

# FOODEX JAPAN2008 開催

3/11から4日間、幕張メッセ(千葉県)に於いて「FOODEX JAPAN 2008/第33回国際食品・飲料展」が開催され、2,412社の出展と96,328名の入場者を得て盛況のうちに閉会した。アジア最大級の食品・飲料専門展示会として今回は世界65の国と地域から出展があり、会場は商談や情報交換などサプライヤー・バイヤーの熱気で溢れていた。

特集企画として初開催した『More Vege+ (モア・ベジ)』には来場者・プレスから多くの関心が集まり、併設の講演にも多くの来場者が聴講に訪れていた(JGAP協会“GAPを導入した農産物の展望 右写真)。また、集中展示『Sweets & Tea, Coffee』『全国食品博』は継続開催ということもあり、知名度も手強い大賑わいの様相を見せていた。海外出展ゾーンは世界各国からのワインをはじめ、農産品から健康志向食品まで幅広い食材が揃い、安全を前面に出したメキシコGAP認証のブランド農産物は、日本市場でのシェア拡大に意欲が伺える内容となっていた。



JGAP協会武田事務局長の講演風景

FOODEXはここ数年毎年行われており、毎年大勢の入場者があるアジア最大級の食品の展示会で、国内ブースと海外ブースに分かれている。国内ブースの印象は、北海道や和歌山県など大きなブースを出している都道府県はもちろんのこと、宮崎県知事のように故郷の名産品をいろんな手法でPRすることに刺激を受けてか、日本の各地域のブースが元気だったことである。「この名産品はこの県のもの?」と考えてしまう都道府県まで、いわば「ご当地グルメ」の影響なのだろう。もうひとつは「日本の素材が見直されてきている」ということである。それは野菜をはじめとする農産物や、塩や酢と

(次ページへ続く)

遠めがね

「2015年の中国」と並んで好評である「2015年の日本」(著書:野村総合研究所、出版:東洋経済新報社)によると、日本は三つの点で大きな転換点を2015年に迎える。第一には、2015年を境に総世帯数が減少し、内需依存企業は成長できない。第二は、アジア全域で2015年頃までに自由貿易協定が締結され、関税という面で国境が無くなる。日本の投資環境が魅力的であれば、アジアや欧米の企業が日本に投資機会を求める。第三は、財政的な制約から地方経済の停滞は深刻化する。この書では、この閉塞感からの脱却するには、経済・金融活動のグローバル化と共に道州制の早期導入等で、第三の開国を目指すべきと指摘する。地方活性化には、地方政府マネジメントの外部委託、外国人観光客の招聘や地方大学も巻き込んだ産業クラスターによる新産業創出に加え、農産物の輸出に真剣に取り組むべきと示唆する。具体的な例として、中国の小型サバ需要を反映したサバ、香港、台湾向け贈答用イチゴ、中国料理高級食材としてのなまこ、欧米の緑茶ブームを反映した緑茶、薬膳料理食材としてのながいもを挙げている。アジアの富裕層が急増する中、日本は2015年を目指し世界の富裕層を対象とした高付加価値農産物の供給拠点となる可能性を秘めている。美味しさに加え、安全性という付加価値を認証する制度のグローバル化に相応するJGAPの導入を薦めている。農業のグローバル化を先取りした農業法人、JAが積極的に取り組んだ結果、2007年度末で全国600産地がGAPを導入した。内需に依存しない日本農業の有り方を考える時期に来たとも言える。

(前ページより続く)

いった和の調味料、女性が大好きなスイーツに至ってはどら焼きなどの小豆餡を使った、どこか「和」を感じさせるものが多く目についた。また、中国の「毒餃子事件」にも影響されてか、「食の安全・安心」というテーマを前面に打ち出している企業・ブースが多く、オーガニック食品のブースにも一般の主婦層が興味を持って訪れていた。

そしてこのFOODEX2008でとても興味深い野菜に出会った。その名は「ソルトリーフ」。名前の通り、塩味がする葉っぱである。葉や茎に水泡が付いているとても不思議な野菜だが、口に入れて噛むと水泡がプチプチとはじけて、水泡から塩味が広がっていく。野菜自身が塩味を持っているなんて聞いたことも見たこともなかった。そして意外にも見た目よりもずっとやさしいアクのない味。海ぶどうのようなヌルヌル感と塩味、アロエのようなシャキシャキとした食感。緑の葉っぱに、水滴のようなプツプツがあって見た目も美しく、ジューシーで美味！今まで味わったことのない食感と食味に、びっくりしてしまった。またいつか機会があったら是非とも食べたい野菜であった。こういった珍しい食材に出会えるのもFOODEXならではのであった。



<ソルトリーフのヨーグルトサラダ>

材料(2人分): ソルトリーフ 80g(約1パック)、トマト 大1個  
はちみつ 大さじ1、ヨーグルト 大さじ2、カッテージチーズ 適量

1. ヨーグルトとはちみつを混ぜ合わせる。
2. トマトの中身をくり抜き、1cm角に切り、ソルトリーフを2cm角くらいの大きさに切ったものと混ぜあわせ、1をあえる。
3. トマトに2を詰め、その上にカッテージチーズをちらす。

\*ソルトリーフは生のままでも、さっとゆがいてもOK。

## 青果物流通の変化 (シリーズ1)

政府は平成18年の「21世紀新農政2006」において、食料供給コストを5年間で2割削減の方針を打ち出している。平成21年4月からの卸売市場手数料自由化も施策の一つだ。農水省によると、青果物の平成19年のフードチェーン全体のコスト構成は、生産段階43.3%、流通段階29.9%、販売段階26.8%となる。これを流通経費で見れば、小売経費が45.7%、仲卸経費が13.9%、卸売経費が8.7%、農家段階で行なわれる選別・荷造り等の経費が31.7%の比率となる。東京世田谷の卸売市場では、セリに出荷される青果物の数量は減少の一途を辿る一方、仲卸業者は産地とスーパー等の量販店を結ぶコーディネーターとして新たな針路を目指している。

品目	生産コスト (比率)		流通コスト (比率)		販売コスト (比率)		販売価格
	生産コスト	比率	流通コスト	比率	販売コスト	比率	
青果物	9,447	43.3%	6,528	29.9%	5,847	26.8%	21,822
(野菜)	8,485	43.3%	5,995	30.6%	5,126	26.1%	19,606
(果実)	18,943	44.4%	11,366	26.7%	12,336	28.9%	42,645

出典:平成19年食品流通段階別価格形成調査

単位:100kg当り円

東京の桜が咲き始めました。今日も暖かな陽気だったので、今週末は見頃を迎えるでしょう。肥料の期中改定もあり、肥料業界ははてさてご舞いの状況です。お花見でリフレッシュもいいですね。

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