

情報クリップ

農業情報ピックアップ

●3/7 38%が農産物の安全性重視
農産物を購入する際に最も重視するものとして「安全性」と回答した人が38%と最も多いことが、共同通信社がインターネットのホームページで実施したアンケートで分かった。生産者の高齢化や担い手不足により農業の弱体化が進む中で、国内農業の発展を望む声も多数を占めた。農産物を購入する際に何を最も重視するかを聞いたところ、男性の35%、女性の45%が「安全性」と回答。全体の29%が「新鮮さ」だった。安価な輸入農産物が増大する中で「価格」を重視する人は19%にとどまった。(共同)

狂牛病

3/22 食用羊とヤギも危険部位除去
狂牛病対策の一環として、厚生労働省のBSEに関する研究班は、食用の羊とヤギについて、小腸、大腸、へんとう、脾臓を特定危険部位として除去することを決めた。また、生後12カ月以上については、目や脳、脊髄も同様に除去する。4月から全国の食肉処理場で実施する予定。羊やヤギについては、脳がスポンジ状になる「スクレイピー」というBSEと似た症状の病気があり、牛がこれに感染している羊などを原料にした肉骨粉を食べると、BSEを発症するという報告例があることから、今回の実施を決めた。(時事)

3/24 育牛農家対策「つなぎ融資」に申し込み殺到
農水省が狂牛病の緊急対策の一環として昨年10月から酪農家や肉牛肥育農家を対象に実施している低利の「つなぎ資金」融資に、予算を100億円以上オーバーする申し込みが殺到していることが分かった。昨年の創設当時、一時的なBSEパニックに対応するた

めの制度とされたが、生産者団体からは「返済条件(1年以内一括返済)が厳しすぎる」との不満も出ている。「売れない牛」を抱え、生産者の経営危機が予想を超えて深刻化していることが裏付けられた。このつなぎ融資は「大家畜経営維持資金(BSE関連つなぎ資金)」で、昨年9月に国内でBSEに感染した牛が確認されたのを受け、同10月に農水省が決めた緊急対策の一つ。(毎日)

3/25 調査検討委が報告書の表現後退
狂牛病問題の行政責任を検証している厚生労働相と農相の私的諮問機関「BSE調査検討委員会」は、報告書の原案で使用した「自民党を中心とする農水族議員」という表現を削除することを決めた。原案では、族議員が「農水省の政策決定に最も大きな影響を与え」「BSE問題のあらゆる局面で陰に影を及ぼしている」と政官癒着を批判していたが「国会議員」とりわけ農林関連議員」という表現に改めた。また原案では、96年に同省がBSE感染源の肉骨粉の規制を行政指導にとどめたことを「重大な失政であった」と断定したが、「重大な失政だったといわざる

を得ない」と、表現を後退させた。(毎日)

テクノロジー

3/11 光合成遺伝情報の解読に成功
遺伝情報を研究している千葉県の「かずさDNA研究所」は光合成をする「ラン藻」の4種類の遺伝情報の解読に成功し、光合成によって酸素などがどのように作り出されるのか遺伝子レベルで解明していくことになった。原始的な生物のラン藻は酸素や栄養素を作り出す光合成をしているため研究所が研究対象にし、これまでに4種類のラン藻について遺伝情報の解読に成功した。このなかには50度前後の高温でも光合成をするものや、植物とは違った原始的な光合成をするものなど、特異なラン藻も含まれているということ。(NHK)

3/13 イネ遺伝子の高密度地図を作成
農業生物資源研究所と農林水産先端技術研究所は、約4万個といわれるイネの遺伝子のうち、実際に機能している遺伝子の大半である6591個が、12本ある染色体のどこに位置するかを特定した高密度遺伝子地図を作成したと発表した。イネの品質などを遺伝子レベルで解析する際の目印となり、有用種の開発にも利用できるという。(毎日)

3/26 「稲から小麦」の新種
福井県立大学は、稲から小麦の実が採取できるような新品種の開発研究を4月から始めると発表し

た。開発には遺伝子組み換え技術を利用。米粒のタンパク質をつくる遺伝子を壊し、代わりに小麦の遺伝子を導入すると、米粒に小麦のタンパク質を持つ稲を育成できるという。現在、日本の水田の4割が稲の作付け制限を受ける一方、小麦は消費量の9割が輸入頼み。岩崎教授は、研究が成功すれば小麦の自給率が上がるだけでなく、土地の有効活用につながると話す。(共同)

偽装肉、虚偽表示

3/7 賞味期限も書き換え
鹿児島くみあいチキンフーズ
全農系列の鶏肉加工販売会社全農チキンフーズが「通常飼育」の鶏肉を、飼料に抗生物質などの薬品を使っていない「無薬飼料飼育」と偽っていた問題で、製造元の鹿児島くみあいチキンフーズが、賞味期限も偽っていたことが分かった。(共同)

3/8 岐阜県産混せて「鹿児島産黒豚」と表示
愛知県豊田市の食品加工卸売会社「三河畜産工業」が、鹿児島県産の黒豚に岐阜県産の黒豚を混ぜた豚肉を、すべて「鹿児島県産黒豚」と表示して大手スーパー「マイカル」が経営する愛知、三重県の「サティ」6店舗に卸していたことがわかった。(朝日)

3/8 中国産シヨウガ「埼玉産」と販売
さいたま市内の野菜加工業者が中国から輸入しているシヨウガを、原産地表示がないまま、埼玉県経済連名のついた箱に詰め、小売業

者に販売していたことが分かった。埼玉県はJAS法に抵触する疑いもあるとしている。(読売)

3/12 茨城の農協、ブランド豚肉に別産地の豚肉混ぜる
茨城県の茨城玉川農協が、東京都の東都生協に販売した「パークランド豚肉」に別の産地の豚肉が混ざっていたことがわかり、同県は、JAS法違反の疑いがあると見て、同農協への立ち入り調査に乗り出した。(読売)

3/12 牛・豚肉の産地を偽装鳥取県の食肉販売業「東伯振興」
鳥取県東伯町農協が全額出資する食肉販売業「東伯振興」が、同町産と表示した豚肉や牛肉に別の産地のものを混入し、「生協しまね」に出荷していたことが明らかになった。同生協は東伯振興の商品すべての取り扱いを中止した。(時事)

3/16 「丸紅畜産」輸入鶏肉を国産に偽装
総合商社・丸紅の子会社で畜産業界大手の「丸紅畜産」が、取引先の会社を利用して輸入鶏肉を国産と偽って販売していたとして、公正取引委員会は、丸紅畜産の仙台営業所と、偽装に協力した同県石巻市の食肉卸会社「杉山商店」の2カ所を景品表示法違反(不当表示)容疑で立ち入り検査した。(朝日)

3/22 白豚との交雑種を「黒豚」と偽り出荷
大分県のJ.A中津下毛が白豚との交雑種などを黒豚と偽装表示して出荷していた。仕入れていた生活協同組合コープやまぐちの調査

で分かり、同生協は同J.A製品の取り扱い中止を発表した。(毎日)

3/29 輸入鶏肉を「伊達鶏」と偽って販売
福島県梁川町の食品卸加工会社「伊達物産」が、輸入鶏肉を地元産のブランド銘柄と偽って販売していたことが、県の調査で分かった。調べによると、昨年9月から12月まで約6.5tを出荷しており、出荷先の特定を急いでいる。(朝日)

4/4 国産サトイモに中国産まぜ出荷
千葉県八街市の青果物卸業者が同県産のサトイモに中国産を混ぜ、JAS法で義務付けられている原産地表示をせずに出荷していたことが分かり、同県は、卸業者に改善を指示した。(読売)

3/7 食品の履歴明示、農水省がJAS新規格を検討
農林水産省はJASの中に、消費者が生産や流通の履歴が把握できる食品を対象にした新たな規格を作る検討を始めた。必要ならJAS法を改正する。生産や流通での不正を排除する狙いだ。新たな規格は、食肉など生鮮食品の中で、生産者名や品種、家畜のえさなどの情報が店頭やインターネットを通じて得られる商品を対象にする。(読売)

3/12 食品ロス率6%
農水省が発表した2001年度の食品ロス統計調査によると、一般家庭で食べ残したり、廃棄された食品の割合(重量ベース)を示

す「食品ロス率」は6.0%となり、初めて調査を実施した前年度を1.7ポイント下回った。食品別でロス率が最も高かったのは果物の13.0%。魚介類と野菜もそれぞれ10.5%、10.2%と生鮮食品の無駄が目立つ。これに対し、長期保存が可能なコメや乾めんなどの穀類は1.9%と低かった。(共同)

3/16 野菜、15年ぶりの暴落
ハクサイ、キャベツ、ダイコン、レタス。食卓でなじみの野菜の価格が全国的に暴落している。大阪など都市部では15年ぶりともいわれる落ち込みだ。昨秋以降の暖かい気候で生産量が増えた一方、狂牛病のおおりで肉料理の付け合わせ野菜が敬遠される、いわは「スパイラル」に陥ったのが原因らしい。産地での廃棄処分も記録的で、「天候異変でもない限り価格は上がらない」と生産者は嘆いている。西日本最大の大阪市中央卸売市場本場は、2月の野菜の平均価格(1kgあたり)が前年比25%安の180円を記録した。(朝日)

3/23 ユニクロ、都心に直営飲食店
カジュアル衣料チェーン「ユニクロ」を展開するファーストリテイリングは、高品質な野菜・果物を販売するとともに、調理品を食べられる直営店を、11月にも東京都心に開設する。生野菜のほか、サラダなどの総菜類が対象で、銀座などが候補地に挙がっている。衣料品と同様に、生産から販売までを一貫して手がける手法を応用する。同社は株式会社永田農業研究所と提携して、11月から水や肥

料を極限まで減らした野菜・果物を通信販売する計画だが、通販だけでなく、消費者の認知度を高めるために、直営店を開く。今回はアンテナショップと位置づけるが、いずれは衣料品とは違う店舗網を築いて、野菜・果物販売を本格化させる。(朝日)

3/25 平年値を1km四方で推計
気象庁は1971年から2000年の気象観測記録に基づく全国の平年値を1km四方ごとに推計した「メッシュ気候値2000」を作成し、4月1日から全国の気象台などで閲覧可能にする。外郭団体を通じてCD-ROMの販売も予定しており農業、エネルギー産業や、地方自治体の都市開発計画などの分野で活用されそうだ。(共同)

3/28 コメ表示の規制強化へ
農水省は、複数の銘柄を原料とするブレンド米について、一部の有名銘柄を強調する表示が消費者に誤解を与えているとして、コメ表示の規制を強化することを決めた。4月にも玄米及び精米品質表示基準を変更する告示を行い、2002年産米が出回る秋までに適用する。新しい表示方法では、①使用原料のうち混合割合が50%未満の場合は、混合割合を産地、品種などと同じ大きさの文字で示す、②50%以上の場合は産地、品種などと同じ大きさで「ブレンド」と表示することを義務づける。(共同)

4/2 0・157で共通の感染源判明
共通の感染源による病原性大腸

菌O・157の集団食中毒が昨年5月から9月にかけて全国42都府県にまたがって起きていたことが、国立感染症研究所の調査で分かった。菌の指紋にあたる遺伝子パターンがほぼ同じだった。感染経路は判明していないが、全国的に流通している未知の感染源があることは確実と同研究所はみている。感染研細菌第一部の寺嶋・第一室長らによると、昨年一年間で調査した2438株のO・157の結果、26%にあたる624株の遺伝子パターンがほぼ同じだった。同じ原因で起きた菌の汚染が源になって、全国的に被害をもたらしたことが分かった。(朝日)

5月のイベント
●JAPAN 2002 (第7回国際食料素材/添加物展・会議)
5月15~17日
会場 東京ビッグサイト
内容 国内最大の食料素材・添加物展
主催 E・J・クラウス&アソシエート日本支社
問い合わせ 03-5212-7071

●2002西日本食品総合機械展
5月22~24日
会場 マリンメッセ福岡
内容 食品材料、食品製造加工機械・システム、食品・鮮度衛生管理機器・システム、環境保全システム。西日本厨房機器展、第2回西日本食品材料ソフト技術展を併催。
主催 日刊工業新聞
問い合わせ 092-271-5715