

「FOODEX2003 セールスプロモーションセミナーの報告」

幕張メッセで毎年開催される国内最大級の食品見本市「FOODEX2003」において、3月11日にセールスプロモーションセミナーを行いました。なぜ今雑穀なのか？というテーマで雑穀市場の現状と流通の問題点、当社の産地開発、今後の市場拡大の可能性について講演をいたしました。ここでその内容をご紹介します。

テーマ：食のルネッサンス「なぜ今雑穀なのか」

1、見直される雑穀

健康によさそうと注目を浴び始めた雑穀が、ブームになりつつあります。雑穀はお米と同様に古い歴史があります。人類は、米・麦・トウモロコシなどの主要作物だけでなく、ひえ・あわ・きびなどを作りまわすことで、その食生活を支えていました。つまり日本人には雑穀を食べる遺伝子があり、抵抗なく食べ続けられる主食なのです。

偽装表示問題など一連の食品にまつわる不祥事が問題になり、食の安全についての関心も高まっています。その中で本当に安心できる日本人がむかしから食べ続けてきた「あたりまえの食事」、伝統的な食事が見直されています。雑穀は、環境を破壊せず、気候への順応性が高く、しかもすぐれた栄養バランスをもつ食糧として大きな期待が寄せられています。

ライスアイランドは、安心してお取り扱いいただける雑穀を安定供給できる体制づくりに励んでおります。そのため、国内の雑穀産地の開発とともに、中国からの安心できる雑穀輸入に取り組んでおります。

2、誤解されやすい雑穀

雑穀について問題が指摘されています。

「雑穀は輸入品が国産品として偽って売られていることがある。鳥や馬の飼料用雑穀は関税が安く、こうした雑穀が横流しされ食用に出回っている可能性がある。飼料用の雑穀は中国から輸入されている。雑穀は病虫害に強いので、農薬は使用されても除草剤だけで、栽培中に殺虫剤はほとんど使用されていない。雑穀から検出されたマラソン（有機リン系殺虫剤）は、収穫後に混入されたポストハーベスト農薬と考えられる。」

「食べるな危険！」講談社 子孫基金より

雑穀における問題点は次の点にあるとライスアイランドは考えております。

a、雑穀の問題点は、米がとれない地域の米の代用として作られていましたが、戦後そういった地区でも米が取れるようになり栽培が廃れてしまいました。現状ではお年寄りがそのころの習慣として細々と栽培している状態で、日常の食生活から消えてしまいました。機械化栽培体系が確立されておらず、大規模栽培が難しく収支が合いません。このままでは10年も経つと栽培できる農家が消え、結果的に国内産雑穀の供給は難しくなってしまいます。

b、もう一つの問題点は、流通が整備されておらず、生産から消費まで多くの業者を介しており、日常的に食べる穀物としての適正価格からかけ離れた価格で販売されていること。

ライスアイランドは、雑穀市場への具体的な取り組みとして国内産地開発と中国からの安全な輸入の仕組みづくりを専任の担当者をつけて行っております。

国内産については、北海道から九州まで実際農家・農協・生産者団体をまわり種子の供給から、雑穀栽培の呼び掛け、指導、改良などを一緒に取り組んでおります。また行政各研究機関、雑穀研究グループ団体とも積極的に交流し、研究を重ねております。

中国からの輸入に関しては、中国に専属社員を置き、東北部にて栽培されたものを自社で流通を管理し、安全を確認できる食用の雑穀を輸入しております。

ライスアイランドが取り扱う中国産雑穀の栽培状況と安全対策

(1) 雑穀は農家にとって主な収入源作物として栽培された作物ではないので、コストがかかりません。よって無駄な農薬使用は行いません。農家は自分生産した雑穀を常に食べるので、できるかぎり農薬を使わないことも理解できます。

(2) 手作業が多く手間がかかるので、大規模栽培はできません。そのため、集中栽培による病虫害発生の可能性も低くなります。

(3) 中国雑穀産地は殆ど乾燥気候の内陸に位置し、雑草の生長は雨量の多い日本ほど速くないので、除草剤は一切使いません。

(4) 輸入ルートの中でもポストハーベストを行いません。ライスアイランドが中国から輸入した雑穀は食用として、中国から輸出する際に農薬薫蒸を行いません。

(5) 通関する際、日本で100ごとに農薬残留の検査を行います。

(中国事務所所長(岐阜大学農学博士)周長海より報告)

来週のR.I レポートは、「FOODEXセミナー報告」です。4/7日のお届けです。

セミナー資料をご要望の方はお申し付けください。手配させていただきます。

ご要望などございましたらご記入の上ご返信ください。FAX 058-252-5115 TEL