

消費者に求められる農産物生産

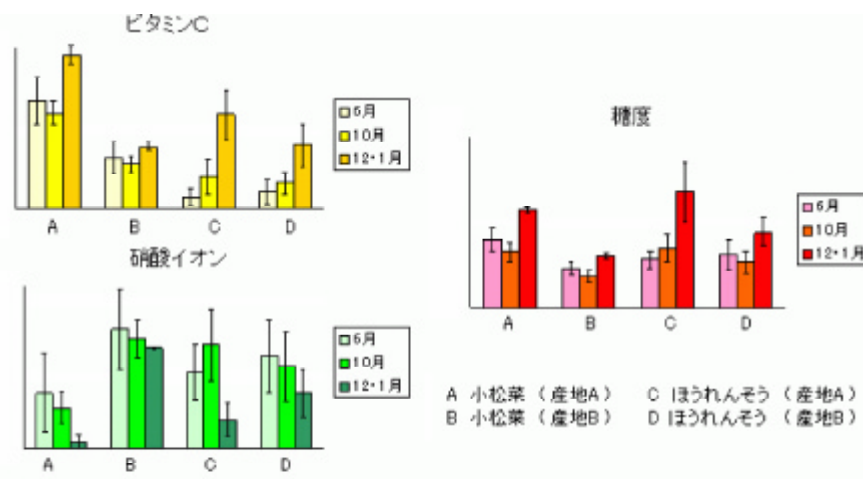
～食品業界もGAPの魅力に関心を寄せる

3月14日に社団法人日本施設園芸協会主催のGAPシンポジウムは、“GAPの魅力”を充分感じさせるものであった。青果物卸・加工業界代表の東京デリカフーズ(株)大崎取締役は「野菜の力は予防医学上、運動・癒しと並んで環境因子に効果をもたらす。野菜が本質的に有する抗酸化力(老化防止)、免疫力、解毒力を生かす農産物生産・流通・加工が今後益々重要であり、野菜生産現場へのGAP導入は新たな価値(栄養価を高める)を生み出す原点である。“旬”の作物は抗酸化力・糖度が高く一方では硝酸イオンが低くなる。」と、旬の農産物作りの復活を熱っぽく講演された。アグリ福島(有)松川代表は、「JGAPを圃場に導入したことで、地元青果会社との共同事業が始まり安定的な生産が可能になった。また、GAP導入が農業経営の安定化・高度化をもたらす確信のもと、“あぶくまGAP推進協議会”では、GAP導入支援、資金支援を自主的におこなっている。」と力説された。消費者代表の全国地域婦人団体連絡協議会も参加したパネルディスカッションでは、JAあしかがトマト部会(51名)から、リーダーの率先垂範で普及活動を行っているが、導入によって、「我々は作物を作っているのではなく、消費者に求められる農産物・食品を作っているのだ!」との意識が全部会員に生み出されてきたとの報告があった。婦人団体からは、消費者の食品の安全・安心に対する関心は高まることはあっても低くなることは有り得ない。消費者に向けてのGAPの普及宣伝が必要!との声援があった。

国産品プレミアムはGAP導入から

近年野菜の輸入が漸増し、2005年では約300万トンと国内需要量約1,500万トンの21%を占めるに至っている。輸入先国別にみると、中国からの輸入量が圧倒的に多く、全体の56.9%、165.4万トンを含めて増加傾向にあり、輸入野菜全体の輸入増の主因となっている。中国産野菜の価格競争力は強く各品目の平均輸入単価を引き下げている。2005年の生鮮野菜輸入量上位10品目の価格を、国産品の卸売市場価格(2004年)と比較してみると、すべての品目で国産価格が上回っており、にんにくを除く9品目の単純平均で1.6倍となっている。輸入生鮮野菜の国内流通は卸売市場外流通が半分程度あり、実際の価格差はこれ以上あると推測される。加工・業務用実需者が国産プレミアム()を認め、国産品のシェアが拡大する水準として考える価格差水準は、生鮮タマネギで1.1倍程度、生鮮にんじと生鮮ネギで1.2倍程度と言われており、輸入品に対抗する

には、国産品はコスト削減努力と共に、鮮度や「安全・安心」を中心とする国産品プレミアムを確保しつつ、加工・業務用需要へも的確に対応していく必要がある。この国産品プレミアムの基盤造りの入口に国際性のあるJGAP導入がある。()プレミアム:手に入りにくい入場券などに対する割増金や正規の料金に上乗せして売られる金額



ほうれん草、小松菜の各種栄養成分の月別のデータ。ほうれん草、小松菜について、旬である12月1月に数値が良いことがわかる。(デリカフーズ社HPより)

ベジフルレシピ番外編

4月9日が何の記念日かご存知ですか? 「食」の「しょ」= 4、「く」= 9をかけて日本ベジタブル&フルーツマイスター協会が申請し、日本記念日協会に認定された“食と野菜ソムリエの日”です。この記念日に、彩りのある豊かで健康的でHappyな食を楽しんで欲しいと銀座でイベントが開催されます。当社からは野菜ソムリエ()の宮崎祐子(当紙vol.249ご参照)が参加し、野菜や果物の無料配布などを行います。同じく野菜ソムリエでモデルの長谷川理恵さんやタレントの王理恵さんも参加の予定です。銀座にお越しの際は是非お立ち寄り下さい。

日時: 4月8日(日) 1回目11~11時半、2回目13~13時半

場所: プランタン銀座1F イベントスペース(東京都中央区銀座3-2-1)

野菜ソムリエ: 日本ベジタブル&フルーツマイスター協会が認定する、資格保持者の通称。野菜や果物の楽しさや魅力を理解し、伝えることのできるスペシャリストです。



「どっこいしょ」の由来

3月14日、北陸トモ工会開催の折、石川県七尾市にある『休嶽山長齡寺(ちょうれいじ)』にて法話を拝聴する機会があった。この長齡寺は、加賀藩祖・前田利家公が両親の菩提所として1575年に建立され、

『休嶽山長齡寺』という名前は、利家公の父・休嶽公、母・長齡夫人に由来している。境内の案内を受けた後法話を拝聴し「どっこいしょ」の由来を知った。

「どっこいしょ」は年齢を重ねることによく使う言葉であるが、元は「六根清浄(ろっこんしょうじょう)」と言う言葉を念仏のように唱えているうちに、角が取れ「どっこいしょ」となった仏教用語である。六根とは、「目、耳、鼻、舌、身、意」のことで、一般的には六感といわれる。目で物を見て、耳で音を聞き、鼻で香りを嗅ぎ、舌で味わい、身で触れる。これら五根は、ただその役割を果たしているだけに過ぎず文句は言わない。五根で感じたものを、頭の中(意)であれこれと比較し、わずかに感じた後、頭の中でいろんなものを集めて比較して苦しむのである。快・不快を判断したり、悩んだりするのである。この六根の機能は、六根から生じる迷いを断って清らかな身になる事、100%事実だけを受けて次の瞬間には流して浄化してくれている。余計な考え方を抜き、六根が感じた事実のみ受け入れることこそ人間が正しく生きる道であり、救いの道なのだ。仕事上ついつい損得勘定や他者との比較をしてしまう、と住職に述べたところ、『そういった感情も事実であり、無理に切り捨てようとする必要は無く、人間が持つ欲を受け入れ、あるがままに生きることも一つの道である。』と返ってきた。常日頃、目先の小利に飛びついてしまいがちな私にとっては、この言葉こそが救いの言葉になった気がする。(トモエ化学 大阪駐在 吉田亮大)



(この度の能登半島地震では、休嶽山長齡寺のある七尾市も大きな被害を受けられました。被災者の皆様の一日も早い復興をお祈り申し上げます)

編集後記 この度、編集局の編成に変更があり、吉野編集局長から小田原新編集局長へとバトンタッチすることになりました。合わせて、農産部の草野真由美が加わり女性らしい紙面作りに力を発揮してもらいます。前矢内編集局長から引き継いで丸2年、皆様にご愛読頂けるように頑張ってお参りましたがいかがでしたでしょうか。新体制になっても引き続き宜しくお願い申し上げます。

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