

平成 20 年 7 月 29 日

野菜需給協議会幹事会の開催について

独立行政法人農畜産業振興機構

主要な野菜の需給・価格動向につきましては、去る 6 月 30 日に開催しました第 4 回野菜需給協議会においておおむね前年、平年を上回って推移していることをご報告したところですが、その後東北・北海道などの主力産地の生産・出荷が順調である一方、気温の上昇等により消費が停滞していること等から、特に夏だいこん、夏はくさい及び夏秋レタスの価格が平均価格を著しく下回る状況となっております。

このため、下記により野菜需給協議会幹事会を開催し、直近の需給状況の周知や価格低落時の消費拡大への取組等について協議することといたします。

なお、当機構ホームページ<http://alic.vegenet.jp/jukyu.htm>に別添のとおり、「夏野菜の消費拡大のご協力を」を掲載いたしましたので、あわせてお知らせします。

記

1. 開催日時：平成 20 年 7 月 30 日（水） 11 時～12 時
2. 開催場所：独立行政法人農畜産業振興機構 南館 1 階会議室
東京都港区麻布台 2-2-1
3. 参集者：別添のとおり
4. 議題：
 - ・直近の主要野菜の需給・価格動向について
 - ・夏野菜の消費拡大について 等
5. 傍聴申込要領
 - ・傍聴をご希望の場合は、所属、氏名、連絡先（電話番号）を平成 20 年 7 月 29 日 17 時までに野菜需給部需給推進課担当あて FAX（03-3583-9484）にてお申し込み下さい。
 - ・会場の都合により、応募多数の場合は応募順とさせていただきますので、予めご了承ください。

傍聴にあたっての注意事項

会議は公開です。

カメラ撮りは冒頭のみ可能ですので、希望される場合には、事前の登録をお願いいたします。

傍聴に当たっては、静粛を旨とし、議事進行の障害となる行為は厳にお慎みいただきますようお願いいたします。

これらについてお守り頂けない場合は、ご退席頂くことがありますので、予めご了承願います。

〈添付資料〉

- ・野菜需給協議会幹事会会員名簿
- ・夏野菜の消費拡大のご協力を

(問い合わせ先)

担当者：野菜需給部 需給推進課

山内、細川、小林

電話番号：03-3583-9448

FAX：03-3583-9484

【別添】

野菜需給協議会幹事会会員名簿

〔生産者団体〕

全国農業協同組合連合会

〔消費者団体〕

全国消費者団体連絡会

消費科学連合会

主婦連合会

全国地域婦人団体連絡協議会

日本生活協同組合連合会

〔食育団体〕

(財) 食生活情報サービスセンター

〔流通団体〕

(社) 全国中央市場青果卸売協会

〔食品団体〕

(財) 食品産業センター

〔小売団体〕

日本チェーンストア協会

〔外食団体〕

(社) 日本フードサービス協会

〔需給調整制度関係団体〕

(社) 全国野菜需給調整機構

〔学識経験者等〕

中村靖彦 東京農業大学客員教授 (座長)

藤島廣二 東京農業大学教授 (座長代理)

秋岡榮子 経済エッセイスト

〔行政機関〕

農林水産省

〔事務局〕

独立行政法人農畜産業振興機構 (野菜需給部需給推進課)

“夏野菜”の消費拡大にご協力を！

独立行政法人農畜産業振興機構
(野菜需給協議会事務局)

夏野菜の卸売価格が低迷しています。特に、だいこんについては、最近の好天により入荷量が多くなる一方で、気温が高く推移していることから、消費が減退しており、安くても売れないという状況になっています。

生産者にとって、このような低価格が続けば出荷するほど赤字となることから、価格の回復を図るため、大変つらく「もったいない」ことですが、土壌還元を含む出荷調整を要請する声が大きくなっています。

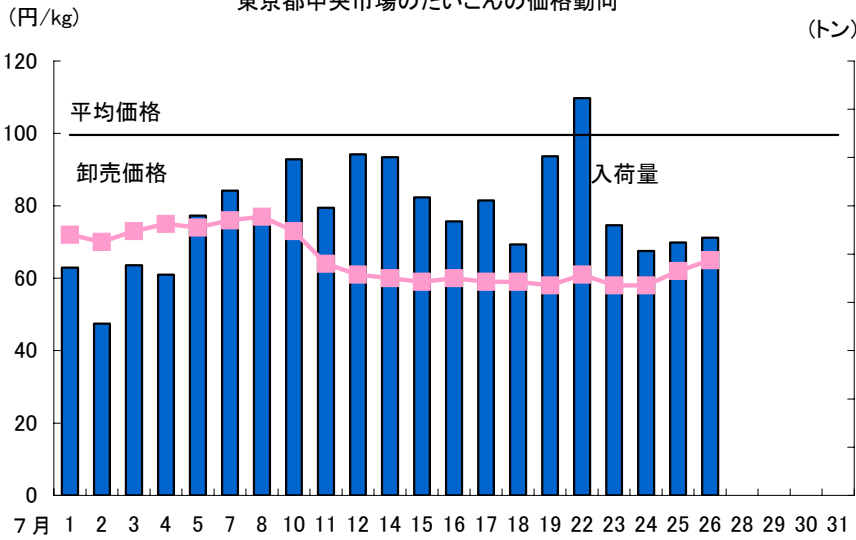
とりわけ、今年は現在原油高により、輸送コスト、出荷ダンボール価格、化成肥料の価格などが上昇し経費が例年より多くかかっており、更に深刻な状況にあります。

是非、価格の手ごろなこの時期に、家庭でもう一皿夏野菜を使った料理を加えていただき、家族の健康ため、そして野菜の安定した生産のため、消費の拡大にご協力をお願いします。

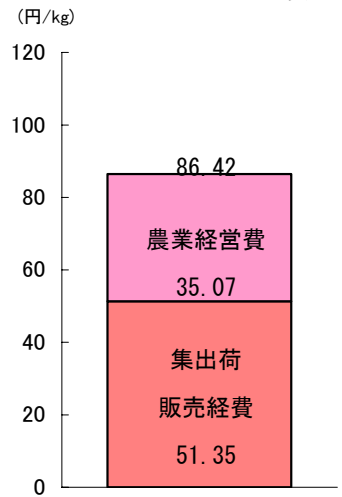
(参考)

野菜需給協議会とは、野菜がとれ過ぎて価格が暴落した際に価格の回復のために行っている野菜の土壌還元などの緊急需給調整に対する「もったいない」との声を受け、関係団体が連携して野菜の消費拡大や有効利用を図るために設置された会議です。

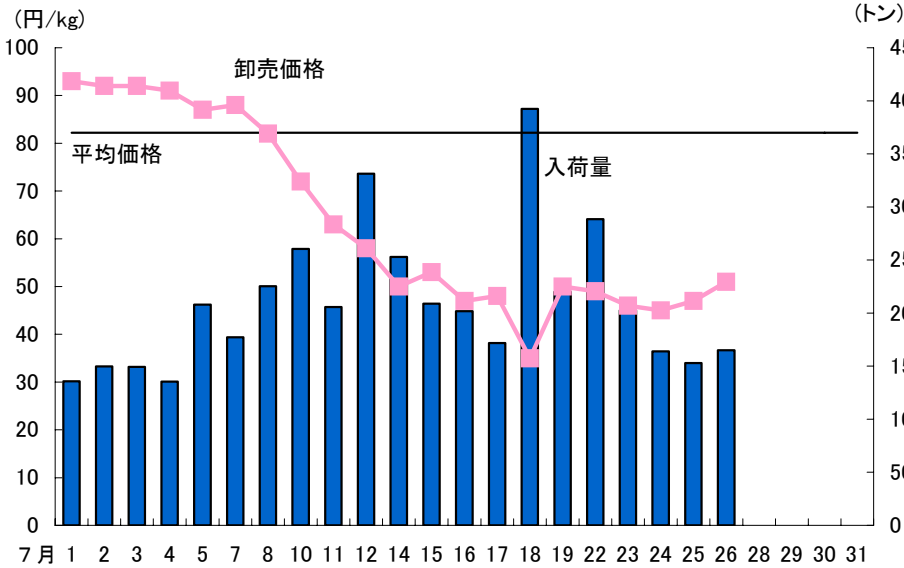
東京都中央市場のだいこんの価格動向



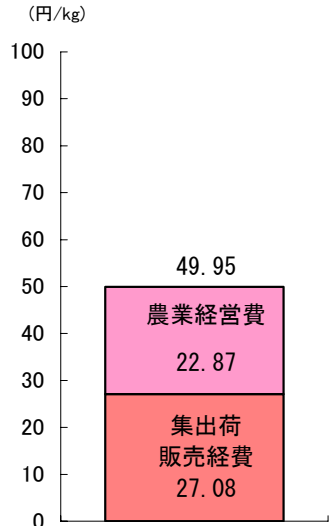
夏だいこんに係る経費



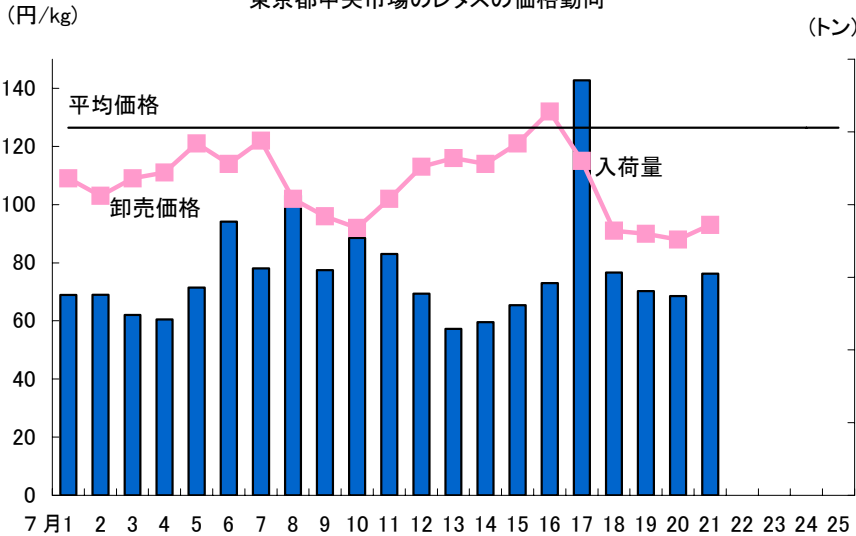
東京都中央市場のはくさいの価格動向



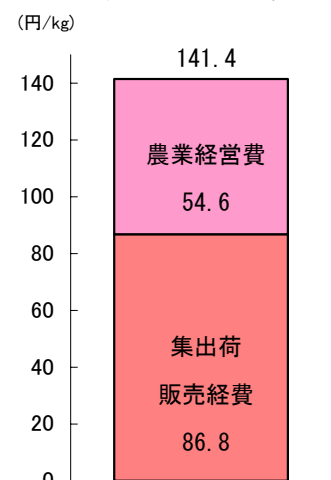
夏はくさいに係る経費



東京都中央市場のレタスの価格動向



夏秋レタスに係る経費



注：東京都中央卸売市場「市況動向」

注：農林水産省「平成17年品目別経営統計」、平成17年「食品流通段階別価格形成調査報告」をもとに試算。「農業経営費」は集出荷・運搬経費を除く。

～「だいこん」を使った料理を作ってみました！～

カット野菜を上手に活用、
とっても簡単です！

1. 「だいこんといくら」の簡単サラダ



○材料

- ・だいこん
- ・いくら
- ・キャベツ(カット野菜でもOK♪)
- ・好みのドレッシング

○作り方

1. だいこんは、皮むき機で薄くスライスする。キャベツを千切りにする。(カット野菜の場合はそのまま)一度ボール等に水を張った中に野菜を浸してシャキッさせます。
2. お皿に山のようになるように盛り、ちょっと豪華にするためにいくらを散らします。後は好みのドレッシングで♪(しょうゆベースの和風ドレッシングがおすすめです)

2. 「だいこんとにんじんの胡麻炒め」

だいこんは火を通すと辛味が抜け、
食べやすくなります。食感がシャキ
シャキしてとても美味しいです。

○材料

- ・だいこん
- ・にんじん
- ・きゅうり
- ・にんにく
- ・麵つゆ
- ・砂糖
- ・油
- ・砂糖

○作り方

1. だいこん、にんじん、きゅうりはさいころ位の大きさに切ります。にんにくはみじん切りにします。
2. にんにくを炒め、香りが出てきたらだいこん、にんじん、きゅうりを加え、少し焦げ目がつくくらい炒めます。
3. 火が通ったら、砂糖、麵つゆを加え、最後にしる胡麻を加えて出来上がり♪



だいこんの豆知識

だいこんは部位によって味が違うので、調理法を上手に使い分けるとより美味しく食べることができます。だいこんには、アミラーゼがたっぷり含まれていて、でんぷんの消化を助ける働きがあります。そのため、胸やけや胃もたれを予防してくれます。辛味成分は「アリルイソチオサネート」という辛子油の成分です。胃液の分泌を促し、腸の働きを助けてくれます。

●だいこんの使い分け

