

M J が選ぶ今年の10大ニュース

いよいよ2007年も押し詰まりあと残すところ6日。今年を振り返る10大ニュースを当紙編集局の独断と偏見で選んでみる。

今年取り上げたヘッドラインは年初からGAPの記事である。2007年は“GAP元年の夜明け”。2月には“輸入農産物の動向2006”とし、中国が日本のポジティブリスト制度への対応策としてCHAINAGAP導入を促進、2月にはもう一つ“地球の温暖化と異常気象”として、特に1980年以降8月の異常高温が頻繁に出現している異常気象をレポートした。3月には、急激な肥料原料の高騰“燐安ショック”。これは業界用語にもなった。資源の高騰は原油に始まり、食糧も世界の穀物の在庫が早魃など異常気象による生産量の減少と消費の拡大で急減した。

4月は“日タイ経済連携協定(EPA)締結”、行き詰ったWTO交渉、コメの中国向け輸出等。5月は消費者ニーズを踏まえた食品産業の変貌。また“コメで走る車の時代”ではバイオエタノールの生産増でとうもろこし等飼料用穀物は高騰し、食料とエネルギーで争奪戦が始まった。6月には、“野菜・果物の力”。野菜・果物の新しい指標「オラック・ユニット」に統一への動きがあること。そして青果物の中味評価時代到来、また“加速する農業の産業化”。7月には“生き残りをかけた地方卸売市場の挑戦”。食の安全がらみでは「チャイナフリー」の問題もあった。8月にはJGAPが世界標準としてEUREP GAP(現Global GAP)と同等性が確認され、認証を取得した。

9月は台風の季節、穀物相場の高騰の背景には、“異常気象で農業が大変化”の影響がある。また、何時までも続く米価低迷“生き残りをかけたコメの販売合戦”は、「コメの消費減」で市場での余剰感が薄まらず、止まるところを知らない。そういう中で値ごろ感のある北海道産米や青森県産米の需要が増し、

(次ページへ続く)

2007年10大ニュース

- 1位 燐安ショック！肥料価格の高騰
- 2位 GAP元年、JGAP世界標準
- 3位 日経ヘルスカンファレンス
- 4位 菱肥会ブロック交流会
- 5位 チャイナフリー
- 6位 野菜の力
- 7位 地球の温暖化と異常気象
- 8位 EPA締結加速
- 9位 米価低迷続く、コメの輸出
- 10位 野菜ソムリエの食育

遠めがね

「2007年問題」と騒がれた今年も、あと数日で2008年を迎える。団塊の世代の一斉退職が経済に及ぼす影響が云々されたが、穏やかな経済であったかもしれない。それよりも驚愕させたのは、政治劇の方であろう。自給率が40%を切り、農業従事者平均年齢が60歳以上という待たなしの状況を改革する政治の流れが足踏みをし始めた。参院選挙を境に、GDPの3%にしか過ぎない農業が色々な切り口でマスコミにおいて報道されたが、補助金無しには日本の農業は語れないとの意見が大半をしめたのは実に寂しいことである。「農から健康産業へ」「若者を魅了する農産物・加工食品の輸出」などのテーマがあってもよかったのではないか。来年は「干支(えと)」の「戊(つちのえ)子(ね)」に当たる。「戊」は草木が大地に茂る、「子」は種子の中に新しい生命が芽生えるという意味を持つようで、「農業は素晴らしい」を予感させるものがある。昨年から今年の流れをみると、中国、インドでの生活水準向上、米国ではバイオブームに支えられ世界の農業は大好況を示し、肥料産業は大変潤っており、来年もその流れは続くと観測されている。日本、韓国がその流れに乗れないのが現実。しかし、2008年は「ほんもの作りの年」と言われており、世界に冠たる日本の農業技術が注目を浴びるといたい。また、今から24年前に大ヒットした三波春夫の「お客様は神様」の気持ちを持てば、農業大復活も間違いないと信じたい。来年が皆様にとって良い年でありますことを祈念しております。

(前ページより続く)

ますます産地間競争が激化する。10月には“アンチエイジング、価値創造する農業”、“TFI年次総会報告”で更なる肥料原料の高騰により、年明けの著しいカリ需要により「加里ショック」の警鐘を鳴らした。これは窒素、リン酸、肥料原料の高騰を受け入れざるを得ないムードである。11月には、目黒雅叙園において“農がつくる健康市場”日経ヘルスビジネスカンファレンス、そして日本観光地百選第一位に輝いた景勝の地、日本平で“菱肥会ブロック交流研修会”が開催され、その模様をレポート。最後に当社“野菜ソムリエ宮崎祐子の食育活動”を報告させてもらった。

食料自給率39%の日本は、世界の農業が大好況の中低迷続きである。農業分野の規制緩和が進むと、農業生産現場にも若い力が参入してくる予感がする。JGAPの導入推進の現場には、30歳代の若い生産者が多い。一斉に退職していく団塊の世代の労働力を生かす若い世代が、日本の農業を引っ張っていく時代が直ぐ目の前に来ている。

.....



～おせちに欠かせない一品！～ 鶏牛蒡の昆布巻き

材料:(目安:10個分)

早煮昆布 25g、かんぴょう 15g、鶏もも肉 150g、牛蒡 1/2本、だし 300ml、酒 25ml、砂糖 大さじ1と1/3、みりん 25ml、かつお節 少々、しょうがうす切り 1枚

作り方: 昆布は水に濡らしてザルに上げ、少し時間をおいてから戻す。かんぴょうは水洗いして塩もみし、20分ほど置いてから熱湯で5分ほど茹でて冷ます。

鶏肉は、昆布の大きさに揃えて5等分に切る。熱湯に入れ、表面が白くなったら冷水に入れて冷まし、水けを拭く。

ごぼうは水にさらしてアクを抜き、茹でる。縦半分になり、昆布の大きさに合わせて切り分ける。

昆布に を置き、昆布が2重になるように巻いてかんぴょうで軽く縛る。

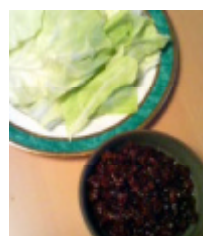
鍋に を並べ、だし・酒を入れて中火にかける。沸騰してきたら、火を少し弱めてアクを取り、砂糖・みりんを入れ、10分ほど煮る。しょうゆ・かつお節・しょうがを入れて落とし蓋をし、煮汁が半分くらいになるまで煮詰める。そのまま一晩置く。

上下を返して弱火にかけ、時々煮汁をかけながらさらに煮詰める。煮汁がほとんどなくなったらそのまま自然に冷やし切り分ける。

当紙が厳選したベジフルレシピ・ベスト3

- 1 がん予防成分を含む健康機能野菜～肉みそキャベツ (vol.277 9/12号)
- 2 健康野菜 あしたば～あしたばの炊き込みご飯 (vol.270 5/9号)
- 3 スティックセニョール～スティックセニョールの胡麻和え (vol.266 3/14号)

注目すべきはキーワードは“健康”。食べて美味しく健康になれるのが、毎日の食生活を楽しく潤わせてくれる秘訣かも。



キャベツは生でも茹でてもOK。肉味噌と一緒に食べるので、キャベツが思いのほか沢山食べられる一品。



あしたばの食感が満腹感を増長します。少し苦味ある風味がアクセントになって風味豊かな一品。



スティックセニョールにはビタミンCが豊富なので、今の時期には風邪予防にピッタリな一品。

本年も当紙をご愛読頂きまして、誠に有難うございました。今年を象徴する漢字は「偽」でしたが、来年は「真」な1年になるといいですね。当紙も真摯な気持ちで真実を真剣にお伝えできる様、更に頑張りたいと思います。お風邪など召されぬ様、皆さま良いお年をお迎えください。

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