

特集1

新しい可能性もいっぱい やっぱり、お米が好き!

2015新春座談会

見直したい、伝えたい お米の魅力

皆川農林水産事務次官×いとうまい子さん×永島昭浩さん

—コーディネーター 庄司麻由里さん

農林水産省

aff¹ January 2015

平成27年1月1日発行(毎月1日発行)
発行所: 農林水産省

発行人/農林水産省 <http://www.naff.go.jp/>
〒100-8930 東京都千代田区霞が関1-2-1
TEL:03-502-8111(内線) FAX:03-502-8166

印刷/公益印刷株式会社 Printed in Japan
製本/農の力館本館印刷株式会社



政府統計

未来の農林業を育てる統計調査が始まります。

農林業センサス

検索

農林水産省

見直したい、伝えたい お米の魅力

写真 松本雄一

2015年の新春を迎えるに当たって、お米作りを実践している女優のいとうまい子さんとおサツカー1元日本代表の永島昭浩さん、皆川芳嗣農林水産事務次官が参加し、座談会を開催。フリーアナウンサーの庄司麻由里さんがコーディネーターを務め、お米の魅力にらして語り合いました。

サッカーの試合前は ごはんを食べるのが必須

庄司(敬称略、以下同) みなさま、明けましておめでとうございます。一同 おめでとうございませう。

みながわ・よしつぐ 福島県出身。1984年のドラマ『不良少女よよばれて』でヒロインを演じ、人気を博す。女優業やバラエティー番組で活躍すると同時に、昨年、早稲田大学を卒業。現在は、同大学大学院に通う。

いとうまいこ 愛知県出身。1984年のドラマ『不良少女よよばれて』でヒロインを演じ、人気を博す。女優業やバラエティー番組で活躍すると同時に、昨年、早稲田大学を卒業。現在は、同大学大学院に通う。

しようじまゆり 東京都出身。フリーアナウンサー。TBS「はなまるマーケット」で、「はなまるアナ」として17年間レポーターを務める。食や健康、美容に関する取材を多数経験。講演活動の他、最新刊「【氣ますい】が100%なくある話し方」(大和書房)が好評。

庄司 新年最初の座談会ということで、日本人の食文化の基本であるお米ごはんについて、みなさんにお話を伺おうと思っています。さっそくですが、皆川次官は、ごはんにまつわる思い出はありますか、よろしく。

次官 子どもの頃、バターライスをバターをのせて、ちよつとしようゆをたらす。本当に好きでしたね。庄司 かなりハイカラな食べ方ですね。永島さんはいかがですか。

永島 私は、子どもの頃から3食ごはんでした。23歳でオランダに留学した時のことです。海外では、試合時間が遅れたりすることもよくあるんですね。一度、午後1時の試合が3時になったことがあって、朝はホ

いた20年以上前と違って、今は、シェフも食材も同行していますが、当時は全て自己管理でした。試合前は、エネルギー源として、おにぎりや、たんぱん人気です。サッカーは、走る体力と考える体力の両方が必要ですが、空腹感を覚えた時点でもちも喪失します。試合の直前と、前日は鉄則です。

実は私も、「まいまい田んぼ」と名付けて奈良でお米を作ってるんです。きっかけは、能登半島の千枚田の美しさに感動したから



石川 農島県出身。フリーアナウンサー。TBS「はなまるマーケット」で、「はなまるアナ」として17年間レポーターを務める。食や健康、美容に関する取材を多数経験。講演活動の他、最新刊「【氣ますい】が100%なくある話し方」(大和書房)が好評。

皆川 農林水産事務次官

女優

いとうまい子さん

フリーアナウンサー

永島昭浩さん

フリーアナウンサー

庄司麻由里さん



試合前は、おにぎりがいちばん人気。サッカーは走る体力と考える体力、両方が必要ですから。

テルペパンを食べたんですが、直前にお腹がすいて、本当に困りました。日本ではお米を食べて、本当はそんなことはなかったものですが。それ以来、試合前はごはんを心がけてました。日本代表チームも、私が

美しく感動して。何年か田植えと稲刈りに通ってました。お米ってパランス食で、すばらしいいい食糧だと思っただけです。それを、もともと多くの人に知ってほしいというのと、田植えとか、稲刈りとか、子どもたちに体験してもらいたく、田植えだけじゃなくたくさんの方を集めて、ホテルを見に行く企画を立てたり、コスモをあげ道に植えたりしたいなど、とれたお米は高齢者施設とかに寄附していて、話を聞いた別地域のの方も、うちでもやって欲しいという人など、ころで広めたいな思っ

酒米、飼料用、新技術、新品種 お米の世界が広がる

庄司 今のように日本代表のシェフがお米を持って行く訳ではないので、永島 はい、私の時代は、シェフも、食材もないので、現地のレストラン、ホテルで出のものを食べました。私は世界中であちこち行きましたが、お米はやっぱ日本のものがないんじゃない、最高ですね。今、私は海外にはいつもレルトバックのごはんを持っていきます。庄司 いとうさんは、自分でお米を作っておられるそうですね。いとう 「まいまい田んぼ」と名付けて、奈良で田んぼをお借りして作ってます。田原地区と言ってます。この山の中で、以前、石川県の能登半島にある千枚田を取材したときに

次官 お米の1人当たりの消費量が減っているの、我々も政策を変えて、食べていた方がいいように新しい取り組みをしています。最近ではお酒ですすね。日本酒が外国でものすごく評価が高くて、かなり高価なワイン1本と同じくらいの値段で売れています。その原料用の酒米を、他に畜産物の飼料です。牛、鶏や豚の飼料は、日本では輸入に頼

ています。普通のお米よりも、量がたくさん入る品種がありますから、この取り組みを進めたいですね。

「どう、お米の飼料って、生の硬いまま、食べるんですか？」

次官 硬いまま、加工するケースもありますが、むしろむしろ食べませんね。例えば豚肉だと、肉にオレイン酸というまみ成分が増えたり、卵の黄身の色があり濃くないものもありませう。せつかつ農家の方が丹精してきた田んぼをもっと使ってもらって、当然主食のお米もどんでん食べていただきたいんですが、それ



以外でもね。お米は日本の気候にも合っていると思うので、しっかりと作っていきましようよと取り組みを始めたところですよ。

庄司 私の父が山形出身の関係で、「や姫」というお米のブランド戦略委員をさせていた使っております。最近、山形の「つば」産、福島の「天のつば」など、個人的なお米が多くなくて、消費者のお米の選択肢が増えてきたと思います。

次官 今の日本の食生活の中でも、食材としてお米を活用できるのが、例えば天ぷら粉、米粉を使った方が油を吸いませう。パンも、アレルギーがあつてグルテンとかが摂取できない方がおられます。先日、新技術で、炊いたお米を高速で攪拌してゲル状にして、それを使ったおいしいシュークリームを試食しました。そういつたお米の新しい加工技術とかは、消費を伸ばしていく可能性もあると思います。もう一つは、一昨年12月に和食がユネスコの無形文化遺産に登録されたので、これをアピールすることで、普通のごはんの食べ方も、新しい活用も、伸びていくと面白いと思いますね。今年5月からは、イタリヤ・ミラノで食を

テーマにした万博も開催されまのて、和食を海外にも発信していきたいです。

永島 国内のオリンピック選手合宿所では、ビュフエスタイルで食事が出るんですが、みんな、ごはんをたくさん食べてるんですね。2020年に向けて、オリンピックをめざす子たちも、日頃からそういうことを知ってもらい、まねてもらいたい



お米の新しい加工技術や、和食のユネスコ無形文化遺産登録をアピールして、消費を伸ばしていきたい
今年5月からのミラノ万博に向けて和食を海外にも発信していきます

年、その20%以上アップ。おそろく、2020年のオリンピック・パラリンピックの時には、2000万人を超えると思います。その方々が東京で秋葉原の電気街に行つて、富士山を見て、京都に行つたらさよなら、と言ふんじやなくて、もっと各地域にどんどん行つてもらい、そこ

作るのが時間がかかるので、みんな働いているから、簡単にできるものに移行して、お米の消費も進まないのかなと思うんです。忙しくてもあつたかいごはんを食べて、輪になるような時間を持つてもらって、キヤンペンを張れば、ごはんのよさが見直されるんじゃないかなつて思っていますね。

永島 海外で活躍するサッカーの代表選手クラスの人たちも、ごはんを炊飯器で炊いたりするようにです。お米のよさ、日本のよさというものを、プーリーしながらPRしてほしいです。

と思いますね。

どう、私は玄米で食べるのがすく好みます。栄養価も高くなるし、食物繊維もよれるし、総合食で本当にいいと思うんです。たまにはゆづりごはんを炊いて、ほかほかのごはんを食べて、ただ時間を持つてもう、私も仕事柄、どうしても外食が多くなつてしまつてますが、そういう人たちが、おいしいごはんを食べて元気になるのもいいですね

庄司 今後、東京オリンピック・パラリンピックに向けて、海外の人たちにも、もっとおいしいごはんのPRを考えたらどうでしょう。チャールズ・ペリアア、お寿司はありますか。去年、一昨年は、海外からの旅行者数が1000万人を超えました。去

では伝統食も含め、食を体験してもらう。海外の人達の評価を見て、日本の食に対する詳細につながらと思ふんです。

次官 今、小さい頃から食生活が乱れていると言われてます。脳が活動するためのエネルギー源として「めさま」ごはんと言いますか、朝に「ごはんを食べる習慣がないと、学校で一生懸命教えても、頭に入らないです。今年、お子さんの食習慣を聞くと、大事にする年になつてくれたらいいなと思いますね。どう、ごはんつて

海外に向けてごはんのいいさをPRしていきたい

海外に向けてごはんのいいさをPRしていきたい

子どもたちの食習慣や、お米のよさを見直す年

子どもたちの食習慣や、お米のよさを見直す年



家庭でも、あたたかいごはん、食卓を囲むようにすれば、ごはんのよさが見直されるんじゃないかなと思います

家庭でも、あたたかいごはん、食卓を囲むようにすれば、ごはんのよさが見直されるんじゃないかなと思います

家庭でも、あたたかいごはん、食卓を囲むようにすれば、ごはんのよさが見直されるんじゃないかなと思います

5 • 2015 apr 1月号



壊滅的な被害を受けた独立行政法人水産総合研究センター東北区水産研究所の宮古庁舎も再建。被災地復興のための研究開発に取り組んでいる

周囲にエサとなるプランクトンがどの程度減ったかを調べるため、センターでは、さまざまな技術開発に取り組んでいます。そのひとつが、海中のプランクトンの量を観測する「プランクトンモニタリングシステム」。サケの稚魚は、放流直後の体力消耗がもっとも大きく、そのとき、

目標は、サケ漁業の生産性20%アップ!

サケの漁獲量を少しでも増やすために、センターでは、さまざまな技術開発に取り組んでいます。そのひとつが、海中のプランクトンの量を観測する「プランクトンモニタリングシステム」。サケの稚魚は、放流直後の体力消耗がもっとも大きく、そのとき、周囲にエサとなるプランクトンがどの程度減ったかを調べるため、

「東北の太平洋沿岸では、震災前から漁獲量が減少していた魚種もあり、漁業者は追いつけなさをかけた形となりました。漁業者の経済的負担を減らすためにも、一日でも早く、これらの技術を実用化したいですね」と、堀井さんは力強く話してくれました。

「サケのふ化放流事業以外でも、漁業の復興を加速させる研究が進んでいます。大被害を受けたワカメ養殖では、定置網漁船を活用した大規模な「ワカメ刈り取り装置」などを開発、漁業者の作業時間を、それまでの20%にまで減らしました。カレイの一種、高級魚「マカワ」の種苗生産では、稚魚を緑色LEDの光を当てて育てることで、成長速度を従来より30%上げることに成功しました。

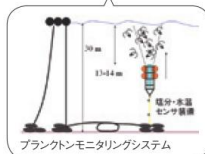
「東北の太平洋沿岸では、震災前から漁獲量が減少していた魚種もあり、漁業者は追いつけなさをかけた形となりました。漁業者の経済的負担を減らすためにも、一日でも早く、これらの技術を実用化したいですね」と、堀井さんは力強く話してくれました。

度いのが、生存率に大きく関わります。そこで、センターでは特殊なソナーを開発。音波を利用してプランクトンの大きさや数の増減を探り、最適な放流のタイミングを割り出しています。また、放流した稚魚に、夜間LEDで集めた天然プランクトンを与え、摂餌能力が高まるところまで育てる「調子保育放流」にも取り組んでいます。「こうした新技術で、サケの回帰率をアップして、漁獲量を大幅に増やしたのですね。最終的に、サケ漁業の生産性を20%アップするのが目標です」と、堀井さん。

ふ化放流事業「サケの生まれた川」に回帰する習性を利用して、卵から稚魚を育て、毎年約6億匹を川に戻します。70年代以前には、同事業によるサケの回帰率は1%以下



サケのエサとなる海中のプランクトンを測定する「プランクトンモニタリング用多周波ソナー」



プランクトンモニタリングシステム

東日本大震災からの復旧・復興に向けて

東日本大震災により津波で、壊滅的な被害を受けた青森岩手宮城のサケ漁。その再建を後押しするために、水産総合研究センター東北区水産研究所では、プランクトンモニタリングシステムの導入など、新しいふ化放流技術の開発を進めています。

新技術「プランクトンモニタリングシステム」で、震災で激減したサケ漁獲量の回復を

東北漁業の復興を、調査研究で後押し

津波でふ化場が壊滅、生き残った稚魚も未成熟な状態で放流すること……

青森岩手宮城三県の漁業は、サケが重要な地位を占めており、漁業生産額のおよそ8%に達しています。震災を生産額を支えていたのは、漁業協同組合等が運営する「さけますふ化場」による「さけます

下でしたが、震災前は3%前後まで向上していました。しかし、震災により状況は一変しました。津波により、3県に61か所あったふ化場のうち26か所が壊滅。生き残った稚魚も、例年より小さいサイズで放流せざるを得ませんでした。

平成24年以降、ふ化場は徐々に再建されたものの、サケの稚魚が成魚となって回帰するのは、おおむね放流から4年後。そのため、震災時に小さなサイズで放流した影響は、今年から大きく現れます。平成26年11月時点で、川で捕獲する採卵用のサケは、例年の2割減となっています。

独立行政法人水産総合研究センター東北区水産研究所沿岸漁業資源研究センター長の堀井豊さんは「卵が採れないと、放流する稚魚が少なくなり、長期的に漁獲量が減りかねません」と話します。

- 2 2015新春座談会
見直したい、伝えたいお米の魅力
- 6 東日本大震災からの復旧・復興に向けて
独立行政法人水産総合研究センター東北区水産研究所
- 8 特集1
新しい可能性もいっぱい
やっぱり、お米が好き
- 16 チャンレジーズ トップランナーの軌跡
山梨県 株式会社サダボウル
- 18 特集2
食文化研究者・清 梅の
味わい ふれあい 出合い旅
第8回 / 新潟県村上市「鮭の焼漬け」
- 22 MAFF TOPICS
「フード・アクション・ニッポン
アワード2014」が開催されました
- 23 読者の声 /
農林水産省とれたてニュース
2015年3月 / 国際博覧会

表紙: ©:ar image gallery/amanaimages

広報誌「aff (あふ)」について
 農林水産省や農山漁村は、食料の安定供給はもちろんのこと、国土や自然環境の保全、良好な景観の形成などの多面的機能の発揮を通じて、国民の皆さまの毎日の生活において重要な役割を担っております。また、農林水産行政は、生産などの現場に密着したものであると同時に、毎日の生活に深く関わっています。農林水産省では「aff」を通じて、農山漁村に欠かせない情報をわかりやすく、農山漁村の魅力、食卓や消費の現状などと紹介しております。

ホームページのご案内
 「aff」は、農林水産省のホームページでもご覧になれます。
<http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/>



- 編集・発行 農林水産省大臣官房総務課広報管理
〒100-8950 東京都千代田区民権1-2-1
TEL:03-3502-9111 (代電) FAX:03-3502-9766
<http://www.maff.go.jp/>
- 編集協力 一般社団法人家の光協会
〒162-8448 東京都新宿区西谷町四丁目11
TEL:03-3266-9045 FAX:03-3266-9046
<http://www.nenokikari.net>

メールマガジンのご案内
 大田マセコや鳥取の紹介、イベント情報などを届ける「農林水産省メールマガジン」を毎週金曜日に発行しております。ぜひご登録ください。無料です。
<http://www.maff.go.jp/j/pr/e-mail/>

フェイスブック・ツイッターのご案内
 フェイスブック <https://www.facebook.com/maffjapan>
 ツイッター https://twitter.com/MAFF_JAPAN
 本誌に掲載した論文などで、意見・わたる部分は、それぞれ著者の個人的見解であることとお断りします。

新しい可能性もいっぱい

やっぱり、

お米が好き!

文／宗像幸彦 (p.10-11)、柳本 操 (p.12)、佐々木泉 (p.13)、八幡智子 (p.14)、梶原芳忠 (p.15) 写真／多田昌弘 (p.12) 写真提供／モスフードサービス (p.10)、農研機構 (p.11)、押上小学校 (p.12)、フクラファーム・とんどんライス (p.13)、平田牧場 (p.14)、新潟県酒造組合 (p.15)

■中食・外食の実需者が業務用米に求める品質例

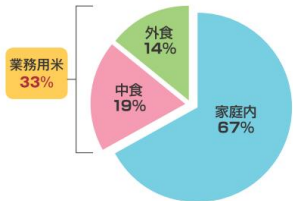
- 米がだけにくいもの
 - 用途に適った品種
- (例) おにぎり…形が崩れにくいもの
寿司…酢が入りやすいもの
丼物…粘りが少ないもの
(流通業者への聞き取り)

■業務用米のマッチングの取り組み

業務用米の生産・流通の拡大に向けたセミナー、展示商談会を通じた生産者と実需者のマッチング促進など

中食・外食向けの業務用米の安定取引を推進 生産者と実需者のマッチングを支援しています

■主食用米の消費内訳 (平成25年度平均)



資料/米の消費動向調査 (公社)米穀安定供給確保支援機構調べ

主食用米から国内需要の大きい 飼料用米への転換を支援しています

■飼料用米の生産と利用 (26年度)



**業務用米の安定供給のために
複数年契約を推進**

農林水産省では、新しい米の需要に応じ、生産拡大をめざしています。現在、家庭ではお米を炊く割合が低下している方、消費に占める中食・外食などの業務用米の割合は、主食用米の3分の1にまで増えています。この業務用米に求められる品質は、おにぎりにした場合に形が崩れにくいものや、丼物に適った粘りが少ないといったものです。そこで、生産者と事業者(実需者)との間を取り持つマッチングを支援します。また、複数年契約を推進するなど、米の安定供給をめざしています。

**飼料用米の利用可能量は、
450万t程度と大きな需要が**

飼料用米は、今年度の国内生産量は18万tですが、配合飼料原料としての畜産農家の利用可能量は、450万t程度と見込まれており、大きな需要があります。

また、豚に飼料用米を与えて育てると、うまみのもととなるオレイン酸が増加し、反対に風味低下の一因となるリノール酸が減少することがわかっており、肉質の向上も期待されています。

今後は需要の増大に伴った安定的な供給体制の整備などが課題となりま

お米の消費量は、わたしたちのライフスタイルの変化などに伴い、年々減少してきています。そこで、お米の消費の拡大に向けた、中食・外食といった消費者ニーズに合わせた米の生産や、新しい米消費の拡大に向けた施策や取り組みを紹介します。あらためてお米の魅力を感じてみませんか?

■米飯学校給食実施回数の推移

	昭和51年	昭和61年	平成8年	平成18年	平成24年
米飯学校給食実施校比率(%)	36.2	97.5	98.9	99.7	100
週当たりの平均実施回数(回)	0.6	2	2.7	2.9	3.3

資料/文科省科学系米飯給食実施状況調査

全ての学校で週3回以上の米飯給食の実施を目標として、取り組みを強化しています

お米の1人当たりの消費量はピーク時から半減しています



資料/厚生労働省 平成24年「国民健康・栄養調査」表 総務省 人口推計(平成24年10月1日) 注/市場規模は、1食当たり300円として試算

■朝食欠食の改善のため

「めざましごはん」のキャッチフレーズで米消費拡大を進めています



	全国平均	20歳代	30歳代	40歳代
朝食欠食率(%)	10.8	25.6	20.0	15.6
人口(24年10月1日)(千人)	127,515	13,320	17,254	17,673
1日の欠食数(千人)	13,772	3,410	3,451	2,757
年間欠食数(億食)	50	12	13	10
市場規模(億円)	15,000	3,600	3,900	3,000

米飯学校給食の推進

米飯学校給食は、味覚の形成期にある子どもたちに、米を中心とした「日本型食生活」の普及・定着を図るうえで重要です。

昭和51年には、米飯学校給食実施校比率は36.2%、週当たりの平均実施回数は0.6回だったのが、平成24年には米飯学校給食実施校比率は100%、平均実施回数は3.3

回とまで増加しました。これまで農林水産省では、米飯学校給食を拡大するうえで、**①** 稼路と地との連携を通じた安定供給の確保、**②** 調理時間・コストなどの課題を解決する取り組みを実施をモデル校で実施し、成果を全国の学校給食関係者に普及・啓発しています。

また、米飯学校給食を増加させる場合に、回数の対別年度純増分を対象に、政府備蓄米を無償交付しています。米飯学校給食をさらに普及・推進するために、文科省と連携して「週3回以上」「週3回以上の地域や学校については、週4回以上の目標設定を促す」の実施を目標として、取り組みを強化していきます。

朝食欠食の改善

朝食欠食は、年間約50億食といわれています。朝食の欠食改善や、米を中心とした日本型食生活の普及・啓発を図るため、「めざましごはん」のキャッチフレーズで、朝ごはんの効用を訴えています。

また、1食当たり300円として試算した場合、総額約1.5兆円もの市場と推計されます。開拓の余地が十分にある市場であり、米の消費拡大が期待されます。

様々な食品に加工できる
「米ゲル」の製造方法の開発



水分量や攪拌条件を調整することで
食感の調整は思いのまま!

米ゲル



幅広い物性



レアチーズムース



さくさくパイ



シュークリーム

新しい可能性として技術を開発して
米の需要を拡大

「米ゲル」に「コメニユレ」
など、新技術が続々と!

新しい米の需要に応えるため、米から「ニユレ」を製造する「コメニユレ」技術、米を粒のまま高速で攪拌して「プル」食感を生む「米ゲル」技術、粘りが強すぎず、酢によくなじむ「寿司米品種」・笑みの絆の開発、もちもちとした食感を生み出す「米粉パン用品種」ゆめふわり」の開発など、様々な新技術や品種開発が進んでいます。とくに、「米ゲル」技術については、小麦粉・ゼラチンなどの代替えとして利用できることに加え、低コストで製造可能、低カロリーである点に注目されています。

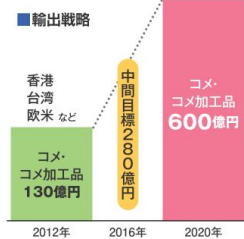
「これまでは、米を使ってパンや麺、菓子などの食品を作る場合、いったん米を製粉しなければならなかったんです。その点、米ゲル」は米粉に加工しなくても、さまざまな食品へ応用が可能。比較的簡単な装置で加工できるので、コストも安くすみます」と語るのは、農研機構食品総合研究所の杉山純一さん。

「モミロマン」など、アミノロスが25%前後の高アミノロス米です。通常は炊いても冷めると固くなってしまったため、米粉以外は食品への利用が困難でした。それが、実験を進めるうちに、炊飯米をフー・ドプロセスにかけてパン生地、練り込もうとしたら、グミのような現になった……。

当初は失敗したと思った杉山さんでしたが、さらに研究を重ね、水量と温度を調節しながら高速で攪拌する「ダイレクトゲル転換」で、米ゲルを作ること成功。軟らかいゼリータイプから、ゴム状のような高弾性のものまで、プル度や粘着性を自在に調節できるようなったのです。「餅状のものはもちろん、パンやパイ生地、ドロッとしたクリームまで作れます」と杉山さん。小麦で作るパンやパイ生地と比べ卵や油脂を使わないため、低カロリー食品の開発も期待できます。

世界的な和食人気を背景に、米や米加工品の輸出拡大を
2013年の12月に、「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されたから約1年。今後は将来にわたって和食文化を保護・継承するため、2015年4月に向けて「和食文化の保護・継承国民会議」が一般社団法人化される予定となっています。さらに、5月から食文化などをテーマとして、イタリヤ・ラノで開催される「2015年ミラノ国際博覧会」に日本館も出展し、海外での日本食の発信を強化していきます。このようななか、2020年までに「米ゲル」を目標に農林水産物や食品の輸出を促進して、米や米加工品について、和食の世界的人気を背景

日本食文化の普及とともに
米や米加工品の輸出を拡大
目標は2020年までに600億円!

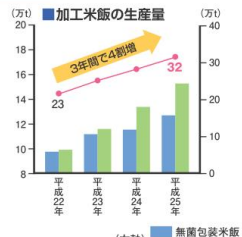


として現在の輸出額130億円を(2017年)に拡大することをめざし、香港・台湾や欧米などに対して、現地での精米や外食産業への販売のほか、日本酒などの米加工品の

米粉の普及と促進

「米粉倶楽部」を通じ、官民一体での米粉商品の普及を進めたり、米粉と小麦粉のミックス粉など、新しい

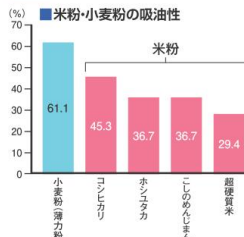
パックごはん・冷凍米飯
消費者ニーズにマッチし、生産量は3年間で4割もアップ!



資料:食品総合研究所「食と生活」調査対
表(対称): 無菌包装米飯、冷凍米飯、チルド米飯、包装の計である。

製品開発を進めています。また、パックごはんや冷凍米飯といった加工米飯は、近年急速に消費が拡大。平成22年から25年までの3年間で約4割も生産量が増えています。今後もこのように食ニーズに合った取り組みを進めていきます。

米粉 吸油性の低さに着目し、健康面からもアピール



出典:Influence of Physicochemical Properties of Rice Flour on Oil Uptake of Tempura Frying Batter | S.Nakamura and K.Ohtsubo

「低アレルギーバーガー」& 「低アレルギードッグ」

パンに山形県産の米粉を使用!

低アレルギーバーガー(ボーク)

低アレルギードッグ(ボーク)

小売店: 株式会社モクロー・ド・サービス (東京都品川区)

全国のモスバーガーの店舗へ一部店舗を除く7月、平成26年7月から米粉を利用した低アレルギーメニュー「低アレルギーバーガー(ボーク)」と「低アレルギードッグ(ボーク)」を販売しています。これまでも、モスバーガーではアレルギー対応に配慮したライイバーガーを販売していましたが、パンズパークを使った商品は今回が初めて、商品開発担当者は「小麦アレルギーの子を持つ親御さんからの要望でできた商品。ぜひ友達と一緒に食べてもらいたいと話します。」



フクハラファームで生産している業務用米は主食用と加工用(酒造用など)がある



フクハラファームの従業員は30代の若手が多い。経験を積み、独立して就農した人も



「大規模経営であっても親が子に技術を伝授していく。そんな家族経営的な米作りを徹底したデータ化で実現しています」と福原社長

中食・外食向けの業務用米を安定供給

需要が急増中の業務用米を安定的に供給するため、フクハラファームでは、栽培前に加工業者と売買の約束を交わす。これにより、生産者・加工業者の双方がウィンウィンの取引に！

有限会社フクハラファーム 滋賀県彦根市 株式会社どんとライス(福岡県筑後市)

琵琶湖畔に位置する滋賀県彦根市の南部地域は広域な圃場整備事業が進んだ稲作地帯です。この環境を生かして、フクハラファームでは、157haの圃場で米を栽培。年間生産量は約1000tにもおよび、内

8割をコンビニのおにぎりや弁当、ホテルやレストランなどに、業務用米として出荷しています。「日本晴」は酒造会社、「ヒメノモチ」は食品加工メーカーなど、納入先からの要望に応じて10品種の米を栽培しています。業務用米は質より量という価値観がありました。それはもう古いですね。今は安定供給だけでなく、品質の統一が求められています」と社長の福原昭一さん。そのためフクハラファームでは田んぼ1枚ごとに施肥や除草などの生産履歴をデータ化して管理することで、12人の現場スタッフによる米作りの均一化を図っています。業務用米の出荷先は問屋を含め約6社。弁当やし用の白米や酢飯おこわなどをスーパーやホテルなどへ加工販売している朝どんどんライスとは、昨年から取引を始めました。去年20t仕入れたことにしました。今年度は200t仕入れたことにしました」と、常務取締役の浦本泰治さん。取引を決めた時点で、価格についても話し合い、双方の納得がいく形で取引額を決定しました。「売り先だけでなく、価格が決まっ

ているのは、生産者にとってすごくありがたい。安心して米作りに取り組むことができます」と福原さん。中食・外食の市場拡大で、業務用米の需要は今後さらに伸びそうです。

おいしいお米で納品先からの信頼度もアップ



どんとライスの加工工場にある炊飯ライン

フクハラファームから仕入れている「にこま」は白米に、「ゆめおうみ」は酢飯に加工



ごはん合うねー!



サバの味噌煮は人気メニューの1つ。「ごはんとお味噌汁がおいしい」と子どもたち



飯給食を毎枚書いた手紙を、日各クラスに1枚ずつ給食ワゴンに載せて配布

「和食を身近に提供することで、食材の味を感じていきたい」と松本先生



この日のメニューは、ごはん、サバの味噌煮、白菜のゆず胡麻和え、長手の素焼き、豆腐のすまし汁、牛乳

米飯給食で子どもたちを「ごはん好き」に!

精米したてのお米が週に2、3回、産地から直送新鮮でおいしいから、みんなパツクパク!

東京都墨田区では区立小学校で米飯給食を週3回取り入れていきます。その中で今年度から「週4回」に頻度を増やしたのが、押上小学校です。理由として学校教員職員の松本恭子先生はこう話します。

「区内の近隣校の協力を得て、子どもたちの食事調査を行いました。すると、朝食では3分入りの児童がほとんどはな、おにぎりにパンを食べていることがわかって……」。それまでは、昼食だけが並ぶ給食の献立表を見て、「ごはんが3回、パンと麺が各1回でバランスが回っていない」と思っていた松本先生。しかし、1日目の生活で考えたのは、給食がほとんどでない場合「朝はパン、昼もパン、夜はラーメンやパスタなどの麺かごはん」と、1日一度しか、または一度もごはんを口に入れない子が多数いると知り、「ごはんを週4日に増やそう提案したのです」。校内には米の保管場所がないことが課題でしたが、墨田区と防災協定を結ぶJA山形おきたまと連携し、週1回から週2、3回の産地直送が可能に。精米したての、新鮮でおいしいお米が食べられるようになりました。さらに、松本先生が重視している

墨田区立押上小学校(東京都)

のは、「ごはんをおかずを合わせて食べるとおいしい」と、子どもたちが舌で覚えてもらうこと。そのため、献立には旬の食材を多く取り入れるだけでなく、旬について全身で感じ、記憶してもらいたいと、食材を持って教室に出向くなどの工夫も、今では白ごはんの日は食べ残しがほとんどなくなりました。

「今後、ごはんを主食とした和食は世界一を合言葉に、子どもたちの健康な体をもちろんと、それを支える生産者や日本の風土を守り育む学校給食を目指します」と松本先生。



JA山形おきたまの交流会。話しているのは、生産者との交流のため、味津



5年生は、稲作の学習のため、屋上への小さな田んぼやケツ稲で米を栽培



新潟清酒を試飲したバイヤーからは「本物は格段においしい!」との声が

「日本酒セミナー」では、じっさいに試飲しながら、「酒サムライ」ルイス・ホー氏から、日本酒の基礎知識を学べる



「新潟清酒はスッキリしているのだから、世界のとんな料理にも合います。伸びしろは大きいですよ」と、水間さんは言葉に力を込めます。

米どころとして知られる新潟県。県内には全国でもっとも多い90の蔵元があります。国内の日本酒消費量が低迷するなか、それらの蔵元が加勢する新潟県酒造組合は海外での販路拡大に力を入れています。

「じつは香港市民の間では、以前から日本の米が人気で、新潟産米はとくにおいしい」と評判なんです。「あの新潟のお米から造られたお酒なら間違いない」というバイヤーが多く、手応えを感じました」と話します。

酒の基礎知識や新潟清酒の魅力について、「日本酒セミナー」なども開催。着実に、新潟清酒のファンを増やしています。



商談会の会場には、200以上の銘柄が用意された。(写真はイメージ)

新潟県酒造組合(新潟県)

お米のおいしさ
世界へ
届け!

いま、日本酒が海外で空前のブーム。なかでも、米どころ新潟の酒はとくにおいしいと評判で、香港の商談会にはバイヤーが殺到!

お米にまつわる記念日

いくつ知ってる?



色、柔らかさ、香り、味のすべで、消費者の評価が高い「こめ育ち豚」。ハムやソーセージなどの加工品も販売



直営のレストランで一番人気は「こめ育ち豚」を使った「厚切りコースかつ膳」50周年フェア 価格1,500円(税込)

お米を与えることで、
食料自給率アップ!



鳥山を望む、米どころ山形県庄内平野で、飼料用米は栽培されている
飼料用米は玄米を粉砕した状態で、飼料に配合



平牧三元豚。パークシティには1頭当たり約40kg、平牧全量豚には1頭当たり約50kgの米を与えている。「こめ育ち豚」として年間16万頭を出荷

飼料用米で
お米の間接消費
を拡大!

成長するまでに40〜50kgの米を与えることで、肉質のやわらかい「こめ育ち豚」を実現! 遊休水田も活用し、飼料用米の栽培面積も着実に拡大中

株式会社平田牧場(山形県酒田市)

米の消費が落ち込む中、食料自給率の向上や遊休水田の有効活用のため、飼料用米の栽培が注目を集めています。その活用は全国でもい

早く取り組んだ平田牧場の代表取締役社長・新田嘉七さんによると、「飼料用米で国内産自給率を上げ、飼料のきつかけです。収穫した米を豚に与えることで、安心・安全で高品質な豚肉が生産できると考え、平成16年より、契約農場がある遊休田や生活クラブ協同組合連合会などと共同でプロジェクトをスタートしました。平田牧場では、輸入トウモロコシの代わりに、粉砕した飼料用米を10

〜20%エサに配合。成長するまでに、40〜50kgの米を食べて育った豚は、「こめ育ち豚」というブランド名で、生活クラブ生活協同組合のほか、飲食店や量販店で販売されています。一般飼料で育てた豚に比べ、脂肪が白く溶けやす、オレイン酸の増加で食味も向上します。消費者アンケートの結果からも、米を配合したほうが、色、柔らかさ、香り、味のすべで、プラスの評価が圧倒的に多かったですね(新田さん)

飼料用米の栽培に取り組み農家も増え、スタート時は約8haだった作付面積も、現在は、地元庄内だけでなく、宮城県や栃木県に広がって約1,000haにまで拡大。遊休水田の有効活用にも大きく貢献しています。



「飼料用米の栽培には、うちの雄肥を使い、循環型農業を実現しています。水田の広がる環境を次世代に継承したい」と新田社長

元金融マンが立ち上げた農業ベンチャー 野菜栽培に、製造業の「カイゼン活動」を 導入して急成長！

山梨県

株式会社サラダボウル

文 松本幸彦 写真 松本雄一

「みんなが幸になるおいしい野菜が作りたい。」その心で、金融マンを辞めて、「株式会社サラダボウル」を設立した田中進さん。製造業で生まれた「カイゼン活動」を取り入れて着実に成長し、農業界に新風を吹き込んでいます。



サラダボウルのトマト。ミネラルをたっぷり含んだ南アルプス系の天然水で生産する

農業にはチャンスがある！
そう意気込んでスタートしたか……

南アルプスの八ヶ岳に囲まれた山梨県中央市。農業が盛んなこの土地で、田中進さんが「農業生産法人サラダボウル」を設立したのは、平成16年4月のことでした。

地元のとまと農の次男として生まれ育った田中さんは、大学を卒業後、都市銀行に就職。5年後にはヘッドハンティングされて外資系の大手保険会社へ。32歳のときに、サラリーマン時代に貯めた資金を元手に、故郷「サラダボウル」を立ち上げました。

「仕事でさまざまなベンチャー企業をサポートするうちに、農業にもビジネスチャンスがある」と感じたとですと

されています。

まず、カイゼン活動には欠かせないといわれる「5S※」を実施。適当に置いていた農機具の定位置を決め、戻す場所や個数が目で分かるように配置。道具箱は中がぐちゃぐちゃになるので、あえて使用を禁止しました。

また、ほ場で誰がいつどこでどんな作業を行うかといった「情報の見える化」を徹底。さらに、日々のミーティングで、徹底した「情報の見える化」を徹底。さらには、日々のミーティングで、徹底した「情報の見える化」策を出し合い、従業員一人ひとりの自主的な行動を促しました。

「サラリーマン時代に目にした、様々な企業の現場での工夫を、自分自身が取り入れてみたんです」と田中さん。従業員は労働時間が短くなり、作業精度も大幅アップ。野菜の質の向上にもつながりました。

現在、同社の従業員は40人、作付面積は約20haにまで拡大。栽培品目も

トマト、キャベツ、キュウリなどを約30品目まで増え、売上高も立ち上げ当初の約20倍になりました。

また、キャベツ、キュウリなどは約30品目まで増え、売上高も立ち上げ当初の約20倍になりました。

おいしい野菜を作るためです。子供の目の前に、お菓子とトマトを置いたとき、トマトに手が伸びる。そんな野菜が理想です。ねと話す田中さん。サラダボウルの器は無限の広がりを見せています。

※5Sとは、整理、整頓、清掃、清潔、片付けのこと



サラダボウルの従業員は、ほとんどが農業未経験者。「これからの農業もけん引していく人を育てること」が田中さん（前列中央）の目標

「5S」や「情報の見える化」で生産工程を管理して、最適化！

野菜の評判が上がる一方で、大きな課題も出てきました。度重なる開墾労働に加え、品質維持のための作業も増

え、従業員の労働過重が限界に来ていたのです。

そこで、効率化を図るために、「カイゼン活動」を取り入れることに。「カイゼン活動」とは、作業者自身が生産工程や職場環境を見直して生産性を向上させるもので、製造業では広く導入

されています。

まず、カイゼン活動には欠かせないといわれる「5S※」を実施。適当に置いていた農機具の定位置を決め、戻す場所や個数が目で分かるように配置。道具箱は中がぐちゃぐちゃになるので、あえて使用を禁止しました。

また、ほ場で誰がいつどこでどんな作業を行うかといった「情報の見える化」を徹底。さらに、日々のミーティングで、徹底した「情報の見える化」策を出し合い、従業員一人ひとりの自主的な行動を促しました。

また、キャベツ、キュウリなどを約30品目まで増え、売上高も立ち上げ当初の約20倍になりました。

また、キャベツ、キュウリなどは約30品目まで増え、売上高も立ち上げ当初の約20倍になりました。

おいしい野菜を作るためです。子供の目の前に、お菓子とトマトを置いたとき、トマトに手が伸びる。そんな野菜が理想です。ねと話す田中さん。サラダボウルの器は無限の広がりを見せています。

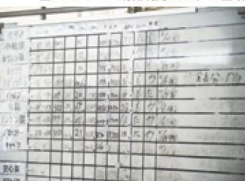
※5Sとは、整理、整頓、清掃、清潔、片付けのこと



「農業をもっとよい産業にしたい。」農業の新しいカタチを創りたいんです」と田中さん



以前はバラバラに干していたマットも、上の空いたスペースを有効利用してスッカリ乾燥



常に作業全体、数字、進捗状況の「見える化」を徹底。そのためにボードは必須のアイテム



作業用長靴も定位置に収納。棚に足形を描くことでピタッと取まるようになった

トップランナーを支えた力！

サラダボウルでは、消費者の需要を的確にキャッチすることに力を入れています。たとえば、出荷の際に、規格を均一にすることよりも、鮮度を優先します。これは「消費者は、大きさが整っていることよりも新鮮であることに魅力を感じる」と考えたからです。とことん消費者目線で考えることで、ファンを着実に増やし、取引先のスーパーでは「サラダボウル」コーナーも設置されるほどです。

食文化研究家・清 綯の

味わいふれあい 出会い旅

正月を彩る恵みの魚 「鮭の焼漬け」

食文化研究家のわたぐし清綯が、日本各地の郷土食を巡る旅。新年最初に訪れたのは、鮭の伝統料理が有名な新潟県村上市。鮭の頭から尻尾までを、余すことなくいただく食文化を学びに向いました。文・清綯 写真・川島正吾 イラスト・竜田麻衣

第8回
新潟県村上市



清 綯 (きよしおや)
大阪府出身。日本各地の農山漁村を訪れ、伝統的な食文化や暮らしについて、調査研究を行う。日本の食文化を次世代へ継承するために、執筆、講演など、さまざまな形で活動中。

鮭の生態と文化を学ぶ 日本初の鮭博物館



イヨボヤ会館

三面川の分流「種川」に遡上してきた鮭や、卵の人工ふ化の様子を間近で見られる。とくに、ウケイなどの魚と並んで泳ぐ立派な鮭の姿に感動。近の三面川では、2艘の船で網を操り、もう1艘がその網に鮭を掛いて込む「唐網網漁」や、大きな針を鮭に引つけて獲る「テンカウ漁」が行われており、時間によっては見学も可能。



イヨボヤ会館

本格的に寒くなる時季、新潟県北部の村上市を流れる三面川には、産卵を控えた多くの鮭が遡上し、ます。そんな村上市の自慢は、100種類以上もあるという鮭の伝統料理。工夫を凝らし、頭から尻尾まで食べつくすと聞き、頭から訪ねました。

最初に伺ったのは、村上が誇る鮭の歴史と文化を学ぶ日本初の鮭の博物館「イヨボヤ会館」。

「イヨボヤ」は村上の方言で鮭のこと。江戸時代に青砥武平治という村上藩士が、生まれた川に帰る鮭の習性に着目し、画期的な鮭の自然ふ化増殖に成功しました。それにより、三面川に帰る鮭が増え、明治17年には74万尾と、い漁獲数を記録。彼がこの地の鮭文化の礎を築いたと言えます。―と館長の奥村芳人さん。

豊かな鮭は、人々の貴重な食べ物となるだけでなく、村上藩の財政を支えていたようです。

続いて、地元で親しまれる魚屋越後村上うおやへ。こちらでは、村上を代表する鮭料理「塩引き鮭作り」を見学しました。エラや内臓を取り除いた後、ウロコに塩を強くくすり入れて、約1週間塩漬けに。塩抜きをしてから、寒風に7日間ほどさらして乾燥させます。

「塩引き鮭は、干しての間にはまみが増します。独特の気候風土が育んだ、塩鮭はひと味違う食品です。大晦日は貴重魚として有名ですが、お正月には買取魚として1尾づつ、お正月には貴重なお供え品。びれを年神様にお供えします。その後、家の主人のお膳にのせるのがしきたりなんです」と店主の村上隆史さん。立派な塩引き鮭が、今年も家族に幸せを運ぶのですね。

鮭のイベントいろいろ

越後村上三ノ丸流 鮭塩引き道場



城下町だった村上では武士が多く、切腹を嫌ったため、腹を割かず内臓を取り除く「止め腹」という方法で塩引き鮭を作っていた。その伝統手法「越後村上三ノ丸流」の塩引き鮭作りを、地元の名人が伝授。毎年冬に開講され、経験を積めば段位の授与も。イヨボヤ会館にて行われる。

ほいでんまい 鮭魂祭



11月11日を「鮭の日」(鮭は魚へんに十十一と書くため)と制定。村上の暮らしを支え、文化を育んだ鮭に感謝と敬意をこめて、鮭の魂を供養する「鮭魂祭」が市内の神社で行われている。鮭の生命を大切にいたっていた地域の人々の思いが感じられる。

越後村上うおや



徒歩 5分



寒風が育む味
塩引き鮭の
伝統を守る
魚屋

越後村上うおや



塩引き鮭を作る加工場「鮭こうばい」では、右頁の写真のように数多の鮭が吊るされていた。干し場では乾燥機は使わず、天然の寒風が吹き抜ける構造に。塩引き鮭の加工、カスノコを煮て仕込み、2週間かけて手作りする筋着も好評。筋着は村上のお正月に欠かせない料理で、ウズサイトにも取り寄せ可能。

鮭の焼漬けの作り方

- 材料(約3~4人前)
生鮭……4切れ
昆布……5cm分
しょうゆ……200ml
みりん……100ml



- ※下ごしらえ
●鮭をさばく場合は、三枚におろしておく。
●しょうゆに昆布を漬けて、昆布つゆを作っておく。

漬けダレを
沸騰させてから
鮭を入れてね



1 生鮭の切身を8cm角ほどに四角く切る。



2 オープントースターや魚焼きグリルで、鮭の身を白焼きにする。



3 昆布つゆとみりんを鍋に入れて沸騰させる。



4 熱々の鮭の白焼きを、沸騰した3の漬けダレに入れる。火を止めて、そのまま1時間から一晩ほど漬けておけば完成。

手軽な焼漬けの技を伝授

鮭料理の名人が
村上市食生活改善推進員の
本間キトさん



たねた甘藷煮

鮭の焼漬け



本間さんがさばしてくれた鮭は、川を遡上してきたメスで、一般には流通しないもの。川に入る鮭はエサを食べなくなり身が白なる。焼漬けは最も簡単に作れる鮭料理の一つで、日々の食卓からお弁当のおかずとしても人気。鮭の内臓は「なわたくし」と呼び、甘藷煮にして食べる。他にもたくさん鮭料理を作っていたのだ。



- 1 イトボヤ会館
新潟県村上市塩町13-34
☎0254-52-7117
- 2 越後村上うおや
新潟県村上市大町4-3
☎0254-52-3056
- 3 六斎市
新潟県村上市三之町(おしゃぎり会館前の通り)
☎0254-53-2111(村上市役所)
- 4 割烹 吉源
新潟県村上市寺町4-18
☎0254-52-2155

頭から尻尾まで 余すところなく鮭を堪能



割烹 吉源



- すっぽん煮
- 白子の薫製
- 水曜なます
- めふん
- ほ肉のポイル
- 川煮
- 燻引き鮭
- 酒びたし
- 鮭味噌
- 白子ポン酢
- 卵皮煮
- 燻引きせんべい

江戸後期創業、180年の歴史を有する老舗料亭。現在は六代目の吉田昭一郎さんが腕をふるい、地元村上の旬の食材を活かした繊細な料理が評判。鮭の季節には、村上伝統の鮭料理がフルコースで堪能できる。重厚な建物は、国の登録有形文化財に指定され、意匠を凝らした硝子戸や天井などが随所に見られる



本間キトさん



割烹 吉源

徒歩 10分



六斎市



六斎市

次に立ち寄ったのは、朝からにぎわう「六斎市」。毎月6回開催される地元の人たちの憩いの場です。方言が飛び交う通りには、食用菊や焼畑で作る赤カブといったこの地ならではの野菜が並び、目を奪われるほど。続いて、村上伝統の鮭料理を味わうことができる老舗「割烹 吉源」へ。

「鮭は捨てるところないんです」と話す、六代目の吉田昭一郎さんと話す、六代目の吉田昭一郎さん。「川煮」は生きた鮭の胴体を輪切りにして味噌煮たもの。鮭のミンチととろろ芋を合わせた生地に、ミンチ(鮭の卵を混ぜて吸い物に入れて「卵皮煮」に。背わたは「めふん」という塩辛です。頭の軟骨は酢でやわらかくして「軟骨なます」に。すっぽん煮とは頭の軟骨を皮ごと煮付けた料理です」と吉田さん。鮭料理の豊富さが、地域と鮭の結びつきの深さを教えてくれます。

「冬に作った塩辛鮭を、初夏の頃まで乾燥させるとジャージャーのようになります。それをスライスして香りづけに酒をふかかけて食べるのが「酒びたし」です。この珍味はもともと夏祭りや盆のでもなし料理として愛されてきました。味はもちろんで、こしや独特の食文化を育んだ背景もきちんと伝えていきたいです」

「すね」と吉田さんは言います。吉田さんは、5年かけて100種類の伝統料理を再現、鮭の新たな食べ方も実験するなど、次世代へ食文化を伝えようとして取り組んでいます。

私も鮭料理を作ってみようと思い、地元で郷土食の指導をしている本間キトさんのもとへ。家庭でも作りやすい「鮭の焼漬け」を教わりました。「卵をとった後の鮭が安価で手に入るので、冬はそれを調理していたのだ。川の鮭は上ってきた後だから、脂肪が落ちてあっさりした。私などはこの川の鮭が好き。海のほうの人たちは、海で獲れる脂のついた鮭のほうが好きみたい。地域によって、鮭の好みも違うのよ」と話しながら、鮭を豪快にさばる本間さん。

焼漬けは生鮭を切り分け、香ばしく焼いた後、熱々のまま漬けダレに浸します。先に焼くことで目持ちし、作りたての味を長く味わえるそう。「漬けダレの味が大事。漬ける時間でも変わるので、砂糖を入れて甘めにする人もいるのよ。自分好みの味を見つけてみてね」と本間さん。

村上の見事な文化に思いを馳せながら、ぜひ自分の味を探してみたいと感じた旅でした。

ちよこつと寄り道



おしゃぎり会館(村上市郷土資料館)前の通りで毎月6回開催される六斎市は、100年近い歴史のある市場。早朝から100軒以上の露店が並び、地元の人たちの声も賑やか。野菜や山菜、手作りの総菜や日用品から鮭のお店も。試食を勧められ、店の人との会話を楽しんでいた。長居してしまっ



2ヶ月のちよこつと寄り道
六斎市へ

「農林水産省とれたてニュース」



Official Participant
EXPO
 MILANO 2015
 FEEDING THE PLANET
 ENERGY FOR LIFE

JAPAN
 EXPO 2015 MILANO

日本館シンボルマーク。モチーフはお香

5月に開幕する「2015年ミラノ国際博覧会」
 ただいま建設中の日本館の展覧テーマや、
 展示内容について、先取りでご紹介!

2015年5月1日から10月31日までの184日間、イタリア・ミラノで「2015年ミラノ国際博覧会」が開催されます。ミラノ国際博覧会は、「地球上に食料を、生命にエネルギーを」をテーマに、約140の国・地域と国際機関が参加し、それぞれ魅力的なパビリオンを展開する予定です。開催まで4か月頭となりましたが、日本館の出展にあたっては、農林水産省ほか経済産業省などが中心となって、着々と準備を進めています。

日本館のテーマは「Harmonious Diversity—共存する多様性—」。自然を慈しみ、食に関わる様々な人々を想う、感謝の気持ち。そんなメッセージを、産地から食卓まで、「食を巡る遠かなる旅」の体験を通して、来場者へお届けします。



日本館の外観イメージ。日本の伝統的木材建築の技法である立体木格子を採用

近未来レストラン型シアターでは、ライブパフォーマンスを開催予定



日本館は、参加国として最大規模の約4170㎡で出展する

本館日本食レストランは、日本の食の魅力を追求めた京風カウンター会席

2015年ミラノ国際博覧会
日本館公式サイト

放射性セシウムに関する情報について

農林水産省のホームページ(東日本大震災に関する情報)をご覧ください。
<http://www.maff.go.jp/>
 携帯電話用ホームページ
<http://www.maff.go.jp/mobile/>

広報誌aff(あふ)の感想をお聞かせください

今後よりよい広報誌とするため、読者アンケートにご協力ください。農林水産省のホームページ、広報誌affのサイトが回答できます。

読者の声
 「aff」読者から寄せられたご意見やご感想を紹介いたします。

- ◆「東日本大震災からの復旧・復興に向けて」を読んで、風評被害に負けず、震災前の3倍近い栽培面積で米作りを頑張っておられる農家の姿の強さにも感心しました。(女性)
- ◆介護食品は意外な取り上げで驚いたと同時に興味深々拝見しました。自分の家族にも必要介護者がいるので、介護食としていっぺん参考になりました。(男性)
- ◆介護食のレシピと飲み込んだ「ソフト食」って素敵な名前だなあと感心しました。ソフト食の考案、素敵だなぁと思います。高齢者の方々には有り難いですね。(女性)

◆お詫びと訂正
 本誌12月号の2ページのCONTENTS(目次)の表記に誤りがありました。特集1「黒山漁村が賢くなる再生可能エネルギー」とあるのは、正しくは「黒山漁村が元気になる再生可能エネルギー」でした。お詫びして訂正いたします。

今回取材した地域

特集1 ①東京都品川区(株式会社モスフードサービス) ②茨城県つくば市(農研機構食品総合研究所) ③東京都墨田区(神上小学校) ④滋賀県彦根市(南郷食品フウファーム) ⑤福岡県筑後市(株式会社どんとんライズ)

⑥山形県酒田市(株式会社平田牧場) ⑦新潟県新潟市(新潟海産物産組合) ⑧千葉県千葉市(株式会社サカタナウ)

特集2 ⑨新潟県村上市



表彰式当日は、西川農林水産大臣も登壇し、受賞者に祝辞を述べた

おいしい日本の未来を育てる賞です
**「フード・アクション・ニッポン
 アワード2014」が
 開催されました**

平成26年11月10日、東京・有楽町の読売会館で「フード・アクション・ニッポン アワード2014」の表彰式が開催。国産農林水産物の消費拡大に寄与する取り組みのなかで、とくに優れたものに賞が授けられました。

国産農林水産物の消費拡大をめざすための賞よ



フード・アクション・ニッポン アワード2014
<http://syokuryo.jp/award/>

表彰式には、西川公也農林水産大臣も出席。「国産農林水産物の価値を見出し、食料自給率向上のための取り組みが広がっている」とことを心強く感じますと受賞者に祝辞を述べました。

食料自給率向上のための取り組み「フード・アクション・ニッポン」の一環として、国産農林水産物の消費拡大に寄与し企業・団体のなかで優れた取り組みを表彰する「フード・アクション・ニッポンアワード」。6回目開催となる2014年度は、企業・団体・行政・大学など様々な分野から992件の応募がありました。大賞には、旬の国産トマトをストレートに味わう「カゴメトマトジュースプレミアム」が選ばれたほか、商部門など4部門で最優秀賞と優秀賞が発表されました。このほか、東日本大震災被災地の食と農の復興に寄与した取り組みを表彰する「食で応援した100賞」や、地域の食文化を保護・継承するなどの取り組みを表彰する「長文賞」も発表されました。また、今年度は医療・福祉分野や観光分野と連携した取り組みなどが、「審査委員特別賞」が贈られました。

商品部門 最優秀賞

「コメネビュル」による新たなコメ需要の創出
 —株式会社大湯村あまこまち生産者協会
 ネビュル株式会社

秋田県の農家が設立した生産者協会が、ネビュル社から米のビュルを製造する技術供与を受け、誕生した「コメネビュル」。米の甘味に加え、乳化成膜もあるためパンやスイーツ、アイスクリーム、練乳物など様々な食品に使用可能で、食品業界から注目を集めている。



「コメネビュル」の原料は、秋田県産米100%。当初は月産150tでスタートしたが、需要に応え900tを目標にしている

大賞

旬の国産トマトをストレートに味わう
「カゴメトマトジュースプレミアム」
 —カゴメ株式会社

旬の夏に露地栽培した、とれたてトマトをジュースに加工。耕作放棄地などを活用しながら、「ストレートタイプ」のマトジュースが飲みやすいという消費者のニーズに応え、国産トマトの消費拡大に大きく貢献した。

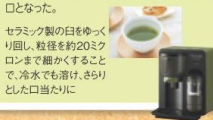


青森県弘前市と耕作放棄地を活用する協定を結んだほか、東日本大震災の被災地、宮城県と福島県でもトマトの栽培を拡大

研究開発・新技術部門 最優秀賞

「ヘルシオお茶ブレンド」で茶葉を捨て
 するごとく飲む新しい習慣を提案

—シャープ株式会社
 急須で淹れたお茶には、カテキンやビタミンが3割しかなく、残りの7割は急須の茶葉に残ることに着目。茶葉をまるごと使える商品開発をスタート。茶葉をヒートし「捨てる捨てず」点てるを一台に集約した「ヘルシオお茶ブレンド」が誕生した。急須を使う習慣がなく、緑茶を飲まない若い世代に押し、新たな日本茶普及の糸口となった。



セラミック製の白をベックリ取り、粒径を約20ミクロンまで細かくすることで、冷水でも溶け、さらさらした口当たり

流通部門 最優秀賞

食にまつわる問題を解決!「健康」をキーワードに
 国産原料・商品を開発するミールソリューション

—株式会社ローション
 ローションは、2013年10月「マチの健康スーション」宣言を行った。その中心となるのが「おいしく健康な食」を提供する「ミールソリューション」の取組みで、技術革新や新メニュー開発に挑戦。国産小豆の外皮(フワン)と国産の米ぬかを併せて糖質を抑えた「フワン」は、健康志向の消費者などからの反響が多数寄せられている。



「フワン」は、一般のロールパンと比較して約84%の糖質をカット

販売促進・消費促進部門 最優秀賞

漁師自慢の魚「ブラッドフィッシュ」
 で水産物の消費を拡大

—全国漁業協同組合連合会
 「漁師自慢の魚」ブラッドフィッシュプロジェクト—おいしい魚の感動を、は、魚の旬や本当の自慢の魚を知ってという漁師に、全国各地の自慢の魚を季節ごとに選定してもらい、「ブラッドフィッシュ」とネーミング。鮮魚店店頭での実演販売には長蛇の列ができるなど、注目を集めている。



2014年12月17日現在、23道府県から66魚種が「ブラッドフィッシュ」として選定され、公式ホームページで紹介中