

NEWS-1

地元食材のメニューブックで メタボリックシンドローム予防

東海農政局では『Menu Book 地産地消でメタボリックシンドローム予防』を作成しました。テーマは東海3県（岐阜、愛知、三重）の食材を使用した地産地消の推進と、メタボリックシンドローム予防です。

内容は、^{すまやま} 椋山女学園大学臨床栄養学研究室（研究室生指導／椋山女学園大学生活科学部管理栄養学科・森奥登志江教授）の学生3名が、平成26年度東海地域食料自給率向上研究会での発表内容をまとめたもの。1日1,600kcalと1,800kcalの四季のレシピを写真とともに紹介し、食材の産地、食料自給率、エネルギー、栄養素とコレステロール、食物繊維、食塩相当量がひと目でわかる作りです。

朝昼晩のメニューを食料自給率とともに紹介するレシピブック。たんぱく質、脂質、炭水化物の栄養バランスも一目瞭然。健康を気にする人の食事作りに役立つ。



東海3県の食材を使用した『Menu Book 地産地消でメタボリックシンドローム予防』（三恵社）。

OECD農業大臣会合が 開催されました



4月7、8日、フランス・パリで第14回 OECD（経済協力開発機構）農業大臣会合が開催され、佐藤英道農林水産大臣政務官が出席しました。会合にはフランス、アメリカなど OECD 加盟国・非加盟国の計47カ国および EU（欧州連合）の閣僚、各国国際機関の代表らが出席。「生産的・持続的および強靱な世界食料システムの達成のためのよりよい政策」をテーマとし、世界の農業および食料システムが、食料需給動向や気候変動などの課題に対処していくために必要な、新たな政策について議論が行われ、その結果が閣僚宣言として採択されました。

各国から活発な意見が交わされた。2016年およびそれ以降に開催が計画されている G7、G20、APEC（アジア太平洋経済協力）、WTO（世界貿易機関）などでの、さらなる議論に期待が



緑茶品種の栄養成分調査のため、丁寧に手摘みする。



農研機構果樹茶業研究部門の茶畑。お茶の新たな機能性成分の発見が期待される。

あふラボ トリビア

茶葉は蒸し時間で変わる

最近とても人気のある「深蒸し茶」。実は品種ではなく、茶葉を蒸す工程で長く蒸したお茶のこと。まろやかな味が特徴で葉が細かく、抽出すると濃い緑色になります。深蒸しに対して「浅蒸し茶」があることは意外に知られていないもの。こちらは香りが高く、抽出すると山吹色になります。同じ茶葉でも蒸し時間によって味、香り、色も変わるのでですね。

の働きにより正常な免疫機能をサポートする効果が期待されます。宇治茶、静岡茶、八女茶というように、地名のついたお茶は知っていても、品種まで認識できる人は少ないはず。お茶は手軽に摂取しやすく、毎日の習慣で生活習慣病予防ができる力強い味方です。新茶の季節、品種にも注目しつつ、香り高いお茶を楽しんでみてはいかがでしょうか。

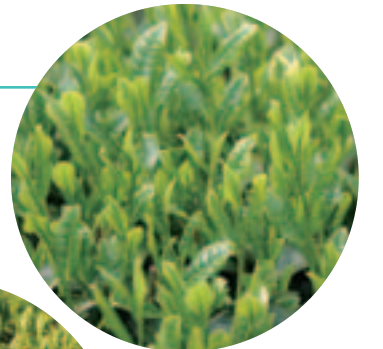
あふラボ

暮らしに役立つ最新の研究成果を紹介します。

健康にいい成分・ケルセチンが 特に多い2つの茶品種を発見！

そうふう

香りがよいのが特徴。「花香」といって、東洋ランのような香りとされている。うまみがある。



さえみどり

新葉は明るい緑色。特にうまみが強く、おいしい品種。玉露として使われることが多い。



機能性成分の高い品種「そうふう」「さえみどり」

農研機構（農業・食品産業技術総合研究機構）は既存の緑茶品種の中から、「そうふう」と「さえみどり」の2品種が、ケルセチンを特に多く含む品種であることを発見しました。

ケルセチンとは、玉ねぎにも多く含まれるポリフェノールの一種で、血管を健全な状態に保つ機能が期待されています。

「そうふう」は花香と呼ばれる香りがあり、うまみがあります。「さえみどり」はうまみが強いことが特徴で、特に八女茶の玉露に多く使われています。これらの新芽の浸出液中には、一般的な「やぶきた」に比べて約2・5倍量のケルセチン配糖体（ケルセチンに糖が結合したもの。植物には主に配糖体として存在）が含まれています（グラフ参照）。

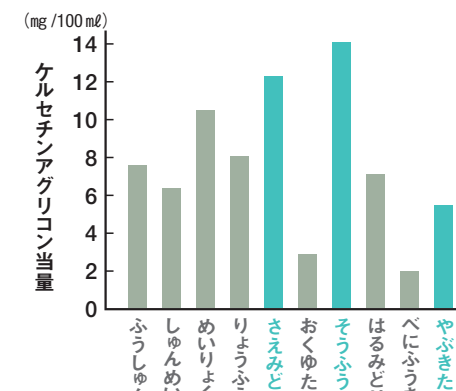
「そうふう」「さえみどり」では、通常飲む濃度のお茶数杯で、玉ねぎ半個分相当のケルセチンが摂取可能です。

毎日緑茶を飲んで生活習慣病を予防

「お茶に含まれるカテキンの免疫機能成分を調べている過程で、『そうふう』と『さえみどり』にケル

セチン配糖体が多く含まれていることを発見しました。緑茶にはもともと抗酸化作用が高いカテキンが含まれています。さらにケルセチン配糖体が含まれたこれら2品種の優れた特性を生かし、今後は飲料の開発などに展開できればいいと思っています」（農研機構果樹茶業研究部門茶業研究領域・物部真奈美さん）

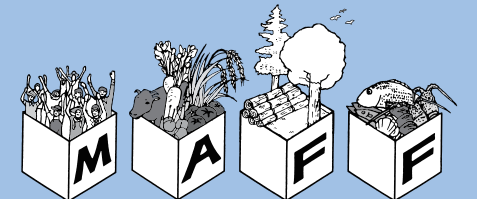
このほかにも機能性成分を含む品種はいろいろあり、「べにふうき」は抗アレルギー作用を持つメチル化カテキンを含み、花粉症対策にも用いられています。また、品種に関係なく、緑茶を冷たい水で抽出すると、エピガロカテキン



ケルセチン含有量の比較

「そうふう」「さえみどり」は「やぶきた」に比べ、約2.5倍のケルセチン配糖体を含む。

出典：農研機構「育成登録品種（「やぶきた」を除く）におけるケルセチン含有量」



TOPICS

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いたします。

取材・文／細川潤子

平成28年（2016年）熊本地震で被災された多くの皆さまに、心よりお見舞い申し上げます。また、亡くなられた方々のご冥福をお祈り申し上げますとともに、ご家族やご友人を失った皆さまに謹んで哀悼の意を表します。

読者の声

読者の皆さまから寄せられた
『aff(あふ)』3月号への
ご意見・ご感想を紹介します。

東日本大震災から5年。国民の食を支えている漁業の復興は道半ばと報じられていますが、頑張っておられる人々の写真を見て、感動と感謝を覚えました。(60代以上・女性)

東北から魚を購入したりしていますが、「ふるさと納税」の記事は楽しく読みました。これからもネットで探していきます。(60代以上・男性)

北海道の「函館育ちふっくらこ蔵部」が作っているブランド米、「ふっくらりんこ」というネーミングがいいですね。学校給食で提供されているとは、うらやましいです。子は宝。いろいろな刺激や情報を伝えて、育てていきたいですね。(50代・女性)

地理的表示保護制度(GI)が紹介されていて、興味深く読みました。生産物の生い立ちを知ると、食べたと思うだけでなく、周囲にも教えたくなります。増えてきたら旅行のお供としたいので、ホームページへの掲載を期待しています。(40代・男性)

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。



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』を毎週月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

MAFF TOPICS NEWS

「日本農業遺産制度」を創設 9月末まで公募中

NEWS-4

日本では現在も伝統的で多様な農林水産業が営まれ、美しい田園風景、伝統ある故郷、助け合いの農村文化が守り続けられています。農林水産省では、将来に受け継がれるべき伝統的な農林水産業システムを広く発掘し、その価値を評価するために「日本農業遺産制度」を創設して公募するとともに、併せて世界農業遺産への認定申請に必要な、農林水産省の承認を希望する地域を募集しています。世界農業遺産は、世界的に重要な農林水産業システムを国連食糧農業機関(FAO)が認定する仕組みで、日本では現在8地域が認定されています。公募期間は平成28年4月12日から9月30日まで。

世界農業遺産に 認定された地域



「能登の里山里海」(石川県能登地域)／写真は棚田・白米千枚田。

「トキと共生する佐渡の里山」(新潟県佐渡市)／写真は国の特別天然記念物・トキ。

NEWS-5

「飼料用米多収日本一」を開催 申し込みは6月末まで

主食用米の需要が減り続ける中、家畜のエサとなる飼料用米の生産で、田んぼの有効活用を目指し、地域の活性化を図る取り組みが行われています。一般社団法人日本飼料用米振興協会(j-fra)は、農林水産省と共催で、全国の農業生産者を対象とした多収品種の飼料用米の単位当たり収量の日本一を表彰するコンテストを開催します。生産年の6月末日までに参加申込書を各地方農政局などに設置する飼料用米多収日本一ブロック事務局へ提出。特に優秀と認められた経営体には、農林水産大臣賞が授与されます。



山形県山辺町産の米で育った地元のブランド豚「舞米豚(まいまいとん)」。



多収品種「北陸193号」で単収1t(モミ重)を実現した農家も。



米を食べて育った鶏が産む卵の黄身は白っぽくなる。

昔の測量器具「水準儀」を使う様子(昭和10年代)。



現在の稲生川。最上流取水地点。



稲生川

【青森県・十和田市他】

不毛の地だった三本木原。1859年の稲生川用水路システムの建設により、米の生産量が18倍近くに増加し、地域有数の農業地帯に発展。鎖国状態だった当時の日本で、南部土方案など「潜穴普請」集団の高い技術で建設の難所を克服した。

七ヶ用水

【石川県・白山市他】

1903年以前は7つの用水システムがあり、それぞれ手取川から取水していたため、氾濫などの水害や非効率な水利用による水不足、水争いが問題に。そこで近代化政策の中で、用水システムの取り入れ口をひとつにまとめる「合口事業」が完成。安定的な水利用を可能にした。



1901年頃の大水門。



現在の大水門。

NEWS-3

世界かんがい施設遺産を訪ねる 第1回

昔から生活用水として利用。



大堰とも呼ばれる現在の雄川堰。

雄川堰

【群馬県・甘楽町】

約400年前に建設されたかんがい用水路システム。水漏れをおこさない石積み水路、精巧な石構造物など400年前の最高水準の技術的な工夫がなされている。水路には水車が設置され、20世紀初頭の絹産業関連施設の動力源としても活用された。

深良用水

【静岡県・裾野市他】

富士山の噴火土壌で困窮する村民を、用水建設によって救済。1670年に、芦ノ湖から水を引く用水路を完成させた際は機械もなく、ノミだけで上流、下流から掘削したが、合流地点での誤差はわずか1m。のちの日本水路トンネルの規範となっている。



ノミだけで掘削した昔のトンネル。



山を貫通する現在の水路トンネル。

かんがいの歴史と発展を明らかにすることが目的

世界かんがい施設遺産とは、かんがいの歴史と発展を明らかにすることで理解を高め、かんがい施設を適切に保全することを目的として、国際かんがい排水委員会(ICID: International Commission on Irrigation and Drainage)が認定するものです。

平成26年度から登録制度として創立され、日本では26年度は9カ所、27年度は4カ所のかんがい施設が登録されました。

現在登録されているのは日本の13カ所をはじめとして、中国、タイ、スリランカ、パキスタンの5カ国25カ所です。

登録にあたっては、建設から100年以上経過したもの、かんがい農業の発展に貢献したもの、卓越した技術により建設されたものなどを基準に選ばれています。

歴史的・技術的・社会的価値のあるかんがい施設が登録されることで、今後はかんがい施設を核とした地域づくりに活用されることが期待されています。

MAFF TOPICSでは「世界かんがい施設遺産を訪ねる」と題して、順次紹介していきます。第1回は、13カ所のうちの4つ。いずれも、価値あるかんがい施設です。