

ニッポンの農林水産業に**元気**を——。

Agrio

J I J I P R E S S

第157号

2017年5月2日

 時事通信社

〒104-8178
東京都中央区銀座 5-15-8

<http://www.jiji.com>



『世界の調理師が食産業の先兵に』

＝中東ドバイに見る日本食品の可能性＝

AFP=時事

- | | | | |
|------------------------|------|---------------------|------|
| ◆巻頭記事 | …P2 | ◆プレーヤー紹介 | …P13 |
| 世界の調理師が食産業の先兵に | | 「出雲コーチン」復活、ブランド化目指す | |
| ◆トップニュース | …P4 | —農業DANSHIカレンダー・5月— | |
| ◆トピックス | …P5 | 11代続く農家を継いで | |
| —食 Pro 制度とは何か①— | | ◆週間ニュースファイル | …P16 |
| 変化する食や農の領域で、「できる人材」育てる | | 農林水産行政 | |
| 農産品の輸出促進へ新組織 | | グローバル | |
| ◆政策情報 | …P8 | 海外アグリ | |
| 中央官庁だより | | アグリ・フード産業 | |
| ◆「アグリ・フード輸出」情報 | …P9 | ◆アグリ経営塾 | …P22 |
| —日本食のグローバル化現地報告①— | | 最新ICTやドローンを農業に | |
| ドバイの日本食事情 | | ◆再生可能エネルギー情報 | …P24 |
| ◆農と食のコラム | …P12 | 地元主導で営農型発電スタート | |
| お土産は極上のオリーブオイル | | ◆マーケット情報 | …P25 |
| | | ◆付録 | …P27 |

世界の調理師が食産業の先兵に

＝中東ドバイに見る日本食品の可能性＝

—(株)北海道二十一世紀総合研究所 客員研究員・高澤直之—

私が社会人として育った環境は調理師だ。ただ、少し変わったその経歴ゆえに世間からは異色・異端と言われることが少なくなく、「現在の職業は何ですか？」と聞かれると返答に困る。国内ホテルでフランス料理を学び、氷彫刻の大会で世界を巡り、第54次日本南極地域観測隊として南極の昭和基地で越冬。現在は銀行系シンクタンクに所属して食品の中東圏向け輸出業務を担当している。というより、「調理」と「氷」と「南極」という神器を振り回して、中東圏で「日本の食産業」を開拓しているといった表現の方が正しい。なぜこのような経歴になったかはさておき、2020年の万国博覧会開催を控えるアラブ首長国連邦（U A E）の首長国ドバイのもろもろの食事情を厨房（ちゅうぼう）目線でつづてみたい。

◇JAPANの食は「すし」「ラーメン」「和牛」

「JAPANブランド」は、中東でも浸透している。例えば日本に行ったことのない地元のU A E人（エミラティ）であれば「JAPANは自動車とテクノロジーの国」という意見が大半だ。確かにその通りであり、U A Eで目にする車の6～7割ほどが日本車だ。彼らが日本車を選択する理由は「丈夫で壊れない」ということであり、最も多いのは「他国の車種に比べてクーラーの効き目が断然違う」という意見だ。そして性能の割に安価だということもある。食の認知度はどうか。やはり「JAPANの食はすし・ラーメン・和牛」という日本三大有名食品の名前が挙がる。そこで、調理の現場に立つドバイの料理長たちの見解を聞いて見た。



キッチンではさまざまな国籍のシェフが働いている

エミラティに限ると社会文化的に、生魚が苦手な人々が多い。ようやくサーモンの刺し身が普及し始めた状況だ。カニかまや唐揚げを巻いたカリフォルニアロールに似た「巻きすし」が主流だ。「すし」といえば海苔を使用するが、これも苦手な人は多い。磯の風味になじめないこともあるが、海苔に含まれるヨウ素が遺伝子レベルで分解できない体質であるためだという説もある。U A Eに住む多くの人々にとって、すしネタといえばカニかまとマヨネーズだ。現地のインポーターからは「カニかまとマヨネーズだけで城が建つ」と聞かされるが、その表現が大げさではないほど、中東圏では大量に消費され、製造工場のエージェント権争いすら見られる。

「ラーメン」は、エミラティの間では実際には食べたことがない人もまだ多い。麺が植物性の小麦から製造されているためヘルシーだという認識はある。ただ、そもそも麺がスープに漬かっている食べ物に抵抗があるようだ。日本のように一人一杯を食すのではなく、スープ代わりにテーブルシェアする食べ方がエミラティの間では主流だ。しかし、フィリピン系などの労働者によるラーメンへの支持は絶大であり、ラーメンイベントが開催されると、数百人規模で、フィリピン人だらけの行列ができるほどの盛況ぶりだ。フィリピン料理



ドバイで人気の巻きすし

でラーメンによく似た「MAMI（肉そば）」や「ROMI（中華麺入りスープ）」になじみがあるためだ。ついに、現地ではラーメン店舗の開店ラッシュが始まるとの情報もある。ラーメンは、現地シェフたちが最も注目しているフードカテゴリーの一つだ。

「和牛」は、オーストラリア産「WAGYU」が先に浸透しており、和牛はオーストラリア産というイメージが強い。JAPANの和牛は脂分が多いと

いった意見が目立つ。また、現地では牛肉は安価の象徴であるため、和牛は高額過ぎるとの声も多い。ある欧米系ホテルは和牛のトリミングで生じる端肉（切り落とし肉）と現地の赤身肉を混合、ミンチ化して現地人が求める最適な脂分に調整した和牛バーガーを販売し、人気を博している。これは市場ニーズに合わせた現地シェフの代表的な成果といえる。今後、現地で和牛を浸透させるには、日本式の提供方法ではなく、現地市場が求める提案をしていかなければならない。そして同時になぜ高額であるのか、分かりやすい説明も必要だ。

◇日本の食産業の深いレベルをシェフに売り込む

これらのことから分かるのは、現地の市場性や流行を敏感に察知して食材を最適な方法で提案提供し、新しい文化を発信することができる存在がシェフではないかということ。すしが世界的に認められてSUSHIとなり、和食が国連教育科学文化機関（ユネスコ）の無形文化遺産に登録された。これはカリフォルニアロールが生まれ育ち、一人歩きた結果だと思っている。30年ほど前にすし職人の間では邪道とやゆされていた裏巻きのカリフォルニアロールが、今では和食をWASHOKUへ発展させるきっかけとなった。ちなみに私の父親は生粋の江戸っ子のすし職人であり、当時は当然、否定派だった。

私が日本食品を現地のシェフたちに売り込むのには幾つかの理由がある。第一には彼らのフットワークの軽さにある。UAEに限った話ではなくホテルで総料理長を務めているシェフたちは食材の発注権限を持っており、彼らが求める食材であれば即日契約できるほどのスピード感と権限を持っている。もう一つが食を産業として売り込むことができるからだ。実際にシェフたちからは食材の他に、盛り付けに使用する皿や備品の発注依頼もあれば、調理の方法論やJAPANの流行についての問い合わせもある。つまり、知財といった革新技術や伝統文化を売り込むことが究極の本質だ。日本の食産業を深いレベルで売り込むことで、日本の地方・地域を売り込むことも可能になる。日本の食産業が本気で世界進出することで起きる波及効果は計り知れない。そしてエンドユーザーの声を直接聞くことができ、市場を敏感に察知して形にすることができるのがシェフだ。

UAEの有名ホテルでは、料理長はフランス人であることがほとんどで、これはフランス料理の地位が高いためだ。なぜフランス人シェフの地位が高いのかというと、フランスの食品輸出促進団体「SOPEXA」の戦略が奏功したこともあるだろう。この戦略のおかげでフランスは食を通じて国内地方都市まで海外に露出させることができるようになり、生産者やレストラン、料理名にも地方都市の名前を使用することで、その都市は観光地として有名になっている。このような戦略を進めるだけの地力は、日本の食産業にもあるのではないか。



現地ホテルから依頼されブッフェ会場に展示する氷彫刻を制作

食産業の先兵に調理師を加えることで、世界中に広がる限りないネットワークに対し発信力を持ち、生産性と収益性を一体化させた結果、たった一皿の料理が世界を変える影響力を持つという優位性も出てくる。私自身、これからも調理師のネットワークを生かして、この素晴らしい日本の食産業を世界へ発信していきたいと思っている。ちなみに、氷彫刻（ice sculpture）もパーティーを華やかに彩る装飾として食産業の重要な役割を担っており、日本の氷彫刻業界は世界トップレベルにあるということも強調しておきたい。



高澤 直之（たかさわ なおゆき）

帝国ホテルを皮切りに、国内複数の高級ホテルの調理師を経て、2011年から14年まで第54次日本南極地域観測隊の調理担当として昭和基地に赴任
帰国後、（一社）北海道食産業総合振興機構と（株）北海道二十一世紀総合研究所にて、北海道の食品の中東への新規販路開拓を手掛ける
また氷彫刻の世界においても文部科学大臣賞をはじめ世界各地の大会で優勝経験があり、その人脈からも日本の食産業全体を世界に発信し続けている

[＜表紙・目次へもどる＞](#)

◎日本、枠組み維持表明へ＝米抜きTPPで首席会合－11カ国(17/04/28)

環太平洋連携協定（TPP）の発効に向け、離脱した米国を除く署名11カ国は5月2、3両日、カナダ・トロントで首席交渉官会合を開く。日本は、既に合意した関税や投資ルールの枠組みを維持したまま11カ国で発効させる方針を表明する見通し。だが会合を前に足並みはそろわず、合意形成は容易ではない。

5月下旬にベトナムで開催するTPP閣僚会合の準備会合と位置付けられており、日本からは首席交渉官の片上慶一外務審議官、渋谷和久内閣審議官が出席する。両氏ともTPP交渉の経緯を熟知している。

日本は、11カ国の中で経済規模が最大の立場を生かし、議論を主導したい考え。石原伸晃経済再生相は28日の記者会見で、「11カ国で結束して今後の方向性を打ち出すべく、日本が主導的に議論を進めるよう指示した」と述べた。

米抜きTPPの「新協定」発効には改めて議会承認が不可欠だ。日本は、発効要件に加え、新規加盟規定の見直しが必要になると想定している。オーストラリアやニュージーランドと共同歩調を取り、関税引き下げなど中身の再交渉を避けるシナリオを描く。日本が枠組み維持にこだわるのは、将来の米のTPP復帰に望みをつなぐためだ。TPPを頓挫させないことで、日米経済対話を通じて2国間自由貿易協定（FTA）を迫ってくるトランプ政権をけん制する思惑もある。

枠組み維持の鍵を握るのは新興国だ。ベトナムやマレーシアは、米市場への参入と引き換えに国有企業規制など厳しい措置を受け入れており、その撤回を狙って再交渉を求めてくる可能性がある。チリやペルーの政府内には、新協定に中国を引き入れるべきだという主張が根強い。先進国主導でアジア太平洋の通商ルールを定めるTPPの経済・戦略的意義が失われかねず、日本は対応に苦慮しそうだ。

◎基金創設の和解案、難航必至＝漁業者は開門主張－諫早訴訟(17/04/25)

国営諫早湾干拓事業（長崎県）の潮受け堤防排水門の開門差し止めを命じた長崎地裁判決について、国は25日、控訴しないことを表明した。開門しない立場を明確に打ち出した上で、漁業環境改善に充てる基金の創設を改めて提案し、和解の道を探るが、漁業者はあくまで開門を求めており、協議は難航必至だ。

干拓事業をめぐるのは、福岡高裁が2010年、国に開門を命じる判決を出した。農林水産省は上告する方針だったが、菅直人首相（当時）の判断で取りやめ、確定した経緯がある。その後も国は営農者の反発で開門できず、漁業者への1日90万円の制裁金支払いを余儀なくされている。

この確定判決が足かせとなり、国は営農者の申し立てに基づく長崎地裁の開門差し止め訴訟で「開門の義務がある」と主張せざるを得なくなった。16年1月には、同地裁が「国は開門に代わる漁業環境改善措置を取るべきだ」とする和解を勧告。これを受けて100億円の基金創設を提案し、営農者や漁業者と協議したが、佐賀県の漁業者らが拒否し今年3月に打ち切られた。

今回、国が控訴権を放棄しても、開門と開門禁止の相反する判決の間で板挟み状態が続く。ただ、農水省幹部は「今後、開門しないことを前提とした協議にしか乗らない」と明言。国が強制的な開門や制裁金支払いへの異議を主張している別の訴訟（福岡高裁で係争中）の中で和解を目指す。

一方、漁業者らは25日、「開門による紛争解決を目指す」との声明を直ちに出した。また、漁業者は国の補助参加人として長崎地裁の開門差し止め訴訟に加わっていたが、これとは別に、これまで訴訟に参加していない諫早湾付近の漁業者が当事者になれるよう、同地裁に申し立てた。これが認められれば、訴訟が続き、ますます先行きは見通せなくなる。

[＜表紙・目次へもどる＞](#)

食Pro制度とは何か①

変化する食や農の領域で、「できる人材」育てる

—一般社団法人 食農共創プロデューサーズ・長谷川潤—

近年、私たちが日常で行っている買い物、家庭内や外食での飲食、観光や旅行、メディアでの情報発信など、さまざまな場面で地域産品や商品を見るようになった。これまでその地域に行かなければ発見・経験できなかったものが、手軽に購入し、食べることができ、さらに作り手や物語などの情報を簡単に取得できるようになっている。

◇食や農の変化と「できる人材」の必要性

今から15年前を振り返ると、なかなか目にするできない貴重で特別な存在であった地域の食が、現在では一般的なものとして普及し、私たちの社会生活に広く浸透している。これらは、ITの進展に加え、これまで国等が進めてきた農商工等連携、6次産業化、地方創生など各種政策の成果だと考えられる。

しかし、その反面、地域の食や農を基盤としてこれまで盛んに進められてきた産品発掘（いわゆる「あるもの探し」）や新商品開発（いわゆる「あるもの磨き」）は既に一巡し、単純に商品を作るといった展開から、異分野や他領域との連携による「サービス」や「システム」の開発などにシフトしているとも言われている。

例えば地方創生では、地域の雇用創出を目的に、そのための地域産品や商品を具体的事業としてテーマ化しているが、それ以上に地域が面としてこれらの事業を推進する「地域商社的機能」の必要性が指摘されている。また、2020年の東京オリンピック・パラリンピックに向け、海外からの旅行者をターゲットにわが国の食を知ってもらうための産品や商品をツールとしているが、その先のビジネスとして観光とのマッチングによるサービス展開、いわゆる「Inbound」「Outbound」や「DMO（Destination Management Organization）」、そしてわが国の食文化等による「legacy」など検討し、取り組んでいくべき範囲は広がりを見せている。

◇人々の「連携」により推進すべきだが…

このような展開を進める上で重要になるのが、事業や活動を推進する主体者やそれに連なる支援者など、『人』である。これまで一般的なフードチェーンは、「生産・製造する」、「流通させる」、「販売・提供する」だけで済んでいたが、現在ではこれらに加え、「戦略を練る」、「企画する」、「展開の可能性を創造する」、「成果を把握し効果を検証する」など、緻密で多様な知識と経験が求められるようになってきている。これらの変化は上述したビジネスシーンの範囲の広がりによるものであり、もはや「個人」としてできる範囲を超え、人々の「連携」により推進しなければならない状況だ。

その一方で、連携により推進しなければならない「人」において「知識だけはあるが動けない」、「熱意をもって動くが知識が乏しく展開が論理的でない」、「なかなかできる人がいない」といった声を聴くようになった。さまざまな連携により広範な領域をカバーし、多岐にわたる分野の知識を持って緻密な行動を行うマルチプレイヤーはなかなか存在しないが、それ以上に局所的な個々の課題を適正に処理、解決し、目標を達成していくいわゆ



長谷川 潤一（はせがわ じゅんいち）

(一社)食品需給研究センター 主任研究員・食料産業クラスターチームリーダー
食農ビジネス創出をテーマに各種の戦略提案、商品開発・販路確保等を行うとともに、人材育成や各種研修等の取組を地域で実施

2013年より兼務出向により(一社)食農共創プロデューサーズ代表理事に就任

る『できる人材』が圧倒的に少ないのも事実である。

◇人材を育成し、できる人材の検定を行う「食 Pro.制度」

『国家戦略プロフェッショナル検定 食の6次産業化プロデューサー（食Pro.制度）』は、2010年6月18日に閣議決定された新成長戦略において、国家戦略プロジェクトの一つとして位置付けられた「実践キャリア・アップ戦略」の一つの領域として検討され、2012年度より内閣府の支援により設置された。その最大の特徴は、研修機関による人材育成と個人の能力の検定を同一体系上の基準で整理している制度といったものだ。

食Pro.制度が目指すべき人物像は、「農水産物を高付加価値化する事業の企画に携わり、市場開拓を先導するとともに、参画する主体間の利害関係を調整し、適正な付加価値配分を行うことができ、異業種横断でプロジェクトを組成・管理し、実績を上げることができる人材」、すなわち「できる人材」を目標としている。この目指すべき人物像に向け、国内の主に農業高校・水産高校（レベル1）から農学・家政学系の大学等（レベル2）、民間の社会人向け研修機関（レベル3）においてレベルに応じた体系的な「人材育成研修」が行われ、その結果を能力として確認する個人を対象とした「能力検定」を実施している。また、既に相応の知識と実績を有する人材を対象に、いわゆるプロ級（レベル4、レベル5）の検定も実施している。

13年3月、岩手県水沢農業高校、東北大学農学部、宮城大学が国内初の人材育成プログラムとして認証されて以降、4年間を経過した現在、認証されたプログラムは累計86コース、個人の段位認定者は延べ1582人に達している。



近年では、「レベル1の段位認定を受けた高校生がレベル2の大学で学び、レベル2の大学生が食農の分野に就職し社会人として活躍する」、「食や農および他の産業分野の人が新事業の可能性を求め、知識習得するためにレベル3で学ぶ」、「プロ級段位認定者の社会での活躍と高い評価」など、多くの成果が見られる。さらに、本制度を「自治体の人材育成計画に盛り込む」、「登録する新規のアドバイザー等の評価基準に採用する」、「大学における学部改編の基軸として活用する」、「新たな着地型観光のツールとして利用し他との優位性を確保する」など、食Pro.を基盤とした波及効果も見られ、広く利活用され始めている。また、このような結果も相まって、ようやく『食Pro.』という言葉も認知されつつある状況だ。

食Pro.制度は、変化する食や農の領域に対し、高校生から大学生、社会人、更にその領域で活躍されているプロフェッショナルへのキャリア・アップを目的として、人材を育成するとともに個人の能力を検定するといった「できる人材」を輩出する社会システムとして、さまざまな取組や事業、活動の基軸的なよりどころとして利活用されていけばと考える。

そこで、この制度の運営に関わる有識者、実際に段位を取得した人物、プログラム認証機関担当者、その他食Pro.制度に関わるさまざまな方による執筆で、農林水産業や食関連産業の動向などを踏まえつつ、特に「できる人材」の重要性にフォーカスした記事をAgrio誌面で連載していくことにする。

[＜表紙・目次へもどる＞](#)

農産品の輸出促進へ新組織

＝「JFOODO」、外部人材を積極登用＝

政府は、日本産の農林水産物や食品の輸出を支援する新組織「日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）」を日本貿易振興機構（JETRO）に新設した。トップのセンター長（非常勤）に日本貿易会の小林栄三会長（伊藤忠商事会長）を迎えるなど、外部人材を積極的に登用。民間の知恵や経験を活用し、農産品の年間輸出額を2019年に1兆円へ増やす政府目標の達成を後押しする。

新組織は各国・地域で市場調査を行った上で、相手国や品目ごとに輸出目標と販売促進の統一戦略を練り、日本ブランドを売り込む。山本有二農林水産相は略称のJFOODO（ジェイフード）について「日本の食品、わが国の『風土』の素晴らしさに加え、食の『道』を世界に発信する思いを込めた」と説明。日本の食文化や伝統、技術をアピールして需要を掘り起こせば価格競争に巻き込まれず、最終的に農家の所得向上につながると期待を寄せる。

JETROはこれまでも農産品の輸出を支援してきたが、現地の規制や商談会に関する情報提供など、輸出を希望する生産者らの相談に個別に対応するケースが主流だった。このため、「バラバラに販売促進活動を行った結果、海外の食品展示会で国内の産地が競合するケースもあった」（農林水産省食料産業局）。

環太平洋連携協定（TPP）対策をめぐる政府・与党の議論でも、輸出拡大に向けて統一した戦略の下、効果的に日本ブランドの販促活動を行う必要性が叫ばれた。この結果、昨年秋に取りまとめた政府・与党の農業改革方針に輸出支援業務を一体的に手掛ける新組織の設立が盛り込まれた。

山本農水相はJFOODO設立に当たり、「世界10位の農業生産を誇りながら、輸出額が60位というのは少し異常だ。輸出を全く視野に入れていない行政の対応があったのではないかと、これまでの輸出支援策に対する反省を口にした。外部人材を積極的に登用するのはこのためだ。

実務を取り仕切る常勤の事務局長や、約50人のスタッフのうち40人程度を商社や食品メーカー、広告代理店などの民間企業から招聘（しょうへい）。海外で販促活動に携わった経験者が中心で、東京本部と国内8ブロックに設ける地域拠点、海外の現地拠点に配置する。山本農水相は「外に向かってビジネスをしてきた方に存在感を示してほしい」と期待感を示した。



JFOODO

ロゴマークは熊本県のマスコットキャラクター「くまモン」のデザイナーとして知られるクリエイティブディレクター水野学氏が作成した。一見すると単なる日の丸だが、目を凝らすと赤色に濃淡があり、花びらの柄に見える。実は、各都道府県の面積に比例した大きさの異なる赤い円47個を少しずつずらして重ね合わせており、「オールジャパンで輸出に取り組む意気込み」（食料産業局）を表現した。

JFOODOは、フランス政府が農産物の輸出促進を目指して1961年に設立し、ワインやチーズなどの市場拡大に大きく貢献した「SOPEXA」がお手本。実績を積み重ねて2008年に完全民営化を果たし、現在は販売促進の委託料で運営費をまかなう「本家」にならい、JFOODOも将来の民営化を視野に入れている。（経済部・杉浦喜雄）

[〈表紙・目次へもどる〉](#)

中央官庁だより

5月1日配信

◇異例ずくめの訴訟

農林水産省

国営諫早湾干拓事業（長崎県）の潮受け堤防排水門の開門差し止めを命じた長崎地裁判決をめぐる、山本有二農水相は4月25日の閣議後会見で、控訴しないと発表した。控訴期限は5月1日で、当初は期限ぎりぎりまで議論を重ねて4月28日の閣議後会見などで発表する予定だったというが、同日の閣議が首相外遊などの関係で取りやめになる可能性もあったため、前倒しで25日の発表となった。24日には開門派の漁業者らが山本農水相を訪れ、開門を要請したばかり。翌日の発表を受けて、漁業者らは「要請した直後の発表に憤りを感じる」との声明を出した。また、これまで裁判に参加していなかった漁業者は、訴訟の当事者になる「独立当事者参加」の申し立てを同地裁に対して行っており、これが認められれば裁判は続くことになる。農村振興局幹部は「国の関わる裁判で独立当事者参加を申し立てられるのは異例。どんな形で裁判が続くのか展開が読めない」と打ち明ける。また、同局は今後、福岡高裁で係争中の「請求異議訴訟」で漁業者・営農者との和解を目指す。この訴訟は国に開門を命じた別の判決（2010年確定）に対し、「現実的に開門できない」という主張を立てて争う珍しいもの。この幹部は「そもそも国が請求異議訴訟を起こすことも異例。諫早訴訟は異例ずくめだ」とつぶやいていた。

◇抹茶アイスに高い「壁」

農林水産省

地域の特性を生かした農産品ブランドを守る地理的表示（G I）保護制度の登録産品が、15年6月の制度スタートから2年足らずで計30品目に達した。ただ、登録産品の産地からは、商品パッケージに貼る登録マークの利用条件が厳しいことに不満の声もある。例えば、愛知県西尾市などで生産され、今年3月にG I登録された「西尾の抹茶」。西尾茶協同組合の代表理事は「抹茶そのものにはマークを付けられるが、抹茶アイスや抹茶ラテなどの加工商品には付けられないのが『壁』だ」と指摘する。理事によると、抹茶そのものの消費量は生産量の1%程度。外国人にも食べやすい形に加工した商品にG Iマークが付けば、海外輸出の大きな強みになると力説する。これに対し、食料産業局幹部は「G Iには製品の特徴だけでなく、生産の方法も登録するので、登録された製品区分でないとマークは付けられない」と説明する。西尾の抹茶の場合、「飲料等類の茶葉」という区分で登録されており、茶葉以外の加工商品は登録対象外というわけだ。

◇意見取りまとめは難航も？

地方6団体

市町村が取り組む森林整備の財源に充てる「森林環境税」（仮称）の導入に向け、総務省の有識者検討会の初会合がこのほど開かれた。森林環境税をめぐるのは、2017年度与党税制改正大綱で、「地方自治体の意見を踏まえながら、18年度改正で結論を得る」とされたが、自治体側は「全国町村会は長年の悲願。既に独自課税をしている都道府県が多い全国知事会は慎重。山のある市から特別区まで擁する全国市長会は『もろ手を挙げて賛成』と言にくい立場」（6団体幹部）とそれぞれスタンスが異なる。もっとも、非公開で行われた検討会の初会合では、「導入についていかなものかという意見は皆無だった」（小西砂千夫座長）といい、知事として唯一出席した村井嘉浩宮城県知事も「比較的（導入に）積極的な発言をした」（関係者）とか。検討会は夏に具体案をまとめる予定で、知事会も今後、意見を取りまとめることになりそうだが、「検討会の議論の結果が出て、各県に説明する段階で強硬に反対するところも出るだろう。そうなる取りまとめが結構難航するかも…」（先の幹部）との声も漏れていた。

[＜表紙・目次へもどる＞](#)

日本食のグローバル化現地報告①

ドバイの日本食事情

—ジェットロ・ドバイ事務所事業部長・中尾純二—

中東では、16世紀イランのサファヴィー朝時代のイスファハンが“世界の半分”と呼ばれて、繁栄を極めていた時期がある。時は流れ、現代では「The Gulf」の対岸にあるアラブ首長国連邦（UAE）のドバイ首長国が、2020年のドバイ万博開催に向けて紆余（うよ）曲折を経ながらも、ドバイは“中東の半分”と言っても良いほど注目を浴びている。筆者はドバイという東アジアから遠く離れた地で奮闘する日本食ビジネスとその食市場の特徴をこれまで観察した体験に基づき、今後のドバイ市場での日本食の浸透の可能性と課題について考察してみる。



ドバイ市内の夜景

◇ドバイの食ビジネス

ドバイの食ビジネスの中心は、高級ホテルのレストランやホテル以外の路面店のレストランや大規模モールのフードコートなどである。

近年、中東の産油国はどれも油価の低迷や地域の不安定要因が継続しており、景気は調整局面を脱し切れていない。しかし、ドバイは中東の中では圧倒的に治安や政情は安定していることから、中東のビジネスハブとして世界中から人・モノ・金を集めて経済は堅調に推移している。

しかし、景気の調整を直接受けるのが食ビジネスであり、特に日本食のレストランでは高級とそれ以外の2極分化が顕著であり、高級レストランは一部の高所得層を集めてビジネスを維持・拡大している一方で、特徴の乏しいレストランでは客離れが著しく、単価を下げてビジネスを継続するという負のスパイラルに陥っている。その他の日本食レストランで地元産品を主体に使う、アルコールの出ない路面店などでは、リーズナブルな価格でマジリティー層の消費者を捕まえており、比較的安定したビジネスを展開している。



Gulfood2017ジャパンパビリオンの和牛ブース

そして、全般的な調整局面に追い打ちをかけるのが、2018年1月1日から湾岸協力会議（GCC）各国で一律5%の付加価値税が導入されることだ。食ビジネスにとっては大きな試練であり、レストランの2極分化に続く淘汰（とうた）、再編成の時代が訪れることも予想される。

◇ドバイで暮らす人と味

UAEの民族構成は、地元UAE人（エミラティと呼ばれている）は約1割で、その他は周辺のアラブ国やインドなどの南アジア、フィリピンなどの東南アジア、その他欧米など合わせて約200カ国以上からの外国人が暮らしている。ちなみに、日本人コミュニティはUAE全体で

3800人規模（ドバイは約3000人）であり、中東地域で最大規模ではあるものの、世界の他の地域と比較しても少なく、日本人コミュニティが当地の日本食店や日本食材店のビジネスを下支えするという構図が成り立たないことも当地でのビジネスの難しさを反映している。

一方、ドバイの地の利を生かして空路のインフラ整備などが整っており、2016年にはインド、サウジアラビア、英国などから約1500万人の観光客・ビジネス客が訪れている。このように、ドバイは多種多様な人々が暮らし、訪問する都市であり、それぞれの民族に高所得層が形成されており、多数の人たちの好みの味をクラスター（一群）として捉えにくいというビジネス上のジレンマがある。

◇Gulfoodと関連イベント

中東地域で最大規模の食関連の展示会である「Gulfood（ガルフード）」は、今年は2月26日～3月2日の5日間開催された。今回で22回目だ。出展企業は5100社、来場者数は9万9500人と毎年、過去最高記録を更新している。ジャパンパビリオン全体では44社・団体が出展し、このうち、今年は初めて和牛のブースを本体から独立して肉の専門ホールに設け、和牛の売り込みに10社・団体が参加した。

中東のレストランのシェフは、移り気な消費者の嗜好（しこう）をクラスターとして捉えにくいことから、新たな食材への冒険や素材の品質や味へのこだわりを発揮しながら傾向が強く、高価格な日本食材の導入に踏み切れないことが多い。これに対応するため、レストランに売り込みを掛けると同時に、直接消費者に働きかけてトレンドを創出していくことが必要な市場といえる。



「The Taste of Japan in World Cuisine」での萩原徹久氏の日本産和牛の講演とカット実演



「The Taste of Japan in World Cuisine」でのFiona Uema氏の日本食の健康性の講演と料理実演

また、2月15日には、ガルフードに出展する企業の日本産食材を使った商談向けの日本食セミナー「The Taste of Japan in World Cuisine」を開催した。テーマの一つは、外国人の目から見た日本食の「健康性」に関する講演と簡単に作れる日本料理の実演。もう一つは、本物の和牛の解説と一頭買い促進のために、多様な部位のカットの仕方の実演と題するセミナーで、多くのシェフやバイヤー、メディアの関心を集めた。

さらに、初めての試みとしてガルフード開催直後の3月3、4日の2日間、アラブ人高所得層等の集まる人気スポットのCity Walkというショッピングモールで、消費者への日本食と日本文化紹介イベントとして「Tasting Japan」を開催、約4000人の来場者に本物の日本食・日本産食品と太鼓や武芸等の日本文化を紹介した。City Walkへの出展により、既に商流のある食材や日本食レストランの売り上げにすぐに効果が表れたことから、日本食の普及度合いはまだ初期段階にあり、認知度を高めるための消費者へのPR活動がビジネス上有効であることが確認された。

◇外食産業の進出

ドバイでの日本食の外食産業としては、日系のレストラン、地元や欧米系ブランドのレストラン、日系のお菓子店、日本のベーカリーを再現するお店などが既に進出している。レストランは、ホテル内のレストランであればお酒が出せる高級レストラン、それ以外はリーズナブルな値段で食べられるレストランに区分される。その他、ホテルの日本食レストラン以外でもすしや天ぷらなど少数のメニューを出すレストランが数多くあり、日本食は徐々に

浸透してきていると言える。

近年、日系企業の進出ではチョコレート、お菓子類、スイーツのブランドが目立ってきており、甘い物好きのアラブ人からの人気を集めている。また、アラブ人自らが始めた日本式ベーカリーも人気を集めており、全ての食材を日本から輸入しているというこだわり品質が、価格にこだわらないアラブ人に受けている。

この他、ロンドンやニューヨーク発祥の高級欧米ブランド店から、U A E 発祥のリーズナブルなファミリー店まで徐々に日本食をメインに提供するレストランが増えてきており、現在、U A E で日本食を提供するレストランは約200店舗とその裾野が広がってきている。



日本文化と日本食の普及イベント「Tasting Japan」

◇輸出の課題と輸入基準

中東での最大の日本食の輸出課題はハラール性の確保である。ハラールという宗教的規制やそれに由来する食習慣はまだ日本にはなじみが薄く、日本からの食品の輸出に際しては、細心の注意が必要となる。また、食品はハラールだとしても、日本のパッケージそのまま、それに簡単に英語や必要なアラビア語のシールを貼って輸出をしているケースも多い。この状態でも最低限輸入許可は得られるが、それでは消費者にはその商品を選択・購入しようという気持ちにならないため、なかなか商品は売れない事例も多々みられる。さらに、味の問題も日本は東南アジアや欧米など知日派の多く存在する市場をこれまで相手にしてきたことから、ほとんどの商品が日本の味をそのまま中東にも輸出をしてきており、これもなかなか売れない大きな要因になっている。その他、細かい課題をあげればきりが無いが、とにかくきちんとした食習慣、味、品質、価格等のマーケティングを行い、商品のローカライズが必要な地域だ。

一方、当地の各種食品の輸入基準は、一部でU A E の独自基準もあるが、そのほとんどがG C C 6カ国の共通基準が適用されており、そのベースとなるのは国際標準化機構（I S O）や欧州連合（E U）の基準であり、E U の基準を満たしていれば、ほぼU A E を含むG C C には輸入が許可される。ちなみに、G C C の基準は、そのほとんどが販売されており、輸入許可条件を知るためには該当する基準を購入して読み

解かなければならないし、頻りに基準が更新されることもあるので、常に留意しておく必要がある。G C C のどの国でも、税関や食品管理を担う部局は、G C C で決めた共通基準やルールをかたくなに守ろうとする「お役所仕事」をする傾向が強く、輸入許可を得るまでに予想外に時間がかかるので、常に余裕を持ったビジネスを心がけないといけない市場だ。

最後に、イスラム教の国では毎年、断食月「ラマダーン」が巡ってくるため、この時期にアラブ人は国内に居ないといけませんが、ラマダーン終了後に休暇で国外に出ることも多い。また、高所得層である西欧人等はこの時期に休暇を取って国外に脱出する。さらに、酷暑の6月～8月にかけても皆が夏休みを取得して国外に脱出する時期となり、これらの時期には通常のビジネス展開ができないことが多く、中東でのビジネスは“年の半分”とまではいかないにしても、短い期間での勝負をしなくてはならないことにも留意すべきだろう。

[〈表紙・目次へもどる〉](#)



中尾 純二（なかお じゅんじ）

1985年農林水産省入省
農村振興局等の勤務を経て、海外業務として、93年農用地整備公団（当時）、95年外務省在イラン日本国大使館、2009年（独）日本貿易振興機構ドバイ事務所、15年同機構ドバイ事務所勤務により、中東と日本を結ぶ日本食・日本文化の輸出促進業務等に従事

お土産は極上のオリーブオイル



—ジャーナリスト・横井弘海—

30年ほど前にスペインで数カ月お世話になった在マドリード在住数十年の知人が、先月、日本に里帰りされた。久しぶりに会ったその「マドリードのお母さん」に、「オリーブオイルを使う？」と聞かれて、「はい、大好き」と答えたところ、「では、お土産に」と、テーブルにドカン！と出してくれたのは、オリーブオイル「カスティージョ・デ・タベルナス0.1」の2.5リットル缶だった。名前の通り、スペイン・アンダルシア州の東にある欧州唯一の砂漠、タベルナス砂漠で育ったオリーブで作られていると聞いて、スペインの荒々しい大地の記憶がよみがえった。

世界1位、2位を争うオリーブオイルの生産国かつ消費国のスペインで、その昔、「お母さん」が用意してくれたのは、スペインの代表的な炊き込みご飯「パエジャ」やジャガイモのオムレツ「トルティージャ」、夏の定番スープ「ガスパッチョ」、サラダなどで、ほぼすべての料理にオリーブオイルがたっぷり使われており、2.5リットル缶がすぐに空いてしまうくらいだった。当時は見たことのない料理ばかりで、食べるのはもちろん、キッチンで調理の様子をのぞくのも楽しみだった。



「カスティージョ・デ・タベルナス0.1」の2.5リットル缶

その彼女が持ってきてくれたご自慢のオイルは、「これは酸度0.1で、本当に体に良いのよ」とのこと。「酸度」とは、遊離脂肪酸が何パーセント含まれているか、つまり酸化の度合いを示すそうだ。オレイン酸、抗酸化物質、ポリフェノールがたっぷり含まれるアンチエイジング食品であり、オイルに等級があることは筆者も承知していたが、オリーブオイルについて、まだ知らないことは多い。

地中海世界を中心に主要生産国が加盟する国際オリーブ協会（I O C）という国際機関もある。実はその協会が、品質と純度によりオリーブオイルを9種類に分類した品質基準を定めている。最高品質がエキストラバージン・オリーブオイルだ。原料はオリーブの実だけ。化学的な方法や高熱での処理を行わず、風味が良いというだけでなく、酸度は0.8以下に決められている。とすると、0.1という数字は、かなり高品質で新鮮だということがわかる。缶の

重さも忘れて、大切に持ち帰ったが、もったいなくて、封を開けられないでいる。

ところで、健康志向もあり、日本でもオリーブオイル人気が高まってきた。輸入量が年々増加し、国内でもオリーブの栽培地が増えている。ただ、輸出まではしていない日本は、国としてI O Cに加盟する義務はない。日本農林規格（J A S）はI O Cの基準とは異なり、現在のところ2種類の分類で、「食用オリーブ油」と「精製オリーブ油」のみ。日本で販売されている「エキストラバージン・オリーブオイル」は、国内に基準がないために、ただの商品名にすぎないという。国際規格にマッチしていなくても、「エキストラバージン・オリーブオイル」とうたうことができ、法的にも問題がないそうだ。希望すれば、I O Cに加盟している民間団体の日本オリーブ協会（JOA）が、I O C基準に沿った品質保証をしてくれるが、J O Aの認定マークは認知度がまだ低い。

これから日本でももっと身近になりそうな食材であるオリーブオイル。目を皿にしてビンの表示を確認しなくても、安心して選べるようになってほしいものだ。

[＜表紙・目次へもどる＞](#)



横井 弘海（よこい ひろみ）

元・テレビ東京パーソナリティー、「スポーツ TODAY」、「土曜競馬中継」、「大使の国のたからもの」

日テレ「ソウルオリンピックハイライト」スポーツキャスター、TBSニュースバード「大使の食卓」司会

〔主な著書〕

「大使夫人」（朝日新聞社）

「出雲コーチン」復活、ブランド化目指す

＝島根県立出雲農林高校と県畜産技術センターがタッグ＝

島根県出雲市の県立出雲農林高校や県畜産技術センターなどは、絶滅の危機にあったニワトリ「出雲コーチン」を復活させようと、繁殖や飼育に挑戦している。もともとは同校の動物科学科が課題研究として始めたが、その後、取り組みは拡大し、2017年度からは行政の支援も始まる。関係者は出雲コーチンをブランド地鶏にしたいと意気込んでいる。

◇絶滅寸前から復活プロジェクト始動

1922年に県が発行した文献によると、出雲コーチンは明治時代に神戸地方から持ち込まれ、地鶏と交配されたのが起源。同市の大部分にあたる旧藪川（やぶかわ）郡で多く飼われているニワトリを「出雲コーチン」と命名したとの記述があり、「卵黄は黄味深い」「地鶏の系統で肉の風味は宜し」などと紹介されている。しかし、同校や県畜産技術センターによると、農家の高齢化などで飼う人が減り、2010年前後に鳥インフルエンザの流行を受け、種の保存に取り組む有志の会が解散してしまった。この結果、同保存会が解散したのと同時期に、センターに市民から譲渡された2羽を含め、県内に数羽しか残っておらず、絶滅寸前ともいえる状況に陥っていた。

復活に取り組むきっかけとなったのは、同センターが15年、施設で飼育しているコーチンの卵を同校に提供したことだった。生徒らが「出雲にちなんだニワトリを飼育してみたい」と関心を持ち、動物科学科が「出雲コーチン復活プロジェクト」として2、3年生向け課題研究のテーマの一つに設定した。

◇毎日管理、計13羽に

出雲コーチンは名古屋コーチンと似た茶系の毛色をしている。ただ名古屋コーチンの足は黒っぽい色だが、出雲コーチンは黄色っぽい色をしているという違いもある。人になつきやすく、大きい個体は体長約40センチ、体重約3キロともなる。動物科学科では16年度、3年生4人と2年生6人が研究テーマに選んだ。生徒は毎日、当番を決めてエサを与えたり、食べ残しの状況などを記した管理記録を付けたりする。毎週月曜日にある課題



高校で飼育されている出雲コーチン



高校で出雲コーチンの世話をする生徒

研究の授業では、体重測定やニワトリ小屋の掃除などを行うほか、卵が産まれれば有性が無性かを確認し、有性のものはふ卵器に入れてふ化を試みる。成鳥はおらず、卵から始まった研究だが、3月上旬には成鳥11羽、ひよこ2羽まで増えた。担当する福間浩文教諭は「地域のブランドになってほしいという思いがある」と強調する。同校は飼っている動物を校外に連れて行き、「移動動物園」を開いた経験があるため、出雲コーチンも外部に積極的にPRしていく考えだ。

出雲コーチンに関する詳細なデータや資料がない中での研究



生後2週間前後の出雲コーチンのひよこ

のため、現在でも分からないことが多いという。13羽の中には足の指が生まれつき曲がったものが数羽いて、福間教諭は近親交配の影響を疑っている。産卵数は年間約60個で、一般的な採卵用ニワトリの3分の1程度にとどまっているという。福間教諭は「高校では数を増やしながら基本的なデータをとっていく必要がある」としている。

◇商標登録目指す

県畜産技術センターの安田康明所長は、16年6月に開かれた出雲農林高校研究発表会で取り組みを知り、「面白い話で、特産化を実現できたら」と考えた。同時期に地元の「藤増牧場」も関心を持ち繁殖に参加。「JAしまね・出雲地区本部」の担当者も交えた4者で情報共有を始めた。

藤増牧場は肉用牛を生産し、系列の精肉店や焼き肉屋で販売、提供をしているが、養鶏を行うのは初めて。こちらも同センターから提供された卵から繁殖を始め、約50羽まで増やすことができた。ただ近親交配するパターンが多くなっているため、今後は種鶏と交配した「ハイブリッド」の鶏も生産していく方針。担当者は「肉質は未知数。試食をしながらやっていくしかない」と語るが、いずれは系列店で鶏肉を販売、提供をしたいとの思いがある。

県は17年度当初予算に出雲コーチン生産対策費として138万円を計上した。県畜産課が事務局となり、4者の他、出雲市や県養鶏協会を含め近く協議会を立ち上げる。詳しい取り組み内容はまだ決まっていないが、各自で取ったデータや生育状況を共有したり、研修会を開いたりすることを想定している。協議会の合意が得られたら、県内にいる出雲コーチンの遺伝子解析を国の機関に委託。不良遺伝子を持つ鳥を除いた上で増やす方針だ。



生徒が用意したエサを食べる出雲コーチン

安田所長によると、出雲コーチン種の安定的な保存のためにはオス30羽、メス100羽程度まで増やすことが必要で、17年度内に達成したいと考えている。1000羽まで増えたら、500羽規模の鶏舎を二つ用意し、それぞれ1年間で3回転、事故率は15%との前提に立つと、年間で2000～2500羽を出荷できると試算している。将来的にはこの程度まで拡大したいといい、「他のコーチンと同じように、味には十分期待できるのではないか。『出雲』の地名が入った地鶏として商標登録を目指したい」と構想を描いている。

ただ、同JAの畜産課は、出雲コーチンに関するデータの蓄積がなく、地鶏生産のノウハウもないため「（出荷できるようになるまで）どれくらい掛かるのか、やってみないと分からない」と指摘する。繁殖に必要なだが近場では手に入れることができない資材もあり、情報を集めているところだ。防疫体制をどうするかなどの課題も浮上しており、「各自で知恵を出し合っ

て進めていきたい」と考えている。福間教諭は、出雲コーチンの復活に向けた取り組みが広がったことは「誇りに思う」と強調する。その上で「県のバックアップは必要と考えている。民間との連携も進めたい」としている。（松江支局・中川華凜）

[＜表紙・目次へもどる＞](#)

〔基本情報＝2017年4月14日現在〕

名称：島根県立出雲農林高校

設立：1933年（53年に現校名に）

校長：三島一友

所在地：島根県出雲市下横町950

学科：動物科学科、植物科学科、環境

科学科、食品科学科

生徒数：478人

【農業DANSHIカレンダー2017・May】

11代続く農家を継いで

—JAいるま野東部後継者部会・塩野宏和さん—



農業男子カレンダーの5月号を飾る塩野宏和さん。埼玉県ふじみ野市で、江戸時代から続く農家の11代目だ。

「農家を継ぐことは、子供の頃からなんとなく決めていたんですが、大学を卒業してそのまま農家に入ると、狭い世界しか知らなくなりそうなので（笑）、JAに就職しました。仲間もできたし、生産者目線だけではなく、消費者目線も持てるようになりました」

消費者目線で気をつけていることは、作物の味はもちろんのこと、見た目にも注意を払う。色、形、出荷時のきれいさだ。ハウレンソウは従来、冬場はひもでまとめて出荷していたのが、この4月からビニールの中に入れて出荷するようにしたという。また、枝豆は昨年からは出荷するビニールの袋に生産者の名前が印刷されるようになった。

「それまで、枝豆の袋の中に土が入っていたとかがありましたけど、名前が書かれていると、ルーズになっていた異物混入をちゃんと直すようになって良いですよ（笑）。皆さんきれいに出荷しようと思うでしょう」

農地は東京の都心からは電車で30分ほどの住宅地にあり、住宅地にある農家なりの苦労はある。

「畑の周りの住宅のおかげで日影ができて、作物の成長の速さがバラバラになるんですよ。日が当たらず、育たなくて、残念ながら捨ててしまったり、逆に街灯のおかげで育ちすぎてしまったり…」

気を使う点とは聞くと、「畑をトラクターで耕した後、泥をちゃんと落として公道を走ります。農薬をまくときも、騒音や風の向きも気にします」とのこと。

都心に近い農家は恵まれていると思われがちだ。作物は地方に比べて高額で取り引きされるし、土地を持つ資産家でもある。塩野家もアパートを3棟所有している。



「アパートは相続税対策みたいなものですよ」と説明する塩野さん、1年前に祖父が他界して、相続税を支払うため、農地の一部を売った。

「農家をやめて不動産収入だけで生活しようとは思いません。11代も続いているので、僕の代で無くせないでしょう。今は、失った農地の広さを他の農家の耕作放棄地を借りて、作物を育てはじめています」と農家としてのこだわりを語る。

最近借りた農地は長く耕作をしていなかったもので、作物がうまく育つか、調査中だ。まずは、かつての収穫量に戻すために、農地を広げ、足場を固めるべく奮闘している。（出版プロデューサー・鈴木裕治）

[＜表紙・目次へもどる＞](#)

塩野 宏和（しおの ひろかず）

1986年10月埼玉県生まれ

大東文化大学経営学部を卒業後、JA埼玉に5年間勤め、農家を継いだ

1ヘクタールの畑に通年にハウレンソウを育て、夏場は枝豆を育てている

趣味はテニスとボルダリング、テニスは高校時代から始め、コーチ経験もある

【農業DANSHIカレンダー】

時事通信社が農協青年部などJAグループの協力を得て、関東甲信越地域で農作業に従事する若い独身男性12人をモデルに制作
購入者はHPで動画も閲覧可能

＜農林水産行政＞

◎需要拡大へ米粉に表示基準＝用途別、アレルギー対応も－農水省と業界(17/04/30)

お菓子などの食材として使われる米粉の需要を拡大しようと、農林水産省や業界関係者らが新たな表示基準をつかった。用途に適した米粉を消費者が選びやすくするのが狙い。小麦などに含まれるタンパク質のグルテンにアレルギー反応を起こす人が安心して使えるよう、業界の自主的取り組みとして「ノングルテン」表示の認証制度も導入する。新たな基準や制度に対応した商品は年内にも販売される見通しだ。

表示基準は、米粉の粒の大きさや成分の違いによって「1番＝菓子・料理用」「2番＝パン用」「3番＝麺用」の三つに分類。包装などに番号を明記し、スポンジケーキ用や天ぷら向けなど、さらに具体的な情報も記載する。

国内のコメ消費量は、食生活の変化などを背景に毎年8万トン規模の減少が続く。農水省はコメの利用拡大を促しているが、米粉向けの消費量はまだ年間約2万トンと少ない。多様な米粉が販売されながら、明確な基準がなく品質がばらばらだったことも伸び悩みの一因だ。農水省穀物課の担当者は、米粉の表示基準導入について「料理に合った米粉を選びやすくし、継続して買ってもらいたい」と消費拡大に期待を寄せる。小麦粉の代わりに米粉を使えば、食品に含まれるグルテンの量を大きく減らせる。これをグルテンアレルギーの人にアピールするため、含有量が検出可能な数値（1ppm）以下であることを第三者機関の検査で確認し、「ノングルテン」と表示するルールを設ける。

このルールは、アレルギー物質の表示方法を定めた国内法や欧米の「グルテンフリー」表示制度の基準より、グルテンの含有量がさらに少ないことが要件。業界関係者は「国内だけでなく海外でも日本産の米粉製品の強みをアピールできる」と話している。

◎クロマグロ、漁獲枠超過＝来期分を削減－水産庁(17/04/27)

水産庁は27日、太平洋クロマグロの小型魚（30キロ未満）の年間国内漁獲量が同日時点で4008トンに達し、6月末までの今期漁獲上限（4007トン）を超過したと発表した。漁獲枠は国際合意に基づくもので、資源管理を強化した2015年以降で上限を超えたのは初めて。超過分は来期の年間漁獲枠から差し引く。

太平洋クロマグロの資源量は現在、ピークだった1960年代の10分の1程度まで減少。最大の消費国である日本が漁獲枠を守れなかったことは、今後国際的な批判を浴びそうだ。日本、米国、韓国などが加盟する中西部太平洋まぐろ類委員会（WCPFC）は、15年から小型魚の漁獲枠規制を強化している。

◎米、NAFTA離脱せず＝トランプ氏が電話会談で確認(17/04/27)

【ワシントン時事】トランプ米大統領は26日、メキシコ、カナダ両国首脳と電話会談し、再交渉の方針を示してきた北米自由貿易協定（NAFTA）について、現時点では離脱しない方針を確認した。トランプ政権が離脱を命じる大統領令を検討していたことが同日、報道で明らかになり、批判が広がっていた。

政治専門紙ポリティコは同日、ナバロ国家通商会議委員長とバノン首席戦略官・上級顧問が離脱の大統領令を起草したと報道。複数の関係者がその内容を認め、米メディアが一斉に報じた。巨額の対米貿易黒字を抱えるメキシコのほか、カナダとも針葉樹材などの貿易摩擦が激化しており、NAFTA離脱で「不公正貿易」の解消を図る狙いだったとみられる。

しかし、離脱方針には米議会や産業界などが反発。政権内にも離脱阻止の動きが強まったため、トランプ氏は再交渉の方針を維持することを明らかにした。離脱検討は、再交渉に向け、両国を揺さぶる狙いがあったとの見方も浮上している。

◎米農業界、NAFTA離脱に反対＝「破滅的な影響出る」(17/04/27)

【シカゴ時事】トランプ米大統領が北米自由貿易協定（NAFTA）からの離脱を検討していると報じられたことを受け、米農業界は26日、反対する声明を相次いで発表した。メキシコ、カナダともに主要輸出先であるだけに、「米農業に破滅的な影響が出る」（全米トウモロコシ生産者協会）と懸念を募らせている。同協会のスーパーロック会長は「NAFTAは米農業にとって大きな勝利だった」とメリットを強調。大豆協会のムーア会長も「離脱するのではなく、再交渉で協定を見直すべきだ」

と訴えた。穀物協会のスレイト会長兼最高経営責任者（CEO）も「ショックを受け、動転している。報じられているような大統領令が出されれば、メキシコへの販売に直ちに影響が出る」と危機感をあらわにした。

◎ロボット農機開発へ＝今年度、自動走行実験―農林水産省(17/04/26)

農林水産省は、ロボットやI o T（モノのインターネット）技術を活用した「スマート農業」の確立に向け、自動走行トラクターなどロボット農機の開発に取り組んでいる。安全性確保のためのルール整理と、農機特有の技術の研究開発が柱。今年度はモデル地域で自動走行の実証実験を行い、課題を洗い出す。

政府は、2018年までに畑や田など農園内で自動走行できるトラクターを市販化し、20年3月までに現場実装する目標を打ち出している。農水省も今年3月、ロボット農機のガイドラインを策定した。ただ、実装にはルール整備が必須。例えば、現状でも自動走行トラクターが農園内を走るのは問題ないが、農園の間の移動で公道を横切るとき、道路交通法との整合性が問題になる。その他の新たな課題を洗い出したり、ガイドラインの効果を検証したりするため、今年度の実証実験を行う。実施主体はメーカーや自治体などを含むコンソーシアムを想定。農水省はさまざまな課題を整理し、年度内にも結論をまとめて18年度からの農園内自動走行を実現させる。

一方、舗装されていない農園ではセンサーが地面の状況を判断しにくいので、ロボット農機には一般の自動走行車とは違ったI o T技術も必要になる。種まき前の土地と既に種をまいた土地を見分けたり、背の高い作物が茂っている畑の中に人がいるかどうか検知したりするため、農水省は内閣府や産業技術総合研究所と連携して、これらの技術開発に取り組む。

◎漁業者側「身勝手」と批判＝営農者側は評価―諫早訴訟(17/04/25)

国営諫早湾干拓事業（長崎県）の潮受け堤防排水門をめぐる、国に開門差し止めを命じた長崎地裁判決に国が控訴しない方針を表明したことを受け、開門を求める漁業者側弁護団の馬奈木昭雄団長は25日、佐賀県庁で記者会見した。馬奈木氏は「身勝手に独善的な対応だ。徹底して争う」と批判した。馬奈木氏は、これまで訴訟に参加していなかった諫早湾付近の漁業者が、訴訟当事者になる法的手段を講じて控訴したことを挙げ「われわれは国を控訴審に引っ張り出す」と声を荒らげた。山口祥義佐賀県知事は、県庁で記者団に対応し「非常に驚いた。大変遺憾だ」と肩を落とした。

一方、営農者側の山下俊夫弁護団長は、長崎市内で記者会見し「開門により営農者らに甚大な被害を与える事実を真摯（しんし）に受け止めていただいた。高く評価している」と、国の判断を歓迎した。長崎県の中村法道知事も、県庁で記者団に「大変ありがたい。国は改めて和解の場を持ちたいという姿勢なので、さらに慎重かつ十分な協議がなされるだろう」と述べた。

◎TPP首席交渉官に片上外務審議官(17/04/25)

政府は25日の閣議で、米国が離脱した後の環太平洋連携協定（TPP）交渉で事務方トップを務める首席交渉官に、外務省の片上慶一外務審議官を兼務させる方針を決めた。11カ国での協定発効に向けた議論の本格化をにらみ、次官級の片上氏を交渉責任者に充てる。TPP首席交渉官は、前任の大江博氏が2月に経済協力開発機構（OECD）政府代表部大使に転出後、空席となっていた。片上氏は2013年に日本がTPP交渉に参加した当時、外務省経済局長を務めていた。TPPをめぐるのは、5月初旬にカナダのトロントで11カ国による首席交渉官会合が、同20、21日の両日にベトナムハノイで開かれるアジア太平洋経済協力会議（APEC）貿易相会議に合わせ、TPP閣僚会合が開かれる予定。

<グローバル>

◎地元木材活用なら上乗せ＝住宅取得補助で林業も後押し―兵庫県宍粟市(17/04/27)

宍粟市は2017年度、転入者や市内での転居者を対象に住宅取得費用を補助する。新築の場合、市内事業者による施工や地元産木材の活用で補助額をさらに上乗せ。人口流出に歯止めをかけるとともに、林業も後押しする。

市の面積のうち、森林が占める割合は約9割。16年には森林浴により心身を癒やす「森林セラピー基地」を開設し、森林資源を活用した魅力PRなどに取り組んできた。

17年度から始まった住宅支援では、当初予算に事業費として1500万円を計上した。対象は15歳以下の子どもを持つ世帯や40歳以下の個人や夫婦。50万円を上限に住宅購入費の1割を助成する。市内での転居者は上限を30万円とする。

林業活性化のため、市内に本支店がある事業者が新築工事を手掛ける場合、さらに50万円まで施工費を補助。市内の製材所が製材した地元産や国産の木材を50%以上使用した場合も20万円を上限に追加支給する。年齢要件は設けない。

◎新しい地鶏は「福地鶏」＝卵肉兼用種、6月下旬に卵販売―福井県(17/04/26)

福井県は26日、県畜産試験場（坂井市）が2014年度から開発を進めてきた新しい地鶏の名称を「福地鶏」に決めたと発表した。福地鶏は県内向けの地鶏で、卵を採卵した後、食肉としても利用する「卵肉兼用種」。17年度は農家8戸に計2400羽のひなを譲渡し、卵は6月下旬、鶏肉は18年5月に販売を始める。

県生産振興課によると、新しい地鶏の名称は県の他、生産者、流通業者、飲食店でつくる「新しい地鶏推進協議会」が命名。「幸福度日本一の福井県の地鶏」に由来しており、シンプルな名称であることから覚えやすいとの特徴もあるという。

福地鶏は、卵の黄身が大きく、肉は適度な歯ごたえでジューシーな味わいがあるとされるが、3月の推進協議会設立時の試食では参加者から「卵も肉もうまいという両立が可能なのか」といった懸念が出ていた。

◎農業所得1.3倍増へ補助金＝稲作農家、意欲的な農家を支援―山形県(17/04/26)

山形県は2017年度、農家の所得アップに向けた補助金を創設した。高付加価値化や他の作物の栽培を目指す小規模稲作農家や、生産性向上に取り組む農家の経費を補助することで、減反廃止や高齢化に伴う経営環境の悪化が懸念される県内農業へのてこ入れを図る。具体的には、水稲作付面積が1ヘクタール未満の専業農家と第1種兼業農家を対象に、無農薬栽培など高値で売れるコメや新しい作物を栽培するための経費の2分の1を補助する。対象経費の上限は500万円。3年後の農業所得を1.3倍（販売金額1.2倍）以上に増やす事業計画を提出することが条件。

また、県が派遣する会計士や中小企業診断士らの助言を受けた上で、3年後の農業所得を1.3倍（販売金額1.2倍）以上に増やし、経営者1人当たりの農業所得を400万円以上とすることなどを目指す事業計画を策定した農家を対象に経費の3分の1を補助する。対象経費の上限は家族経営の農家が1500万円、組織経営なら2500万円。

さらに、収益性向上を目指し県が創設した「やまがた農業経営塾」を受講した上で、①経営者1人当たりの農業所得が800万円以上②正社員を雇用する農業法人―などの条件を3年後に達成する事業計画を策定すれば、補助対象経費の上限が5000万円に引き上げられる。

◎県産日本酒のPR本発刊＝長野県(17/04/25)

長野県は、デザイン会社などと共同で、県産の日本酒を紹介する「長寿の国から信州をいただく」を発刊した。県は2002年から、味と品質の優れたワインや日本酒を認定する「原産地呼称管理制度」を開始。パンフレットなどで制度の周知を図ってきたが、行政資料では面白みに欠けるため、気軽に読める本を作った。制度を多くの人に知ってもらい、県産日本酒の知名度アップにつなげたい考えだ。

本では、原産地呼称管理制度に携わってきた利き酒師と造り手の対談を掲載したり、県内の酒蔵が薦める日本酒75本を紹介したりして

る。紹介ページでは、利き酒師のコメントを載せたり、うま味や苦味を表すグラフを付けたりするなどして、視覚に訴える工夫をした。郷土食を中心とした酒のつまみ50品目も紹介している。A4判120ページのフルカラーで1600円（税別）。



「長寿の国から信州をいただく」の中で紹介されている県産日本酒＝17日午後（金澤俊子撮影）

◎移住子育て世代に家賃とコメ補助＝青森県藤崎町(17/04/24)

青森県藤崎町は2017年度、子育て支援と定住促進のため、町内に移住してきた子育て世帯を対象に家賃とコメを補助する。町によると、こうした取り組みは県内初という。対象は、中学生以下の子どもがいて、4月1日以降に町に定住する目的で転入し、社宅や公営住宅などを除く民間賃貸住宅に住む世帯。町は月2万円を上限に、最長で2年間家賃を補助する。

さらに、小中学生の子ども1人につき、月5キロ分のおこめ券を最長で2年間交付する。おこめ券の対象は県産米「つがるロマン」で、町内の米販売店で引き換えられる。

＜海外アグリ＞

◎スマホで品質確認＝食品で導入進むー米(17/04/30)

【シカゴ時事】米国で「スマートラベル」と呼ばれる新たな食品表示方法の導入が、急ピッチで進んでいる。消費者がスマートフォンで商品のQRコードを読み取ると、栄養や成分などパッケージに書かれていない詳しい品質情報を入手できる。ただ手間がかかる上、遺伝子組み換え食品かどうかといった開示内容は各社の判断に委ねられており、改善を求める声は多い。

清涼飲料大手コカ・コーラは4月、1年以内に全ての商品でスマートラベルを採用すると発表した。既に店頭に登場し始めており、一部に組み換え作物が含まれていることが分かる。

推進団体の米食品製造業協会によると、スマートラベルは2015年12月にスタート。採用企業は26社、対象商品数はジュースやチョコレート、シリアルなど約6700に達した。年内に3万商品を超えると見込む。

スマホで読み取れるのと同じ内容はウェブサイトでも開示され、同協会は「詳細な情報を消費者は簡単に得られるようになった」と胸を張る。これに対し、組み換え食品の表示義務化を求めてきた団体は「知りたい情報は商品に直接記載すべきだ」（米消費者同盟）と訴えている。

◎トランプ氏の米韓FTA関連発言「趣旨確認中」＝韓国政府「再交渉の要請ない」(17/04/28)

【ソウル時事】韓国産業通商資源省は28日、トランプ米大統領が韓国との自由貿易協定（FTA）の再交渉か撤廃を迫る考えを明らかにしたことについて報道資料を発表し、「これまで米側から再交渉の公式要請を受けたことはない」と強調した。その上で「発言の趣旨や背景などを公式チャンネルを通じて確認中」と説明した。

トランプ氏は大統領選の選挙戦中、米韓FTAに関し「雇用を喪失させている協定だ」と厳しく批判していたが、大統領就任後は、目立った発言はなかった。ただ、環太平洋連携協定（TPP）離脱を宣言し、北米自由貿易協定（NAFTA）の再交渉も求めていることなどから、韓国政府は米韓FTAに関し、「あらゆる可能性を念頭に対応策を検討してきた」（産業通商資源省）。同省は「今後も関連動向を鋭意注視する。FTAが互恵的な成果を生んでいることを米側に説明していく」としており、撤廃には反対していく方針だ。

◎食品・飲料市場、年10%の成長続く＝観光ブーム追い風、海外勢も関心ーベトナム(17/04/27)

ベトナムの食品・飲料業界は、2020年まで年10%の成長を続けると専門家たちはみている。ベトナム・ニュース紙（電子版）によれば、同国を訪れる外国人観光客らはおいしく、かつ安全な食べ物、飲み物を求めており、これに対応することで、市場の拡大だけでなく地元食品・飲料会社の商品の質の向上も期待できそうだ。

海外の関連企業も、ベトナムに着目している。最大商都ホーチミン市で25日開幕した「2017年国際食品、おもてなし展示会」は関連産業の商談おとびネットワークづくりの場となった。今年で9回目を迎えた展示会には38カ国・地域から614の企業・団体が出展したが、そのうち76%を母国以外でも事業を展開する企業が占めた。地元企業の出展者も、15年の前回に比べ38%増えた。

ホーチミン市の米国総領事館の担当者は、会場に設けた米国パビリオンにチーズ、健康・栄養食品、家禽（かきん）、牛・豚肉、冷凍食品、ポップコーンなど40近い企業・団体が出展していると説明した。全ての商品は安全で信頼性があり、高い品質であることを強調した。

ベトナムは米国の農産物の有望な市場で、米国のベトナム向け食品・農産物輸出は今年最初の2カ月で前年より30%増加。ベトナムはこの分野で第8位の輸出先で、ベトナムの消費者は米国産品に関心を寄せている。（ハノイ時事）

◎ロシア、モンテネグロ産ワイン禁輸＝NATO加盟に報復か(17/04/27)

【ポドゴリツァAFP＝時事】旧ユーゴスラビア構成国モンテネグロの国営ワインメーカーによると、ロシアは26日、モンテネグロ産ワインを「衛生面の問題」を理由に輸入禁止にした。マルコビッチ首相は「モンテネグロの北大西洋条約機構（NATO）加盟問題を背景に決定されたのは明らかだ」と批判した。モンテネグロは東方正教を信仰するスラブ民族主体の国家で、ロシアは自らの影響圏と見なしてきた。しかし、モンテネグロは今年中のNATO加盟を目指しており、ロシアは猛反対している。

◎対米報復、年180億円＝メキシコに認める－WTO仲裁(17/04/26)

【ロンドン時事】世界貿易機関（WTO）は25日、マグロをめぐる米国との通商紛争に勝訴したメキシコが、年間約1億6300万ドル（約180億円）の対米報復措置の発動をWTOに申請できるとの仲裁決定を下した。

メキシコは2008年に米国を提訴。WTOは12年、米国がメキシコ産マグロの販売で公平に扱っていないと認定したが、その後も違法状態が続いたため、メキシコが対抗措置に動いた。ただ米国は16年に是正措置を導入し、メキシコへの差別待遇は解消されたと主張。ロイター通信によると、メキシコが報復を発動しても、その後に米国の訴えがWTOで通れば、報復は停止に追い込まれるという。米・メキシコ関係は、トランプ米政権によるメキシコ国境の壁建設などで険悪化している。

◎米食品大手ドール、再上場を申請＝13年に自社買収で非公開企業に(17/04/26)

【ニューヨーク時事】米食品大手ドール・フード・カンパニーは25日、米証券取引委員会（SEC）に新規株式公開（IPO）を申請した。同社は2013年に経営陣による自社買収（MBO）で非公開企業となったが、再上場で事業資金を確保したい考え。SECへの提出資料によると、IPOによる調達額は最大1億ドル（約110億円）。ただ、暫定的な金額とみられ、売り出し株数や想定価格、上場先などは未定。調達資金は債務の返済や事業全般に充てるとしている。

ドールは09年10月にニューヨーク株式市場に上場したが、13年11月に筆頭株主のマードック会長兼最高経営責任者（CEO）が12億ドルでMBOを実施、非公開企業となった。1851年創業のドールは、野菜や果物の生産・販売で世界的に事業を拡大したが、近年は業績不振に直面。2012年には伊藤忠商事に加工食品事業とアジアでの青果物事業を売却した。16年1～12月期の売上高は45億1000万ドル、純損益は2300万ドルの赤字。

◎ロス米商務長官：カナダ産木材に相殺関税適用へ＝平均20%(17/04/25)

【ワシントン・ロイター E S = 時事】ロス米商務長官は24日、カナダ産軟材の輸入に平均20%の補助金相殺関税を適用する方針を明らかにした。カナダとの間で長年くすぶる貿易論争が激化することになる。ロス氏は電話でロイター通信に対し、「（カナダ産軟材は）米国市場全体の約31.5%を占めている。カナダとの関係でみれば大きな割合だ」と語った。カナダからの軟材輸入は金額ベースで50億ドルに上っており、相殺関税は打撃になる。米国の軟材製造業者は、カナダの業者が公有地の立木伐採権を提供されているのは政府補助金と実質的に同じだとして、米商務省に申し立てていた。

<アグリ・フード産業>

◎日本ハム、米国に30年ぶり新工場＝加工食品強化、約45億円投資(17/04/28)

日本ハムグループが2018年9月ごろをめどに米テキサス州に新工場を建設することが28日、分かった。米国本土での新工場稼働はおよそ30年ぶり、投資額は約45億円。人口増で米国市場の拡大が見込まれるため、米国内での加工食品生産量を約3倍に増やす。

米国での加工食品生産を手がける完全子会社のデリーフーズ社が食品製造会社を新設し、運営に当たる。新工場ではフライドチキンなどの加工冷凍食品を生産。70人ほどを新たに雇用し、工場がフル稼働した場合、年間約2万5000トンの生産が可能になる。米国での加工食品生産はデリーフーズ社が所有するカリフォルニア州ロサンゼルス郊外の工場で行っており、生産量は年間約1万4000トン。同工場はフル稼働状態で、2～3年以内にも生産が追いつかなくなる見通しという。新工場稼働で西部地域の出荷量を増やすほか、東部にも販路を広げ米国全体での営業拡大を目指す。

◎味の素・東工大、アンモニア生産新技術で新会社＝アミノ酸原料を安定供給(17/04/27)

味の素や東京工業大学などは27日、アミノ酸や肥料の原料になるアンモニアを効率的に生産する技術を実用化するための新会社「つばめ B H B」を設立したと発表した。新技術を使えばアンモニアを需要のある場所で適量を生産でき、安定的に供給できる。新会社の資本金は4億5000万円。ベンチャーファンドが53%、味の素が44%、東工大の細野秀雄教授らが3%を出資する。アンモニアの生産は現在、高温・高圧の巨大プラントで大量生産する方法しかなく、輸送費や保管費がかかるのが難点。細野教授らが開発した触媒を使えば、低温・低圧の小型プラントで効率的に生産できることが分かっている。新会社は味の素の工場内で実証実験を行い、2021年をめどに実用化にこぎ着けたい考えだ。

◎品薄で「ポテチ」騒動＝ジャガイモ不足で販売休止(17/04/26)

スナック大手のカルビーと湖池屋が、原料のジャガイモ不足を理由にポテトチップスの一部商品の販売を休止すると表明してから約2週間が過ぎた。ポテトチップス好きが店頭で押し掛けるなど、一部で品薄となり、ちょっとした騒動になっている。

食品スーパーのアキダイ関町本店（東京都練馬区）では、ポテトチップスが先週末に売り切れた。まとめ買いする客も少なくなかったという。コンビニエンスストアのミニストップでも棚に並べるとすぐに売れる状況だ。広報担当者は「なくなれば、他のスナック菓子で棚を埋めるしかない」と話している。ネットオークションで、280円前後の「カルビー ピザポテト B I G」が1000円近い値段で売買されるなど、販売休止商品の人気が過熱している。販売休止は「ピザポテト」や「のり醤油」といった一部で、主力の定番商品などは出荷を続けている。だが、過熱する騒動の影響は、休止予定のない商品にも及んでおり、メーカーは出荷を抑制したり、新商品の発売を取りやめたりして対応している。

多くの店が仕入れに苦慮する中、コンビニ大手のセブン-イレブンでは、オリジナル商品と組み合わせるなど売り方を工夫して、ポテトチップス全体の売上げを伸ばしている店舗もある。昨年8月に北海道を襲った台風がジャガイモ不足を招いたが、インターネット交流サイト（SNS）で「ポテトチップスがなくなる」との情報が広まったことも、駆け込み買いを誘った。

5月には九州でジャガイモの収穫が始まり、不足感は和らぐ見通し。ただ、「天候や作柄は不確実だ」（カルビー広報担当）といい、販売再開の時期は明らかになっていない。

◎米マクドナルド、日本法人株の売却見送り＝業績回復で方針転換(17/04/26)

【シカゴ時事】米ファストフード大手マクドナルドは25日、5割出資する日本法人の株式売却計画を中止したことを明らかにした。一時落ち込んでいた業績が急回復しており、あえて事業形態を見直す必要はないと判断した。オザン最高財務責任者（CFO）が決算説明会で表明した。オザン氏は「日本法人の所有形態の見直しを完了した。現時点では手続きを進めないことを決めた」と説明。日本事業がV字回復していることを挙げ、「この勢いを持続できると信じている」と強調した。

日本では2014年以降、期限切れ肉の使用や異物混入といった問題が相次いで発覚し、顧客離れが加速。グループ全体の足を引っ張る格好となり、米マクドナルドは日本法人株の売却を検討すると表明していた。

しかし、その後は店舗改装やメニュー改革といった取り組みが奏功し、客足が徐々に回復。17年1～3月期の日本の既存店売上高は前年同期比15.5%増と、グループ全体（4.0%増）を大きく上回った。

◎中越パルプ、丸紅と共同で植物由来の新素材CNFを開発・販売(17/04/25)

中越パルプ工業は25日、植物由来の新素材「セルロースナノファイバー（CNF）」の用途開発や販売をめぐり、丸紅と共同展開すると発表した。17日に覚書を締結した。中越パルプは、木材チップや紙パルプ製品の取引で関係の深い丸紅と連携。樹脂関連製品を中心に開発を進め、販路を拡大したい考え。中越パルプはCNFの製造技術を持ち、企業や研究機関にサンプルを販売している。鹿児島県薩摩川内市にCNFの量産工場（年産能力100トン）を建設中で、6月に稼働させる予定だ。1年以内に、工場の年産能力に見合う販売先の確保を目指す。

◎三井物産、陸上養殖に参入＝サーモトラウトを生産(17/04/24)

三井物産は24日、陸上養殖システムを手がけるFRDジャパン（さいたま市）に出資し、海水で育てるサーモトラウト（ニジマス）の陸上養殖事業に参入すると発表した。2018年4月にも千葉県内に新設する養殖場で年30トン規模で生産を始め、20年に年1500トンに拡大することを目指す。三井物産はFRDの第三者割当増資を引き受け、9億円で株式の80%を取得する。

世界的に養殖水産物の需要が高まる中、適地が限られる海面養殖に代わり、陸上養殖による大量生産の可能性を探る。さしみなどで人気のサーモトラウトの国内生産を通じ、日本の食料自給率向上にも貢献したい考えだ。

FRDはバクテリアを利用し、人工海水を循環させながら水質を維持するシステムを開発した。水の入れ替えが少量で済み、消費地に近い場所でも養殖が可能のため、輸送コストなどを抑えられるという。



三井物産が陸上養殖に挑戦するサーモトラウト（同社提供）

[〈表紙・目次へもどる〉](#)

最新ICTやドローンを農業に

＝針生信夫・舞台ファーム社長インタビュー＝

—農業ジャーナリスト・窪田新之助—

農業界でもロボットや人工知能（A I）など最先端のテクノロジーの可能性が議論されるようになってきた。農業の経営者はそれらアグリテックの意味と価値をどう捉え、どのように使いこなそうと考えているのか。テクノロジーの最先端を視察するため頻りに米国を訪れている舞台ファーム（宮城県仙台市）の針生信夫社長に聞いた。

◇すでにある技術を農業に転用する

—農業におけるI Tの価値と活用についてどう考えるか。

農業の効率化のためにはI Tをどんどん取り入れるべきだ。といっても農業界がわざわざI Tの仕組みやサービスをゼロから生み出すのではなく、他産業にある既存のI Tを利活用すればいい。

たとえば私は毎年訪米して、アメリカ発のテクノロジーを体験していて、1月には（米配車サービス大手）ウーバー・テクノロジーズのサービスを利用した。ある店でスマートフォンで車を呼んだら、画面を見ていれば何分後に到着するかが分かってしまう。その時に思ったのは、このサービスを農業に取り入れられないかということ。農家は自身の経営規模を超えた大型農機を買うから、固定費がかさんでしまう。知り合いの農家に保有しているコンバインやトラクターの能力について聞くと、農地は2、3ヘクタールしかないのに対し、6、7ヘクタールにも軽に対応できる農機を持っている。「なぜこれだけの機械を入れたのか」と質問すると、「隣が入れたから」「農機メーカーから言われた」からといった答えだ。収益性を考慮せず周りの雰囲気やメーカーの営業に流されている。

こうした事態を解消するには、農機を共有すればいい。地域の農家が所有するそれぞれの農機について、いつ、どこで、どんな状態にあるかを常に把握しながら、それらを共有して使えるようにすればよい。誰かがその地域の

農業を鳥の眼のように俯瞰して、農機を共同で運用する仕組みを作れば、今ある農機のおそらく2割は要らなくなるはずだ。

—シェアリングエコノミーは他にもありそうだ。

例えば稲の収穫後の作業。東北地方ならだいたい同じ時期に稲刈りをしているので、コメを共同輸送しませんか、あるいは乾燥施設を一緒に使いませんか。個々の農家がそれぞれ何をしているかをデータ管理すれば、同じ機械や施設を共同で利用する提案ができる。この仕組みについてはちょうどいま仕掛けているところだ。

—大変面白い発想だが、I T企業は関心を示しているか。

残念ながら、I T企業はあまり乗り気ではない。というのも、何らかのI T系サービスを導入しても、高齢の方も多い農家が、そのサービスを使いこなせない可能性が高い。そして、そのサービスを使いこなせない以上、事業に拡散性がない。自分たちの商売にはならないと考えているようだ。

針生 信夫（はりう のぶお）

1980年3月宮城県立農業高等学校卒業、82年3月県立農業講習所卒業

2003年7月株式会社舞台ファーム設立
代表取締役

10年5月東北経済産業局 農商工伝道師、13年12月国有財産東北地方審議会委員就任、14年8月宮城県認定農業者組織連絡協議会副会長

15年1月宮城県総合計画審議会審議委員、15年4月内閣府 食の6次産業化プロデューサー新段位最高レベルの「レベル5」取得



ただ、これは間違っている。今後は「メガファーム」よりさらに大規模化が進んだ「テラファーム」が登場してくる。

I T企業にとってそういう農業の経営体にサービスを提供することは、そのグループに参画するすべての農家を顧客にすることと同じになる。例えば舞台ファームがグループの農家1000戸の生産システムを管理するようになれば、生産関連のI Tサービスの導入で、農家1000戸分の顧客を得ることと同じになる。

◇チャットボット使いビッグデータ集積

―舞台ファームで導入を検討しているI Tとは。

いま導入を目指しているのは、営農支援や顧客対応において自動で会話対応する人工知能を用いたプログラム「チャットボット」。おいしいコメはどうやって作った方がいいかと、パソコンやスマートフォンで質問を入力すると、「ボット（Bot）」が勝手に答えてくれるようにする。あるいは顧客から発注があった場合でも、基本的にはボットが対応してくれるようにする。

これを実現するのに必要なのはデータベースだ。そのためのデータは手で入力している。舞台ファームのグループ各社はそれぞれが（独立した）事業体的な特徴を持っていて、多様な知見が集まってくる。それらすべてのデータをグループ全体で共有化したい。そのために農業における多様な情報を一つのチャットボットのホームページに集めて、データベースにして、新しい知見が入ればどんどん書き換えていく仕組みを検討している。クラウド上に圃場を登録して一元管理するシステムも導入している。

◇日本発の農業向けドローンスクール

―ドローンについても積極的に活用すると聞いている。

（舞台ファームの拠点がある）仙台市は国家戦略特区の指定を受け、さまざまな分野でドローンを活用していく方針だ。これに関連して舞台ファームが仙台市に提案しているのは、鳥獣害を防ぐために山の中でドローンを飛ばし、ドローンが発する光や音でイノシシやシカ、サルといった野生動物を威嚇して、山奥へと追い払うことができないかということ。しかもドローンはバッテリーが減ったら、発着基地に自動的に戻って充電し、再び飛んでいく仕組みにしたい。現状の鳥獣害対策をみると、集落に金網を張り巡らしたり、農地に電気柵を設置したりしている。その総延長が数百キロになって、人が柵に閉じ込められているような現状に比べれば、ドローンによる鳥獣害対策はより良い方法ではないか。

鳥獣害対策だけに限らず、ドローンは多方面にわたって農業現場で活躍するだろう。そのために必要なのはドローンを使いこなせる人材の育成だ。そのためにドローンスクールを開講するための準備も進めている。一般社団法人日本U A S産業振興協議会（J U I D A）が日本で初めて、ドローンの操縦士の育成とその安全運航の管理者を養成するスクールの認定制度の運用を始めた。弊社の社員もここで操縦士の免許を取っている。

一方、ドローンのメーカーがインストラクターの資格を付与している。弊社でもJ U I D Aを受講した社員がその資格を取得する講習を受けている。インストラクターの資格が取れば、舞台ファームが農業用ドローンの操縦士を育成し、その免許を交付できるようになる。農業関係に絞ってこうしたドローン事業を展開しているのは日本でもわれわれだけのはず。東日本大震災で津波の被害に遭った土地を練習場にして、ドローンの操縦士を養成するスクールを開講したい。

[＜表紙・目次へもどる＞](#)



窪田 新之助（くぼた しんのすけ）

福岡生まれ
大学卒業後、2004年に株式会社・日本農業新聞入社、12年3月退社
現在、フリーランスで農業問題を取材
shinkubo1207@gmail.com

〔主な著書〕

「日本発『ロボットAI農業』の凄い未来 2020年に激変する国土・GDP・生活」、
「GDP4%の日本農業は自動車産業を超える」（いずれも講談社＋α新書）、
「本当は明るいコメ農業の未来」（イカロス出版）

地元主導で営農型発電スタート ＝地産地消エネルギー、農地も守る＝千葉県匝瑳市＝

営農を続けながら太陽光発電を行う営農型発電の事業会社「匝瑳ソーラーシェアリング合同会社」（千葉県匝瑳市、椿茂雄代表）は同市内で、新たな発電所の商用運転を始めた。住民が事業費を拠出し、発電所を管理し、営農にも携わる地元主導の営農型発電事業としては国内最大規模になるという。椿代表は「このエリア全体のエネルギーが発電できる。エネルギーの地産地消ができる」と強調、「農地と自然環境を守りながら地域を活性化していきたいという思いがあった」と明かした。

◇遮光率に土壌分析、作物決める

小高い丘が連なる田園地帯の農地の上に太陽光パネルが並ぶ。4月3日に行われた落成式には細川護熙、小泉純一郎、菅直人の各元首相が参加、曇り空からのぞき始めた日差しの下、「全国的先駆けとなる」などとエールを送った。

営農型太陽光発電は農地に支柱を立てて上部にパネルを設置、下部の農地での耕作と同時に発電を行う仕組み。今回は耕作放棄地約3.2ヘクタールを利用して最大出力1メガワットの発電をしつつ、大豆と麦を栽培する。想定年間発電量は約1424メガワット時（20年平均）と一般家庭約288世帯分の年間電力量に相当する。

設置する太陽光パネルは小型で、おのおの間隔が広がるものを採用。栽培する作物に適した遮光率を考慮し、通常栽培と比べても収穫量が変わらない仕組みとした。栽培する作物は、土壌分析の結果、耕作放棄によりやせていたことなどを踏まえ、大豆を6月から11月に、麦を11月から翌5月に生産することにした。支柱上でパネルを載せるアルミ製架台は高さ2メートル以上に据え、トラクターなど農業機械も下の空間に入れるようにした。

◇地元出資、地域に還元

今回の事業は資金調達手段も特徴の一つだ。同市出身の椿代表をはじめとする地元住民らが出資に加わった。さらに、城南信用金庫（東京都）が営農型太陽光発電向けとしては国内初となるプロジェクトファイナンスを実施、導入に必要な総事業費約3億円を調達した。再生可能エネルギーの固定価格買い取り制度（FIT）による同事業は20年間の収入が保証されるのに対し、農地の一時転用は3年間で更新時期を迎えるなど課題も残っている。ただ、椿代表がこれまでも太陽光発電と農業に取り組んできており、今回も地元を拠点として両方に携わることなどが評価されたという。

発電事業の年間収入は4000万円と見込まれ、このうち、毎年200万円を耕作委託料として椿代表もメンバーとなっている農業生産法人「Three little birds」（千葉県匝瑳市、佐藤真吾代表）に支払う。また、同額を地域の環境保全や振興のための基金に積み立てる予定で、地元出資などで得た収入の1割を地域に還元する方針だ。

「大豆と麦は普通なら赤字」（佐藤代表）とされる同地での農業だが、そこに耕作委託料の収入を加えることで作物の価値を高める余地が生まれる。佐藤代表は今回のビジネスモデルについて、「新しいことに挑戦できる仕組み」と評価しており、今後は生産する大豆、麦を有機栽培にしたり、加工品を生産したりして付加価値を高めていく方針だ。（千葉支局・岩間康郎）



営農型太陽光発電所の落成式に臨む関係者ら（4月3日、千葉県匝瑳市）

[＜表紙・目次へもどる＞](#)

東京コメ市況

◎新潟魚沼コシ、700円安と急落＝一般コシは上昇(4月28日)

スポット市場は、新潟魚沼コシヒカリが前週末比700円安と急落した。一方、同一般コシは200円上昇。実需筋は「全般的に売り物が少ないことなどから、緩慢な荷動きが続いている」と話している。

魚沼コシは、下げ止まりの兆候が見られない。2016年産は豊作に伴う荷余り感が根強く、「一段と下げる余地が十分にあり、最終的には一般コシとの価格差がなくなる可能性がある」（集荷業者）との声が聞かれる。

新潟一般コシに関しては、「先週1万3000円台に値下がりしたことで、値頃感から買いが入った」（同）ようだ。取りあえず下げ止まったとみられ、実需筋は「業務用との価格差が縮小していることから、一般コシがさらに物色されることもあり得る」とみている。

【堂島東京コメ標準品銘柄の現物、先物価格】(カッコ内は前週末比、先物は前日終値)

新潟一般コシヒカリ 1万4150円（200円高）▽栃木あさひの夢 出来ず（－）▽群馬あさひの夢 出来ず（－）▽埼玉彩のかがやき 出来ず（－）▽千葉ふさおとめ 出来ず（－）▽千葉ふさこがね 出来ず（－）

東京当ぎり1万2900円／東京先ぎり1万2950円

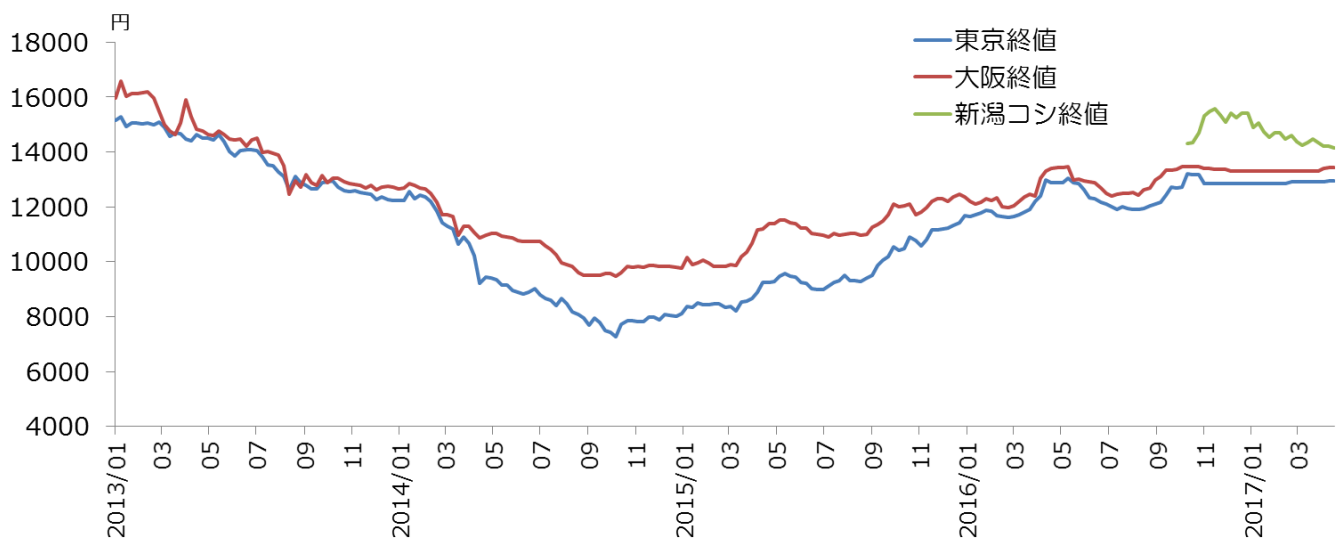
◎東京コメ相場(消費税外出しの仲間渡し、玄米、60キロ/円＝4月28日)

※「未検」は未検査米、「---」は出来ず、「#」は置き場渡し

〔2016年産〕

| 産地 | 銘柄 | 等級 | 中心値 | 産地 | 銘柄 | 等級 | 中心値 |
|---------|--------|----|-------|-----|--------|----|-------|
| 福島(会津) | コシヒカリ | 1 | 13750 | 秋田 | あきたこまち | 1 | 14550 |
| 福島(中通り) | コシヒカリ | 1 | 13450 | 茨城 | あきたこまち | 1 | --- |
| 茨城 | コシヒカリ | 1 | 13650 | 千葉 | あきたこまち | 1 | --- |
| 栃木 | コシヒカリ | 1 | 13750 | 千葉 | ふさおとめ | 1 | --- |
| 埼玉 | コシヒカリ | 1 | --- | 千葉 | ふさこがね | 1 | --- |
| 千葉 | コシヒカリ | 1 | 13650 | 北海道 | ゆめぴりか | 1 | 16950 |
| 新潟(魚沼) | コシヒカリ | 1 | 16050 | 北海道 | ななつぼし | 1 | 15250 |
| 新潟(一般) | コシヒカリ | 1 | 14150 | 岩手 | ひとめぼれ | 1 | --- |
| 富山 | コシヒカリ | 1 | 14050 | 宮城 | ひとめぼれ | 1 | 13750 |
| 福井 | コシヒカリ | 1 | 13950 | 青森 | まっしぐら | 1 | 13550 |
| 三重 | コシヒカリ | 1 | --- | 青森 | つがるロマン | 1 | --- |
| 栃木 | あさひの夢 | 1 | --- | 山形 | はえぬき | 1 | 14150 |
| 群馬 | あさひの夢 | 1 | --- | 山形 | つや姫 | 1 | 15950 |
| 埼玉 | 彩のかがやき | 1 | --- | | | | |

◎大阪堂島商品取引所 東京/大阪コメ先物 先限チャート(4月28日現在)



日農INDEX = 日本農業新聞提供

◎日農平均価格(4月28日午後5時発表)

| | 価格 | 前日比 | 前年比 | 5年比 |
|------------|-----|-----|-----|-----|
| 野菜(主要14品目) | 133 | ▼27 | ▼27 | ▼20 |
| 果実(主要12品目) | 432 | △13 | ▼70 | ▼39 |

※価格は円、全国7地区主要卸の当日データを基に野菜と果実の総平均の1キロ当たりの価格を日本農業新聞が算出、5年比は過去5年平均比

◎NOPIX(日農市況指数=4月28日午後5時発表)

| | 指数 | 前日比 |
|-----|-----|-----|
| 青果物 | 127 | △15 |
| 野菜 | 143 | △27 |
| 果実 | 86 | ▼4 |

※2000~01年の1日当たり平均販売額を100として日本農業新聞が算出

＜編集後記＞ 5月2日号の巻頭記事では、「調理と氷と南極という神器を振り回して、中東圏で日本の食産業を開拓している」と自称する高澤直之氏による中東ドバイの食事情紹介です。そのユニークな経歴で培われたと思われる独自の視点で、「現地の市場性や流行を敏感に察知して食材を最適な方法で提案提供し、新しい文化を発信することができる存在がシェフではないか」と洞察。また、「すし職人の間では邪道とやゆされていた裏巻きのカリフォルニアロールが、今では和食をWASHOKUへ発展させるきっかけとなった」との指摘は、蒲原孝郎氏が2016年6月21日号で示した認識と同様です。そして新連載「日本食のグローバル化現地報告」の第1弾は、巻頭記事と呼応し、ジエトロ・ドバイ事務所の中尾純二氏に「Gu l f o o d」など現地最新情報をレポートしていただきました。トピックスでは、「食Pro.制度」を紹介する新シリーズの第1回として、食農共創プロデューサーズの長谷川潤一氏に制度の概要を解説していただきました。(編集長・増田篤)

---お知らせ---

5月9日(火)は休信します。

◎時事通信社

- ご購入に関するお問い合わせ(業務局) customer-s@grp.jiji.co.jp
- 誌面内容に関するお問い合わせ(編集部) agrio@grp.jiji.co.jp
- 毎週火曜日発行(但し祝日等を除く) ●購読料金:月額税抜き4,000円

<表紙・目次へもどる>

【付録】

要請一覧『農水省 3 階』
(4月24日～30日通知分)

<予定日、要請者、対応者、要請内容の順>

【26日】

平井 伸治 鳥取県知事ほか／山本大臣／指定生乳生産者団体の機能発揮による生乳需給調整の実効性確保、米価の安定に向けた確実な需給調整の実施、農業競争力強化対策の継続と予算確保について

副島 良彦 佐賀県副知事ほか／細田政務官／4月25日の諫早湾干拓に係る農林水産大臣談話を受けての要請

【28日】

石倉秀郷 佐賀県議会議長 ほか／齋藤副大臣／4月25日の諫早湾干拓に係る農林水産大臣談話を受けての要請

<表紙・目次へもどる>