

## ネットワーク

### オーストラリア・ニュージーランドアグリフードネットワーク

ネットワークの主宰者である David Burch 教授から、フードシステム学会にメッセージが届きましたので、ご紹介いたします。ネットワークは、オーストラリアとニュージーランドを中心とした研究者、行政担当者、産業人などによる研究グループで、精力的にグローバリゼーションのアグリフード部門への影響などについて研究活動を行なっています。特に、毎年の研究会議は農村部で開催するなど、草の根の活動を重視する姿勢もユニークなものがあります。今後、学会としてもネットワークとの交流も図っていきたいと考えています。

(国際交流担当理事 日本大学 小林信一)

#### **The Agri-food Research Network**

The Agri-Food Research Network was established in 1993 to provide a forum for Australian and New Zealand researchers engaged in the analysis of contemporary agri-food restructuring. Its aim is to facilitate and maintain the exchange of information amongst researchers in the Asia-Pacific region, to encourage collaborative research and to organise conferences and meetings. The Network meets annually, although it remains fairly informal in terms of its organisation. There are no formal membership requirements, but the Network has a large and growing mailing list of about 100 academic researchers, government officials and industry stakeholders who are involved in the Network's activities. It maintains links with a number of international groups, such as the Rural Sociology group (RC40) of the International Sociological Association, and the Network is interested in further developing links with researchers and agri-food industry stakeholders throughout the world.

Further details on the Network conferences, publications and membership are available at the Network's current web-site; <http://www.usvd.edu.au/geography/staff/bpritchard/AFRN>

(Professor David Burch, Director, Science Policy Research Centre, Griffith University)

## 生協総合研究所のご案内

財団法人生協総合研究所は、「くらしと生協」について恒常的な研究体制を整備・確立するため、1989年に日本生活協同組合連合会が基本財産を拠出して発足しました。主な活動領域は、①生協の組織と事業に関する総合的な調査・研究、教育研修、助成、②消費生活に関する問題、生活文化の向上に関する問題の調査研究で、国民生活において果たすべき生協の役割を明らかにし、国民生活の向上と安定に寄与することをめざしています。

生協の商品購買事業の3/4は食品が占めるため、「食」は重要な研究テーマです。2000年度からはフードシステム学会会長の生源寺眞一・東大教授を座長に、学識経験者と生協の実務担当者をまじえて「フードシステム研究会」を開催してきました。第1期は、フードシステムにおいて生協が果たす役割を明らかにするため、食品企業の経営、外食産業、スーパーマーケット、包装、品質管理、栄養学など、さまざまな視点から研究を進め、その成果を2001年9月に開催した研究集会で発表しました。

2002年3月にスタートした第2期では、畜産分野にスポットを当てて、社会的な問題になっている、食の安全や表示を中心に研究活動を行なっています。調査活動としては、小学校5、6年生を対象にした「子どもの食生活全国調査」、健康志向が明らかになった「植物油の利用実態調査」、調理の簡便化を調べた「食品の二ーズ調査」など組合員の消費行動を中心に、生産者との提携関係を調べた「生協産直調査」や「農業法人への出資意向調査」などを手がけてきました。

「食」以外の分野では、組合員のくらしに関わる調査・研究として、「育て支援研究会」「エネルギー政策研究会」「介護共済開発のための調査」「電力ガス消費量調査」を実施しています。地域購買生協だけでなく、学校生協や医療生協の調査も行っています。

さらに、生協の事業運営に関わる研究活動には「生協法制度研究会」「生活の協同研究会」「パート職員の働き方研究会」などがあります。

これらの調査・研究活動の成果は、次のような出版活動を通して、普及しています。

- ①月刊機関誌「生活協同組合研究」
- ②「生協総研レポート」年4回発行

また、次のように教育・啓発活動も行なっています。

- ①全国研究集会(2002年度は子どもの食生活をテーマに9月21日に開催)
- ②生協・県連が主催する講演会・研修の後援(2002年度は17件を予定)
- ③生協総研賞の授与(研究賞と研究奨励)

(参考)当研究所のURL:<http://www.co-op.or.jp/ccij>

(生協総合研究所 河原英夫)

## 神奈川県内の地産地消

神奈川県内でも地産地消の機運は高かく、県内各地で農産物の直売や地元農産物を原料とした加工食品製造が試みられている。

農業サイドでは自己完結型の産直、直売所の設置や農家での農産加工活動が言われている。産直、直売所の設置は都市型農業においては消費者との混住化が進む中、農業経営の戦略的展開として、共同直売所や個人直売所が急増している。しかし、直売所を利用するのは観光客や一部の限られた地域住民であって、それらが広域の住民に対応しているわけではない。また、農家の農産加工についてみるなら集団、個人のいずれもが片手間の加工作業が多く、生産量は微々たるもので、農業サイドでも大半の農産加工は生業として確立するようなことは考えておらず、生活改善活動の延長線上にある。したがって、これら加工品は必要十分量の供給がなされているものでもない。

一方、神奈川県内には多様な商工業が展開されており、商工業サイドでも地元農産物を原料とした商品化を模索している。この動きには商工業が主導をとっているものと行政が政策的に係わっているものがある。神奈川県内の農業と食品産業の連携・強化を推進する神奈川県食品産業協議会が平成10年度に実質的にスタートし、「地域資源活用新製品開発事業」を実施し、大豆(豆腐)、サツマイモ(和菓子)、小麦(パン・麺)、イチジク(洋菓子)、米(パン・米菓)を原料とした加工品創生の取り組みを行っている。

この取り組みの中で優良な品質をもった製品はできるのだが、商品化となると問題が山積し、新商品として店頭には並ぶものは多くない。問題点の多くは原料供給量、価格、原料の流通などに大別される。大豆では県内産の生産量が極めて少なく、価格が異常に高く豆腐業界の希望する安定供給と価格に問題を生じ、連携は進んでいない。サツマイモは和菓子業界の要望、価格に対応できる生産農家に対応し、成果が上がっている。しかし、サツマイモ供給量が不足した時、他農家の生産物を重量合わせに使ったが、この時は業界の不信を招き、返品が多くなり、次年度の予約が減少している。小麦もパン・麺業界では地元産小麦粉を使って良質の製品を作る技術を組み立てたが、価格と原料供給、特に小型の小麦粉製粉施設が少ないこともあり、インフラ整備という課題を持ったまま、試作段階で終わっている。イチジクについては農家が青果出荷・販売に固執しており、加工原料供給としての取り組みにいたっていない。

地元産の米を使った酒作りについては、農業改良普及センターが支援し、酒造メーカーの主体的な取り組みとして行っている。ここでは米生産農家のリスクをなくし、酒造メーカーが大きなリスクを負って開始した。取り組みから4~5年経過し、知名度があがり、順調な販売展開になりつつある。

(神奈川県農業振興課 小清水正美)

## 食料消費の責任

農水産物が収穫され、そのまま生鮮食品として、あるいは加工食品として消費者の目に触れるまでには多くの人々が働いている。食料の生産と消費の時間的・空間的差異、この間の所有関係の異動などが生じる仕組みは食料供給システムとして把握され分析されてきた。

川上から川下への水の流れは地形や降雨、河川などのハードの存在が前提であるが、流れを受け入れる湖沼、とくに最終受け入れ場所である海の水位や容積、さらには海流の向きと強さ、干満の状態などが流れに深く関係してくる。この海にあたる食料消費者の状態と動向を無視した供給は渇水か洪水を招くことになる。そこで、陸だけでなく海も含めた流れ全体の仕組みを、供給と消費及びそれらの相互関係として捉えた概念がフードシステムであると理解している。

昨年の10月、本学会の関東支部シンポジウムにおいて「フードシステムと社会的責任」ということが議論された。フードシステムの陸側の業界から、消費者の期待に応える安全で高品質な食品を供給する社会的責任(義務?)を果たすための取り組み、生産・流通方法の改革などについて報告された。会場からは、制度の問題、食品関連企業の体質などについて厳しい質問が続いたと記憶している。その真摯な議論に頷きながらも、一方で、そもそもフードシステムの概念は何故存在しなければならないのか、議論されなければならないのかと考えていた。

フードシステムの陸側の機能及びその体現者に対してより完備な実行を求めるという議論は比較的わかりやすい。一方、フードシステムの海側、つまり消費者側の機能及び陸側に対して果たすべき実行動は何か?注文をつけ、食し、代金を払えばそれで良いということにはならないであろう。それでは単なる食料経済システムである。

単純化して言えば、食料供給地である地方と消費地である都市との関係である。輸入品も含めた供給過剰のもとで多くの生産地では生産構造の変革をすすめ、都市住民の気に入るようなものの生産へと向かっている。この努力に応えるに、ただ「買ってあげる」だけでは済まないであろう。自らの命の糧を他の人に任せ た都市は、その余った分のエネルギーで地方も納得できるような都市機能の成果を生み出す責任があるのではないかということである。これによりフードシステムのサイクルが完成する。

都市住民がその消費生活を通じて産み出す学術、文化、工業製品、行政サービスなどの価値を期待して食料が供給されているのである。昨今、都市からの要求はきついが、その割に産み出す価値の品質は向上していないのではないか?マイナスとは言わないが、全く不明瞭であるというのは一地方人の僻目であろうか。

(秋田県立大学 松永隆司)

## 焼酎廃液処理の課題

国税庁が発表する過去10年間の酒類課税数量を見てみると、酒類全体の伸び率が0.6%とほぼ横這いであるのに対し、焼酎(甲類乙類合計)は44%と増加傾向にある。ところが、焼酎メーカーは「食品リサイクル法」の下、他の酒類メーカーに比べて飼料化、肥料化を中心とした廃棄物の再利用が遅れているため、手放して喜べない深刻な状況にある。

焼酎廃液の処理が進まない理由としては、第一に焼酎原料の季節性と多種多様性の問題が挙げられる。飼料や肥料を中心としたリサイクル製品の原料とするためには、年間を通して一定品質の原料であることが必要である。しかし、焼酎は他の酒類と異なり、芋、麦、米、胡麻等、様々な原料から製造されるために焼酎廃液の品質も安定しておらず、飼料メーカーや肥料メーカーから敬遠される傾向にある。焼酎廃液を100%飼料化している大手焼酎メーカーが2社あるが、これらのメーカーでは焼酎出荷量の90%以上を麦焼酎が占めているため、安定した品質を保つことができている。

第二の理由は焼酎メーカーの大部分が中小メーカーで占められていることである。焼酎廃液の乾燥コストが高いため、中小企業では費用負担が困難なのである。焼酎廃液を肥料や飼料として利用する場合、水分を10%前後に調整しなければならないため、水分を飛ばすための施設費、ランニングコストが焼酎廃液1tあたり6000円～10000円掛かっているのが現状である(筆者調べ)。焼酎を海洋投棄する場合の費用が3000円～6000円程度であるから、焼酎メーカーにとっては約2倍の費用負担になるのである。中小メーカーの救済措置として「食品リサイクル総合対策事業」によって補助金を受けることはできるが、3社以上で処理組合を設立する必要があるため、処理施設の立地や出資の問題が発生しており、成功事例は数件に止まっている。

一方、ビール業界は大企業が中心であるため、ビール粕の飼料化技術が早くから確立されている。また、原料も麦類に限られているため、品質の安定性に優れ、飼料原料としての引き合いが非常に強い。ビールの製造は春頃に集中するため、ビール粕の発生も一時期に集中するものの、ビール粕をサイレージ化する技術が広く普及しているため、乾燥を主な処理方法とする焼酎廃液よりも低コストで飼料化することが可能となっているのである。

焼酎廃液を飼料・肥料化するためには、リサイクル製品のユーザーとなる飼料メーカーや肥料メーカーのニーズに沿った処理方法が必要となる。そのためには、処理プラントの建設段階から、農協、各県普及センター、飼料メーカー等と連携を図ることが重要である。さらに、処理組合の一員としてそれらの事業体が参加することができれば、リサイクル商品の販路確保が容易になり、焼酎廃液処理の展開に弾みがつくことになるだろう。

(明治大学大学院 丹戸靖)

掲載依頼

日本食品工学会春季講演会フォーラム 2003  
”食のグローバル構造と課題:食資源供給・流通・加工から環境まで”

日 時: 2003年6月10日(火)10:25-16:50

場 所: 東京ビッグサイト、会議棟

[りんかい線(新木場/天王洲アイル発)国際展示場駅下車5分、  
または、ゆりかもめ(新橋発)国際展示場正面駅下車すぐ]

主 催: 日本食品工学会

共 催: 日本食品機械工業会

協 賛(含予定): 日本フードシステム学会、日本農芸化学会、化学工学会、  
日本食品科学工学会、日本生物工学会、日本調理科学会、  
つくばフードフォーラム、食品微細科学研究会

参加費: 無料[要旨集代1,000円]

参加登録方法: 直接現地受付[満員(300名)次第締切]

プログラム:

10:25-10:30	開会の辞	日本食品工学会
10:30-11:15	食の供給ー世界と日本	野口 明德(国際農水研センター)
11:15-12:00	食品産業から見た食料・農業政策の課題	生源寺 眞一(東大院農)
13:30-14:15	食の安全性とトレーサビリティ	新山 陽子(京大院農)
14:15-15:00	食品加工における新技術とその意義	渡辺 尚彦(東水大水産)
15:15-16:00	HACCPに基づく衛生管理の考え方	日佐 和夫(株ビー・エム`エル)
16:00-16:45	食品廃棄物の有効利用技術	五十部 誠一郎(食総研)
16:45-16:50	閉会の辞	日本食品機械工業会

連絡先:東京大学大学院農学生命科学研究科応用生命化学専攻宮脇長人

Tel.03-5841-5167;Fax.03-5841-8031;E-mail.[aosato@mail.ecc.u-tokyo.ac.jp](mailto:aosato@mail.ecc.u-tokyo.ac.jp)

## 2003 年度日本フードシステム学会北海道大会

### エクスカーションの案内

2003 年度大会は、6 月 14～15 日の両日北海道大学にて開催されます。この大会の特色については、前回のニュース・レターでも紹介しましたが、一つは初めての地方大会であること、二つは地元で活躍している北海道フードシステム研究会(会長出村克彦北大教授)と共同開催であることです。これに加えて、もう一つの特色は大会前日に行われる「エクスカーション」です。これは、道外からの参加者は交通の関係もあり、大会前日に来道するものと思われます。そこで、大会前日の 13 日(金)の午後から、最新の北海道について知っていただくものです。

#### 《インテリジェント牛舎》

これは、酪農学園大学がハイテクリサーチ・センター整備事業として、「酪農における情報と物資のリサイクルシステムの開発研究」というテーマのもとに、2000 年 11 月に完成したものです。インテリジェント牛舎は「循環と共生」を具現化する未来へのプレゼンテーションともいわれています。

#### 《雪印乳業資料館と牛乳工場》

話題多い雪印乳業ですが、北海道酪農を考える場合、この企業抜きには出来ないう。資料館は雪印乳業創業 50 周年を記念して設立されたものです。ここでは、北海道酪農の歴史を知るとともに、最新の牛乳処理を知ることが出来ます。

#### 《チュートリアルセミナー》

エクスカーションの出発は 13 日午後 1 時(札幌駅)を予定しています。移動はバスを予定していますが、移動時間を利用して、「チュートリアルセミナー」を計画しました。講師は酪農総合研究所の並木健二氏です。「北海道経済と北海道農業」について説明します。  
(なお、人数の都合もあり、エクスカーション参加者は事前に申し込みを戴きます。また、終了後希望者にはサッポロビヤホールまで案内する予定です)

## 事務局通信

### ◇2003 年度第 1 回関東支部研究会

日 時 5 月 24 日(土)午後 1 時 30 分より

会 場 東京大学農学部 1 号館 2 階第 8 講義室

テーマ 食育とフードシステム

座 長 清水みゆきさん(日本大学生物資源科学部)

報 告 大村直己さん(食育コーディネーター)他

### ◇フードシステム学全集「第 7 巻フードシステムの展開と政策の役割」発刊

他既刊 第 1 巻フードシステム学の理論と体系

〃 第 2 巻食生活の変化とフードシステム

〃 第 5 巻フードシステムと食品加工・流通技術の革新

〃 第 6 巻フードシステムの構造変化と農漁業

未 刊 第 3 巻食品流通の構造変動とフードシステム

〃 第 4 巻食品産業における企業行動とフードシステム

〃 第 8 巻世界のフードシステム

会員割引あり。農林統計協会[TEL03-3492-2987FAX03-3492-2942]に申込み下さい。

## 編 集 後 記

巻頭の Burch 教授からいただいたメッセージ原文にはネットワークの出版目録が書かれてありましたが紙幅の関係でやむなく省略しました。詳しくはネットワークのウェブサイトをご覧ください。

第 19 号に原稿を掲載された会員から原稿の一部が抜け落ちている旨の指摘がありました。これは制限字数を超過していたため、1 ページに納める為にやむを得ず削った結果でした。しかしながらせっかく投稿をしてくださった会員に対しては説明不足であったと反省しています。投稿して下さる会員はタイトル 25 字、本文 1,248 字(39 文字×32 行)以内でお願いします。これより長い原稿は編集委員会の責任で短縮することがあります。

それでは 6 月に札幌の学会でお会いしましょう。

(JS)

FSニュース・レター 第 20 号 2003 年 3 月 31 日  
刊

発行 日本フードシステム学会

〒252-8510 神奈川県藤沢市亀井野 1866

日本大学生物資源科学部食品経済学科内

TEL・FAX 0466-84-3412、3406

e-mail [fsgak@brs.nihon-u.ac.jp](mailto:fsgak@brs.nihon-u.ac.jp)