

読者の声

読者の皆さまから寄せられた
『aff(あふ)』5月号へ
ご意見・ご感想を紹介します。

「食生活」は、高齢者と若者が陥りやすい食生活の特徴が写真によく表れていて、分かりやすかった。(60代以上・男性)

おろそかな食生活では、高齢者だけではなく、未来を担う子どもたちや若者の将来が不安になります。食育の大切さを痛感しました。(50代・女性)

「お箸のはなし」はとても興味深かった。特に箸の種類と使い分けについては初めて知ること多く、ためになった。(40代・女性)

トマトは好物で、おやつ代わりにしたりして、いろいろな種類を食べ比べています。「今月の農林水産大臣賞」を読んで、開発されている方の努力を知ることができました。(60代以上・女性)

〈お詫びと訂正〉

本誌5月号特集1「食生活」P.9の図表中、一般世帯と貧困世帯の子どもの食生活を比較した数値は、一般世帯を1とした時の割合(オッズ)比を示しており、「1.6倍」、「2.0倍」、「2.7倍」とあるのは、それぞれ「1.6」、「2.0」、「2.7」の誤りでした。
また、本誌6月号特集1「大豆」P.6の凡例「大豆の生産費」、「枝豆の生産費」とあるのは、それぞれ「大豆の生産量」、「枝豆の生産量」の誤りでした。お詫びして訂正いたします。

広報誌aff(あふ)の感想をお聞かせください

今後も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のサイトから回答できます。



メールマガジンのご案内

大臣メッセージや施策の紹介、イベント情報などをお届けする「農林水産省メールマガジン」を毎週月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

フェイスブック <https://www.facebook.com/maffjapan>
ツイッター https://twitter.com/MAFF_JAPAN

地域産品の魅力を見直す 「みんなではぐくむ」にっぽんの食

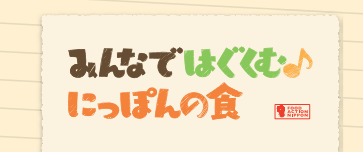
NEWS-4

農林水産省は、国産農林水産物・食品への理解増進事業「みんなではぐくむ」にっぽんの食」を全国11カ所で実施します。これは地域産品のブランド化を推進するとともに、生産者と食品関連事業者、消費者の結び付きを強化し、地域食品への消費者の理解や信頼を高めることが狙いです。生産者が将来に希望をもって経営できるよう、国産の農林水産物、食品の需要拡大を図ります。

東北、関東、東海、中国・四国など、各地域の食材の魅力を伝えるこの取り組みは、平成28年6～10月に行われます。

詳しくは公式WEBページをご覧ください。

<http://www.min-hagu.jp>



生産者や食品関連事業者とともに消費者も地域産品を盛り上げるイベントを実施。全国11カ所の開催地で地域農林水産物・食品の展示、試食会や食育のワークショップなどを行う。

NEWS-5

夏休み恒例「子ども霞が関見学デー」

中央省庁を見学できる「子ども霞が関見学デー」が7月27、28日に開催されます。平成12年度から実施されているこのイベントは、子どもたちが参加することで夏休みに広く社会を知る、体験活動の機会になっています。

農林水産省ではさまざまな体験を通して親子で楽しく学べるプログラムがいっぱい。大臣室・記者会見室の見学、日本の食や環境を考える教室、ワークショップなどバラエティ豊かです。当日は子どもたちの興味に合わせて霞が関を自由に歩ける「霞が関子ども旅券」(パスポート)が配布され、各府省庁内のプログラムに参加できます。



平成27年度の様子。上／「うちでプチ農業体験！～牛乳パックで育ててみよう」
下／「しょうゆの知り博士の出前授業」



「平成28年度子ども霞が関見学デー」

日時：7月27日(水)、28日(木) 10時～16時

受付場所：農林水産省本館正面玄関、
本館南玄関、北別館玄関
(受付時間は10時～15時45分)

*事前予約が必要なイベントや当日受付登録をするイベントもありますので、イベント一覧等、詳しいことは下記WEBページでご確認ください。

http://www.maff.go.jp/j/kids/experience/k_d/index.html



あふラボ

暮らしに役立つ最新の
研究成果を紹介します。

「地元産アサリ」を育て、 アサリ資源復活



アサリの稚貝をまいた干潟に網をかける保護方法の比較。網の縁を埋めると大量に生き残るが(左)、埋めないとほとんど全滅する(右)。



3mmの網目の袋に砂利とカキ殻加工固形物を入れて干潟に並べると、アサリの浮遊幼生が中に入り込み、網袋の中で安全に育つ。



アサリは地域によっては資源が激減している。

網をかけてアサリを守り育てる。

あふラボ トリビア

アサリは生食できる？

日本では昔から二枚貝を生で食べる習慣がなく、アサリは生食されませんでしたが、カキのように滅菌装置があれば生で食べることは可能です。ただしアサリの生食ではビタミンB₁₂を壊すアノイリナーゼという酵素が働くので、栄養的には注意が必要です。

古代よりアサリは日本人にとってなじみ深い貝ですが、最近では漁獲量が大きく減少しています。特に瀬戸内海では最盛期の100分の1以下という危機的状況です。「瀬戸内海のアサリが減少したのは、過度に海をきれいにしすぎたことが原因のひとつと考えられます。その結果、栄養塩が不足し、養分のない海になってしまったのです。豊かな海が形成されないとアサリは育ちません」(国立研究開発法人 水産研究・教育機構 瀬戸内海区水産研究所業務推進部長 日向野純也さん)

このため、水産研究・教育機構では、減少した原因を究明し、漁業者や地域住民と連携して回復を目指した研究開発に取り組んでいます。

アサリは生まれてから2～3週間は「浮遊幼生」と呼ばれるプランクトンとして海水中を漂って生活し、輸送されてたどり着いた場所です。アサリの稚貝となり、成長します。アサリの資源再生、保護のためにこうした浮遊幼生や稚貝の特性を研究してきました。具体的には、アサリの浮遊幼生を見分ける技術を開発し、移動経路を明らかにしました。そのほか、干潟の上にアサリをまき、網をかぶせたあとに網の縁を埋め、稚貝が流出して魚に食べられるのを防いだり、砂利とカキ殻加工固形物を網袋に入れ、その中に入ってきたアサリを育てる技術を開発しました。また、カキいかなだを利用して、アサリを吊り下げた養殖も行っています。

アサリは海水中の植物プランクトンをこしとってえさにするため、海水を浄化します。海水をこす能力は非常に高く、東京湾に住む全部のアサリで、東京湾の海水の全量を1年間に2回分こしていると言われています。

「こうした意味からも、アサリ資源の価値を大事にし、今後は豊かな里海を作り、アサリの養殖を進める必要があります。アサリ生産回復の鍵は地元産のアサリを育てること。さまざまな地域の養殖に応用できるようにすることが使命だと思います」(日向野さん)