

アグロ・イノベーション2011

11/30(水)～12/2(金)の3日間、幕張メッセでアグロ・イノベーション2011とアグリビジネス創出フェアが同時開催された。アグロ・イノベーションの主催者(社)日本能率協会の発表では、来場登録者は8,229(前回8,337)人、入場者は前を上回る19,080(前回17,236)人であった。会場では多くのセミナーやカンファレンスも行われ、生産者から、流通・加工販売の小売が一体となって農業の新しい可能性、明日に向かう日本の農業を実現することを目的に、盛んに交流が行われていた。またイオンリテールのブースでは、全国から契約農場の農産物を日本地図に合わせ県別に展示し、そしてイオン・アグリ創造で栽培された野菜の展示・試食や、当社が供給した資材が展示されていた。



アグリビジネス創出フェア2011

農林水産省は隣接ブースで、農林水産・食品産業分野において優れた技術シーズを有する全国の産学官の関係者と、この技術を利用する者とが一堂に会し相互のマッチングを促進する場として、「アグリビジネス創出フェア2011」を開催した。本年度は、東日本大震災からの復旧・復興に向けた、農林水産・食品産業分野の技術の貢献について、集中展示を行った。

会場内でのセミナーや、産地を支援する企画が盛りだくさん

1)「販路開拓」支援、

イオンリテール、サイゼリヤ、東京デリカフーズ、モスフードサービス(まつの)、横浜市場センターなど、青果バイヤーが展示会場に常駐し、産地からの売り込みや商談を受け付けていた。

2)「農業参入」支援

「農業に参入したい」「直売所の売り上げアップ」「資材の拡販」といったテーマで経験豊富なコンサルタントが、セミナー及び個別相談を通じて解決策の提示をおこなっていた。

3)後継者不足解決を支援

農村地域で深刻な問題となっている「後継者不足」。大手結婚相談所「ツヴァイ」の協力のもと、婚活を主催するJAや基礎自治体に向けたセミナーと、婚活参加者向けのセミナーを実施。

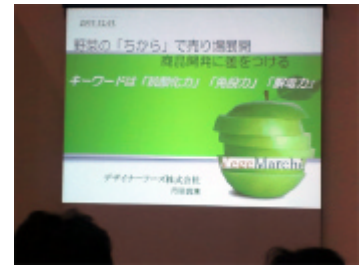
4)農業青年のこれからを支援

初日、農業青年の、農業青年による、農業青年のための団体、「一般社団法人全国農業青年経営会」の発足式が開催。30代の「農業で食べていく」と心に決めた多くの農業経営者が集い、代表理事による決意表明が行われ、元農林水産大臣の石破茂氏を招いての講演会を展示会場内で開催。



会場内のセミナーでは

会場内のセミナーでは、デザイナーフーズ(株)丹羽社長の「やさいの“ちから”で売り場展開 商品開発に差をつける」や、東京デリカフーズの「野菜の機能性を利用したビジネスについて」と題した講演があり、野菜生産者には興味深いセミナーであった。農閑期に入った北海道のJGAP認証農場の若手農業経営者達が、グループで参加し受講していた。セミナーを受講し、来年度の栽培計画を見直すために商談にも参加していた。彼らはマーケットインの農業を目指している。参加していた多くの熱心な若手農業経営者に期待したい。

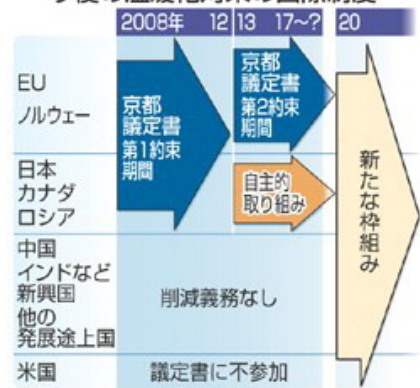


国連気候変動枠組み条約第17締約国会議 COP17 閉幕

ダーバン(南アフリカ)で開催されていたCOP17は、12月末に期限を迎える京都議定書の温室効果ガス削減義務期間を延長することを決定し閉幕した。京都議定書で義務を負わない中国やインドなど新興国や、議定書を離脱した米国が次期枠組みの交渉に参加を約束したのは大きな進歩だ。

当面13年以降も京都議定書の第2約束期間を設定し延長するが、日本、カナダ、ロシアが数値目標を約束しないため、削減目標は縮小する。来年前半に新枠組みのための作業部会をスタート、15年までに交渉を終え、来年カタールのドーハで開くCOP18で新たな削減目標を採択する。そして、温暖化ガス主要排出国の米中参加の新枠組みは2020年に発効する。

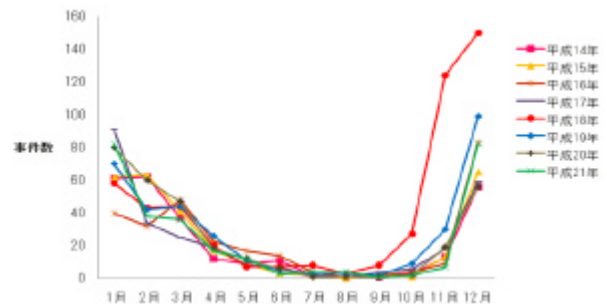
今後の温暖化対策の国際制度



(毎日新聞より)

冬場に大発生！ノロウイルスに注意！

例年、11月後半からノロウイルスによる食中毒の件数が増加します。ノロウイルスは、ウイルスに汚染された食品や手指を介して感染し、嘔吐、下痢、発熱、腹痛などの症状を引き起こします。二枚貝や加熱が必要な食品は中心部までしっかり加熱し、調理、食事の前やトイレの後などはせっけんを使ってしっかり手を洗いましょう。厚生労働省では平成9年からノロウイルスによる食中毒については、小型球形ウイルス食中毒として集計してきましたが、平成15年8月29日に食品衛生法施行規則を改正し、現在はノロウイルス食中毒として統一し、集計しています。ノロウイルスは感染力が強く、環境(ドアノブ、カーテン、リネン類、日用品など)からもウイルスが検出されます。我が国における月別の発生状況をみると、一年を通して発生はみられますが11月くらいから発生件数は増加しはじめ、12~翌年1月が発生のピークになる傾向があります。



(厚生労働省HPより)

ノロウイルスの補足情報：潜伏期間(感染から発症までの時間)は24~48時間です。予防方法は食品の加熱は中心温度が85℃以上で1分以上加熱が有効です。調理器具等を殺菌するには、次亜塩素酸ナトリウム(塩素系の漂白剤)で洗浄や拭き取りを行う。予防には石鹸での手洗いも有効ですが、エタノールはノロウイルスに対して殺菌効果がありませんのでご注意ください。

編集局長：小田原次洋 アシスタント：助川尚子

電話：03-5275-5511/E-mail：macjournal@mcagri.co.jp URL http://www.mcagri.jp