

## FOODEX JAPAN 2008に

### 足を運んで

三健ネット会事務局 門馬義幸

Foodex Japan は今回で33回目を迎えた日本最大、アジアでも最大級の国際食品展で、毎年90,000名を超える来場者を記録しています。今年は3月11日(火)から14日(金)まで幕張メッセで開催されました。会場に足を踏み入れ、最初に感じたのはバイヤー達の熱気でした。国際食品展ということもあり、海外出展ゾーンが全体の6割以上を占め、日本への売り込みの熱意が感じられました。フランスは素敵なデザインで各ブースが統一されていますし、メキシコは独自の円形の展示場で目を引いていました。スペイン、イタリアも活気があり、日本国内のイタリアンレストラン

ガイドを無料で配布しているのには驚きました。アジアでは韓国、台湾、タイに活気が感じられました。それだけ、日本の市場が海外から見ても魅力的なんでしょう。

今回のFoodex Japanの3大テーマは「野菜」、「地方食材」、「スイーツ・デザート」でした。消費者の健康志向を反映し、野菜にスポットを当て、「野菜をもっと美味しく、野菜と一緒にバランス良く」をテーマに野菜の楽しみ方を「展示」、「講演」、「調理実演」で紹介していました。展示ゾーンでは31社により、「新顔野菜」、「調味料・トッピング類」、「生鮮野菜、カット野菜、冷凍野菜、野菜加工品」が紹

介されていましたが、海外の出展社が多かったために、影が薄いように感じたのは私だけでしょうか。

また、「地方食材の宝庫！地方商材発掘の近道！」と銘打った「全国食品博」は、約290社に上るメーカー・生産者が出展していました。実際、東国原知事率いる宮崎県を筆頭に各地で地域のブランド化が進められています。農林水産省も「食と農林水産業の地域ブランド協議会」設立趣意書を自省のホームページで紹介し、地域ブランド化の取り組みを述べています。官民一体となつて、安全で安心して食べられる農産物を求めて、地方の農産物に目を向け始めたといえるでしょう。そういう意気込みを反映して、和歌山県などは創意工夫された展示方法で、存在感を示していました。ただ、まだ全国的にはそれほど知られていない食材をも売り出す機会なのですから、もっと展示方法を工夫したほうが良いところも見られ

たのは残念でした。

焼酎ブームも定着したようで、焼酎の人気をますますに、芋、麦、米などあらゆる種類の焼酎を一同に集めた円形の試飲場は黒山の人だかりでした。その反面、日本酒は出展もそれほど多くなく、日本酒党の私としては淋しい思いがしました。日本酒の良さが見直されている昨今、来年は頑張ってもらいたいと思います。また、平田牧場が取り組んでいる庄内平野の休耕田を利用した飼料用米プロジェクトはこれからの国内の米作りの一つの指針となるでしょう。

海外の出展ゾーンの意気込みは十分伝わってきたのですが、ヨーロッパの多くの出展社が紹介していたワイン、チ



ーズ、生ハム、オリーブオイルなどは日本で、どれほど需要が見込めるのでしょうか。

チーズ、生ハム、オリーブオイルは自分でもかなり試食し、いずれもおいしくいただきましたが、味の違いがよくわからなかったのが実感です。また、オリーブオイルは近年人気ですが、パンにつけて食べる習慣は日本でも根付くのでしょうか。日本で金銭的にゆとりのある層は団塊の世代ですが、この世代が一番関心があるのは健康です。豆乳や野菜ジュースでも「ノンコレステロール」とか「砂糖・食塩無添加」などと明記されているものを選ぶ方が多いと思います。そういう世代がカロリーの高いチーズ、生ハムを好んで食べるとはどうしても思えません。私の回りでも、この世代の人たちも焼酎党が増えていきますし、ビールをやめ発泡酒やホッピーに変える方も多いのが実情です。経済的な理由からではなく、痛風などの生活習慣病の予防のため

です。若い頃に十分に飲んだからといって、病気を契機に飲酒の習慣そのものをやめてしまう人も出てきました。では、洋食に関心のある世代の20代、30代、40代、50代前半はどうでしょう。サブプライム問題、原油高、バイオエタノール生産の影響による食料品のあいつぐ値上げに私たちの生活は苦しくなるばかりです。家のローンや子供達の教育費と出費が重なり、社会保障費も上昇しています。20代から50代前半までの世代の多くは確実に家計が苦しくなっています。どの家庭も外食の回数を減らさざるを得ないのが現状で、高級食材であるチーズ、ワイン、生ハムなどが毎日の食卓に並ぶことなど夢物語でしょう。春闘でも福田総理大臣や御手洗経団連会長が賃金を上げるように大企業に要請しました。しかしながら、この異例ともいえる要請に対し、ほとんどの経営者は応えませんでした。そういう視点から見ると、

適正価格で注目に値するのが、加工・冷凍食品です。加工・冷凍食品は今回の出展も多かったのですが、こんなにおいしいものもあるのかと驚きの連続でした。技術も格段に向上了のだと思います。とはいっても、中国の餃子問題以後、消費者の加工食品、冷凍食品に向ける目は大変きびしいものがあります。多くの出展者が安全、安心を掲げていましたが、現時点でどれほど消費者は受け入れるでしょうか。手頃な価格で、安定供給を可能にする手段の一つが、加工・冷凍食品だと思いますが、消費者が安心して購入するにはまだまだ時間がかかりそうです。

国内外を問わず、食品業者もこれから生き残りをかけて消費者とニーズに浸透し、定着していかなければなりません。消費者の健康志向を捉え、適正価格での販売が日本での定着につながると思いましたが安全でおいしく、栄養価の高

い農産物の生産にアーゼロン・C、アーゼロンゆうき等鶏、養豚用のL 17、M L 17、アーゼロンPSBの微生物含有資材が一助となることを願っています。

丹羽久左衛門社長（株式会社丹羽久）から毎年、招待券をいただいております。会場でもお忙しい中、色々ご教示いただきまして誠にありがとうございます。借りてお礼を申し上げます。



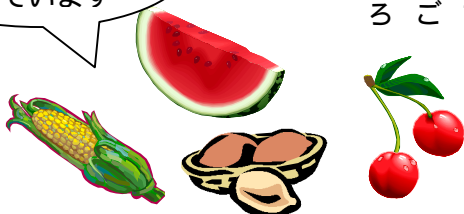
Foodex Japan 2008 会場風景

### 季節商品のご案内

春爛漫のこの時期、作物もすくすく成長をしています。毎年、ご好評をいただいております。さくらんぼ・スイカの季節ももうすぐです。今年もおいしく育っていますよ。他にも落花生やとうもろこし・人参・枝豆などいろいろご紹介いたします。

5月中旬にご案内を差し上げます。例年、人気商品のため、ご注文が追いつかないため、ご迷惑をおかけいたしております。なるべく多くのご注文に対応いたしますが、早めのご予約を、よろしくお願いたします。

今年も順調に育っています



# 特集

## 渡辺茂利さんを川上村に訪ねて

日本ライフ株式会社

常務取締役 門馬義幸



今回は長野県川上村の渡辺茂利さんをお訪ねしました。川上村は“日本の高原レタスの発祥の地”であり、レタスの収穫量は長野県が全国第1位、長野県では川上村が県内1位(夏期)となっています。

渡辺さんはレタスを中心にハクサイ、ブロッコリーなどを栽培していますが、渡辺さん代表の グループ5人で約30町歩の栽培面積があります。

渡辺さんはブランドスーパーの成城石井公式ブログのトップバイヤーブログにおいても、『高原からの“想い”』で紹介されています。一部引用させていただきます。



「青果課の大石です。このブログのコーナーが始まるにあたり、真っ先に思い浮かんだ野菜。一番最初に書き込みたかった野菜です。数多く仕入れしている野菜の中で

も・・・、素晴らしいお付き合いをさせていただいている、沢山の生産者の中でも・・・、もっとも思い入れの深い渡辺農園さんです。」(2006.07.15)

レタスは、標準では糖度が2.8度といわれています。ところが、渡辺さんのレタスは糖度が4度、4.5度もあるので、毎年、夏は成城石井さんが店頭に並びます。私自身、渡辺さんのレタスを買って求めています。夕方に行くレタスが売り切れの場面にでくわすことも度々です。なんともいえないしゅきしゅき感とおいしさが評判です。安い値段で売られている苦いレタスとはあまりにも違います。そして日持ちのすることにも本当に驚かされます。

川上村は、昔から腐葉土に恵まれた土地で、野菜作りに適した土地でした。ところが、近年は農地が疲弊してきたのです。成城石井公式ブログの

中でも、大石さんが次のように述べています。

「一面に広がるレタス畑・・・ 遠くから眺めると、畑の色が違います・・・ 黄色い畑と緑の畑・・・ となり合った畑なのに、生育状態が全然違うんです！・・・ 渡辺さんの畑では、多少の被害はあるものの・・・ 青々と茂っています。同じ土地、同じ気候で、栽培者によって『何で、こんなに差が出るのだろう？』と強い疑問が、駆け巡りました・・・ 渡辺さんの信念では、人間も野菜も同じ・・・ “健康な身体を作つて、病害虫を寄せ付けないようにする！” ということです。だから農薬も化学肥料も、適切な時期に、必要最小限だけ使用する。その考えが、私の野菜に対する考えの基軸となりました。」

渡辺さんは話されます。「長年作り続けたことで、土地も次第に連作障害を起こすようになり、それを防ぐために土

壌消毒を行なうようになって、土壌中の有効微生物が減ってしまったのです。最近では、それに加えて、根腐れ病の原因となるフザリウム菌がはびこるようになりました。川上村では、どの農家もフザリウム菌対策が欠かせません。そして地球温暖化による気温の上昇も土地の水を腐敗させ、悪玉菌がはびこる一因になっているのです。湿度が上がればそれだけ病気が出やすくなります。このままでは、親から受け継いだ農地を、子供や孫の代にまで良い状態で継承できなくなるのではないかと心配になりました。そんなときに(平成11年)、スーパー



の成城石井さんから、アーゼロン・Cを薦められました。」

平成12年春に、原沢富美子さんが説明に伺い、さっそくアーゼロン・Cを使っていた

だきました。そのとき以来、毎年春にご挨拶にお伺いして

いますが、渡辺さんの土作りへの想い、野菜作りへの想い

にはいつも頭が下がります。土作りには有機質資材だけでは

なく、小麦を植えて鋤きこんだり、大変な努力をされています。

アーゼロン・Cを使っています。アーゼロン・Cを使うこと

で、土着菌がしっかりと根づくようになつてきたのだと思

います。おかげで畑もずいぶん肥えてきました。大地の土

着菌と先代たちが努力してつくりあげてきた恵み豊かな大

地を次の代まで残してあげる

ことが、現代の私たちのつとめだと思

います。と渡辺さんは話されます。

川上村は短期集中型の産地

なので、夏場の繁忙期は朝2時から夜の9時まで作業に追

われるという話には、体力と気力がなければ続けられない

仕事だと痛感いたしました。昨今、農業に従事したいとい

う方が増えてきましたが、生半可な決意では農業に取り組

めません。スーパーで売られているレタスには種類は書か

れていませんが、レタスには100種類以上も種類があるこ

とも今回、初めて知りました。スーパーではリンゴは富士、

津軽、ジョナサンなど種類が明記されて店頭に並んでいま

すが、レタスには種類が明記されておりません。レタスの

品種を紹介することも、消費者にレタスをアピールし、消

費者が今以上にレタスに関心を持っていくか。

現在では渡辺さんのレタスは成城石井さんだけではなく、

モスバーガー他こだわりのお店にも納品されています。中

国の餃子問題以来、食の安全

に日本中が関心を持っていま

す。レタスだけではありません

が、バイヤーや農家さんの中には、野菜の味や品質よりも、

見栄えと日持ちを重視する方もいます。消費者の指向と逆



ブランドスーパー 成城石井の野菜のシール



### 日本ライフ(株)門馬義芳社長が

### 講演を行いました

沖縄県伊是名村(伊是名島)にて

尚円王生誕の地として知ら

れる伊是名村で、3月7日に

講演会が開かれました。JA

おきなわ伊是名支店会議室に

おいて、高良精利氏(加工管

理課課長)の司会により、名

嘉清光氏(JA伊是名支店支

店長)の「有効微生物を活用

したJA伊是名支店の取り組み

(工場排水、堆肥作り)から

始まりました。森山紹一会

長(有限会社ライフ沖縄)の

講師紹介の後、門馬義芳社長

が「微生物を利用した健康、

農業、環境作り」と題し、講

演を行いました。その後、

吉田みどり氏の「ぼかしの作

り方」の説明があり、質疑応

答に移りました。約40名が出

席されましたが、活発な質疑

応答が続ぎ、大変実りのある講演会でした。



右：日本ライフ(株)社長門馬義芳



「微生物を活用した健康、農業、環境づくり」会場風景

# Chisan - Chisho.jp(チサンチショウ・ドットジェーピー)に

## 登録しませんか？



連絡先 [www.chisan-chisho.jp](http://www.chisan-chisho.jp)

地産地消をキーワードに、農業をはじめとするさまざまな分野に携わる生産者と消費者を結ぶことを目的にホームページが開設されました。登録は無料です。

通販のサイトが主に紹介されています。中国の餃子問題に関心を持つようになりました。食の生産や販売に真摯に携わっている方にご協力をいただき、内容を充実していくことを目的としています。全国直売所、食材の産直・通販、花と園芸の産直・通販の方にはこちら

直売所・観光農園、食材の産直・通販、花と園芸の産直・通販、ホームぺージをお持ち

らのサイト内に、直売所を紹介するページを作成いたしましたので、ご相談ください。

地産地消とは「地域生産、地域消費」の略語で、地域で生産された農産物をその地域で消費することを意味しています。大きな意味で考えれば日本国内で生産された農産物を国内で消費するのも地産地消と言えるでしょう。

日本ライフ株式会社のバイオ健康有機肥料アーゼロン。このサイトで紹介されています。



特別栽培米「定吉米」

秋田県農業公社認証

特別栽培米「定吉米」を

ご紹介いたします



大森定吉さんが厳選した「定吉米」は秋田県産「あきたこまち」を100%使用しています。栽培環境・使用資材・栽培法など年4回もの厳しい検査をクリアし、秋田県農業公社から特別栽培米の認証を受けています。

化学肥料を一切使わず、農薬も慣行栽培の3割以下しか使用していません。定吉米を栽培されている農家のお一人が渡辺正一さんです。アーゼロン・Cを平成12年以来お使いいただいています。渡辺さんは大森さんと共に、試行錯誤研鑽を重ねられ、安全でおいしい米作りをなさっています。定吉米は甘み、うまみのバランスが良く、冷めてもお

いしくいただきました。是非、一度お試しください。

お問い合わせ、ご注文は直接左記までご連絡してください。

〒018-3331  
 秋田県北秋田市鷹巣字帰道46  
 定吉米本舗株式会社  
 代表取締役 大森定吉  
 Tel 0186-62-3366  
 Fax 0186-62-3251  
<http://www.sadakichimai.com/index.html>

米の輸出国から日本はもっと米を輸入するように迫られてきました。果たしてこの状況がこれからも続くのでしょうか？確かに、平成5年の冷害の

際には米不足に陥り、タイ米を緊急輸入したことがありました。ところが、現在は各国で国内需要が高まり、米が急騰し輸出が今までのように出来なくなりました。「米市場、停滞の危機」(『日本農業新聞』平成20年3月19日)によれば、世界の米輸出国の上位7カ国の中で、自国への供給を優先するために、昨年以降米の輸出規制を敷いたのは、インド、中国、ベトナム、エジプトの4カ国です。タイ政府も輸出規制に傾く可能性があるとのことです。近い将来、米の獲得競争が世界で始まることも考えられます。そんなときに、日本のおいしいお米が世界で人気が出てくるのではないのでしょうか? 実際、米は中国、台湾を中心に輸出が始まっています。日本の伝統食の寿司が世界中で人気です。その寿司米に日本の米が使われることも夢ではないと思います。

## 家庭菜園の季節です。 準備は万端ですか?



急に暖かくなってきました。本社のある狛江市のサクラも満開です。いよいよ家庭菜園の季節になりました。ゴーリデンウイーク前後に、キュウリ、トマト、ナス、ゴーヤなどの苗を植える方が多いと思います。その前に土作りが必要ですが、

私は自家製堆肥(生ごみと落ち葉から作りました)と米ぬか、それにアーゼロン・Cを使つての土作りを行なっています。堆肥は土中に埋め、アーゼロン・Cと米ぬかを撒き、鋤きこみます。播種や苗を植える前に数回耕して、ガ

ス抜きを行います。

現在、畑では昨年植えたタマネギ、キヌサヤ、スナックエンドウが日ごとに大きくなつていきます。ニラも背丈が15cmぐらいになりました。ホウレン草も食べごろです。冬の寒さに耐えたホウレン草ですから、甘みもあり、根の赤い部分もおいしく食べられます。また、小松菜も花が咲いてしまいましたが、この花が案外おいしく、おひたしにして食べています。今回、初めてプチベールにも挑戦しました。冬の間は露地栽培ということもあり、期待したほど大きくならなかったのですが、春の声を聞いたとたんに、どんどん大きくなりました。塩茹でにしただけで何もつけずに食べるのですが、なんともいえない甘みが口の中に広がります。

3月末にはジャガイモも植えました。通常は2本仕立てですが、今年、『現代農業2008年4月号』に掲載されていた超高ウネ栽培の1本仕立

でも一部挑戦してみようと思います。これから、ホウレン草、小松菜、ミズナ、ゴボウ、大根の種を撒きます。それと平行して草取りです。雑草もアーゼロン・Cの栄養分を吸収しているためか、根が驚くほど長くなっています。抜いた雑草や野菜の残渣は畑の隅に重ねておくと数ヶ月で堆肥になります。時々、アーゼロン・Cと米ぬかをかけるのですが、微生物とミミズなどの土中生物があつという間に分解し、短時間で堆肥に変わります。畑に生えている雑草も無駄にせず、土作りに利用しています。

## 編集後記

お正月を迎えたと思つたら、もう4月です。年々時間の経つのが早くなる気がします。「光陰矢のごとし」を実感しています。もっと時間を大切に使わなければと心底思います。

(Y・M)

連日のように、親・子殺し、無理心中、無差別殺人と胸が苦しくなるようなニュースが飛び込んできます。「健士・健食・健民」の三健運動を強化したいと痛切に思います。

(Y・O)

税金がすこしでも安くなるのは大変喜ぶべきことだと思います。が、歳入が少なくなつた分、どこで帳尻を合わせられるのか、心配です。必要な税金は納得ができれば、払います。

(K・I)

収穫したプチベール

