

農林水産業を戦略産業に変える！

- 安倍政権発足 キーワードはオープン&イノベーション -

9月26日戦後最年少の首相、安倍晋三内閣が誕生した。また、新農相には農水官僚出身で農政に明るい松岡利勝氏が就任した。安倍内閣のキーワードは、オープン&イノベーションである。我が国の農政改革を継続可能とするためには、多国間、二国間いずれの農林水産分野における交渉についても、従来以上に戦略性をもった積極的な対応が重要となっている。

一つめのキーワードはオープン

社会や経済や国を開いていくこと。日本が人口減少時代になったことで消費者が減ると考えがちだが、それは国内だけを見た場合。視点をアジアに広げれば、状況は大きく変わる。今日、農林水産行政を巡る情勢は内外において大きく変化し、国際分野ではWTO、OECDの対応に加え、以前にも増して多くの国とEPA/FTA交渉を進めざるを得ない状況になっている。

また、国内的には担い手に重点を置いた品目横断的経営安定対策について、去る6月に関連法案の成立により実施の段階を迎えるなど、農政改革は食料・農業・農村のそれぞれの分野で一層本格的な取組みが求められている。さらには、行政改革の流れの中で政策の効果について、国民に対する説明責任(Accountability)が強く求められている。

中長期的問題としては、石油価格の高騰、中国等の経済発展などが世界の食料需給に及ぼす影響や農林水産業と環境との関わり合いなどについても内外の関心が高まっている。気になるのは、「美しい国」創りを目指す安倍政権が「強い日本」を強調するあまり、小泉構造改革で置いてきぼりになっている農業や農村、地方の振興を後回しにした国創りに向かわないかという懸念だ。日本は高度経済成長とともに、経

(次ページへ続く)



安倍内閣総理大臣記者会見(18年9月26日)
首相官邸HPより

アメリカ20州で生ほうれん草からO-157！

米国で9月17日、汚染のサラダ用の生ほうれん草が原因と見られる腸管出血性大腸菌の食中毒事件が起き大騒ぎとなっている。ウィスコンシン州など、アメリカ23州に出回っており、一人が死亡、146人が感染、76人が入院、20人は溶血尿毒症症候群(HUS)を示しているようである。この生ほうれん草を出荷したのは、カリフォルニア州にある有機野菜の生産を得意とするNatural Selection Foodsであるという。生ほうれん草が原因かはまだ分からないが、家畜の糞尿中の病原性大腸菌O-157が水などを介して生食用ほうれん草を汚染した可能性もあるようだ。決定的な証拠をFDA(米食品医薬品局)は、掴んでいるわけではないようだ。これは対岸の火事ではない。日本の農業関係者も同様のリスクがあり、要注意である。

このほうれん草は台湾にも輸出され、台湾のスーパーマーケットが商品棚からの撤去を始めた。また、カナダやメキシコも警戒態勢に入っているようだ。今回、O-157汚染のほうれん草を出荷したSalinas Valley地帯は1995年以来、レタスを中心に8回のO-157汚染問題を引き起こしており、その結果8つの州で217人の感染者を出してきたという。そのうち二人は死亡している。この間のアメリカ全体でのO-157発生件数は19件というから、実にそのうちの4割強がこの別名「世界のサラダボール地帯」ともいわ

(次ページ下段へ続く)

(前ページ中段より続く)

効率がよければお金ばかりが尊重され、農業・農村を軽視する時代が続いた。その結果、農村は高齢化が進み耕作放棄地が増えた。農業現場では、“地方を捨てないで”と訴える。

もう一つのキーワードはイノベーション

政府は今後10年間、年率2.2%の経済成長を視野に入れて経済成長戦略大綱を推進している。しかし、3%、4%という成長を目指すことも不可能ではない。その為にはイノベーションが不可欠と言っている。イノベーションを起こすためには、ITをツールとして活かしていくことが大切。ITに絡む投資額のGDP比は米国3.5%、世界平均2.8%、日本2%と日本はかなり低い。IT関連投資を増やしていくことが必要である。トレーサビリティ・システムやユビキタスなど、農業現場はまだまだIT化が遅れている。画期的な新しい技術の革新、新しい取組み、新しい考え方、このイノベーションに力を入れていく必要がある。また、イノベーションに投資をしていくことで生産性を上げ、減少していく労働力を補って余りある生産性の向上を目指していくと言っている。「高速インターネット基盤の戦略活用」がインターネット企業の活性化に役立ち、さらに「農林水産業を戦略産業に変える」ということで、企業の農業への参入が本格的に推進されるのではないかと等、期待が膨らむ。

.....



いも煮会

山形の秋の風物詩「いも煮会」をご存知でしょうか。

9～10月にかけて、家族や職場やそれぞれのグループで、河原や野外で調理し食するのが「いも煮会」です。いも煮の材料といえば、まず里芋と牛肉、ねぎ、こんにゃくその他、最近は茸なども加えます。味付けはシンプルに醤油と砂糖ですが、かくし味の地酒はかかせません。全体的に甘目の味付けで、具沢山の汁物です。



山米商事(株) / 山形県では毎年いも煮会を開催しています。会場は「いも煮会」のメッカ馬見ヶ崎河川敷で、ここは毎年9月の第一日曜日に「日本一の芋煮会フェスティバル」が行われています。直系6mの大鍋で3万食ものいも煮を作るお祭り、10万人ともいわれる人で埋めつくされます。さて、「いも煮会」の締めにはカレーうどんが大人気です。鍋に残った煮汁にカレー

山米商事(株)主催のいも煮会の様子

ルーとうどんを加えると、牛肉と里芋の出汁がたっぷりの濃厚なカレーうどんの出来上がりです。別腹でもう一杯頂ける美味しさです。(東京支店 高橋)

.....

(前ページ下段より続く)

れる Salinas Valley 地域から発生していることになる。

O-157 といえば、1996年7月13日大阪府堺市で学校給食による学童の集団感染が思い出される。患者数7,996名、死者3名。疫学調査により原因食材としてカイワレ大根が疑われ、当時の厚生省(現厚生労働省)の中間発表により、カイワレ業者が壊滅的な打撃を受けた(なお、該当食材は残存されていなかったため、遡り調査をカイワレ大根を含め行なったが、O-157は検出されず、汚染源は特定されなかった)。また、この事件を契機に HACCP () が注目を浴びた。O-157は通常、牛などの家畜や人の腸内にいることが多く、糞尿として排泄される。糞尿の処理が悪ければ、地下水なども汚染される。これらに、加工段階での洗浄や、その後の冷蔵が不十分だったことが加わり、菌が増殖したのではないかとと思われる。農業生産現場においても、安全の意識が重要である。正しくGAPの実践である。

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) の頭文字の略語であり、「危害分析重要管理点」と訳される。1959年、NASA(米国航空宇宙局)において、高い安全性が求められる宇宙食の開発チームが、HACCPシステムのもととなる概念を考案する。

<訂正とお詫び> 前号の遠めがねの文中で、安倍総理大臣の名前が“安部”になっておりました。正しくは“安倍”ですので、訂正させていただきます。

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