

加速する農業の産業化

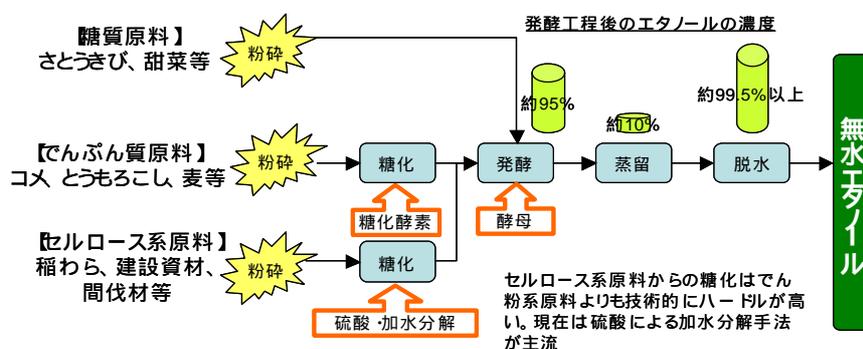
JAGグループ北海道は先週、バイオ燃料で新会社「北海道バイオエタノール株」の設立を発表した。年間1万5千KLのバイオエタノール工場を2009年までに稼働させ、販売する予定。農産物貿易自由化交渉が進む中、北海道畑作の特徴である輪作体系を維持すると共に新たな産業を創出する狙いがある。てん菜8万トン、規格外小麦2万2,500トンが原料として使われる予定。北海道では他に酒類メーカーが主導する事業、新潟ではJA全農が進める事業がスタートする。この2件はコメを原料とし前者は3万3千トン、後者は2250トンを使用する予定。肥料需要減少に歯止めがかからない肥料業界も注目している。

進む製造技術開発

バイオエタノールは、一般的に砂糖きびなどの糖質やトウモロコシ、コメ等のデンプン質作物を原料にこれらを糖化・発酵させ、濃度99.5%以上の無水エタノールにまで蒸留して作られる。この製造技術は米国で確立しているが、日本ならではの糖化・発酵で使う酵素・酵母の改良、並びに

新たな蒸留技術の導入が期待される。農水省は2030年頃までに大幅な生産拡大を行い600万KLの供給を目指しており、稲わら、間伐材の利用に向けた技術開発を支援する。木材を構成するセルロースの分解酵素の研究では、神戸大学、月桂冠などが発酵の伝統技術を応用したスーパー麹菌、スーパー酵母の開発を進めており、分解から発酵までのすべての製造工程をバイオで賄い、余分な副産物を一切出さないことを目標としている。ホンダ自動車も食料と競合しない様、稲わら・セルロースからエタノールを作る技術を開発した。

バイオエタノールの製造方法



資源作物の開発

肥料業界が最も関心を寄せているのが、休耕田を使った多収米によるエタノールの生産だ。100万haの休耕田をすべて活用すると政府目標であるすべての自動車燃料に3%エタノールを混合することも理論的に可能となる。主食用米の2倍の収量(10トン/ha)をもつ品種の開発が期待される。中国では、トウモロコシ不足を回避する為、スイートソルガムの開発・普及を急いでいる。バイオエタノールはエネルギー問題と環境保全に貢献し、農業の産業化で農業振興の救世主となりうる。

JGAP認証農場 「(有)新福青果」を視察

去る6月14日、九州菱肥会の児藤理事長他、会員3社6名とコウノシマ化成、三菱電機エンジニアリング(MEE)、当社上杉社長の他2名の計11名で農業生産法人(有)新福青果(宮崎県都城市)を視察した。新福青果 新福社長は脱サラして約2haの規模からスタート。JAに依存した農家経営では、採算は不明瞭と自立を決意。まずは経営感覚をもった農業経営・経費管理の徹底、農協に依存しない販売ルートの確立を目指した。今では200箇所余り、80ha強の圃場を管理している。また全国から若手の農業希望者達の研修も積極的に受け入れている。

(次ページへ続く)



(前ページより続く)

新福青果の特筆すべきは農場の広さや青果物の売上高のみでなく、JGAPをベースにIT技術を駆使した農場経営だ。事務所に居ながらにして圃場を映す事ができるカメラを数台設置。実際、我々のいる会議室でPCを介して数箇所の圃場モニターを見せて貰った。又、頑丈な米軍仕様のPCを農作業用に改良して圃場データを入力、管理・蓄積している。圃場の温度、水分、ECを定期的的に計り、生育データと照合しながら圃場の“見える化”を試みている。このように圃場毎の原価をしっかりと把握し、販売管理できている農場は稀である。又、同農場は青果物の販売のみならず、規格から外れた農産物を自社工場でカット加工して商品を製造。加えて種苗会社と組んで「ミニ野菜」も展開し、消費者ニーズを汲み取った手間いらず(切る)ゴミいらずのミニ野菜を開発。少子高齢化・少数世帯家族向けに多様なニーズに対応して、正しくマーケット・インで業績を伸ばしている。

詳細なデータを蓄積する事で、圃場ごとに生産情報から原価計算まで管理できる精緻な手法を学んだ視察メンバーは、農業経営も会社経営も同じであることを痛感した。一方、今年55歳になる新福社長は65歳になったら定年。自身の目標は趣味的な農業がしたいとさりりと言う。宮崎県都城市に、世界に羽ばたくJGAP農場「新福青果」の存在をみた。(福岡支店：名倉)

.....

当社取締役会長交代のお知らせ

去る6月20日の株主総会及びその後の取締役会にて、当社取締役会長が交代しましたのでご案内申し上げます。

新任 宮内 孝久
 (三菱商事(株) 執行役員 汎用化学品本部長)
 退任 清田 正昭
 (三菱商事(株) 代表取締役常務執行役員 化学品グループCEO)



アスパラガス

アスパラガスの歴史

日本に伝えられたのは江戸時代で、一般家庭で広まったのは昭和30年代とまだ歴史は浅いです。

グリーン? ホワイト? どっちもアスパラ



どちらも同じ品種のアスパラガスです。よく缶詰などで売られている白いアスパラガスは盛り土の中で育ち、日光に当たらないうちに収穫します。

アスパラガスの栄養(疲れたらアスパラガスを食べましょう!)

日光をたくさん浴びて育ったグリーンアスパラガスは栄養価が高く、主な栄養はカロチン、ビタミンA、B1、B2、C、Eで病気に対する抵抗力を高めます。またアスパラギン酸は疲労回復や滋養強壮に優れており、穂先にはルチンが含まれ、血管を丈夫にして高血圧や動脈硬化の予防にも効果があります。またカロチン、ビタミンC、ビタミンEを同時に摂取することができ、抗腫瘍作用もあり、葉酸を含んでいるので貧血にも効果があります。残念ながら日光に当たらず育ったホワイトアスパラガスの栄養は、ビタミンCが少し含まれている程度。でもクリーミーな歯触りと風味が魅力でいろいろな料理に利用されています。(アスパラガスのパスタ)(2人分)



【材料】アスパラガス 6~7本、玉ねぎ 中1個、キャベツ(外側の葉)2枚、ベーコン 4枚、(A)ニンニク(みじん切り)2かけ、オリーブオイル 大さじ3 と(茹であがり用に別に大さじ1)赤唐辛子(種を取る) 1本、ロングパスタ 200g、塩・こしょう 適量

【作り方】1. 玉ねぎは薄切り、アスパラガスは根元の硬い部分を切り、縦に半分切りに切る。キャベツは2cm大に切り、ベーコンは3cmくらいに切る。2. フライパンにオリーブオイルと(A)を入れ中火にかけ、にんにくがきつね色になる前に赤唐辛子を取り出す。野菜を入れて約4分くらい炒め、パスタの茹で汁約70ccを加え、ベーコンを入れ、汁けがなくなるまで炒め、塩・こしょうする。3. 2に茹でたてのパスタとオリーブオイルを加え、絡めて出来上がり。

日本テレビ系「ザ・鉄腕ダッシュ」で50ccバイクがバイオエタノール(さとうきび、小麦)で何キロ走れるかを放映していました。1Lの燃料で走った距離はなんと70キロ以上。大地のパワーに驚きです。

編集局長：小田原次洋 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