

## 菱肥会インド農業視察 - part2 -

### ～世界遺産 タージ・マハル～

11月6日は近代的な都市であるバンガロールを離れ、飛行機でアグラへ移動した。軍用基地内のターミナルから出たとたん、バンガロールとは別世界のインドが待ち受けていた。バスに乗車後、対岸に「タージ・マハル」を望む赤いアグラ城を視察。7日は暑さと混雑を避け、日の出前の早朝より世界遺産「タージ・マハル」を訪れると、朝靄に堂々とした白い姿を現し、その幻想的な姿に一同感動を覚えた。

「タージ・マハル」はムガル帝国第五代皇帝シャー・シャハーンが1631年に死去した愛妃ムムターズ・マハルのため建設したインド・イスラム文化の代表的建造物で1983年ユネスコの世界遺産（文化遺産）に登録された。

ムムターズ・マハルは「後世に残る立派な墓に入れて欲しい」と遺言したと言われ、南北560m東西303mの敷地に墓廟と庭園などが配置されている。近年は大気汚染による汚れと酸性雨による大理石の溶解が問題となっている。早朝にも関わらず大勢の外国人旅行者が入場を待って列をなしており、また入場の際には厳しい手荷物検査を受けなければならず世界遺産維持するための厳しさを感じた。その後アクバル大帝廟を見学しデリーに列車で移動した。デリー駅は日本では考えられない人の多さと喧騒の凄さに圧倒された。



8日は世界遺産「フマユーン廟」を見学後、Ambience Mall を視察し帰国の途についた。

今回はインドということもあり、慣れない水と各種スパイスに充分気を付けながらもインドワインをはじめインドの食文化にも触れることができた。日本の約8.7倍の面積のインドは地域により食文化も様々であり、米、小麦、雑穀などを主食とし気候風土にあった食文化が発達している。14億人の胃袋を満たすべく農業は大事な産業であると実感した。

日本では経験できないインドの奥深い文化遺産に触れるとともに、近代的なメトロの走行を目にし、また「Big Haat社」の先進的な農業資材の販売について学び、今後の肥料販売における価値ある情報を共有いただいた。



想像以上に活かみなぎる新しいインドと古い歴史あるインドを体験し、ますます発展していくインドを感じることができた。参加された企業の今後の発展に寄与する視察になったのではないだろうか。

## ～冬本番！おでんが食べたい！！～こんにゃくについて～

12月となり一段と寒さも増してきており温かいおでんが食べたくなる時期となりました。皆さんの好きな具材は何ですか？たまご、大根、こんにゃく、はんぺん、厚揚げなど意見は分かれることでしょうか。おでんは地域によって様々な特色を持つ。名産品を具材に使ったご当地おでんもあるが、だしや味付けにしても地域、ましてや家庭の味ともなれば多種多様な食文化なのではないだろうか。昆布、鰹節、あごだしなどでだしを取りつつ、味付けは醤油、塩、味噌などを使い、見た目も透き通っただしの色から濃い目のもの、生姜みそだれ・だし粉を付けて食べたりするなど独特な香り・味わいとなっている。鍋の中に各地域の歴史や文化といった特色をうかがい知る事ができる。

数ある具材の中から、こんにゃくについて紹介する。こんにゃくは、こんにゃく芋というサトイモ科の植物の球茎から作られる加工食品で、種芋から育て収穫迄に通常3年掛かる。こんにゃく芋の原産はインドシナ半島といわれ、現地ではその形状から「象の足」という異名があるようだ。農林水産省の作物統計（令和5年産）によれば、日本全国の栽培面積は3,230ha、収穫量50,900 tであり、主産県である群馬県では栽培面積2,990ha（全体の93%）、収穫量48,500 t（全体の95%）と9割以上を占めている。品種としては「あかぎおおだま」の作付面積が多かったが、令和3年産からは精粉歩留りの高い「みやままさり」が拡大している。海外からもこんにゃく芋は輸入されている。財務省の貿易統計によれば近年では平成24年の739 tの輸入量をピークとして以降輸入量は減少傾向にあり、令和5年度の輸入状況としてはミャンマーを中心に（ミャンマー60%、インドネシア38%）106 tが輸入されている。こんにゃく製品についても輸入品があるが、以前は26,000 t程であったが現状は11,000 t程に推移しており、国別としては中国が約80%を占め、次いで韓国（8%）、インドネシア（6%）となる。



こんにゃくは約96～97%が水分で、水分を除いた主成分はグルコマンナン（水溶性の食物繊維。グルコースとマンノースが結合した多糖の事）である。水に溶けやすい為、膨張しゲル状となり粘性が増す。このような特性により昔からこんにゃくは整腸作用や便秘解消に良いとされており、血糖値・血中コレステロールの抑制にも効果的である事から現代の肥満や生活習慣病予防にも役立つとされている。低カロリー食材であり、その歯ごたえのある食感から満腹感を得る事が出来るので、沢山食べたいが糖質や脂質が気になる方にはうってつけの食材ではないだろうか。

こんにゃくは約96～97%が水分で、水分を除いた主成分はグルコマンナン（水溶性の食物繊維。グルコースとマンノースが結合した多糖の事）である。水に溶けやすい為、膨張しゲル状となり粘性が増す。このような特性により昔からこんにゃくは整腸作用や便秘解消に良いとされており、血糖値・血中コレステロールの抑制にも効果的である事から現代の肥満や生活習慣病予防にも役立つとされている。低カロリー食材であり、その歯ごたえのある食感から満腹感を得る事が出来るので、沢山食べたいが糖質や脂質が気になる方にはうってつけの食材ではないだろうか。

「糸こんにゃく」と「しらたき」の違いは皆さんご存じだろうか。どちらもこんにゃく芋を原料としており、白色と黒色の2種類があるがこれは海藻の粉末を入れているかいないかだけの違いである。作られた地域と製法の違いからくるもので、関東地方ではゼリー状のこんにゃく芋を筒に入れ、ところてんのように押し出し茹で固めていた為、白い滝のように見える事から「しらたき」と名付けられ、関西地方では板状のこんにゃくを細い糸のように細く切っていた事から「糸こんにゃく」と言われている。現在では関西地方でも関東地方と同じ製法で作られるようになった為、昔からの呼び名だけが残っているようだ。

皆さんの家庭ではどのようなこんにゃく製品が食卓に並ぶのだろうか。脇役のようなイメージもあるが、作り次第では主役となる。パスタやラーメンの麺の代わりに糸こんにゃく（しらたき）を使い、ヘルシーで満足感たっぷりの1品を献立に加えてみては如何だろうか。（東京支店）

我が家の冬の風物詩「こたつからなかなか出てこない柴犬」が始まりました。

編集事務局：田口、山内

電話：03-5275-5511/E-mail：macjournal@mcagri.co.jp

URL <http://www.mcagri.jp>