

aff

7

July 2015

あふ

agriculture
forestry
fisheries

特集 人も家畜も笑顔になれる

これからの田んぼの話

連載 ご馳走、東西南北

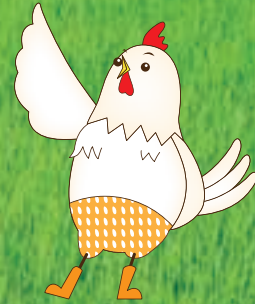
料理研究家・大原千鶴さんが案内する

巧みな技が生む
京の涼味「はも」



人も家畜も笑顔になれる

これからの 田んぼの話



卵の黄身が…!?

この卵、黄身がかなり白味がかっているのがお分かりでしょうか。実はこれ、お米を食べて育った鶏が産んだ卵なのです。この卵を生産しているのは、北海道の竹内養鶏場。何と、飼料の99.8%が北海道産で、そのうち68%を飼料用米が占めています。一般的に、鶏のエサの多くはトウモロコシ。黄身の色はエサの色が反映されるので黄色くなりますが、お米で育てた鶏の黄身は白くなるのです。

お米は人間だけのものじゃない?

「あれ? 田んぼの話なのに卵?」——そう思われた方も多いかもしれません。私たちの食生活に欠かせないお米ですが、実は家畜のエサとしても使われているんです。毎年8万tペースで減少していく主食用米の需要に対し、「飼料用米」の生産量を拡大することで、田んぼを保持していこうという取り組みが始まっています。

僕が
田んぼすごろくで
解説します!



aff | あふ | agriculture
forestry
fisheries

7 July 2015

平成27年7月1日発行 (毎月1日発行)



表紙
撮影/原田圭介(牛乳、卵)
スタイリング/河野亜紀(牛乳、卵)

CONTENTS



03 特集 人も家畜も笑顔になれる これからの田んぼの話



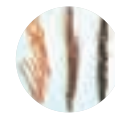
10 明日をつくる③ ～東日本の復旧・復興に向けて～ 豊穡な大地を取り戻し 子どもたちの笑顔があふれる村へ



12 ご馳走、東西南北 vol.3 料理研究家・大原千鶴さんが案内する 巧みな技が生む京の涼味「はも」



16 トップランナー vol.3 今、この人たちが熱い JA 北魚沼 (新潟県)



18 あふ・ラボ 生け花から田んぼアートまで 観賞用イネが秘めた可能性



20 MAFF TOPICS 今年も「子ども霞が関見学デー」を開催します 2015年は「国際土壌年」。土壌について考えてみませんか? ミラノ国際博覧会最新NEWS 各国のパビリオンをご紹介します!

23 読者の声

広報誌『aff (あふ)』について

農林水産業や農山漁村は、食料の安定供給はもちろんのこと、国土や自然環境の保全、良好な景観の形成などの多面的機能の発揮を通じ、国民の皆さまの毎日の生活において重要な役割を担っております。また、農林水産行政は、生産などの現場に密着したものであると同時に、毎日の生活に深く関わっています。農林水産省では「aff」を通じ、農林水産業における先駆的な取り組みや農山漁村の魅力、食卓や消費の現状などを紹介しております。

ホームページのご案内

「aff」は農林水産省のホームページでもご覧になれます。
<http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/>



編集・発行 農林水産省大臣官房総務課広報室

〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1
TEL.03-3502-8111 (代表) FAX.03-3502-8766
<http://www.maff.go.jp/>

編集協力 株式会社 KADOKAWA

〒102-8177 東京都千代田区富士見2-13-3
TEL.03-3238-6255 FAX.03-3238-5832
<http://www.kadokawa.co.jp>

メールマガジンのご案内

大臣メッセージや施策の紹介、イベント情報などをお届けする「農林水産省メールマガジン」を毎週金曜日に発行しております。ぜひご登録ください。無料です。
<http://www.maff.go.jp/j/pr/e-mag/>

フェイスブック・ツイッターのご案内

フェイスブック <https://www.facebook.com/maffjapan>
ツイッター https://twitter.com/MAFF_JAPAN

本誌に掲載した論文などで、意見にわたる部分は、それぞれ筆者の個人的見解であることをお断りします。

メンバーのオススメの「郷土メシ」をご紹介します

おいしい日本! “食”のジュニア PR 大使
ピンク・ベイビーズが行く



写真提供/奄美大島観光物産協会

奄美大島
けいはん
鶏飯

Pink
Babies



pick up
member!

佐藤琴乃 (さとう このの)
生年月日: 1999/11/30
出身: 東京都 特技: ダンス
趣味: ショッピング

ピンク・ベイビーズとは…

少女14人のボーカルダンスユニット。「おいしい日本! 食のジュニアPR大使」として、次世代を担う子どもたちに食と農業の大切さや日本食の魅力などを伝える。

おじいちゃんとおばあちゃんのいる奄美大島はパッションフルーツなど果物が有名ですが、私のお気に入り「鶏飯」。鶏肉・錦糸卵などの具材のつたご飯に鶏のスープをかけて食べます。ヘルシーなお腹いっぱいになるんです!



地産地消の循環型農業で、生産者、消費者のみんなが笑顔に！

トキワ養鶏が進める循環型農業とは…

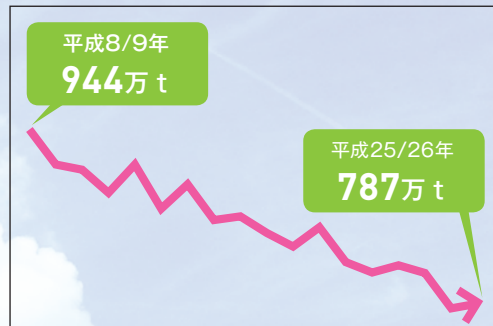
青森県にある常盤村養鶏農業協同組合（トキワ養鶏）では、休耕田を利用した飼料用米作りを稲作農家に提案。「稲作農家さんは休耕田を有効に使うことができ、私たちも安定した飼料の供給が受けられます。消費者の皆さんからも、生産者の顔が見えると安心のお言葉をいただいています」（トキワ養鶏・三浦祐哉主任）

トキワ養鶏さんの飼料は、約7割が国産。しかも地元で採れたものを使っています。

トウモロコシなどの家畜のエサは、ほとんどが輸入されています。それを国産の飼料用米に替えていくことで、安定的に供給できるのです。

主食用米等の需要量の推移

全国で毎年約8万tペースで減少



※注:平成8/9年の値は平成8年7月～9年6月まで、平成25/26年の値は平成25年7月～26年6月までの需要量
資料:米穀の需給及び価格の安定に関する基本指針（平成27年3月）

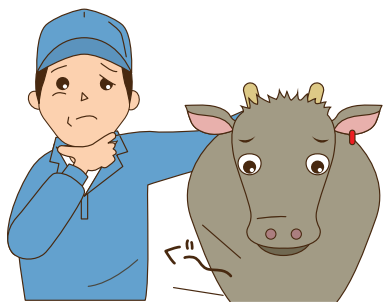
私たちの食生活に欠かせないごはんなどの主食用米。主食用米の需要が減り続ける昨今、これからの田んぼのあり方に注目が集まっています。地域の活性化にもつながる飼料用米の生産で、田んぼの有効活用を目指します。

田んぼをフルに活用しよう！

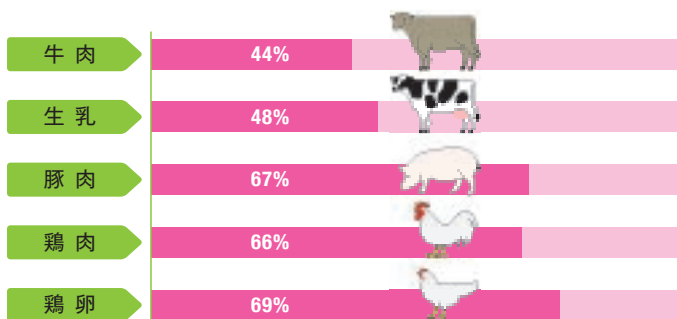
お米の需要が減少している今こそ

次からは事例をご紹介します

安定して供給される
国産飼料用米なら
安心かも…



経営コストに占める飼料費の割合



資料:平成25年度畜産物生産費調査、平成25年営農類型別経営統計より作成

飼料の自給率アップで 農畜産業を活性化

国内の畜産飼料の25～26%は、国内で賄っています。このうち「濃厚飼料」と呼ばれる穀物を中心とした飼料は、11～12%程度にとどまっています。

一方、経営コストに占める飼料費の割合はかなり高く、採卵経営に至っては約70%。その飼料が輸入頼みという状況は、飼料の安定供給という観点から考えても不安定であり、輸入飼料の高騰は、畜産経営への直接的な打撃につながります。

そこで農林水産省では、平成37年度までに飼料の供給量に占める国産の割合（自給率）を40%にすることを目標に定めました。

目標達成には、濃厚飼料の一つである飼料用米の増産が不可欠です。飼料用米の生産量を増やすことで、安定供給が可能となります。国産のエサ、米育ちなどを謳って畜産物のブランド化も図れるほか、耕畜連携による地産地消の推進など、農畜産業の活性化にもつながると期待されています。

田んぼをフル活用するために注目されているのが、飼料用米の生産。人が食べる量が減った分を、家畜のエサに振り分ける仕組みです。

お米の国内消費量はだんだん減っています。しかし、安定した食料供給や国土・自然環境の保全のためには、田んぼを維持し続けなければなりません。

田んぼのさまざまな機能って、何？



田んぼには、食料の生産以外にも、さまざまな機能があります。例えば、洪水の防止。田んぼには堰板（せきいた）が設置され、水の出口が狭くなっています。それにより、大雨が降っても、田んぼに水が貯まることで流れ出る水量が減るので、洪水を防ぐことができます。

田んぼをフル活用するために注目されている「飼料用米」

お米は私たち日本人にとって欠かすことのできない大切な主食。ところが、高齢化や人口減少、食生活の変化などにより、一人あたりの消費量はここ50年ではほぼ半分にまで減ってしまいました。今後もこの傾向は続くことが予想されています。

お米を生産する田んぼは、食料の生産以外にも、洪水や土壌侵食の防止、河川の水量を安定させるなど、国土・自然環境の保全などのさまざまな機能を担っているため、維持しておく必要があるのです。

そこで、主食用以外の家畜のエサにする飼料用米などの作物を生産。優れた生産装置である田んぼをフルに活用

「米で育つ牛」

田んぼのチカラ つかう人

飼料用米を使った新しい試み

米どころ秋田で、おいしく育つ肉牛を生産するゆりファーム。ソフトグレインサイレージ（SGS）による肉質改善とコスト削減に成功しました。

秋田県
ゆりファーム

事例紹介

稲作農家・畜産農家ともに嬉しい
秋田の米で育った
ブランド牛「秋田牛」

米どころ秋田では、飼料用米を活用したブランド牛「秋田牛」の生産が行われています。その中で、由利本荘市の畜産農家で組織する株式会社ゆりファームでは、稲作農家から仕入れた生もみをSGSに加工し、畜産農家に販売しています。

SGSは、生もみを乾燥させずに粉碎、加水、乳酸発酵させ、密封して2カ月間熟成させたもの。乳酸発酵させることで、牛の食欲が高まり、保存がきくというメリットもあります。稲作農家としては、収穫した生もみのまま費用をかけず出荷することができ、畜

産農家も輸入配合飼料と比べ、安価で安定した供給を受けることが可能です。ゆりファームの堀内忠代表取締役は、「SGSを食べて育った牛は脂がくどくなく、後味さっぱりでおいしい」と、今後ブランド牛として人気が高まることを期待しています。

こうした取り組みを県も積極的に後押し。「協力し合ってさらに秋田牛を広めたい」秋田県農林水産部畜産振興課・赤川淳美課長」と語っています。



SGSは、粉碎した生もみに水と乳酸菌を加えて密封し、発酵させた飼料。消化しやすく、長期保存も可能に



稲作農家も畜産農家もコストを減らして利益を上げられる仕組みです。秋田の米で育ったブランド牛を生産しています。

市営牧場の「ゆり高原ふれあい農場」。ブランド牛の基幹牧場としてだけでなく、観光資源としても活用している



主食用米を作っていた田んぼでも飼料用米が十分採れるんです！ 中には小麦との二毛作を行う人もいます。

田んぼのチカラ つくる人

「目指せ 単収1t！」

飼料用米の多収化に挑戦

多くの収穫が望める飼料用米の栽培に取り組む秋川牧園飼料米生産者の会。ベテランと若手が一緒になって、単収アップを目指しています。

山口県
秋川牧園
飼料米生産者の会

多収品種「北陸193号」でモミ単収1tを達成した経験を持つ、秋川牧園飼料米生産者の会の海地博志さん。平均単収は900kgで、同会の単収トップの常連

飼料用米を
新たな収益の柱に！

山口県山口市と防府市を中心に、地域の約20軒の農家や法人で結成された秋川牧園飼料米生産者の会では、多収品種に取り組みすることで飼料用米の単収1t（モミ重、以下同）を目指し、各農家がしのぎを削っています。

同会が飼料用米に取り組み始めたのは平成22年。初年度こそ平均611kgと低調だったものの、2年目から多収品種である「北陸193号」に切り替えたことで、平均690kgにまで増収となりました。

倒伏に強いという特徴を利用して、複数回の追肥を行うなど、肥料の入れ方も多収品種に合わせた設計に工夫。試行錯誤の甲斐あって、2年目以降には単収1tを超えるメンバーも現れました。

秋川牧園の秋川正社長は「飼料用米は、稲作農家にとって新たな収益の柱となりえる事業。補助金に依存するのではなく、品種の改良、水田面積の拡大など、改善を続けていきたい」と語っています。

※私たちが食べているお米の平均単収は約530kg（玄米重）。

メンバー全員では場を視察して、侃々諤々の議論が行われる。全員がライバルでありながら、「単収1t」という同じ目標を持つ仲間だ



“多収穫ローコスト”を合言葉に、秋川牧園が鶏糞を無償で提供。中には購入資材がほぼゼロで、単収800kgを超えた例も。「北陸193号」は、穂数ではなく穂の大きさを重視して育てていく

次からは取り組みをご紹介します

田んぼのフル活用を目指そう！

田んぼをフル活用した飼料用米の生産は、稲作農家、畜産農家、消費者に大きなメリットをもたらします。

道は
まだ続く…

飼料用米をたくさん
作ることで、みんなに
メリットが！

飼料用米を安定して
受け入れたい畜産農
家が増えています。

田んぼの理想的な未来の姿を描くため、
さまざまな取り組みでフル活用を推進していきます。

●田んぼの未来は私たちの未来

取り組み

飼料用米110万^{トン}生産への 一歩を踏み出そう

畜産農家からの需要の高まり

飼料用米の需要量

平成27年産に係る飼料用米の需要量

畜産農家の新規需要量
約4.5万 t

平成27年産
約128
万 t

全農グループ飼料会社
年間60.0万 t

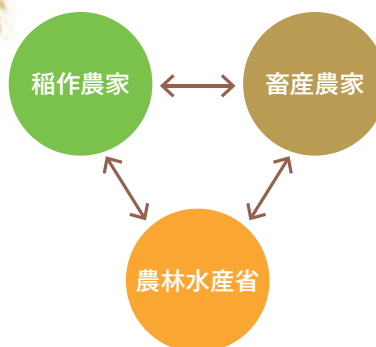
日本飼料工業会組合員工場
年間63.4万 t

まだまだ伸びる飼料用米のニーズ

平成27年産の飼料用米に対して畜産農家から寄せられた希望量は、約4.5万 t。さらに全農グループ飼料会社、日本飼料工業会の需要を合わせると約128万 t となり、日本飼料工業会は中長期的に200万 t の需要を見込んでいます。

積極的なマッチング活動

取り組み体制



マッチング活動の成果

農林水産省が行っているマッチング活動では、稲作農家が農協に出荷した飼料用米を、農協が責任をもって畜産農家に届け、双方が安心して生産、利用できる体制を目指します。

みんなで作った
「舞米豚（まいまいとん）」

稲作農家と畜産農家の マッチングで産業を活性化

農林水産省では、地域内で飼料用米を生産する稲作農家と、その利用を求める畜産農家とを結びつけていくため、各自治体に呼びかけ、稲作農家と畜産農家とのマッチングを積極的に行っています。

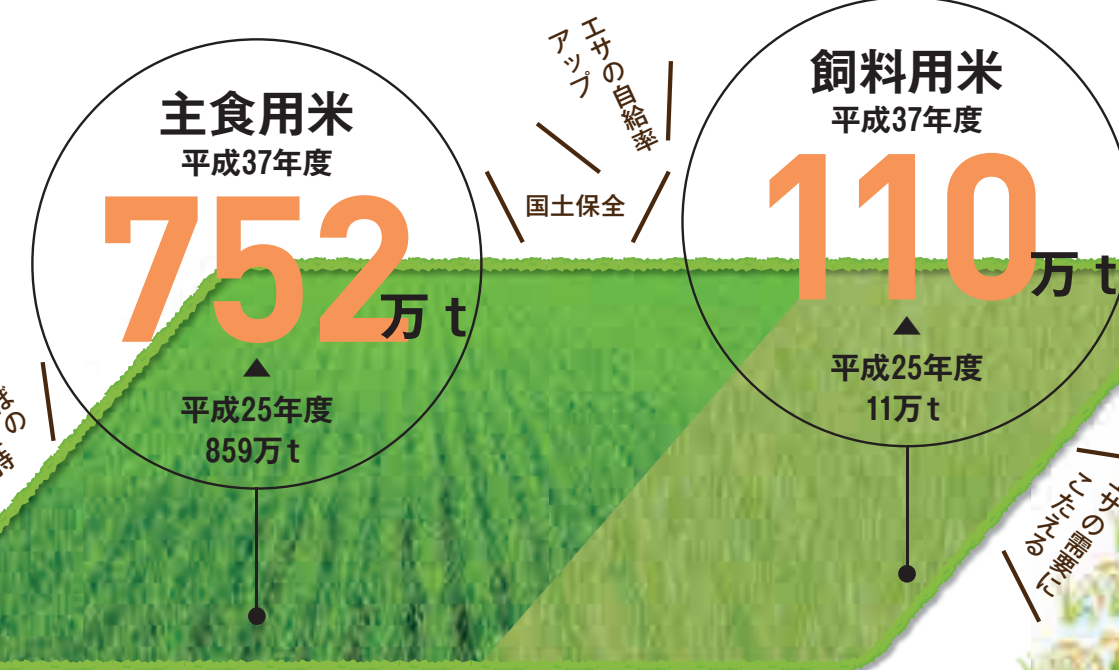
山形県山辺町では町が中心となって、地元の稲作農家が作る飼料用米を、町内で養豚業を営んでいた山形ビッグファームで活用できる体制をつくり、地元の米で育った豚、「舞米豚」のブランド化を実現しました。

山形ビッグファームの阿部秀顕代表取締役は「オレイン酸が多く、味が良いと評判の舞米豚。知り合いの農家さんが作った飼料用米を使って、町のブランド品の確立、産業の活性化に貢献できたことは、とてもうれしいです」と語っています。

みんなで取り組む 田んぼづくり

田んぼをフル活用することで、飼料用米110万 t という生産努力目標が達成されれば、食料と飼料の自給率アップ、地産地消による生産品のブランド化、治水、自然環境や景観の保全など、地域の農畜産業の振興だけでなく、みんなの暮らしも豊かになる未来を描くことができます。

それは、お米の生産性を高められる稲作農家はもちろん、飼料用米を安定して仕入れられる畜産農家、おいしい肉や卵を食べられて美しい国土で暮らせる一般消費者も含め、みんなが幸せになれるということ。10年後に日本各地の田んぼがフル活用されることを目指して、国や自治体、農家などが一体となった取り組みを続けていきます！



食料・農業・農村基本計画

今、注目の飼料用米

平成27年3月に閣議決定した「食料・農業・農村基本計画」において、飼料用米の生産拡大が重要な取り組みの一つとして位置づけられました。政府は、平成25年度に11万 t だった飼料用米の生産量を平成37年度には110万 t に引き上げることを目標として掲げ、その確実な達成に向けて必要な支援を行うこととしています。

生産拡大に向けた支援策

施設や機械導入への支援

必要とされる施設や機械の導入支援を行います。カンントリーエレベーターや加工・保管施設などの設備に関しては、国や自治体としても積極的に後押しし、飼料用米の生産利用能力の向上を推進していきます。

水田活用の直接支払交付金

飼料用米の実際の収量に応じた金額が交付されるとともに、二毛作や耕畜連携の取り組みについての加算も行われます。また、多収品種に対する取り組みにも追加交付を行います。

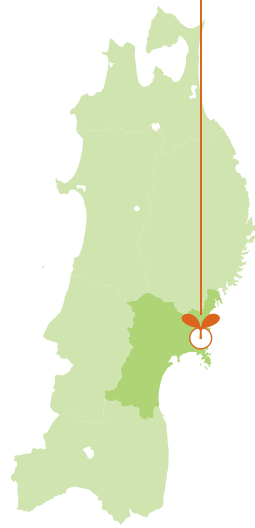
【飼料用米についてもっと知りたい方は…】



農林水産省
飼料用米の生産・利用拡大サイト

『別冊現代農業』2015年3月号
『とことんつくる 使う 飼料米・飼料イネ』
『DVD つくるぞ 使うぞ 飼料米・飼料イネ』（全2巻）
発行／一般社団法人
農山漁村文化協会
<http://www.ruralnet.or.jp>





豊穡な大地を取り戻し 子どもたちの笑顔があふれる村へ

震災からの迅速な復旧と、未来を見据えた営農を目指し
 村の被災農家が協力して誕生した宮城リスタ大川。
 「かつての活気を取り戻したい」との思いを胸にスタートしました。

文／中山斉（フリーター） 写真提供／水土里ネットみやぎ、宮城県東部地方振興事務所

平成10年度からほ場整備事業をスタートし、稲作農業の生産性向上を目指してきた宮城県石巻市の大川地区。整備事業がほぼ完了していたところに震災が発生し、津波によって農地の大半が壊滅的な状況に。人的にも大きな被害が出ましたが、早期の営農再開を目指して株式会社宮城リスタ大川を設立、大槻幹夫さんが代表に就任しました。

復興のために法人化を決断 稲作とともに菊栽培を導入

石巻市の北東部に位置し、北上川の下流右岸に広がる水田地帯。一部の農家では畜産の複合経営も行われていたが、ほとんどが小規模な稲作農



旧工事をスタートし、25年5月23日に農業生産法人・株式会社宮城リスタ大川が誕生。農地が海水に沈んでから3年、農地の集積がゼロというところから、26年には164haで営農が再開できるようになり、水稻は55・4ha作付けしました。

稲作だけの経営に限界を感じていた大槻さんは、この地区で35年以上にわたって菊栽培に携わってきた大槻稲夫さんと協議を重ね、土地利用型の稲作と労働集約型の菊栽培を経営の柱にすることを決意。84aの施設園芸ハウスを建設して菊栽培をスタートさせ、育った生花は石巻市や仙台市の市場で販売しています。

「菊は天候に左右されず、値崩れすることはありません。ただし、スタートしてまだ1年なので不慣れな点も多い

地域営農と 農村の復興を



1. 社長の大槻幹夫さん。震災を機に以前からの懸案だった法人化を実現し、早期の営農再開に結びつけた。2. 20代の若手社員も入社し、菊栽培などの作業に精力的に取り組んでいる。3. 被災地域農業復興総合支援事業を活用し導入したコンバイン。他にトラクター、田植機（乗用型）などの機械類、菊栽培のハウス建設も同事業を活用した。4. 多面的支払交付金で取り組む法面（のりめん）の草刈り作業。5. 復旧した農地で、収穫を待つ実った稲を見つめる大槻さん。完全復旧まではまだ時間を要するが、確かな手ごたえを感じている。



6. 秋彼岸の出荷に向けハウス内で育つ菊。生産50万本、1年あたり2.5回の収穫が目標。7. 新たに導入した菊の選別機。仙台市や石巻市の市場での販売を足掛かりに地域の特産化を目指している。8. 復旧した農地で4年ぶりに行われる稲の刈り取り作業。9. 法人として周年雇用を目指しつつ、一丸となって復興に取り組む。10. 秋刈り取られた籾が運ばれる北上地区共同乾燥調製貯蔵施設（北上カントリーエレベーター）。平成25年9月に運用開始、3,000tの貯蔵能力を備え、水田500ha分のコメの乾燥、貯蔵ができる。

のが実情です。もともと社員が熟練してくれば、生産効率を上げることも可能だと思っています。社員の給料も上げていきたいので、早く目標の1年あたり2.5回の収穫を実現したいですね」

先祖が残した大地を守り 子どもの歓声を取り戻す

すでに70歳を超えた大槻さんですが、若い人たちと一緒に日々復興に取り組む姿に、衰えは見られません。

「かつて、このあたりは冷害による飢餓が続き、人口が半分になった時代もありました。しかし、当時の村人たちが遠くまで足を運んで移り住んでくれる人を必死で集め、村が潰れずに済んだのだそうです。その事実を知った時、先祖が残してくれたこの土地を、未来の子孫へと残していきたいという使命感のようなものが生まれました」

農地を守り、雇用の創出を目指す大槻さん。震災で学校が被災したため、現在、この地域の子どもたちは大幅に減りましたが、「長い年月がかかって、こうしてコツコツやっていくことで、徐々に人が戻ってきてくれたらと思いますね。そしていつかは、また子どもたちの明るい歓声が響きわたる村になることを願っています」。

祇園祭とはも文化

日本三大祭りの一つで、国の重要無形民俗文化財、ユネスコ無形文化遺産でもある祇園祭。さまざまな神事や行事が執り行われ、はもは行事食の一つとして長年食されてきました。いつ頃から食すようになったか定かではありませんが、最初は公家、その後、経済の実権を握る町衆が祇園祭のハレの料理として広く取り入れ、流通がよくなるにつれ庶民の口にも入るようになります。江戸後期には110数品のはも料理を紹介した「海鰻

百珍」という書物が出版されており、骨切りの技術の普及とともにいろいろな料理法で食べられるように。明治以降は商家の旦那衆がはもで祭りのお客をもてなし、祇園祭は別名「はも祭り」と呼ばれるようになりました。



祇園祭の山鉾巡行の有料観覧席が販売中です。
設置場所／御池通、前祭／7月17日10:20～、後祭／7月24日9:50～。
各3,180円(全席指定、パンフレット付)。問い合わせ／京都市観光協会 075-752-7070

はもはうかつに手を近づけるのは危険と言われるほど猛な魚で、頭を落とした後でも身がピクピクしています。京都ではたいていの魚屋さんで扱っていますが、このいかつい魚を昔の人はよう食べようと思いついたなあ、そして暑い夏にぴったりの料理やなあといつも感心させられます。実家の母の話では、母の生まれ育った鹿児島では獲れても捨てていた魚だったので、京都に嫁いで、はも料理が出てきてびっ

梅雨の雨水を飲んで はもはおいしくなる

はもは瀬戸内海など西日本近海で獲れる魚です。それがなぜここまで京都で食べられるようになったかというと、流通手段や冷蔵技術が未発達の時、京都は新鮮な魚を手に入れることはほぼ不可能に近く、その中で唯一、活きがいまま届くのがはもだったから。暑い夏でも強い生命力があり、鮮魚に乏しい京都にはうってつけの魚だったのでしょね。昔のことですが、実家の亡父(美山荘先代主人・中東吉次氏)が京都の料理屋さんたちとフランスでイベントをやった時、日本から運んだはもは現地でもまだ元気に生きてたそうです。ほんと強靱な魚なんですね。

北山魚伊 kitayama uoi
京都市北区紫竹大門町 38-6
☎ 075-492-1018
8時30分～18時30分 無休

大原さんが長年ひいきにする鮮魚店。顧客の9割以上が割烹や料亭だが、店頭では一般客相手に魚を販売している。はもは淡路島・沼島沖などで釣った身がきれいな国産を扱う。「梅雨の頃からおいしくなり7月頃に脂がのり、その後産卵期を迎えてふたたびピークを迎えるのが10月」とご主人・濱中輝明さん。はもの落とし(1,000円前後)やはも寿司(2,300円～2,900円)なども販売し、取り寄せも可能。良心的な値段で新鮮なものが手に入る。

くりしたそうです。「梅雨の雨水を飲んでからやないと、はもはおいしくならへん」と言われるくらい、梅雨の終わり頃から脂がのっておいしくなります。ちょうど祇園祭の頃に旬を迎え、手に入る魚の種類が少ない夏場ということもあって、京都の夏になくてはならない魚になったようです。栄養価が高いのも魅力だったと思います。



料理研究家・大原千鶴さんが案内する 巧みな技が生む 京の涼味「はも」

別名「はも祭り」と言われる京都の祇園祭は7月1日から1か月間行われ、京都中央卸売市場ではこの時季だけでも約2万尾のはもが取引されます。京都の夏にはもは欠かせないという料理研究家・大原千鶴さんに、その魅力を案内してもらいました。

撮影／浮田輝雄
取材・文／西村晶子



今回の案内人

料理研究家
大原千鶴さん

料理研究家。京都の奥座敷、花背の料理旅館「美山荘」の次女として生まれ、豊かな自然に囲まれて育つ。小学生の頃より店のまかないを作り、料理を作る喜びを知る。日々の暮らしに根差しつつ、旬の食材の持ち味を生かしたシンプルかつ美しい現代の和食を提案。雑誌やテレビ、教室、イベントなどで活躍中。



※このページに掲載された価格は、すべて総額表示です。

1. 生きたはもの腹を開いてから骨切りに 2. はもは6月以降が旬。祇園祭の頃がピーク 3. はもの身は高級かまぼこによく使われ、残った皮は照り焼きにして細く刻んだものを販売。独特の食感と香ばしさがある



割烹 たん義 tanyoshi
京都市東山区新門前通花見小路西入ル
☎ 075-561-0446
12時～21時 休／日曜・祝日

厳選した素材と磨かれた料理人の技で作る板前割烹本来の味を守る昭和39年創業のお店。名物の「はも井」はていねいに骨切りしたはもを秘伝のたれでつけ焼きにし、焼き立てのはもを細かく切ってそぼろ状態にしてご飯に乗せるので、程よいあんばいに。小どんぶりにしてコースのしめのごはんや、折詰にして持ち帰ることもできる。ほかにお造りや焼物、鍋などがいただける。はも井は2,200円、コース5,400円～。一品料理多数。要予約。

家庭では骨切りができないので、私はいきつけの「魚伊」さんに頼んで身を届けてもらってます。わが家は子供たちが好きな天ぷらにすることが多く、身と別に売っているはも皮も大好物。皮は油で炒ってきゅうりと二杯酢で和えると、いい酒の肴になるんです。はもは10月いっぱいいただけ、秋は脂がよくのっているのじゃぶしやぶや、夏を乗り切ります。

松茸とお椀にしてもおいしいです。毎年、はもが店頭に並び、たれの匂いが漂ってくると自然に夏やなあと思います。出始めの走りのもんはさっぱり味わい、店頭にたくさん並ぶ梅雨明けの頃にははも三昧。お祭り気分も気温も一気に上がり、この時季だけのごちそうで滋養と涼をとりながら、暑い夏を乗り切ります。



有次 aritsugu
京都市中京区錦小路通御幸町西入ル鍛冶屋町 219
☎ 075-221-1091
9時～17時30分 無休

1560年創業。京都の台所、錦市場に店を構える老舗の包丁店。店内には50種400アイテムの包丁が揃い、大原さんも愛用。はも専用の「骨切包丁」の刃渡りは24cmから36cmで5サイズがあり、左用も取り扱う。「5月末から秋までしが使わへん贅沢な包丁で、骨切りの技術を助ける道具です」と語るこの道50年近い武田店長。写真の包丁は右から特製骨切包丁9寸／43,200円、上製骨切包丁尺2寸／108,000円、左用特製骨切包丁8寸／56,700円。名入れや包丁研ぎなどのアフターケアも対応してくれる。



料理の種類はいろいろありますが、代表的なのは湯にくぐらせてから冷やし、梅肉でいただく「落とし」と、たれ焼きや白焼きにした「焼きはも」です。ご飯との相性もよく、「たん義」のはも井は、ふわふわのそぼろ状の身がご飯によくなじみ、味加減も絶妙です。おいしいお店にはそれぞれに正しい食べ方があり、木乃婦さんの「木屋町焼き」はここでもしか味わえへん料理。身がしっかりとっていてほんまに上品な味つけです。

夏の味、家庭の味で夏の滋養に

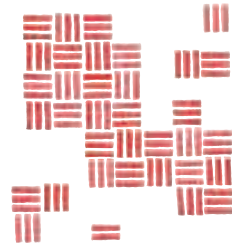
押して切るのがコツやそうです。切り方については昔から「一寸（約3cm）を二十四に包丁する」と言うようですが、ただ細かく切ればええわけではなく、魚屋さんや料理屋さんは大さきさや脂ののり具合で骨切りの切り幅や調理法を考えはるそうです。「木乃婦」のご主人・高橋拓児さんによると、3000尾の骨切りを経験してようやく一人前やか。古都の食の知恵と料理人の優れた技術やそれを支える道具があったおかげで、京都のはも料理は洗練された味になったんやなあとあらためて思います。

骨切りと創意工夫が生む京のはも料理
頭から尾にかけて、はもには無数の小骨があるので骨切りをしないと食べられません。骨切りは料理人の腕の見せ所で、頭を落として身を開き、1ミリ強ほどの幅に順々に包丁を入れ、しかも皮は切らないという極めて熟練した技が要されます。骨切り専用の包丁は、普通の薄刃包丁よりかなり大きいものです。包丁と調理道具を扱う「有次」の店長・武田昇さんによると、この重さを利用してリズムをとりながら

町衆御用達の仕出しの店として創業、80余年を迎える日本料理店。三代目主人の高橋拓児さんは創業からの味を守りつつ新しい日本料理に挑戦し、時代のエッセンスを取り入れた京料理を提供。はも料理は、定番の落としや葛打ちしたぼたんはもの煮物椀から、づくしコースまであり、中でも江戸期の料理書「海鰻百珍」に残る料理を2匹のはもの身同士を合わせて焼いた「木屋町焼き」はここだけの味。昼は5,400円～、夜は12,960円～、要予約。



木乃婦 kinobu
京都市下京区新町通仏光寺下ル岩戸山町 416
☎ 075-352-0001
11時30分～14時30分、17時～19時30分（L.O.） 休／不定休





JA北魚沼の 特徴的な取り組み

- 1 3つの異なる温度の貯蔵室**
雪室倉庫には5度、10～15度、13～15度という3つの異なる温度の貯蔵室を備え、米の食味・品質ごとに保管を分けている
- 2 冷気循環により高品質貯蔵を可能に**
エアコンより全体の温度が安定し、かつ湿気も最適に保てるのが雪室最大のメリット。夏場の米の劣化を防ぐことができる
- 3 機械式低温貯蔵室も併設**
天候により降雪が少ない場合も想定し、3室のうち1室はエアコンで温度調整をしてリスクを低減
- 4 本州最大規模の雪室**
貯雪量1,500tの雪室は本州最大規模。断熱性に優れ、2月に雪を運びこめば翌シーズンまで追加の必要がない
- 5 「雪室貯蔵米」の直販**
雪室倉庫で貯蔵した「雪室貯蔵米」は、個人への直販が中心。一般的な魚沼コシヒカリより高価だが、好評だという
- 6 JA北魚沼GAP部会を設立**
生産者団体が活用する農場管理の基準であるJGAP団体認証を取得。ブランド力向上と地域営農活動の発展を目指す



“「雪」を「米」に利用し さらなるブランド力強化へ”

「魚沼コシヒカリ」と言えば、誰もが認める米のトップブランドの一つ。その魚沼地方で、“米”にまつわる新たな取り組みが注目を浴びています。環境に優しく、米の付加価値向上にもつながる「^{ゆきむら}雪室倉庫」で貯蔵された米の販売、飼料用米を食べて育った牛の生乳によるジェラートの開発など、「北魚沼産ブランド」の強化に奮闘する、JA北魚沼の取り組みを紹介します。



JA北魚沼
(新潟県)



魚沼うめえジェラート
飼料用米で育った牛から採れた生乳の味わいが魅力。カップのフタはホルスタインの模様で魚沼市の形を表現。1個380円(税込み)

文／川口有紀(フリーター) 撮影／原田圭介(P.16) 写真提供／JA北魚沼

冬の豪雪を 米の貯蔵に利用

豊かな水と自然に恵まれ、米どころで知られる新潟県・北魚沼地方。米のブランド化に取り組み、JA北魚沼で、老朽化した米倉庫の建て替えが検討され始めたのは平成20年頃。勉強会の中でさまざまな意見が出され、検討を重ねた結果浮上したのが、雪を利用した「^{ゆきむら}雪室倉庫」でした。

「もともとこの地は、毎年3～4mもの積雪に悩まされる豪雪地帯です。この雪をうまく利用して、環境にも優しい倉庫が建てられないだろうか。そこから検討を重ねていきました」

そう語るのは、JA北魚沼販売促進課販売管理担当部長の鈴木貢さん。米は低温貯蔵が基本で、長期間貯蔵すると電力などのコストがどうしてもかかってしまいます。

そこで注目したのが「雪室」。豪雪地帯では、昔から雪室と呼ばれる雪中貯蔵庫に農作物を貯蔵する手法が一般的でした。自然の力を借りながら、低温で農作物の鮮度を保つという先人の知恵。これらを活用して、新潟県のJAで初となる「^{ゆきむら}利雪型米穀低温貯蔵施設」、通称「雪室倉庫」を24年8月に完成させました。

北魚沼ブランドの さらなる強化へ

もう一つ、雪室倉庫が担っている大きな役割があります。それはお米の付加価値を高めること。一口に「魚沼

この雪室倉庫では、倉庫内に雪を貯めておく雪室というエリアを設置し、その冷気を利用して米を貯蔵します。全体で玄米約3,600tを管理・貯蔵できる本州最大規模のものですが、同規模の米倉庫と比べて電力消費量は約3分の1。年間78tのCO₂削減効果があると試算されています。

しかし、貯蔵後の品質が良くなければ意味がありません。「翌年の秋、1年間貯蔵したお米と、その年にとれたばかりの新米の両方を食べ比べてみたら、個人的な感想ですが、雪室倉庫で1年間貯蔵したお米の方が美味しと感じました。その時は本当に安心しました。やった!と思いましたよ」(鈴木さん)。

安定した温度・湿度のもとで保存したことで、米の鮮度と食味を保つことができたのです。また、雪室倉庫は冷気を雪室と循環させるシステムのため、庫内の臭いや埃が雪が吸着し、貯蔵時の臭いを防ぐ効果もあるそうです。

コシヒカリ」と言っても、魚沼地方は大きく北魚沼・中魚沼・南魚沼の3つに分かれ、それぞれが米の産地として競い合っているのが現状です。現在、JA北魚沼ではこの雪室倉庫で貯蔵されたコシヒカリを「雪室貯蔵米」として販売。「魚沼産」ではなく、「北魚沼産」のブランド力強化を目指しています。

また、6次産業化の一環として、さらなる取り組みを行っています。それは飼料用米と飼料用イネ(WCS)を食べて育った地元牧場の牛の生乳を利用した「魚沼うめえジェラート」の販売です。

「飼料価格の高騰などで苦しむ地元の酪農家を元気づけたい、というのが開発の一番の理由です。配合を工夫した

飼料を与えることで、半分のコストで同じ乳量を生産できるようになりました。ジェラートは地元の飲食店や旅館と協力して検討を重ね、半年ほどかけて開発し、昨年4月に販売を開始しましたが、予想以上の売れ行きに驚いています。これからも、地域振興のためにどんどん生産していきたいですね」(営農企画課長・小幡憲三さん)

この地域でも、農業従事者の高齢化で農業の担い手が減少していますが、「地域の自然環境保護のためにも水田を残していきたい」という気運は高まっています。JA北魚沼のこうした取り組みは、魚沼の豊かな自然を守ることにもつながっているのです。

JA北魚沼のあゆみ

- 1999年 ● JA北魚沼創立
- 2008年 ● 1960年代に建てられた倉庫の老朽化による建て替えと、大規模倉庫での管理が検討され始める
- 2010年 ● 平成23、24年度再生可能エネルギー熱利用加速化支援対策事業(経済産業省)、平成23年度新潟米付加価値向上施設整備促進事業(新潟県)などからの支援が決定。計画に着手
- 2012年 2月 ● 利雪型米穀低温貯蔵施設、通称「雪室倉庫」建設開始
- 2012年 8月 ● 雪室倉庫完成
- 2013年 ● 「雪室貯蔵米」販売開始
- 2014年 4月 ● 「魚沼うめえジェラート」販売開始

JA北魚沼

所在地 ▶新潟県魚沼市
職員数 ▶325人
正組合員数 ▶6,406人
准組合員数 ▶5,358人
販売品販売高 ▶52億7,100万円

※平成27年1月末現在

見て楽しむ、イネで地域を元気にする！

生け花から田んぼアートまで 観賞用イネが秘めた可能性

長らく日本人の食生活を支えてきた稲作。そのイネに「食べる」以外の用途があることをご存じですか？ それは、美しい色に染まった稲穂や葉を観賞して楽しむ、というものの。育てやすい観賞用イネとして開発された「祝い茜」^{あかね}「祝い紫」^{むらさき}をご紹介します。

文／酒井麻理子（フリート） 写真提供／農研機構東北農業研究センター、田舎館村役場

食べるだけではない 新しいイネの活用方法

農

研機構（国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構）東北農業研究センターが開発を手がけた「祝い茜」と「祝い紫」は、穂の色がそれぞれ鮮やかな赤と紫に染まることが特徴の観賞用イネです。穂が色づくのは、イネが赤、青、紫を示すアントシアニン系の色素を持っているためですが、実はこれらの色素を持つたイネ自体は、それほど珍しいものではありません。ただ、味の問題や収量が少ないことから食用にはあまり向かず、日本では多くは生産されてきませんでした。

で東北での栽培を可能にしたのです。

美しい色を生かして お土産や花材として販売

祝

い事で使ってもらえるようにとの意味を込めて命名された「祝い茜」「祝い紫」は、切り花やドライフラワーとして、フラワーアレンジメントなどに利用されています。秋田県大仙市のNPO法人フラワーデザイン普及協会では、「祝い茜」や「祝い紫」などの観賞用イネを「秋田きれいな（綺麗稲）」と命名。毎年15万本が出荷されています。

また、イネの美しさを風景として楽しむプロジェクトもあります。田んぼをキャンパスに見立てて、色の異なるイネを使って絵を描く「田んぼアート」

水田を有効活用して 観光資源を生み出す

観

賞用イネのメリットとしてまず挙げられるのが、水田の有効活用です。使用していなかった水田を使って観賞用イネを栽培して販売することは、観光資源を生み出すことにつながっています。

実際、田んぼアートのプロジェクトには多くの人が集まり、田舎館村に観光需要を生み出しています。さらに、メディアなどで田んぼアートが取り上げられれば、地域の知名度向上にもつながるでしょう。

このように、観光資源を生み出し、地域活性化の助けとなる観賞用イネ。1本1本は小さな穂でも、そこには非常に大きな可能性を秘めているのです。



2001年までは、地元のシンボルの存在である岩木山と文字が入っただけのシンプルなデザインだった。2002年に開始10周年を記念して、大規模な田植えを実施したのが、現在の田んぼアートの始まり



田舎館村では毎年、役場東側にある15,000平方メートルの水田で「田植え体験ツアー」を実施して、田んぼアートの元となるイネを植えている。田植え参加者の中には「田んぼに入るのが初めて」という人も多い



毎年、2つの水田にさまざまな絵柄が登場する田舎館村の田んぼアート。どちらも近くの展望台から観覧でき、期間中は2つの田んぼを結ぶシャトルワゴンも運行される。穂が出る前の、茎や葉が色づく7月から8月にかけて見頃となる

1.2. 鮮やかな赤い色が人気の「祝い茜」。色がつくのは穂の部分のみで、葉や茎の部分は通常のイネと同様に緑色をしている 3.4. 「祝い紫」は濃い紫色の穂が特徴。この他に「奥羽観（おうかん）383号」という葉に白の縦縞が入った観賞用イネもある

あふ・ラボ
トリビア
【観賞用イネ】

観賞用イネの
中身は何色？
美味しいの？

赤や紫に染まった「祝い茜」「祝い紫」の穂。中のお米は白い色をしています。色がつく仕組みは複雑で、お米、穂、葉、茎の色は必ずしも同じではないのです。また、観賞用イネは昔の品種の中から、見た目の美しさで選んだイネを使って品種改良をしたもので、お米の味自体はさほどではなく、パサパサとした食感です。

上から「祝い紫」、「祝い茜」、通常のイネ。比べてみると色の違いが良く分かる。ドライフラワーとして出荷され、フラワーアレンジメントなどに活用される。また、鮮やかな色を生かした正月のしめ飾りも作られ、好評を得ている

昨年も元気な子どもたちが集まりました!



しょうゆの知り博士の出前授業で
しょうゆの不思議に迫る

まゆ玉からの糸繰りでは、ハンドルを
回すと細い糸が出てきてビックリ!



真珠を使って、
世界にひとつだけ
のドアプレート
を作成



人気NO.1の大臣室見学。
林芳正大臣と一緒に記念撮
影できるチャンスも!



専門家の指導が受
けられるフラワー
アレンジメント

2015年は「国際土壌年」。 土壌について考えてみませんか?



「土壌」は多様な力を持つ
大切な資源

今年が「国際土壌年」であることを
ご存じでしょうか? これは、201
3年の国連総会で毎年12月5日の「世
界土壌デー」とともに定められたもの
で、身近にありながらあまり意識する
ことのない「土壌」について、その機
能や重要性を広く理解してもらうこと
を目的としています。

近年、土壌が持つ農作物を育てる力
「地力」の低下が顕在化しています。
例えば、連作などの影響による土壌の
酸性化や、堆肥の投入量の減少に伴う
土壌中の有機物の減少が、作物の収量
の低下を引き起こしているような事例
もみられます。一方で、人手不足など
により、土づくりに手間をかけられな
い農家が多いという現状もあります。

農業生産においては、土壌の質が農
作物の生産力を大きく左右します。元
気な土壌からは元気な作物が収穫さ
れ、私たちの食生活を豊かにしてくれ
ます。また、土壌は、生態系の維持な
ど、地球環境を守る上でもなくてはな
らないものです。

土壌の大切な機能を維持・向上する



土壌の質が農作物の生産力を大きく左右します



色の帯は地層の累積をイメージし、茶色は「表土」、黄土色は「砂れき質の土壌」、水色は「水の重要性」、赤紫色は「底の層の深さ」を表現しています。スローガンである「Healthy Soils for a Healthy Life (元気な暮らしは元気な土から!)」を視覚的に表したロゴです。

ための農家や研究者の取り組みを、農
林水産省としても後押ししています。
この機会に私たちの暮らしを支える
土壌について、もっと考えてみませ
んか。

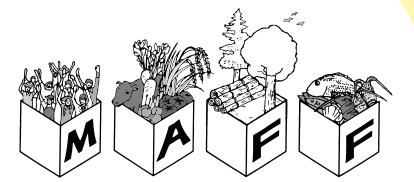
今年も「子ども霞が関見学デー」 を開催します

中央省庁が集まる東京・霞が関で毎年行われている夏休みのイベント、「子ども霞が関見学デー」。今年は7月29、30日に開催します。農林水産省では、さまざまな体験を通じて親子で楽しく学べるプログラムを多数用意しています。

「子ども霞が関見学デー」は、普段は足を踏み入れることのない中央省庁を見学できる絶好の機会! 各府省庁では日頃どんな業務が行われているのか、今国内外で話題になっていることは何かなどを、親子で体験できるイベントです。当日は、子どもたちの興味に合わせて霞が関を自由に歩くことができる「日本国霞が関子ども旅券」(パスポート)が配付され、各府省庁内で実施されるさまざまなプログラムに参加することが出来ます。

昨年は、8月6、7日の2日間、数多くのイベントが開催され、農林水産省では延べ4771名の方が参加。「夏休みのいい思い出になった」「親子で農林水産省に親しめた」「初めて見るものばかりで驚いた」「将来は大臣になりたい

五感を刺激する新鮮体験!



T O P I C S

MAFFとは農林水産省の英語表記「Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries」の略称です。「MAFF TOPICS」では、農林水産省からの最新ニュースなどを中心に、暮らしに役立つさまざまな情報をお届けします。

文/熊本美加(フリー)



主なプログラム

「土の不思議」

土壌微生物の観察や、「光る泥だんごづくり」などの体験ができます

「大臣室、記者会見室を見学してみよう!」

大臣室や記者会見室を見学し、大臣のいすに座ったり、記者会見の様子を模擬体験したりできます

「わたしたちの食べ物について考えてみよう」

食料自給率・自給力から国産品の米や野菜、果物、牛乳などにいたるまで、食にまつわるさまざまなクイズに挑戦して、「食」について知識を深めることができます

「食べ物を楽しく科学してみよう!」

身近な道具を使い、バナナからDNAを抽出して調べてみるなど、簡単な実験ができます

「“真珠”を使って、世界でひとつだけのドアプレート、アクセサリを作ろう!」

真珠の見分け方を学んだり、真珠を身につけて記念撮影したりできるコーナーを設置。真珠を使って自分ならではのドアプレート作りに挑戦できる教室もあります

「おいしい日本! 食のジュニアPR大使」の
ピンク・ベビーズも登場!

告知

2015年子ども霞が関見学デー

日時/平成27年7月29日(水)、30日(木)、10時~16時
受付場所/農林水産省本館正面玄関、本館南玄関、北別館玄関
受付時間/10時~15時45分

当日は受付にて「日本国霞が関子ども旅券」(パスポート)と「農林水産省イベントガイド」を受け取った後、省内の各イベント会場を見学できます

※事前予約が必要なイベントや当日受付登録をするイベントもありますので、イベント一覧等、詳しいことはこちらでご確認ください

子ども霞が関見学デー
<http://www.maff.go.jp/j/kids/experience/index.html>

※ツイッターでも情報を公開します
https://twitter.com/MAFF_JAPAN

※当日は、水分補給をこまめに行うなど、熱中症予防をお願いします

読者の声

読者の皆さまから寄せられた
『aff』5月号のご意見や感想を紹介します。

農 水ガールズの解説で「食料・農業・農村基本計画」のことが、とても分かりやすく説明されていました。自国の農業を守り育てていくことの必要性を感じます。日本産のものに誇りをもってお年寄りからバトンを引き継いでつなげていきたいです。(50代・女性)

県 外に出て初めて「湘南しらす」を知りました。現在、住んでいる土地の農産物は良く知っていますが、湘南に住んでいた頃は、地元でどんなものが作られているのか知りませんでした。湘南を出て15年、今では外から見ることで、いいところを知ることがになりました。(30代・男性)

ク モ糸シルクにはびっくりしました。技術の進歩って凄いなと改めて感じました。また、あふ・ラボトリビアはイイですね。為になるメモって感じが好きです。(50代・女性)

ト ップランナーを読んで、これからの農業は経営感覚が必要だと感じました。グローバル化する近未来の農業形態は多角経営と集団経営が大切。農業に携わる人の育成と行政の適切な指導が一体となれば未来が開けると思います。(60代以上・男性)

日 本食のおいしさや良さを外国人の方々に実感していただける機会が多くあればいいと思います。ミラノ万博が成功しますように！(40代・女性)

広報誌aff(あふ)の感想をお聞かせください

今後もよりよい広報誌とするため、読者アンケートにご協力ください。農林水産省のホームページ、広報誌affのサイトから回答できます。



放射性セシウムに関する情報について

農林水産省のホームページ(東日本大震災に関する情報)をご覧ください。
<http://www.maff.go.jp/>
携帯電話用ホームページ
<http://www.maff.go.jp/mobile/>



プールサイドでビールが味わえる チェコ館



農業と食料生産の分野での豊かな伝統を持つチェコのテーマは「生命の工房」。多くのスパやプールなどがあり、その水資源を管理してきた長い伝統と経験、技術革新を提示しているパビリオンには大きなプールも！ プールサイドでは本場チェコビールが味わえます。2階には「メンデルの法則」を発見したグレゴール・ヨハン・メンデルの功績をたたえた展示もあります。

「ジャパンデー」は7月11日！

万博では、会期中に各参加国の参加を称えるナショナルデーが開催されます。日本のナショナルデーである「ジャパンデー」は7月11日(土)に行われ、公式セレモニーのほか、文化公演や東北復興祭りパレード、レセプション等が予定されています。このうち、屋内最大規模で行われる文化公演では、欧州でも人気の高いきやりーばみゆばみゆさんの公演のほか、能、書画、三味線、和太鼓など、日本の伝統芸能を披露します。

ミラノ日本館 <http://expo2015.jp/>



文化公演に出演する、
1. きやりーばみゆばみゆさん
2. 宝生和英さん 3. 紫舟さん
4. 吉田兄弟さん

各国のパビリオンをご紹介します！

熱い盛り上がりを見せるミラノ万博！世界中から来場者が続々！

「地球に食料を、生命にエネルギーを」をテーマに、5月1日から開催中のミラノ万博。日本館では、最新テクノロジを駆使して日本の食や食文化をわかりやすく紹介し、入場者の反響も大きく、好調なスタートを切っています。世界各国の食文化に触れ、地球規模で「食」の問題を考えることができるミラノ万博は、10月31日までまだまだ続きます。

世界中から日々大勢の入場者が訪れる魅力は世界各国のパビリオン。どの国も独自性あふれる演出で、自国の食文化の歴史や未来への取り組みなどを紹介しているので、時間を忘れてしまうほど。もちろん各国の自慢料理が味わえるレストランも充実しています。

今回は、その中から英国館、ベトナム館、韓国館、チェコ館をピックアップしました。



先端技術の粋を集めた
パビリオン巡りが醍醐味



T O P I C S

ミラノ
国際博覧会
最新NEWS



蜂の巣をイメージした英国館



ミツバチは、世界中の生態系を支えており、作物生産にも蜂の受粉は欠かせません。その蜂の巣をイメージしたデザインのパビリオン。館内では、世界各地での食料生産と消費が人々の生活に与える影響について、グローバルに意識を高めることを目指した展示が行われています。2階には英国の軽食が食べられるスペースもあります。

「水と蓮」がテーマのベトナム館



生命にとって重要な要素である水と、ベトナムにとって重要な花である蓮の2つのイメージで設計されたパビリオン。環境や水資源の保護のために取り組むベトナムのメッセージを伝えています。パビリオン内では、美術品、陶器なども展示、ステージではベトナム音楽の演奏会も行われ、ベトナムの豊かな文化と食事を体験できます。

「調和」「発酵」「保存」がキーワードの韓国館



韓国の食文化を紹介するパビリオンは、「ムンジャル」という韓国の伝統的な陶器をイメージした建物。韓国料理を通じて、健康な体のため、人類の未来のための食品を理解できる映像体験の展示が魅力。レストランでは「調和」「癒し」「長寿」という3種類の韓国膳が楽しめます。

もう一度確認！ その使い方で大丈夫？

① 農薬の保管は適切に

容器の移し替えは誤用のもと。



② 周辺環境への配慮を

土壌くん蒸後はしっかり被覆。

③ 防護装備を正しく着用

マスク・保護メガネ・防除衣の3点を着用。



ラベルの確認も
忘れずに！



平成27年度農薬危害防止運動

農林水産省・厚生労働省・環境省・都道府県共催

農薬危害防止運動

検索

