

- 東日本大震災からの復旧・復興に向けて
福島県いわき市／
農事組合法人いわき菌床椎茸組合
- 特集1
楽しみませんか？
もっとうと花のある暮らし
- チャレンジーズ トップランナーの軌跡
山口県 船方農場グループ
- 特集2
食文化研究家・清柳の
味わいふれあい 出会い旅
第9回／山口県下関市「けんちょう」
- ア・ラボ
安全な生物農薬
「飛ばないテントウムシ」が誕生
- MAFF TOPICS
○「第17回全国農業担い手サミット
in ひょうご」が開催されました
○建築中の日本館しホート
世界初の「立体木格子」技法がニュース!
- 読者の声／農林水産省とれたてニュース

表紙: ©hororo style / 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、生産者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、農林水産業における先進的な取り組みや農山漁村の魅力、食卓や消費の現状などを紹介しております。

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いただけます。
<http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/>



■編集・発行 農林水産省大臣官舎総務課広報室
 〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1
 TEL.03-3502-8111 (代表) FAX.03-3502-8766
<http://www.maff.go.jp/>

■編集協力 一般社団法人農光協会
 〒162-8448 東京都新宿区市谷谷河原町11
 TEL.03-3266-9045 FAX.03-3266-9046
<http://www.ienchikarinet>

メールマガジンのご案内
 大田マッセージや読者の紹介、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-mag/>

フェイスブック/ツイッターのご案内
 Fフェイスブック https://www.facebook.com/maffjapan
 Tツイッター https://twitter.com/MAFF_JAPAN
 本誌に掲載した論文などは、本誌に見られる部分とは、それぞれ著者の個人的見解であることとお断りいたします。

東日本大震災からの
復旧・復興に向けて

独特の旨みと甘みが癖になると人気！
 ユニーク加工品「椎茸焼酎」で、
 風評被害を吹き飛ばせ！

福島県いわき市／
農事組合法人いわき菌床椎茸組合

東日本大震災による福島第一原子力発電所の事故で、福島県のしいたけ生産者は、深刻な風評被害を受けました。いわき菌床椎茸組合でも出荷量が激減するなか、起死回生の策として「椎茸焼酎」を開発。すると、テレビや新聞で連日話題となり、県産のしいたけ全体のイメージアップにも大貢献してくれました。

文 藤原芳忠
 写真提供／農事組合法人いわき
 菌床椎茸組合



よる福島第一原子力発電所の事故により、状況は一変。取引先から、取り引き見合わせの連絡が相次ぎました。

「うちのしいたけは工場で栽培していますが、そのために、事故後に行われた放射性セシウムのモニタリング検査でも、国の基準値をはるかに下回っていました。なので、福島産というだけで、とことん敬遠されて



工場は震災前の2倍以上の規模に増設。菌床の培養施設、しいたけの発生室のほか、物流をスムーズにするための保管庫を建設した

震災前には年200tも
出荷していたのに……

福島県東南部に位置するいわき市。古くから林業が盛んだったため、主に自家用として原木しいたけが作られてきました。

農事組合法人いわき菌床椎茸組合

しまつて……と、理事の渡部明雄(わたべあきお)さんは悔しさをにじませます。

焼酎のヒットをきつかけに
しいたけの出荷量も大幅アップ!

風評被害を払拭するため、組合は、放射性物質の検査を徹底し、結果を随時ホームページで公表。同時に、新規取引先の開拓をはじめました。

平成23年末、ようやく一部の業者と取引をスタートしましたが、価格は震災前の約半分にまで下落。売れ行きも伸び悩み、在庫は増える一方、そこで、組合は、しいたけを使った加工品の開発に乗り出したのです。

「ごんを商品なら消費者の目を引くか、職員みんなでアイデアを出し合った末、そうだな、しいたけを使って本格焼酎を造ってみよう」とひらめいたんですと、渡部さん。

さっそく、福島県内の酒造会社と協力を求めましたが、参考のできる商品はほとんどなく、開発は難航しました。

「もっとも苦労したのは、しいたけ特有の風味を生かすことです。飲みやすい味わいに仕上げられるよう、幅広い消費者に受けました」と、渡部さん。

試行錯誤を重ねた結果、平成24年、「いわきゴールド椎茸焼酎」を発売。しいた



しいたけは、一定の温度に保った室内で発生させる。常に成程しないと菌床がだめになるため、被災時でも収穫を続け、被災者に無償で提供した

「いわきゴールドしいたけ」は、肉厚でジューシー。天ぷらにしたり、焼いたりするのがおすすめです

けの旨みと甘み味わえと人気を博し、年間7000tを売り上げるヒット商品になりました。

そのほか、しいたけの粉末を麺に練り込んだ「いわきゴールド椎茸うどん」も発売。こうした加工品が、テレビや新聞に取り上げられたことがきっかけとなり、原料であるいわきゴールドしいたけを手に入る消費者が増加。生しいたけの売り上げも、徐々に回復していきました。

さらに、農林水産省の「食料の物流拠点機能強化等支援事業」を活用し、収穫したしいたけの保冷施設などを整備。出荷作業の効率化を図りました。

現在、しいたけの価格は全国平均の8割程度ですが、出荷量は、震災前の2倍以上、年間500tを超えています。

「ようやくこまで来ましたが、風評被害はまだ取っ払ったとはいえません。高品質のしいたけを作るとともに、商品開発や販売にも、いっそう力を入れています」と、渡部さんは意気込みを語ってくれました。



「いわきゴールド椎茸うどん」は、こしが強く、しいたけの風味がふわりと香る

楽しみませんか?

もっと花のある暮らし



文/佐々木泉 (p.8)、宗像幸彦 (p.9)、久々澤和忠 (p.10-11)
 写真/多田昌弘 (p.8、10-11) 写真提供/香川県 (p.9)
 © IDC/orion/amanaimages, © MANZO NIKURA/orion/amanaimages, © BLOOM image/amanaimages,
 © BLOOM image/amanaimages, © orion/amanaimages, © ZAMA/orion/amanaimages (p.4-5),
 © KOICHI SAITO/orion/amanaimages, © Takako Chiba/orion/amanaimages(p.6-7)

忙し過ぎず日々のなか、身近に花が一輪あるだけでどれだけ気持ちが和むことか……。
 そうは思いつつも、実際に花屋さんに立ち寄る機会って意外と少ないものです。
 しかし、最近の研究では、生花や観葉植物の癒し効果が科学的に証明され、
 注目を集めています。また、農林水産省でも花きの振興を後押しする取り組みも行っていきな
 さんの大切な誰かのため、そして自分自身のために、
 花を楽しみ暮らし、始めませんか？

新しいパレンティンのスタイルとして、2月14日を男性から女性に花を贈る日として、花き業界が一体となってキャンペーンを展開しており、農林水産省も全面協力しています。このほかにも、公共施設やオフィスなどを中心に、花きを持つリラクゼーション効果を生かした花き活用を進めています。

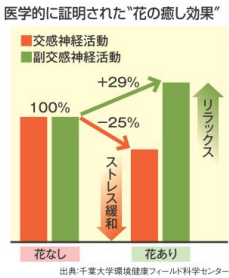
●「フラワーパレンティン」
 11月22日の「いい夫婦の日」に、花き業界が花を贈るキャンペーンを展開、農林水産省も花に親しむ機会を増やすため、PRに取り組んでいます。

●「いい夫婦の日」
 花や緑に親しむ・育てる機会を通して、子どもたちにやさしさを美しさを感じる気持ちや育む活動です。農林水産省では、小中学校などの生け花や寄植えなどの花育体験、指導者研修会への支援を行っています。

●「花育(はないく)」
 農林水産省では、もっと多くの人に花の魅力を知ってもらうため、様々な取り組みを実施しています。

●「花に親しんでもらうための様々なPR活動を展開中」
 また、花の香りにはリラックス効果や鎮静効果があり、オフィスに花や緑を置くだけで、労働効率が上がった、ストレスが軽減、さらに、緑を眺めるだけで、眼精疲労の回復を助けるといった働きも期待できます。

●「花のある部屋でもらうための最新の研究データでは、花のある部屋と花のない部屋にいる人の神経活動を比較すると、花のある部屋で過ごす人は、ストレス時に高まる交感神経の活動が25%抑えられる一方、リラックス時に高まる副交感神経の活動が29%高まる」ことがわかっており、花の癒し効果が医学的にも証明されています。



●「花のある部屋では、ストレスが緩和し、リラックスできるというデータも」
 欧米ではパレンティンデーに、男性から女性に花を贈るのがポピュラーな習慣だっ
 てご存知ですか？ パレンティンデーに限
 らず、欧米では花をとっても気軽に楽しんで
 いて、ちょっと憧れますよね。
 一方、私たち日本人は、花を愛する気持
 ちは欧米人同様でも、お花ついでやっぱり贅
 品だからとか、男が買うのはちょっと照れ
 くさい、などの理由で、日常的に生花や鉢花
 を手にする機会が、まだまだ少ないですよ。
 リラクゼーション効果も、ストレスが緩和し、
 リラクゼーションできるというデータも



められています。

種苗法の特例があるって聞いたけど……

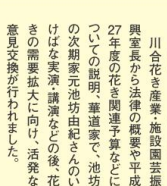
花き産業の国際競争力を強化するため、品種登録にかかる出願料と登録料を軽減します

種苗法の特例として、花き産業の国際競争力を強化するため、品種開発と増殖技術の方法や仕組の改善に取り組んだ場合、品種登録にかかる出願料と登録料(1~6年目)が、表のよりに4分の3が軽減されます。

法律による花きの文化の振興について教えて

公共施設における花きの活用や学校における花育活動など様々な取り組みを推進しています

花きの文化の振興を図るため、国や地方公共団体の庁舎などで、まちづくりに関する花きの活用や、花きの癒やし効果を普及するため、介護施設や障害者施設な



「花きの振興に関する法律」が施行されました

花き産業と花きの文化の振興を図るため、

花にまつわる農林水産省ブチトウク

「花き振興セミナー」を開催しました

での活用を進めています。

また、将来の花きの文化の担い手となる児童や生徒などに対する教育活動「花育」を推進していきます。さらに、家庭や職場など日常生活における花きの活用や、生け花や盆栽、花きにまつわる行事や習慣などの伝統の継承、フラワーアレンジメントや新しい物日の普及、花きの新たな文化の創造などに取り組んでいます。

花き産業は、「国産シエアの回復」と、輸出の拡大に向けて、新品種の育成を加速させ、国際競争力を強化することは重要な課題です。

また、花きに関する伝統と文化は、私たちの生活に深く関わり、心豊かな生活をしていくうえで大切な役割を担っています。

このようななか、花き産業と花きの文化の振興を図り、花き産業の発展と、心豊かな国民生活の実現を目的とし、平成26年6月に「花きの振興に関する法律」が成立、同年12月1日に施行されました。この法律により、①花きの生産者の経営の安定、②花きの流通方法や仕組の簡素化、効果促進、③花きの輸出促進、④公共施設やまちづくりでの花きの活用等を進められています。

区分	通常	特例措置
出願料	47,200円	11,800円
登録料(1~3年目)	6,000円/年	1,500円/年
登録料(4~6年目)	9,000円/年	2,250円/年

国産花きの課題は？

【輸入切り花の増加による国産シエアの低下】

長期的に切り花の輸入が増加傾向。とくに国内で流通しているカーネーションの約5割がコロンビアや中国からの輸入となっており、国産シエアの回復が課題

【海外で認知度が低い国産花き】

国産花きの輸出はアジア新興国向けを中心に順調に増加傾向。平成24年輸出額は86億円。平成32年輸出額150億円に向け、国産花きの海外での認知度向上が課題

● **国産カーネーションの割合(数量)**

平成14年 国産84%	→	平成24年 国産48%
----------------	---	----------------

● **花き輸出額の推移**

平成14年 約13億円	→	平成24年 約86億円	→	平成32年 150億円!
----------------	---	----------------	---	-----------------

花き業界が一致団結

育種者 生産者 市場流通関係者 実需者 販売者

国産シエアの回復

- 花き生産拠点の整備により高品質な花きを安定供給
- 流通体制の確立による日持ち性の向上
- ウイルスフリー苗の大量生産・供給
- 国際競争力に資する新品種の育成 など

輸出の拡大

- 輸出拠点となる施設園芸団地の整備
- 安定供給のための産地間連携によるリレー出荷
- 花きの文化と併せて日本花きを情報発信 など

今後の取り組み

生産者の所得向上

雇用の創出

地域の保全

2020年オリンピック・パラリンピック 東京大会 花でおもてなし

「国産シエアの回復」と「輸出の拡大をめざして」

今後の花き業界のめざす姿は、育種者、生産者、市場関係者などが一致団結し、「国産シエアの回復」と「輸出の拡大」を果したし、攻めの農政を実現することです。

「国産シエアの回復」を果したためには、花きの生産拠点を整備や流通体制の確立による花の日持ち性などの向上などの実現が必要です。

また、「輸出の拡大」のためには、輸出拠点となる施設園芸団地の整備、安定供給のための産地間連携によるリレー出荷などの実現が求められています。

これらの課題を解決することで、「生産者の所得向上」や雇用の創出、地域の保全を図るとともに、平成32年には輸出額150億円を達成することが目標です。

また、平成32年に開催されるオリンピック・パラリンピック東京大会では、訪れる世界各国の人々に、花きでおもてなしをするのでアピールし、さらなる需要拡大を図ります。

※参考：国産花きの産出額は平成10年の約6300億円(ピーク)に平成24年には約3800億円に減少。また、輸入額は平成10年の370億円から平成24年には460億円に増加傾向。

国内花き産業の活性化に向けて、様々な取り組みを進めます



ミニティアラ
ライラック

少しとがった
花びらが特徴!

カーネーションとナデシコを
交配して作られている。剣
咲きタイプの花びらがティア
ラ(女性の装飾冠)を連想
させることが名前の由来



ミニティアラ
コーラルピンク

日本のカーネーション
の美しさを、
世界へ届けたい!

香川県農業試験場が苦心の末に育種した、 カーネーションの花姿にオランダの種苗会社が「目ぼれ」、 今や、世界7か国で栽培される人気品種に

—— 香川県(香川県高松市)

母の日の花として人気のカーネーション。国内ではさまざまな品種が栽培され、その優れた品質と個性は世界でも評価されています。

平成26年1月、香川県は、ミニティアラ「シリリス」の2品種「コーラルアラ」と「ライラック」に関して、

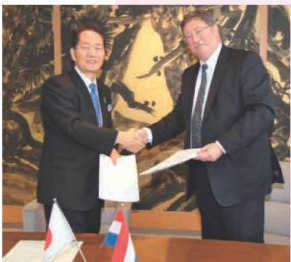
オランダの大手種苗業者ヒルベルダ・コイ社と5年間限定で、海外での苗の生産・販売を認める利用許諾契約を結びました。

ミニティアラは、香川県農業試験場で独自に育種されたオリジナル品種です。この小さくてかわいらしい

花に目をつけたのが、ヒルベルダ・コイ社。視察のために来日していたマリス・スタス社長が一目見て興味を示し、2年間のオランダでの現地試験栽培を行いました。自社の品種展示会に出してみたところ、予想を上回るほどの反響が、その後、欧州連合(EU)、ケニア、コロンビアに品種登録出願し、正式な生産販売へとこぎつけました。

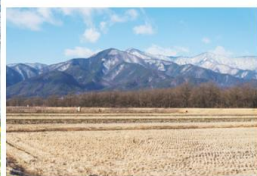


香川県がオランダでの生育条件や適性などの研究もサポート



香川県知事とヒルベルダ・コイ社社長との調印式(平成26年1月17日)

「海外の企業と契約を結ぶのは県にとって初めてですが、試験栽培中はオランダへ栽培指導を行ううちに、現地での育成環境づくりに努めました。県オリジナル品種を世界にアピールするよい機会、国内外で人気が高まれば需要が増え、生産量の拡大にもつながります」と、香川県農業生産流通課の古市崇雄さん。現在、ミニティアラはオランダからドイツ、イタリア、コロンビアなど世界7か国で栽培・市販されています。



日照時間が長く、冷涼な気候という栽培環境もラナンキュラスに適している



(株)フラワースピリットで栽培しているラナンキュラスは約150品種。出荷期間は11月から翌5月上旬で、国内だけでなくアメリカなどにも輸出



出荷作業しながら他のメンバーが育てた花を見ることで、たがいに切磋琢磨し技術を向上



「花瓶に生けてから1か月ほどもちます」と品質にも太鼓判を押す上條さん(右)と、フロリアード2012で1席を受賞したピガー・ホワイトを育てた横林敦幸さん(左)



品種名は「ピガー・ホワイト」に決定



白い花びらが幾重にも重なるように咲く大輪のラナンキュラスピガー・ホワイト。2012年フロリアード国際園芸博覧会(フロリアード2012)の品種コンテストで1席を受賞し話題となりました。この大輪の花を育てたのは、長野県松本市を中心に近隣の花き農家20人で結成する(株)フラワースピリット。代表の上條吉太郎さんがラナンキュラスの目をつけたのは3年前です。大輪系の品種を知ったことが

きっかけでした。当時の花き業界ではラナンキュラスは「駄花」と言われていたのです。ラナンキュラスは花びらが多いため、他の花と同様に蕾に近い状態で出荷する花がきれいに開かないことが多いんです」と上條さん。そこで、(株)フラワースピリットでは一度畑で花を咲かせてから、大輪の花が垂れないよう、花首を堅くするなど、栽培方法を工夫してきました。市場では当初、花が咲きすぎて売れないのではとの声もありましたが、上條さんたちは理想とする状態の花を届けるため、流通・販売業者とも連携しながら、数年がかりで今の出荷規格を定着させました。また、球根の選抜や組織培養にも力を入れ、花が開きやすくと最大で18・5cmになる大輪のピガー・ホワイトなど、他にはない花を生産。花瓶に生けてから1か月ほどもちます花もあり、大輪の花を長く楽しめると評判を呼んでいます。

出荷しにくい花きを
栽培の工夫で
消費者のもとへ

蕾で出荷すると、きれいに花が咲かないラナンキュラスを 開花させて出荷することで、大輪の切り花を実現 1か月楽しめると、大人気に!

—— 株式会社フラワーピリット(長野県松本市)

患者さんを花で癒やすため、さりげない工夫もいっぱい!

手に取りやすい
低めの陳列棚



車椅子のままで花を選ぶように、陳列棚を低めに設計。高齢の方にもわかりやすいよう、花もすっきり見やすく配置している

車椅子もゆうゆう
通れる広い通路



車椅子の患者さんでも買い物がしやすいよう、通路を広くしている。通常の店舗よりゆとりたっぷりとした印象

地元、南房総の花を
積極的にPR



売り場の約3割が地元産の花。千葉県のご当地キャラ「チーバク」のタグを付けてPR。「お花を身近に感じられる」と好評



すぐに飾れるよう
花のそばで
花瓶も販売

買った花をすぐに病室などで飾ってもらえるように、ミニブーケのそばにはちょうどよいサイズの小さな花瓶を販売



病院で働いていますが、病りがけによく花を買いますね

患者さんや見舞客だけでなく、病院で働く人にとっても心の癒やしに



病室へもお届けしています!

「400〜700円くらいの、ミニブーケやミアレンジが人気です」とショップの小川さん



レジのそばでは、生花を持ち込みできない病室を案内

照らし合わせても、生花が感染リスクを高めるという科学的根拠はありません。たとえば、見舞客との面会や、病室の窓を開けるのはOKとという患者さまに、生花だけNGというのは合理性がないように思っています」と亀田院長。現在は、骨髄移植、強い化学療法を行っている人、特別に配慮しなければならぬ患者を除いて、生花持ち込みの制限は不要としています。

お店のスタッフが病室に商品をお届けするサービスも開始。さらに、花は病院で働く人たちにとってもよい効果を生んでいます。「当院は、看護師だけでなく1000人の若い女性が働く職場、24時間交代で大変な仕事をしている人たちにとって、気軽に花を売る店の存在は大きい。そのちょっとした心のゆとりが、患者さまに向き合う姿勢に結びついていくんです」と亀田院長は期待しています。

最近では、病室で注文を受け付け



生花店があるのは、1階外来受付そば

病院のロビーに
患者も購入できる
花店をオープン



2009年、国際的な医療機能評価機関であるJCIより、日本初の認証を取得した亀田メディカルセンター。感染対策や医療の質の向上に積極的に取り組む

※亀田メディカルセンターとは、亀田総合病院を中心とした総合施設の総称

花の癒し効果を最大限に活用しようとして、病院内に生花店を誘致
患者からは、前向きな気持ちになれる」と評判も上々!

青山フラワーマーケット鴨川・亀田メディカルセンター店(千葉県鴨川市)

千葉県鴨川市にある亀田メディカルセンターのロビーに、2013年11月、青山フラワーマーケット鴨川、亀田メディカルセンター店がオープンしました。店内は、車椅子でも通れる広い通路、手に取りやすい低めの陳列棚、ミニブーケのそばにはガラスの小さな花瓶が並べられ、購入後すぐに飾ることができるなど、病院ならではのさまざまな配慮があります。「患者さんからは「季節を感じられてうれしい」「心が安らぐ」と喜ばれています。南房総地域は国内有数の花き産地なので、地元の花も多く取り扱っています」とショップマネージャーの小川ふみ江さん。以前から花の癒やし効果に着目していた同院には、自前のフラワーショップがありました。さらに質の高いサービスを提供したいと考えた亀田信介院長が、青山フラワーマーケットに出店を依頼したので。

病院職員にとっても
花が心のうるおいに!

現在、院内感染予防の観点から、病室への生花持ち込みを禁ずる医療機関が増えていることについてお聞きすると、「最新の国際医療標準に



2014年1月からは、4000人の全職員の日誕生日にミニブーケをプレゼントしている亀田院長

1次、2次、3次の産業ごとに会社化して 持続可能な6次産業化を実現。高品質のチーズや アイスクリームで、いまや年商20億円!

山口県 船方農場グループ

文 柿野明子 写真 八木拓也 写真提供 みどりの農協同組合

「船方農場グループ」は、昭和60年代に、当時は珍しい酪農体験を開始して、「牛乳やチーズ・アイスを賣りたい」というリーダーの要望で販売をスタート。生産、加工、販売・サービスの産業ごとに会社化して組織を強化し、いまや西日本最大級の農業生産法人へと成長しています。

昭和44年 わずかな花の栽培と 乳牛7頭から農場をスタート

1000m級の山々に囲まれた山口県北部の徳佐盆地。ここに6次産業化のパイオニアといわれる「船方農場グループ」があります。農場の面積は、東京ドーム約22個分の10.2ha。原乳・肉・花き・苗木・米などの農畜産物や乳製品「ソノセー」・ハムといった加工品の売上は年20億円にのぼります。

グループ代表の坂本多目さんが、5人の仲間とともにグループの中核になる「船方総合農場」を設立したのは昭和44年のこと。花



町から借りた50haの土地で、収益率のよ「ソノセー」栽培と酪農を組み合わせてスタート

商品「サービスのレベラップ」を実現。また、各社が持続可能な価格で取引ができるようグループ内で調整機能構築し、生産から食卓までのすべて流通管理を行っています。

現在、船方農場を訪れる観光客は年間7万人。大半が農畜産物や加工品を購入して帰り、一部は毎週の宅配客。会員数は現在約8000名となっています。

「いまから思うと、グリーンソーリスの黎明期だったのですね。それまで、農場は食べ物生産するだけの場所でしたが、癒しや情操教育や免疫つける役割もあること気づいたのです」と、坂本さん。

農場ファンの主婦の後押しで 加工品作りにも着手

昭和61年、観光客に農場を開放するとともに、乳搾りなどの酪農体験をスタートしました。すると、年間1万方を超す人が訪れる観光スポットに

やがてリピーターの間から、「坂本さんたちが大切にした牛乳や肉、お米を直接売って欲しい」とお土産に買いたいで、チーズ・アイスクリームやハムソーセージを作つてといった声が聞かれるように。

こうした声に押されて、加工品の製造・販売を行う会社を680人の出資で設立。船方農場グループの6次産業化がスタートしました。

「6次産業化は、1次、2次、3次の産業ごとに、まったく異なる業種を行います。これをひとつの組織で行うとどこかで限界がきます」と坂本さん。

ここで競争意識を生み、コスト削減や



き栽培と乳牛7頭の酪農からのスタートでした。

「衰退していく地元、徳佐の農業をなんとかしたい。そんな思いで始めたんです」と、坂本さんたちは振り返ります。当時、坂本さんたちが目指したのは、海外に比肩する大規模農場。国の支援制度を活用しながら、いち早くロータリーバラー（導入）、昭和55年には牛500頭の規模にまで拡大しました。

「いまから思うと、グリーンソーリスの黎明期だったのですね。それまで、農場は食べ物生産するだけの場所でしたが、癒しや情操教育や免疫つける役割もあること気づいたのです」と、坂本さん。



グループ全体の従業員は、いまや300人超。この日は、グループを構成する「船方総合農場」「みるくたん」「グリーンヒル」「花の海」「みどりの農協同組合」から数名ずつ集合した

やお母さんでした。「いまから思うと、グリーンソーリスの黎明期だったのですね。それまで、農場は食べ物生産するだけの場所でしたが、癒しや情操教育や免疫つける役割もあること気づいたのです」と、坂本さん。



「船方総合農場」では、現在、乳牛104頭、肉牛71頭を飼育。ほかに堆肥や米、鉢花、花や野菜などを生産している



グループの加工・販売会社「みるくたん」の加工施設。バターづくりなどの体験プログラムも行われる



船方農場グループを率いる坂本多目さん。「道の駅」の発案者でもあり、日本農業法人協会の初代会長も務めた

トップランナーを支えた力!

「6次産業化に取り組む際、ふつうは1次の「生産」、2次の「加工」、3次の「販売・サービス」の順で展開します。うちは、「生産」の次に都市と農村の交流を行い、それから「加工」に乗り出しました。商品を作る前に、確実に購入してくれるファンをつかんだことが、成功につながりましたね」と、坂本さんは話します。

※回転する形状の搾乳施設。一度に多くの牛から搾乳できる

味わい ふれあい 出会い旅

行事食から

おふくろの味へ

「けんちよう」を訪ねて

第9回 山口県下関市菊川町

食文化研究家のわたくし清綯が、日本各地の郷土食を巡る旅。今回は、おふくろの行事食だったものが、いまや山口県内の多くの家庭で親しまれる定番料理となった、野菜の炒め煮「けんちよう」を学ぶため山口県下関市菊川町を訪れました。

文・清綯 写真・川端正吾 イラスト・竜田麻衣

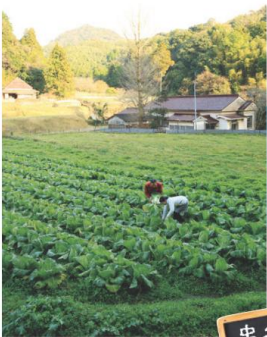


清綯（きよし・あや）
大阪府出身。日本各地の農山漁村を訪ね、伝統的な食文化や暮らしについて、調査研究を行う。日本の食文化を次世代へ継承するために、執筆、講演など、さまざまな形で活動中。



田植えや稲刈りなど
里山暮らしの体験ができる

貴和の里



活動の拠点とするのは、廃校となった「貴和小学校」。この学校は、明治時代にお坊さんが建てたことから「貴和」にちなんで命名され、「貴和の里」もその名を受け継ぐ。山あいの畑には牛がのんびり草をはむ姿もあり、日本の原風景が広がる

貴和の里



「寒い時期がいちばんおいしいから……。」と語られてやってくるのは、山口県の西部に位置する「関市菊川町」。冬野菜を炒め煮にした素材郷土料理「けんちよう」を求めて、まずは昔ながらの暮らしを体験できる「貴和の里」を訪ねました。

「ここは、菊川町の山間部にある樫の木・道市・辨井という3つの集落で取り組む、地域おこしの拠点です。高齢化が進む集落をなんとかしよう」と住民が一念発起。町の子どもたちが自然に触れる機会を作るため、里山暮らし体験イベントを始めました。

いりりや五右衛門風呂、羽釜のごはん、大きな鍋での共同調理と、参加した子どもたちは、どれも目を輝かせて体験しています。いなかに戻ってくるような気持ちで、遊びに来てもらえたら」と代表の吉村利道さん。

下関の山も海も味わえる
創作料理のお話



毎日選りすぐりの魚を仕入れ、カジュアルな雰囲気やフグやアンコウなどの料理がいただける。しよゆにもこだわり、薄口・濃口など、地元の人々の好みに合うものを選びたい。けんちようは、事前予約すれば提供可能



けんちよう



車で2分

車で15分

けんちょうの作り方

- 材料(4人前)
ダイコン……1本
ニンジン……2本
ハクサイ……8枚
木綿豆腐……1丁
砂糖……大さじ3杯
酒……大さじ6杯
薄口しょうゆ……大さじ2杯
濃口しょうゆ……大さじ2杯
顆粒だし液……8g
サラダ油……少々



鍋に油をひき、豆腐を手でくずして入れ、強火で5分ほど炒める。



ダイコンとニンジンを加えてざっと炒める。



砂糖、酒、顆粒だしの素を入れて炒め、ふたをして水分が飛ぶまで煮る。



ハクサイを加え、薄口しょうゆ、濃口しょうゆを加えてふたをして、20分ほど煮て仕上げ。

- ※下ごしらえ
●ダイコンとニンジンは、4cm長さの短冊切りにする。
●ハクサイは3〜4cmの長さに切る。



豆腐はココロになるまで炒めてね!

お寺の精進料理が いっしょに家庭の味に

菊川町生活改善実行グループ 連絡協議会



今もお寺の行事で
食べられています!



「けんちょうは、中国式の精進料理(精茶料理)の巻汁由来する説も、菊川町生活改善では発達時、農作業や子育てに追われる女性を助け、子どもの栄養状態を改善するため、地域の寺などで共同炊事していた。農家女性らしい塩味の郷土料理も作っていたのだ。

料理に浸透し、おふくろの味と呼ばれるまでになる様子も、暮らしが生まれる原点を見ても、郷土食が生まれた。地域を絆、家族の絆をいつまでも大切にしたい。そう思わせてくれる旅でした。



- 1 貴和の里
山口県下関市菊川町大字善井579
☎083-287-1010
- 2 惣作食堂SOZU〜想厨〜
山口県下関市菊川町大字下岡村484-1
☎083-287-4675
- 3 道の駅 きくがわ
山口県下関市菊川町大字上岡村766-1
☎083-287-4649
- 4 カントリースイーツ優風
山口県下関市菊川町大字吉賀501-1
☎080-4262-5622



ちょこっと寄り道

ふんわりやさしい
米粉の
ロールケーキ!



夫婦二人三脚で経営する「カントリースイーツ優風」の「まんまるーる」と名づけられたロールケーキは、無農薬のアイガモ米を使い、しっとり軽い口当たり、イチゴやフルーツなど計6種類。お菓子作り名人と呼ばれている晴美さんが、全国規模のコンクールで見事優勝。「それならばいっせお店と、勢いで開店したのよ」と笑顔の篠田さんご夫婦

菊川名物・そうめんを さまざまにアレンジ



菊川風焼そばそうめん



道の駅 きくがわ



合鴨ひとり鍋

「御食車組よもやま」では、冬限定の「合鴨ひとり鍋」や「菊川風焼きそば」が人気。焼きそばめんは、太めに焼き上げた特製麺をコチュジャンで香ばしく炒めてお肉、食欲をそそる。菊川産ハミツツを手延べ蕎麦も購入可能

菊川町生活改善 実行グループ連絡協議会



カントリースイーツ優風



車で5分



道の駅 きくがわ



次に訪ねた「道の駅 きくがわ」は、菊川の特産品はもちろん、観光情報も集まる町の総合案内所。
「菊川はそうめん作りが盛んなので、夏の食べ物でイメージが強いけど、一年中食べてもおいしくて、「菊川風焼そばめん」を考案したんだよ。最近作っている菊川の麺は、煮込んでコシが強く、「音鳴ひとり鍋」によく合うんだ。菊川だから菊芋、ピツリでしょ」とうれしそうに話してくれたのは、道の駅内の「御食車処よもやま」の篠田隆一さん。イチゴやフルーツの真ん中だからと、近くの工房にも案内していただき、特別に菊畑作りを体験させていただきました。
さらに足を延ばすと、米粉ケーキが人気の「カントリースイーツ優風」にも寄り道。アイガモ農法に取り組み且那子の育たせたお米を興さまの篠田晴美さんが、米粉のケーキに焼き上げます。地元産の原料にこだわって作られた、はよひ甘のケーキは、老若男女に愛され、他県からも多くのファンがやってきました。さて、いよいよ今回の旅のお日当てのけんちょう作りを教わりに、菊川町生活改善実行グループ連絡協議会へ伺いました。
「けんちょうはこの辺ならこのうちでも食べる、おふくろの味なのよ」ともどほとお寺の行事のときに地域の人がかいしょに調理して、お参りのあとに本堂でみんな食べた料理なのだ。大きなお鍋で炊いたけんちょうは、すっごくおいしくて、それでいづのまにか家庭料理になって、うちのまにカントリースイーツとお豆腐だけで作れるから簡単だし、野菜が甘みを増す今の時期がいちばんおいしいのよ。とこの家からいけんちょうの香りがしておいしくらいよ」と元氣いっぱい話してくれた、会長の金田麻子さん。
「うちで作るときは、なるべく大きなお鍋でたくさん作ってね。翌日になっても味がしみておいしくらいんだから」と話しながら、さっさと調理に取りかかってくれました。
お鍋に油をひいて、まずは豆腐を強火で炒めます。このとき水が弾けてパチパチッと音がしますが、これくらいは強火で少し焦げ目がつくくらいに炒めるのがポイント。その後、野菜と調味料を加え、野菜から出ている水分だけで煮ていきます。調理の手順はこれだけのお手軽料理。味のよくなるしみた野菜は、やさしく

農作物の天敵、アブラムシを大量に食べて駆除!

安全な生物農薬 飛ばないテントウムシが誕生

旬の冬野菜はもちろん、あらゆる野菜にとって害虫であるアブラムシ。このアブラムシを捕食するテントウムシは以前から天敵を利用した防除法として注目されてきました。しかしハウスなどに放しても、すぐに飛んでいって働いてもらえない……。そこでこの度、育成に成功したのが「飛ばないテントウムシ」。さて、その実力は?



「モモアカアブラムシ」
小松菜の栽培でモモアカアブラムシが大量発生すると、20%以上の株が市場に出荷できない状態になる

飛ばないのに働いてくれる



あふちやん

モモアカアブラムシを食べる「飛ばないナミテントウ」。葉っぱや茎を食べて、1日100匹以上を捕食する

ただ今、飛翔能力測定中!



研究過程では、フライトミルという飛翔能力の測定器で飛ぶ能力の低い個体を選択。「測定後の個体は、無傷で取り外せます」と世古さん

飛翔能力を低くする遺伝子に注目!

近年、食品の安全に対する意識の高まりや、化学農薬が効きにくい害虫が発生していることを受け、天敵を利用した害虫防除の研究開発が進んでいます。農作物の重要害虫であるアブラムシの防除法として、テントウムシの卵が注目されています。とくに「テントウムシはアブラムシを大量に捕食し、繁殖にも適しています。しかし、ビニールハウスなどの施設内に放しても、すぐに飛んでいって天井部分にはいつくまなど、高い防除効果を得られないという問題がありました。

遺伝的に異なる個体同士の交配により、雑種第一種が親よりも優れた形質を示す雑種強勢を利用した品質管理法を開発。さらに奈良県大阪府、兵庫県、和歌山県、徳島県などの協力を得た結果、各地で施設園芸におけるアブラムシの防除に有効だと実証されました。ただし小松菜畑で、飛ばないナミテントウの幼虫を1匹あたり10匹放すとアブラムシ被害を受けた小松菜の割合が10分の1以内に抑えられました。また、施設以外の露地栽培でも、飛ばないナミテントウが防除に有効なことも判明。さらに、工場の工場などにより、ナミテントウを効果的に増殖する技術も開発されました。

飛ばないナミテントウが飛ぼうとすると……



羽を広げることはできるもの……



結局飛び立てず、地面に落下

ホトリ



「ナミテントウの世話が日課」という、(株)農研機構近畿中国四国農業研究センターの世古智一さん

が進んでいることを知り、国内での実用化も可能なのではと思、本格的に研究を始めることにしたんです」と話すのは(株)農研機構近畿中国四国農業研究センターの世古智一さん。学生時代から、天敵の品種改良による害虫防除を実践したいと考えていました。しかし、実際の研究は苦難の連続だったといいます。

「個体ごとに、飛ば、飛ばないを見極めるのが難しいのです。本当は飛べる個体なのに、たまたま飛ばなかったこともありますし、何らかの発育異常で飛翔能力が失われた個体を選択すると、次世代では飛翔能力が回復する、といったこともありました」

そうした苦労を乗り越え、約30世代にわたって選抜と交配を繰り返した結果、ついに「飛ばないナミテントウ」の育成に成功しました。しかし、新たな問題が……。飛翔能力の低い個体を選抜する過程で、どうしても遺伝的に近縁の個体同士を交配させることになり、産卵数が少なくなったり、アブラムシの捕食が減り防除効果が下がる現象があらわれました。そこで岡山大学との共同研究により、

今後の課題について世古さんは、「飛ばないナミテントウを露地野菜でも使えるようにすること。テントウの価格を下げて、防除コストを抑えることが課題です」と語ってくれました。

飛ばないナミテントウ利用イメージ図



㈱アグリセトから「テントウ」の商品名で発売中。価格は200匹入りで約3万5000円

そのため過去には、ナミテントウを羽化前に円筒形のチューブに入れ羽を成形化し、飛ばないように細工する手法も開発されましたが、次世代の成虫は飛翔能力を持つため、防除効果が長続きしないという課題がありました。

そんな中、独立行政法人農業食品産業技術総合研究機構(株)農研機構・近畿中国四国農業研究センターでは、自然界に存在するナミテントウの中に、飛ぶ能力の低い個体がいることに着目。そうした個体の持つ飛翔能力を低くする遺伝子を組み合わせたことで、「飛ばないナミテントウ」の系統を育成できたのではと考え、平成15年に研究をスタートしました。

飛ばないナミテントウの育成に成功しかし、新たな難問も……

「ヨーロッパですべて同様の研究

全体会

担い手
メッセージ



担い手メッセージには、優良経営体表彰農林水産大臣賞受賞者3名と、兵庫県若手農業者・田沼真也さん（農事組合法人丹波たぶら農場）、農業高校生・下浦さん（兵庫県立有馬高等学校）が登壇し、農業に対する思いなどを熱く語った。

全国優良経営体
表彰式



平成26年度優良経営体表彰の農林水産大臣賞受賞者には、「個人経営体」部門・荒川敏幸さん（香川県）、「法人経営体」部門・有限会社夢前工房（兵庫県）、「集落営農」部門・農事組合法人ファームおだ（広島県）がそれぞれ選ばれ、表彰を受けた。



11月13日の全体会には、県外からの参加者1400名を含め、約2500名が参加した。

意欲ある農業者が一堂に集結!

「第17回全国農業担い手サミットinひょうご」が開催されました

農業の現状や課題について意見交換を行う「第17回全国農業担い手サミットinひょうご」が昨年11月13日（木）～14日（金）に開催。全国の農業者約2500名が参加しました。

農業の担い手の熱意あふれるイベントよ



全体会では、皇太子殿下が農業関係者を激励

全国の農業者が一同に会し、相互研鑽と交流を通じて、様々な知見を得て、自らの経営改善と地域農業の発展をめざすために開催される「全国農業担い手サミット」なる今回は、「青もつ担い手」切り拓く「新時代」！夢を創ろう「コソト」翔る「天空の下」をテーマに、昨年11月13、14日の2日間、兵庫県神戸市のグリーンアリーナ神戸をメイン会場で開催されました。開催前日の12日には、ホテル



ホテルオークラ神戸で開催された中央交流会には、約100名の農業関係者が参加し、情報交換など交流を深めた。

オークラ神戸で中央交流会が催され、皇太子殿下も御臨席に。会場では、全国から集まった農業者たちが、積極的に交流を深めました。

翌13日の全体会では、開会にあたり皇太子殿下が、阪神・淡路大震災から間もなく20年となる中、「復興の中で培ってきた協働の心が伝わっていくこと、都市と農村が支えあう災害に強い地域づくりを進める上でも意義深いことだと思います」と、全国が集まった農業関係者に激励がありました。続いて、農業経営の改革や地域農業の振興・活性化に優れた功績を上げた農業者を表彰する「全国優良経営体表彰式」が行われ、個人経営体、法人経営体、集落営農の3部門における農林水産大臣賞が授与されました。

「女性の力で地域を元気に」をテーマにした県内女性農業者のパネルトークも開催され、兵庫県内で活躍する女性農業者5名が登壇。農業は夫と同じ目標に向かって切磋琢磨できる素晴らしい職業、「地元女性で農業ネットワークを広げたい」積極的な雇用や研修生の受け入れによって、自分自身も成長できた」など、コーディネーターを交えながら、職業としての農業や農業の幅広さ、人材育成の取り組みなどについて、熱い議論が交わられました。

「おの恐ろしモソ焼きそば」など、兵庫県生まれのB級グルメ屋台がずらりと並んだほか、丹波栗や淡路島レモンといった兵庫県の特産品の試食も行われ、あちこちで行列ができるほどの大盛況でした。

大会2日目の14日は、地域交流会を開催。「こっぴょう菜で消費者を魅了する野菜園芸」の団体や農業施設などを見学。熱心なメモを取る参加者も数多くいました。次回、第18回「全国農業担い手サミット」は高岡県にて、平成27年11月10日、11日に開催されます。

B級グルメや
特産品の試食会も!



会場外には、兵庫県のB級グルメの屋台が。本会場地下駐車場では、兵庫県産の農産物や加工品、お菓子などの試食会も

パネルトーク



「女性の力で地域を元気に」をテーマに、コーディネーターの青山浩子さんを迎え、中西恵子さん（宝塚市）、藤木悦子さん（宍粟市）、和田真由美さん（美文字市）、酒井菊代さん（孫山市）、坂口羽津美さん（淡路市）の5名の女性農業者が語り合った。

地域交流会

兵庫楽農生活センター



地域交流会が一番人気だったのは、神戸市西部や市街地近郊で、「こっぴょう菜」の過年栽培に取り組み軟弱野菜産地を紹介するコース。県民が気軽に「楽」を体験できる兵庫楽農生活センターも訪問

平野軟弱野菜部会



「一本支店方式による大規模集落営農」と低コスト野菜水耕技術コース（「三原平野の多毛作農業」・野原菜園コース）など地域ごとにテーマを設け、県内9地域35コースに分かれて、兵庫県内の先進的な経営を行っている

「こっぴょう菜」で消費者を魅了する野菜園芸コース

14営農組合が合併し広域法人化した本支店方式による（株）志方東営農組合のほか、支援する株式会社みんサポート東はりまの園圃などを見学



14営農組合が合併し広域法人化した本支店方式による（株）志方東営農組合の法人経営のほか、支援する株式会社みんサポート東はりまの園圃などを見学



14営農組合が合併し広域法人化した本支店方式による（株）志方東営農組合の法人経営のほか、支援する株式会社みんサポート東はりまの園圃などを見学

「農林水産省とれたてニュース」



<https://www.facebook.com/zyukyu.jouhou>



病害虫の発生はありましたが、
駆除できました。



Bapak TAKAI

農林水産省食料安全保障課公式フェイスブック 「海外食料需給インフォメーション」を開設しました

当FBでは、世界各国の穀物などの作付・生育・収穫・作柄状況など、海外の食料需給に関する情報をご紹介します。また、担当職員が出張先で見聞された世界の食料事情なども折に触れてご紹介いたします。

【インドネシアの作物、若者も頑張ってます】
インドネシアは、生産量、消費量ともに中国、インドに次いで世界第3位の地位を占める一大産地です。2014年度のお米の生産量は、作付面積が増加することから、増加が期待されています。

動画のクワンプロゴ県は、ジョグジャカルタ近郊にあるインドネシアの代表的な水田地帯です。登場するヌル君は1人家族の長男として懸命に稲作に取り組みしています。9月下旬に作付けされた水稲は、40日目を迎え、順調に生育中。年末から収穫作業が始まるそうです。この青々とした水田が、黄金色に輝く日待ち遠しいですね。(2014年11月17日掲載)

【インドネシアで頂いた至福の鮎】

インドネシア大統領も訪れるジャカルタの和食レストランにお邪魔しました。料理長の高井さんは、インドネシアの食材と日本の食材を組み合わせ豊やかな日本料理を作り上げる匠です。また、和食が紹介されるレセプションではプロの解体ショーを披露するなど、日本政府が実施する和食の普及・振興活動にも貢献してくださっています。

この日のメニューはインドネシアの漁船が獲ったインドマゴろをお膳に。お味の方は、言うまでもありませんね。日本人として生まれ、鮎を食へることに感謝し、無形文化遺産に登録された「和食」を誇りに思った一瞬でした。(2014年11月28日掲載)

好評の
ホットニュースを
2つご紹介!



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aaff(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aaffのサイトから回答できます。



今回取材した地域

- 特案1 ①長野県松本市(株式会社ファーマースピット) ②香川県高松市(香川県農業生産流通課) ③千葉県鴨川市(青山ファーマーケット興川・亀川・亀田エリア・カルセンター店) ④オレンジャーズ ⑤山口県山口市(船方農場グループ)
特案2 ⑥山口県下市



開幕まで
3か月前
7ヶ月前まで



日本の伝統文化と最先端技術が奇跡のコラボ 建築中の日本館レポート 世界初の「立体木格子」技法がすごい!

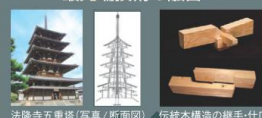


日本の建設会社スタッフが現地へ行き、実際の組立作業を行うイタリアの業者を指導

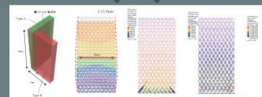
「地球上に食料を、生命にエネルギーを」をテーマに、約140の国・地域と国際機関が参加する「2015年ミラノ国際博覧会(ミラノ)万博」多くのパビリオンが現在建設中ですが、なかでも日本館の工事がもっとも特徴として、先日野郎の大きな特徴となる立体木格子の取り付け工事がスタートしました。

この木格子の技術は、法律でも採用されている日本の伝統的な木造建築技術。匠手・仕口と呼ばれる木同士を組み合わせることで、めり込み作用が生まれ、釘などをほとんど使わずに、

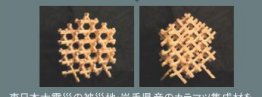
日本の伝統的木造建築物と最先端技術の融合



法隆寺五重塔(写真/断面図) 伝統木構造の継手・仕口



日本の伝統建築に見られる構造特性(めり込み作用)活用するための高度な構造解析シミュレーション



東日本大震災の被災地・岩手県産のカラマツ集成材を使用。その数量は約470mにおよぶ

粘り強く耐震性に優れた構造体になり、「生きている建築」と呼べるものです。

日本館では、ミラノ万博のキープトの心である「持続可能性(サステナビリティ)」を体現する建築材としてこの「立体木格子」を採用することにしました。

国産材を使い、木の文化を発信しつつ、木材ビジネスの足がかりに設計に際しては、この「めり込み作用」を活用するため、高度な構造解析シミュレーションを実施。世界初となる三次元的木格子を作成。まさに伝統と革新が共存する日本館の構築を進めていきます。

定めています。

部材は、日本から船便でミラノに運び、現地でカットの最終加工を施した後、イタリアの建築業者によって施工が進められており、3月末の完成を予定しています。



慮して、岩手県産のカラマツ集成材を使用。これにより、世界に誇る日本の、木の文化を、広く発信するとともに、日本の木材ビジネスの世界展開の足がかりになることをめざします。

立体木格子の奥行きを活用し、夜間は強い光でライトアップすることで、いっそう繊細な表情に

