

alic

エーリック

2021

1

月号

第51号

□ 新年のごあいさつ

独立行政法人農畜産業振興機構 理事長 佐藤 一雄

□ 第一線から

逆境を乗り越えたブランドねぎ

～「九十九里海っ子ねぎ」の生産現場から～



alic

独立行政法人農畜産業振興機構



新年のごあいさつ



独立行政法人農畜産業振興機構
理事長 佐藤 一雄

謹んで新年のごあいさつを申し上げます。

alicの業務につきまして、旧年中は皆さまのご理解とご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

昨年は、世界的な新型コロナウイルス感染症の拡大により、社会のシステムや人々の生活に大きな影響をもたらした年とな

りました。わが

国でも、東京オリンピック・パラリンピックの開催が延期されるなど様々な行事や社会活動の自粛を余儀なくされました。罹

患された方及び関係者の皆さまには心よりお見舞い申し上げます。

依然として甚大な影響をもたらしている新型コロナウイルス感染症ですが、わが国の農畜産業も大きな影響を受けました。

政府による昨年2月の休校要請によって学校給食用牛乳が供給停止となり、また、4月の緊急事態宣言発出後には、外出自粛、飲食店等の店舗休業、テレワー

クの進展、外国人の入国制限等も相まって、外食や業務用需要が減少し、農畜産物の生産者や関連事業者等に大きな影響を及ぼしました。

こうした中、alicは、新型コロナウイルス感染症の拡大に伴う支援対策として、畜産関連では、生乳の需給改善対策や、和牛肉の冷凍保管・販売促進のための支援などの緊急対策を的確に遂行しております。また、

野菜については、外食等の需要減少や市場入荷量の増加による野菜価格の著しい低落が見込まれた中で、野菜価格安定対策事業を活用し、同事業が円滑に実施できる体制を整えました。砂糖についても、観光及び業務用需要が低迷し、さとうきびやてん菜の生産者等への交付金の財

源となる輸入糖からの調整金収入が減少したことから、交付金の交付に影響を及ぼさないよう財源を措置しました。

こうした諸情勢の変化に対応した緊急対策等を迅速かつ的確に講じることは、alicの重要な業務の一つであり、alicの使命である畜産物、野菜、砂糖・でん粉に係る生産者などの経営安定を図るための交付金の交付や農畜産物の安定供給を図るための需給調整・価格安定対策と同様、引き続き全力を挙げて業務を遂行してまいります。

また、農畜産物をめぐる国内外の情勢が変化する中、関連する情報を収集し、生産者・消費者を含め広く提供する業務の重要性も一段と高まっています。海外を含めた農畜産物の需給・価格の動向、わが国の輸出可能性等についての情報を収集・分

1月号 | 第51号

INDEX

- 02 新年のごあいさつ
独立行政法人農畜産業振興機構
理事長 佐藤 一雄
- 04 第一線から
逆境を乗り越えたブランドねぎ
～「九十九里海っ子ねぎ」の生産現場から～
- 06 レポート
フィリピンにおける牛肉の需給動向
- 08 農村研修体験記
～酪農家での研修報告について～
- 10 業務関連情報
でん粉の様々な用途
- 12 alic から
健康な生活を送る上で欠かせない野菜の
安定供給のために
～野菜価格安定制度～
野菜業務部予約業務課
- 14 alic から
ホームページへのバナー広告掲載の
募集のご案内
- 15 まめ知識
砂糖を使った漬物
～糖しほり大根を作ろう～

析した上で、これをホームページや広報誌などの刊行物、さらにはSNSも活用して幅広く発信することにより、農畜産物の生産・流通・消費についての理解の促進に寄与することができているものと認識しております。現下の情勢では、海外での取材・調査が思うに任せない面もありますが、これまで蓄積した様々なツールやパイプを活用

して、可能な限りニーズに即した内外の情報収集・提供に努めたいと考えております。

alic はこれからも、生きていく上でなくてはならない大切な「食」を支えていくために、農畜産業・関連産業に携わる方々を応援し、消費者の皆さまに農畜産物が安定的に届けられるよう努めてまいります。業務

の実施に当たっては、新型コロナウイルス感染症の影響もあり、様々な変革を行う必要があると思われませんが、効率的かつ円滑な業務運営に努めてまいりますので、引き続きのご理解とご協力のほど、よろしく申し上げます。

本年が皆さまにとって希望に満ちた明るい年となりますよう

う、そして新型コロナウイルス感染症の1日も早い収束と皆さまのご健康をご祈念申し上げます。新年のごあいさついたします。

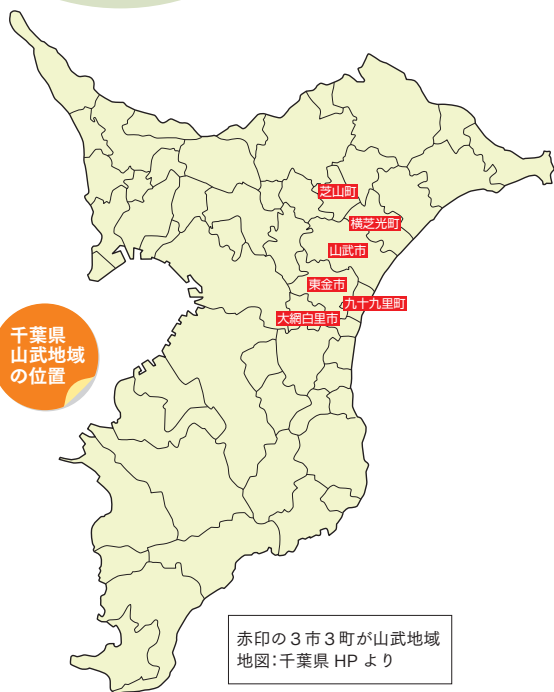




第一線から

From the front line

逆境を乗り越えたブランドねぎ ～「九十九里海っ子ねぎ」の生産現場から～



千葉県
山武地域の
位置

赤印の3市3町が山武地域
地図：千葉県 HP より



九十九里海っ子ねぎを生産する川島さん

◆ねぎ出荷量日本一の千葉県

（山武地域）

千葉県は温暖な気候で平坦な土地が多いことや、大量消費地である東京都や神奈川県に近接する恵まれた立地条件から、野菜の生産が盛んで、野菜の産出額は全国3位（注1）です。

なかでも、ねぎの出荷量は日本一（注2）を誇り、九十九里浜に面した千葉県東部の3市3町で構成される山武地域は、県内有数のねぎの大産地として知られています。

今回はそんな山武地域で生まれたブランドねぎで、海水をかけて栽培される「九十九里海っ子ねぎ」の開発に携わったJA山武郡市の中村さんと生産者の川島さんをご紹介します。

（注1）農林水産省「平成30年農業産出額及び生産農業所得（都道府県別）」より
（注2）農林水産省「平成30年産野菜生産出荷統計」より

◆太平洋の海水と潮風で育った、甘くて美味しい元気なねぎ

九十九里海っ子ねぎの特徴は、生育後期のねぎの葉に10倍に薄めた海水を5回以上散布して栽培している点です。散布した海水に含まれるミネラルにより、太くて甘く、柔らかいねぎが出来上がります。

しかし、塩分は一般的には農作物の大敵として知られています。料理中に野菜を「塩もみ」すると、野菜に含まれている水分がたくさん出てくると同じように、農作物の根や葉に塩が付着すると、そこから水分が蒸発して枯れてしまうためです。



海水散布の様子（JA山武郡市 HP より）

それでは、なぜ、ねぎに海水を散布するようになったのでしょうか？これまでの農業の常識を覆すとも言えるこの栽培方法は、どのように生まれたのでしょうか。

そのきっかけとなったのは、19年前にこの地域を襲った台風でした。

◆九十九里海っ子ねぎの誕生物語 「ピンチをチャンスに」

平成14年10月に発生した台風により、大量の海水を含んだ潮風が九十九里沿岸地域の畑に吹きつけ、多くの農作物に甚大な塩害をもたらしました。

しかし、なぜかねぎは被害が少なく、さらに収穫して食べてみると、例年よりも甘くて美味しいねぎが出来ていました。

当時、新しいブランドねぎの開発に奮闘していた中村さん達は、これをヒントに「海水とねぎ」の関係性に着目し、20品種のねぎを対象に海水散布試験を始めました。

中村さんは「栽培方法は未知数で、海水の濃度や散布のタイミング、回数を何度も変えて、試行錯誤

誤の連続だった」と話されます。

そして、2年に亘る歳月を経て、栽培方法や品種が決定し、ついに「九十九里海っ子ねぎ」として市場出荷を開始しました。

◆2度目の試練を乗り越えて

販売活動が順調に進んでいた矢先、平成23年に東日本大震災が発生し、再び試練に直面しました。原発事故がもたらす海への影響の懸念から、生産を1年間中止することが決まったのです。

それでも、「九十九里海っ子ねぎを食べたい」「また売って欲しい」という再販売を求める消費者の強い要望により、翌年、海水放射性物質検



九十九里海っ子ねぎ

裏面には誕生までの経緯が記載

査を実施した上で、生産を再スタートしました。中村さんは「これまで

積み重ねてきた九十九里海っ子ねぎを再出発させるため、より一層、宣伝活動に力を入れた」と話されます。

その結果、テレビや新聞などの様々なメディアで紹介され、九十九里海っ子ねぎは、より多くの人に認知されるようになりました。

◆徹底した品質管理

現在、九十九里海っ子ねぎの生産者は14名で、その一人である川島さんは「九十九里海っ子ねぎの栽培は、ルールが厳しく、手間がかかるのも事実」と話されます。ブランドねぎとしての厳しい選果に合格するために、徹底した品質管理が求められるためです。

例えば、栽培に使用する海水は必ず水質調査を実施した上で、J Aの一括管理の下で、生産者全員が同じ海水を使用するというルールが設けられているほか、減農薬栽培にこだわりの、農薬の使用回数は千葉県が定める標準使用回数の半分以下を目指しています。

それでも、消費者からの「美味し

い！」という声が生産へのモチベーションに繋がると川島さんはおっしゃいます。そして、「体が動く限りは生産を続けるよ」と笑顔を見せます。

◆最後に

九十九里海っ子ねぎの出荷期間は、11月20日～4月20日で、まさにこの時期、出荷のピークを迎えています。ねぎは血行を良くし、免疫力を高める効果があることが知られています。2度に亘る逆境を乗り越えた九十九里海っ子ねぎ。私達も九十九里海っ子ねぎを美味しく健康的に食べて、コロナ禍の逆境を乗り越えませんか。



逆境を乗り越え、力強く育つ九十九里海っ子ねぎ

フィリピンにおける牛肉の需給動向

調査情報部 小林 智也



写真1 大手ファストフード・チェーンのセットメニュー

近年、高い経済成長を遂げるフィリピンでは、人口が1億人を超え増加傾向で推移する中、畜産物消費も増加傾向にあります。食肉の消費の中心は、従来から豚肉と鶏肉ですが、近年では、経済成長を背景に牛丼をはじめとする日系のファストフード・チェーンが進出するなど、牛肉の消費機会が拡大する傾向にあります。

今回は、食の多様化が進む同国

における、牛肉の消費、生産および輸入の動向について紹介します。

牛肉の消費状況

フィリピンは、ハンバーガーを中心に提供する大手ファストフード・チェーンにおいても、ライス付きのセットメニューがあるくらい主食であるコメに対する需要が根強い国です(写真1)。このため、同国ではコメに合う豚肉や鶏肉を使った料理が食事の中心となります。

一方、牛肉は、他の食肉と比較して単価が高いことから、日常的な食材ではありませんが、高級レストランなどで高価格帯の輸入牛肉も提供されるなど、牛肉消費は、少なくとも新型コロナウイルス感染症(COVID-19)の流行前までは増加傾向にありました。

牛肉の生産状況

フィリピンの肉用牛飼養頭数は254万頭で(2020年1月時点)、うち94%は、平均飼養頭数5頭以下の小規模農家で水牛を除くと、暑さや病気に強いブラーマン種(肩の部分にラクダのようなコブのある、いわゆる「コブ牛」)などが主に庭先などで飼養されています(写真2)。

一方、大規模農家では、ブラーマン種の他、同種と肉質の良い他品種を掛け合わせた交雑種も飼養されています。フィリピン南部に位置するミンダナオ島は、大規模



写真2 庭先で飼養されるブラーマン種



写真3 大規模農家の飼養状況



写真4 ファストフードのハンバーガーパテ

パックには和食であるすき焼き用として表示されている商品があるなど、フィリピンにおいても、日本の牛肉文化が徐々に浸透しているようです（写真6）。

農家が多い地域であり、良質な肉質の牛肉生産を目指し、地元の大手食品加工会社のパイナップル缶詰製造で生じる残さを主体とした餌を与えている農家もいるなど、豊富な飼料資源を有する地域があることも同国の特長です（写真3）。

なお、フィリピンの牛肉消費量が増加傾向にある一方、台風の影響といった地理的環境ゆえに農地の拡大が困難であることなどから、同国の牛肉生産量（生体重ベ

牛肉の輸入状況

牛肉の生産量が伸び悩む中、増加する消費量を補うべく、牛肉（牛肉を含む）の輸入量は増加傾向にあり、2019年の輸入量は2014年比22・7%増の12万7千tとなりました。ブラジル、インド、豪州が主な輸入先で、これら3カ国で輸入量の約7割を占めて

（ス）は2011年以降、年間40万t程度と横ばいで推移しています。

います。特に安価なブラジル産牛肉は、ファストフード・チェーンなど庶民的な食品を提供する外食産業においてハンバーガーパテなどで利用され、近年増加傾向にあります（写真4）。

なお、高級食材の調達先として日本からの牛肉輸入量も増加傾向で推移しており、マニラ市内の小売店などで和牛マークの付いた商品が販売されていました（写真5）。また、小売店に並ぶ牛肉の



写真6 すき焼き用カットの牛肉（SUKIYAKI CUT）



写真5 和牛の店頭販売商品

農村研修体験記

酪農家での研修報告について

alicでは人材育成の一環として、生産現場での仕事などを通じて農畜産業の生きた知識を得るため、若手職員を生産者のもとに派遣する農村派遣研修を実施しています。北海道の酪農家で研修させていただいた2名の職員（郡司紗千代、有木寛貴）の研修報告書の一部を紹介します。

研修期間

（郡司）令和元年9月27日（金）

10月6日（日）

（有木）令和元年10月15日（火）

10月24日（木）

研修先：☆Happy Land☆安達牧場（北海道標津郡標津町）

研修先の概要

研修先の☆Happy Land☆安達牧場（以下「安達牧場」）がある標津町は、北海道の最東端、根室管内の中心部に位置し、水産業と酪農を基幹産業として発展してきた地域である。

現在の牧場主である安達永補氏は、25歳のときに経営を移譲され3代目となる。現在は、永補氏と妻の真子氏、母の京子氏が従事しており、約100頭（うち搾乳牛は50頭）を飼養している。安達

牧場は、酪農業を通じて積極的に地域の発展に携わり、地域のリーダーとして活躍されている。

その中でも永補氏は、平成18年に地域の生産者らと「標津町グリーンツーリズムフレンズ」を立ち上げ、修学旅行における高校生の受け入れ（ファームステイ）を始めたほか、他の組織と連携して、大学生や学校教諭などの社会人の受け入れも行っている。

「ありのままの生乳生産の現場に触れ、酪農の楽しさと厳しさを知って欲しい」という思いのもと、家族のようにな多くの人を受け入れてきた安達氏から、食や農業に対する責任感はもちろん、農業を通じた地域活性化や教育の重要性についても学ばせていただいた。

研修作業の内容

研修では、主に給餌、除ふん、搾乳の補助を行った。一日の作業は、午前は5時から10時半頃まで、午後は15時半から21時頃まで行った。



○給餌

搾乳牛への給餌は午前と午後の搾乳のタイミ^{ひま}ングで2回に分けて行った。飼料の与え方は、出産直後の牛や泌乳最盛期にある牛など個々の牛の状態に応じて調整した。一頭一頭の状態を見極め、それぞれに合わせたきめ細やかな配慮が必要と感じた。

○除ふん（牛床などの清掃）

除ふん作業は1日2回の搾乳時に行った。牛床を清潔に保つことは、牛が気持ちよく過ごせるだけでなく、乳房炎（乳腺の炎症）を

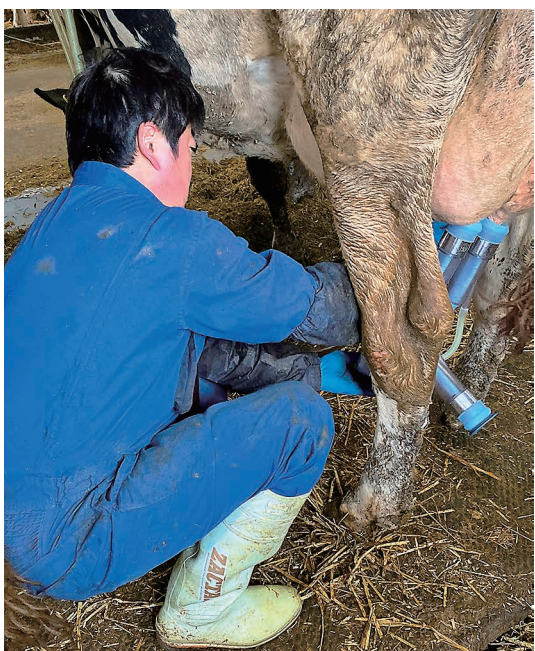


研修では牛の出産に立ち会うことができた。永補氏（右）と母の京子氏（左）。

予防するためにも重要な作業である。病気予防のためのケアであることから、特に愛情を感じる作業だった。

○搾乳補助

搾乳前の準備として、洗浄後のバルクとパイプラインミルカー（搾乳装置）のセット、清拭タオルの洗濯、バケットミルカーの洗浄などを行った。搾乳を嫌がり、装着したミルカーを蹴って落としてしまう牛もいるなど、牛にもそれぞれの個性や特徴があることを実感した。



搾乳作業を行う永補氏

所感

永補氏が実家での就農を決意したきっかけのひとつは、「牛乳はどこでできるの?」という質問に「工場」と答える小学生のインタビューをテレビで見たことであつた。24時間365日牛に向き合う酪農家のことが消費者に伝わっていないもどかしさを感じ、広く一般の人を家族のように受け入れ、酪農生産者のありのままを見てもらう場を提供する今日までの取組に繋がっていると言える。

実際、私達も本研修までこれほど長い時間牛に触れる機会はなく、酪農という仕事をリアルにイメージし難い部分があつた。しかし今回、酪農家の仕事を体験させていだき、想像していた以上に複雑で、限

られた時間の中でこなさなければならぬことが多い。その中でも常に一頭一頭の牛を観察し、24時間牛を優先する酪農家の牛への愛情の強さを感じた。それに加え、春から夏にかけては牧草の収穫等があることを考えると、生き物や自然を扱う仕事の厳しさも痛感した。

一方で、研修期間中は毎日、安達家では家族のように同じ食卓を囲ませていただいた。その中で、北海道の食文化や、人にとっていかに「食」が大切であるかということを通じて、酪農を通して食と農業の問題に関わる安達家の皆様の責任感や誇り、またそこから生まれる仕事へのやりがいや喜びを感じた。自身も食に携わる仕事をしていく中で、今回感じた食の大切さ、その食を守っている生産者の力になれるよう日々精進していきたいと思う。

最後に、受け入れてくださった安達家の皆様、今回の研修に携わっていただいた方々に心から感謝申し上げます。

でん粉の様々な用途

業務関連情報

○はじめに

みなさんではん粉と聞いて何をイメージしますか。料理で使う片栗粉を思い浮かべる方や、ジャガイモがヨウ素液で紫色に反応する実験を思い出す方もいらっしゃるのでは？しかし身の回りですでに使われているかについては、あまりご存じない方も多いかも知れません。今回は、そんなでん粉について、種類と幅広い用途についてご紹介します。

○でん粉の種類と主な用途

でん粉はその原料によって多くの種類があります。代表的なものは以下のとおりです。

① コーンスターチ

その名の通り、とうもろこしが原料です。わが国の場合、輸入とうもろこしを原料に、国内でコーンスターチを製造することがほとんどであり、日本国内のでん粉供給量の約9割を占めています。粒が小さく粘度が低い特徴があり、甘味料の原料、製紙・段ボールやビールなどに使われています。

② ばれいしょでん粉

ばれいしょ（ジャガイモ）が原料です。国内におけるばれいしょでん粉は北海道のみで生産されています。糊化温度が低く、保水性が高いという特徴から、片栗粉や水産練製品などに使われています。

③ かんしょでん粉

鹿児島県や宮崎県で栽培されているかんしょ（サツマイモ）が原料です。かんしょでん粉工場は国内では鹿児島県にのみ立地しています。大部分が甘味料の原料として使われています。

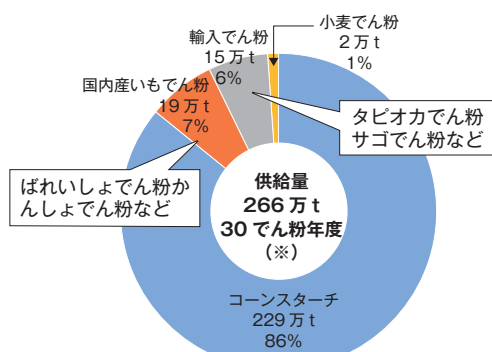
④ タピオカでん粉

キャッサバ（マニオカ）が原料です。近年、タピオカ入りドリンクのブームでよく耳にするようになりましたが、それ以前から粉末状のタピオカでん粉が輸入されており、その大部分がタイ産です。主に甘味料や化工でん粉の原料に利用されます。

⑤ サゴでん粉

サゴ椰子が原料です。マレーシアやインドネシアなど

図1 でん粉供給の種類別内訳



資料：農林水産省政策統括官付地域作物課調べ
 (※) でん粉年度とはその年の10月1日から翌年の9月30日まで
 注) 四捨五入の関係で合計は一致しないことがある。

○様々な用途

から輸入されています。主に化工でん粉の原料に利用されます。

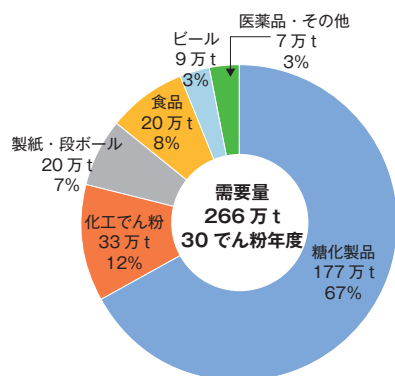
でん粉は次のとおり加工又は直接利用され、様々な用途に使用されています。

(1) 加工して利用

① 糖化製品

清涼飲料や冷菓などの原材料として異性化糖（「果糖ぶどう糖液糖」という表示をご覧になったことある方も多いのではないのでしょうか。）や、発泡酒に使われる水あめ、医薬（輸液糖）などに

図2 でん粉需要の種類別内訳



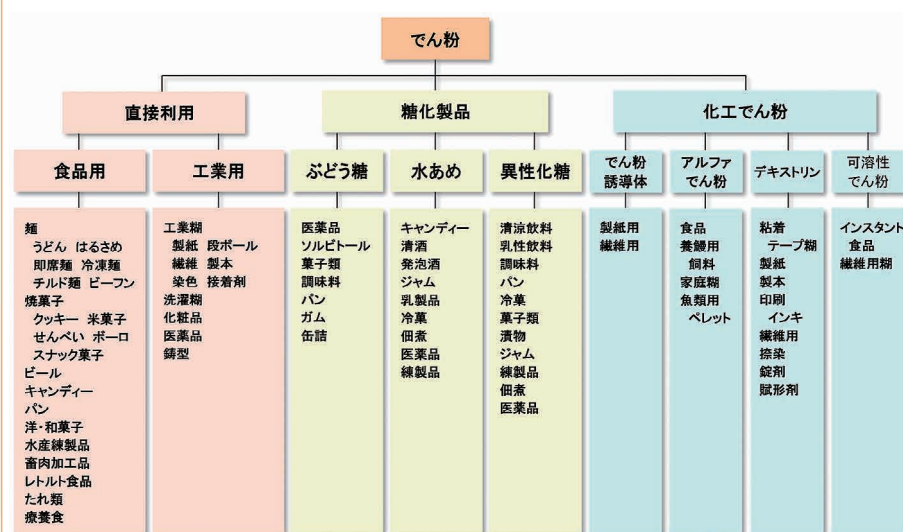
資料：農林水産省政策統括官付地域作物課調べ

使われるぶどう糖がこれに当たります。わが国のでん粉需要量の約7割を占め、その大半がコーンスターチを原料としています。

② 化工でん粉

天然のでん粉を酸や熱、化学薬品などで処理することで、でん粉本来の特性を改良したり（接着力の強化、粘度の調整など）、新しい性質を加えたり（冷水による可溶性など）したものがこれに当たります。食品用は冷凍食品、麺類、インスタント食品などで、工業用は製紙、繊維、接着剤などで使用されています。

図3 でん粉の主な用途



参考文献

- ・「でん粉製品ってこんなにあるの・・・」（日本スターチ・糖化工業会、全日本糖化工業会他）
- ・「でん粉製品の知識」（高橋礼治 著 幸書房）1996 年



でん粉原料用ばれいしょ



でん粉原料用かんしょ

国内のでん粉原料用作物は、ばれいしょとかんしょです。ばれいしょは、北海道農業における主要な輪作作物です。かんしょは、作付けに不向きな作物の多いシラス（火山灰）土壌で、かつ台風の影響地帯である南九州（鹿児島県、宮崎県）

において、他に代えることのできない作物です。どちらもでん粉の原料用として約4割が仕向けられており、それぞれの地域を支える基幹作物で、でん粉製造事業者とともに地域農業・地域経済に重要な役割を果たしています。一方、国内産いもでん粉と、輸入とうもろこしを原料として製造されたコーンスターチや輸入でん粉の間には、生産条件等の格差による大幅な内外価格差が存在します。そのため当機構では、でん粉の価格調整制度の仕組みで、価格の安いコーンスターチ用輸入とうもろこしなどから調整金を徴収し、これを財源として国内のでん粉原料用いも生産者として国内のでん粉原料者に支援を行っています。

○ 国内でん粉生産の支援

造となっていますが、この各シート間の接着にもでん粉が使われています。他にも薬を飲む際のオブラートや、錠剤の添加剤、食品の原材料にも使われます。

健康な生活を送る上で欠かせない 野菜の安定供給のために

～野菜価格安定制度～



野菜業務部予約業務課の職員

野菜業務部予約業務課

Q 野菜の価格はどうしても他の食べ物に比べて変動しやすいのですか。

A 野菜は生育や収穫量が天候に左右されやすく、また、ほとんどの野菜は貯蔵性が低いという特性があるため、もともと価格が変動しやすいのです。

例えば、好天が続くとどんどん

成長して豊作となりますが、生鮮野菜の多くは長期の保存がきかないため、一時期に消費量を上回る出荷がされ、価格が大幅に低落してしまいます。逆に、長雨や台風、寒波などの悪天候により、生育が遅れ出荷ができ

ず、品薄となると価格が高騰してしまいます。

Q 消費者にとっては野菜価格の低落は良いことではないのですか。

A 普段食べている新鮮な野菜の安定供給は全国の野菜農家が支えてくれています。価格が安いことは消費者にとっては良いことです。野菜農家はコスト割れするようになると次期作に必要なお金がなくなってしまう、作付面積を減らしたり、他の作物に転換してしまいます。そうすると、豊作で価格低落↓作付減少↓価格高騰というように、消費者にとっては今安く買えても、翌年は品薄により価格が高騰し、安定した価格で野菜を購入することができません。つまり、野菜の安定供給による価格の安定が、消費者にとっても農家にとっても一番良いことなのです。

Q 毎日の食卓に欠かせない野菜だからこそ、長期的にも、年間を通して、価格安定と安定供給が大切なですね。

A キャベツ、レタス、トマト、たまねぎなどの主要野菜の安定供給は全国に約900ある野菜指定産地(※)が担っています。そこでalicでは、野菜指定産地から出荷された野菜の市場価格が平均価格の9割を下回った場合に、生産者補給金を交付し、野菜農家の経営安定を通じて次期作を確保すること、野菜の安定供給を図っています。また、野菜指定産地は、毎年、野菜の種類・出荷期間ごとに需要に応じた供給計画を作成し、消費地への安定出荷に取り組んでいます。



alicでは畜産物、野菜、砂糖・でん粉のそれぞれの分野を所管していますが、このページでは、よりalicを知っていただくために、1つの部署にスポットをあて、担当業務の内容やその舞台裏などについて、若手職員に聞きました。

ます。

農家の皆さんに安心して野菜を作り続けてもらうことが、消費者のもとに安定的に野菜が届くことに繋がります。

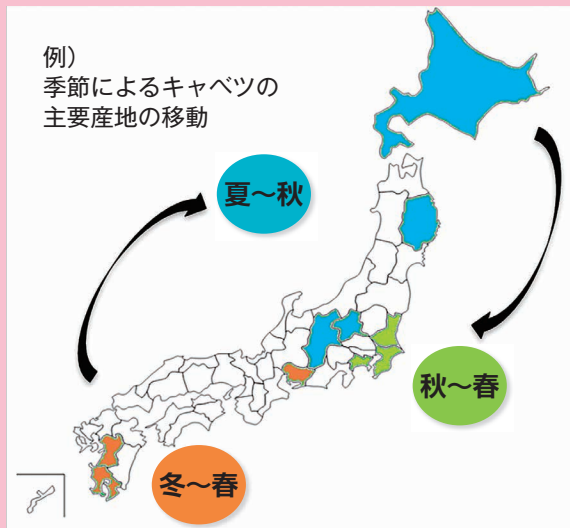
この業務に携わって感じることは、野菜の安定供給と価格安定は、消費者と産地が車の両輪となって支えているということです。消費者の皆様には、生産者が丹精を込めて作った野菜をたくさん召し上がっていただき、生産者を応援していただければ幸いです。

(※) 野菜生産出荷安定法に定める作付面積などを満たす産地について、農林水産大臣が指定する産地のこと。



予約業務課での気づき

- 野菜の価格に敏感になり、スーパーなどでも野菜コーナーを廻って「価格パトロール」してしまう。
- 制度の対象野菜は「夏秋キャベツ」「秋冬だいこん」など、季節名を付けて区別しているが、いかにも四季のある日本ならではの感じがしている。また、野菜の主力産地が移動するたびに季節の移り変わりをしみじみと感ずる。
- 新しい野菜や珍しい野菜を見つけると思わず買ってしまふ（最近増えています！）



他部署から見た予約業務課

野菜を使ったお菓子（クッキーやアイスクリーム、野菜チップスなど）をよく買ってきてシェアし、感想を言い合っている。



つい集めてしまうのか、デスク周りの文房具（私物）や持ち物に野菜をモチーフにしたグッズが多い。

一時期話題となった「野菜占い」を再度流行らせようとしている。

ホームページへのバナー広告掲載の 募集のご案内

バナー広告を掲載いただける方を募集しています！

ホームページ全体で約660万件※
のアクセスがあります



※平成 31 年 4 月から令和 2 年 3 月までに閲覧されたページ数。ページ
が 1 回表示されるごとにカウントされるもの。

バナー広告掲載
イメージ

詳細はこちらをご覧ください！

「令和2年度バナー広告掲載の募集について」

https://www.alic.go.jp/koho/mng01_000225.html



まめ 知識

砂糖を使った漬物、糖しぼり大根を作ろう

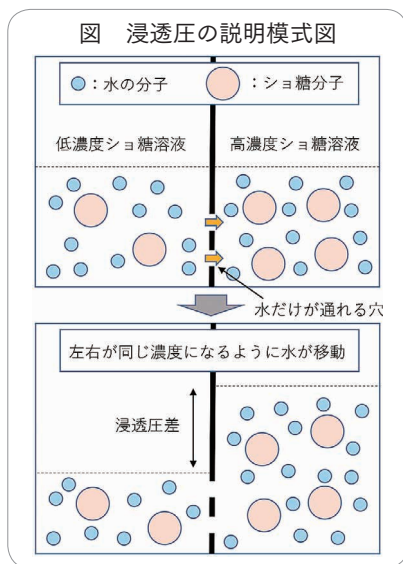
○砂糖は食品の保存性を高める

砂糖は基本的な調味料として私たちの生活に欠かせないものです。砂糖は甘みを加えるだけでなく、その調理特性から料理の食感や風味、仕上りの美しさなどを演出し、食生活をより豊かなものにしてくれます。

砂糖の特性の中でもよく知られているものの一つに、食品の保存性を高める働きがあります。では、なぜ砂糖を使うと保存性が高まるのでしょうか？



写真1 砂糖漬けにして保存性を高める



その理由の一つは、浸透圧です。

図のように、高濃度のシヨ糖溶液と低濃度のシヨ糖溶液を二つの部屋に入れて、その間を水だけが通れる穴のある壁で仕切ると、左右の部屋が同じ濃度になるよう、低濃度の溶液から高濃度の溶液へ水だけが移動します。この水が移動する力のことを「浸透圧」といいます。微生物などの生物の細胞の膜は、この水だけが通れる壁と似ているため、高濃度のシヨ糖溶液に接すると浸透圧が高まり、細胞

内から水が外へ出ていくことから繁殖が抑制され、食品が腐りにくくなります。

この浸透圧を利用して作られる代表的なものが漬物です。漬物は一般的に塩の浸透圧によって野菜から水分を抜き、保存性を高めていますが、塩と同様に砂糖の浸透圧を利用して、漬物を作ることもできます。今回は、この砂糖の脱水作用を利用して作られること有名な「糖しぼり大根」の、ご家庭で簡単にできる作り方を紹介します。

○糖しぼり大根の作り方

(材料)

大根・・・500g (約1/2本)
砂糖・・・100g
塩・・・大さじ1
酢・・・大さじ2



写真4



写真2



写真5



写真3

(参考文献)
砂糖の事典(日高秀昌・岸原士郎・斎藤祥治)

- ①大根は皮をむいて縦半分に分ける(写真2)。
 - ②ポリ袋に砂糖、塩、酢を入れて混ぜ合わせたら、大根を入れてなじませる(写真3)。
 - ③ポリ袋を密閉して、冷蔵庫で2日程度漬けておく。大根がしんなりしたら食べ頃です(写真4)。
- 優しい甘みが後をひく、砂糖が主役のお漬物です(写真5)。お好みで鷹の爪やゆずの皮を入れて漬けていただいても美味しく召し上がれます。

alic (エーリック) 1月号 (No. 51)
2021年1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)
F A X 03-3582-3397
U R L <https://www.alic.go.jp/>
製本/印刷 山口北州印刷 (株)

※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。
※ホームページのご案内
本誌「alic」はalicホームページでもご覧になれます。
https://www.alic.go.jp/koho/kikaku03_000299.html

編集部から

昨年は、新型コロナウイルス感染症の拡大により、社会のシステムや人々の生活に大きな影響をもたらした年となり、改めてそれまでの日常が尊いものと感じられます。

私たちの食生活にも大きな影響があり、食生活への意識が変わった方も多いのではないのでしょうか。これまでも alic は、生きていく上でなくてはならない大切な「食」を支えていくために、農畜産業・関連産業に携わる方々を応援し、消費者の皆さまに農畜産物が安定的に届けられるよう努めてまいりましたが、コロナ禍では一層、その使命の重要性を認識しています。諸情勢の変化に対応した緊急対策を迅速かつ的確に講じることや、国民の皆さまの食生活が安定的に継続されるよう業務を遂行することは、alic がこれまでも取り組んできたことでもあり、その経験やノウハウの蓄積を活かしながらこの局面を乗り越えていく所存です。

健康維持にも食は欠かせません。皆さまのご健康を食の面から支えられるよう引き続き最善を尽くしてまいります。

本年も宜しく願いいたします。

【お詫び】

広報誌「alic」11月号の冊子において、一部記事の記載に誤りがありました。

読者の皆様ならびに関係者の皆様にご迷惑をおかけしましたことを深くお詫び申し上げますとともに、以下の通り訂正いたします。

○9頁1段7行目について

【誤】鹿児島県農→【正】鹿児島県農政部農産園芸課

○8頁2段13行目～9頁2段17行目までの注釈について
(※2) から始まっており、(※1) がございませんでした。

次号は2021年3月3日発行です。