alic _{z-1,7}

2014 第16号



□ トップインタビュー 都市の暮らしと都市農業の共存を目指して 神奈川県横浜市長 林文子氏に聞く

□ 第一線から

土づくりの原点は森にあり ~長野県南牧村 菊池千春さん~

地域酪農を支えるTMRセンター ~北海道中標津町 中標津ファームサービス~



神奈川県横浜市長 林 文子氏に聞く

トップ インタビュ

都市の暮らしと都市農業の共存を目指して

そんな横浜市の林文子市長にお話を伺いました。 約370万人の人口を擁する大都市、横浜。実は、農地が多く都市農業が盛んな都市で、安全・安心な食の提供に積極的に取り組んでいます。

盛んな都市なんですね。 イメージがありますが、実はとても農業も みなとみらい21地区といった国際都市の 横浜市は、港、中華街、ベイブリッジ、

ています。約4200戸もの農家の方々が を超えていて、横浜市の約7%を農地が占め まとまりのある農地が広がり、3000ha そうなんです。市内には、郊外部を中心に

野菜や果物を味わうことができます。 子を身近に感じながら、採れたてのおいしい 直売所があります。私たちは、生産地の様 協の共同直売所など、約1000か所の まれ、市内には、農家の個人直売所や農 野菜や果樹、米、花、植木、畜産など、いろ トップクラスの生産量を誇っています。 んな農畜産物を生産され、神奈川県内でも これは、本当に素晴らしいことです。 市民の皆さまの身近なところで農業が営

生産されているのでしょうか。 が、横浜市では、主にどんな農畜産物が 「いろんな農畜産物」とおつしゃいました

ども、全国的に見て、生産量の多い品目です。 菜の生産量は全国でトップクラスです。また、 野菜の生産が多いことです。なかでも、小松 キャベツ、ほうれんそう、エダマメ、トマトな 横浜市の農業の特徴は、畑作が中心で、

> しいですよ。 私も毎年いただいていますが、とってもおい 野菜と並んで果樹も有名で、特に「浜なし」 料理などでよく使われる野菜など、現代の 品種を改良されている方もいらっしゃいます。 ます。中には、農家ご自身で新しい野菜の 食文化にマッチした珍しい野菜も作られてい 「浜ぶどう」は、横浜の代表的な果物です。 また、横浜では、フランス料理やイタリア

作ったジェラートを販売しているところも があります。市内には、搾りたての牛乳で ビーフ」などのブランド畜産物もあり人気 畜産も営まれており、「はまぽーく」「横濱 あって、これがまたとてもおいしいんです。 また、豚、乳牛、肉牛、採卵鶏といった

消費者のすぐ近くで農畜産物が

そうです。このように、生産者と消費者

生産されているんですね。

とが、横浜の農業の大きな特徴です。り、安全・安心な農畜産物を供給できるこが身近にいて、お互いの顔が見える関係にあ

生産者にとっては、直売などを通じて 自分が生産した農畜産物に対する消費者の きます。何より約370万人という巨大マー を直接聞いて、生産に反映することがで がと産した農畜産物に対する消費者の

一方、消費者にとっては、自分が食べる 野菜や果物などが生産される様子を身近に 知ることができるので、大きな安心感を得 られます。市内には農薬や化学肥料を減ら して栽培している生産者を、顔写真入りで 紹介している直売所もあります。環境面で も、農畜産物を運搬する距離が短く、CO² も、農畜産物を運搬する距離が短く、CO² がっています。

横浜の畑は「七色畑」と言われることがます。農家の皆さまは、畑に一つの品目を作付けするのではなく、トマト、キュウリ、小松菜など、様々な品目を作付けしていくことで、年間を通して消費者のニーズにあった多彩な品目を直売できるよう工夫しています。

物に対する市民の皆さまのニーズは、年々身近な場所で生産された新鮮な農畜産

きたいと考えています。暮らしと共存した都市農業を発展させてい高まりを追い風に、横浜らしい、都市の高まっています。地産地消に対する関心の

農地が都市の中にあると、

どんな良い点がありますか。

農地は、都市の暮らしの中で水と緑を守り、より良い都市環境を生み出しています。水田には保水機能がありますし、ヒートアイランド対策としての環境保全機能に加えて、市民の皆さまはもちろん、子どもたえて、市民の皆さまはもちろん、子どもたたができる貴重な場です。さらに、災害時には、火災の延焼を防ぎ、避難場所になるなど、防災空間としても重要な役割を果たします。また、農業は伝統的な料理をはじめとした横浜の食文化の伝承など、様々な役割も果たしています。

対する関心も高いのではないですか。- 農地が近くにあると、横浜市民の農業に

を購入したいというご意見を多くいただいてに意見や、身近な場所で横浜市の農畜産物に農を体験できる場所を作ってほしいというにとないす。平成24年7月に市民の皆さま

います。

に力を入れています。
に力を入れています。
に力を入れています。
に力を入れています。
に力を入れています。
に力を入れています。
に力を入れています。
に力を入れています。

で好評をいただいています。 また、直売所の開設支援も行っており、現在、市内の農協の拠点直売所などで、 現在、市内の農協の拠点直売所などで、 また、直売所の開設支援も行っており、 また、直売所の開設支援も行っており、 また、直売所の開設支援も行っており、 また、直売所の開設支援も行っており、 また、直売所の開設支援も行っており、 また、 直売所の開設支援も行っており、 また、 直売所の開設支援も行っており、 また、 直売所の開設支援を行っており、 また、 直売所の開設支援を がったがでいます。

市民の皆さまも横浜の農業を

応援してくださっているんですね。

そうなんです。横浜市では、地産地消にれの分野で活発に地産地消を実践してくだれ、修了生の皆さまを「はまふうどコンシェルジュ」に認定しています。皆さま、それぞルジュ」に認定しています。皆さま、それぞれの分野で活発に地産地消を実践してくだっています。

、、地産地消に関する情報提供、「食と農横浜市としても、フォローアップ研修会



小松菜の畑から、

います。

取組には、

一層力を入れていきたいと考えて

つながると思います。今後、この分野の

や新たな販路の確保など市内農業の振興に に使用することにより、ブランド力の向上 に横浜の農畜産物を企業の皆さまが継続的

ます。

の現場をつなぐ活動のネットワークを広げて 参加など、市民の皆さまの「食」と「農」 のフォーラム」などの地産地消イベントへの くださるよう、継続的に支援しています。

ネットワークづくりでは

企業や団体との連携も大切ですよね。

を利用したいという双方のニーズをつなぎ、 見つけたい。 物を安定的に買い取っていただけるお相手を まにとっては、 は い。農家の皆さまにとっては、農畜産 加工・流通を行う企業の皆さ 新鮮な地元産の農畜産物

> 対応はいかがですか。 課題もあると思いますが、これらに対する 農業には、農家の減少や高齢化などの

ます。 減らした農業に取り組んでいる方、 環境に配慮して農薬や化学肥料の使用を に取り組む農家の方を「横浜型担い手」と 行っている方など様々な農家がいらっしゃい レストラン等と契約して多品目少量生産を して、研修会の実施など、様々な支援を行っ 横浜市には、大規模経営を行っている方、 横浜市では、こうした意欲的に農業 近くの

に関わる女性農業者の皆さまを「よこはま・ さらに、農業経営や地域活動等に主体的 身近に感じていただくことができます。 とによって、市民の皆さまに横浜の農業を まが商品に積極的に取り入れていただくこ 農家の皆さまと企業等とのマッチングを進め 横浜で生産された農畜産物を企業の皆さ さら 横浜の農業を元気にしていってほしいと思い 認定者は既に100人を超え、女性ならで トワーク化に向けた支援を行っています。 交流会の開催など女性農業者の自立やネッ ゆめ・ファーマー」として認定し、研修や視察 はの視点や発想力を活かして、これからも

ています。

新規の販路拡大にも積極的で、 行っており、毎年、神奈川県内で最も多い 広がることを期待しています。 の皆さまは、地域の皆さまとの交流や、 新規就農者がいらっしゃることを、大変心強 希望する方への相談対応などのサポートを く感じています。新たに農業を始めた若手 また、 横浜市では、農業への新規参入を 活動の輪が

今後どのように横浜市の農業を

育てていくお考えですか。

果物の収穫を体験したり、四季折々の農の 風景を楽しめるなど、身近に「農」と触れ いと考えています。 な農畜産物を味わうことができ、野菜や 合える豊かな都市の暮らしを実現していきた 私は、 市民の皆さまが、旬の新鮮で安心

く環境が厳しさを増しています。一方で、 や農家戸数が減少するなど、農業を取り巻 市内の開発や都市化が進む中、農地面

alic 11月号 エーリック

トップインタビュー

都市の暮らしと都市農業の共存を目指して 神奈川県横浜市長 林 文子氏

第一線から

土づくりの原点は森にあり ~長野県南牧村 菊池千春さん~・・・06

地域酪農を支えるTMRセンター ~北海道中標津町 中標津ファームサービス~・・・・08

レポート

アルゼンチンのトウモロコシ生産動向・・10

業務関連情報

薬味にみる、和食の魅力 ~香味野菜を受け継ぐ京都の人々~・・12

alic セミナー

牛肉輸出の拡大に向けて ~これまでの取り組み状況と さらなる推進に向けて必要なこと~・・14

機構の動き

豪州食肉家畜生産者事業団 (MLA) との定期情報交換会議 ・・・・・・・・ 15

第23回加工・業務用野菜産地と 実需者との交流会・・・・・・・・15

野菜シンポジウム ~野菜の美味しさのヒミツ~の開催・・16

まめ知識

豚肉の栄養・・・・・・・・17

ねぎたん」」・・・・・・・・・・・18



■表紙の写真 ねぎ坊主とも 呼ばれるねぎの花

ねぎはたまねぎやにんにく、 らっきょうと同じユリ科の野菜 です。

地 浜市 身近 生 都市農業の可能性は広がりを見せています。 な施策として、 施策の方向性を示していきます。 しっかりと位 「活力あ パする市 ず。 今後 域 産 ションなど、 中期 わせて、 なところで作られ Ó への の策定も進めてお 4年 さらに、 魅力ある農畜 る都 支援 4 民 か年 蕳 以のニー 「(仮称) 置づけ、 市農業の の や、 先進的な栽培技術の導入や 計画 時 市 代の ズの (体的な取組を進めて 政の方向性を示した 多 様 産 横浜都市農 横 展 0) 変化に対応した新 高まり た新 物の り、 開 策定を進める中 浜 な 市 鮮な農畜 担 積 効 が を , など、 い 率 目 極 政 手 的 的 業 指 策 0) な農業 す農 なプ 0 産 推 育 近 進プ 柱 年 成

> 農畜産 なども 進 物 めていきます。 た取組 の 付 加 価 値 を高 実 める に 進 取

組

ります。

た都市農業の発展を目指してま

浜ら

い都

市の

暮らしと

共

存し

を着



神奈川県横浜市長 なみ こ 文子

昭和21年生まれ 東京都立青山高等学校 卒業

昭和40年~ 東洋レーヨン株式会社(現東レ)等 勤務

ホンダオート横浜株式会社に入社、トップセールスとし て活躍。その後、BMW東京株式会社代表取締役社長、

株式会社ダイエー代表取締役会長兼CEO、日産自動車

株式会社執行役員等を歴任。

横浜市長に就任(平成25年8月より2期目)。 平成21年~

現在、指定都市市長会会長、文化庁·文化審議会文化政 策部会委員等を務める。また、平成20年米フォーチュン誌 「世界ビジネス界で最強の女性50人」など受賞歴多数。

エづくりの原点は森にあ

宗南牧村 かなみまきむら

です。

菊池千春さん~

の代表理事菊池千春さん 達し、全国で第1位です。 合法人信州森のファーム」 ですが、なかでも、 葉物野菜の産地として有名 を栽培されている「農事組 南牧村でレタスやキャベツ 八ヶ岳の裾野に位置する スの出荷量は18万5千tに 冷涼な気候を生かしたレタ 今回お話を伺ったのは、 長野県は、 日本有数の 夏場の

出荷されており、alic 加工・小売業者向けに契約 スとキャベツは、約9割を ともに日々野菜作りに奮闘 のレタスを中心に、 46年目になります。 同時に家業を継いで、就農 しています。収穫されたレタ ご家族と約10名の従業員と ベツを2h栽培するなど、 菊池さんは、高校卒業と キャ 8 ha

の契約指定野菜 利用されていま 安定供給事業も

南牧村



「森の落ち葉が良い土を作ります」と菊池さん

▼森は宝の山

着菌が土づくりには欠かせ ます。「落ち葉についた土 作業で大量の落ち葉を集め 所有している森に入り、手 くりのために従業員総出で 11月下旬になると、堆肥づ 言っても「土づくり」です。 同法人の特徴は、 何と

> されます。 す。落ち葉が沢山ある森は、 料が必要ないくらいの栄養 ません。土着菌は、 まさに宝の山です。」と話 素を生み出してくれるので 化学肥

や業者から購入した牛糞、 落ち葉、木炭、 具体的には、森で集めた 地域の牧場

> 稲わら、 り始めます。 床培地等をもとに堆肥を作 シ、飴の粉末、キノコの菌 飼料用トウモロコ

翌年の秋には圃場へ鋤き込 が生まれます。 まれ、有機質たっぷりの土 間かけて土着菌の発酵作用 で熟成された堆肥となり これらの材料は、約1年

てみましたが、南牧村の気 に辿り着いたそうです。 最終的には落ち葉の土着菌 候にはうまく適合できず、 市販の微生物資材を使用し いた菊池さんは、かつては 手探りで土づくりをして

認しながら、配合を微調整 する。」など、長年の経験 物の様子を発酵の香りで確 年以上続けており、「微生 など、土づくりの研究を20 確立されています。 で培った独自のノウハウを に積極的に参加したりする について調べたり、研究会 菊池さんは各地の土着菌

人+土 + ¥ ∥ 倖せ

のために手間とコストを惜 と語られ、大切な土づくり と)+土(つち)+¥(お あわせ)という字は、人(ひ すが、菊池さんは、「倖せ(し しみません。 いと幸せになれないんで 金)と書くでしょう。 手間がかかる土づくりで これが私の持論です。」 人は土にお金をかけな

土づくりを重視す

点とした上で、海上コンテ この土づくりを経営の原

> います。 ど経営全体のコスト 削減にも力を注いで 予冷庫の導入や、 いコンテナの使用な ナを改造した自前 通

です。 パーなどのバイヤー もに良い。」と、スー は、「食味、 の間ではとても評判 る菊池さんのレタス ツヤと



海上コンテナを改造した自前の予冷庫

契約価格が市場

将来は途上国で

夢は、 られています。 菊池さんの今後の 海外にも向け 技術普及を

コストと手間を掛けた自家製堆肥 あります。 くの好条件にも関わ が現状です。せっか 国に出稼ぎに行くの 貧しく、都市部や外 多くの人は、生活が 高原地帯がたくさん しかし、

> らず、 した。 しい人々の力になりたい。_ ての農業を根付かせて、貧 農業技術を伝え、 産業とし きていません。だからこそ、 る夢を力強く語られていま と、将来は途上国へ貢献す 野菜を自国で生産で

のレタス」、「森のキャベツ」 点である「森」に因んで「森 る同法人は、土づくりの原 **>契約取引を支える仕組み** 土づくりを大切にしてい

> います。 けの契約出荷に取り組んで を図り、 ることで、 などの自社ブランドを冠す 加工・小売業者向 他社との差別化

リスクもあります。例えば これらの契約取引には、

す。 収入が減少しま ると、生産者の が著しく低下す に連動している 市場価格

契約取引を支え 野菜安定供給事 を軽減する る様々な取り組 てんするなど、 の差額を一部 格と保証基準 市場価格低落時 は、 a 「契約指 平均取引価 このリスク を実施 1 i С 額

南牧村に似た気候の

·ネパールには

みを推進してい 契約指定野菜安定供給事業の概要(価格低落タイプの場合) ■ 基準価格(A) 市場の平均 取引価額 保証基準額 B=A × 0.9 保証基準額 交付金 (B-C)×0.9×数量 このような場合に、 平均取引価額(C) 交付金が交付さ れます。 A × 0.55 上旬 下 上 ф 下 侚 旬 旬 旬 甸 旬 旬 侚 口月

ます。

成18年に設立されたTMR も多く、酪農が盛んです。 数が3万9千頭と人口より る人口2万4千人の自然豊 センター「有限会社中標津 かな町です。乳牛の飼養頭 中標津町は、根釧大地にあ そんな中標津町には、平

北海道の東部に位置する

ています。 営の安定に貢献し 品質向上による経 中標津ファーム

まりのあった酪農 等で地域的にまと もと機械利用組合 サービスは、 もと

立されました。 その中心として働きかけ 家らが参加し、 設

あります。

TMR (Total Mixed

ファームサービス」が

す。酪農家にとって、飼料 くを輸入に依存していま 抑えたかった」と語ります。 渕さんは、設立当時を「輸 の露地栽培で飼料コストを る中、飼料用とうもろこし す。自身も酪農家である長 を務める長渕重樹さんで を行ったのが、同社の社長 人飼料の価格が高騰し続け 日本では現在、飼料の多

重樹さん 長渕 高騰は、 原料の価格 おり、近年 割を占めて 産費の約5 コストは生 影響を及ぼ の輸入飼料 営に大きな

0

Rセンターでは、

T M

Rの生産、調製から配

牛の完全食です。TM よく含む混合飼料で、 ビタミン等をバランス と濃厚飼料、ミネラル・ Ration)」とは、粗飼料

0

の労力軽減や、 送までを行い、

飼料の 酪農家

しています。

率を高める取組みが求めら 用や、TMRセンターの設 産を行うことで、飼料自給 立によって効率的に飼料生 では今、国内農地の有効利 このため、 我が国の畜

◆飼料へのこだわりは、

ます。 地更新、肥料の散布は、コ す。およそ1千2百hにお 成員として参加していま では現在、酪農家17戸が構 団体)に作業を委託してい ントラクター(農作業委託 よぶほ場での収穫作業や草 中標津ファームサービス 農家に届けるまで

よって行われます。 す。また、年間約4万5 観察する能力を養うためで 成員である酪農家が従事し 送は、8名の専任職 千tものTMRの製造・配 ています。これは、ほ場を の作業には、センターの構 しかしながら、委託先で 員に



奥行き62メートルのバンカーサイロはセンター内に33基並び、 1 基 1,500 tもの飼料が貯蔵されます

て下さいまし

と、副原料への

こだわりを教え



とが、

何よりも

飼料を届けるこ 安定した品質の

3

6

5 貝

なさなければならず、

料を餌場に入れる作業をこ

ら届けられた飼 それまで酪農家 れたものです。 先駆けて導入さ ステムは、他に スの飼料配送シ ファームサービ また、 毎朝早くか 中標津

います。 うための車)に直接飼料を する労力を大幅に軽減して 運び入れており、 戸の給餌車 では朝夕2回、 な負担となっていました。 中標津ファームサービス (機械給餌を行 配送車が各 給餌に要

す。(写真)「もともとコン 時に出るれき汁の酸が床を それだと飼料を発酵させる クリートを敷いていたが、 サイロが立ち並んでいま を貯蔵するためのバンカー センターの奥には、 飼料

いるから保存性 塩分が含まれて

にも優れる。

込みがよくなる ると、牛の食い 油粕を少し入れ す。「原料に醤 渕さんはいいま ながる」と、長 乳量の増加につ

んだ。しかも、

防ぐようにしました。 当機構では、TMR

サイロ等の施設機能向上 率的生産のため、バンカー 定的に供給される体制を支 成しており、国産飼料が安 更新機械等の導入費用を助 飼料ミキサー車、



調製されたTMRはコンベア で配送車に運び込まれます

混じってしまう」 溶かし、飼料に床の砂利が

厚さ3センチのアスファル トを舗装し、砂利の混入を そこで昨年度、酸に強い、

草地 \tilde{o} 効 す。

きて、 若い人が集まると活気が 時にできるようになった。 あっていい」と語る顔はに 「最近は後継者が戻って 施肥と刈り取りが同

期待されています。 く取り組みは、 発展を支える要として益々 化し、次世代へつなげてい 地域酪農の

(畜産振興部

◆もっと若者の力を

長渕さんは話します。 く取り組みが必要だ」と、 ている。後継者を育ててい 「農業に携わる人が減っ

渕さんは、 傾向にあります。 体制を整えているといいま 規就農を志す方もあり、 50年間にわたり人口は増加 住して来る方も多く、 中標津町では町外から移 彼らを応援する 中には新 過去 長

こやかです。 集約的作業で酪農を効率

アルゼンチンのトウモロコシ

畜産が営まれ、

飼料とし

は、 翌2月) の 2 0 1 れる有望な農業地帯です。 パンパ地域は、 (市場シェア3・1%)と多く、 アルゼンチンの中部に広がる 肉牛を中心に牧草を利用した 「世界の食糧庫 2 4 0 3 0万トンと世界第5位 トウモロコシ生産量 14年度 肥沃な土壌を有 とも形容さ (3月~ 同国 ま

2012年に北米で大干ばつが発 米国に依存していました。しかし、 位 ル 要が少ないことから、 シ輸入国であり、その9%程度を 日本は、世界最大のトウモロコ 1 0 0 (同9・0%)となっています。 ウクライナに次いで世界第4 米国のトウモロコシ価格が 万トンと米国、 輸出量は ブラジ

ての需 機構では平成2年3月、パ ンやブラジルなどからの輸 出状況等を調査しました。 を訪問し、最近の生産・輸 イレス州の生産現場・ ンパ地域にあるブエノスア の多角化が進められていま 入を増やし、以降、 高騰した際は、 こうした状況を受け、 アルゼンチ 輸入元

ブラジル ボリビア パラグアイ チリ 北西地域 北東地域 ウルグア 中部半 パンパ地域 乾燥地域 パタゴニア V 地域

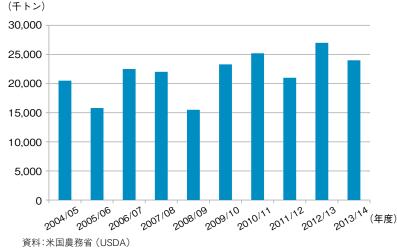
注:境界は┃で示した。

生産動向

シよりも収益性が高い大豆の作付 かったこと、②好調な大豆 ①は種適期の降雨量が少な 2400万トンとなりまし ト 国際相場を背景に、 2 0 1 3 ウ 減産の理由としては、 前年度比11・2%減の モロ コシ 1 0) 4年 生 産 トウモロコ 度 量

アルゼンチンのトウモロコシ生産量の推移

団体



す。 けが進んだこと、 等が挙げられま

米 元 健 太

アルゼンチンのトウモロコシ輸出量の推移

(千トン) 25,000 20,000 15,000 10,000 5,000 0 2007 108 2011/12 2006/07 2008109 2010/11 2012/13 2009/10 2013114 (年度)

資料:米国農務省(USDA)

減少を 数量 ました。 でしたが、 191万トンにまで拡大し 2013年は米国産の を輸入しており、 部補完する形で、 その後、

の輸入実績はわずかなもの 響しています。 出も回復したこと、 ばつから生産が回復して輸 せる余剰分が大きく減少し 産量の減少により輸出に回 ましたが、 たこと、②米国で前年の干 少しました。これは、 ルゼンチン産トウモロコシ 1250万トンと大幅に減 2009年までは、 前年度比45・1%減の 実際 なお、 の輸出 等が影 日本 定

16

0

万トンに設定され

際には2%の輸出税も課せられる

政府の輸出管理政策は生産

遺伝子組み換え(GM)種の普及 で単収は増加しており、今後の生 るため、 ないとみられています。また 作付面積は大幅には縮小

産量は現状の水準で堅調に推移す

トウモロコシの収穫風景

を増やしています。 とみられます。 ゼンチンは引き続き有力なトウモ モロコシ生産、 るとみられています。 ロコシ輸出国であり、 ることで、 生産・輸出動向に注目が集まる 2014年に入り、 日本は米国からの輸入 品質が安定して しかし、 今後も同国 米国のトウ アル



ŧ

トウモロコシの作付面積は縮

小し、大豆の作付面積が拡大する

見込みとされています。

ただし、

コシの作付けが義務付けられてい 生産者は土壌保全目的でトウモロ ます。

このため、2014

15年度

の足かせになっているとされてい

農場主と収穫前後の農場風景

ますのでご参照下さい。 細は下記URLからご覧いただけ 今回、ご紹介したレポートの詳

組みになっています。

できるという保証はありません。

1

4年度の輸出許可数量は、

この他、

トウモロコシを輸出する

要分が確保された上で、

余剰分が

輸出許可数量を設定しており、

生

コシ輸出に対して前述のとおり、

アルゼンチン政府は、

トウモロ

出管理政策により、

まず、

トウモロコシ輸出は、

政府の輸 国内需

おわりに

輸出動向

輸出許可数量として設定される仕

産者は、

希望する数量を必ず輸出

山かきがらなぎではしょうながったがきながらながったがでいます。 鰹がつお に 生ょ 姜が 鮪タ に

宇平氏は語ります。 と鎌倉女子大学 れてきただけの魅力と効能がある にはありますが、脈々と受け継が 必ず守られる薬味のルールが日本 高級料亭でも、 名誉教授の成瀬 町の居酒屋でも

薬味とはなにか?

薬効を目的とした薬膳。 する調味料、 そのどれとも似ていて、 成瀬氏は、「しっかり味付けを 獣臭を消すハーブ、 異 な

えなかったものです。」と言いま みの味に調節する、どちらも日本 人の繊細な感性なくしては発達し に深みを増し、 ない、奥ゆかしい存在であること それは、決して素材の味を消さ 新鮮な野菜や柑橘類で料理 箸を使って自分好

語ります。 と出し汁の存在があると成瀬氏は れてはならないものに、 さらに、 薬味の発展において忘 日本の水

布の風味がふわりと香る優し 関西の軟水で作る出し汁は 象であるのに対し、 い印 関 昆

「子どものうちから薬味を通じて 繊細な舌を育むことが大切」(成瀬氏) 汁の違いが東西の薬味 詰めたしっかりした味 汁は昆布をぐつぐつ煮 東の硬水を使った出 ている。」とのことで にも大きな影響を与え になります。この出し



関東の濃厚な出し汁にも 合う九条ねぎの収穫風景

めており、関東でも九条ねぎの加 菜を使った新しい商品は注目を集 ト野菜やドレッシングなど香味野

工品をスーパー等で目にすること

が増えています。

京都は香味野菜の宝庫

なのがねぎです。関東では辛くて と香りのある青ねぎが好まれます。 刺激のある白ねぎ、関西では甘み 辛子、にんにく等々。薬味の多く は香味野菜と呼ばれるものです。 特に、東西で品種の違いが明確 青ねぎのなかでも、特に有名な しょうが、ねぎ、みょうが、 唐

農業生産法人の代表取締 この九条ねぎの全国展開 役の山田敏之氏です。生 とつ「九条ねぎ」です。 行う山田氏のもと、 産から加工まで一貫して に取り組んでいるのが カッ

> 細かい注文に応えるビジネスモデ 食を支えるという意味でも存在感 ルは、多品目少量栽培が中心とな 小規模であることを強みに、 の十代目である石割照久氏です。 に応じて自ら栽培し、 を超える野菜を料理人からの注文 る薬味の生産のみならず、 京都市内で江戸時代から続く農家 しい分野に取り組んでいるのが、 「オーダーメイド野菜」という新 方、京野菜を中心に年間70 納品する 地域の きめ



「コストではなく、美味しいものを 追求した結果が今のかたち」(山田氏)

を増していくものと思われます。

地域には類のない「季節・つま物 数量ともにかなりのボリュームと 扱品目は200種を超え、取引額、 中央卸売市場の卸売業者には他 卸売市場として開設された京都市 ならないのが市場の存在です。 食を支える存在として忘れては 昭和2年に我が国で最初の中央 行事食や季節食など伝統的な京 という専門の部署があり、

消えゆく品種の育成に取り組むと 菜を育てる会」 齢化により生産の維持が危ぶまれ 自の香味野菜などは、 中山間地域で栽培されている独 この卸売会社では「京野 の事務局として、 作り手の高

「通常よりも収穫時期が早いので 味を乗せるのが大変ですが、最近、 京野菜のミニ版が人気」(石割氏)

ともに、新しい食べ方の提案など を通して、 りに貢献しています。 薬味の存続価値の高ま

調理場に入り修行を始めています。

七味」の配合は職人技

味屋があり、 もその近くに江戸時代から続く七 りの目的のひとつでもありました。 参道で七味を購入することがお参 滝行などで冷えた身体を温めたり 日頃の心身の不調改善のために、 ても知られています。 しょうがなどの薬味は漢方薬とし 参拝者が途絶えません。 清水寺 (京都)、善光寺 (長野) 京都には寺院が多く、 (東京) といえば、 名物として知られて かつては 唐辛子や 古くから いずれ

す。

種を現代に伝えている」と語りま

なっています。

清水寺参詣道で明暦年間

て異なります。

氏は、 ることでこだわりの品 が変化しやすいため 栽培環境によって風味 である唐辛子は土壌や 副社長である福嶌良典 守り続けている老舗 世紀中盤) **尿都府内で契約栽培す** 「七味の主成分 より暖簾を



「存在感を残しつつ"出すぎず、ひっこまず"が 京都の七味」(福嶌氏)

といってもその配合は店によっ や気候に合わせて職人がブレンド するものであったため「七味」 もともと、 ひとりひとりの体調

常に興味深い薬味といえるで しょう。 てきたという意味で、七味は非 の影響を受け、独自の発展をし 地域の気候風土そして食文化

され、既に、フランス人シェフが きる全国唯 ながら日本料理を学ぶことがで 昨年、 京都市は外国人が働き 一の特区として認定

> れば幸いです。 ピ等各種情報を提供しております ます。また、ホームページでレシ 差補給事業の対象作物となってお がは特定野菜等供給産地育成価格 である繊細な感性を、海外へ発信 できる可能性を秘めています。 **高まるなか、薬味は日本人の強み** により香味野菜の産地を支えてい で季節の折々にご参考いただけ て登録を受け、和食への注目が ユネスコの世界無形文化遺産と ねぎは指定野菜価格安定対策事 alicでは、これらの事業 にんにくやしょうが、 みよう



香りが命である七味は、使う直前に粉にし、 切りが基本。野菜同様、冷蔵庫での保存が理想 的です。

牛肉輸出の拡大に向けて

〜これまでの取り組み状況とさらなる推進に向けて必要なこと〜

す。 ており、 の輸出促進の取り組みが推進され 点品目の一つに掲げられていま 現在、 国を挙げて農林水産物等 牛肉については重

てお迎えしご講演いただきました。

央畜産会より3名の方を講師とし けて」をテーマに公益社団法人中 室において「牛肉輸出の拡大に向 9月19日(金)にalic大会議 こうしたことから、 平成26

alic

として競争力を高める目的から輸 述べられました。 組みに拡大させていくとの目標を 収入アップにつながるような取り 体制の強化も視野に入れ生産者の モーション活動のみならず、供給 こと、この組織においてはプロ 出促進団体の設立を計画している をとりまく現状を解説いただきま 顧問から日本の畜産業や和牛輸出 に触れ、今後はジャパンブランド 先によって大きな開きがあること した。特に価格面について、 最初に中央畜産会

した。 輸出拡大に向けた8つの方策」に ついて具体的にご説明いただきま 続いて、 砺波主幹からは「牛肉

ジャパンブランドの競争力向上について語る菱沼顧問

alic seminar

として産地を打ち出しているのに 外国産牛肉がナショナルブランド 特に売り場でのPRについて、

alic

日本が誇る「和牛」としての存在 柄牛で販売しており、売り場での 売り場と同じように産地ごとの銘 日本産和牛は日本国内での

ありました。 統一マーク」を効果的に使い、統 がありました。このため、今後は 感が薄れてしまっているとの指摘 中央畜産会が管理している「和牛 的なPRをしていくとの提言が

との取りまとめがありました。 等の感想が寄せられました。 摘されました。こうした点を踏ま 分に認識されていないこと、最大 するアンケート結果が報告され、 蒙活動の様子が紹介されました。 の輸出の方向性がわかった」、 いただき、「具体的なお話で今後 るようなセミナーを企画していく うとともに、実際の取引につなが を考慮したプロモーションを行な え、今後は各国の食文化や嗜好性 の課題は価格であることなどが指 国産WAGYU」の違いがまだ十 このなかで日本の「和牛」と「外 ンフランシスコ、ホーチミン、 シンガポール、ニューヨーク、サ ンドンなど世界各国での和牛に対 マークの存在を初めて知った。 当日は70名ほどの皆様にご来場

にて入手いただけますのでご覧く 当日の詳しい資料は、下記URL

ださい。

実施した和牛セミナーや普及・啓

最後に岩東調査役から、海外で

http://www.alic.go.jp/koho/kikaku03_000421.html

10月2日

23 回

加

需者との交流:

8 月 26 日

しました。その概要を報告します。 との牛肉需給情報交換会議を開催 のシドニーにおいて、 畜生産者事業団 ·成26 年10 月2日 (以 下 (木)、 豪州食肉家 M L A

2. 会議概要 今回で第23回目を迎えました。 て毎年度、交互に主催しており、 交換を行う場として、原則とし 牛肉の需給動向等について意見 987年以来、 日本、 豪州の

おける牛肉需給やマーケティング MLAより豪州に

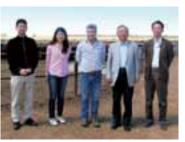
長の挨拶の後、

確認し、

幕しました。

会議では、MLAのミシェル・

alicの佐藤理事



アラン会長と佐藤理事長

会議後に訪問した肥育牛経営

がありました。 戦略について報告 1

疑が行われました。 明に対し活発な質 輸出の現状などを 給や農産物・牛 日本の牛肉 双方の説 肉

牛肉をめぐる情報 交換を通して両国 につなげることを 食肉の需給安定 会議は閉 今後も

最後に、

i c か 5

豪州食肉家畜生産者事業団 (Meat & Livestock Australia、MLA)

1998年に生産者の出資により設立(前身は豪州食肉畜産公社)。主な活動は、国内外における豪州産牛肉 及び羊肉(生体を含む)の販売促進、研究・開発など。日本でも、「オージービーフ」の名称で、外食産業や 小売店での販売促進、展示会やセミナーなどの活動を積極的に展開している。

機構HP http://www.alic.go.jp/content/000110333.pdf をご覧ください。

試食コー

種類の野菜 サ ラダ

- 形式で



終日にぎわいを見せていた会場

供していくこととしています。 と実需者とのマッチングの場を提 流会を開催することにより、

産地

機構では、今後も全国各地で交

寄った約70 29団体の出 展者が持ち ナー」では、

クトリーホールにて開催しました。 開催となる交流会を、サッポロファ の野菜をPRしていました。 えた事業者や団体が、様々な種類 約6割の39団体が北海道からの出 今回は、出展者全67団体のうち 来場者数は、地方開催としては 平成26年8月26日 全国各地から顔を揃 九州から出展する生 (火)、23回目の

は16の出展者が参加し、 昨年秋の福岡開催に次ぐ450名 や情報交換が行われました。 談が精力的に行われました。また、 事前予約制の「特別商談会」に 会場内では積極的な商談 27件の商

場では、 携して、リレー出荷の特例措置等 陳列、展示され、終日盛況でした。 の説明会や、 セミナー・パネルディスカッショ を含む契約野菜関連事業について **ン」を実施しました。** さらに、 「野菜産地と実需者による 農林水産省の担当官と連 会場併設のセミナー会 野菜ビジネス協議会





色鮮やかな出展ブース

予定です。 に東京国際フォーラムで開催する 次回の交流会は、 来年3月10

力)について、 中で、野菜の持つ機能性 野菜シンポジウムを開催しました。 生活習慣病の増加等が問題となる き、美味しい野菜を安定的に供給 カンファレンスセンターにおいて、 していくための様々な取組内容、 150名以上の方にご参加いただ 当日は、平日にもかかわらず 平成26年8月29日(金)にイイノ 2つの講演が行わ (抗酸化

野菜を提供させていただきました。 ご協力により参加者全員に新鮮な なお、全国農業協同組合連合会の

○美味しく、安全な野菜の供給

は 重要であるとのお話がありました。 的に食べていただくために、 量を価値に変えて供給することが の創造は当たり前のことであって、 機能的な野菜を極めるなど、 者がもっと美味しいものを生産し、 夫代表取締役からは、 株式会社舞台ファームの針生信 付加価値の高い野菜を供給す 、体的には、 舞台ファームで 野菜を安定 価値

> 害虫の侵入が低減・制限されるた 特に水耕栽培や密閉型植物栽培は、 野菜を安定的に供給するため、「露 が可能になるとのことでした。 地栽培」「ハウス栽培」「水耕栽培 カット野菜に加工し、消費者の方々 生産した野菜を自社の加工工場で でのプロセスを自ら構築しており るために生産から消費者に届くま 4つの生産方法を実践しており、 トアー等への卸売を行っています。 「密閉型植物栽培(植物工場)」の の直接販売、コンビニエンスス また、消費者の方々に高品質な 農薬使用量の低減又は無使用

○野菜の持つチカラ

ご発表いただきました。 り研究されてきた成果等について 持つチカラについて、長年にわた 清代表取締役社長からは、 デリカフーズ株式会社の丹羽真 野菜の

均11~12年は寝込んでいることに できる健康寿命は71歳であり、平 平均が83歳ですが、健康で生活 現在の日本人の平均寿命は男女

つの複合的野菜生産 | による野菜の安定的供給

水耕栽培

喫煙、 分析や、農産物自体の機能性を生 化成分を多く含んだ農産物の成分 されてきました。 かした食生活の推進に関して研究 ため、デリカフーズでは栄養バラ 防ぐことにもつながります。この 老化を防ぐことができれば病気を 生活環境によって変化しますが、 なります。 ンスの良い食事の元となり、 ストレス、運動不足など 人の老化度は、 飲酒、

すが、紫外線やストレスにより、 体内で過剰に増加すると糖尿病や ス・細菌を除去する作用がありま 活性酸素は体に侵入するウイル

> 生成されますが、10年以上の研究 与え心筋梗塞などの症状につな シミ・しわ、 とでした。 酸素種を消去させる作用があるこ で、それらが体内で発生する活性 らの身を守るために、その体内で アニン、ルテイン、ビタミンA等 る第7の栄養素とも呼ばれるフィ がってしまいます。野菜に含まれ の色はそのチカラを現す、 とが明らかになっています。 トケミカル(リコピン、アントシ 植物体が害虫や紫外線から自 血管へのダメージを

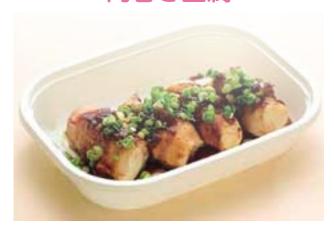


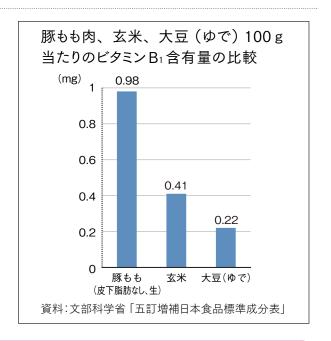
豚肉の栄養

ビタミンBの含有量はあらゆが含まれていますが、中で れるアリシンという物質と一が、にんにくやねぎに多く含 物が 食品 不足すると、 メニューをご紹介します。 ことも貯めることもできません 集中力の低下などを招きます。 康にも重要な役割を果たしてい 不可欠であるとともに、 たっぷりのみそだれがよく合う ぶり含んだ豆腐に、 よくなることが知られ に摂取すると、体内での吸収 ビタミンBは、 ビタミンBは、 約4倍といわれています。 豚 にんにくやねぎに多く含ま 口 エネルギーに変わるときに の中でトップであ このため、ビタミンBが は、 豚肉のうまみをたっ 疲労を感じたり、 さまざまな栄養素 体内でつくる 体内で炭水化 にんにく 脳の てい

豚肉のビタミンB₁と にんにくのアリシンで疲労回復!

肉巻き豆腐





作 IJ 方

- 豚肉はAで下味をつける。木綿豆腐は450gになるまで水きり をする。450gになったら25等分に切り、塩をふる。長ねぎは 小口切りにする。
- ② 豚肉を1枚ずつ広げ、豆腐と長ねぎをのせて巻き、1本ずつ 全体に薄く小麦粉をまぶす。
 - ポイント:肉の幅の細い方から太い方に向けて巻くと、崩れず にきれいに焼きあがります。また、小麦粉をまぶして焼くとボ リュームが出て香ばしくなり、みそだれが絡みやすく、低塩に できます。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、②を焼き色をつけながら焼く。
- ∮ 小鍋にBを入れて火にかけ、つやが出るまでヘラで混ぜなが ら加熱する。
- 容器に3を盛り、4のみそだれをかけ、小口切りにした万能 ねぎをちらす。

(適宜、ししとうがらしとしめじを焼いて添える。)

材料 (できあがり量 約1000g分 5~6人分)

豚もも薄切り肉……500g サラダ油……大さじ3 にんにくのすりおろし……5g みそ……大さじ2 1/2 しょうゆ………大さじ1 酒……大さじ1 1/2 砂糖……大さじ1 1/2 ししとうがらし……適宜 しめじ……適宜

資料:全国食肉事業協同組合連合会「お肉屋さんのための おそうざい BOOK」

ねぎたん」」

これからは、

もに、ねぎがおいしい季節です。 にしまいやすく、使いやすい ねぎたん」」を紹介します。 通常のねぎより短くて冷蔵庫 寒さの訪れとと

富山県のオリジナル品種

葉性ねぎです。 品産業技術総合研究機構 野菜 技術センターが(独)農業・食 えようと、 欲しい」という消費者の声に応 よく、一度に食べきれるねぎが 茶業研究所と共同で開発した短 ねぎたん」は、「使い勝手が 富山県農林水産総合

平成22年に「越中なつ小町 |越中ふゆ小町」の2品種が 長さは短いですが太さがある

買い物袋に収まるサイズのねぎたん」」

の白ねぎと変わりません。食味

1本当たりの重量は通常

0763-32-2259

研

野

菜課

E L

水産総合技術セ

ンター T

ねぎたん」」の特徴

庫で保存できます。 のため、買物袋からはみ出さず、 通常の白ねぎ(全長60㎝)に比 、てとてもコンパクトです。そ 度で食べ切れ、 ねぎたん」は全長40 切らずに冷蔵 cm

富山 度はねぎたん」のコンセプト て登録され、 首都圏向けとなっています。 存しやすさ」が最大限生かせる 買いやすさ、 ...県のオリジナル品 使いやすさ、 出荷量の7割程 種とし

きるという利点があります。

作る必要がないため、

省力化で

は辛みが少なくマイルドです。

ねぎたん」は定植時に畝を

常の白ねぎより生育期間が2カ

肥の回数が少ないので、

月程度短く、土寄せ、

の作業が軽減されます。

産地から一言:

魅力があります。 はなく、太さとやわらかさにも ねぎたん」は、 おすすめの食べ方 短いだけで

理なら喜んで食べてくれる」と の子供が、ねぎたん」のお料 立つので、焼きねぎや蒸しねぎ いう、うれしい声も届いていま お楽しみください。「ねぎ嫌い にして、サラダやマリネなどで 熱を加えると甘みがさらに際 是非一度、ご賞味ください

お問い合わせ先:富山県農林 園芸

「ねぎたん亅」のマリネ」の作り方

- ねぎたん」」(2本)を5~6cmの長さに切り、蒸し器 などで少し柔らかくなるまで蒸す(2~3分程度)。
- ボウルに漬け汁(オリーブ油大さじ4、白ワインビネガー 大さじ 2、甘酢大さじ 2、塩小さじ 1/2、こしょう少々) とみじん切りにしたケッパーを入れてよく混ぜ合わせ、
 - ●を加えて冷蔵庫で30分~1時間ほどおく。

写真: 富山県農林水産総合技術センター園芸研究所、富山県加工業務用野菜等供給拡大推進協議会



alic (エーリック) 11月号 (No. 16) 2014年11月5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

T106-8635

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/

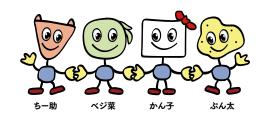
※本誌掲載記事の転載をご希望の場合は上記 窓口までご相談下さい。

編集部から

今月号の表紙は、ねぎ坊主(ねぎの花)です。

ねぎ坊主は、長く散らないことや種子がたくさんでき ることなどから豊年満作・長寿に通じ縁起が良いとされ ています。また、花が咲く前の丸く先がとがった形は、 擬宝珠として橋や神社の欄干に取り付けられています。 ねぎ独特の臭いが邪気を払う力があると信じられ、使わ れるようになったという説もあります。

ねぎは、もともと冬の野菜で、寒さにあたると柔らか さや風味が増しておいしくなり、これから出荷も増えて きます。ねぎに含まれる硫化アリルには、血行を良くし 体を温める働きがあり、寒さが増してくるこれからの季 節には、鍋や薬味などでねぎを味わい、冷えた体を温め てみてはいかがでしょうか。



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。

