



“馬は馬方、餅は餅屋、情報はマック”

THE MAC JOURNAL

三菱商事アグリサービス株式会社

2007年8月8日発行ラインナップ

- ・世界に通ずるJGAP農産物
- ・お国自慢 逸品：ブルーベリー
- ・MAC 稲だより 第4回

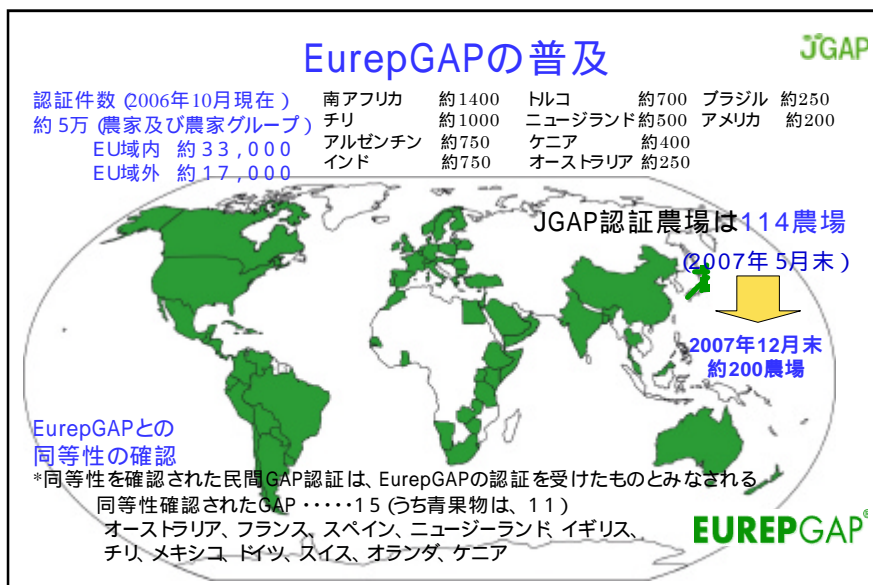
世界に通ずるJGAP農産物

JGAP（日本版GAP）がユーレップGAPと同等性認証を取得

今月6日、NPO法人日本GAP協会（JGAP協会）によると、日本版GAP（農業生産工程管理）のユーレップGAPとの同等性認証（注1）に関し、ユーレップGAP事務局から確認の連絡があった。同等性の認証を得たことで、国際的にJGAPの認証農場はユーレップGAPと同じ扱いを受ける。これからは、中国を含め韓国や東南アジアにJGAP認証農場から農産物が輸出されることになる。日本の安全安心、高品質の農産物の輸出をJGAPが後押しすることになる。JGAPは「攻めの農業」の原動力となり、日本の農業の国際的競争力強化に貢献することが期待される。（注1：JGAPは、農産物の認証ではなく、農業の生産工程の中で確りとGAPを実践して、第三者が審査認証した包括的農場保証である為、農産物にJGAP認証マークを表示することは出来ない。）

JGAP指導員急増でJGAP圃場作りも加速

ユーレップGAPは2001年にスタートし、世界65ヶ国に広まり、認証件数は約5万以上の農家・農家グループに及ぶ。中国、韓国、台湾でも普及が始まっており、アジアでも輸出企業はユーレップGAPの導入に本気で取り組んでいる。JGAPの普及は2006年から始まったばかりであるが、JGAPの導入を推進する導入指導員は、6月まで約500人の受講者があり282名が資格を取得している。年内には略1,000人の受講者が見込まれている。指導員の増加と相俟って、食品流通会社が生き残りをかけて安全・安心な国産品の集荷を強化してきたこともあり、JGAP圃場作りが今後の農業現場の流れになる兆候が現れてきている。5月現在JGAP圃場は114であるが、年度末には200程度になると予想されている。



JGAPの導入は日本の農業を改革していく予感が

経済のグローバル化で欠かせないのが、日本農業の国際化である。食品産業は、国境を越えた世界的な展開の中で、日本の農産物の国際的な競争力の向上は最大の課題の一つである。JGAPは、生産者、小売業者、食品加工業者、外食業者などが参加し運営されることから、作る人、売る人、買う人全員が納得した農産物作りが期待される。輸入品に圧されている国産業務用野菜の復活にもJGAPの仕組みは有効である。しかし、価格面で優位に立つ輸入品と品質面で対抗するには、第三者による品質証明（取り分け安全面）と情報公開（トレサなど）が最低の条件になる。JGAPは道具立てとしてその目的に最適である上に、販売管理を通して農家、農業法人の経営感覚を磨くことが可能である。言い換えれば、JGAPは農業者にとって消費者に顔を向けながら事業として自立し、輸出を通して国際的な感覚も身に付くことを手助けする役割を担うであろう。



柴田さん家のブルーベリー

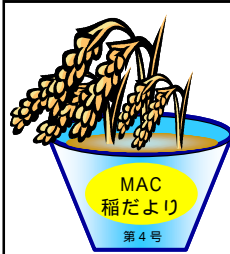
北緯40度の丘の町、岩手県岩手町は県内でも有数のブルーベリーの産地です。ブルーベリーは、ツツジ科スノキ属に分類される北米原産の低木性果樹で、成熟した果実は濃い青紫色になります。これは、アントシアニン色素によるものですが、このアントシアニン色素が眼によい効果をもたらすこと

は、良くご存知のことと思います。

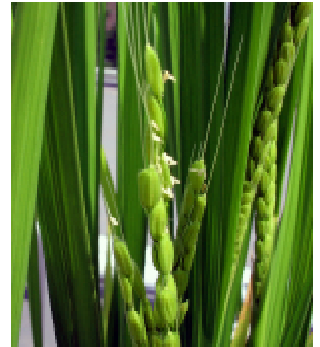
この地で永年トモ化成を販売されている(有)トモ工商会柴田和子社長は、ブルーベリーにより強い想いを寄せている一人です。岩手町で栽培を始めたのは、先々代社長で今から約30年前に遡ります。減反対策として当時まだ知名度が低かったブルーベリーに着目、北米が原産であることから気候的に適しているであろうと植樹を始めました。現在同町の栽培面積は8haで、岩手県の約6%を占めています。全国的にも栽培面積は拡大しており、平成17年では700haが栽培されています。同町のブルーベリーは、加工用としてジャム・ジュース・ワインになったり、町の第三セクターのレストランがカレーを作る等、好評を博しています。柴田社長がお奨めするのは「生食」です。“ヨーグルトにタップリと入れる”のもまた格別な味わいです。収穫は7～

8月中旬に限定されますが、(有)トモ工商会では販売を行っております。生食用大粒ブルーベリー80gのパックが12個、お洒落な箱に箱詰めされており、ITで眼の疲労感を感じている貴女を始め、お中元にも最適です。お問合せは、電話0195-62-2307 (有)トモ工商会まで。

(東京支店 高橋)



8月6日、ついに穂が姿を見せました。透き通るような瑞々しい緑色の穂に、小さな白い花が咲いておりとても神秘的でした。まだ数本だけでしたが、無事に出穂してホッとしました。これからの秋の実りが楽しみです。皆様どうぞご期待下さい。



B & F マイスターがご提案する美味しいレシピ～ブルーベリーサワー

<材料> ブルーベリー(生) 氷砂糖 リンゴ酢1本(材料は1:1:1になるように)
<作り方> 1. ブルーベリーは、よく洗って水けを取る。 2. びんに氷砂糖とブルーベリーを入れ、リンゴ酢を入れる 3. 常温で1晩寝かし、翌日氷砂糖が溶けるようにかきまわす 4. 翌日以降ブルーベリーからアントシアニンが酢に溶け出してまるやかにおいしくなります。

(飲み方) 水割(ジュースみたいですが) 焼酎割(健康ハイ!) 牛乳割(ヨーグルトみたいですが。酸っぱいのが苦手な方にオススメ) 青汁割(青汁だけでもOK。青汁+牛乳なら超健康ドリンク!)



ブルーベリーとリンゴ酢の組み合わせがオススメ

リンゴ酢のクエン酸が疲労時にできる乳酸を分解し、体の疲れを取り除きます。またブルーベリーのアントシアニン色素が活性酸素を抑える働き(抗酸化作用)を持っており、活性酸素と深い関わりのある種々の疾患、たとえばガンや心臓血管系疾患などの予防、改善、また老化防止などに有効であると期待されます。

ブルーベリーを生で食べられる時期は、収穫期の6月から9月頃までですが、ブルーベリーを冷凍保存するという保存方法もお勧めです。通常、一般的な果実は、冷凍すると組織が壊れて食感や味、風味が悪くなりますが、ブルーベリーは冷凍/解凍しても、その栄養素や成分、味、風味などが壊れません。是非、収穫期に生のブルーベリーを購入してそのまま冷凍にして、一年中ブルーベリーの果実を楽しみましょう。またブルーベリーはいろいろなものに加工しても楽しめます。例えば、ジャムにしてみたり、ジュースやソースを作ることも出来ます。特にブルーベリーはケーキなどのお菓子作りにも使い勝手がいいので、ふんだんに使ってはいかがですか?



関東地方もようやく梅雨明けし、厳しい暑さの毎日です。さて、8月は当紙も夏休みを頂きます。次号は9月12日発行となりますのでご了承下さい。暑さ厳しき折、体調には十分ご注意下さい。

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