

第6回 市民公開フォーラム

“北のめぐみとわが家の食卓”

地元食材をもっとおいしくいただくために ～道産から学ぶこと～



6月19日土

【会場】 松原市文化会館

11:00～14:00

第1部 親子で楽しむ食育イベント

12:40～16:30

第2部 基調講演

第3部 パネルディスカッション

主催: (社)札幌農学振興会 関西支部
(北海道大学農学部 同窓会)

共 催

北水同窓会大阪府支部
北海道大学関西同窓会
農業理論研究会

後 援

農林水産省近畿農政局・大阪府・北海道
松原市・北海道大学農学部・JA大阪中央会
大阪ガス(株)・(株)うおいち・(株)サンブラザ

協賛企業

(株)アキタ・(株)伊藤園・(株)H+8ライフサイエンス・大塚製薬(株)
カゴメ(株)・(株)紀文食品・豊島製パン(株)・タマノイ酢(株)
東芝テック(株)・日本製粉(株)・日本ハム(株)・原田食品(株)
福島工業(株)・(株)誠商會・マリンフーズ(株)



●会場●

松原市文化会館

〒580-0044 大阪府松原市田井城1-3-11

●問い合わせ先●

(株)おいしいハート内
(社)札幌農学振興会 関西支部「第6回市民公開フォーラム」事務局
TEL: 06-6766-1068
E-mail: forum_hokudai@yahoo.co.jp

●ホームページからのお問い合わせ
<http://www.super-sunplaza.com/>

“北のめぐみとわが家の食卓”

開催趣旨

札幌農学振興会・関西支部では、平成17年度より「食育」、「食の安全・安心」、「地産地消」をテーマとした市民公開フォーラムを毎年、これまでに5回開催しており、消費者を中心に多くの参加者を得てきました。

近年、消費者の食の安全性やそれに対する信頼を揺るがす問題が相次いで発生しており、食の安全・安心の確保が大きな課題となっております。同時に、食生活の乱れが指摘されるように、国民一人一人が食に関心を持ち、食に関する知識と食を選ぶ力を身につけ、健全な食生活を実践するために、食育が国民的運動として進められています。また、わが国の食料自給率は、供給熱量ベースで約40%と世界的に見ても著しく低い水準にあり、近年の国際的な食料需給のひっ迫や価格変動の影響を受けやすい状況にあります。

このような状況のなかで、国民の多くは「安全で安心して食べられる」国産の食料、なかでも地産地消農産物への期待を強めています。そこで、これまでの市民公開フォーラムでは、2回にわたって地産地消をテーマとして開催してきました。

しかし、大阪では供給熱量ベースの食料自給率は2%にとどまっていることから、地産地消にも自ずから限界があり、国内他地域からの食料供給を含めて国産食料による「安全・安心な食生活」を考えていく必要があります。この点で、北海道の食料自給率は198%とわが国最大の食料供給基地となっており、北海道の農水産業は大阪をはじめとする都市の消費者の食卓を支える重要な役割を担っております。

そこで、第6回の市民公開フォーラムでは、“北のめぐみとわが家の食卓”をテーマに、大阪の消費者の食卓と北海道の農水産業との関係について考えてみることにしました。

本フォーラムは「基調講演」と「パネルディスカッション」の二部構成であり、それぞれ約1時間、約2時間を予定しています。

「基調講演」では、北海道大学農学研究員川村周三准教授により、「北海道の美味しいお米づくり」について基調講演をしていただきます。この講演では、近年、食味の向上が著しい北海道の米づくりについて、品種改良や栽培方法の改良の取り組みを紹介していただき、北海道米の現状と改良の軌跡を知っていただきたいと思っております。

「パネルディスカッション」では、「地産地消と北海道の農水産物」をテーマに、パネラーとして生産者、食品製造業者、流通業者および消費者に参加していただき、北海道から供給される多様な農水産物・食品が、どのように生産され、私たちの食卓に届けられているのか、また大阪の消費者は何を望み何を期待しているのかについて討議します。ここでは、パネラーの意見や議論を聞き、みんなで“北のめぐみとわが家の食卓”について学び、考える機会にしたいと思っております。

以上

第2部 基調講演 「北海道の美味しいお米づくり」
- 北海道米食味向上の軌跡・奇跡 -

北海道大学大学院農学研究院 准教授 川村周三先生

従来から、わが国で一般の消費者に最も人気のある(一番美味しいと思われている)米は「コシヒカリ」です。一方、北海道は寒冷地であるために府県で育種されたイネの品種を栽培することができず、北海道で育種された品種のみを栽培してきました。また、北海道はイネの登熟期間が短く登熟期の気温も低いために、イネにとっては生育条件が良くありません。そのため、古くから「北海道米は美味しくない」とされており、「売れないお米の“やっかいどう米”」とも揶揄(やゆ)されていました。そこで、北海道では米の食味向上を目指して、米の生産に携わる数多くの人たちが連携して、長年にわたる努力を積み重ねてきました。

この講演では、北海道米の食味向上の軌跡・奇跡と、最新の北海道米の美味しさについて話をします。1991年、2004年、2005年、2006年、2008年産の北海道米と府県米の美味しさを調べるために、正式な米の食味試験をおこないました。その食味試験の結果から、近年、北海道米の食味は大きく向上していることが分かりました。このような北海道米の食味向上の理由として以下の三点が挙げられます。

品種改良

北海道では品種改良によってアミロース含量が低い品種が育成され、1989年に一般栽培が始まった「きらら397」以降、「ほしのゆめ」、「ななつぼし」、「ふっくりんこ」、そして2009年に一般栽培が始まった「ゆめぴりか」に代表される良食味優良品種が育成されました。その結果、適度に柔らかくて粘りがある美味しい北海道米の生産が可能になりました。

栽培管理技術

北海道ではイネの生育段階に合わせた窒素(肥料)制御、側条施肥、ケイ酸の施肥などの低タンパク米の生産に有効な栽培技術が開発され、現在はその栽培管理技術が普及しています。その結果、過度な窒素施肥を押さえることでタンパク含量が低く、適度な粘りを持つ北海道米の栽培が可能となりました。

収穫後技術

1996年以降、北海道の米の共同乾燥調製施設では、荷受時の籾の自動品質検査と品質による仕分け、比重選別を利用した籾の精選別技術、粒厚選別と色彩選別とを併用した玄米の精選別技術の開発などにより、高品質で均質な玄米の安定した生産が可能となりました。また冬季の自然の寒さ(冬の冷たい空気)を利用した籾の超低温貯蔵(氷点下の温度で籾を貯蔵する)により、夏まで籾を0℃以下で貯蔵し、新米と同等の美味しさの米を1年を通して安定供給することが可能となりました。

以上のように、品種改良、栽培管理技術、収穫後技術の向上により、北海道米の食味評価は大きく向上し、今や、日本で一番美味しいお米になりました。

第3部 パネルディスカッション

テーマ 「地産地消と北海道の農水産物」

- 地産地消ゆえの美味しさ、豊かな大地ゆえの美味しさ -

コーディネーター

天知 輝夫氏 京都大学名誉教授

パネリスト

石垣 一之氏 ホクレン農業協同組合連合会 大阪支店長

武田 恭治氏 北海道漁業協同組合連合会 大阪支店長

武内 智氏 株式会社ワタミファーム 元代表取締役社長

山口 力氏 株式会社サンプラザ 専務取締役

石井 達也氏 食研究家

石井 裕加氏 食研究家

・・・メモ・・・