えたり、逆に、業者に産地の収穫状況を教えたりすることにより、需要と供給のバランスを取ることができます。	2,003 2,043 2,083 2,123 2,163 2,203 2,243 2,283 2,323 2,363 2,403 2,427
これらの役割を果たすことにより、さまざまな食品が効率的かつ安定的に流通しています。ピーク時であった1980年ごろと比較すると、ここを経由して流通する数は減少していますが、現在でも生産者と消費者を結び付け、地域経済を活性化させる重要な拠点となっていることに変わりはありません。つまり日本の食生活や経済活動を支えている社会インフラでもあるといえるでしょう。	2,467 2,507 2,547 2,587 2,604