

日本フードシステム学会

2013 年 10 月発行

FS ニュース・レター 第 50 号

巻頭言

TPP 交渉で重要農産物の関税撤廃の例外を求める意味

現在話題となっている TPP は、「すべての物品・サービスを対象とし、関税その他の障壁を撤廃する高水準で包括的な協定」を目指すと言われていたが、農業サイドの人々は総じて米をはじめとする重要な農産物の関税撤廃を例外とするよう要求している。日本の TPP 交渉への参加は、2013 年 4 月の日米事前協議の合意で明らかのように、米国の自動車関税に対する一方的な譲歩と日本の非関税措置に関する二国間協議の受入れという「多額の入場料」を支払うことによって実現した。今後の交渉で「関税撤廃の例外」を確保することは「すべての物品を交渉の対象とする」ことを受け入れた以上、極めて困難で相当な代償が必要となる。米国にとって、日本の参加によって輸出倍増の現実性が増し大幅な雇用確保の公約を掲げて来年 11 月の中間選挙に勝利するためには、TPP の年内合意が何としても必要不可欠とされ、日本にとって交渉に残されている時間は極めて少ない。

いずれにしても、TPP 交渉で日本農業を守るために「関税撤廃の例外を断固死守せよ」、もしそれができなければ「交渉からの離脱もやむを得ない」と、農業関係者が政府に求めている姿は、筆者には強い既視感がある。

今から 20 年前の 1993 年 12 月 15 日に実質的に終了した GATT ウルグアイラウンド交渉¹では、91 年 12 月に公表された「最終合意案」において、輸入制限措置を行っている農産物は、例外なく「関税化」を行うことになった。当時の農林省は反対していたのはもちろん、農業団体も大反対。農業関係の国会議員も同様で、国会は本会議で自由化反対を決議していた。当時の農業分野を総括する交渉官は、塩飽二郎農林水産審議官であった。関税化の例外措置に関する交渉は、米国農務省のオメーラ交渉官との間で行われた。その詳細は別²に譲るとして、結論的にいえば、包括的関税化の「特例措置」を日米間で合意した。「最終合意案」では「すべての輸入制限措置は関税化する」ことが原則とされた以上、「関税化」を当面実施しないという「例外(=特例措置)」を認めさせる必要がある。そのためには実施遅延により生じる輸出国側の損害の「代償」を支払う必要がある。それが関税化した場合の「3%→5%」のミニマムアクセスを「4%→8%」へ加重することであった。その後食糧法を廃止し食糧法に切り換え、米の関税化を実行した。そして引き続き生産調整により米の需給と価格の安定を図ることとしているが、米の生産能力の衰退は続いている。

TPP において「関税撤廃の例外」を目指すことは本当に日本農業を守ることにつながるのか、真に必要な方策は何なのかを議論する時である。研究者、実務家、政治家等の農業政策のステークホルダーの覚悟が求められている。

(食と農の政策アナリスト/農林水産政策研究所前所長 武本俊彦)

¹ 当時筆者は、食糧庁の調査官として、ウルグアイラウンド交渉において塩飽農林水産審議官の下で、米、麦の交渉を担当していた。なお、交渉の内容及び食糧改革のあり方等は、拙著（「食と農の『崩壊』からの脱出」(2013) 農林統計協会）を参照されたい。

² 金融財政ビジネス 2011 年 9 月 12 日「米国の態度急変が流れ決める 苦戦強いられた関税交渉」

寄稿

食品の信頼性向上のための取組の拡大に期待

食品は私達ヒトにとっての栄養源であり、私達は食品なしでは一日も過ごすことはできない。その上、ゼロリスクの食品はないと言われる。食品がもともと他の生物種であり、自然環境の中で生育しているのであれば、至極当然のことかもしれない。しかしながら、ゼロリスクの食品はないと言われながらも、現在、日本で生活している私達は、よほど偏った食生活をおくらない限り事実上、ゼロリスクに近い食事をしている。一方で、食品の危険情報も大々的に報じられている。短期的には問題ない食品も、長期的には健康に悪影響が生じるのではないかといった心配も頭をもたげてくる。本来なら、安全性が確保された豊かな食生活を楽しめるところを、安心して食事を心から楽しめないという状況になっているなら、誠に皮肉な、そして不幸な事態と言わざるをえない。

農林水産省と食品事業者、その他関係者が集まり、6年前から、消費者の食品への信頼性向上のためのフード・コミュニケーション・プロジェクト（FCP）に取り組んでいる。開始当初は、参加した事業者お互い警戒して始まったが、徐々に、食品の安全性や消費者の信頼性は、言ってみれば道路と同じ公共財であり、行政、事業者全体で取り組むべき課題ではないかとの機運が醸成されてきた。この機運が決定的になったのは、東日本大震災後の食品流通の円滑な確保に向けて、安全・安心の前提となる安定確保に向けて、行政、事業者が知恵を出し合い解決策を共に模索した時であった。現在、FCPでは、工場監査シート、商談会シートといった成果物を提供してきた。事業者間の情報提供などについては標準化が進んできたが、今後は、消費者にももっとFCPを知ってもらう段階に来ている。

消費者の食品への信頼性を向上させるためには、行政機関が行うリスク・コミュニケーション、事業者が行う食品のプロモーション、お客様相談室の活動などに加えて、科学者によるサイエンス・コミュニケーションが重要であろう。その意味で、学会の中にフード・コミュニケーション部会が設置される意義は大きい。個々のコミュニケーションの内容や方法論は異なっているであろうが、生活の様々な局面で、消費者に対して多面的にたゆまず飽きずに、食品の安全性がいかに確保されているかを伝えていくことが、時間はかかっても食品信頼性向上のための早道であろう。FCPも成長と伴って、融和し方向性が明確になっていたように、フード・コミュニケーション部会も行政機関、大学、事業者の壁を早い段階で乗り越えて、消費者の食品への信頼性向上のためのコミュニケーションとはどうあるべきか議論する場になると期待している。

今日、わが国では豊かな食生活を楽しむことができる。食品の安全性も十分に確保されている。それでも安心できないという状態が解消される日は、すぐそこに来ているのではないだろうか。フード・コミュニケーションの広がり期待すると同時に、私達事業者も部会の活動に積極的に寄与していきたい。

(食品貿易卸売事業者 品質保証担当 西山哲郎)

寄稿

フード・コミュニケーション・プロジェクトと地域の食産業振興

農水省が推進するフード・コミュニケーション・プロジェクト（以下、FCP）と出会ってから 6 年目を迎えました。この間 FCP の提唱するみえる化の理念や開発されたコミュニケーションツール、さらには FCP の推進母体である産学官のプラットフォームの仕組みに着目し、地域の食産業振興への導入に取り組んできました。

また、昨年度からは FCP の活動がご縁で、青森中央学院大学の塩谷未知教授、政策研究大学院大学の神井弘之特任教授のご協力も得て、当方で所管する産学官金 250 企業団体を構成する産業振興のためのプラットフォーム「南いわて食産業クラスター形成ネットワーク（以下、「食クラネット」）」活動を検証し、他の自治体の皆様にもご活用いただけるよう「地域食産業振興のためのプラットフォーム構想」の検討会を開催しています。

人口減少社会の最前線である地方において産業振興を図るには、地域全体を俯瞰し、地域のみえる資源（生産物、設備、技術、人）と地域のみえない資源（ノウハウ、情報）をつなぎ直し、そこに外部経済との新しいつながりを加えていく作業が必要です。

こうした作業に取り組みやすい環境を提供するのが「地域食産業振興のプラットフォーム」役割です。

この構想検討の場としてとりあげた「食クラネット」は、岩手県の県南地域 8 市町を中心に 250 企業団体を構成し、一次産業と二次、三次産業間の連携促進、会員企業の商品開発や販路拡大、人材育成等に取り組んできました。

また、一昨年から一層の連携推進を狙い、企業活動をみえる化する「提案みえる化シート」（業務内容、製造・技術情報、連携の提案等の情報シート）を開発し、その普及拡大を進めてきました。“商品”情報のみならず、製造の受委託や原料確保など“つくる”に関する情報、パートナーへの連携提案など“意思”に関する情報を自ら開示していただき、それを活用した各種交流会を開催しています。

この「食クラネット」の活動の検証では、①参加する動機となるインセンティブの供与②情報の流動化を図るコミュニケーションの設計③人の動きを生み出すための信頼形成の取組のプロセスを経て、プラットフォームへの参加者が増加し活動が活発化していくこと、こうしたプラットフォームの活動を維持運用することで、前述の「地域のみえる資源」、「地域のみえない資源」が集積するインフラが形成されることが明らかになっています。

一方、課題としては、このインフラを活用した産業振興の在り方をあげ、プラットフォームの形成期（人を集める“場”づくり）から、成長期（創発と創業の“場”づくり）への転換をあげています。

現在の「食クラネット」の活動でも、設備やノウハウといったお互いの経営資源を活用する動きが増えてきましたが、この動きを定着拡大させていくことで、新たな経営視点の導入や、経営環境の変化への迅速な対応が容易になり、ビジネスチャンスが大きくひろがると考えています。

企業がプラットフォームのインフラを活用して結びつきを強め、自己の経営や地域経済を革新する事業環境、これがプラットフォームの成長期の目指す姿です。検討会ではこの動きを「創発と創業のイノベーション」と捉え、これを迅速かつダイナミックに進めるための仕組みを検討しています。

具体の作業はこれからですが、検討会では「創発と創業のイノベーション」の化学反応を起こす触媒の役割に着眼し、2つの論点で検討を進めています。

一つ目が、地域の行政、金融機関、大学等の支援機関（以下、支援機関）の触媒としての役割です。「創発と創業のイノベーション」は、プラットフォームの中で自然発生し連鎖的に拡大するものではありません。食クラネットには、44の支援機関が参加していますが、過去の取組事例をみると、プラットフォーム内の、支援機関を絡めた特定の地域やテーマで括った小さなプラットフォームが成果をあげています。今後は、これを量的に展開するため、支援機関の協働参画プログラムを開発するなど、支援機関の活動量を確保する施策を検討したいと考えています。

二つ目が、プラットフォームを使いこなす人材の触媒としての役割です。プラットフォームの活用は、効率的な情報収集や多くの人脈形成を可能にし、参加する企業や支援機関に、低コスト化や生産性向上など多くのメリットをもたらします。検討会では、こうした人材の育成のため、企業向けには、プラットフォームを活用した情報収集や業務連携の教育プログラムの開発。また、支援機関向けには、支援機関の職員間の人脈形成プログラムの開発とプラットフォームを活用した施策立案の教育プログラム等の開発に取組みたいと考えています。

「地域食産業振興のためのプラットフォーム」の取組は、試行錯誤の連続です。信頼と機能と役割を徐々に積み上げ、地域内外の皆様といっしょに、もがきながらも楽しく階段を上っています。この継続こそが変化への処方箋だと感じています。

(岩手県南広域振興局経営企画部 竹花光弘)

寄稿 『食のモデル地域育成事業』／六次化・スローフード・分かち合いの経済学

全国約 100 地域にて「農水省・食のモデル地域育成事業」がはじまる。大分県 B 市・宮城県 I 市・神奈川県 M 市・佐賀県 I 市をはじめとした、筆者が関わる数地域においては、食資源を中心とした地域資源の複合的なブランド化＝六次産業化の推進を行い、地産地消・地域自給率・圏外需要（市外・県外・国外）の拡大を図る。地域における一次産業（農林水産業）・二次産業（食品産業等）・三次産業（流通業・観光業などのサービス業等）の連携スキームの構築を目的とし、地方行政と市民によるさまざまなステークホルダーが参画する協議会がマネジメントを行い、地域資源調査や地域内商圈調査と分析によって地域食資源の魅力を再発見、地域内外のマーケティングに結び付ける、というものである。

取り組み自体は目新しいものではない。昨今では「食のブランド化による地域活性化・六次産業化・農商工連携」等の取り組みは、温度差はあれ、それを行っていない地域を探す方が困難である。日本全国総地域活性化・ブランド化・六次産業化、である。

どのように差別化するか、目指すところはどこか。すぐに答えは出せない。内発的な議論を繰り返し行い、合意形成を取り続けながら進めていかなければならない。しかしながら、この五年がかりのプロジェクトを進めるにあたり、原点と本質を見つめ直し、構想（ヴィジョン）につながるイメージとコンセプトだけは固めておきたい。

原点回帰、筆者が信じる“地域振興の原点”を読み返してみた。神野直彦の『経済学三部作』。「地域再生のシナリオはふたつ 市場主義に基づくアングロアメリカン型のシナリオと市場主義に基かないヨーロッパ型の地域再生の道である」「ヨーロッパの都市再生のキーワードは環境と文化である」「市場社会全体は「経済」「政治」 それに家族やコミュニティなどの「社会」という三つのサブシステムから構成され 財政を結節点にして社会全体として結びつけられている」¹。島村菜津の『スローフードな日本！』。「もし 私たちの世代が 里山や棚田を守っている小さな農家や沿岸漁業の漁師の暮らしを本気で買い支え、にじり寄っていかなければ、それはみんな童話や童謡の中にしか存在しない、ヴァーチャルなものになってしまうかもしれない それも この数十年が勝負ではないか」「本枯節や漬け物のような昔ながらの手間ひまかけた加工食品がある どれも失ってしまえば もう二度と味わえない郷土料理の味わいである」²。

極論ではあるが、目指すところ・姿・理想は R・パットナムが論じた、ソーシャルキャピタルにおける北イタリアのような、水平・垂直な結合＝結合型(Bonding)と橋渡し型(Bridging)の融合、であろうか。つまり官民の信頼関係を媒介とした、食と農林水産および他産業とのネットワークづくり、そして、希少性＝ご当地にしかない魅力の発掘と恒常的なストーリーづくり、である。中期的なイメージを念頭に、模索を続け、さまざまな紆余曲折はあるだろうが、地域にとって最適かつ恒常的なスキームを構築していきたい。

(農都共生総合研究所 川辺 亮)

¹ 神野直彦『地域再生の経済学』中公新書, 2002. 神野直彦『人間回復の経済学』岩波新書, 2002. 神野直彦『「分かち合い」の経済学』岩波新書, 2009

² 島村菜津『スローフードな日本！』新潮文庫, 2009.

寄稿

産学官連携による日本型地理的表示保護制度について

フランスの AOC に代表されるように、EU においても、1 次産品や加工食品の品質および特性が自然や人的要素を含む地理的環境に起因する製品を保護する「地理的表示保護制度」が策定されている。

我が国においても、地域活性化の施策の 1 つとして、平成 17 年に商標法が一部改正され「地域団体商標制度」がスタートしたが、同時並行して検討されていた「地理的表示保護制度」の法制化は暗礁に乗り上げるとともに、昨年度 3 月に始まった「地理的表示保護制度研究会」の中間とりまとめも、現時点でとりまとめられていないのが現状である。

しかし、本年 9 月 13 日に開催された内閣府「地域経済に関する有識者懇談会」では、地域経済活性化に向けた提言をまとめ、安倍晋三首相が議長を務める経済財政諮問会議に報告されたが、その中には地理的表示保護制度の導入も掲げられていることから、我が国にとって必要な制度であることが伺える。

そのような中、食品製造業を横断的に取りまとめる食品産業センターでは、平成 17 年度から、当該地域で生産された特色ある農産物等を主たる原材料として用い、歴史的・伝統的に培われた技術により製造されてきた加工食品を保護・育成する日本型地理的表示保護制度である「本場の本物」を策定・実施している。

本制度は EU 型の制度を参考に制度設計をしており、農林水産省の指導のもと、その審査は、学識経験者（大学教授）における科学的な視点による審査をはじめ、食品製造業や流通の専門家における製造技術や品質・衛生管理等の審査、食文化の専門家やジャーナリスト等による審査を総合的に勘案し、認定の可否を決定している。

我が国の 1 次産品や加工食品の将来像を、人口動態や環境問題、そしてグローバルな視野で捉えていくと、知的財産権を含め、私たちが持ち合わせているものの「何が価値」であるかを明確にし、戦略的に取組みを講じていくことが必要である。

そのためには、新品種や新技術、知的財産権だけでなく、本制度のような古くから当該地域に根付き、その特性が地理的環境に起因する製品を保護することも 1 つの方策であり、そのためには、中央だけでなく、地域段階においても生産者、食品産業、大学をはじめとする研究機関、行政等が連携して「価値づくり」を検討する体制構築が急務ではないかと思われる。

(一般財団法人食品産業センター 二瓶 徹)

寄稿

ヒジキの養殖による増産とブランド戦略

現在ヒジキの養殖は、韓国で 90%以上、中国ではほぼ 100%と言われ 2012 年の国内流通シェア韓国 46%、中国 48%を基に試算すると、国内流通量の約 90%が養殖ヒジキであると言える。

近年国内各地でも、国内産ヒジキの減少による海域の変化への対応、国内産ヒジキの人気高騰による価格の上昇、藻場の育成など様々な観点から、ヒジキの養殖の取り組みが行われ、一部では産業的に流通するまでの規模の生産がされはじめた。しかし、現在の技術(韓国式)では、殆どの場合養殖では品質が低下することが多いにも関わらず、生産されたヒジキは現行法上では「養殖」とは扱われていないため「養殖」の表示の必要がなく「天然」のヒジキと同列に販売されようとしている。(水産物品質表示基準(平成 12 年 3 月 31 日農林水産省告示第 516 号)「第 2 条 この基準において、「養殖」とは、幼魚等を重量の増加又は品質の向上を図ることを目的として、出荷するまでの間、給餌することにより育成することをいう。」と規定されている)

この状態では、ヒジキの養殖事業自体が漁業者の利益の為にならないだけでなく、地域のブランド力低下にも繋がる悪影響を与えかねないと危惧している。

現状のヒジキ養殖は、韓国で発達した技術が基になっており、天然採苗・人工採苗(中国で発達)に関わらず沖出しした後は延べ縄式の垂下方式である為、収穫される藻体は同様の特徴が出ると考えられている。

養殖ヒジキは天然と異なり「干出」(干潮時に藻体が海面上に露出する状態)しないため、海水から栄養塩を取り込む時間が多いので成長が早く、天然の状態より 150-200%の収穫量になる事が知られておりヒジキの増産には効果的な手法といえる。また、養殖ヒジキは比較的芽の大きさが揃った藻体になり、加工後の乾燥ヒジキも、粒の揃った芽ひじきの商品になる。また、潮汐に影響されず収穫できるので、適時の成長段階に合わせた収穫ができ、計画生産に繋がる。

しかし、養殖ヒジキは成長がよい反面天然とは違った特徴を持ちやすい。即ち、気胞葉が多くなり、茎の表皮が硬くなり、生殖器床を持った老化したヒジキになる場合が多い。それは、垂下式という養殖の特徴だけでなく、養殖に経費がかかっている漁業者が収量を増やそうとする傾向にあり、成長の進んで過熟した後の収穫になる場合が多いため、気胞葉が多い老化したヒジキが多くなる傾向にある。

ヒジキは、気胞葉が少なく実の詰まった状態の芽(葉)で、大きく長い芽(葉)の藻体が、加工後もヒジキ本来の風味豊かなヒジキに仕上がるため、良質であるとされている。それ故、一般に養殖ヒジキは天然と比べ品質が落ちると考えられる。

養殖が主流となっているノリ、ワカメ、カキやホタテも JAS 法上の「養殖」ではないので「養殖」の表示義務は無いが、一般にワカメは養殖の方が高品質であるとされており、天然と養殖の表示には品質に関しては必要ないとさえ考えられる。即ち、養殖されたものが加工され販売される際に品質が天然より劣るものに関しては「養殖」表示がなされることが一般的である(養殖魚など)にも関わらず、現在は養殖により品質が劣化するヒジキに関しては「養殖」表示が不要であることが問題である。

天然より、品質の落ちる養殖ヒジキが「養殖」表示がされずに流通することは、特に今まで良質な天然ヒジキを産していた産地では、天然と養殖が区別されないために、相対的に品

質の低下を引き起こすことに繋がり、それは地域ブランドとしてブランド構築している地域では、従来の天然の良質なヒジキまでブランドイメージを損なうことに繋がる。消費市場としても、国産ヒジキの増産は意味のあることだが、養殖と天然の区別を制度化する事は、ブランド戦略にとっては解決を目指さなければならない重要な課題である。

(北村物産株式会社 北村裕司)

寄稿

技術者倫理は若いうちから

技術者教育認定プログラム(JABEE)では、技術者倫理に関する講義が必修とされている。筆者は日本技術士会を通じた講師派遣要請に応じ、2009年からある国立大学法人の農学部において非常勤講師として3年生を対象に技術者倫理の講義を担当している。講義は3日間の集中講義2単位、資料に基づく講話を中心に行い、課題に対するレポート等により評価を行っている。

2012年度の授業では、当時話題になっていた牛肉の生食をめぐる事案を取り上げた。レポート課題は、2012年6月の時点で学生自身が焼肉チェーン店の店長であると仮定し、その時点で提供することは法律違反ではないが、既に前年7月から行政当局が提供しないよう飲食店に要請している生レバー(レバ刺し)の販売キャンペーンを本部から指示された場合、技術者としてどう対応するかというものであった。

レポートを提出した学生は57名。レポートの内容を見ると、対応は真っ二つに分かれた。一つは提供するという対応で28名、もう一つは本部、消費者に事情を説明し、提供しないという対応で同じく28名である。残りの1名は、生レバーの提供は行わないが、規制が行われていない鶏や豚のレバ刺しを提供するという内容である。

提供するというレポートで、11名の学生が、「本部の指示なのでやらざるを得ない」、「雇われの身なので」など組織の方針に従うとする考え方を示している。客に危険性を説明した上で提供するという者がほとんどであり、中には「感染してもその後の責任は負わないこととする」とのレポートもあったが、危険性を説明したことで事故発生時の責任が免除されるわけではない。提供はするが「客に危険性を伝えキャンセルしてもらおう」、「保健所に連絡し指導してもらおう」という対応もあった。そこまでするなら、店長として提供しないという判断をしてほしいところである。少数ではあるが、「食べたいお客様の要望に応える」、「消費者に通知も出さずに提供を終了することは消費者をないがしろにしていると感じる」、「レバ刺しを食べに来ていただいている以上、生でお出しすることが務めです」として積極的に提供する考えを示す者もいた。

提供しないという対応の中には、生レバー風コンニャクの提供、新しい味付けの加熱用レバーの提供など代替メニューを提案するものもあった。業務命令を拒否するだけでなく代案を示すことは、消極的な対応から積極的な対応への転換と言える。

技術者の倫理に沿った対応としては、食品安全基本法の基本理念である「国民の健康の保護が最も重要」との考え方に沿うべきであろう。消費者に自己責任であることを納得してもらった上で生レバーを提供するのは自らの責任を回避しようとしているだけであり、消費者の健康を考えた対応ではない。上司の命令に黙って従うのではなく、技術者としての倫理に照らして判断する習慣を若いうちから身につけさせることの必要性を強く感じたレポート課題の結果であった。

(東京海洋大学 湯川剛一郎)

事務局通信

◆2013 年度秋季研究会について

2013 年 11 月 23 日 (土) 13:30~17:00 に東京大学農学部 1 号館 8 番教室にて 2013 年度秋季研究会を開催いたします。テーマは「新製品開発の展開とフードシステム」です。会員外の方々もお誘いの上、多数の皆さんのご参集をお待ちしております。

◆2014 年度学会賞推薦受付のお知らせ (2013/11/30 まで)

2014 年度の学会賞推薦を受け付けています。会員の皆さまには、積極的にご推薦いただきますようお願い申し上げます。なお、選考の対象は、学術賞・研究奨励賞・フロンティア賞・功績賞とします。詳しくは学会ホームページをご覧ください。

◆メールアドレス登録のお願い

事務局では、引き続きメールアドレスの登録を受け付けております。皆様の周りに当学会の会員で、学会からのメールニュースが届いていないという方がいらっしゃいましたら、学会事務局 (office_fsraj@ml.affrc.go.jp) までご連絡を頂きたい旨お知らせ下さいますようお願い申し上げます。

(竹下)

編集後記

本号では、農林水産省が産学官協働で進めているフード・コミュニケーション・プロジェクト (FCP) の活動で一緒させていただいた方、学会活動であるフード・コミュニケーション勉強会へ参加されている方、計 7 名から玉稿を頂戴しました。

具体的には、武本様の巻頭言に始まり、西山様、竹花様の FCP の活動に関する寄稿、産学官連携による事業推進に関する川辺様、二瓶様の寄稿、特定品目のブランド化に関する北村様の寄稿と続き、最後に、人材育成に関する湯川様の寄稿という、バラエティに富んだ内容になっております。

「食品産業界、食品行政当局と学者研究者との間で官産学共同の研究を推進する (会則第 2 条)」日本フードシステム学会の活動のさらなる発展のため、ビジネス、行政の実践に基づいたフードシステムの展望や課題を共有していただく機会になれば、幸いです。

なお、学会の活動の一環として実施しておりますフード・コミュニケーション勉強会の第三回を 11 月 7 日 (木) 18:30 から、東京都港区の政策研究大学院大学で開催しますので、ふるってご参加ください。問い合わせ先：神井弘之 (政策研究大学院大学)、中嶋康博 (東京大学) FC 勉強会 E-mail: fs.fc.study@gmail.com

(神井)

FSニュース・レター 第50号 2013年10月21日発行

発行 日本フードシステム学会事務局

〒252-0880 神奈川県藤沢市亀井野1866

日本大学生物資源科学部食品ビジネス学科

TEL・FAX : 0466-84-3409

E-mail : office_fsraj@ml.affrc.go.jp