

AFC フォーラム Forum

Agriculture, Forestry, Fisheries, Food Business and Consumers

8

2020

特集 業務用取り戻す国産野菜



業務用取り戻す国産野菜

3 野菜の需給をめぐる構造的課題と対応

佐藤 紳

利便性・簡便性重視の志向変化に合わせ国内シェアを伸ばす加工・業務用野菜だが、その3割は輸入野菜が占める。国産野菜がシェアを奪還する方策とは。産地の抱える課題から考察する

7 野菜生産サプライチェーンと持続経営

松田 恭子

取り組む者が増えている加工・業務用野菜で、実需者から高い評価を得ている2社を紹介しよう。実需者ニーズに応じ効率的に生産するシステムを導入しサプライチェーンを築いている

11 野菜流通で存在意義高まる中間事業者

大泉 一貫

日本農業は、川上の商品企画、川中の農業者、川下の小売りなど販売のチェーンがつかっていないのではないのか。チェーンの最適化に中間事業者の役割はいっそう増している

特別企画

15 令和農業の視点

こうして輸出を伸ばした

早くから海外市場を開拓してきた経営者たちの軌跡を知ろう。人口減少、ポストコロナ時代を生き抜く知恵が見えてくる

経営紹介

変革は人にあり

21 株式会社千葉ジェッツふなばし／千葉県 島田 慎二

肉用牛を1頭飼い、農畜産業をPRして支援。経営コンサルタントの経験を活かし、「苦しいときこそポジティブ」を信念に、激変する日本農業界を応援する

新・農業者

31 大地堂／滋賀県 廣瀬 敬一郎

競合することがない「古代小麦」の新市場を創る、という明確な経営戦略と熱い想いを持つ農業者。種の輸入、栽培技術の確立など、多くの困難を乗り越え経営を確立させていく

9月号予告

特集は、「持続可能な水産業の課題」を予定。

魚介類の消費量や水産業の就業者数の減少など多くの課題を抱える水産業だが、持続可能な発展に向けさまざまな取り組みがおこなわれている。川上、川中、川下での課題を把握するとともに、水産業の可能性を実現する最新の取り組みを追う。



撮影：矢部 志朗
北海道足寄郡足寄町
2013年盛夏撮影

ラワンブキと青空

■ラワンブキは日本一大きなフキといわれており、高さ3メートル、茎の直径が10センチメートルに達するものもある。その高さは成人の背丈を優に超す■

シリーズ・その他

観天望気

加工・業務用野菜の現場から 木村 幸雄 ----- 2

フォーラムエッセイ

甘くておいしい赤い実 緒川 たまき ----- 24

主張・多論百出

株式会社ナチュラルアート

鈴木 誠 ----- 25

まちづくりむらづくり

千年伝承してきた暮らしのなか

心の通じる交流が新観光資源に

一般社団法人そらの郷／徳島県三好市

出尾 宏二 ----- 27

耳よりな話 219 回

日本初の民間洋式牧場

加茂 幹男 ----- 30

書 評

大竹 道茂 著

『江戸東京野菜の物語 伝統野菜でまちおこし』

青木 宏高 ----- 33

新型コロナウイルス感染症の影響を受けた

農林漁業者の皆さまへ ----- 34

インフォメーション：農林水産省からのお知らせ

後継者不在の農業用ハウス

再整備・改修して後継者につなぐ支援が始まりました

農林水産省生産局園芸作物課花き産業・施設園芸振興室 ----- 35

農業者と農林水産省をつなぐMAFFアプリ、使っていますか

農林水産省大臣官房政策課 ----- 36

みんなの広場・編集後記 ----- 37

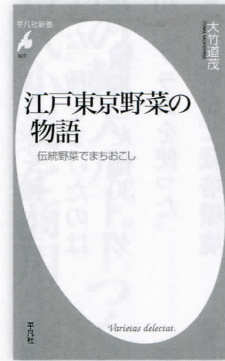
TiDBit：上級農業経営アドバイザーのこぼれ話

設備投資のリスクと判断 久田 博司 ----- 38

『江戸東京野菜の物語』

伝統野菜でまちおこし

大竹道茂 著



(平凡社新書・900円 税抜)

東京にもう一つ江戸の顔

青木 宏高

(NPO法人「良い食材を伝える会」理事)

この本は江戸野菜の調査記録ではない。物語にしたところに特徴がある。自由勝手に想像力を交えて、面白く読んだ。

江戸から東京へ伝わった江戸東京野菜は、在所の名を残した50種が現在登録されている。品川カブ、滝野川大長ニンジン、谷中シヨウガ、亀戸ダイコン、千住一本ネギ、奥多摩ワサビ、馬込半白キュウリなど、ゆかりの場所に大竹さんらは『農業屋外説明板』を設置した。

JR新小岩駅先にある香取神社には、小松菜の説明板がある。享保4(1719)年、徳川8代將軍吉宗の鷹狩りの際にこの地が食事場であった。あるとき、青菜を少々あしらった餅のすまし汁を食べた吉宗は大いに喜び、この地にちなんで青菜を「小松菜」と命名したと伝えている。

以来、神社祭事には必ず小松菜を神前に供えて氏子永代の繁栄を祈願しているという。境内の『農業屋外説明板』は、「味のよい優れた菜類として江戸の人に喜ばれた小松菜は、江戸川区の特産野菜となりました」と解説する。

小松菜は交配種の普及で日本中どこでも生産でき、タネも簡単に入手できる。

百万都市の江戸に不足していたものが野菜である。青菜の料理があまり見られないのも、野に自生する青い菜を各自が摘んでいたからである。だが急増する人口に間に合わなくなり、畑に栽培するようにになった。素材をどのように工夫するのか、想像力の料理が、江戸料理である。

『江戸料理をつくる』(料理／福田浩・なべ家主人／教育社刊)という江戸の料理を再現した名著に「菜飯」が紹介されている。材料は「小松菜」と「飯」と「塩」だけのシンプルなもの。

また、江戸出仕の侍が野菜不足で脚気を患い、後世に「江戸患」と呼ばれた。5代將軍綱吉も重い脚気を患い、治療にはダイコンが効果的とされ、その栽培が練馬で開始された。

今日の練馬では、近郊の小学生が食育の一環でダイコン畑に大勢やってくる。

東京から、畑がどんどん消えていく。畑とともに、江戸から受け継がれてきた野菜も、つくる人、食べる人の暮らしや歴史も忘れられていった。「伝統野菜の復活」には江戸から続く文化をよみがえらせる著者の思いが込められている。江戸から東京へ、その距離を短くする。

F

読まれます 三省堂書店農林水産省売店 (2020年6月1日～6月30日・税抜)

タイトル	著者	出版社	定価
1 儲かる農業2020 週刊ダイヤモンド 2020年3月21日号	週刊ダイヤモンド	ダイヤモンド社	664円
2 平成農政の真実 キーマンが語る	菅 正治／著	筑波書房	1,500円
3 フードバリューチェーンが変える日本農業	大泉 一貫／著	日本経済新聞出版社	1,800円
4 2030年のフード&アグリテック 農と食の未来を変える世界の先進ビジネス70	佐藤 光泰、石井 佑基／著	同文館出版	2,300円
5 なぜ企業は農業に参入するのか 農業参入の戦略と理論	渋谷 往男／編著	農林統計出版	2,500円
6 クリーンミート 培養肉が世界を変える	ポール・シャピロ、ユヴァル・ノア・ハラリ／著	日経BP	1,800円
7 図解 よくわかるスマート農業	三輪 泰史／編著 日本総合研究所研究員／著	日刊工業新聞社	2,000円
8 農政改革 行政官の仕事と責任	奥原 正明／著	日本経済新聞出版社	1,600円
9 絶望の林業	田中 淳夫／著	新泉社	2,200円
10 二〇〇海里漁業戦争をいかに戦ったか 30人の証言。その時に	末永 芳美／編著	農林統計出版	3,500円