

●卸団地を結ぶ情報ネットワーク年内に構築

全国卸商業団地協同組合連合会（商団連）は、年内にも全国各地の卸売り団地を情報ネットワークで結ぶとしている。「商団連ネットワーク」というそのネットは、一般向けと会員向けのサービスがあり、一般消費者・小売り店向けには海外からの商品輸入に関する情報を、会員向けには団地運営のノウハウなどを情報提供していくという。また、全国の卸団地のホームページ作成を推進し、各地の特産品の通信販売なども検討のうちにしているという。

●アルツハイマー病予防にもおすすめ ワインは体に良い!!

フランス・ボルドー大学の研究グループによると、一定量のワインを毎日飲み続けていると、老人性痴呆症のアルツハイマー病に予防効果があるという。原因についてはまだ不明ということだが、65歳以上の高齢者約3800人を数年間追跡調査した結果では、ワインを毎日グラスで3~4杯飲んでいる人のアルツハイマー病発症率が、酒を全く飲まない人の4分の1であったということだ。ワインはこれまでも、抗ガン物質を含むことが知られている。この際、「酒は百薬の長」を「ワインは百薬の長」と覚え替えてはいかがだろうか。

●農協の不良債権 回収機関

経営が悪化している農協から、回収が見込める不良債権を買い取ることを目的とした債権管理・回収機関が今年度中に設立されることになった。信用農協連合会（信連）、農協などの出資による協同会社となる見込みで、農協の整理・合併を推進する働きとなる。農水省は、債権回収の対象となった農協に対して、その後合併・解散の指導を行うという。全国に2,064団体ある農協の不良債権合計額は推定で1,500億円程と見られている。

●民間版コメ取引市場が創設される!?

全国食糧事業協同組合連合会と全米商連協同組合が、今年10月末に民間版のコメ取引市場を創設する予定であるという。食糧庁の自主流通米価格形成センターでは、値幅制限などの数々の問題が指摘されているが、そうした問題点を解決して、自由な取引の場にしていくという。

●全国規模での就農説明会

全国農業会議所と全国農業法人協会の主催で、各地の農業法人による合同就職説明会が東京と大阪で開催される。東京では8月と11月、大阪では7月と10月の予定。コメ、青果、畜産などの北海道から九州までの約30の農業法人が就農希望の学生・若者と面談する。ここ数年は、大学新卒者、若い女性などの就農希望者が増えているという。

●コメはコメ屋以外から買うのが今流行り?

主婦連合会による「米の消費動向調査」がこのほどまとめられた。22都道府県、486人の主婦を対象とした、その調査の結果によると、コメの購入先としては、「産地直送」が29.8%で「米穀店」の27.6%を上回り、第一位となった。新食糧法施行前の92年度の調査では「米穀店」が40.9%で堂々の一位、「産地直送」は12.4%の5位だったことを考えると、新食糧法の消費動向に与えた影響が窺い知れる。コメを購入する基準としては、「おいしさ」「銘柄」「値段」「産地」の順となっている。

●環境保全型農業の有力産地リーダーが結集

生産者同志の情報交流、生産の実情に合わせた自主的な栽培基準づくりなどに取り組むため、有機農業などの有力産地のリーダーが集まり、「環境保全型農業の推進を目指す全国産直産地リーダー協議会」（仮称）の発足を提案する。有機栽培に取り組む産地は、外食、生協などとの契約栽培が多い。そのため、産地間の交流が少なく、技術や情報の共有化が進んでいなかったという。市場外流通の傾向が強まっている中、生産者の声を流通に反映していくことも狙いとされている。

●「菌には菌で」 O157も心配無用の カイワレダイ コン

O157等の菌による汚染を防いだ安全なカイワレダイコン「乳酸菌かいわれ」が必要を伸ばしている。埼玉県蓮田市の三和農林(株)が開発したもので、その名の通り、乳酸菌でカイワレダイコンの表面をガードして、大腸菌群の付着を防ぐというもの。O157を含む大腸菌群は、中性（pH7）の環境で生きていくのに対し、乳酸菌は周囲の環境を酸性（pH3~）に変える性質がある。そのため、カイワレダイコンに乳酸菌を付着させて栽培すれば、今もともと汚染が心配されているO157やサルモネラ菌の侵入を防ぐことができ、安全な食品となる。今年4月からは大量生産されており、大手スーパーなどでも販売されている。

●犬、馬、鳥などからもO157
世界的に急増している腸管出血性大腸菌による食中毒についての国際シンポジウムが、アメリカ・メリーランド州で開催されている。肉以外の食材が原因で発病する例が増えていることや、犬や馬など牛以外でも汚染が広がっていることが明らかになったという。アメリカでO157による食中毒が初めて見つかった1982年から1992年までは、原因食材の中心はひき肉だったが、1993年以降はレタスやリンゴジュースなど、肉以外の食材に原因が広がっている、という報告もあった。

