

初めてフランスに行ったとき私が「おいしい……！」と感動したのは、レストランでもパティスリーでもなく知人宅の朝食に出たコンフィチュール(ジャム)でした。洋梨にバニラビーンズの組み合わせ。日常のジャムにも本物のバニラが入っている、フランスはなんと美食の国なのか。もう一つ感動したコンフィチュールは、友人の旦那さんのおばあさまが作ったもの。少し茶色っぽくてコクがありとてもおいしかった。砂糖は何を使っているの？他に何か入れてない？と根掘り葉掘り聞いても、おばあさまは「庭のミラベル(西洋プラム)を煮ただけよ」と微笑んでいました。

後に、あの褐色は鍋底でキャラメル化した砂糖だったのではと思いました。一気に旬を迎える果物を、無駄なく1年楽しむために大量に煮る。太陽の下でのびのび育った野生の果物のえぐみや酸味。それがたつぷりの砂糖とじっくりとした火入れで大きな魅力が変わった、そんなジャムだったのだと思います。

私が日本で作るジャムは、おばあさまのジャムと対照的です。そのまま食べてもおいしい、甘くてみずみずしい日本の果物の旬を少し長く楽しむため、水分だけを飛ばします。砂糖は最小限。色は鮮やかですぐ食べ切るだけの量しか作りませんが、その分、季節を待ちわびる気持ちも募り、それもいいものだと思います。

そんな私に変化が訪れました。ある日、知り合いの農家さんから大量に届いた桃。杏ほどの小さな桃は完熟で柔らかく、傷がついていました。ですが段ボールを開けた時の香り、思わず頬張ったその甘さは、言葉にならないおいしさでした。

完熟は痛みが早い。だからスーパージには青いうちに摘まれた美味しい農作物が並びます。でもやっぱり熟したものは断然おいしいのです。熟れたおいしさをそのままに、保存性を高めて多くの人が味わえる。その方法としてコンフィチュールの可能性をいろいろ試したいと思っています。

F



料理研究家
若山 曜子

わかやま ようこ
東京外国語大学仏語学卒業後、パリへ留学。エコール・フェランディを経て、フランス国家資格(CAP)を取得。パリのレストランで研鑽を積み、帰国後は、オンラインの料理教室、書籍や雑誌、テレビなどで幅広く活躍。作りやすいレシピが人気。

熟れた果物を長く楽しむ

Zen Foods Co., Ltd. (香港)
代表取締役

香港日本産食品等輸入拡大協議会
座長

氷室 利夫



● ひむろとしお ●
1963年生まれ。89年、証券会社の駐在員として香港に赴任。95年に会社を退職し、香港で日本国内の顧客向けに金融サービス業を開始。2003年、日本からの冷凍マグロの輸入業務を始め、05年以降、日本食のレストラン経営にも参画。香港日本料理店協会会長。

香

港市場に、日本から冷凍マグロを輸入する事業を2003年から始め、いまでは鮮魚全般のほか、和牛などの畜産物、野菜、果物など日本産の農畜産物も輸入・販売しています。また、香港でマグロ定食屋、天ぷら屋、お好み焼き屋などの日本食レストランを中心に9店舗経営しています。

香港には2万2000軒のレストランがあつて、そのうち最も多いのが中華料理の9500軒、次が日本食で2500〜3000軒あります。日本食が香港で受け入れられたのは、まず、香港人が日本に観光旅行に行つて本物の日本食を食べ、そのおいしさに目覚めたためです。

コロナ禍以前の18年には、香港の人口730万人のうち一年に延べ230万人が日本を訪れていました。それまでも日本食料理店は香港にありましたが、インバウンドのおかげでその店舗数はさらに増え、かつ質がぐんと上がりました。ミシュランガイドで星のついた有名店もこぞつて香港に進出しま

した。

また、香港は日本に近く、日本で仕入れた新鮮な食材をその日のうちに店頭に出せることも、日本食ブームの一因です。朝7時に東京の豊洲市場で仕入れた鮮魚は、午前10時羽田空港発の飛行機で午後2時半に香港へ着き、1時間程度の通関手続きで4時すぎには店に届けられます。それから仕込みをして、夕方の開店時には来店客に提供できます。これを、業界では「デイ・ゼロ」と呼んでいます。

コロナ禍以前、香港は、札幌、東京、名古屋、大阪、福岡の各地と毎日、直行便が運航されていましたから、香港では日本各地の旬の食材をいち早く食べることができました。台湾や上海など、距離的には香港より近い地域がありますが、通関手続きに時間がかかり、デイ・ゼロというわけにはいきません。

日本への旅行で本物の日本食の味を知った人が、新鮮な日本食材を求める動きは、香港だけでなく、アジア諸国で起きています。私はシンガポール、タ

イのバンコクでも事業を展開していますが、これらの市場は10年前の香港を見る思いです。それも香港がたどったスピードより速く、数年のうちに追いつくでしょう。バンコクでは、一人2万円以上もする日本食店が複数あり、連日満員で予約が難しい状況です。

日本産食材に対する香港人の好みも少しずつ変化しています。かつては脂っこいものが好きで、寿司ネタでいえば大トロや中トロ、ウニ、サーモンが人気でした。いまでも脂ののったノドグロ、キンメダイなどの人気はありますが、白身魚や「ひかりも」といった、通が好むネタを注文する人も増えてきています。香港人やタイ人の料理人の質も向上してきて、よく勉強していると思います。

日 本産の農林水産物・食品の輸出金額は2020年まで過去16年間、連続して香港向けが第1位でした。輸入された食材の一部は、中国本土やマカオにも流れますが、香港の圧倒的な消費力が第1位だった理由です。21年に中国が香港を抜いて1位になりましたが、人口が13億人もいますから当然です。

それでも香港向け食材の輸出は、引き続き増えるでしょう。さらに、香港では「北部計画」と呼ばれる新たな都市開発や、香港に隣接する中国本土の深圳などの広東省南部を含めた「大湾区」を、一つの経済圏とする構想が進められています。大湾区の人口は約8000万人、域内の国内総生産(GDP)は約500兆円といわれていますから、日本とほぼ同じ市場が誕生することになります。香港向けの日本の食材輸出は、まだまだ伸びます。

課題もあります。日本には魚や肉、野菜、果物など、おいしくて魅力的な食材が豊富にあります。香港市場に普及させるため、日本の業者は時間とお金をかけて投資してきました。また、香港の市場を調査し、香港の人々が求める食材を輸出するマーケットインの考え方も定着しつつあります。

ところが、日本が苦勞してマーケットを作り普及する段階になると、品質がそう変わらず価格が日本産よりずっと安い韓国産にシェアを奪われてしまうことが少なくありません。イチゴやブドウがそうです。それに対抗するには、過剰品質に走らず価格を引き下げる努力が欠かせません。

「デイ・ゼロ」活かし質の高い日本食 アジアで急増する日本産食材の需要

F

ぶらり 食探訪

地球の街から
ソウル

混ぜて食べれば心が通い合う

日本と韓国は気候条件も似通っており、主食(コメ)も同じで人の外見もそっくりです。日本人なら常識であることに異なる反応がある。初めて、自分が韓国にいる事実を思い出すことが多く、日本人にとっての韓国は、他の外国の方とは違う感覚(勘違い?)の国かもしれない。一方、街中には日本食レストランがあふれ、街を歩くだけで日本の影響を随所に感じるので、自分が外国にいることを忘れてしまうほど、日本人にはストレスを感じない国でもあります。そんな不思議と身近な韓国との関係が悪化し、2019年には大規模な不買運動(No Japan)

が展開され、店頭から日本産商品がほとんどなくなってしまう。その間隙を縫って他国の産品などがシェアを伸ばした結果、日本産商品の売れ行きが戻ってきている現在においても不買運動前に戻っているとは言い難い状況です。一方、高級日本料理店のなかには、予約を取ることすら難しいところも多く、不買運動の最中やコロナ禍でもこうした状況はほとんど変わりませんでした。値段や国籍に関係なく良い物が欲しいと考える富裕層向けの日本産商品の販売も好調を維持しています。こうした状況を見ると、日本産農林水産物・食品の輸出促進に取



日本産食品の種類・量ともに依然として少ない



タチウオ、タイ、ヒラメなどが並び韓国産水産物の売り場

理はまさに韓国そのもの。カオスな国に対応するためには、こちらも種々雑多な策を用意し、積羽沈舟*の精神で粘り強く対応する必要があるのかもしれない。今日も汗だくになりながら韓国料理を食べ、「何を食べたか忘れたけど、とにかく辛かった」と、ニンニクの匂いを漂わせながら満足している自分は、既に韓国の思うつぼにはまっているのかもしれない。

今年5月、日本との関係改善を指向する保守系のユン・ソンニョル大統領が就任しました。両国関係には課題が山積し、その解決は容易ではありませんが、韓国料理のように、最後はお互いが満足して終わり、その途中は結局よくわからなかったなと笑い合えるような関係になる日が早く来ればと思っています。

※羽のように軽いものでも、多く積めば船を沈めるほどの重さになるように、ささいな行動も時間をかけて継続すると、やがて思わぬ大きな結果につながるものであるという例え。

長井 真人

在韓民国日本国大使館
参事官

ながい まさと
1967年新潟県生まれ。米農家のせがれ。2009年農林水産省入省。20年春、新型コロナウイルス・パンデミックとほぼ同時に韓国に赴任。赴任前に担当していたロシアによるウクライナ侵攻とその後の影響に心を痛めている。

日本の抹茶

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構
果樹茶業研究部門 茶業研究領域 茶品種育成・生産グループ 上級研究員

野村 幸子

緑

茶の輸出額は2010年の42億円から21年の204億円と堅調に推移し、なかでも「抹茶」は輸出拡大のけん引役となっています。抹茶は近年の世界的なブームによって、海外でも「Matcha」として人気が高まり、日本以外の国でも輸出量が増加していることから、日本産抹茶のシェアを維持・向上することが重要な課題となります。

抹茶の「抹」は「挽いて粉にする」という意味ですが、単なる粉末状のお茶は、日本以外の国でも飲用されていた歴史があります。日本国内で「抹茶」と称する場合、直射日光を遮る被覆栽培をした茶葉の新芽を、専用の製茶機械（碾茶機）で加工することが求められます。しかし、国際的には抹茶の明確な定義はなく、被覆栽培を全くしていない茶葉や粗悪な粉末茶が、製菓用の加工用抹茶として国内外より大量に供給されているのが現状でした。

そ

ここで国内の審議委員会が国際的に働きかけた結果、2022年4月に国際標準化機構（ISO）より、「抹茶は茶の湯の文化や歴史と共に育まれ、発展を遂げた日本独自のものである」旨が明記された技術報告書「抹茶の定義」が発行されました。この技術報告書には、抹茶は特別な栽培と加工を施して生産されることを世界に周知し、抹茶の国際的価値を高めるために、①葉の緑色を濃くし、うま味を増やして抹茶特有の香りを生じさせるために被覆栽培をすること、②鮮やかな緑色を保ったまま豊かな香りを生成するために碾茶機を用いること、③舌触りやのどごしをよく

するために碾茶を石臼などで非常に細かい粉末状にすることなど、日本の伝統的な製法がまとめられています。

また、国内の品評会でお茶の品質を評価する際に用いられる「官能審査」の方法についても記載されています。官能審査とはお茶の葉の色や形状、湯を加えたときの香りや味などを、専門の審査員が採点する方法です。

2000年代に入り、緑茶の最大輸出国である中国でも大規模な被覆栽培が始まり、抹茶とそれ以外のお茶を差別化する客観的指標の追加をめざし、味や色にかかわる成分や含有量を調査するためのプロジェクトが、海外の専門家の協力も得てスタートしました。分析値だけでなく、国内の生産状況や市場の動向も注視しつつ、日本貿易振興機構（ジェトロ）や日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）などと連携し、グローバル市場における日本産抹茶の優位性を確保することが最も重要であると考えます。



伝統的な被覆栽培(写真)ではこもやわらは、近年では寒冷紗で茶園全体を覆い、薄暗い中でお茶の樹を栽培する

Profile

のむらさちこ
東京都立大学大学院理学研究科博士課程修了。博士(理学)。博士研究員を経て、2014年4月より農研機構に勤務。19年より現職。茶の機能性研究を専門としており、「抹茶の定義」に関連する分析業務にも携わる。



北海道産のワインの普及と発展に奔走 「食とのペアリング」でワイン王国築く

北海道小樽市

NPO法人 ワインクラスター北海道 代表理事

阿部 真久

道産ワインの魅力を発信

私が設立した「ワインクラスター北海道」は、北海道が日本のワイン産地であることを知ってもらう活動をしています。北海道産ワインのおいしさ、すばらしさを日本全国に、そして世界に向けて発信しています。そして、北海道経済の活性化と食文化の創造につなげられたらと思っています。

実施している事業は、主に三つあり、行政からの受託事業、業界団体の仕事、それに独自の事業です。

一つ目の行政からの受託事業はおもに北海道庁のものです。その内容はバラエティーに富んでいます。まず北海道産ワインのブランド力向上のために、東京などに外向いてプロモーションをしています。コロナ禍で最近海外に行きませんが、国内外で北海道産ワインを広める活動です。

また「北海道ワインアカデミー」を開催しています。北海道大学、大手ワイナリーとの三者による共同事業で、人材の育成を担っています。さらに、「北海道ワインプラットフォーム」とい

って、道内の研究機関や大学、それにワイン生産者が、ワイン醸造の技術的な面での情報を共有する場をつくっています。ワインの醸造を新たに始めたい人に、ブドウ栽培の適地の紹介や、経営上のアドバイスなど、実務的な相談に乗る窓口の役割も果たしています。さらに、すでにあるワイナリーで幹部になる人材を育てるため、ブドウの栽培技術やワイン醸造技術を向上させる講義や実践、それにマーケティングなどについても学ぶ場を提供しています。

二つ目の業界団体の仕事は、「道産ワイン懇談会」の事務局業務です。道内には現在53のワイナリーがあります。私が北海道に移住した2000年は8社でしたから、20年余りで急増しています。業界のPRや、業界情報の共有に努めています。

す。また道産ワインの地理的表示（GI）の使用管理委員会の事務局も務めています。

「食とのペアリング」ツアー実施

三つ目は、NPO法人の独自事業として、ワインツーリズムを実施しています。ワイナリー巡りのツアーで、私自身が国内旅行業務取扱管理者の資格をとっています。道内ワイナリーのなかには、小さいながら个性的で素晴らしいワインを醸造しているところがあります。しかも、北海道は農産物だけでなく、チーズなどの畜産物や水産物など、豊かな食材に恵まれた食の宝庫です。

ホームページなどで一般の参加者を募り、バスでワイナリーを訪れ、そこで自慢のワインと、それに合う食事を楽しんでもらい、雄大な景観のブドウ畑を、ワイナリーのオーナーと散策しながら懇談する機会も設けています。ソムリエである私も同行して、参加者のみなさんにブド

ウやワインについて、お話しさせてもらっています。コロナ禍になってから中断を余儀なくされていますが、以前は年間10回以上も実施されていて、好評でした。

ワインツーリズムを実施した狙いは、「食とのペアリング」の楽しさを参加者に体験してもらい、道産ワインの奥深さを知ってもらうことです。北海道はその雄大な自然景観から、多くの人があこがれる観光地です。しかも豊かな食材に恵まれていますから、ワインの評判も高くてもしかなるべきなのですが、道産ワインはマイナーな存在でした。そのマイナーな道産ワインをどうやったらメジャーな存在にできるか、突き詰めた先が「食とのペアリング」を核としたワインツーリズムでした。

他には、小樽市の観光名所である小樽運河近くのビルに「北海道・ワインセンター」を開設、運営しています。コロナ禍で、懇談しながらのワインの試飲を休止せざるを得ないのが残念ですが、道内各地のワイナリーの情報を揃えているほか、ワインに関する小物も販売しています。

ワイン用ブドウの栽培適地

北海道は、気候が冷涼なので、ヨーロッパ産ワインに使われるブドウの栽培に適しています。その北海道も、地域によって気候や地形が違います。栽培されるブドウの種類が異なります。雪の多い日本海側、つまり後志や空知地方は、ヨーロッパ系品種が栽培されていますが、道東は雪が少なく寒さが厳しいので、山ブドウ系のブドウが栽培されています。

地球温暖化によって、本州でワイン用ブドウの栽培適地が減ってきているのでしょいか、近年、北海道でブドウの栽培面積が増えています。いまや醸造用ブドウの栽培面積では、北海道が日本一です。北海道でワイナリーが急増し栽培面積が増えているのは、小規模でいいから、こだわりのあるワインを作りたいという起業家が、北海道が適地であることを認識するようになったからだと思っています。

個性的な「ドメーヌ型」ワイナリー

フランスのブルゴーニュ地方では「ドメーヌ」という言葉が使われていますが、いわば「ドメーヌ型」のワイナリーが北海道で増えています。これはブドウの栽培から醸造、熟成、ビン詰め

まで自分で担うワイン生産者のことです。自分の所有する畑でブドウを栽培するので、収穫量も少なく小規模にならざるを得ませんが、熱い思いでワインづくりに取り組む生産者が多いので、個性あふれるワインができます。

国産ブドウだけを使い国内で醸造したワインの品評会である「日本ワインコンクール」の実施も、ドメーヌ型ワイナリーの設立に拍車をかけていると思います。かつて、外国からバルクで輸入したワイン原料をブレンド、ビン詰めしたワインも「国産ワイン」として売られていました。なかには粗悪品も混じっていたため、国税庁が2015年、国産ブドウを100%使い国内製造されたワインしか「日本ワイン」と名乗れないことにしました。その結果、高品質な日本ワ



上:各方面に出向いてワインセミナーを実施
下:「北海道ワインアカデミー」ではブドウ畑も見学

インの醸造をめざす起業家が、北海道に注目するようになったのです。

「北海道を日本のアルザスに」

北海道が、量はもちろん質の面でも、わが国有数のワイン産地になることは間違いないと確信しています。そこで、「北海道を日本のボルドーに」と言いたいところですが、さすがにフラ



ロンドンでのプロモーションで、阿部代表(写真右)

ンスのボルドーにはかないません。

ドイツと国境を接したフランスの北東部に、アルザス地方があります。山や川に囲まれた美しいところで、ワインの産地ですが、農産物のほかジビエなどの加工肉や食の豊かさでも知られたところ。食とのペアリングを訴えたい私としては、北海道を日本のアルザスにしたと思っています。

また、道産ワインの可能性をもっと広げたい。ニセコはいまパウダースノーのスキー場として、世界中に知られるようになりました。季節が逆な南半球の夏に、オーストラリアからニセコにスキーに来て、その雪質の良さにほれ込み、口コミで伝え聞いた、中国などの他の外国人の人もたくさん訪れるようになりました。

ニセコで道産ワインを外国人に飲んでもらえば、その品質の高さを評価してくれるはず。コロナ禍でいまは下火ですが、インバウンド需要復活の機会を捉えて、ニセコならって道産ワインを海外にも広めていきたい。さらに、道産ワインの輸出の可能性も探していきたい。

ソムリエとして一生の仕事に

道産ワインを国の内外に広める仕事にのめり込んでいますが、私は宮城県仙台市出身です。高校を卒業してホテルのレストランで働いていましたが、お客さまから注文されるワインに興味がありました。お客さまに注いだ瓶の底にわずかに残ったワインをなめて勉強しました。そして実務経験5年目の1997年に、23歳でソムリエの資格を取得しました。

当時の私は、実は日本産のワインを評価していませんでした。しかし偶然飲んだ北海道ワイン株式会社(本社・小樽市)の白ワインの品質の高さに驚きました。コルクを抜いた瞬間にふくよかな香りが広がり、口に含んだら酸味と果実味のバランスがよく、フレッシュでさわやかな味わいでした。北海道の草原をイメージできるワインでした。ラベルには、欧州系ブドウの品

種名やワイナリーの社長の名前も印刷されていました。

そこで、社長に働かせてほしいと手紙で直訴し、26歳の時に転職、移住したのです。「北海道産のワインを広めたい」という一心でした。ワイナリーがソムリエを雇う例は初めてであったはず。当時や現在の社長の応援もあって、13年間勤務している間に、小樽商科大学の夜学で学び、さらに大学院でMBA(経営学修士)課程を修了しました。

「北海道ワイン」社の品質も良いのですが、それに限らず道産ワイン全体の発展と可能性に賭け、広く日本国内や海外に知ってもらおう活動を、ソムリエとして自分の一生の仕事にしようと、NPOを設立しました。

profile

阿部 眞久 あべまさひさ

宮城県仙台市生まれ。48歳。高校卒業後、宮城県内のホテルのレストラン勤務。ワインのソムリエをめざして勉強し、23歳で資格取得。北海道産ワインの素晴らしさに目覚め、26歳のとき、北海道ワイン株式会社(小樽市)に転職した。在職中に小樽商科大学で学び、MBA(経営学修士)を取得。2013年に独立し、NPO法人ワインクラスター北海道を設立し代表理事に。

ワインクラスター北海道

北海道産のワインを日本および世界に広めるため、阿部眞久さんが設立したNPO法人。北海道のワイン業界の組織である「道産ワイン懇談会」の事務局業務も担う。北海道庁などからワイン産業発展にかかわる事業を受託。独自の事業としては、道内のワイナリーをめぐるツアーを実施し、食とのペアリングの楽しさを愛飲家に体験してもらっている。拠点は小樽市。従業員は4人。

『タネの未来』

僕が15歳でタネの会社を起業したわけ』

小林 宙^{そら} 著 家の光協会



2019年9月発行・1,760円

伝統野菜を守るため

青木 宏高 (NPO法人「食材の寺小屋」理事)

— 2018年2月1日、高校受験を終え無事に合格を手にした中学三年生の僕は、仕事の休みをとってくれた父に付き添ってもらい、自宅にいちばん近い東京都大田区の大森税務署に開業届を提出して、念願の個人事業主となった— (本文より)

著者である小林少年は中学三年生で「種屋(タネ屋)」の看板を上げる。事業開始にあたり、屋号をどうするか、悩みに悩み抜いたと打ち明ける。決意の屋号は「鶴頸^{かくい}種苗流通プロモーション」である。

日本中を歩き回って仕入れてきた伝統野菜のタネの販売を主な事業とし、補足的に、農薬や化学肥料を使わずに自分で栽培した無農薬野菜を販売する。

伝統野菜のなかでも京都の「賀茂ナス」のようにすでに確立され、誰もが知っている野菜でなく、特定の地域だけで栽培されている野菜のタネ、そのまま地域の外に出なかつたらいつか消えてしまうかもしれないタネを全国に流通させるのが、小林少年が未来に描いた大きな目標である。

小林少年はこれからも、鈍行の列車やバスを乗り継いで、かつてにぎわいを見せていたであろう旧街道をたどり、伝統野菜のタネを求め探し歩くだろうと記している。

遠くに、目的のタネ屋が見える。店の中がのぞけるほど近くまで歩み寄り、僕の心はようやく弾み、「こんにちは」と、店の戸を開けることになる。お店の人にとっては、バックパッカーのように荷物を背負った高校生が突然入ってくるのは相当に珍しいだろうけど、僕は気配を察して臆してはいられない。店内を物色し、この地域に伝わる伝統野菜のタネを探す。

僕はある程度年齢のいったお店の人と話しながら、この店はいつまで続けられるのだろうかと考えた。さらに目当てのタネを手に入れたら、このタネを採取した農家の顔も思い浮かべてみる。その人もまた、あと何年、タネ採りを続けてくれるだろうか。

「このタネは東京で販売していいですか」

日本各地の消えてしまいそうな伝統野菜のタネを未来に残す。小林少年の長い挑戦の序章の本である。

F

読まれています 三省堂書店農林水産省売店における農林水産関連書籍 売り上げ上位10冊 (2022年7月1日~7月31日)

タイトル	著者	出版社	税込価格
1 日本のコメ問題 5つの転換点と迫りくる最大の危機	小川 真如/著	中央公論新社	1,056円
2 季刊「農業と経済」88巻2号 (特集:食と地域を支える農業ビジネスの新しいかたち)	「農業と経済」編集委員会/編	英明企画編集	1,870円
3 逐条解説 漁業法	漁業法研究会/著	大成出版社	6,160円
4 日経ムック 食と農の進化	アクセンチュア/監修	日本経済新聞出版	1,980円
5 季刊地域 No.49 2022年春号 (特集:どうする? 使い切れない農地 part2 粗放利用&みんなで活かす)	農山漁村文化協会/編	農山漁村文化協会	943円
6 国民のための「食と農」の授業——ファクトとロジックで考える	山下 一仁/著	日本経済新聞出版	2,970円
7 日本農業年報67 日本農政の基本方向をめぐる論争点 ——みどりの食料システム戦略を素材として——	谷口 信和、安藤 光義、石井 圭一/著	農林統計協会	3,080円
8 どう考える? 「みどりの食料システム戦略」(農文協ブックレット23)	農山漁村文化協会/編	農山漁村文化協会	1,100円
9 中山間地域ハンドブック	佐藤 洋平、生源寺 真一/監修 中山間地域フォーラム/編	農山漁村文化協会	1,980円
10 職業としての官僚	嶋田 博子/著	岩波書店	1,034円