

菱肥会ブロック交流会開催

去る6月14～15日、恒例の第19回菱肥会ブロック交流研修会が東京・つくばの二会場で開催された。肥料年度末を控え多忙な時期だが、全国から会員特約店35社38名、賛助会員10社13名、業界団体2社3名の参加を得て盛会だった。

今回の交流会は東部菱肥会が幹事となり、肥料商が直ぐに取り組むべき課題4項目に的を絞っての研修となった。初日は池之端文化センターで開催され、菱肥会全国連合会副理事長 豊田富士雄氏(豊田肥料(株)取締役社長)・東部菱肥会運営委員長 五十嵐康之氏(株)ネイグル新潟取締役社長)開会挨拶で研修が始まった。



研修第4部 田上氏による講演

研修第1部 講師 藤沢研二氏(アグリビジネス・ソリューション(株)代表取締役)による講演『農産物マーケティング』では、大転換時代を迎えた日本農業に求められているのは構造改革である。改革とは自律・自力本願によってなされるものであり、高度な経営力が必要となる。また、消費者起点型の農業への転換が求められ、需給バランスの変化、食生活の多様化、流通の変化、食の安心安全等を見極めつつ【売れる商品】作りの為の戦略を学んだ。

研修第2部 講師 土門 剛氏による講演『農政・担い手問題解析』では、夏の陣を迎え各地で進められている集落営農・農業生産法人の現状と先行き等まで幅広く鋭い私見の披露があり、肥料商への応援メッセージとなった。(次ページへ続く)

主要農産物の見直し、再構成も必要となる				
米と主要野菜の生産・消費動向(平成5～14年)				
出荷量	家庭消費	増加	減少	
			変化なし (0～-9%)	減少 小さい (-10～-19%)
増加	キノコ類 ピーマン	トマト ネギ レタス	ニンジン 甘藷	
やや減少 (0～-19%)	ブロッコリー	タマネギ 生シイタケ モヤシ	ダイコン イチゴ レンコン メロン ナス キャベツ スイカ	米 キュウリ ホウレンソウ ハクサイ カボチャ ジャガイモ
減少 (-20～-49%)			ゴボウ	サトイモ サヤマメ カブ
大きく減少 (-50%～)				タケノコ カリフラワー

(資料:野菜生産出荷統計、家計調査年鑑)

→ 新品目の導入

消費量が、増加、横ばいは
 緑黄色野菜(ブロッコリー、
 ピーマンなど)と、成人病に
 有効とされるキノコ類

.....健康志向
 根菜類(サトイモ、ダイコン等)、
 豆類(サヤマメ等)、ホウレンソウ、
 ハクサイ等が減少

- ・家庭で和食を作る機会が減少
 - ・下拵えに手間のかかる料理が敬遠されている
- = 洋風化、簡便化の進展
 輸入は多くの品目で増加
 ・端境期、不作時を埋めるだけでなく完全に定着
 ・安全性の問題
 (早期対応が進む可能性)

(前ページより続く)

二日目の研修は秋葉原からつくばエクスプレスに乗り、つくば中央農業総合研究センターに会場を代え行われた。

研修第3部 講師 南石晃明博士(中央農業総合研究センター/農業情報研究部)による『ITが切り拓く新しい農業』と題して 農業技術体系データベースに

よる営農計画支援 圃場を計測し、見張る『フィールドサーバー』 農薬の誤使用防止に『農薬ナビ』の研修を受けた。新規就農者・近代化農業を正しく目指すには、必要不可欠なIT技術と言える。(詳細は本誌vol.242号ご参照)

研修第4部 講師 田上隆一氏(農業情報コンサルティング㈱代表取締役)による『JGAP導入が始まる』では、GAPとは?から日本GAP協会の活動まで幅広くGAPについての講演があった。EUREPGAP(ユーレップギャップ)が先行しているが、世界各国でGAP導入の動きが加速している中、我が国においてもJGAP導入が動き始まった。(詳細は本誌vol.247号ご参照)

新農政スタートまで残すところ半年となった。農業大変革は、“農業”から“脳業”への発想転換をもたらし、マーケットからの視点を求めている。

第43回全肥商連研修会(7/10~11)でも輸入農産物への真の対抗には農業現場でのGAP導入が、最も効果的との指摘が農水省 嘉多山課長からあった。

MAC掲示板

人事異動

日付	氏名	新	旧
6/1	川崎 正実	東京支店	関菱化学(出向)
6/23	川村 芳輝	取締役総務経理本部長	三菱商事 常務取締役 総務経理本部長
同上	富室 敬二	退職	
尚、当社退職後トモエ化学工業(株)経理グループ長に就任			
6/29	三宅 誠二	常務取締役営業本部長	兼) (株)愛農 取締役社長
同上	横尾 兼一	(株)愛農 取締役社長	新規採用
7/1	梅木 審	農産部	新規採用

私のお国自慢

逸品



やっぱ!枝豆!

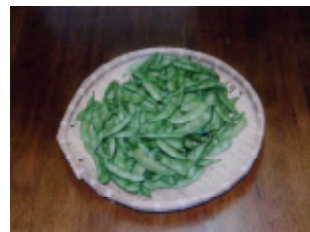
夏の暑い夜、ギンギンに冷えたビールをグット飲み干す。ツマミには枝豆が最高。日本の食文化史によれば、大豆は平安時代に水稲とともに日本に伝来されたと言われています。その頃より未熟な大豆を枝ごと取って食用にすることから枝豆と呼ばれるになったとも伝わっています。その枝豆の中でも庄

内鶴岡の“だだ茶豆”と並んで美味しい豆が『新潟茶豆』です。昔は新潟県西蒲原郡黒崎町小平方の地域で栽培されていたものが元祖で、長い間門外不出で栽培されていた伝統の品種です。水田転作の強化と共に、この優良品種を町全体の特産に育てようと地元関係者が選抜し、『黒埼茶豆』として県内はもちろん京浜市場へ販売が始まり、やがて消費量も増え、この黒埼茶豆の種は県内に流通し生産量を増やし、『新潟茶豆』として販売されています。

この茶豆、外見は普通の枝豆ですが、香りが高く、豆の薄皮は茶色です。そしてアミノ酸、糖分がたっぷり含まれ、美味しいことが特徴です。又、良質な蛋白質と脂肪を多く含みます。このリン脂質:レシチンにはコレステロールの除去効果も認められています。

栄養たっぷりの美味しい『茶豆』を食べて、暑い夏を乗り切りましょう!!ご注文等お問い合わせは、(株)ネイグル新潟 農材部農産課まで(0252-74-7151)

尚、当社のウェブサイトのリンク集には旬・拘り農産物を取り扱っている豊田肥料(株)、山米商事(株)両社のサイトとリンクしています。是非一度、アクセスしてみてください。



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

