

2006年3月22日発行ラインナップ

- ・FOODEX JAPAN2006盛況！
- ・今、求められる農産物は（後編）
- ・インテリメッツ：湯島散策と紅梅

FOODEX JAPAN 2006 盛況！

去る3月14日～17日までの4日間、幕張メッセ（千葉県）でFOODEX JAPAN 2006が開催された。31回目を迎えた今回のメインテーマは、『つなげる、つながる - 日本と世界の食文化』。日本全国から678社、そして世界79カ国（1,797社）から、さまざまな食品・飲料が展示紹介された。

国内出展ゾーンでは、独自の素材や製法にこだわった商材が多数出展され、来場者もそれらの説明を熱心に聞き入り例年以上に大盛況となった。また、海外出展ゾーンでは自国の食品・食文化の紹介が紹介され、輸入食材を求めて真剣な商談をしている姿があちらこちらで見られた。

出展されている中には、ヨーグルト・豆乳・大麦若葉などの健康志向飲料や、カットネギ・玉葱みじん切りの冷凍食品、発芽玄米・五穀米のレトルトパックなど簡便性を備えた製品があり、まさに現代の生活スタイル、環境スタイルに合わせた製品が多く展示されていた。産直コーナーには、農業生産法人やJA等が多数出展し、コメ・野菜の“こだわり農産物”のPRに力を入れていた。昨年開催されたファーマーズマーケットと同様に、産地と消費者との結ぶ距離を狭める動きが確実に広がっている。



今！求められる農産物は

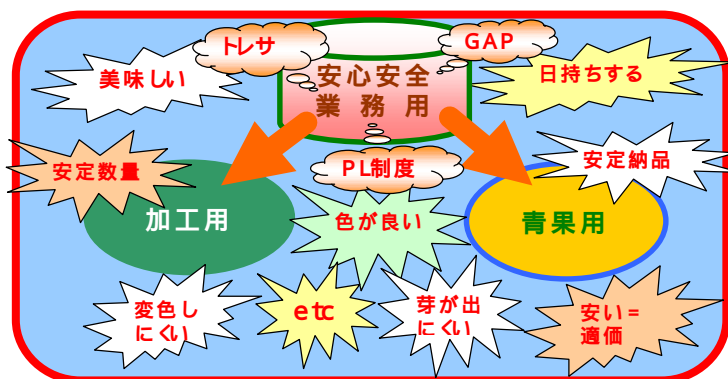
～加工用ではない業務用という概念（後編）

業務用野菜は、スーパーなどの店頭用野菜よりも厳しい基準で取引がなされる傾向がある。安全、安心に加え、「美味しい、加工しやすい、日持ちする、変色しにくい、芽が出にくい」等の条件が求められる。ともすれば加工用は青果用より悪いものを指す言葉であり、誤解を与えかねない。当社では、加工用ではなく敢えて「業務用」と呼び、広く青果用も加工用も包含する品位・クオリティーを求めて契約を行っている。これは、実際栽培する農家に対して、「加工用を作って欲しい」では「^{イコール} = 変形した価格の安い、悪いものを作って欲しい = 侮辱」という様な論法に取られる危惧があり、プロの農家に対して失礼で、何より農家が力を入れて良いものを作ろうという気になれない。だからこそ「業務用」なのである。青果に使うか加工に使うかは依頼者の判断であり、農家には兎に角良い品を大量に作ってもらい、反収を上げて儲けてもらいたい。

馬鈴薯での悪い例を紹介する。問題となるのは“中心空洞”である。この空洞化の要因は、乾燥から一転して降雨に高温などという特異な条件下で肥料成分が一気に分解してしまう事から発生すると思われる。肥料成分が一気に効いてしまった馬鈴薯は、細胞の成長が追いつかず、中心部がクロス状に裂け空洞が出来てしまう例が良く見られるが、業務用では不可である。最近

（次ページへ続く）

業務用概念図



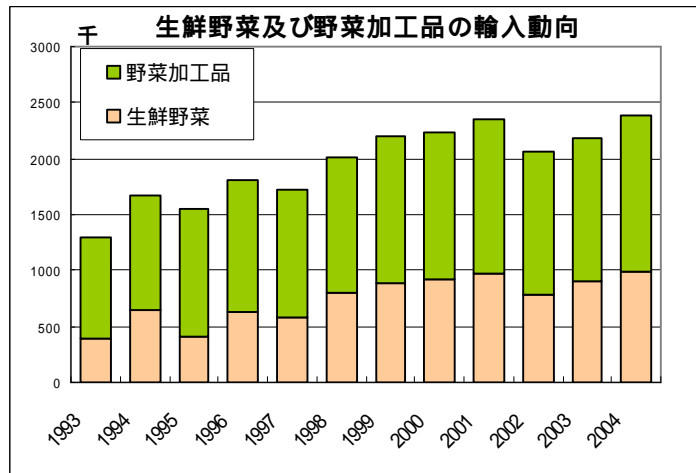
(前ページより続く)

では空洞が出にくいメイクインにまで見られるようになってきた。男爵は空洞が出やすく、加工業界では評価が低い。加工用では歩留まりを考え、最近では芽取りが楽な芽の浅い品種が好まれる。大型の品は皮を剥き易いが、中心空洞の確立が高まる傾向があり、敬遠される。空洞が発見された場合には返品対象となり、トン単位での取引では多大な損害になりかねない。最近是非破壊の空洞センサーも普及してきており、割らずとも空洞が判別出来るようになってきている。B品、C品にランクされる品で、ポテトサラダ用など惣菜加工用には使用不可能な原料となるが、コロッケ用では使用可能である。また、大型で空洞というデメリットを逆手に取り、居酒屋のメニューでは、半割りにして空洞部分をくり抜き、器として使うメニューを考案した業者もいる。創意工夫により、無駄なく食材として利用する事が可能なのだ。

業務用野菜の消費が伸びている現在、求められる農産物(安定した価格と数量が安定した品質で納入される)が国産でカバーできる事を望みたい。

MAC掲示板 ~ 人事異動 ~

日付	氏名	新	旧
3/16	小池 理恵	東京支店	新規採用
4/1	川邊 宣文	名古屋支店長 兼)原料部長	営業本部次長
同上	小田原次洋	業務企画室長	営業本部付



湯島散策と紅梅

湯島周辺を散策していると、何台の観光バスに遭遇する。見るからに上品なご夫婦がバスから降りてきて、梅祭りで賑やかな湯島天神に向かった。今日は、東京大学の合格発表の日である。正門、赤門周辺では、悲喜交々の学生の姿で溢れている。ここは、秋になると銀杏の香り一杯となる

が、正門から安田講堂にかけての銀杏並木は、黄金の道となり、写生に忙しい老若男女が列をなしている。東大農学部を右に曲がると、言問通りとなり、春になると桜の名所ともなる谷中墓地に通ずる。歴史や文学、落語に興味ある方なら見過ごすことのできない悠久の地域である。下忍通りを右に曲がると、下忍池に面したところに、横山大観記念館がある。富士山をこよなく好んだ大観先生は“ ” 霊峰飛鶴 “ ” 始め数多くの作品を残されている。上野公園の桜は、咲き始めであるが、大観記念館の門をくぐると白梅が上品で且つ、生命力溢れた姿を見せてくれる。ここは、大観先生が90歳で亡くなるまで、住まいとされていた。2階の画室に飾ってある屏風画“ ” 紅梅 “ ” も、梅の香りとともに訪れる客を温かく迎えてくれる。不惑の歳を随分前に通り過ぎた自分であるが、大観先生の「心の芸術」に至るには、まだまだ未熟であることを悟られる。昨今、農業でも効率化を求める声が多く、人間力を徹底的に省く究極のロボット農業まででそうご時世であるが、本来、自然と農業とは不離不即であり、農業ツーリズムが農業復活の王道かもしれない。注:「心の芸術」目で描く芸術は技術が主となり、心で描く芸術は技術を従とする。絵は何処までも心で描かねばならぬ。心によりて筆生ずるだ。~横山大観~



編集局長: 吉野友隆 アシスタント: 助川尚子

電話: 03-5802-2011/E-mail: journal@mcagri.co.jp URL http://www.mcagri.jp