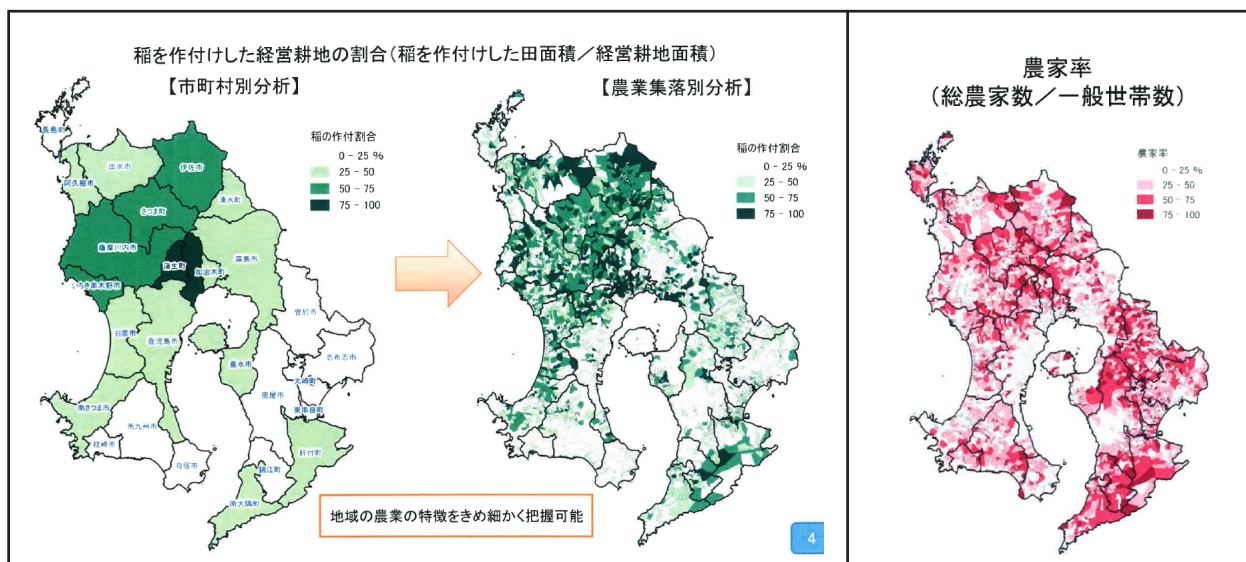


地域の農業を見て・知って・生かすデータベース

～数値・図表化により肥料商も営業に活用可能か

農水省は地域の農業を農業集落別の詳細なデータを図表化することにより地域農業の現状や地域コミュニティを多角的に分析が行える「地域の農業を見て・知って・生かすデータベース～農林業センサスを中心とした総合データベース」を公開している。概要として2015年の農業センサスより約14万か所の農業集落単位の基礎データを集約しており、その中の取り出したい情報を組み合わせることで数値・図表化することが出来るデータベースを開発した。活用できるデータは農林業センサス（2005、10、15年）、国勢調査（2005、10年）、経済センサス（2012年）、農業基盤情報基礎調査（2015年）、多面的機能支払交付金（2014年）、中山間地地域等直接支払交付金（2014年）、国土数値情報（2016年）、将来推計人口（2015、20、25、30年）、地域指標（2015年）、農業集落境界（2015年）となっている。これらのデータは公表のたびにマイクロソフト社のエクセルや太郎でデータ化され今までも引用出来るようになっていたのだが今回はこの数値化されているデータを組み合わせし、取り出したいデータが図表化出来て見やすく自ら加工出来るようになった点が評価できる。今までは現場で営業してなんとなくあの地域は農業が活発だ、または過疎化が進んでいる等、現地に足を運んだ時に肌で感じていたことが数値や図表化により、より具体化して実感できるのではないかと期待出来る。学術的な統計資料の作成や公共的機関において利用価値があるように思われるが、例えば肥料商の皆さんにとっても営業戦略上で利用できる可能性を秘めているかも知れない。一例を示してみると、色分けされた図表で見た場合、鹿児島県内での水稲作付されている耕地が色の濃淡で市町村別・地区別で分かる。この場合、薩摩川内市やさつま町、伊佐市東部、加治木町中央部、蒲生町北部、霧島市錦江湾沿岸部、肝付町中央部、錦江町中央部に水稲作付割合が高いことが一目瞭然となっている。また、農家率についても総農家数／一般世帯数でも色の濃さで表現が可能。この場合、図表の濃淡で見ると大隅半島の曾於・鹿屋市、肝付・錦江・南大隅町、出水市東部、伊佐市東部、さつま町東部、蒲生町や加治木町北部の農家率が高いことが良く分かる。利用方法は農林水産省のHPに掲載されているので、データ集積に興味がある方は是非覗いてみては如何でしょうか？

地域の農業を見て・知って・生かす http://www.maff.go.jp/j/tokei/census/shuraku_data/index.html



「白い宝石」 “ゆり根”

この時期の北海道特産品は種々あるが、今回は「ゆり根」について調べてみた。最近、北海道のテレビ番組でも「白い宝石」と特集されているほど注目を集めている。ゆり根は国産の約99%が北海道で栽培されている。然しながら知名度は低く、食べ方や、調理方法がわからないなどの理由から家庭内の消費は関西地方を除いて少なく、自慢のホクホクとした美味しさと滋養の豊かさはあまり知られていない。多彩なビタミン、ミネラル類が豊富に含まれているが、中でもカリウムは野菜の中でもトップクラスの含有量で、



葉酸も鉄分も含まれている。丁度これからの時期、10月中旬～11月上旬、北海道に初雪が降り、寒さが訪れる頃に、「白い宝石」が収穫の時期を迎える。ゆり根の栽培は、食卓に届くまで、なんと6年間掛かり、連作に弱いゆり根は、毎年植える畑を変える必要がある。まず、培養施設でゆり根の元となるウイルスフリーの種子を育て、2年もかけて「母球」と呼ばれる状態にまで育てる。さらにその母球から半年かけて子球（タネ球）を増殖。タネ生産だけで3年掛かり、4年目からは冬の間にタネ球からりん片繁殖させ、春になったら畑に植え込む。1年目はアブラムシによる病気の伝染を防ぐ為、寒冷紗トンネルかハウスで栽培をし、秋まで1年かけて育てるとやっと草丈20cmほどになり秋になったら掘り取って春まで保存する。5年目は前年掘り取ったタネ球を畑に植え、7月上旬に蕾が出来始めたらすべて蕾を摘む。これを摘蕾（てきらい）という。秋になったら、また掘り取って春まで保存。6年目やっと販売に向けて植え付け、7月上旬に摘蕾作業をして球根に栄養が届くようにして秋の収穫時期まで丹精を込めて育てる。とてもデリケートなゆり根は傷つきやすく、日光で変色してしまうこともしばしば。なので、作業はほぼ手作業で丁寧に扱っている。春から秋にかけて土の中で栄養を蓄えるゆり根の為に、夏頃に蕾を摘み取ってあげる。手間はかかるが、それが農業の醍醐味かもしれない。そうして長い時間と手間をかけてあげたゆり根は、りん片の一枚一枚がしっかりと重なった美しい形に成長。きめが細かくほくほくモチリ食感と優しく上品な甘さ、ほのかな粘りを感じられる、栄養のぎゅっと詰まったゆり根となる。

ゆり根というと「年末に食べるもの」というイメージがある方は少なくない。ゆり根の収穫時期は10月中旬～11月上旬ですから、確かに「旬」は年末かもしれない。しかし、その年に取れたゆり根をその年に食べる以外にも、ゆり根の美味しさを味わう方法がある。ゆり根は低温で保存し熟成させることによって、甘みが増す。それはきっと、今まで食べたことのあるものよりも濃厚なゆり根になっているだろう。ゆり根は傷つきやすい為、おがくずと一緒に丁寧に箱詰めして出荷している。そのゆり根を洗わずおがくずに埋めたまま冷蔵することで、2～3ヶ月は鮮度を保てる。そうして低温で保存してあげることで熟成し、一味違ったゆり根を味わえる。ゆり根の球根を食用としているのは日本と中国くらいと言われている。医食同源の国中国では、古くから滋養強壮、利尿、咳止め、鎮静作用などの薬用として珍重され、また薬膳の素材として用いられてきた。更年期障害の改善、不眠症、自律神経失調症にも用いられた歴史がある。皆さんも興味を持たれたら是非、探して食してみてください。

北海道胆振東部地震から1ヶ月が過ぎ、皆様にご心配頂きました事、札幌支店より厚く御礼申し上げます。未だ余震が続き、被災された方々は冬に向けて大変な時期となっていきます。観光業界への影響も甚大なものとなっておりますが、北海道へ来道される方、観光客数も徐々に以前のように戻しつつあるようです。今年は6～7月の天候不順もあり、水稻など農作物全体、生育状況が厳しい年となっておりますが、負けずと北海道を盛り上げていきたいと思っております。（札幌支店）

新米の季節ですね。最近のお気に入り『つや姫』です。今年も新米を取り寄せるのが楽しみです。

編集事務局：南部、助川

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