

西部菱肥会実務者研修会開催

11月8、9日の両日にわたり、西部菱肥会実務者研修会が兵庫県神戸市と加古川市にて開催された。参加者は総勢22名。今回の研修は肥料商として必要な土壌や肥料の基礎知識の習得、加えて種子業界の動向について知見を深めることを主眼に実施した。

初日は兵庫県庁に程近いホテル「ラッセホール」において、エムシー・ファティコム（株）開発普及本部技術主幹清水慶一氏を講師として招き、「肥料商に必要な土壌・肥料の基礎知識」を受講した。講義は「肥料とは」から始まり、肥料や土壌の知識について基礎から立ち返って解説。加えて肥料商として正しく理解しておく必要のある注意点が分かりやすく説明され、会員は熱心に聴講した。

研修2日目は神戸市より1時間あまりの加古川市へ移動し、小林種苗株式会社の研究農場を訪問。同社は国内はもとより、東南アジアを中心に海外事業に強みを持ち、種子の輸出は世界50カ国に及んでいる。当日は研究農場の和泉農場長より、キャベツを中心に、育種の方法や品種改良の実態・作型による品種特徴、また今後の育種の課題について話をうかがった。

世界でも重要な農作物であるキャベツは、日本全域で栽培されている野菜であり、国内では大根に次いで作付面積や生産量で第2位の野菜となっている。播種時期を変えた産地ローテーションによって、周年栽培が可能な作物であることから種苗会社各社は育種に力を入れている。また、キャベツは世界で500品種程度あるが、小林種苗株式会社では30～40品種の種子を取り揃えているとのこと。そして同社の育種の方向性としては、美味しさの追求 病害虫抵抗性・耐病性 揃いや機械作業に合った形体などが重要テーマとなっているようだ。

講習の後に同社の研究圃場を見学、この時期はキャベツを中心に大根、ブロッコリー、白菜等が有機入り肥料で栽培されており、会員から熱心に質問がなされた。

会員からは「講義の内容が所定の3時間で足りない位濃かった」「種子会社との接点を持つことができた」「非常に参考になった。今後の業務に活用出来る」などの感想があがり、意義ある研修会とすることが出来た。



小林種苗株式会社 研究農場での講習

農環研 研究成果発表会 2012 開催

～食と暮らしの安全に関する研究成果の紹介

独立行政法人農業環境技術研究所（農環研）は11月30日に新宿明治安田生命ホールにて今年度の研究成果発表会を実施、「いのちと暮らしを守る農業環境」をテーマに研究成果の紹介がなされた。農環研は代表的な成果を発表して参加者の意見を聞くことを目的に、一般向けの成果発表会を2年に一度実施している。

この日は東日本大震災に起因する福島第一原子力発電事故による農業被害に関する研究発表や、国民の関心の高い食の安全に直結する研究成果などが発表された。今号ではこの中で参加者の関心を集めた「カドミウムをほとんど吸収しない水稻の開発」（担当研究者：土壌環境研究領域 石川覚氏）について紹介する。（次ページ上段へ続く）

コメのカドミウム含有量の規制

カドミウム汚染は我が国で発生した公害病の原因の一つとして良く知られている。現在では中国やブラジルなどの開発が急速に進展している国においても、同様な重金属汚染に悩まされている地域があるという。我が国でもカドミウムに汚染された土壌は、農用地土壌汚染防止法に基づいて客土などによる土壌浄化を行うことと定められている。また、2011年4月には厚生労働省の定める玄米や精米のカドミウム濃度基準が1.0ppm未満から0.4ppm以下と厳しくなっている。

カドミウム抑制米の開発技術

カドミウムの吸収を抑制する水稲の栽培技術として、客土やアルカリ資材の投入、また中干しや間断灌水をせずに湛水管理を行うなどの方法がある。しかし労力とコストがかかること、効果が不安定ということから、確度の高い技術の確立が望まれていた。そこで農環研は重イオンビームを用いた突然変異育種法によってカドミウムをほとんど吸収しないコシヒカリを作り上げた。イオンビームとは加速器を用いて炭素イオンや水素イオンを照射する方法で、現在花やコメの品種改良に使用が始まっている。この方法の利点は従来の掛け合わせによる交配技術と比べて、新品種を作り上げるまでの労力と時間が短縮できることであり、今回の「カドミウム吸収抑制コシヒカリ」の開発にも大きく貢献した模様だ。

他の技術への応用可能性

加えて農環研は、今回開発されたカドミウムの吸収抑制に作用する原因遺伝子の特定にも成功。しかも「カドミウム吸収抑制コシヒカリ」は親株であるコシヒカリの形態的な特徴や収量等の農業形質が維持され、非常に実用性が高いことが分かったという。担当研究者である土壌環境研究領域 主任研究員 石川 寛氏は「この開発技術はコシヒカリだけでなく他の水稲品種にも応用可能。カドミウムだけでなく、セシウムなどの放射性物質の吸収を抑制する米の開発も理論的には不可能な技術ではない」とする。

青果流通の新動向～規格外品の動きが変化

形が変形していたり、色や形が店頭販売に適さないとされていた青果物の規格外品。これまで規格外品のおもな販売先は加工会社や給食事業者といった業務用向けで、スーパーや青果店など小売段階での店頭販売は品薄の際に限定的に行われるのみだった。しかしこの1年程、これまで少なかった規格外品の店頭販売が目立つようになっており、トレンドが変わっているようだ。

「背景となっているのは消費者の低価格志向。スーパーなどの販売店が客寄せの目玉として規格外の取り扱いを拡大しているようだ。」ある市場関係者はこのように変化の理由を分析する。「産地側にも販売店に協力するメリットがある。規格品である『秀』『優』クラスの品と同じ取引先に規格外品を出荷することが出来る。規格品と規格外品の商談の窓口が一緒なのは便利だ。」



このように規格外品が店頭で売られる動きが拡大することによって、品目によっては品薄感から価格が上昇している。このため、従来から規格外品を使用してきた業務用ユーザーは取扱い量の縮小や、輸入品を調達するなどの対応策を講じている模様だ。

さらに規格外品の店頭販売が進むことによって、同じ店頭にならぶ規格品の販売価格も規格外品に引きずられる形で下げられてしまうのではないかと懸念する向きもある。年末を控えて販売店の動向が注目されるどころだ。

今年も残すところあと三週間余りとなりました。2012年のカウントダウンが始まったと思ったら、当紙も記念すべき400号まで残すところあと2号となり、2013年の第一号が400号になります。来年はいい年になりそうな予感がしました。皆様にとって、今年はどうな年でしたか？

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>