

菱肥会ブロック交流研修会開催

農業環境の世界的な大変革の流れの中、日本のこれからの農業を考えようと、菱肥会ブロック交流研修会が、日本観光地百選第一位に輝いた景勝地として全国的に名高い日本平で11/15～16に開催された。会場は、眼下に広がる駿河湾から正面に霊峰富士山、三保の松原、清水港を望む、日本平ホテルである。最近話題になったドラマ「華麗なる一族」の撮影ロケ地でもあり、万俵家の庭園からの風景が楽しめるほか、近くに久能山東照宮、日本平動物園、日本平スタジアム、すんぷ夢ひろば、静岡県立美術館・芹沢銈介美術館など、様々な遊び処が集っている。

さて、今回は中部菱肥会が中心になって会を企画運営した。中部菱肥会会長の三菱商事中部支社桜庭攻氏の開会挨拶、菱肥会全国連合会理事長の宮本商事(株)宮本会長の挨拶の後、当社上杉社長の「JGAPの展望について」の講演があった。JGAPが昨年7月スタートし凡そ1年半の間に、全国に204のJGAP認証農場が出来た(9月末現)。JGAP普及の現状と予想、GAPによる次世代の農業領域、野菜の機能性評価、新食品・素材開発、技術と知財の力で新産業分野を創出する予防医学の話など、多義にわたって詳細な資料とデータで解説した。



農業って面白い(富士山の麓で)

続いて、8年前に銀行マンから農業に参入し4年前に起業した(株)ナチュラルアート(<http://www.naturalart.co.jp>)の鈴木社長の「農業法人の再生」について、実に力強く自信の湧く講演があった。一般的な地方に点在している弱体化した農業団体を強烈なリーダーシップで再生し、製販一体となった販売スタイルで、多品種・多品目、産直で全国の産地リレーを目指した付加価値の高い農業関連事業を展開し、僅か4年で100億円の売り上げの会社にした、銀行時代の経験を生かした体験談である。農業って面白い!そんな講演であった。

最後に、(有)やまも満寿多園(ますだえん)の増田社長の「農産物輸出の最前線」、お茶の輸出についての講演があった。静岡県最大の茶産地(牧の原台地)の南端に位置し、かつてはお茶の評価の低い産地で、地元ではなかなか相手にされなかった中、アメリカの日系社会に日本茶の輸出を手掛け、いまや輸出シェア10%を占めるまでになった。やまも満寿多園は、いち早く「自然環境に配慮し、茶業を通じて社会に貢献する」を理念に法人化、緑茶の産地直販体制を構築している。有機JASや、ISO14001を取得し、「安全・安心」を具体化した製販をしている。消費者志向の変化を的確に捉えた商品戦略は興味深い話であった。

最も富士山が良く見えるこの時期に開催した菱肥会ブロック交流会であったが、一日目は微かに見えた富士山も、残念ながら翌日は雲に隠れてしまった。しかし、全国から集った36名の菱肥会の会員と協賛会員総勢44名は、日本平ホテルからの夜景を見ながら杯を交わし、尽きる事無い交流を重ねた。

世界食品安全フォーラムが北京で開幕

～北京で食の安全アピール

中国国家品質検査検疫総局(AQSIQ)、中国衛生省(MOH)と世界保健機関(WHO)が共催する世界食品安全ハイレベルフォーラムが、26日午前から2日間の日程で北京釣魚台賓館にて開幕した。世界43カ国・地域及び10数の国際組織からのトップクラスの幹部が600人ほど出席し、「国際協力を強化し、食品安全を確保する」との主題をめぐる議論を展開する。北京五輪を来年に控え中国の食の安全問題に対して国際社会から厳しい目が注がれているが、中国としては国際協力の中で信頼確保への努力をアピールする狙いだ。開幕式では呉儀副首相は「中国の食は安全」と強調しつつも、中国の食品製造管理能力が先進国と差があるとした上で、管理技術などの面で「先進国に支援を期待する」と訴えた。フォーラムは27日に「食の安全に関する北京宣言」を採択し、閉幕する予定。(株)日中経済新聞、産経新聞より)





JGAP指導員フォローアップ研修開催

去る10/31、NPO法人日本GAP協会の「JGAP指導員・JGAP審査員」を対象とした「JGAP指導員フォローアップ研修」が開催された。指導員の資格を取得したが、どのように農業現場で導入指導したらよいかの相談が多く寄せられ、今回の研修となった。

研修内容は、JGAP認証の取得農場である和郷園(千葉県)と千葉県旭市周辺にあるJGAP指導中の農場の管理手法・管理状態を見て研修した。更に、経験の多いJGAP指導員により、実際に農場で指導しているところを見学し実地研修した。どちらも、JGAP協会武田事務局長が同行し解説した。本研修は、JGAP協会の指導員を対象とした同協会が主催する正式な研修で、今後随時開催される予定。また、本研修はJGAP指導員資格の登録継続のための対象となる研修である。(JGAP協会)





誤食にご注意!

今秋、致死性の高い猛毒キノコ「カエントケ」が新潟県で頻繁に見つかっている。「カエントケ」には傘はなく、柄が細長くて赤い。ミズナラなど広葉樹の枯れ木や切り株の周辺に自生し、秋になると枝分かれした柄の部分が約5～10センチに成長する。食用のベニナギナタケと似ているため、誤食して死亡するケースがある。誤食による事故はキノコだけではない。かつてスイセンとニラを間違えて食中毒になったことが報道された。青森県で、女性2人がニラとして販売されていた水仙を食べ、吐き気を訴えて食中毒であることが判明した。スイセンにはアルカロイド系の毒成分(リコリン)が含まれており、県内でニラと間違えたことによる食中毒は2005年にも1件発生している。平成18年4月には、岡山県でチョウセンアサガオによる食中毒が発生している。これは、ゴボウと間違えてチョウセンアサガオの根を食べてしまったことによるものである。



牛蒡(左)チョウセンアサガオ(右)

先週例年のない早い大雪が東北地方を中心に降りました。あまりにも早い大雪に除雪溝の準備が間に合わなかったというニュースがありました。寒冷地を走行される皆様、冬タイヤへの交換はお済ですか？

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