

FOODEX JAPAN2011 開催

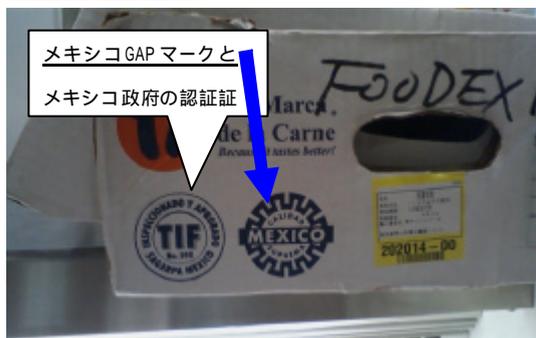
～脅威のメキシコGAP

第36回を迎えるFOODEX JAPAN2011が今年も千葉幕張メッセで3月1日～4日まで開催された。開催初日、各国大使や関連団体を招いたオープニングセレモニーと共に世界中の食品・飲料が一堂に会し、食品業界のビジネス拡大の支援と、最新のトレンド発信を続けている。初日は午後から悪天候で出足がいまひとつの中3月4日まで74,936名の入場者があった模様。今回は、世界64カ国・地域から約2,450社が出展し、オープンとともに熱く真剣な商談が繰り広げられた。

JGAP協会武田事務局長の話では、今年の海外ブースで目立ったのはメキシコエリアだそうだ。メキシコGAPの認証制度である「Mexico Calidad Suprema(日本語訳:メキシコ最高品質)」の認証を得た農場のブースだらけだったそうだ。メキシコエリアの責任者であるMr.Rodolfo Gonzalezの話では、日本市場の攻略の最大の武器がメキシコGAP認証であり、2010年以降、日本の青果物の輸入業者の半数以上が、メキシコGAP認証を要求するようになってきていると。その結果、メキシコGAP認証を持つ生産者の日本向け輸出量は、2010年の1年間で2倍から4倍になったそうだ。

メキシコGAPの認証制度は、日本と同様民間非営利団体が運営している。GLOBALGAPに1年遅れの2003年に認証を開始した。2003年末の認証農場数は40だったが、2010年末メキシコGAPの認証数は17,778農場となっている。認証機関は3つ。認証を得た農場のうち、35%がメキシコGAP認証マークを商品に貼って出荷している。日本のバイヤーからもマークを貼って欲しいとの要請が多いそうだ。メキシコGAPはGLOBALGAPの同等性認証を得ている。

参考までに、米国の小売業30社がメキシコGAPを採用しているそうだ。武田事務局長は、「日本の農業界は、このような世界のGAPの流れをどう受け止め、逆に自らの武器にできるか。それが今、我々に問われていることなのだ」という。



六次産業化法 3月1日施行

「総合化事業計画」及び「研究開発・成果利用事業計画」の申請を開始

平成23年度未来を切り拓く6次産業創出総合対策予算概算要求の概要が掲載された。近年国内食品マーケットは、少子高齢化などでH7年80.4兆円が10年後のH17年は73.6兆円と一割減少し、農業算出額もH2年11.5兆円がH18年3割減少の8.3兆円である。農業所得に至っては、H2年6.1兆円が半減の3.4兆円である。国内の食品産業は82兆円規模であるが、12兆円規模の農林水産業と連携し付加価値を向上させる為の支援が『6次産業創出総合対策』である。

(次ページへ続く)

六次産業化法は、農林水産物等地域資源を有効に活用した農林漁業者などが、事業の多角化や高度化(加工・販売への進出「6次産業化」)をめざすことを推進し、地域の農林水産物の利用の促進に関する施策(「地産地消等」)を推進することによって、農林漁業の振興を図り、食料自給率の向上などに寄与することを目指している。3月1日同法に基づき事業計画の申請の受付が開始された。

全体の概要と支援のポイントは下記の通りである。

基幹対策は2つで、農林漁業者の6次産業化に向けた取組や地域資源を活用した新産業の創出の取組を支援する 農林漁業者の加工・販売への取組促進 農山漁村に由来する資源の活用促進。

市場拡大対策は、農林漁業者が加工・販売するための市場を拡大・活性化するため、国内市場活性化と海外市場開拓の取組を支援。国内市場のインフラ整備、食品の安全性向上と消費者の信頼確保、環境対策、高齢者向け加工食品のニーズ調査等。また、農林水産物・食品の輸出拡大するための販促活動等の取り組みを支援する。関連対策として品目・産地・担い手対策など他の対策においても、農山漁村の6次産業化を推進するために必要な支援を下記実施する。 品目・産地・担い手対策、6次産業化向け制度融資、農山漁村の交流促進、研究開発の推進、その他の取組 農工商連携で、元気な生産者が多く現れ地域が活性化することを期待したい。

緑黄色野菜と果物は、カロテノイドの供給源

カロテノイド(carotenoid)は、果物・野菜などに多く含まれる天然色素成分で、これまでにおよそ600種類のカロテノイドが明らかにされ、カロテン類とキサントフィル類に分類されています。人は普通の食生活において、さまざまな食品からカロテノイドを摂取していますが、このうち人が摂取して、血中に存在する主要なカロテノイドとして、リコペン、 β -カロテン、 β -クリプトキサンチン、ルテイン、ゼアキササンチン、 α -クリプトキサンチンの6種があります。主要なカロテノイド6種のうち、体内でビタミンAに変換されるのは β -カロテン、 β -クリプトキサンチン、 α -クリプトキサンチンの3つです。

近年、カロテノイドの生理機能に関する研究が大きく進展し、プロビタミンA(体内でビタミンA作用物質に変換される物質)としての働き以外にも、がんや虚血性心疾患などの生活習慣病の予防効果など、新たな生理機能が次々と明らかにされるようになってきました。これら

カロテノイドの供給源としては、緑黄色野菜や果物の寄与が最も大きく、植物では酸素が多く発生する場所に多く存在しています。特にニンジン、ホウレンソウ、南瓜、緑の葉物野菜類には β -カロテン、 β -クリプトキサンチン、ルテイン、ゼアキササンチンが多く、トマトやスイカにはリコペン、果物ではミカンやオレンジ、柿などに α -クリプトキサンチンや β -カロテンが豊富に含まれています。

これらのカロテノイドは、吸収されると血液の循環によってさまざまな臓器中に運ばれることが知られています。現在、がんや心筋梗塞、糖尿病、肝臓疾患などさまざまな生活習慣病の発症に酸化ストレスが関与することが多くの研究で明らかになっていますが、カロテノイド類は、その化学構造上に二重結合を多く含むために抗酸化作用が大きく、酸化ストレスから身を守ることでさまざまな病気の予防に役立つのではないかと考えられています。果物・野菜づくりのヒントになりそうです。美味しさだけでなくカロテノイドが多く含まれる栽培方法もあります。

(情報コーナー：独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構)

春一番が吹いたかと思ったら、先日、東京でも雪が降りました。まだ寒い日も多いですが、早咲きの寒桜が咲き始め、春の訪れを感じます。肥料の出荷も慌しくなり、いよいよシーズン到来ですね。

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：macjournal@mcagri.co.jp URL <http://www.mcagri.jp>

