

掲示板

研究会・研修会等への 報告者・講師の派遣

(平成十二年一月～六月)

○平成12年度ニューリーダー
養成研修

主催 北海道立農業大学校

とき 平成12年6月6日

テーマ 「地域づくりの若手
リーダーの役割」

講演者 黒沢不二男(当研究所・
研究部長)

○フランスの農業政策と品質表
示に関するセミナー

主催 フランス大使館経済商
務部・北海道共催

とき 平成12年6月7日

テーマ フランスの農産物の品
質表示制度とEUの状

況について
コーディネーター 黒沢不二男
(当研究所・研究部長)

○社内研修会

主催 (株)環境保全サイエンス

とき 平成12年6月23日

テーマ 「北海道における野菜
生産・流通の現状と課
題について」

講演者 富田義昭(当研究所・
研究顧問)

雑誌への投稿の実績

○七戸長生へ基調講演内容▽

なぜ、いま「農村の起業化」
なのか

―その背景と意義を考える―

「北海道農村生活研究」
会報第10号北海道農村
生活研究会

○黒沢不二男「法人化」成功へ
の道

―法人組織設立の進め方と
法人組織事例集―

①「監修のことば」

②「農業法人と外部資本
導入」

「ニューカントリー」
2000年夏季増刊号
北海道協同組合通信社

○富田義昭へ特集▽付加価値
農業を探る

「付加価値農業の取り組みと
女性の役割」

「北方農業」第50巻第6
号北海道農業会議

2000年6月

○富田義昭へ特集▽「研究所」発
農村の魅力売り込もう!

「これからの農産物直売所は
どうあるべきか」

「ニューカントリー」
第47巻第556号

北海道協同組合通信社

お知らせ

○エントロピー学会北海道シン
ポジウム

「農と食における循環と共生
―生命の基盤としての―」

日程 平成12年9月1～3日
(金～日)

会場 酪農学園大学

問い合わせ 江別市文教台緑町

582番地1
酪農学園大学
家畜管理学研究室
干場真司
電話 011(386)
1111

編集後記

◆新農業基本法に食料自給率の
目標値がcaろうじて織り込まれ
た。50%が高いか低いかは別
として自給率を上げると言うこ
とは並大抵のことではない。世
界中の最安値に対抗して、国内
生産物を消費者に選択してもら
うことは果たした可能なのだら
うか。

しかし考えてみると、なぜこ
んなに自給率は落ちたのだろう
か。日本も五〇年前は食糧自給
率一〇〇%だった訳だし、一九
六〇年でも八二%（穀物換算）
を維持していたのが、わずか四
〇年で三〇%を割るまで落ち込
んだ原因は何だろうか。

戦後のパンやインスタント食
品に代表される食生活の変化、
魚から肉食への変化いろいろあ
るだろうが、果たして私たち一
消費者として、十分な理解の元

DATA FILE

関連事項/DATA

(財)北海道農業開発公社

060-0005

札幌市中央区北5条西6丁目

☎ 011(271)2231

ホクレン農業協同組合連合会

〒 060-8651

札幌市中央区北4条西1丁目3番地

☎ 011(232)6108 広報宣伝課

北海道大学 農学部

〒 060-8589

札幌市北区北9条西9丁目

☎ 011(716)2111

秩父別町

〒 078-2192

雨竜郡秩父別町4101番地

☎ 0164(33)2111

伊達市

〒 052-0024

伊達市鹿島町20番地1

☎ 0142(23)3331

豊浦町

〒 049-5492

虻田郡豊浦町字舟見町10番地

☎ 0142(83)2121

壮瞥町

〒 052-0101

有珠郡壮瞥町字滝之町245番地

☎ 0142(66)2121

JA ちっぷべつ

〒 078-2102

雨竜郡秩父別町1298-8

☎ 0164(33)2011

たすけあいワーカーズ むく

〒 003-0838

札幌市白石区北郷8条8丁目7-4

☎ 011(875)6914

に食品を選択しているかと自問する必要がある。食料は確かに無くてもならないものではあるが、安いからと言って倍食べれるわけではない。だったら少し高くても安心でおいしいものを選択する。そういった消費者が必ずいるはずではないか。理解して買ってもらう努力を継続することが大切と思う。

それが証拠に、世界の食料品が押し寄せる香港において、力リフォルニアやオーストラリア産の野菜に混じって三々五倍も高い北海道の野菜が売れる訳がない。

この記事を書いているうちに

雪印が大阪工場で事故を犯した。日本の農畜産物は安全安心という消費者イメージを大きく傷つけなければと心配する。

◆自給率のことを考えたついでに、肉の需要についても考えてみたい。ご存じの通り肉は各部位ごとに名前が付いて、消費動向も違う。日本人はロースやヒシなどに需要が集中し、もつとも生産量の多いバラやモモは敬遠される。問題はこの不要部位の消化である。これができなければ、例えロースが不足したとしても、豚や肉牛の生産をあげるわけにはゆかない。卸段階の流通は全部位をセツトにして

価格を下げるか、ロースやヒシで価格を取って不要部位をたき売る事になる。

アメリカやオーストラリアの輸出業者は、「パーツ」と称して各部位ごとにくらでも対応してくるので、勢い不足分は輸入に頼らざるを得ない。彼らは世界を市場にしていって、バラやモモはハムやソーセージといった需要の多いヨーロッパに輸出できる。

沖繩のように、内臓を含めた全部を食べる食文化を作ること、食料自給と安定生産に寄与できるし、このことは例えば選別して捨てられている野菜の商品化や、細かくは大根の葉っぱ

「地域と農業」第37号(春号)の目次及び本文で、解説の執筆者である、JA中央会農政企画課長入江千晴氏の名前に誤りがありました。お詫び申し上げます。

お詫びと訂正

の商品化などといったアイデアの発掘につながるのではないかと。自給率の向上は案外農地保全、耕地面積の確保といった正攻法より、消費サイドの小さなアイデアの積み重ねと商品化に種があるような気がする。