

AFC フォーラム Forum

Agriculture, Forestry, Fisheries, Food Business and Consumers

1

2016

特集 **フードマーケット新潮流**



AFCフォーラム 1

Agriculture, Forestry, Fisheries, Food Business and Consumers 2016

特集

フードマーケット新潮流

3 国産野菜で中食産業の新潮流は可能か

大隅 和昭

高齢者や単身世帯割合の増大などを背景に拡大してきた中食産業で、原料の野菜を国産にシフトする動きがある。これが新たな潮流となるか考察する

7 調理改善が進む介護食品市場に新潮流

齊木 乃里子

わが国の「超高齢化社会」での介護食に着目し、高齢者の食のニーズやそれに対する企業の取り組みなどの事例を交え、今後の市場動向を探る

11 食品供給元が「安全」で選択される

加藤 光夫

HACCPの衛生管理手法は、食品企業の信頼を維持すると同時に販売戦略の重要なポイントとなる。導入の留意点や課題を整理する

情報戦略レポート

15 農業景況DI上半期は多くの業種で大幅改善 5業種でプラスに転化

—2015年上半期 農業景況調査—

経営紹介

経営紹介

23 農事組合法人たねっこ／秋田県 工藤 修

担い手不足などによる地域農業の将来危機に、大規模土地利用型農業法人を確立。新たな生産展開で、集落は変わり始めた

変革は人にあり

25 有限会社小林牧場／北海道 小林 紀彦

地元の乳業メーカーとの深いつながりによって「小林牧場物語」というブランドが生まれた。都市近郊での大規模酪農が目指すものとは



撮影：鎌形 久
新潟県十日町市
2008年春撮影

春の日の出

■星峠の棚田は、四季折々にさまざまな表情を見せる。夏には、青々とした稲の穂が並び、刈り取り後の秋には代かきがなされ水が張られる。雪で閉ざされた冬を経て、雪どけの春を待つ■

シリーズ・その他

観天望気

米国でも、食はファストからスローへ

小川 孔輔 2

主張・多論百出

特定非営利活動法人日本ジビエ振興協議会

小谷 浩治 17

農と食の邂逅

株式会社善太／兵庫県

清水 くみ子

青山 浩子(文) 河野 千年(撮影) 19

フォーラムエッセイ

誕生日に娘が欲しかったもの 田中 章義 22

耳よりな話 166

牛疫と動物衛生研究所 佐藤 真澄 28

まちづくりむらづくり

原生の照葉樹林と有機農業の里
変わらない昔からの自然が人を招く

宮崎県東諸県郡綾町
前田 穰 29

書評

盛田 淳夫 著『ゆめのちから—食の未来を変えるパン』

青木 宏高 32

トレンド・アイ

国産食肉の活路を開く—HACCPのカー

日本畜産興業株式会社／埼玉県 33

インフォメーション

衛生・品質管理向上をお考えの食品製造・加工業者の皆さまへ 35

三事業合同でかがわビジネス交流会を開催 高松支店 36

三事業連携の島根県産品業者の交流会を開催
松江支店 36

稲作経営に係る意見交換会を開催 青森支店 36

子ども絵画展2015の農林水産事業本部長賞を決定
情報企画部 36

みんなの広場・編集後記 37

ご案内

第9回アグリフードEXPO大阪2016 38

観天 望気

米国でも、食はファストからスローへ

昨年一二月の初旬、視察ツアーで米国ジョージア州アトランタを訪れた。アトランタは、映画『風と共に去りぬ』の舞台になった場所で、コカ・コーラの本社や発着数と利用者数世界一のアトランタ国際空港がある町としても知られている。

さて、空港到着後に、米国最大級のショッピングモール「レノックス・スクエア」を視察することになった。私が特に興味を持ったのは、飲食店が密集しているフードコートだった。日曜日の昼すぎである。フードコートのカウンターには、たくさんの人が並んでいた。

ところが、案内板にゴールデンアーチを探し出すことができなかった。驚いたことに、日本でよく見かけるマクドナルドをはじめ、競合のバーガーキングやタコベルなどの低価格ファストフード店も入店していない。

入店しているのは、メキシカン料理のチポトレ・メキシカン・グリル、ベーカリーのパネラ・ブレッド、チキンサンドのチックファイレイなど、食材のナチュラルさやヘルシーさを訴求している店ばかりだ。また、注文を取ってから商品を手渡すのではなく、顧客に具材を選んでもらうオーダーメイド方式を採用していた。

ファストフード発祥の地で、食がスローに変わっていく風景を見ることになった。マクドナルドに代表されるファストフードビジネスが、チポトレ・メキシカン・グリルのようなスローなカジュアルレストランに駆逐され始めている。

米国でも、低価格や利便性だけを重視するのではなく、食べ物が本来的に持っている価値（おいしさと栄養価）を大切に考える方が復活しているように感じた。食事に時間をかける生活スタイルが定着し始めている。

戦後七〇年、日本はとりわけ米国のライフスタイルに憧れ、ビジネスでも文化でも欧米のトレンドを追いかけてきた。

しかし、ここに来て、欧米人が日本の文化に価値を見いだすようになった。食文化もその一つである。



法政大学経営大学院 教授

小川 孔輔

おがわ こうすけ

1951年秋田県生まれ。74年東京大学経済学部卒業後、法政大学経営学部の助手、助教授を経て、86年に教授（～2010年）。現在は法政大学経営大学院イノベーションマネジメント研究科教授（スクール長）。日本マーケティング・サイエンス学会理事などを務める。主な著書に『マクドナルド 失敗の本質：賞味期限切れのビジネスモデル』東洋経済新報社（2015年）など多数。

特定非営利活動法人
日本ジビエ振興協議会

小谷 浩治

(六三歳)



● 小谷にこうじ ●
二〇一〇年から野生動物の被害対策に関する研究会を立ち上げ、現在も事務局を担っている。二年五月に設立した日本ジビエ振興協議会の事務局長に就任し、四年七月のNPO法人化後も事務局長として、藤木徳彦理事長と二人三脚で活動を行っている。

野

山の青草を食べた夏ジカの肉」と「夏場に有害捕獲したシカの肉」。もし、飲食店で提供されるシカ肉料理のメニューにこのようなキャッチフレーズが書いてあるとしたら、食べてみたくなるのは前者だろうか、それとも後者だろうか。

市場に出回っている国産のシカやイノシシの肉の多くは、鳥獣被害対策として有害捕獲されたもので後者の表現に間違いはない。しかし、こうした狩猟により捕獲された野生鳥獣の肉、つまりジビエを加工して販売するには、一工夫が必要である。

二〇二二年に現NPO法人の前身である日本ジビエ振興協議会を立ち上げた頃、地方自治体や食肉処理施設の関係者の間では市場調査も行わずに、「解体処理したシカ肉やイノシシ肉をパッケージにすれば、売れるはずだ」という傾向が多く見受けられた。

私は日本ジビエ振興協議会の発足準備中に、ジビエの加工品を買うため、道の駅や直売所に行つて販売されている商品を見てみた。ところが、パッケージに荒々

しいイノシシのイラストが描かれ、いかめしい印象を受けた。「無理して買わなくて良いぞ!」と言いたげなラベルも目立った。中身の味付けも自己流なのだろうか。ワンコイン以上のお金を支払つてまで、また食べたとは思わない缶詰やカレーが多かったことを記憶している。

問題なのは、こうした商品を買った消費者は、本来おいしいジビエ料理からも足を遠ざけてしまうことだ。一度まずいジビエを食べると、ジビエそのものを敬遠してしまう傾向にあることは、幾つかの市場調査から明らかとなっている。

二年間の活動を経て、国や地方自治体、企業に認知してもらええる活動を展開するため、一四年七月に特定非営利活動法人日本ジビエ振興協議会として再出発した。「おいしいジビエをより多くの人に ジビエを通じて地域の活性化に貢献」という設立理念のもと、「おいしくなければジビエじゃない!」を合言葉に捕獲、放血、食肉処理施設への搬入、解体処理、加工、調理と

いう工程ごとに、いかにしておいしさを損なわないようにするかを主眼に、地方自治体をはじめ、食肉処理施設や流通・加工業者、外食産業と連携して、ジビエ利活用に当たる適正な捕獲、解体処理、加工、調理の啓蒙活動を行っている。

ジ ビエの市場規模は意外に大きいと、これらの活動を通じて実感している。環境省の調査によれば、シカとイノシシを合わせて、年間八十万頭捕獲されているが、食用になっている割合は、最も多い北海道でも一五%前後で、全国を平均すれば八%前後と推定される。仮に八%として、年間六万頭強の利用にとどまる。しかし、市場規模は捕獲頭数八〇万頭をのみ込む勢いがある。

ジビエが地方活性化や地域産業として成り立つことは、市場規模を見れば十分可能なのだが、動きはまだ遅い。それは第一に、鳥獣被害対策と利活用を担う部署が、行政、JAともに異なること。第二に、厄介者を益獣に変えるアイデアを持つ人材が不足している点が挙げられる。

ジビエと農業の六次産業化を組み合わせて新たな産業とすることを証明したが、外食産業向けの食品

を製造・販売するJA全農の子会社、株式会社ピュアディッシュの取り組みである。二〇一四年に千葉市内で稼働したピュアディッシュの加工場には、真空低温調理法という特殊な技術が導入され、これにより通常は売れずに廃棄されていたジビエのスネ肉やスジ肉などの硬い部位も軟らかく仕上げることができるようになった。現在、JR東日本のエキナカの飲食店などに、ジビエと国産農産物を使ったカレーやそばのトッピングなどを販売している。

ピュアディッシュと同様のノウハウをもって、地方自治体やJAが保有する既存の加工施設で、ジビエの硬くて売れない部位の肉と規格外の農産物を使った加工品ができれば、地元だけでなく全国の外食産業においしいジビエを供給できるようになる。

特定非営利活動法人日本ジビエ振興協議会は、川上（地方自治体や食肉処理施設）と川下（流通・加工業者や外食産業）をつなぎ合わせて、ジビエの新たな商流を実現する取り組みに着手している。一五年一月にはコンソーシアムとして「国産ジビエ流通規格検討協議会」を設立し、安全・安心なジビエのさらなる普及に向けて、衛生・品質管理の検討を開始している。

F

鳥獣被害対策と利活用を両立させて おいしいジビエで地域活性化に貢献

地元特産物の玉ねぎを
伝え方や売り方の工夫で
お客さんを増やしたい
子ども頃から商売には
興味がありましたね

農と食
の邂逅

清水 くみ子 さん

兵庫県南あわじ市
株式会社善太 代表取締役

玉ねぎドレッシングは人気の商品になり、フルーツ玉ねぎはネーミングが評判を呼ぶ。「おいしさ」に斬新なデザインも加わり、インターネット利用で市場拡大を続け農業に参入した。農産加工分野の刺激的な女性経営者である。





P19: ドレッシングなど玉ねぎ関連の商品を開発し、売り上げを約2億円まで伸ばしたくみ子さん。母のつや子さん(左)と P20: 健次さん、長男の継翔君と。健次さんが管理する玉ねぎ畑が一望できる場所にて(右上) 黄金のパッケージに入ったスープは中国人観光客に大人気(右下右) 洲本市にある直営店にて(右下左) 淡路島産の玉ねぎを食べる機会が少ない関東からの注文が多い(左)

おいしさが評価される

多い月には一万本は売れる玉ねぎドレッシングは、淡路島の道の駅やホテルに販売するほか、インターネットで売れ筋商品としてランキングされるほど人気だ。どうしたら消費者に食べてもらえるか——常にこの視点で商品を開発し、情報を発信する。それが株式会社善太の清水くみ子さん(三六歳)だ。

二〇二二年の法人化の際、くみさんが代表取締役に就いたが、創業者は父親の敬二郎さん(七十二歳)で、結婚式の引き出物など贈答品を扱う商売からスタートした。繁盛した時代を経て、少子化により結婚式を挙げるカップルの減少や島外で挙式する人が増え、新規事業を模索していた敬二郎さんの目に留まったものは島特産の玉ねぎだった。当時、清水家は農家ではなかったが、良質の玉ねぎを仕入れて特徴ある商品を作れないかと考えた末、ドレッシングにたどり着いた。小豆島産のオリーブオイルとしょうゆを組み合わせて二〇〇〇年頃から販売を始めた。

敬二郎さんの積極的な営業で、島内の土産物店やホテルなどに売り込み、少しずつ販路を広げていったが、あるテレビ番組で司会者が「おいしいドレッシング」として紹介し、人気が急上昇した。仕掛けたのは家業の手伝いを始めたばかりのくみさんだった。

大学を出て放送局に入社し、四年間の番組制作やレポーターの勤務を経て、家業を継いだ。二人の姉がすでに別の道に進み、家業を

継ぐ人間がいなかったこともありましたが、子どもの頃から商売に関心がありました。もつと早くからやりたかったぐらいです」とほほ笑む。

放送局勤務の経験から、テレビ番組で取り上げられる商品の売り上げが伸びることを知っており、自らもファンで日頃から見ている番組宛てにドレッシングを送ったところ、おいしさが評価され紹介されることになった。案の定、注文が殺到して電話が鳴りっぱなしになることもあり、くみさんはふと思いついた。ドレッシングがおいしいのだから、もともとの玉ねぎも売ってみたらどうか——。

商品開発に時間をかけ

近隣農家から仕入れた玉ねぎを売る手段として着目したのはインターネットだった。購入希望者が価格を提示するオークション形式で販売したところ、予想以上に手応えがあった。半年後にはインターネット上の店舗が多数集まっている大手通販サイトに「淡路島たまねぎ工房」を出店したが、それだけではお客さんは訪れてくれない。初めての人間向けに一〇〇〇円のお試し価格での販売、購入者へのメルマガの発行、商品に直筆の手紙やサンプル品を同封、広告でのPRと、ありとあらゆる工夫をした。

当時、玉ねぎをインターネット販売する人は少なく、ドレッシングも玉ねぎの売れ行きも順調だったが、くみさんはあることに気づいた。それは、農家の栽培方法や肥料によつ

て玉ねぎの味が違うことで、際立っていたのは甘さ。「ある農家の玉ねぎの糖度は一度もあり、ちょうど果物の梨と同じぐらいです」
どうすればこの玉ねぎの良さが伝わるかと、頭をひねって考えたネーミングが「フルーツ玉ねぎ」だった。フルーツのような糖度、フルーツトマトから連想する高級感が気



南あわじ市にある玉ねぎ畑にて。水はけもよく、海風を受けておいしい玉ねぎができる場所として知られている。収穫作業は3月から6月にかけて行う

に入った。敬二郎さんの勧めで商標登録も済ませ、インパクト抜群のネーミングが転機となり、うなぎ上りに注文が増えた。

一生産者の量では注文に応じきれず、同じ方法で生産したいという農家を募り、契約栽培をすることにした。生産分野は敬二郎さんが担当。インターネットの順調な売れ行きは

地元での販路拡大につながり、島内の道の駅やホテルが扱うようになった。さらに、この様子を知った大手デパートから「通信販売で扱いたい」と申し出があり、フルーツ玉ねぎはそのデパートのカタログ通販のトップページを飾る商品となった。

市場で評価されない規格外品が増えると、それを原料に玉ねぎスープを外部委託で商品化した。このビジネス感覚はどこから生まれてくるのかと、取材中、ずっと気になっていたが、母親のつや子さん(六六歳)の言葉を聞いて納得した。「うちほど食事中に商売の話で盛り上がる家はないと思います。あの商品は面白いとか、あれは売れるやるとか、話が尽きないんです」。いつも食卓の輪にいたくみ子さんには作って売るハードルが他の人より低いのもかもしれない。

もう一つは生まれつきのセンスなのだろう。商品開発には比較的時間をかけるという。「雑誌を読み、参考になる商品の価格、ネーミング、パッケージなどをよく見ます。あまりお金をかけずに商品開発をしていくやり方は、形から入る父親の世代の人とは少し違うかも」と笑う。

玉ねぎ嫌い解消を応援

契約農家からの仕入れ量が安定しなかったこともあり、二〇一〇年頃から原料の玉ねぎの自家生産も始めた。敬二郎さんが六〇歳の畑を購入し、親戚の農家から助言を受けながら作るようになった。今では二・二畝まで増

え、契約農家の玉ねぎも加えると年間約五〇トを扱うまでになった。

現在、生産を任されているのが夫の健次さん(二六歳)だ。もともと家電メーカーのサラリーマンだったが、昨年から専務として関わるようになった。六次産業化に取り組む事業者として国から認定を受け、自社の加工所も建設した。加工品はフルーツ玉ねぎを原料とするドレッシングに使われている。「自社商品の原料として使うだけでなく、カット野菜として外部に納めていきたい」と健次さん。

「周囲が海なので、土に含まれるミネラルが豊富。これが甘みやうま味を引き出すのかなと思います」と、くみ子さん。敬二郎さんの出身地でもある島南部にある畑は砂地で、保水と排水のバランスの良さが水分たっぷり玉ねぎを生み出すという。

恵まれた環境で作られるフルーツ玉ねぎを食べてくれるお客さんの反応で、くみさんが手応えを感じるものが、玉ねぎ嫌いの夫や子どもをもつ女性から「初めて玉ねぎを食べてくれました」という手紙をもらうことだ。「そんな玉ねぎをこれからも提供していきたい」と、目を輝かせる。

よく食卓に上る食材であっても伝え方や売り方次第で、潜在需要を掘り起こすことができる。ネーミングやパッケージでの工夫など六次産業化に取り組む人々にとって大いに刺激になり、くみさんは参考にしたくなる女性だろう。

(青山浩子／文 河野千年／撮影)



「舌に溶くるトマトの色よ匂ひよとたべたべて更に飽かざりにけり」(若山牧水)、「ある時は大地の匂ふんぷんとほふキャベツの玉もぎて居り」(北原白秋)、「サキサキとセロリ噛みいてあどけなき汝を愛する理由は要らず」(佐佐木幸綱)など、近現代の歌人は多くの野菜の短歌を詠んできた。

以前、『野菜だより』という雑誌に野菜の短歌を連載していたことがあって、現在でも多くの野菜が詠まれていることを実感している。「夕暮の畑に南瓜を切り採れば日の温もりの残りていたり」(加藤まさ)、「すきっぱらの兎のように帰省子が春のキャベツを音立てて食む」(桜井雅子)、「菜のみどり人參の赤茄子の紺農に色あり農に幸あり」(萩原桂葉)など、どれも好きな作品だ。人間は農によって支えられていることをあらためて思う。機会があれば野菜や果実など、百種類の農産物の代表的な歌を一首ずつ取り上げた『農の百人一首』を編んでみたい。

そんな私は、数年前から郷里の静岡に生活拠点を移した。子育ては農作物に恵まれた自然豊かな地域で、と思い、駿河湾に面した用宗で暮らすことにしたのだった。

四季折々に表情を変える富士山を仰ぎながら、庭で子どもたちとイチジクやキンカンを収穫していると、御近所の方からゴーヤやダイコン、スイカ、トマトなど、採れたての農産物を頂くことも多い。

地元産の野菜のおいしさに目覚めてしまった娘はここ数年、誕生日に野菜の苗を欲しがるようになった。四歳になった一昨年はイチゴの苗、五歳の昨年は何とシイタケのほだ木をリクエストしたのだった。シイタケのほだ木を欲しがるとは、と周囲を驚かせた娘。けれども父はそんな娘に喜んでいい。このままのどかに育ってくれたら嬉しい。

太平洋の潮風に吹かれつつ、実は娘こそどんな農産物よりも農産物な、天地の根菜類なのだと思っている。最近のみそ作りの愉しさにも目覚めている娘。今年は何んなものを欲しがってくれるだろうか。そのためにも、父は海や山、里や川でいろいろな自然体験を子どもたちにさせていきたいと思っている。



歌人・作家
田中 章義

たなか あきよし
静岡市生まれ。第36回角川短歌賞を受賞。2001年国連WAFUNIF親善大使に当時アジアでただ1人選出される。國學院大學「和歌講座」講師。TV・ラジオのコメンテーターも担当。「世界で1000年生きている言葉」(PHP文庫)ほか、著書多数。

誕生日に娘が欲しがったもの

牛疫と動物衛生研究所

国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構

動物衛生研究所 病態研究領域長

佐藤 真澄

十 八世紀に欧州の牛の約半数、二億頭を斃死させた牛疫という伝染病がある。動物衛生研究所の前身である獣疫調査所で一九三五～三八年に編集、発行された『日本帝国家畜傳染病豫防史』(明治篇)大正・昭和第五篇、全六卷)の冒頭には「畜産の發達を阻碍するもの家畜傳染病より甚しきはない」とあるが、同豫防史もこの疾病に関する記述から始まっている。牛疫の歴史は古く、四〇〇〇年前のエジプトのパピルスにその記録があるとされている。四

世紀後半の流行では、農業の重要な労働力である牛の全滅による飢饉が引き金となってローマ帝国が衰退し始めるなど、人類の歴史にも影響を及ぼしてきた。十九世紀に入っても欧州での流行は続き、これが契機となって一九二四年に国際獣疫事務局(OIE)が設立された。

わ が国では江戸時代に散発的な発生記録が残されている。産業の近代化が始まった一八七一年には、シベリアから日本への侵入を防ぐため牛疫予防法が布告されたが、明治初期の大発生では数万頭以上の牛が斃死した。大陸からの侵入を防止するため九七年には牛疫検査規則が制定され、長崎をはじめとする家畜検査指定港において検査が始まった。予防に関する研究は、九一年農商務省仮農事試験場に設置された獣疫研究室を祖とする獣疫調査所と



『日本帝国家畜傳染病豫防史』(1935~38年 獣疫調査所発行) 全六巻

朝鮮半島の牛疫対策のために釜山近郊に設立された牛疫血清製造所において行われた。一九一七年の蠣崎千晴博士による不活化ワクチン、三七年の中村稔治博士による弱毒生ワクチンは中国大陸で活用され、世界食糧機関(FAO)を通して東南アジア諸国における牛疫撲滅にも貢献した。二〇一二年にはOIEとFAOにより牛疫の世界的撲滅宣言がなされ、以降、各国が保有する全ての牛疫ウイルスは廃棄またはOIEとFAOによって認定された施設のみ

で管理することとなった。昨年五月、研究能力とワクチン開発・製造実績が評価され、動物衛生研究所は「牛疫ウイルス含有物質の所持施設」(世界で四カ国・五カ所のうち、つくばと小平二カ所)に認定された。牛疫は歴史上、常に大きな問題となってきた疾病であり、動物衛生研究所の研究もこれに端を発すると言っても過言ではない。ここ数年の国内における口蹄疫や鳥インフルエンザの発生は記憶に新しく、近隣諸国では現在も流行が続いている。これらの伝染病が甚だしく畜産を阻碍することは今も変わらない。

人類の歴史まで変えた牛疫という伝染病の撲滅に大先輩が貢献してきたことを思うと、われわれが引き継いだ役割の大きさに身が引き締まる思いである。

F



Profile

さとう ますみ
東京都出身。日本獣医畜産大学大学院修士課程修了後、1984年より農林水産省家畜衛生試験場(現：農研機構 動物衛生研究所)勤務。同九州支所臨床病理研究室長、疫学情報室長などを経て、2014年4月より現職。獣医学博士。



原生の照葉樹林と有機農業の里 変わらない昔からの自然が人を招く

宮崎県綾町町長 前田 穰

過疎の町に一大変化

私たちの住む綾町は、基幹産業であった林業の衰退と共に過疎化も進んで、一時は町自体が沈滞状況に陥りました。ところがその町に今では何と年間累計一〇〇万人もの観光客が訪れてくれるようになったのです。町への交通のアクセスと言えば宮崎市とを結ぶ定期路線バスだけという不便な場所にもかかわらず、です。うれしいことに人口も徐々に増加し、現在、七五〇〇人前後で推移しています。しかも二〇一〇年には過疎振興地域の指定を外れ、自立して新たな出発をすることもできました。文字通り、過疎の町に一大変化が起きたのです。

私たちのまちづくりの特徴は、地域の豊富な「地域経営資源」ともいえる自然と調和し自然生態系を重んずるといふことに尽きる、と言っています。

宮崎県のほぼ中心に位置する綾町の総面積は



九五二二畝ですが、約八〇%の七五七二畝（国有林四二二四畝）が森林です。また、森林の多くは照葉樹（カシ、シイ、ツバキなどの常緑広葉樹）を中心とした天然林で、これは全国一の規模を誇っています。多種多様な植生が繁茂し、野鳥や獣類など多くの野生動物が活動する照葉樹林は、一九八二年に九州中央山地国定公園に指定されました。照葉樹林の森からの湧水は「名水百選」にも選ばれ、さらに、二〇一二年には自然と人との共生が認められ「ユネスコエコパーク」に登録されました。自然散策や自然科学の学習の場としての利用、保養・休養の場としての活用が図られようになり、観光地としても成長していききました。

観光スポットとしては、一年にリニューアールし、照葉樹が競い合いながら生育している様子を感じられる全長二五〇メートル、高さ一四二メートルの「照葉大吊橋」があります。また、年間を通して町に來ていただけるよう、さまざまな企画を官民一体となって催しています。

一例ですが、毎年、二月中旬から三月三日に開催される雛山まつりひなやまのことを申し上げます。綾町では古くから女の子の初節句の時にお祝いとして、雛山ひなやま（三〇頁写真下）が家の中に作られていました。その雛山を、綾町に來られた観光客の方々にも見ていただくとうと綾町商工会女性部の主催で始めたもので、町内二〇カ所くらいにそれぞれ個性ある雛山が飾られます。期間中は、楽しく回っていただけるようにスタンプラリーも企画しています。さらに能楽披露、郷土料理の「だご汁」のふるまいなども行い、観光客の方々が楽しく綾町の伝統的文化に触れていただけるように工夫をしています。

秋には綾町の人口とほぼ同数の七〇〇〇人を超えるランナーにご参加いただく綾照葉樹林マラソンも開催しています。全てを紹介できないのが残念ですが、いらしてくれた皆さんは、水や野菜がおいしい、綾町の深い照葉樹林の森に感動を覚える、木々や土の香りに癒されるなどと言って

profile

前田 穰 まえだ みのる

1945年宮崎県東諸県郡綾町生まれ。64年宮崎県立宮崎農業高等学校卒業後、就農。78年から綾町農業協同組合長を歴任後、90年、綾町町長就任。現在7期目を務めている。「全国小さくても輝く自治体フォーラムの会」会長、「NPO法人日本で最も美しい村連合」理事他。町民と共に、自然との共生を図り、歴史、伝統、文化を大事にした町づくりに取り組んでいる。

宮崎県綾町

宮崎県のほぼ中央、宮崎市から西方約20キロメートルの中山間地域に位置する。総面積9,521ヘクタールのうち約80%が森林で、わが国有数の照葉樹林帯が広がる。その照葉樹林を活かし環境保全と文化の継承および自然生態系農業など、自然生態系を重んじた持続可能なまちづくりを目指している。

くれます。

綾町の耕地は七四〇㊦程度で、面積からすると約八%ほどです。町全体で、化学肥料や農薬などの合成化学物質を極力使わず、自然を活用した農法で取り組んでいます。二〇〇一年には、町が有機JAS登録認定機関に登録されました。これは、全国の市町村で初めてのことです。認定を受けた農家は全国に向けて有機農産物を出荷するシステムなど、ソフト面の整備にも着手しています。

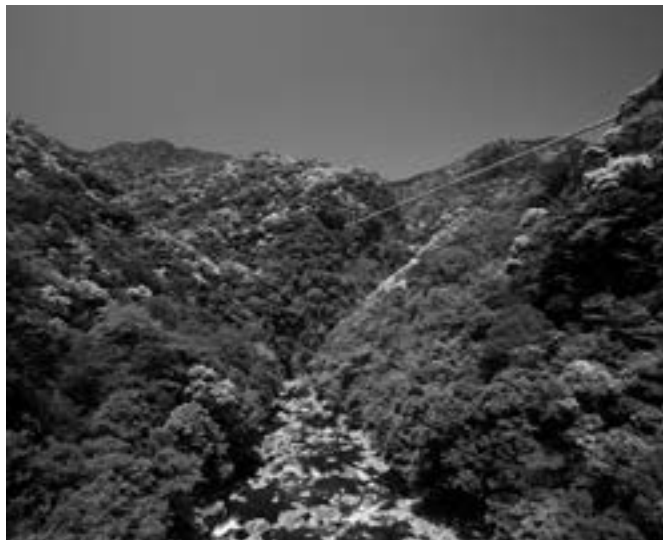
一四年六月には「綾町農業支援センター」を設立し、農業の生産基盤と販売体制の強化、さらには担い手確保を図っているところ です。

一時は照葉樹林伐採の危機

一九六七年七月、綾町の照葉樹林をめぐって重

大な出来事が起こりました。営林署による森林伐採計画が町に持ち込まれたのです。国は全国の照葉樹を切つて杉に変える方針だ、というのです。

短期的には伐採やその後の植林で雇用が生まれ、町の財政も潤う。しかし、一時的には良くても、その後はどうなるのか。先人先達が残してくれた森林を守るからこそ、町の貴重な財産を後世に残すことになる。当時の郷田實町長をはじめ町民たちは考え、町民の九〇%の反対署名をもとに町長は、宮崎県知事、県議会に反対陳述を行い、最後は農林大臣に直訴して、この計画を阻止しました。その後、照葉樹林を守るため、山を国定公園にする運動も展開していきました。長い期間、町民一丸となった運動の結果、八二年に晴れて国定公園に指定され「九州中央山地国定公園」となりました。



上：綾南川に架かる照葉大吊橋と照葉樹林

下：花木などで山河を再現し、雛人形を飾る雛山飾り

また、当時、綾町では綾川の氾濫などによって農地が少なく、土地は痩せており、野菜は宮崎市などから購入していました。しかし、郷田前町長らの「健康な野菜、本物の野菜を作ろう」「せめて、自分のうちで食べる野菜は自分で作ろう」という考えと強いリーダーシップにより七〇年頃から農業の生産性向上のため行政が旗振りをして土作りに対する取り組みを始めました。

さらに、七三年、「二坪菜園運動」も始めました。町内の全世帯に野菜の種子を配布し、庭先で自然生態系農業を実践するというものです。同時に、有機農業の取り組みについて個人や団体を表彰する「家庭菜園コンクール」を行いました。このような活動を通して、町民の意識も自然生態系農業の振興へと大きく変わっていったのです。

自然生態系農業の推進は「町民総力」で取り組ましました。綾町では一行政区一JAという構図で長年農業の振興に取り組んでおり、「平成の大合併」の大波にも飲み込まれずに続いています。

その当時は決して見栄えがいいとは言えない有機農産物の販売先の確保など、さまざま苦しさもありました。そこで、青空市場を開設、消費者に直接農産物を届ける軽トラ宅配、アンテナショップの出店、生協や外食産業とつなぐなど、流通態勢をどんどん作り直しました。このように、行政とJA、生産者が一致団結し、一つ一つ問題を解決しながら、「一人の百歩より百人の一步、万人が一人の為に一人が万人の為に」という考えの基に協同の精神で難局を乗り越えてきたのです。

また一方で、土づくりの基本である有機質肥料の確保のため、いろいろな取り組みを行いました。家庭から出るし尿を液状堆肥化する自給肥料供給施設、牛・豚糞を堆肥化する家畜糞尿処理施設、家庭の生ごみと畜産廃棄物を混ぜ合わせて有効活用する生活雑廃コンポスト製造施設などを設置し、町内で得られる有機物を農地に還元し、資源循環を行う基盤体制を整備したのが典型的な例です。

全国に先駆け条例

さらに、私たちが胸を張れるのは、一九八八年に全国に先駆けて「自然生態系農業の推進に関する条例」を制定したことです。条例の前文（一部抜粋）を少しだけ掲載させていただきます。

「今や我等綾町農林業者は、綾町憲章『自然生態系を生かす育てる町にしよう』の基本理念を更に

追求し、土と農の相関関係の原点を見つめ、従来すすめてきた自然生態系の理念を忘れ近代化、合理化の名のもとにすすめられた省力的な農業の拡大に反省を加え、『化学肥料、農薬などの合成化学物質の利用を排除すること』『本来機能すべき土などの自然生態系をとりもどすこと』『食の安全と、健康保持、遺伝毒性を除去する農法を推進すること』を改めて確認し、消費者に信頼され愛される綾町農業を確立し、本町農業の安定的な発展を期するため、本条例を制定する」

この条例を具体的に推進するため、八九年に町は「有機農業開発センター」を設置しました。有機農業の指導を行ったり、専門家による農地の土壌分析をし有機農業の推進に努めています。

この頃、消費者の間で食の安全性や有機農業に對して関心が高まってきました。わが国では有機農業の定義が明らかにされていなかったため、条例に基づいて、綾町では行政として責任を持って有機農業の基準の設定、基準の審査方法、審査結果による認証方法などを定めました。健康な野菜を提供していくシステムを確立したのです。有機農業開発センターがその認証を行っています。

農業生産者が認証を受けるには過去の農地の管理状況により「農地認定」を受けなければなりません。次に認定を受けた農地で栽培された作物の栽培管理状況により「生産管理認定」を受け、双方の組み合わせによって農作物を総合的にランク付けします。いずれも栽培管理記録簿の記入・提出など厳しい要件が必要となっています。

私たちは、日本の多くの天然林が伐採されて人工林化が進む中で、照葉樹林を守り育ててきました。

た。化学肥料や農薬などの合成化学物質の利用が全盛の中で、それらを排除し、土の自然生態を取り戻そうとしてきました。いずれも時代と逆行するような取り組みですが、私たちは必死に続けてきました。

そして今、町民の長年の努力により守られてきた照葉樹林は、子孫に受け継がれていくべき町の貴重な地域の宝であり、自然生態系農業により持続可能なまちづくりを推進できていると感じています。そんな綾町に魅力を感じ、多くの人が訪れ、移住をしてくれるようになりました。二〇一四年度のふるさと納税制度では、寄付者数六万七〇〇〇人、寄付金額にして約一〇億円のご支援を賜りました。私たちの取り組みを多くの方々が支持、共感し、さらには応援をいただいているものとありがたく思っています。

〇五年、九州森林管理局、宮崎県、綾町、日本自然保護協会、一般社団法人てるのは森の会で、「綾川流域照葉樹林帯保護・復元プロジェクト」の調印を行い、この日本に残された最後の広大な照葉樹林の森を官・学・民が一体となって保護・復元に取り組んでいます。照葉樹林および隣接する森林、約一万畝を舞台に保護林の新設、人工林から照葉樹林への復元、森林環境教育など住民参加型の森林づくりを実践し、自然と共生した地域づくりを進めています。

これからも、緑豊かな照葉樹林、そこから湧き出る湧水を背景に、自然生態系を重んじて、地域に根付いた産業を発展させ持続可能なまちづくりを町民一丸となって取り組んでいきます。引き続きよろしく願います。

『ゆめのちから』

— 食の未来を変えるパン —

盛田 淳夫 著



(ダイヤモンド社・1,500円 税抜)

国産小麦のパンを作る

青木 宏高

(NPO法人「良い食材を伝える会」理事)

朝食にパン。日本では自然な食卓風景になった。パンは小麦を原料にするが、大部分を輸入に頼っている。小麦の自給率はわずか一四%で、パン用となると1%にすぎない。

国産小麦でパンを作る——。この本は無謀とも言うべき難事業に挑戦し、その原点となった想いや商品誕生の経緯や開発秘話などをつづっている。著者は盛田淳夫さん。大手パンメーカーの敷島製パン五代目社長で、「国産小麦のパン」を世に送り出した、その人である。

国産小麦パンには、まず適性なパン用小麦が必要だが、無ければ国内で開発しなければならぬ。それを模索していた日々の二〇〇九年、盛田さんは北海道農業研究センターが開発した「ゆめちから」に出会う。特質はグルテンを多く含む超強力小麦で、これが国産小麦パンの可能性を

大きく広げる。

小麦の開発には、さまざまな特性を持つ品種を幾通りも交配して育成する。播種から刈り取りまで一年一作、約五〇通りの組み合わせを毎年繰り返し、ゆめちからに一三年の歳月を要している。

北海道十勝地方は日本一の小麦産地であり、ゆめちからの主産地になった。一年、この地に生産者も共同運営する製粉工場が造られた。「作る」「食べる」のもっと近くに、という理念を掲げている。

大手パンメーカーはリテイルベーカーリーといわれる街のパン屋さんと違い、毎日、何百万個の商品を作り、コンビニやスーパーに配送して、何百万人にパンを供給する。新しい小麦粉に対応した製造ラインは安くて、味が良くて、いつでも手に入るニーズに応える、実は難問であるが、これがメーカーの使命である。

北海道に酪農を導入して「日本の酪農の父」と呼ばれた黒澤西蔵さんの牧場を訪ねたことがある。明治生まれで八〇歳を超えていたが、「国民の誰もが牛乳を飲める生活」のために日本へ酪農を導入したと目を輝かせていた。この信念が日本に酪農を定着させた。

米の値段が天井知らずに高騰した第一次世界大戦直後、米騒動が起きた時代に創業者が民衆救済に「コメの代用食にパン」の製造を始めた。盛田さんは社長就任以来、創業の理念を忘れず、この国の食料自給に貢献したい、という。

読まれています 三省堂書店農林水産省売店 (2015年11月1日~11月30日・税抜)

タイトル	著者	出版社	定価
1 日本のTPP交渉参加の真実 その政策過程の解明	作山 巧/著	文眞堂	2,800円
2 減反廃止 農政大転換の誤解と真実	荒幡 克己/著	日本経済新聞出版社	2,600円
3 亡国の農協改革 日本の食料安保の解体を許すな	三橋 貴明/著	飛鳥新社	1,389円
4 JA解体 1000万組合員の命運	飯田 康道/著	東洋経済新報社	1,500円
5 新たな土地改良の効果算定マニュアル	農林水産省農村振興局整備部/監修	大成出版社	4,000円
6 島耕作の農業論	弘兼 憲史/著	光文社	740円
7 農業と経済 2015年12月臨時増刊号 世界をゆるがす中国農業 食料需給の現状、農業構造改革、農村問題に迫る		昭和堂	1,700円
8 JAが変われば日本の農業は強くなる	杉浦 宣彦/著	ディスカヴァー・トゥエンティワン	1,000円
9 いま問われる農業戦略 規制・TPP・海外展開	長命 洋佑、川崎 訓昭、長谷 祐、小田 滋晃、吉田 誠、坂上 隆、岡本 重明、清水 三雄、清水 俊英/著	ミネルヴァ書房	3,000円
10 誤解だらけの遺伝子組み換え作物	小島 正美/編集	エネルギーフォーラム	1,400円

国産食肉の活路を開く

HACCPの力

この人に聞く

福田 武仁さん

埼玉県越谷市

日本畜産興業株式会社

聞き手

情報企画部 飯田 晋平

衛生管理で価値を連鎖

「高価値を産み出す、衛生管理の行き届いたフードバリエーションが、安い輸入肉に対抗し国産が生き残るための活路になると考えます」と話すのは、「越谷食肉センター」を運営する日本畜産興業株式会社の代表取締役、福田武仁さん（六二歳）だ。

牛、豚の食肉処理、部分肉処理、配送などを行う越谷食肉センターに、二〇年以上もの長期的なプランで衛生管理などの強化を図り、HACCPによる行程管理を実現させた。HACCP導入のこだわりには、「生産者と共に国産を守り」という福田さんの信念がある。越谷食肉センターは、大消費地である東京に近い埼玉県越谷市郊

外に立地している。一九四九年に

越谷駅前を設置し、六九年に現在地に移転した。現在、年間で牛三五〇〇頭、豚一七万四〇〇頭を食肉処理しており、枝肉に換算すると牛肉一六八〇ト、豚肉一万二七〇〇トを供給している。

八六年から開始されたGATTウルグアイ・ラウンドにより牛肉の輸入自由化（一九九一年四月）が決定した際、福田さんは危機感を持った。

かねてより、欧州で食肉センターや生産者を視察し大規模で先進的な事業を目的の当たりにおいて「生産性やコスト面などスケールメリットを活かした安い輸入品が大量に入ってきたら、国産は価格面でとても太刀打ちできなくなる」と感じたという。

「生産者あつての食肉センター」が持論で、輸入肉に対抗し生産者と共に生き残るには、生産性を上げるなど価格面での対応も大切だが、味や品質など国産の強みを活かす差別化を図ること、安全・安心な肉を供給することが重要と考えた。

そして、先進的な衛生管理を行っているスーパーの視察や当時まだ珍しかったHACCPに関するセミナーを受講するなどし、越谷食肉センターの衛生管理を高度化して、HACCP導入を目指すことを決めた。

「生産者はこだわって品質を追求し、販売業者は高度な衛生管理を行っています。その間にいる食肉センターの衛生管理のレベルがさらに上がることで、高品質かつ

衛生管理を高度化させたフードバリエーションが構築できると考えたのです」

福田さんたちは将来的なHACCP導入を前提とした施設の更新、機能強化を図っていった。

九〇年に食肉処理をした牛を枝肉などの部分肉に加工できるようミートセンターを建設し、大手食肉メーカーと運営を提携。九八年にはカット肉を配送する物流機能を整備した。

二〇〇〇年に、牛の食肉処理ライン、〇三年には豚の食肉処理ラインを更新し、生産性や高度な衛生管理体制を強化した。〇五年には、豚肉の加工場を更新し、牛肉のミートセンターと同等の性能に向上させた。

消費者に近い場所に、牛・豚の食



発電システムを説明する福田 武仁さん。「環境にやさしい食肉センター」も目指しており、消費電力の30%をまかなう。

生産者と共に国産を守る

肉センターから枝肉カット・配送を行うミートセンターまで一貫した体制が整い、量販店からの小ロット需要や、前日注文・翌日配送といったニーズにも高鮮度を維持し供給することが可能となった。さらに、北関東周辺の有力生産者と牛肉、豚肉の安定的な調達のため契約を締結。生産者の顔が見える供給体制を確立した。そして一三年、HACCP導入に向けた体制の整備や手続きに着手した。

HACCPは危害要因に関する重要管理点の継続的な監視が必要になる。食肉センターの危害要因は主に大腸菌などの菌だ。体表や内臓に多く存在する菌を食肉処理

時に付着させないこと、菌を増殖させないようカットした肉を速やかに冷蔵し温度管理を徹底することなどが主なポイントとなる、という。「実際に作業を行うのは、現場の社員です。一人ひとりの技術レベルや意識が伴わなければ、本当の意味で衛生管理が向上したとは言えません。そこで、ルール作りから社員に担当してもらい、ボトムアップを図りました」

福田さんは、三〇歳代の責任者を立てて若手を中心にチームを編成させた。チェック表やリストなど、HACCP支援法(※1)に基づく高度化計画の認定に必要なルール作りから現場の声を取り入れた。「当事者意識を持って作成したルールは理解も深く、また、モラルの向上にもつながります」

二年がかりでHACCP導入に必要な体制を整え、一五年、高度化計画の認定を食肉センターなどの指定認定機関(※2)である「公益財団法人日本食肉生産技術開発センター」から受け、日本公庫の「食品産業品質管理高度化促進資金(HACCP資金)(※3)」を利用し、最新の食肉処理用機械を取得した。これによりHACCP導入を達成、今後、第三者認証の取得も

目指すという。

日本食肉生産技術開発センターにとっても越谷食肉センターは初めての認定企業だ。自分たちがよい見本となり、食肉業界でのHACCP導入が進むことを福田さんは期待している。

「今後もTPPの影響で輸入肉が増え、国内の畜産を取り巻く環境は大きく変わるでしょう。生産者から販売業者までが一丸となり、品質や衛生管理を追求し構築した食肉流通システムを消費者にアピールすることで、国産の良さを伝えていきたい」と、決意を語る。

※1 食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法。HACCPは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある潜在的な危害要因を予測(HA)し、その危害の発生を防止するため、特に重要な工程である重要管理点(CCP)を特定して継続的に監視・記録し、製品の安全性の向上を図る衛生管理システム。

※2 HACCP支援法の規定に基づき、厚生労働大臣および農林水産大臣の指定を受け、食品の種類ごとに高度化基準を作成し、高度化計画および高度化基盤整備計画の認定を行う事業者団体。

※3 HACCP資金の概要については三五頁を参照して下さい。

農林水産省がすすめる HACCP導入の意義

農林水産省食料産業局
食品製造課

食品の安全性の向上と品質管理の徹底に対する社会的要請は日に日に高まっています。HACCPの考え方による衛生管理が、EU、米国をはじめ国際的にも主流となってきたおり、輸出促進の観点からも対応が求められています。

二〇一三年には中小事業者の食品の安全性向上の取り組みを後押しするため、HACCP支援法が改正され、有効期限が延長されました。同法に基づく、日本公庫などによる融資は、従来HACCPの導入のみに限られていましたが、その前段階における衛生・品質管理などのための施設や体制整備の事業に利用できるよう拡充されています。HACCP導入による新たな事業展開にHACCP支援法による融資制度をご活用ください。

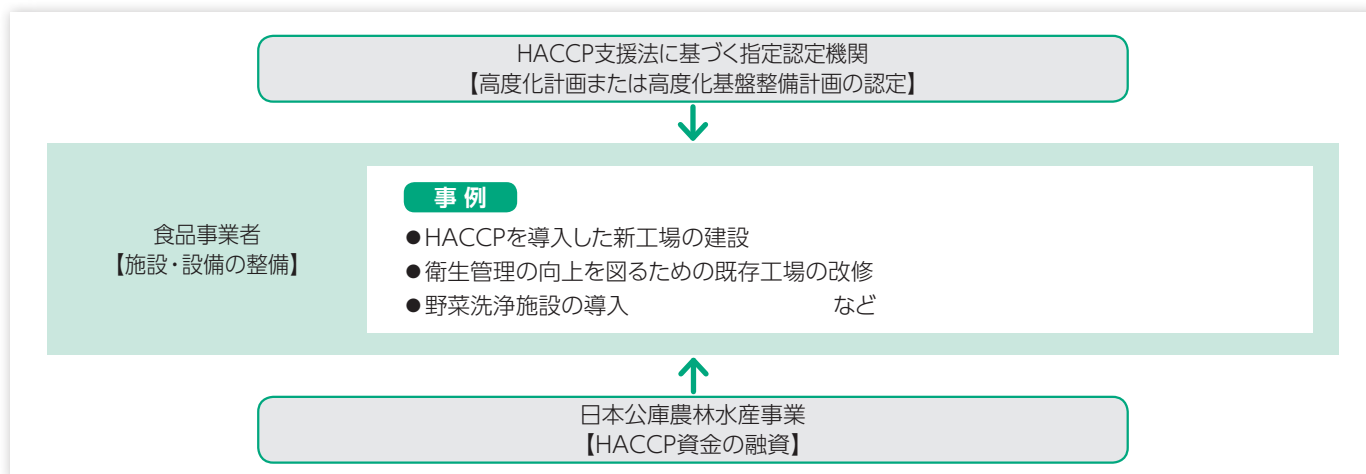
将来的なHACCP導入義務化に備え HACCP資金をご活用ください

食品の安全性の向上と品質管理の徹底を図るため、製造・加工の工程管理システムであるHACCPの重要性がより一層増えています。EU、米国をはじめ、HACCPの考え方による衛生管理が国際的にも主流となってきており、輸出促進の観点からも対応が求められています。



日本公庫はHACCP支援法に基づく制度資金「食品産業品質管理高度化促進資金（通称:HACCP資金）」により、HACCP導入などの取り組みを支援しています。HACCP導入を図る施設整備のほか、その導入の前段階における衛生・品質管理などのための施設および体制整備など、130以上の事業にご利用いただいています。ぜひ最寄りの支店までお気軽にご相談ください。

■ HACCP資金のご融資イメージ



■ HACCP資金の概要

ご利用いただける方	食品の製造・加工の事業を行う中小企業者（製造業の場合、資本金3億円以下または常時従業員数300人以下）
資金の使いみち	HACCPを導入するための施設整備（製造過程の管理の高度化）、またはHACCP導入の前段階における衛生・品質管理などのための施設および体制整備（高度化基盤整備）、もしくはこれらと併せて一体的に導入する生産施設
融資限度額	事業費の80%以内または20億円のいずれか低い額
返済期間	10年超15年以内（うち据置期間3年以内）
金利 (12月18日現在)	2億7,000万円以下 0.35～0.55% 2億7,000万円超および特定の事業 0.50～0.70%
ご留意いただきたい事項	<ol style="list-style-type: none"> HACCP支援法に基づく各指定認定機関の認定対象の食品の種類は以下の通りです。 食肉製品（ハム・ソーセージなど）、容器包装詰常温流通食品（缶詰、瓶詰、レトルト食品）、炊飯製品、水産加工品、乳製品、味噌、醤油製品、冷凍食品、集団給食用食品、惣菜、弁当、カット野菜、食用加工油脂、ドレッシング、清涼飲料水、食酢製品、ソース、菓子、乾麺、漬物、生麺、パン、食肉（枝肉・部分肉、と畜） 審査の結果により、ご希望に沿えない場合がございます。 上記以外にも資金をご利用いただくための要件などがございます。 詳しくは、事業資金相談ダイヤル（0120-154-505）または最寄りの日本政策金融公庫支店（農林水産事業）までお問い合わせください。

三事業合同でかがわビジネス 交流会を開催

一〇月一九日、高松市内で「かがわビジネス交流会」を開催し、日本公庫のお客さま四〇社をはじめ、関係機関の方々など合わせて一〇二人にご参加いただきました。

第一部では商談会を行い、第二部ではミュージックセキュリティティーズ株式会社西日本支社長の杉山章子氏から「新たな資金調達の仕組みとその可能性」と題し、クラウドファンディングについて、ご講演いただきました。

参加者からは、「香川県特産のオリーブを利用した商品開発に弾みが付きました」などの感想が寄せられました。
(高松支店)



今後の取引につながる場となった商談会

三事業連携の島根県産品業 者の交流会を開催

二月六日に松江市内で、島根県産品に携わる農業者や食品製造業者など一四社と、飲食店、スーパー、旅館業などのバイヤーとの交流会を開催し、三五人にご参加いただきました。

初めて参加された方が多く、6次産業化中央サポートセンターの桶矢茂守氏から包装や価格設定などの助言を受けて、自慢の商品をバイヤーにPRしました。バイヤーからは、「商品に込めた想いを聞き有意義でした」などの感想が寄せられました。今後ともビジネスマッチングや農商工連携の推進に取り組みでまいります。
(松江支店)



1社5分で商品をPR後、商談に臨みました

稲作経営に係る意見交換会を 開催

一月一九日、店内にて稲作経営者のお客さまや関係機関の方々六人にご参加いただき、日本公庫からは農林水産事業本部長の高橋洋をはじめ七人が出席し、意見交換会を開催しました。

農業政策の動向を見据えた稲作経営について議論が交わされ、特にTPP対策としては直播栽培、転作による作付け形態の多様化や、生産、加工、流通におけるコスト削減について話し合われました。

参加者からは「県内の同業者と時宜にかなった内容で非常に有意義な意見交換ができました」などの声が寄せられました。
(青森支店)



熱く議論を交わす参加者

子ども絵画展2015の 農林水産事業本部長賞を決定

二月六日に全国水土里ねっとおよび都道府県水土里ネット主催「ふるさとの田んぼと水」子ども絵画展2015(日本公庫後援)において、日本公庫農林水産事業本部長賞を小枝瑞季さん(福島県須賀川市立西袋第一小学校一年)が受賞しました。

受賞作品「おとうさんがつくったきゅうり」は、夏休みに畑でキュウリを収穫する父親の姿を描いており、キュウリを丁寧に扱っている様子が伝わります。
瑞季さんの絵画は今号の裏表紙に掲載されています。
(情報企画部)



「きゅうりが大好き」と言う瑞季さん。お母さん、大叔母さんと

メール配信サービスのご案内

日本公庫農林水産事業本部では、メール配信による農業・食品産業に関する情報の提供をしています。メール配信サービスの主な内容は次の4点です。

- ①日本公庫の独自調査(農業景況調査、食品産業動向調査、消費者動向調査など)結果
- ②公庫資金の金利情報や新たな資金制度のご案内、プレス発表している日本公庫の最新動向
- ③農業技術の専門家である日本公庫テクニカルアドバイザーによる農業・食品分野に関する最新技術情報「技術の窓」
- ④日本公庫が発行する『AFCフォーラム』『アグリ・フードサポート』のダウンロード

メール配信を希望される方は、日本公庫のホームページ(http://www.jfc.go.jp/n/service/mail_nourin.html)にアクセスしてご登録ください。(情報企画部)

◆「二月号」農と食の邂逅」の広大な原野に、今まさに沈もうとする夕日の美しさに魅せられ、夕日を背景にほほ笑む善生さんの姿にほれほれとさせられました。北海道は内地にはない開放感があり、食べ物が大変美味です。善生さんもそうした北海道の地の利を生かして農業やレストラン経営の道を歩んでおられ、『風と共に去りぬ』のスカールレット・オハラのとくましく生きる女性のイメージが重なります。

TPP交渉の大筋合意を受け、日本農業を取り巻く環境は極めて厳しくなりそうですが、善生さんの農業経営は日本農業の原点ともいえるべき家族経営で非常に素晴らしく、岩見沢を訪れたら善生さんのレス

トランで自慢の料理を堪能したいと思います。(広島市 内俣)

●新年明けましておめでと〜ございます。本年もより充実した誌面作りを心掛けてまいりますので、ご愛読のほどよろしくお願い申し上げます。(編集部一同)

みんなの広場へのご意見募集

本誌への感想や農林漁業の発展に向けたご意見などを同封の読者アンケートにてお寄せください。「みんなの広場」に掲載します。二〇〇字程度ですが、誌面の都合上、編集させていただくことがあります。

「郵送およびFAX先」
〒〇〇〇〇〇〇四
東京都千代田区大手町一〇九四
大手町フィナンシャルシティノースタワー
日本政策金融公庫 農林水産事業本部
AFCフォーラム編集部
FAX 〇三三三七〇一三五〇

編集後記

④人口減や高齢化など社会構造変化の中で、消費者に対峙する食品産業は対応を迫られており、成長へのヒントは各所にありそうです。ところで、インフォメーションに取り上げた子ども絵画展の表彰式に参加し、絵の表現力に圧倒されました。子どもたちが描いた農村の風景を次の世代にもつないでいけたらと思います。(嶋貫)

④あの白くみずみずしい新玉ねぎのスライスや餡色になるまで炒めた玉ねぎのスープは絶品のおいしさですが、産地は、と問われると答えられません。「農と食の邂逅」の清水さんの驚くほど甘いフルーツ玉ねぎのスライスに、玉ねぎドレッシングをかけていただいたら、玉ねぎが大好物になるはず。黄金に輝くパッケージの「金のポタージュ」も魅力的。(小形)

④HACCPについて、加藤さんは食品企業の信頼を維持、販売戦略としても大切な手段と指摘し、福田さんは高品質な国産肉を高度な衛生管理で流通させるフードバリューチェーン構築が生産者と共に国産を守ることに繋がると導入を決意しています。それらの様子を知るほどにHACCPの重要性を強く感じました。(城間)

④心から「おいしい!」と思うものを食べると、本当に幸せな気持ちになりますよね。私が最近、魅了されたのは「変革は人にある」で紹介した小林牧場の「小林牧場物語のむヨーグルト」です。甘過ぎず、ちょうど良い甘さで、濃厚なのに後味はすっきり。今年も、さまざまな地域のおいしいものに、たくさん出会いたいです!(林田)

AFCフォーラム Forum

編集

大本 浩一郎 嶋貫 伸二 清村 真仁
飯田 晋平 小形 正枝 城間 綾子
林田 せりか

編集協力

青木 宏高 牧野 義司

発行

(株)日本政策金融公庫 農林水産事業本部
Tel. 03(3270)2268
Fax. 03(3270)2350
E-mail anjoho@jfc.go.jp
ホームページ <http://www.jfc.go.jp/>

印刷 凸版印刷株式会社

販売

(一財)農林統計協会
〒153-0064 東京都目黒区下目黒3-9-13
目黒・炭やビル
Tel. 03(3492)2987
Fax. 03(3492)2942
E-mail publish@aafs.or.jp
ホームページ <http://www.aafs.or.jp/>

■定価 514円(税込)

- ④ご意見、ご提案をお待ちしております。
- ④巻末の児童画は全国土地改良事業団体連合会主催の「ふるさとの田んぼと水」子ども絵画展の入賞作品です。

国産にこだわり 農と食 をつなぎます。



第9回 **アグリフード EXPO** 大阪 2016
プロ農業者たちの国産農産物・展示商談会

日時

2月18日^木/19日^金
10:00~17:00 10:00~16:00

主催

JFC

日本政策金融公庫

会場

ATC アジア太平洋トレードセンター



●次代に継ぐ

フードマーケット新潮流



『おとうさんがつくれたきゅうり』小枝 瑞季 福島県須賀川市立西袋第一小学校

■AFCフォーラム 平成28年1月1日発行(毎月1回1日発行)第63巻10号(785号)
■発行/(株)日本政策金融公庫 農林水産事業本部 〒100-0004 東京都千代田区大手町1-9-4 Tel.03(3270)2268
■販売/一般財団法人 農林統計協会 〒153-0064 東京都目黒区下目黒3-9-13 Tel.03(3492)2987 ■定価514円

■本誌面格476円



JFC 日本政策金融公庫 農林水産事業本部

<http://www.jfc.go.jp/>

