

# alic

エーリック

2013

11

月号

□ トップインタビュー

食を育む ～食育の3本の柱～

服部栄養専門学校 校長 服部幸應氏に聞く

□ コラム

ブラジルの食肉消費事情

□ 第一線から

キャベツで魅せる ～野菜と人の素敵な関係～

ジェラートの製造・販売で6次産業化に取り組む酪農家

～神奈川県伊勢原市～

alic

独立行政法人農畜産業振興機構

## 「食を育む〜食育の3本の柱〜」

日頃から食の大切さを教え、食育基本法の成立に携わるほか、食をテーマとした2015年ミラノ万博の出版に向けて日本館の基本計画策定委員を務められるなど、多方面で食文化の大切さを発信し続けられている服部栄養専門学校校長の服部幸應氏にお話を伺いました。

### — あらためて食育とは

食育の意味がわからない人が随分おられるようですが、食育基本法は、もともと私が提案してできた法律です。

法律のもとになったのは食育の三つの柱です。一つ目はどんなものを食べたら安全か危険か、健康になれるかという食べ物を選ぶ力のことです。二つ目は衣食住の伝承、これは家庭の食卓での共食によって一般常識が培われます。三つ目が食糧問題と環境問題です。これらを家庭教育、学校教育、社会教育というそれぞれの段階で勉強していくことになるわけです。これは、男女によっても差がありますが、若いころと青年の時期、中年、さらには老年期に入っていくなかでの栄養摂取の仕方、食べ方などの勉強も大事だということを

含めて、この三つの柱が非常に重要です。

そういう観点で物事をみていきますと、いろんなものが見えてきます。私はいま、内閣府の食育推進会議の委員をやっていますが、委員の皆さんはご自分の専門のこと、例えば、農業者は農業のことだけを話されますが、皆さんに共通している内容がこの三つの柱です。

特に食糧問題というのは、安全保障の問題でもあると思っています。日本の教育の中に食料自給率を教える教育がないんですね。もし、食料がなくなったらどうしますかという質問をされたら、みんな戸惑いを感じてしまうでしょう。そういう、いざというときにどのように対応するべきかについて、我々は、見つけておかなければいけないと思っています。



## 食料自給率について

今年の8月8日に平成24年度の日本の食料自給率が発表になりました。カロリーベースで39%です。日本も、さかのぼれば昭和40年は73%あったんですよ。フランスのドゴール大統領は、食料を自給できない国は独立国とは言えないと言われたそうです。

昭和40年当時のフランスの自給率をみると105%、アメリカが102%、英国は47%しかありませんでした。それで、英国は慌てまして伸ばす努力をして70%を超えるようになりました。ドイツは67%しかなかったのが、今では80%を超えています。どんどん上げたんですよ。

ところが日本は、73%あった自給率が低くなってしまいました。これは、昭和35年当時日本の政治・経済の方向性というのが、農業国から、もつとお金を生む国にしようということで工業国に舵を切ったからです。

農業就業者は、昭和35年頃に1434万人いたのが、現在50年経って、いま農業就業者は239万人ですよ、なんと7分の1になってしまいました。しかも平均年齢が65・8歳。みなさんお元気

ですが10年したらどうなるのかという話です。

やはり、国策としてのこれからの農業の在り方を見直さなければいけないときだと思っています。

## 現在の農業について、どのようにお考えですか

今、農業従事者がどんどん少なくなってきています。私は、若者が農業をやることがどれだけ楽しいか、お金になるかなど、もつともつと魅力あるものを考えてあげないと、農業をする人がいなくなるのではないかと思っています。

若者が農業をするように、また、これからの自給率を本気で上げようとするのであれば、私は、EU諸国がやっているように国が負担するなど、国策としての支えが必要だと思っています。3年ほど前から経営所得安定対策<sup>(注)</sup>というのができましたよね。しかし、日本の支援の水準は低いですよ。日本は約8千億円くらいの予算ですが、もつと増やさないと。どこからそのお金を持つてくるのかという問題はあります。

いま、農業がどんどん影響を受けるわ

けですから、自分たちの力で乗り越えられるような方向に持つていくためにも、工業でお金を手に入れたら、それをどういう風に分配するか、農業関係者にわたつていくかの仕組みを作らないとだめだと思っています。

## 若手の農業参入のためには

6次産業化の動きのなかで、若者が農業に入つて、思っていたよりも収入が良かったということもあつてと思います。

この収入の水準をもつと充実させる必要があるし、農家への補償を国がもう一度見直さなければならぬと思います。調理師学校の在り方も見直しています。第一次産業、第二次産業、第三次産業が連携していけるような、存在の在り方を学校でも教えていこうとしています。第一次産業、第二次産業、第三次産業とは何か、第一次産業のことがわからなければ、第二次産業の人も、第三次産業の人も製造やサービスを行つていく意味がないと思います。

やはり、それらがうまくリンクするように教育体制をこれから作つていかなければならないと思います。

(注) 生産面積や収穫量に応じた農家への支払いの仕組み。

少なくとも、自分たちが食の産業に入つた方が面白いと思わせるように持つていく必要があります。

「あの人が作ったもの、魅力的だな、あれ買おうよ、アイツのじゃなきゃだめ」といわれるように。例えば、「減農薬のものを食べたらかつちのほうがうまいな、安心だな」と。そうすると、どこにつながるかといえますと、作る喜びなのです。相手が喜んでくれる、相手が望んでくれるというものに、生きがいを感じるのですね。何が生きがいかといえば、お金だけではないのです。難しい問題のようですけど、ちょっとしたことで、人間はやる気を出しますから。

食品を扱っている人の心がけ、心持ちというか、どれだけ誇りを持って安心で安全なものを作るかという気持ちでいるかということなんですけど、疲れちゃっては仕方がないと。例えば、有機農法に関心のある農家がもう少し取り組みやすいように日本のJAS法も工夫していきませんかね。

### 食育の理解を深めるために大切なことは

食育の三つの柱の真ん中。衣食住の伝承においては、家庭の食卓で家族が一緒に

食事することが重要なポイントです。

母と子の関係が形成される時期は0歳から3歳です。お母さんは、お乳を与えることによって、脳下垂体に刺激を与えられます。すると、オキシトシンというホルモンが分泌されて、お母さんは母性愛で子供を守らなくてはいけないと思うようになるのです。

世の中には五月病からはじまって、ニート、フリーター、暴力的な子供の問題など様々なことがあります。子供の時に刷り込まれた母と子の関係は、他の人との関係なども含めて全て関連してきます。お母さんとの関係がうまくいきませんと、ほとんどうまくいきません。食育基本法は、そういうことを分かってもらうための法

律ですが、残念ながら皆さんに理解されていません。  
「食育って農業体験のことなの？ 親子料理教室のことなの？」としか思われていない人がいますが、それ以前に子供を育てる段階で、一番の根本の食卓で家族が一緒に食事をするということができていない問題があります。

講演会をよく行うのですが、「うちの子供、9歳になっちゃったんですけど、どう



## トップインタビュー

「食を育む ～食育の3本の柱～」  
学校法人 服部学園 服部栄養専門学校  
理事長・校長 服部幸應氏……………02

## 機構の動き

alic設立10周年を迎えて……………06  
ビーフ・アンド・ラム・ニュージーランド  
の機構訪問について……………07

野菜シンポジウム  
～食べて知る野菜の底力～を開催しました  
……………07

米国食肉輸出連合会（USMEF）との  
定期情報交換会議……………08

## alic セミナー

デンマーク・オランダの養豚生産の状況…09

## 第一線から

キャベツで魅せる  
～野菜と人の素敵な関係～……………10

ジェラートの製造・販売で  
6次産業化に取り組む酪農家  
～神奈川県伊勢原市～……………12

## レポート

チリの豚肉生産事情……………14

## コラム

ブラジルの食肉消費事情……………16

## 業務関連情報

春菊と菊菜……………18

したらいいでしょうか。」と聞かれることがあります。

その際には「あきらめなさい。あなたの子どもはそのままですから。」と答えます。そのくらい幼少期の家族の食卓は実は大切なことです。

もう少し言いますと、「三つ子の魂百まで」といいますが、8歳までに食卓で家族から「姿勢が悪いよ、箸の使い方が悪いよ、なぜ、ニンジンを食べないの」などと、言われることが大事です。言われると、人間は人前でちゃんとできるようになるんですよ。

(了)



学校法人 服部学園 服部栄養専門学校

理事長・校長・医学博士／健康大使

はっとり ゆきお  
服部 幸應

### 経歴

昭和20年生まれ、東京都出身、立教大学卒。

昭和大学医学部博士課程学位取得。

### 役職

公益社団法人「全国調理師養成施設協会」会長

内閣府「食育推進会議」・「食育推進基本計画」委員

農林水産省「食に関する将来ビジョン検討本部」委員

農林水産省「料理人表彰制度審査委員会」委員

内閣府、厚生労働省、文部科学省などの食と健康・安全・安心に関連する委員を歴任

# 機構の動き

## 1 a l i c 設立10周年を迎えて

10月1日

独立行政法人農畜産業振興機構（a l i c）は、平成25年10月1日をもって設立10周年を迎えました。a l i cは、平成8年設立の農畜産業振興事業団と昭和51年設立の野菜供給安定基金を統合し、平成15年10月1日に設立されました。

新生a l i cは、時代の新たなニーズに応じて、基幹業務として昭和41年から続いてきた蚕糸業務を平成19年度に廃止する一方で、砂糖及びでん粉の価格調整に関する法律の施行に伴い、新たにでん粉業務を開始するとともに、併せて事業の柱も経営安定、需給調整および緊急対策へと重点化を図り、それに即して組織体制も大幅に見直してきました。

この10年におけるa l i cの業務を取り巻く情勢をみると、畜産では、口蹄疫、B S E、鳥インフルエンザ、配合飼料価格及び燃油価格の高騰、東日本大震災・東京

電力福島第一原子力発電所事故など相次いで不測の事態が発生し、野菜では、カット野菜など加工・業務用需要が急速に拡大し、砂糖・でん粉では、生産者に対する直接支払いの要請が高まるなど、農畜産業をめぐる情勢はめまぐるしく変化してきました。

a l i cは、これらの情勢の変化を受けて、生産者の経営安定対策、需給調整・価格安定対策のための基軸となる取組みを実施するとともに、口蹄疫等の緊急事態には畜産農家及び業界関係者への支援に取り組むほか、野菜の加工・業務用需要に対応するための新たな事業の実施や砂糖・でん粉生産者への直接支払いの実施に取り組むとともにa l i cセミナーの実施などを通じて消費者への情報発信にも取り組んできました。

この10年間の関係各位の温かいご支援、ご指導に心から感謝いたしますとともに、農畜産業及び関

連産業の健全な発展と国民消費生活の安定に、なお一層努力して参る所存です。



設立10周年記念式典

9月24日

9月24日(火)、ビーフ・アンド・ラム・ニュー・ジーランド(以下「BLNZ」)のマイク・ピーターソン会長、ジェームズ・パーソンズ理事が、alicを訪れました。ピーターソン会長は、平成21年10月に続き、2度目のご訪問です。

○意見交換の概要

まず、ピーターソン会長と佐藤理事長が会談し、ピーターソン会長から、「日本はNZ産牛肉にとつて、数量ベースでも金額ベースでも米国に次ぐ重要な市場。日本との関係を大事にしたい」とのあいさつがありました。佐藤理事長か

らは、「日本としても、NZは重要な牛肉供給国と考えている。今後意見交換に努めていきたい」との考えが述べられ



BLNZピーターソン会長(中央)、alic佐藤理事長(中央右)、パーソンズ理事(右)

ビーフ・アンド・ラム・ニュー・ジーランド (Beef + Lamb New Zealand Inc)とは

2010年設立。畜産農家の出資による業界振興を目的とし、主な活動は、国内外でのNZ産牛肉および羊肉の販売促進や研究開発、市場開拓など。日本では「ニュー・ジーランド牧草牛」の名称で、外食産業や小売、消費者を対象にPRイベントなどを行っている。

ました。この後、alicから日本の肉用牛生産の現状や牛肉の輸入状況について説明し、BLNZからも、NZの肉用牛生産や牛肉輸出の最近の状況について説明がありました。また、ご自身が肉用牛・羊の生産者であるピーターソン会長とパーソンズ理事は、畜産業のみならず、日本の農業に広く関心を示し、様々な質問や意見交換がなされました。最後に、今後も交流を重ねていくことを確認し、有意義な情報交換の場となりました。

8月30日

8月30日にイイノカンファレンスホール(東京都千代田区)において野菜シンポジウムを開催しました。

今回は調理の実演と講演の2本立てで、まず、シニア野菜ソムリエ・西村秋保氏から旬の野菜をたっぷりいただける短時間レシピを3種類ご紹介いただきました。

千葉県立保険医療大学講師・林芙美先生の講演では「家族ぐるみで野菜摂取向上を目指して取り組み」をテーマに野菜・果実の身体への有効性や家族で食卓を囲むことの大切さをお話いただきました。

また、ご紹介したレシピをすぐに試していただけるように参加者にはスチームケースと旬の野菜をお持ち帰りいただきました。

平日にもかかわらず100名以上の方にご参加いただき、「今後の食育等に参考になった」、「野菜摂取の必要性を再確認できた」などのご意見をいただきました。

なお、「なすのごま和え」など

シンポジウムでご紹介したレシピはalic発行の月報「野菜情報」10月号に詳しく掲載されておりますのでご参照ください。



ピーマンの塩昆布和え



9月19日(木)、東京において米国食肉輸出連合会(以下「USMEF」)との食肉需給情報交換会議を開催しましたので、その概要について報告します。

### ○開催の経緯

1981年以来、日本、米国の食肉の需給動向等について意見交換を行う場として、原則として毎年度、交互に主催しており、今回で第28回目を迎えました。

### ○会議の概要

会議では、USMEFのフィリップ・M・セング会長から「日本は米国の牛肉および豚肉輸出にとって重要な市場であり、我々の製品輸出も重要ではあるものの、日本の食肉市場の拡大を支援したい」とのあいさつがありました。

alicの佐藤理事長からは「米国は我が国にとっても重要な牛肉供給国であり、今後も引き続き同国の食肉事情について情報交

換を行い、友好関係を継続していきたい」と応えました。

会議はまず、alicから日本の食肉需給およびUSMEFの関心事項である肉牛および豚の今後の生産見通し等について説明し、USMEFから米国の食肉需給について説明がありました。

米国では、2012年の干ばつの影響により、飼料穀物価格が高騰していることから、牛肉および豚肉生産者の経営状況は依然、厳しい状況にあり、飼料穀物の大宗を米国から輸入している我が国にとっても大きな話題になっていることから、双方から活発な質疑応答があり、今回も米国の食肉需給に関する最近の状況を把握する貴重な場となりました。

会議の最後には、今後も両国の食肉をめぐる情報の交換を通じて、お互いの国における畜産をめぐる各々の課題を解決できるよう、交流を重ねていくことを確認し、会議は閉幕しました。



USMEFセング会長(中央右)と佐藤理事長(中央左)

#### 米国食肉輸出連合会(USMEF)

1976年、米国の食肉関連企業および団体により、海外における米国産食肉製品市場の開拓を目的に設立。主な活動は、米国産食肉製品の販売・輸入促進、畜産情報の収集・提供、貿易事務上の相談およびそれに関連する情報提供、米国食肉業界と政府機関のパイプ役など。

東日本大震災時には、被災者支援として、東北・関東地域での炊き出し支援や米国産牛肉を支援物資として提供するなどの活動を行った。



9月11日に開催した a i c セミナーでは、「デンマーク・オランダの養豚生産の状況」をテーマに、現地調査の結果を報告しました。

○規制強化が進む

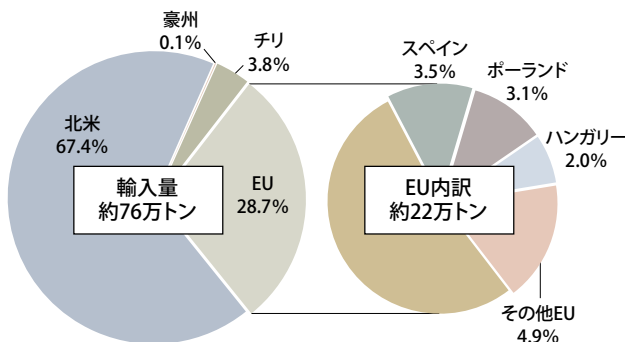
アニマルウェルフェアは、動物（家畜）が持つ本来の行動を発現させ、苦痛・ストレスを与えないように配慮するという考えに基づいたものです。EUでは2013年1月に、妊娠期間のストール（柵）飼いの禁止など、豚の飼養に関するアニマルウェルフェアの規制が強化されました。このため、経営面では設備の更新が、生産面では群管理による成長のばらつきなどが課題となり、繁殖母豚の減少や生産効率の低下などが懸念されました。

○デンマーク・オランダの状況

デンマークとオランダはEUの主要豚肉生産国です。デンマークは日本にとって豚肉輸入量第3位の国であり、また、両国はポーラ

ンドなど他のEUの豚肉生産国へ子豚を輸出しています。このため、アニマルウェルフェア規制の強化が両国の繁殖母豚に影響を及ぼした場合は、EU豚肉産業界全体に波及しかねません。両国は、英国など輸出先国の要望に応えるため、アニマルウェルフェアの整備を進めてきました。

図1 日本の豚肉輸入先(平成24年度)



資料:財務省 貿易統計  
注:冷凍・冷蔵豚肉のみ

デンマークでは、2020年までにスノコ床を完全禁止するなど、EU基準よりも厳格な規制内容を

独自に定めています。また、規制状況の確認も、地域の獣医や行政機関が連携し管理されています。オランダでは、アニマルウェルフェアへの意識が高く、また、アニマルウェルフェア規制に対応した技術開発も進んでいます。ワールヘンゲン大学では、メーカー等の民間企業がスポンサーとなり、生産者の協力のもと実証実験を行っています。



図2 アニマルウェルフェア規制に対応した技術開発の例

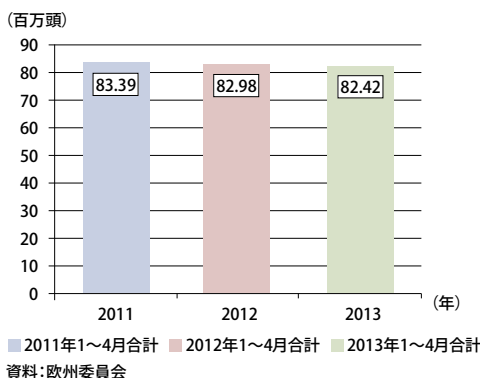
○アニマルウェルフェア

規制強化の影響

EUの豚と畜頭数は、2013年1月から4月の合計では、前年同期比で0.7%減少と、現時点

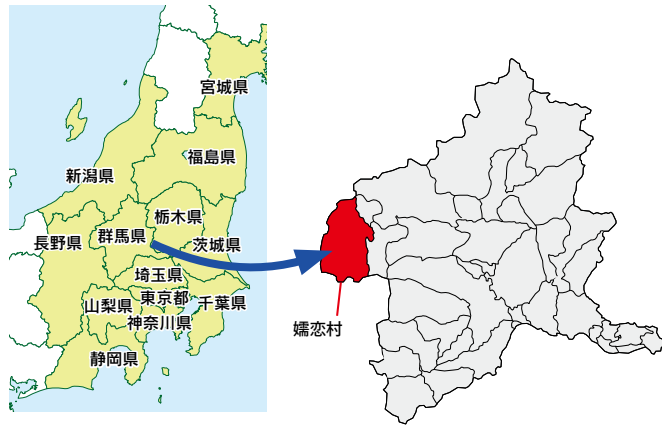
では大きな変動は見られません。ただし、繁殖母豚の飼養頭数は各国で減少傾向にあり、特にスペイン、ポーランド、イタリアでは減少幅が大きくなっています。一方、デンマークやオランダでは規制強化への対応はほぼ完了しており、自主的な規制強化により高付加価値化を目指す取り組みが進んでいます。また、EU域内にとどまらず規制強化は国際機関での議論も進んでおり、将来的に貿易のルールに組み込まれる可能性もあるため、今後の動向が引き続き注目されます。

図3 豚と畜頭数の推移 (EU27か国)



資料:欧州委員会

# キャベツで魅せる 野菜と人の素敵な関係



7月から10月にかけて東京卸売市場に出回るキャベツの大半は群馬県から出荷されています。その中でも婦恋村産のキャベツが最も多く、婦恋村は、

農家一戸当たりの作付面積が東京ドームの広さ（約4・7ヘクタール）に匹敵するほどの経営規模と、東京などの大消費地に高速道路を使えば短時間で効率的に輸送できる地理的条件などを背景に、夏秋キャベツの生産量が全国一位の産地となっています。

婦恋村のキャベツは、味にも定評があり、歯ごたえがありそうな肉厚の葉の割に柔らかな食感を残しており、瑞々しさとほのかな甘みが特長です。

婦恋村では、特産のキャベツと関連づけたユニークな取り組みを通じて、産地



最盛期には朝から家族総出で収穫作業を行う。

と消費者との新たな関わりを創出しようと呼びかけています。今回は、その取り組みの一端を紹介します。

## ◆キャベツ×愛妻

「婦恋」という村名は、古事記などに登場する日本

武尊（やまとたけるのみこと）が非業の最期を遂げた妻に思いを馳せ、この地で「あづまはや」（わが妻よ、恋し）と嘆いたとされる故事に由来しているとされています。婦恋村では、妻への情愛がそのまま地名として残っていることにちなんで、2004年に「愛妻家の聖地」を宣言しました。

翌々年からは、愛妻家の輪を広げようと、村のロケーションを最大限に活用して、「キャベツ畑の中心で妻に愛を叫ぶ（通称、キャベチュー）」が開催されています。その内容は、文字通りキャベツ畑の中で男たちが妻や恋人に向けて愛の言葉を叫ぶというものです。

今年で8回目を迎え、日本全国から約40名の愛妻家が集まりました。参加者は、周囲が思わずはにかんでしまうような愛の言葉を妻に向って絶叫し、思い思いの形で感謝の気持ちを伝えていました。そして、今年もこのイベントでプロポーズをし、幸せに包まれた新たな夫婦が一組誕生しました。

遊び心から始まったというこの企画は、参加者やその家族にとっては忘れられない思い出として心の中に深く刻まれることでしょう。婦恋村やその特産品を末永く愛するファンを獲得する可能性があり、今後の活動が注目されています。

## ◆キャベツ×マラソン

標高千メートルを超える高原を舞台に、キャベツ畑に囲まれた起伏に富んだランニングコースを約三千人のランナーが駆け抜ける



参加者など約100名が一齐に「愛してるよーッ!」。



孀恋村のマスコット「孀キャベちゃん」

「キャベツマラソン」。日本一ハードなマラソンとして知られ、決して交通の便が良いとは言えない地での開催であるにもかかわらず、県外からの参加者が多く、毎年、申込期限前に定員に達する盛況ぶりだそうで



指輪を掲げ、絶叫のプロポーズ。

す。キャベツマラソンと銘打つだけあって、会場にはキャベツを使ったB級グルメの露店が並び、キャベツの即売会が開催され、参加賞はキャベツまるごと1個など、キャベツ一色です。

大会当日は、運営ボランティアとして参加する村民の皆さんがランナーを献身的にサポートする姿や周辺の農家の方々が声援を送る光景が数多く見られ、人の温もりを感じられる大会となっています。マラソンというイベントを通じて、消費者でもあるランナーが自らの足で産地を巡り、生産の現場を知ることきっかけにもなっています。



日本一ハードなマラソンとして知られるキャベツマラソン

#### ◆1月31日は「愛妻の日」

先に紹介したキャベチューの主催者でもある日本愛妻家協会では、毎年1月31日を「愛妻の日」として提唱しています（1を英語のI（アイ）に見立て、31（サイ）の語呂合わせ）。

愛妻の日では、日頃は恥ずかしくて感謝の気持ちを伝えられない日本の夫たちに、「年に一度くらいは早く家に帰って、奥さんの目を見て「ありがとう」の気持ちを伝えてみよう」と呼びかけています。

この頃は、寒さが一段と厳しく感じられる時期です。なので、感謝の気持ちを伝え、お互いの心がほっこりした後、身体もポカポカ温まる野菜たっぷりの鍋を囲んで、家族団らんの時をゆっくりと過ごしてみたいかがでしょうか。

#### ◆食卓を支えています

キャベツは、サラダだけでなく、お好み焼き、漬物、中華食材など幅広い用途で調理されるなど、私たちの食生活に欠かすことができない重要な野菜です。

キャベツを含む14品目については、消費量が多く食生活に欠かせない野菜としてalicが指定野菜価格安定対策事業を実施し、野菜の価格が著しく低落した場合、生産者に補てん金を交付しています。

alicは、指定野菜価格安定対策事業等を通じて、野菜の需給と価格の安定に重要な役割を担っています。

# ジェラートの製造・販売で6次産業化に取り組む酪農家

## 神奈川県伊勢原市

生産されています。牛乳や乳製品といえば、北海道を思い浮かべる方も多いかもしれませんが、国内生産の半分は都府県で生産されています。

さんは、神奈川県伊勢原市で酪農を営み、自身の牧場で生産した生乳を使ってイタリア風アイスクリームとされるジェラートの製造・販売を行っています。

### ◆昭和46年に

#### 酪農経営を開始

新宿から電車で一時間の距離にある伊勢原市で石田さんは、祖父母、両親、本人の5人で乳用牛約45頭を飼養しています。周りは畑が広がる田園風景で静かな場所です。石田さんの祖父は、昭和46年に酪農経営を開始し、石田さんは3代目となります。品質の良い生乳を生産するため、牛舎内を清潔に保ち、牛の居心地が良い環境作りを心掛けています。

◆ジェラート販売を通じて  
地域農業を活性化  
石田さんは、平成23年3月にジェラートを製造・販売する「めぐり」を開業しました。奥様がジェラート部門を担当し、開業前には石田さんと奥様の二人で全国のジェラート屋をめぐる、計画の参考にしたそうです。店舗では、地元で採れたトマト、かぼちゃ、スイカなど、季節の旬の農産物を使った12種類のジェラートが販売されています。



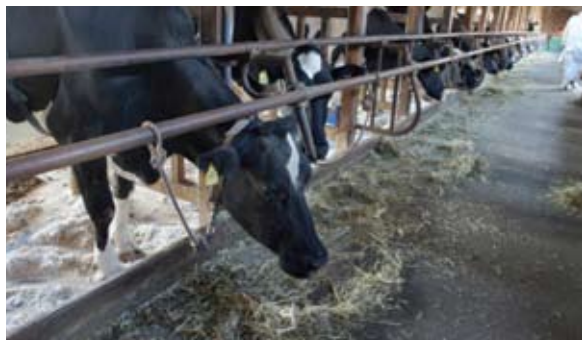
日本では酪農家2万戸で145万頭の乳用牛が飼養され（平成25年2月現在）、年間763万トン（平成24年1～12月実績）の生乳が

酪農家の中には、生乳を生産（一次）するだけではなく、自ら加工（二次）し販売（三次）する6次産業化に取り組んでいる方もいます。6次産業化で経営の多角化を図ることに、所得の向上だけでなく、地域農産物のPR効果も期待されています。



石田牧場3代目 石田 陽一さん

今回のご紹介する石田牧場の石田陽一



牛の寝床にはシュレッダーした紙を混ぜて使用し、エコな経営を心掛けています。



販売ジェラートは12種類。季節の旬の野菜や果物を使用したメニューを取りそろえている。

毎週日曜日には店舗前の駐車場で、伊勢原市の農家が集まって農産物の販売を行う「めぐり市場」を開催しており、生産者と消費者をつなぐ機会を設けています。平成23年の開店5日後に東日

本大震災で被災し、停電の影響で3月中は営業ができません、本格的な営業開始は4月となりましたが、営業できなかつた間は作業・接客マニュアルを作り、従業員教育やミーティングを重ね、有意義に時間を使うことができたそうです。「何事も前向きに考えることが大事」と石田さんは語ります。「ジェラートで伊勢原市の農産物の魅力を伝えるという筋が通ったコンセプト

す。ジェラート販売を始めたきっかけの一つに、伊勢原の農業を盛り上げたいとの思いがあったそうです。石田さんは、「伊勢原には若い農業者も多く、そうした農業者と連携しながら地域を活性化したい」と語り、他と差別化を図るため、「搾りたての生乳+新鮮な農産物+高品質なジェラート+生産者の思い」をコンセプトに、メニューにはジェラートに使用する農産物の

生産者の名前を入れ、その生産者の写真付パネルを店舗内に掲示して紹介しています。農産物の仕入れ先は11者で、そのうち8者は伊勢原市の農家です。年間を通じて一番売り上げが多い月は4月で、1日に500人が来店することもあるそうです。また、



石田牧場に隣接する「めぐり」。毎週日曜日には「めぐり市場」に来る人でにぎわう。

### ◆酪農家の経営安定のための事業

安全で、品質の優れた国産農畜産物を消費者の皆さまに安定的に供給するためには、生産者の経営安定を図ることが必要です。農畜産業振興機構では、各種の制度や補助事業を通じ、農畜産物の生産者の経営安定を図っています。

日本の酪農家で生産される生乳のほとんどは、乳業メーカーに出荷されます。乳業メーカーとの生乳取引は、生乳の使用用途別取引価格が異なります。機構では、飲用牛乳向けに比べて価格が安いバターや脱脂粉乳などの原料となる生乳（加工原料乳）を販売した酪農家に補給金を交付し、酪農家の経営を支援しています。

があればお客さんは来てくれる」という石田さんの言葉を裏付けるように、めぐりは開業後1年目から黒字を計上しているそうです。今後は、ジェラート販売

を通じて伊勢原市の農業をアピールすることはもちろん、地域で無二の存在になり、石田牧場のファンを増やしていきたいと語ってくれました。

# チリの豚肉生産事情



## はじめに

チリは、我が国の豚肉輸入先国として、米国、カナダ、デンマーク、メキシコに次ぐ第5位にあり、輸入に占めるシェアは4%（2012年）と少ないものの、安定的な輸入先の一つです。チリの養豚生産は、外国産の原料に依存した配合飼料を中心としており、輸入飼料を中心とする点で日本と共通しています。

## 最近の豚肉生産動向

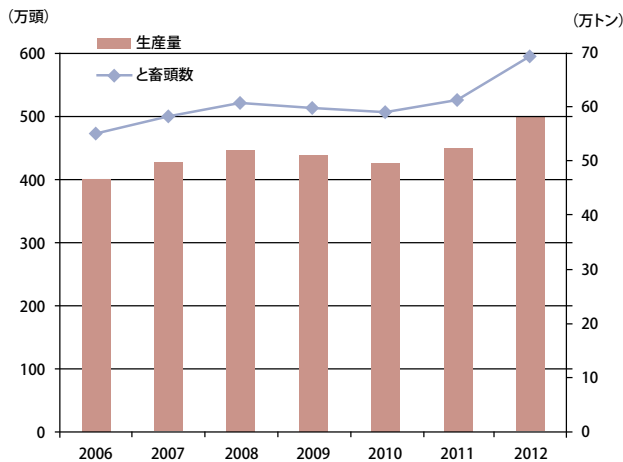
2012年の豚肉生産量は、58万3673トンと前年比10.6%増となりましたが、これはチリ最大の養豚場で発生した悪臭に抗議する近隣住民の反対により、母豚への種付けを中止し多くの豚がと畜、出荷に向けられたことが影響しており、実質的な生産の拡大には至っていません。

## 飼料需給動向

養豚向けの飼料は、輸入穀物への依存度が比較的高く、輸入割合は、トウモロコシで30%、大豆で100%、ソルガムで99%となっています。

トウモロコシについて

図1 豚肉の生産量及びと畜頭数



資料: ODEPA

は、国内生産も増加していますが、養豚の生産規模拡大のスピードに追い付いていないため、今後、豚肉生産が増加すれば、輸入飼料へ

の依存度はさらに増すものとみられています。

これまでのトウモロコシの主な輸入先は、米国、ブラジル、アルゼンチン、パラグアイでしたが、2012年は米国、ブラジル産のトウモロコシ価格が上昇したことから、より安価なパラグアイ産にシフトする動きが目立ちました。

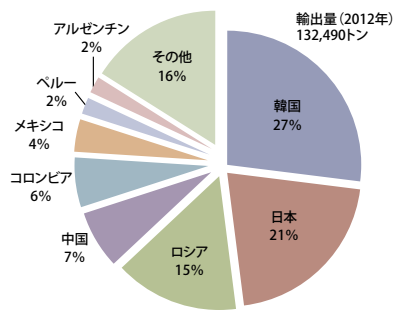
## 輸出動向

輸出額でチリ最大の輸出先である日本向けは、現在、冷凍品のみが輸出されていますが、第2位の輸出市場である韓国向けには、一部冷蔵品の輸出を開始しました。アジア向けの冷蔵品輸出は、カナダ、米国が優位にありますが、チリの主要な豚肉企業では、ISO 9001やISO 14001、また、HACCPなど国際規格の認

調査情報部 横打 友恵

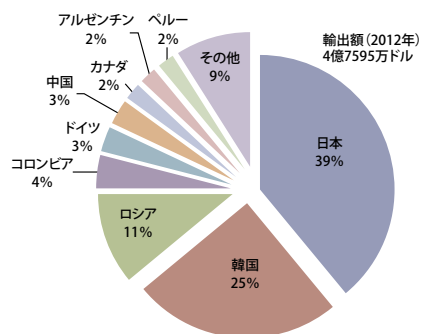


図3 チリの国別豚肉輸出量の割合(2012年)



資料:ODEPA

図2 チリの国別豚肉輸出額の割合(2012年)



資料:ODEPA



証等の取得を進め、これらの付加価値で対抗していくという動きをみせています。

また、今後の輸出先として各社が最大の関心を寄せているのは、2011年に輸入解禁された中国です。現在、中国向け輸出は、頭、豚足、耳などの低価格部位に集中していますが、経済成長に伴い中国国内の豚肉需要が拡大する中で、日本や韓国向けと同様に高級部位の増加も期待されています。

### 今後の見通し

チリ農業政策・調査局(ODEPA)によると、穀物価格の上昇や、国内最大手企業の増頭計画の中止などにより、2013年度の生産は横ばいあるいは若干の減少が見込まれるとされています。

一方、国内市場を見ると、豚肉への需要が高まりつつあり、2012年の1人1年当たりの豚肉消費量は26・5kgと、2005年の19・3kgから大きく伸びています。チリの国民は食生活に対して保守的と言われていますが、ここ数年の企業によるマーケティングが功を奏し、豚肉は「ヘルシーミート」というイメージの改善が図られてきています。

環境問題や生産コストなどの課題はありますが、チリは、口蹄疫、豚コレラといった家畜疾病の発生がないという南米一の衛生水準の高さを誇ることから、中期的には国内需要がけん引し、堅実に成長していくものとみられます。

# ブラジルの食肉消費事情

調査情報部 米元 健太

## はじめに

ブラジルは南米大陸に位置し、国土面積は日本の約22・5倍と広大な国土を保有しています。

人口は約1億9840万人（2012年、国連人口基金「世界人口白書2012」）で世界第5位、欧州系が約半数を占めていますがアフリカ系や東洋系をはじめ、世界中のあらゆる人種が集う移民国家です。地理的には日本から見て地球の反対側に位置していますが、日系人は約150万人おり、サンパウロなどの主要都市では、多くの日系人とすれ違います。

## 年間食肉消費量は日本の約3倍

ブラジルは、2000年代に入り急速な経済発展を遂げ、国民の平均所得は徐々に増加してきました。それに伴い食肉需要も増加

し、2011年のブラジルの1人1年当たりの食肉消費量は91・3kg（内訳は、牛肉が28・3kg、鶏肉が47・9kg、豚肉が15・1kg）となり、わずか10年の間に食肉消費量は1・5倍に増加しています（日本は1人1年当たり約29kgで、内訳は牛肉6kg、鶏肉11kg、豚肉12kg（2011年））。

## ブラジルの色々な肉料理

ブラジルの牛肉料理といえば、ブラジル風バーベキューと言われる「シユラスコ」が有名です。街のシユハスカリア（シユラスコ専門店）では、各々が好きな部位を好きなだけ食べる、言わば「食べ放題」の形式が主流です。

お客さんが座席につくと、ウェイターが岩塩をまぶして炭火で焼いた肉串をそのまま客席に運んで

きてくれます。そして、目の前で食べたい分だけ切り分けてくれます。様々な部位が提供されるシユラスコですが、中でも「クツピン」は人気の部位です。これは、ブラジルで多く飼養されているゼブー系ネロール種のコブの部分です。

日本と同様、ブラジルでも牛肉

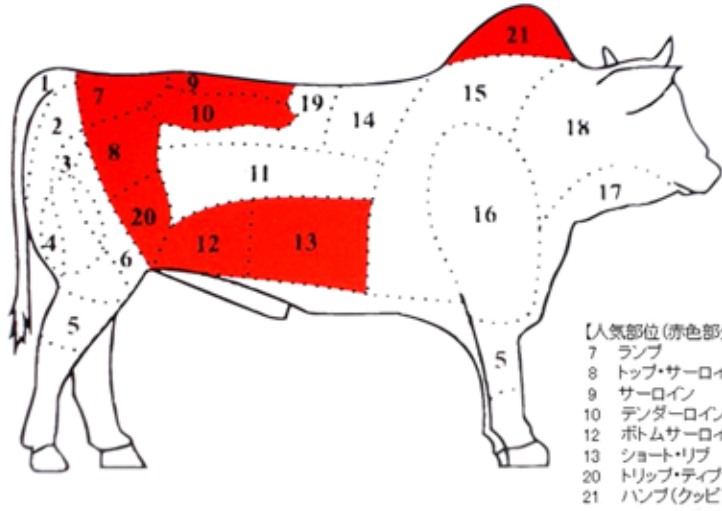
は他の食肉と比べて高価です。このため、ブラジルでは、元来最も安価な鶏肉が多く消費されており、近年ますます消費量が伸びています。鶏肉の代表的な料理としては、フランゴ・アサードが挙げられます。これは、丸鶏をローストした料理で、ほどよく炭火であぶった香ばしさが食欲をそそりま



ウェイターが運んできてくれる串



シュラスコで特に好まれている部位について  
(ゼブー系ネロール種版)



す。家庭でもポピュラーな料理で  
 す。豚肉は、多くがハムやソーセー  
 ジ、サラミといった加工品の原料  
 になります。また、フェイジョアー  
 ダというブラジルの伝統的な豆の  
 スープの材料に、豚の耳や豚足な  
 どが用いられることもあります。  
 サンパウロのメルカド(市場)に  
 は、様々な豚の部位を扱ったお店  
 が多く見ら  
 れますが、  
 ブラジルの  
 豚肉消費量  
 は、他の食  
 肉と比べる  
 と多くあり  
 ません。



皮が香ばしいフランゴ・アサード



肉を塊のまま串に刺し、岩塩で焼き上げる



様々な豚肉が並ぶ市場の豚肉専門店

終わりに  
 ブラジルでは、日  
 本と比べ大きな塊で  
 食肉を販売していま  
 すが、近年、小分け  
 にカットしての販売  
 も増えていきます。こ  
 の背景として、共働  
 きの世帯が増えて調  
 理時間の短縮が望ま  
 れるようになったこ  
 とや、大家族が減って以前のよう  
 な大きな塊の肉のニーズが減った  
 ことが要因として考えられます。  
 来年はサッカーのワールドカッ  
 プ、そして2016年にはリオ・  
 デ・ジャネイロでのオリンピック  
 の開催が控えているブラジル。今  
 後も経済が成長して国民の生活が  
 豊かになれば、より多くの食肉が  
 消費されるでしょう。

これからの季節、

お鍋に欠かせない春菊

地中海沿岸を原産とする野菜で、日本へは中国を経て室町時代に渡来しました。中国では漢方薬として使用されていますが欧米では、キクの香りがあまり好まれないことから、観賞用の植物として栽培されているようです。

香り高い和風ハーブ

独特の香り成分はα-ピネン、ペリラルデヒド等、10種類ほどの精油成分(エッセンシャルオイル・揮発性の芳香物質)で発汗作用、消化促進作用があるほか胃もたれの解消にも効果があります。

栄養豊富な

緑黄色野菜

皮膚や粘膜の健康に關与するカロテンがほうれんそうや小松菜よりも豊富です。また、造血作用に欠かせない葉酸、老化を予防するビタミンE、貧血を予防する鉄分などビタミン、ミネラルをたっぷり含んでいます。

東西で違う栽培品種

東日本では春菊、西日本では菊菜と呼ばれ、品種も異なります。九州・中国地方では大葉系、関西では中葉系、関東以北では小葉系と栽培品種にも特色があります。

販売形態は西日本の中葉系は根元から株ごと販売されるのに対し、東日本の小葉系は茎から摘み取ります。  
主な産地は大坂市場では大坂府、東京市場では千葉県となっています。



西日本では根付きで販売される  
(写真提供:株式会社カネヘイ)



東日本の春菊は葉の切れ込みがシャープ

春菊のジェノベーゼ風



①全ての材料をみじん切り



②フライパンでオリーブオイルとニンニク・松の実を入れ、低温でゆっくり加熱



③にんにくの香りが立ってきたら一つまみ残して春菊を加え炒める。



④粉チーズを加え、ペンの茹で汁を加え、塩・胡椒で味を調える。



⑤ペンネを加え、さっと混ぜる。



⑥お皿に盛り残しておいた生の春菊をかける。

春菊のジェノベーゼ風

香り高い春菊をハーブとして利用したレシピをご紹介します。露地とハウスを併用し、通年、生産されますが、これから冬場にかけて出荷量が増えてきます。鮮度が落ちやすいので緑色が濃くツヤのあるものを選び、1〜2日で使いきりましょう。

材料(1人分)

- 春菊 ..... 100 g
- ペンネ ..... 80 g
- 粉チーズ ..... 大さじ2
- 松の実 ..... 大さじ1
- にんにく ..... 半かけ
- オリーブオイル ... 大さじ1.5
- 塩・胡椒 ..... 適量

出典: ベジシャス第22号  
レシピ作成: 中山はるな

alic (エーリック) 11月号 (No. 10)  
2013年11月6日発行 (隔月発行)

発行元 独立行政法人農畜産業振興機構  
(alic : エーリック)  
Agriculture & Livestock  
Industries Corporation

〒106-8635  
東京都港区麻布台2-2-1  
麻布台ビル

電話 03-3583-8196 (広報消費者課)  
FAX 03-3582-3397  
URL <http://www.alic.go.jp/>

※本誌掲載記事の転載をご希望の場合は上記  
窓口までご相談下さい。

## 編集部から

秋も深くなって参りました。摘み菜もスーパーの店頭で見かけるようになる季節です。摘み菜は大根や蕪などを間引いたものの総称ですが、その栄養価は高く、今号で紹介しました春菊と並び緑黄色野菜そのものです。近頃では、間引き菜などのように分かりやすい名前で並べてあることもありますので、味噌汁の具などに利用されてみてはいかがでしょうか。

## <これからの予定>

◇2013年11月8日(金)、9日(土)

「平成25年度実りのフェスティバル」への参加  
(詳細はホームページで順次ご案内いたします。)

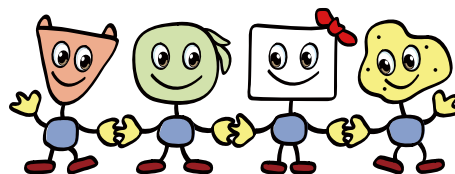
## <画像貸出のご案内>

機構では、フォトギャラリーで公開しています画像データの無料貸出しを行っています。

このたび、カリフラワー、えんどう、そらまめ、にんにく、らっきょう、しいたけの6品目を追加しましたので、教育用素材などに是非ご利用下さい。

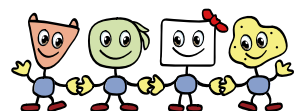


キーワードは、



**次号は2014年1月8日発行です。**

ご意見、ご感想等ございましたらお寄せ下さい。  
どうぞ、よろしくお願いいたします。



**alic** 独立行政法人農畜産業振興機構（農畜産機構）  
〒106-8635 東京都港区麻布台2-2-1 麻布台ビル  
TEL 03-3583-8196 FAX 03-3582-3397



古紙/ULF配合率70%再生紙を使用しています

