

News 1 「第5回Fish-1グランプリ」を開催



みんなの一票で決定
魚づくしの祭典

「Fish-1グランプリ」は、おいしいのに今まで知らなかったり、食べたことがなかった国産水産物に出合える魚の祭典です。「地域を元気にする 国産魚ファストフィッシュ商品コンテスト」と「漁師自慢の魚 プライドフィッシュ料理コンテスト」をメインとしたイベントで、第5回となる今年度は、11月19日に開催されます。

ファストフィッシュとは手軽・気軽においしく水産物を食べられる商品や食べ方のこと。商品コンテストでは、その中でも国産魚を使い、地域水産物の活用や発展が期待される商品が出品されます。

プライドフィッシュは全国のJF（漁協）グループが、季節ごとに今いちばん食べてほしい水産物を選定。料理コンテストでは、プライドフィッシュのおいしさを伝える郷土料理等が出品されます。皆様の投票で今年度のグランプリが決まります。

コンテスト以外にも、さかなクンによるステージイベント、水産高校生によるPRブースや魚を見て触れるタッチパネルなど、たくさん楽しい催しがあります。ぜひ足を運んでみてはいかがでしょうか。



全国の自慢の魚が食べられるチャンス。



おいしい魚を求める人々にぎわう会場の様子。



イベントの「親子さかな教室」。

昨年度の受賞作品・商品

【プライドフィッシュ】



JF 滋賀漁連（青年会）「天然ピワマスの親子丼」。

【ファストフィッシュ】



株式会社東平商会の「いとうナゲット」。いとう漁協サバ男くんすり身®を使用。

準グランプリ



JF 愛媛漁連「宇和島鯛めし」。

準グランプリ



山口県ふるさと萩食品協同組合「オイル・ルー・ジュ イタリアン」の Pasta。

※写真は平成28年度のものです。



審査員の審査とイベントに来た人の投票によって受賞作品・商品が決定する。

第5回Fish-1グランプリ

開催日：平成29年11月19日（日）
会場：ジャパン・フィッシャーマンズ・フェスティバル会場内（東京・日比谷公園）
入場料：無料（飲食代は別）

詳細はこちらへ！

Fish-1 グランプリ



マフトピックス



MAFF TOPICS

MAFFとは農林水産省の英語表記「Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries」の略称です。「MAFF TOPICS」では、農林水産省からの最新ニュースなどを中心に、暮らしに役立つさまざまな情報をお届けいたします。

取材・文／細川潤子

あふラボ 渋皮が簡単にむける新品种「ぼろすけ」



「ぼろすけ」の結実する様子。

同タイプ「ぼろたん」の受粉樹としても活躍

秋の味覚の代表として親しまれるクリ。ただし、昨今は収穫量が減少傾向にあります。ニホンクリは甘くてホクホクとしていて味はよいものの、渋皮がむきにくいことが、その原因のひとつと考えられています。

そこで、国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 農研機構（では渋皮のむけやすい品種育成に取り組み、平成19年に簡単に渋皮が向ける品種として「ぼろたん」を開発しました。ただ、ぼろたんの収穫期間が9月上旬～中旬の2週間程度に限られていた

ため、ぼろたんより1週間程度早く収穫できる新品种「ぼろすけ」を育成しました。

「ぼろすけはぼろたん同様、果実が大きく食味に優れるとともに、家庭用のオーブントースターや電子レンジで加熱するだけで簡単に渋皮をむくことができます。鬼皮と渋皮をくっつけている接着物質がはがれやすい遺伝子を明らかにし、品種交配をして育成しました。ぼろすけというネーミングは研究員たちの間で案を出し合い決めたもの。『ぼろ』はぼろつとむけることを強調、『すけ』は助けるという意味があります」（農研機構 果樹茶業研究部門品種育成研究領域 ナシ・クリ育種ユニット長・齋藤寿広さん）



鬼皮に長さ2cm、深さ3mm程度の切れ目を入れ、オーブントースターで7分加熱したもの。早生クリの代表的品種「丹沢」と比べて「ぼろたん」と「ぼろすけ」はすわりと渋皮が取れている。

「ぼろすけ」の果実特性

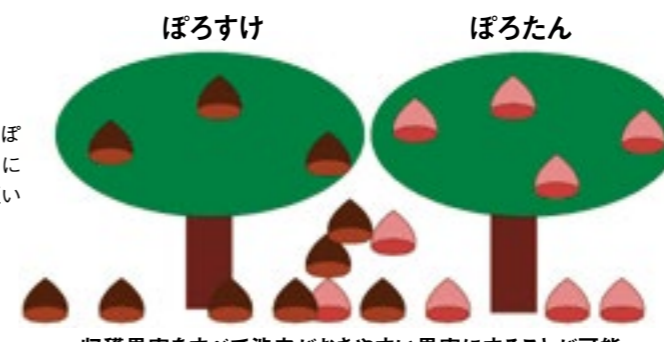
品種	1個あたりの平均の重さ	果肉色	肉質	甘み	香気
ぼろたん	24.9g	黄色	粉質	やや多い	やや多い
ぼろすけ	21.0g	淡黄色	やや粉質	中ぐらい	中ぐらい
丹沢	24.0g	黄色	やや粉質	やや多い	やや多い

※農研機構（茨城県つくば市）平成26～28年（3年間）の栽培の平均。

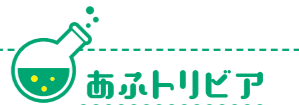
果肉色、肉質、甘みは果実を蒸して評価。

※「ぼろすけ」の収穫時期は「ぼろたん」より1週間程度早い8月下旬～9月上旬で丹沢と同時期。

「ぼろたん」と「ぼろすけ」を交互に植えることでお互いに受粉樹になる。



収穫果実をすべて渋皮がむきやすい果実にするのが可能



「丹波栗」は品種ではない!?

クリの中でも最も古い栽培の歴史があるのは「丹波栗」。日本書紀にも「丹波栗」を思わせる記載があるほどです。ただしこれは品種名ではなく、大粒のクリを総称したものです。丹波地方に育ったクリを指しますが、特定した品種が存在するわけではありません。

読者の声

読者の皆さまから寄せられた
『aff(あふ)』9月号へ
ご意見・ご感想を紹介します。

「魚を食べよう」のイラストは、いつも食べている魚は切り身が多いので、わからないものが多かったです。食べている魚がどんな姿で泳いでいるのか知ること、命をいただく側として大切なことだと改めて感じました。(30代・男性)

「カキ」の「家庭でカキを楽しむときのポイント」はとても参考になりました。(60代以上・女性)

「輝く! 未来を担う生産者」の前田桃子さん、かっこいいですね。生きる上で、そういう選択肢を選べる強さを持った桃子さんを、とても素敵だと思いました。(40代・女性)

台風被害からの復旧の写真を見て農家の方の努力があり現在があるのだらうと感じました。災害の与える深刻な状況を再確認した情報だと思います。(60代以上・女性)

〈お詫びと訂正〉

本誌5月号 MAFF TOPICS「News 1:米粉がもっと選びやすくなります」P.20 中段右の写真は米粉でなく小麦粉を使った製品でした。また、本誌10月号特集2「米粉」P.17 中段のライスパスタの説明文中「岐阜県産の高アミロース米」とあるのは、「岐阜県産米」の誤りでした。お詫びして訂正いたします。農林水産省Webサイトに掲載している各情報については、それぞれ修正しております。

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。ぜひご覧ください。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

棚田を保全し、耕作放棄地を観光地へ

多面的機能支払交付金
[第5回]

日本の山あいに見られる棚田では、険しい地形を巧みに利用した農業が営まれており、農村の美しい風景を形づくったり、地域の伝統や文化を次世代に引き継いだりする場としての役割も担っています。しかし、高齢化や農家の後継ぎ不足といった理由から、維持管理が難しくなっている地域もあります。

岡山県美咲町の境地区協議会では、地域にある棚田を守るため、農家や地域住民が協力して、法面(斜面)の草刈りや水路、農道の補修などを行っています。

このような取り組みにより保全された棚田では、赤い花が咲く「赤そば」が栽培され、その美しい景観を楽しみに、観光客やカメラマンなど多くの人が集落を訪れるようになり、地域のPR活動につながりました。

そばは、地元で作られるそば加工品の原料や11月下旬に開催されるそば祭りに活用され、地域の元気の源にもなっています。

そばを通じた地域のPR活動



農家や地域住民による棚田法面の草刈り。

保全された棚田で栽培された「赤そば」は秋が見ごろ。

地元のそばを使ったアイス、まんじゅうとクッキー。



地域を盛り上げる「そば祭り」。



農道の砂利敷きも協力して行う。

多面的機能支払交付金とは…

農業・農村の有する多面的機能が、適切に維持・発揮されるよう、農用地や水路、農道等の地域資源を保全している地域の共同活動を支援するための交付金です。

News 2 「第2回全国子ども和食王選手権」を実施



第1回の和食王部門優勝は、東北ブロック代表秋田大学教育文化学部附属小学校6年生による「きりたんぼ鍋」。



予選を勝ち抜いた近畿ブロック代表・八幡市立都小学校4～6年生3名のチームによる発表の様子。



お絵かき部門で総合金賞に選ばれた九州沖縄ブロックの作品「重箱料理」。

子どもたちに和食文化をもっと身近に
「全国子ども和食王選手権」は、日本の伝統的な食文化である「和食」や、ふるさとの「郷土料理」に、子どもたちの強い関心と理解を育むことを目的に行われるイベントです。平成28年から開催され、今年第2回になります。

ながら和食や郷土料理に関する発表や和食の知識や技を競います。12月3日に開催される全国大会では「お絵かき部門」は全国8ブロック金賞受賞者の中から総合金・銀・銅賞を決定し表彰します。また、「和食王部門」は、各8ブロックの代表チームが和食文化の知識を問うクイズ、箸で豆を運ぶなどの実技や各チーム趣向を凝らした自由発表を通じて和食王を含め各賞を決定します。



和食文化の知識を競う和食クイズのほか、五感を使って回答するだしあてクイズなどもある。



「まめ運び競争」では、箸使いを通じて和食文化の実技を競う。

「第2回全国子ども和食王選手権」全国大会

開催日:平成29年12月3日(日)
会場:日本科学未来館
東京都江東区青海2-3-6
入場料:無料

詳細はこちらへ!

全国子ども和食王選手権



※写真は平成28年度のものです。