

菱肥会の海外研修

～アモイ・武夷山・マカオ

6月10日から6日間にわたり、三年に一度の菱肥会海外研修が実施された。今般の行程はアモイから入り、武夷山、マカオ(珠海)を周った。この海外研修は昨年に実施を予定していたが、東日本大震災の影響を鑑み、1年遅れの開催となったもの。

参加メンバーは豊田团长(豊田肥料株静岡県)以下20余名。中国南方の豊かな自然に触れながら、地元農産物の加工・流通実態を視察し、知見を新たにすることが出来た。特に印象深い2か所をご紹介します。

烏龍茶の製造工程見学(武夷山市)

武夷山(福建省)は1999年にユネスコの自然・文化遺産として登録された景勝地であり、ここで栽培された茶葉から製造される烏龍茶は、その品質が高く評価されている。茶葉の収穫・加工の時期は4・5月であり、残念ながら今回の研修においては見る事が出来なかったが、皇御茗(武夷山)茶葉有限公司にて加工調整設備のほか、荒茶の選別工程を見学した。

収穫された茶葉は天日で乾燥されたのち、ドラム状の器具で回転させながら発酵させ、頃合いになったら釜炒りして発酵を止めた後、もみ込んで荒茶とする。そして仕上げが荒茶の選別作業となる。選別は手作業でなされ、枝などの木質の夾雑物をひとつひとつ取り除き、きれいな葉先のみをより分けていく。参加者の中には茶の産地を抱える方もおり、一同日本の製茶と比較しながら興味深く見学、わが国の製茶に何か参考にならないかと熱心に視察がなされた。

農産物市場見学(アモイ市)

アモイ市は中国の5大経済特区のひとつであり、近年台湾に隣接する立地から、台湾資本の流入を受けて経済成長が著しい地域でもある。旧市街である島嶼部から対岸の大陸沿岸部に市域が広がっており、港湾や石油コンビナートなどの大規模施設の建設が進められている。

この度訪問したのは、旧市内の台湾街にある江頭菜市场。ここは青果物や畜産物、鮮魚などの食品の小売・卸売市場となっている。当地は亜熱帯気候に属する土地柄ゆえ、様々な種類の青果物が販売されている。中でもアモイに近い福建省 州(しょうしゅう)はバナナの一大産地であり、当地から国内外に出されていることはご存じの方もいるかもしれない(=さんずいに章)。店頭で陳列された多彩な農産物に反映された、中国の食文化の幅の広さに感嘆すると共に、品物の規格に対する考え方は、わが国とは消費者の意識が大分異なるものと考えさせられた。

尚、小売市場は基本的に1斤(500g)当たりの量り売りとなっており、個数で売る品目はあまりないとのこと。ちなみに訪問当日(6月13日)の価格は馬鈴薯が3元/斤、茄子・玉葱が2.5元/斤、カボチャが2元/斤だった(1元 12.5円)。





今、ズッキーニがユーザー・産地サイドの両方から注目され始めているようだ。ヨーロッパではグラタンなどの地中海料理に使用される中心的な食材であるズッキーニだが、日本では昭和53年に長野で栽培が開始されてしばらくは生産量が伸びなかった。調理法が普及せず、国内の認知度が低い状況が続いた。

しかし平成10年ごろから地中海料理を出す飲食店が増加すると共に、一般家庭にも次第に浸透してきた。平成12年には約1,400トンであった生産量は、平成20年には3,500トン程度まで急速に拡大しており、現在はおそらく4,000トンは超えていると見られている。このような生産拡大にはどのような背景があるのだろうか。ユーザー側から見ると、和食では天ぷら、中華では炒め物など洋食以外にも用途が広がったこと、業務用として使用が普及しとが理由としてあげられる。また生産サイドでも、ファーマーズマーケットで1本80円～100円で販売することができるなど、安定した収入が確保できる作物として栽培を希望する生産者が増えていることも生産拡大の一因のようだ。



見た目はキュウリに似ているが、実はカボチャの仲間

主な産地は宮崎・長野・千葉・群馬（4県で97ha）だがまとまった圃場は少ない。今後も取扱量の拡大が見込まれる中、周年で安定した供給体制がユーザーから要望されていることから、新たな産地開発をめぐる動きが注目されている。

また、栽培に当たって留意する点がある。ズッキーニはDDTなどの分解しにくく有害なPOPS農薬を一番吸収しやすい野菜。POPS農薬は既に国内では使用が禁じられているが、その難分解性から現在も土壌に残留している可能性がある。生産物から残留農薬が検出されるリスクを避けるため、栽培する農地で過去使用された農薬の履歴を確認し、注意して農地を選ぶことが必要だ。



ラタトゥイユ～夏野菜のおいしさをギュッと凝縮！

【材料：4人分】

ズッキーニ1本、なす2本、玉ねぎ1/2個、セロリ1本
パプリカ（赤）1/2個、にんにく（みじん切り）1かけ
A・・・水煮トマト1缶（400g）、ローリエ1枚

B・・・塩/バルサミコ酢、各小さじ1、砂糖大さじ1、オリーブオイル大さじ2

【作り方】

1. ズッキーニとなすは2cm位の厚さの輪切り、玉ねぎはくし型切り、セロリとパプリカは一口大の乱切りにする。



2. 鍋にオリーブオイルとにんにくを入れて熱し、香りがたったら1を加えて炒める。

3. なすがしんなりしたらAを加え、中火で8～9分煮てからBで調味する。

*冷蔵で約1週間保存がききます。

*温めても冷やしてもおいしいです。

*カロリーオフ（約188cal）で塩分控えめ（1.0g）

小田原編集局長が定年退職により退任されます。

何かトピックになることはないかと、常にアンテナを張り巡らせた情報収集力には、脱帽です。新編集委員もそれを見習い、頑張ります。5年間、お疲れ様でした！

編集事務局：小田、助川
電話：03-5275-5511/E-mail：macjournal@mcagri.co.jp URL http://www.mcagri.jp

MAC 掲示板～人事異動～

| 日付 | 氏名 | 新 | 前 |
|------|-------|------|--------|
| 6/30 | 小田原次洋 | 定年退職 | 事業開発室長 |

～マックジャーナル編集部交代～

Vol.268（2007年4月）以来、当紙を牽引してきた小田原編集局長の定年退職に伴い、このたび編集局の陣容を変更いたします。編集委員として青果部 加藤、特販部 山本、東京支店南部が参加、編集事務局として米穀部 小田、特販部 助川が紙面づくりを担当いたします。

今後とも「農」と「食」の情報・話題をご提供し、皆様にご愛読頂けるマックジャーナルを心がけてまいりますので、よろしくお願い申し上げます。