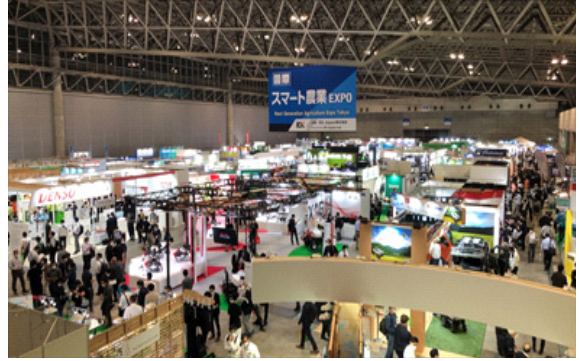


第12回 農業Week開催 開催初日レポート

スマート農業関連ブースに集客 関心度の高さ伺える

千葉の幕張メッセにて農業関係の国内最大規模を誇る農業Weekが10月12日より3日間の期間で開催された。開催初日のレポートをいち早くお届けしたい。農業Weekは農業資材EXPO、スマート農業EXPO、6次産業化EXPO、畜産資材EXPOの4展で構成され、主催者発表では初出展150社をはじめ計450社が出展とPRされている。また、事前申し込み制にてセミナープログラムとして特別講演が3日間で27講演（うち、有料は12セミナー）実施され、スマート農業、農産物流通DX、SDGs関係、みどり法関連と農業関係における最先端の話題が受講できる企画も用意されている。今回の展示会における海外企業の出展状況はコロナ前には及ばないものの回復傾向にあるようだ。ただ、中国による肥料の検査強化が影響しているのかは定かではないが肥料に関する中国の輸出商社・メーカーの出展企業は見当たらなかった。受付窓口では感染症対策が取られており、タッチパネル式の入場券引き換えが出来るように改良されている。当日の人の入りについては盛況で大量集客するこのようなイベントも徐々にではあるが人流が戻ってきている事を実感した次第だ。さて、今年の見どころとして主催者は農作業の省力化、効率化を提案している企業が多数PRしていると謳っているが、実際に出展スペースを大きく取っているのは昨年引き続きスマート農業分野だ。特に栽培管理ツールはどこの出展企業も口を揃えてデータの蓄積により精度が上がっていると答える企業が殆どで技術は日進月歩のようだ。大手国内通信メーカー2社、農機具メーカーや自動車メーカー、外資系大手農薬メーカーが展示ブースを大きく構えている。特に目を引いたのは大手農薬メーカーのブースで、人工知能（AI）を活用した栽培管理支援システムと営農支援アプリを紹介している。実際に使用した埼玉県のカリスマ生産法人の代表や全農の担当者が熱心に説明を行っている。肥料関係の分野では、出展社検索で肥料をキーワードに入れると検索エンジンは80と回答されているものの、肥料単体で専門的にPRする出展企業は過去に比べて減少傾向にあると感じる。また、生産資材で近



年認知度を高めてきているバイオスティミュラント関連の出展企業は多いものと思って展示場内を歩き回って見たものの資材単体でPRする企業はわずか1社のみで昨年はもう少し出展が見られたはずなのだがこの分野はまだまだこれからという感じなのであろう。肥料価格高騰のため、土壌分析を提供する環境系の企業の出展も見られる。今回はキャンペーンで1点当たり2,500円にて土壌分析を行うとPRされている。土壌分析は農家への営農サービスの一環として全農や肥料メーカーが同程度の割安料金帯で大抵行っており定着しているのだが、土壌分析をまともに依頼すると一般分析でも1点当たり1万円以上は請求されるため果たしてこの分野は企業として成り立っていくのであろうかと感じる次第だ。コロナ禍による人材不足はこの農業分野でも同じなのだが、人材派遣関連ではミャンマーやネパー（次ページへ続く）

《創立記念日休業のご案内》

来る **10月14日（金）** は創立記念日休業

の為、全社休業とさせていただきます。

ご注文等のご連絡につきましては、各担当者までお早目にご連絡頂けますと幸いです。



(前ページより続く)

ル、パキスタンから日本向けに人材派遣を行う企業が出展をしていた。この分野においては農家のニーズはあるはずなのだが意外にも出展は少ないようだ。本イベントは本日含めて3日間開催されている。最新の農業関連の情報をGetするにはちょうど良いイベントだ。皆様、幕張メッセまで足を運ばれてみてはいかがでしょう。

「ヒシ」のおはなし

ヒシは池や沼に自生する一年草の水草で、水面に浮かぶ葉の形が菱型であることが名前の由来と言われています。秋に熟しトゲのある実が水底に固着して越冬し、春になると発芽して根をおろし、水面に向かって芽を伸ばします。ヒシの実には固い殻に包まれた中に、白い果肉があり、その部分を食用とします。自生しているオニビシやヒメビシは小さく、この食べられる部分もとても小さいものとなります。一方の食用に栽培されているトウビシなどは実が大きく、食べられる果肉もクリほどあります。茹でた果肉は茹で具合によって食感がかわり浅いとシャキシャキとしたクワイと同じような感じに。しっかり茹でた時はクリにも似たほっくりとした食感で秋の味覚として珍重されています。現在は福岡県や佐賀県などで食用として栽培出荷されている大きなトウビシの他、もともと日本の在来種として自生しているオニビシやヒメビシなどいくつかの品種があり、どれも同じように食用になります。ヒシは食用としての歴史は極めて古く、日本最古歌集の万葉集にも「君がため浮沼の池の菱採むと我が染めし袖濡れにけるかも」と詠まれているほど。昔は全国各地の湖沼で自生したヒシが見られ、そういった地域では茹でておやつとして食べられてきたようですが、今では殆ど見られなくなりました。現在、出荷ベースで栽培されているところは九州の福岡県や佐賀県が有名で、ヒシの実取りは9月中旬から10月下旬にかけて行われます。池や沼で栽培されているヒシは、ハンギーを浮かべての収穫が有名です。ハンギーとは大人一人が座れるくらい大きなタライのようなものです。ハンギーを乗りこなすには相当のバランス感覚が必要で、収穫シーンは秋の風物詩として目にします。またこのヒシはかつて忍者が使ったと語り継がれています。食用として栽培されているトウビシは角が2箇所ですが、オニビシやヒメビシには鋭い角が4カ所あります。その為、忍者が用いる道具のひとつとして撒きビシと言って、逃げる途中にばら撒くことで追手にケガを負わせる武器として利用されたとされるのがこのオニビシを乾燥させたとも言われています。栽培が盛んな佐賀県では、昔からヒシの実を使った珍しい焼酎が生産されていましたが、実は中国産のヒシでした。そこで、神崎市では2009年から神崎産



乾燥したトウビシ



銘菓ひしぼうろ

のヒシを使った焼酎の製造が開始され、翌年第1号となる神崎菱焼酎が完成しました。この菱焼酎は、2014年から「The SAGA 認定酒」に認定され、2017年には福岡国税局酒類鑑評会で金賞を受賞したほど。さらに注目したのは、菱焼酎の原料として使われたヒシの外皮です。緑茶に匹敵するくらいのポリフェノールが含まれていることが分かり、何か食品に生かそうと考え、菱の外皮を乾燥させて粉末状にし、料理やお菓子に利用しようと試みました。ドーナツやクッキーなどを作りましたが、今一つしっくりいかないので、佐賀の銘菓である「まるぼうろ」にヒントを得て、「ひしぼうろ」を作ることになりました。しかし、いくら試行錯誤してもパンケーキのようになったり、丸焦げになったりと、なかなかうまくいかず、発想から発売まで2年を費やし、ようやく「ひしぼうろ」が完成しました。発売初日には多くの方が来店し「ひしぼうろは」2013年に全国菓子大博覧会で金賞を受賞し、今では神崎市を代表するお菓子となっています。銘菓「ひしぼうろ」として身近な存在となったヒシのルーツを知ること、大切に受け継がれてきた食材、そしてそれらを受け継いできた人に思いを寄せ、日本古来の自生植物ヒシの食文化を伝えていければいいですね。(福岡支店)

全国旅行支援で旅行の活性や入国規制緩和など、コロナ前に戻りつつありますが、感染対策に油断はせず、気をつけながら楽しみたいですね。

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>