

# いかなる環境下でも人事を尽くし目標達成を図ろう!

去る5月31日～6月1日、第62回トモエ肥料販売協同組合連合会通常総会及び全国拡販推進会議が御茶ノ水の東京ガーデンパレスにて開催された。開会に先立ちこの一年の間にご逝去された組合員である西本義隆様(京都府西本肥料店)、菅原温土様(岩手県カンリョウ株式会社)に黙とうが捧げられ、武蔵副理事長(武蔵商事株式会社代表取締役社長)の開会宣言により始められた。

議長選出を受けた五十嵐理事長(株式会社ネイグル新潟代表取締役社長)のもとで、各地区組合員より平成27年度事業報告がなされ28年度事業計画等の議案が審議された。又、理事改選の年となっており指名推薦を行う事とし、選考委員が選出され別室で討議の結果、全理事・全監事が以下の通り留任された。



役職	氏名	会社名	
理事長	五十嵐 康之	(株)ネイグル新潟	代表取締役社長
副理事長	武蔵 輝彦	武蔵商事(株)	代表取締役社長
	植竹 一裕	(株)植竹虎太商店	代表取締役社長
	横田 健司	大宮肥料(株)	代表取締役社長
理事	波部 尚徳	波部産業(株)	代表取締役社長
	澁谷 省一	(有)トモエ商事	代表取締役社長
	豊田 富士雄	豊田肥料(株)	代表取締役社長
	齊藤 昌弘	(有)齊忠商店	代表取締役社長
	出沼 浩之	(株)出沼三郎商店	代表取締役社長
監事	塩野谷 憲司	(株)塩野谷周太郎商店	代表取締役社長
	員外理事(事務局長)	佐野 正巳	エムシー・ファーティコム(株)

五十嵐理事長からのご挨拶の中で、2019年はトモエ化成誕生100周年を迎える、トモエ化成生みの親 鈴木千代吉先生の遺訓である『従天命尽人事』を第63期スローガンと目標を掲げ総会は滞りなく盛会に終了した。祝辞として農林水産省生産局農産部技術普及課中村課長補佐より農林水産業骨太方針策定プロジェクトチーム(小泉農林部会長がPT委員長)・産業競争力会議・規制改革会議で進めている生産者の所得向上につながる生産資材の価格形成の仕組み見直しの議論概要・進捗状況について説明があり、エムシー・ファーティコム(株)山森社長からは、良質な作物の安定多収に繋がる機能性肥料の開発・普及を推進するとの力強いお言葉があり、当社三宅社長からは、生産者の手取り向上に向け、トモエ・ときわ品の拡販のお手伝いをさせて頂きたいと締めくくった。

総会前に開催された全国拡販会議では植竹拡販推進部会長より、変化する農業現場で生産者の不安感は図り知れない、我々は生産者と一緒に悩み解決できようお手伝いしたい。今回の拡販会議で不安解決の一助となるものを掴んで頂きたいとの挨拶があり、各単協からの活動報告がなされ、エムシー・

(次ページへ続く)

ファースティコム(株)技術普及グループより原点回帰・トモエ化成についての変遷・実績推移の説明、優良事例報告がなされ、記念講演として日本経団連 21世紀政策研究所 研究主幹 大泉一貫様より『農業の成長化で明るい未来を』と題した講演があり参加者は熱心に聴講され好評であった。



## 伝統野菜の現状～加賀野菜

「伝統」とは、信仰、風習、制度、思想、学問、芸術などの様々な分野において、古くからのしきたり・様式・傾向、血筋、などの有形無形の系統を受け伝える事とされている。しかし、「伝統野菜」に関して言えば、昔から形を変えず受け継がれてきたというよりも、その時代に合せて変化し、現代生活に定着してきた事が分かる。今号では、石川県の金沢市が中心となってブランド化している伝統野菜「加賀野菜」をご紹介します。

昭和20年(1945年)以前から栽培され、現在も金沢市周辺で栽培し続けられている野菜である事が認定条件。伝統野菜としては京野菜に次ぐ知名度を誇り、現在15品目が認定されている。(株)フクムラ(石川県加賀市)の紹介により、「辰巳農園(金沢市)」を訪問した。

「辰巳農園」は金沢市農業大学校修了生の平成19年度修了生数名で立ち上げた農園。同農園は金時草、ヘタ紫ナス、金沢春菊などの加賀野菜を中心に種から育てている。公益社団法人「いしかわ農業総合支援機構」が運営する農業人材の養成機関「いしかわ耕稼(こうか)塾」の現場指導者としてプロの農業者の実践的な育成を行い、地域農業に貢献している。代表の佐野氏に加賀野菜の現状について話を伺った。「金時草」は特徴である葉裏の紫色の成分であるポリフェノール「アントシアニン」は強い抗酸化作用を持ち、葉面のヌメリの主成分「ムチン」は、血糖値や血中コレステロールの低減などが望める。その他にも夏バテに効果があるとされる「GABA」など、これらの豊富な機能を活かし再ブランド化へ向け産官学連携で研究も進められている。近年、金沢市内の学校給食に使用される等の地域内での認知・普及に一定の進展はあるものの、地域消費者の家庭料理への普及は鈍く、まだまだ課題はあるとの事。「ヘタ紫ナス」は、ヘタまで下まで紫色、肉質は柔らかく、皮が薄い丸ナスの一種。ぬか漬け、オランダ煮(一度揚げてから醤油で煮込んだ郷土料理)として食べられている。同野菜については、調理法が郷土料理にほぼ限定され、普及が難しい現状。またナス需要として全国的に普及している「千両ナス」に集中している為、生産農家が僅かしかないとの事。(同農園もナスの作付の半分以上は「千両ナス」を栽培)品種改良・栽培技術の進歩、流通の進歩等により、野菜によっては季節を問わず食すことが可能となり、旬の認識も薄れゆく昨今。これまで地域の生産者が陰に陽に守ってきた伝統野菜が、品種によっては消えゆく危機に晒されている。伝統野菜、ブランド野菜も認定されれば売れるというような保証はどこにも無く、飽く迄も認知される基礎ができただけである。消費者の食生活へ浸透させる事を常に模索し続けていく事が、今の「伝統野菜」としての存在を際立たせる事になる。



金時草



ヘタ紫ナス

北陸新幹線が2015年春より開通し、関東からのアクセスも非常に良くなりました。石川・金沢にお越しの際は、加賀野菜を使った加賀料理を味わい季節風土を感じてみてはいかがでしょうか。

関東地方は平年より3日早く梅雨入りしましたが、関東の水がめである利根川水系のダムでは貯水量が例年より少なく、このままだと取水制限が実施されるかもしれないと報道されています。夏場の作物の為に、梅雨時期には程よく雨が降ってくれるのを願うばかりです。

編集事務局：南部、助川

電話：03-5275-5511/E-mail：macjournal@mcagri.co.jp URL <http://www.mcagri.jp>