

第12回勉強会を開催しました。

北海道スタンダード研究委員会では、「北海道の農業と食を考える」をテーマとして第12回勉強会を開催しました。この勉強会の開催概要を以下に報告します。

■第12回勉強会の概要

日時：平成28年7月8日(金) 18時～20時

場所：TKP ガーデンシティ札幌駅前

参加：28名(会員：15名、非会員：11名)

講演1：「おいしい北海道米ができるまで～「赤毛」から「ゆめぴりか」への軌跡～」

講師：佐藤 毅 様

上川農業試験場水稻グループ研究主幹

講演2：「美味しいをデザインする」

講師：金子 由美 様

フードコーディネーター

■講演1

佐藤講師は、北海道大学農学部を卒業後、北海道立中央農業試験場や上川農業試験場で、主に北海道米の研究・開発に携わってこられました。美味しい北海道米の代表格「ゆめぴりか」等の育種技術など、北海道米の来し方行く末について講演頂きました。

1. 北海道米のこれまでの経緯について

道内で本格的な水稻栽培が始まった明治期には「赤毛」「黒毛」といった品種で占められていました。もともと、寒冷地である北海道に適した極早生性の遺伝子を持つ「赤毛」を、中山久蔵氏が道央に持ち込み、その遺伝子が「ゆめぴりか」まで脈々とつながってきています。

戦後の食糧増産時代には全道で開田ブームが起こり様々な品種が開発されてきました。一方で、その食味は鳥も猫も食べないほど不味く「やっかい^{どろみ}道米」と揶揄されました。対応策として、おいしい本州ブ

ランド米の栽培もアイデアの一つでしたが、品種の性質や気候のため、道内では米の収穫は難しいことがわかりました。また減反政策では、北海道は全国一の生産調整率となり、北海道米は岐路に立ちます。ここで昭和55年、「優良米の早期開発プロジェクト」が立ち上がり、様々な方面から良食味育種の開発に本格的に乗り出しました。その後良い品種が出るたびに次々と世代交代が進み、平成に入り「きらら397」や「ゆめぴりか」となっています我々の食卓に届いていると言えます。最近の品種別の作付比率は、「ななつぼし」の44%を筆頭に、「きらら397」20%、「ゆめぴりか」16%、以下「ふっくりんこ」「おぼろづき」「ほしのゆめ」と続きます。



写真1 佐藤講師による講演

2. 水稻育種について

水稻育種において、一つの品種を開発するには約10年の年月が必要になります。1年目の交配からはじまり、集団養成、個体・系統選抜を経て、耐寒性、収量、食味の試験を行い最終的に新品种が出来上がるわけです(食味に関しては、粘り気の指標であるアミロース、柔らかさと白さの指標である蛋白質について分析します。最後は「ベロメーター」なる人の試食試験があるようです)。10年かけて8,000系統、20万個体から一つの品種が出来上がる過程を高校野球甲子園優勝校に例えられていました。ただ甲子園と違うのは、残念ながら毎年優勝校

(新品種)が出るわけではないのだそうです。

3. 今後の育種戦略などについて

北海道米の水稻育種は、量の時代、質の時代を経てここに至りましたが、今後はニーズの多様化に対応すべく、極良食味米やもち米、業務用米、酒米などの育種をさらに発展させるとのことでした。

■講演 2

金子講師は、食に関わることを軸としてその周りにあるトレンドやデザイン性から、ビジネス・消費者に役立つ情報までを包括して考え情報提供やコンサルティングをされています。



写真 2 金子講師による講演

1. 食のコーディネート

食のコーディネート、特に配置や盛り付けを考えるとときに、洋食は、カトラリー(フォークやナイフ)を用いる文化からくる、合理的・平面的・対照的を意識した経緯がありますが、和食は非常に難しいものです。2013年12月に「和食」が「ユネスコ無形文化遺産」に登録されましたが、そこで認められた美しさは、情緒的・非対称的・立体的であり、アンバランスの中に流動感ある安定を求め、破調的な調和の美しさであるからです。これは我々日本人にとって、料理だけではなく様々な対象に対して感じることのできるものです。

味覚に関しては、「うまみ」が文化遺産で注目されました。うまみの代表格、グルタミン酸を豊富に含むのが昆布です。その昆布の最大産地は北海道であるわけですが、その中核である札幌の昆布消費金額は、全国51都市の中で47番目だそうです。最近「昆布女子」「出汁女子」なるコミュニティができていようで、もっと和食の核をなす「うまみ」をもつ昆布を食して頂きたいものです。

2. 食に関する商品づくりについて

農業や水産業などの第一次産業が食品加工・流通

販売にも業務展開していく経営形態を表す「6次産業化」が提唱されて久しいですが、北海道でも、農産物から加工品をつくり商品化して売ろうとしている素晴らしい農家さんがいます。ただ、これまで見たなかでは、生産者思考から脱却できておらず、マーケティングをして消費者のニーズを把握する視点が欠けていると思います。北海道マークを付けることで売れる、高いお金をかけてデザインパッケージに凝ることで売れるわけではなく、お客さんが何を求めているか、からはじめなければなりません。生産現場が豊かでないことには、消費者に豊かさが伝わりません。そういった仕組み作りができれば良いと思っています。

3. 食するということ

古来、日本では、食は行事とともに歩んできた側面があります。例えば、3月3日のひな祭りでは「蛤のお吸い物」、5月5日の端午の節句では「柏餅」などがあります。また人生の最後の食事に何を食べたいか、と聞かれたときには、豪華なものではなく、やはりずっと記憶の奥にある思い出の料理を思いつくようです。食事の思い出は人間性を豊かにすると思います。日本人として行事食を大事にするとともに、一日三度の日々の食事を大事にして頂きたいと思います。

■ おわりに

今回の勉強会は、北海道にとって最も重要な分野でありながらこれまで取り上げて来なかった「農業と食」をテーマに行いました。

佐藤講師の講演では、安易に本州ブランド(技術)に頼るのではなく、北海道独自で育種技術・ブランドを開発に取り組みすることで、「ゆめぴりか」などの美味しい北海道米を作ることができたことが印象的でした。金子講師の講演からは、北海道の素材を認識し、それを誰に対してどのように発信・販売していくのかをじっくり考えることの大事さを感じることができました。

北海道スタンダード研究委員会は今後も勉強会を開催し、活動成果を提言書として後にまとめる予定です。皆さんの本研究会へのご参加をお願いします。