

「農業経営者」読者が 共同出展!

JA食料・産品フェア'97

農事組合法人 百姓倶楽部 (茨城県下妻市)



各種野菜と堆肥を出品。メンバー共同の集荷センター、通販宅配センター等をもつ。土壌・植物分析や生ゴミ・畜産廃棄物を再利用した堆肥作りも。

(有)松本農園 (熊本県上益城郡)



1972年から有機農法を実践しており、連作は行わない方針。本来の味を持つ品種を中心に作付けしている。ジャガイモ、サツマイモ、ニンジン等を出品。

(社)遠野ふるさと公社・暮坪かぶ生産組合 (岩手県遠野市)



暮坪地区の特産品「暮坪かぶ」を出品。堆肥等有機物の投入やイネ科との輪作体系などを取り入れながら生産安定に努める。他に長イモ、そばを出品。

モンサンミッシェル(株) (神奈川県横須賀市)



ビタミンA、Cが豊富で、甘の予防効果もあるとされる「トマール」を出品。同社の独自開発で、97年初出荷。読者のなかでも生産が始まっている。

農事組合法人 南州農場 (鹿児島県鹿屋市)



鹿児島黒豚、SPF豚、黒毛和牛などを大規模生産。ハム、ソーセージ、焼豚、薫製品、練製品、牛・豚・鶏の串製品等、加工品も豊富。

(有)山西牧場・スーパーアグリシステム事業部 (茨城県猿島郡)



SPF豚農場から生成される有機液体肥料を約180件の会員農家の圃場に散布、生産される野菜の流通販売を行う。ハウスイモ、キャベツ、レタスを出品。

農事組合法人 ねじめ農園 (鹿児島県肝属郡)



陸上養殖マガリを出品。小ネギ「喜作ネギ」等を生産する同農園内の(株)シーアグリシステムの独占生産で、砂を噛むことなく年間通じ生でも食べられる。

(株)照沼勝一商店 (茨城県那珂郡)



千レイモのブランドとして全国的に有名な「雪の華」を出品。同社が生産、卸を手がけているもので、ほかサツマイモ(紅東、玉豊)を生産。

(有)寺島農場 (山形県南陽市)



オカヒジキの全国生産量のシェア70%を占める自社ブランド「若芽ひじき」を出品。千葉県旭市の農場で生産。山形の農場はその種苗や有機野菜を生産。

近藤農場&(有)ママ工房 (愛知県安城市)



米、水耕みづば、三河地どり等多角経営を行う近藤農場が食肉加工・販売を行うママ工房を友人と設立。三河地どりや鳥骨鶏の加工品、古代米等を出品。

農事組合法人 黄金崎農場 (青森県西津軽郡)



小麦、ダイコン、パレイシヨを二本柱とする2年3作を大型機械一貫体系で契約栽培も大幅導入。パレイシヨニンジン、ダイコン、キャベツ等を出品。



JAは日本の外食産業の業界団体で、その会員は約700社・団体を数える。「JA食料・産品フェア」は、主に会員各社に向けて、食材仕入・調達のための産品情報を提供しようというもので、二年に一回の開催。「健康・安全・安心」という消費者のこだわりを意識したメニュー戦略や商品開発のヒント、安定調達ルートの確保などを求め、全国から外食産業各社のトップバイヤーが詰めかける。ほか、生産・加工・流通・機器・情報等、周辺業界からの出展・来場も多く、今回の来場者総数は、二日間で約4000名にのぼった。



石川治男とその仲間たち



茨城県結城市の石川氏、山形県藤島町の叶野幸衛氏、千葉県大栄町の瀧島秀樹氏らを中心とする本誌読者グループ。パレイシヨニンジン、ゴボウを出品。

グリーン情報ネットワーク (千葉県山武郡)



硝酸態窒素の低減をめざす13名のネット。紀文フードケミカルの海草由来の発酵肥料、葉面散布剤を施用したホウレンソウやハクサイ、春菊などを出品。

農事組合法人 駒谷農場 (北海道夕張郡)

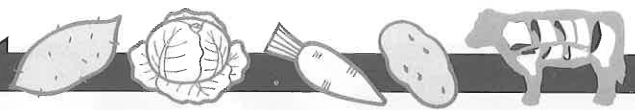


60年間に亘り堆肥を還元してきた農地ですべての農産物を有機質生産。林間放牧による牛肉やパレイシヨ(キタアカリ、メークイン)、米、他を出品。

(有)元気村産直センター (千葉県印旛郡)



農・工・商の異業種が結集して設立。産直センターの平成10年10月10日10時オープン控え、すでに流通を開始している。ダイコン、ニンジン他を出品。



「農業経営者」共同出展ブースでは、読者の方々の出品コーナーのほか、スガノ農機、大起理化工業が出展し、「あたりまえ」の農産物づくりに寄与する両社の製品とその姿勢をアピールした。また本誌編集部のコナーでは、関祐二氏（農業技術コンサルタント）、岡本信氏（農援隊）による、高品質な食材調達のための相談コーナーを設けた。その目玉となったのが、その名も「ベロメーターチェック」である。

あなたの「ベロメーター」は確かですか？

外食産業のバイヤーという、食味に関するプロが大勢来場する場で、「あなたの舌は農産物の品質を見分けることができますか？」と問いかけてみよう企画した「ベロメーターチェック」は、読者出展者の高品質野菜と、硝酸態窒素

濃度が非常に高い野菜とを素性を明かさず食べ比べてもらい、どちらが硝酸濃度や糖度が高いか低いかを当ててもらうというもの。これをホウレンソウ、ハクサイ、ダイコンで実施したところ、回答に窮する方が続出していた。

好成績を修めた方には、賞品として照沼勝一商店にご提供いただいた干しイモ「雪の華」を進呈。成績の芳しくなかった方には、岡本氏による、大起理化工業の硝酸イオンメーターや糖度計を使った簡易栄養診断の実演を交えた講義をとりくきとお聞きいただき、高品質農産物の何たるかを会得してお帰りいただいた。

「ベロメーターチェック」は、「有機農産物」という言葉に敏感な方々には、自身の舌も敏感であつて欲しいとの思いを込めたものだが無論ねらいはそれだけではない。

高品質農産物とは何を指しているのか。これについて、生産側・買手側共通の認識が必要なのではないか。この問いかけのきっかけとして実施したのである。その有効な客観的尺度となるのが硝酸濃度だ。

「有機」がブランド化し、富栄養化した土壌で育った、名前ばかりの有機農産物が氾濫している。一方で、有機云々という次元を超え、健康な土を大切にしたい。あたりまえの農産物づくりを行っている農業経営者がいる。生産・買手双方に、高品質農産物についての共通の認識を育んでいただくことが、こうした方々が正しい評価を受けることにつながるのではないだろうか。今回の「ベロメーターチェック」で、こうした私たちの意図を正面から受け止めていただけた方は少なからずいた模様であり、熱心に講義に聞き入るバイヤーの姿が多く見られた。

農業経営者は頼られている

今回の「農業経営者」ブースは、なによりも共同出展いただいた読者の方々の製品の確かな品質が来場者に強くアピールし、非常に高い評価をもって迎えられた。編集部ではJFから、今後もさらに協力をしてほしい旨の言葉をい



ただいたが、これもその現れと受け止めている。

年間売上30兆円を超える外食業界は今、高い技術力と責任ある経営観をもつ農業経営者の存在を知るにつれ、産地で選別するのではなく、優れた農業経営者を探し、支援することこそが重要だということに気づき始めている。

本誌では、読者の方々に単に技術経営情報を誌面で提供するだけでなく、多角的な販売チャネルの提案を通し、関連業界との橋渡し役をも担っていきたくないと考えている。そのため様々な取り組みをこれまでも行ってきた。

そして川下側からの要請が強まってきているなか、責任をもつて、さらにこうした取り組みに力を入れていく必要を感じている。今回のように、農業経営者自身が関連業界と直に触れ合うことでトレーニングを積んでいただくためのお手伝いを、今後も続けていくつもりだ。またさらに、農業経営者を中心とした生産・流通の新しい構図をつくり出すための経営実験などにも手を広げたいと考えているので、読者諸氏にも、経営環境をより広い視野で尚一層整えていただくため、積極的なご参加をお願いしたい。