

### ●次代の除草剤の鍵をにぎる「ピオチン」とは

英国エジンバラ大学の生物学者が安全、安価な新除草剤の研究・開発に取り組んでいる。生物の健康な成長に欠かせない「ピオチン」は植物や微生物から作られるが、人工的に作るのは今のところ非常にコストがかかる。この「ピオチン」がどのようにして植物から作られるかを理解し、「ピオチン」の成長を抑制する除草剤を開発すれば、人間・動物などには無害で、少量であらゆる種類の雑草を取り除くことができるという。なお、この研究は過去5年にわたり行われ、さらに3年の研究助成金を得ている（英国大使館広報部）。

### ●インターネット上で農家・学者等による情報交流

日本フィールドサイエンス協会（略称FISA、本社：東京）は、同協会員を対象にインターネット上で画像込みの双方向通信を可能とした農業モールを開設した。これは、日本アイ・ビー・エムが運営するインターネットのバーチャルモール（仮想商店街）内に設けられたもので、例えば、ある農家が、自分の農産物の出来に今一つ満足がいけないという場合に、デジタルカメラなどで撮影した土壌断面や生産物の写真などと一緒に現状の説明を同モール内にアップすれば、それを見た会員農家・学者から意見・アドバイスなどの返答が得られるというもの。実際のやりとりは、情報の検索などが容易にできるようにと、土壌改良、害虫、種苗、農機具交換などのモール内に設けられた各フォーラムで行われる。将来的には農産物の売買もできるようにするという同モールは、当面の間は一般開放している。（URL = <http://www.fiesta.or.jp/fisa.html>）

### ●研究会に参加して

本誌読者で稲作経営者会議のメンバーである高橋浩氏（山形県藤島町）より、今年6月に開かれる「東北地区稲作経営者現地研究会」についての案内があった。同現地研究会は、国際化と産地間競争に勝ち残れる稲作経営を確立することを主旨として行われるもので、東北地区を中心に稲作経営者が一同に会し、米の情勢、経営問題等についての研究討議と情報交換を行う予定。また、本誌でもお馴染みの土門剛氏による講演やレーザーによる圃場均平の作業実演なども予定されている。ご関心のある読者は参加されてはいかがでしょうか。開催の概要と問い合わせ先は以下の通り。  
開催日時：平成9年6月17日（火）午後1時～18日（水）正午  
開催場所：研究・討議＝鶴岡市湯野浜「海麓園」 現地視察①＝山形県鶴岡市（有）ドリーム・ファームズ、②山形県余目町米SIST庄内  
なお、自家用車での参加は禁止されている。  
主催＝山形県、青森県、岩手県、宮城県、福島県の各稲作経営者会議。  
事務局＝山形市鉄砲町二丁目19-68東南村山合同庁舎内  
TEL=0236-22-8716 FAX=0236-34-8640

### ●DEVANDA有機農業生産指針公開検討会

4月10日、にて「DEVANDA有機農業生産指針公開検討会」が開催された。によると、開始1時間後には参加者が259名との公表があり、多数の参加者があった。有機という言葉について農水省の進めるガイドラインは

推進ではなく管理・規制である。その前に生産者からの自主的な「宣言」をつくっていく。これは法律でいえば「憲法」であり、これに則ったかたちで生産者なりの「条例」をつくるべきだという。

すでに生産指針検討会が発足し、その活動の第一段として自主基準の事例集を広く公募する。

応募先：〒272-01千葉県市川市塩浜2-15-3DEVANDA事務局TEL=047-398-5562 FAX=047-398-9961

### ●酵素使用による新農法の勉強会

酵素を使用して商品価値を高め、販売する、農業用万田酵素使用作物会、下総楽園郷社中有限会社（マングア）が発足した。経営者ルポの第1回で紹介させて戴いた安原さんも参加している。酵素のはたらきについて勉強会を開催した。主な勉強内容としては、植物体の構成、窒素の循環、肥料の種類と選択などについて、活発な意見交換会となった。

### ●コメ食味計の評価がメーカー間で違う!?

食糧庁を中心として試験研究機関、計測機器メーカー、生産・流通団体、消費者団体などによって、昨年7月から設けられていた「米の食味の改良に関する検討会」の報告書がこの程まとまった。それによれば、米の食味研究は官能検査が基本であり、現状では成分分析や物理検査によってある程度推定できる、とし現状での様々な問

題点などがまとめられている。具体的には、装置による食味推定値が官能検査結果と異なる場合がある、食味評価の基準値や測定条件が異なることにより異なるメーカーの食味評価値や成分値の比較が困難である、といった指摘があった。そして、課題として、メーカー間での基準統一、日本人の食味感覚の生理学的解明や実態調査、調理方法からみた品質評価方法の検討などを挙げ、基準統一

に向けた検討の場を設けることなどを打ち出している。生産者、流通関係者、消費者に対し、米の食味に関する研究成果などの情報提供に努め、また営農指導等に活用する、という留意事項も盛り込まれている。

### ●外食産業との交流チャンス!「J F 食材・産品フェア'97」

（社）日本フードサービス協会（JF）などの主催で上記の催しが平成9年11月20日～21日に東京都立産業貿易センター（東京都港区）で開催される。これは、有機農産物・オーガニック食品などの高品質・付加価値食材をテーマに、外食産業向けの展示・商談を目的としている。「外食産業は、消費者のこだわりである“健康・安全・安心”に答えるために今まで以上に関連業界等との連携や取組みについて、特に土作りをはじめとした環境保全型農業への支援や有機・オーガニックによる食材仕入・調達を成果を広くアピールしていく時代になりました」（同パンフより）というコンセプトが打ち出されているので、きっといい出会いが生まれるのではないのでしょうか。出展は3m×3mのスペースで、非会員の場合は25万円～35万円程の小間料が必要となる。申し込み・問い合わせは以下まで。

（社）日本フードサービス協会 JF食材。商品フェア'97事務局：〒104東京都中央区銀座8-9-13銀座オリエンビル5F TEL=03-3573-3231 FAX=03-3572-5099

