



『いのちのために まじめに未来を考える。』

特定営利活動法人 生きものと食べものの未来

令和7年04月

春本番！ぽかぽか陽気に誘われて、生き物たちも美味しい食べ物も、元気いっぱいの季節ですね。生き食べ未来通信は、「特定営利活動法人 生きものと食べものの未来」の会員様にお送りしています。皆様との情報提供・交換の場となればと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。では、「生き食べ未来 通信」10号をお届けいたします。

/// I N D E X ///

- ・巻頭言.....
- ・活動紹介..... 3月の活動実績/今後の予定
- ・特集..... FOODEX JAPAN 2025見学のご報告
- ・コラム：私の提言..... 常識は、いつの日か非常識になる。
- ・投稿コーナー..... 会員より：医食同源
- ・投稿コーナー..... 会員より：ワインほどわかりやすく単純な酒はない！
- ・気になる情報..... 社会性昆虫（ハチ、アリ、集団行動をとる昆虫）など
- ・食べものの紀行..... パイナップルケーキと飲茶
- ・ご加入・ご寄付の方々...
- ・コーヒーブレイク..... 図書紹介
- ・編集後記.....



巻頭言



4月、新年度が始まりました。新たな気持ちで『生き食べ未来通信』4月号をお届けします。2月の終わりに2度目の台湾へ、3月中旬には東京ビックサイトで開催の「FOODEX 2025」を見学に行きました。誌上を借りて紹介します。

10年前の台湾は、「日本のおみやげの現状と今後の商品開発について」のテーマで講演する仕事でした。今回は、純粋な観光です。一番行きたかった故宮博物館は、蒋介石が中国から持ち出した中国王朝の宝物を中心に展示しています。蒋介石が中国本土から持ち出したからこそ、文化大革命で破壊、盗難にあうこともなく、分散せずに故宮博物館に現存しています。また熊本で開業したTSMC、大谷選手の50-50記念ボールが展示してあるランドマーク「台北101」、急速に近代化する台湾を見てみたいことが台湾行の背中を押しました

また、台湾有事と言われる中で現地のガイドさんから直接話を聞くことができ、疑問が晴れるとともに認識が変わりました。2300万人の人口を抱える台湾は100万人が蒋介石とともに中国から渡来、400万人が清王朝時代に移住したそうです。過去の歴史からは中国が武力で近代的な街を破壊し併合するとは思えませんでした。

「FOODEX2025」は昨年までとは異なり、海外からの売り込みや外国への輸出拡大に向けた展示に力を入れており、さながら輸出入関連の商談会のあり様でした。福岡で前職時に関わってきた遠賀町の米粉麺べいめん製造の「粃こめのはな」遠賀屋金田社長や大牟田でこんにゃく麺を製造している「石橋屋」の石橋社長から話を伺うといずれもグルテンフリー、低カロリーの健康食材として海外のバイヤーからの問い合わせが多いとのこと、これからの海外での拡大、発展に期待が膨らみました。詳細は特集で伝えます。

先月まで、高崎理事の「かつてパン作りを生業にした者のひとりごと」を連載しました。今月からは第2弾として、ワインに造詣が深い尾上剛会員のコラムを数回にわたり掲載します。尾上氏は永年ワイン業界に身を置き、国内のワイン産業の発展に貢献されたほか、海外ワイナリーの経営やフランス、カリフォルニア、イタリア、チリ等々世界の優れたワインを日本に紹介した経歴をお持ちです。

これを機会に《生き食べ未来》としてワインに興味がある方、アドバイスを受けたい方の相談を受けるようにします。ご期待ください。

本号では、米不足を契機に、会員みなさんに関心をもっていただきたく図書紹介コーナーで食料安全保障や食料危機に対して元キャリア官僚が提言している二冊を紹介します。これをきっかけに「農」と食料安全保障に関心をもたれることを期待します。

追記 3月号平辻監事の「医食同源」に関して、コメント未記載分を掲載してしまいました。お詫びしますとともにあらためて今月号に再掲します。

特定非営利活動法人 生きものと食べものの未来 理事長 川上龍太郎





活動紹介

2月の活動実績

6日 九州産業大学産学連携支援センター職員の果実堂同行訪問

バイオスティミュラント共同研究に関する打ち合わせ及び圃場見学（川上）

11日～14日 FOODEX2025見学（川上11～13日、竹田津13日～14日）

13日 《生き食べ未来通信》への寄稿文に関する打ち合わせ（川上、竹田津）

24日 ママミール社定期訪問（川上、竹田津）

理事長が当NPO会員である香蘭女子短期大学との新商品開発打ち合わせ他

26日 森光商店定期訪問

大阪万博にて販売予定商品（高オレイン酸大豆使用）の配送等に関する打ち合わせ他



今後の予定

4月24日（木）2025年度第1回理事会

[あすみん（福岡市中央区今泉1-19-22 西鉄天神クラス4F）](#)

テーマ：2024年度総括（決算他）、総会議案の件

4月21日（月）ママミール定期訪問

日時未定 森光商店、鶴見運送 定期訪問

5月15日（木）10時30分～ 総会とセミナー

場所：[あすみん（福岡市中央区今泉1-19-22 西鉄天神クラス4F）](#)

テーマ：2024年度決算報告、2025年度計画

5月14日（水）～16日（金）西日本食品産業創造展：次頁へ

★未来を担う理科好きの子どもへの事業：実験教室

5月 6日（祝日）午後

テーマ：文房具を科学する！（予定）

場所：[あすみん（福岡市中央区今泉1-19-22 西鉄天神クラス4F）](#)



お申し込みはQRコードより
お願いいたします。



5月14日（水）～16日（金）西日本食品産業創造展

会場：[マリンメッセ福岡](#)A館、B館



今年で第35回となる、日刊工業新聞社主催の西日本食品産業創造展が、5月14日(水)～16日(金)の3日間マリンメッセ福岡で開催されます。

この展示会の中で、西日本機能性食品開発研究会(日本食品科学工学会西日本支部の下部組織)がセミナーを開催しますので、興味がある方は事前申込みをしてお聴講ください。

今年の特別講演はサッポロビールでビールの「のどごし」、「コク」、「キレ」の研究をされていた金田弘孝氏(前九州産業大学生命科学部教授)を講師に招き、「ビールの美味しさを求めて」という演題でご講演いただきます。他にも一般講演20題を予定しており、食品機能の最新情報、発酵による食品の機能強化や風味の変化等、食の未来や健康に関する情報を提供します。

なお、セミナーの事前申込みには「事前来場登録」が必要で、さらに事前来場登録をするには「日刊工ID」が必要です。

セミナースケジュールの確認と事前の申込み等は以下のURLからお願いします。

<https://www.nikkanseibu-eve.com/food/>

定期訪問は、「生き食べ未来」とコンサルティング契約を締結しているために行うものです。



令和7年3月11日から14日まで東京ビッグサイト（東京都江東区有明3-11-1）で開催された「FOODEX JAPAN 2025」を食品のトレンドまた業界の動きなど最新情報を伝えたく見学しました。

FOODEX JAPAN 2025は、主催：（一社）日本能率協会、（一社）日本ホテル協会、（一社）日本旅館協会、（一社）国際観光日本レストラン協会、（公社）国際観光施設協会が行う日本全国、世界の食品・飲料が揃うアジア最大級の総合展示会です。



会期4日間でフードサービス、流通、商社など世界68カ国・地域から食品・飲料メーカー・商社らが参加、社数は、昨年より1割超増え 世界68か国地域から2,930社（前年2,879社）・3,738小間（前年,3,913小間）が出展していました。見学者は 初日17,125人（前年17,702人）で、4日間では、72,151人（前年76,138人）でした。昨年より4,000人程度減少しています。理由は、申し込みの段階で入場制限を厳しく行い単なる見学者を排除したためと考えられる。NP0での見学は断られるようです。

福岡県は、福岡商工会議所・福岡フードビジネス協議会でコーナーを設け五洋食品、柳川冷凍食品、石橋屋、庄分酢、はたえ、遠賀屋など30社が参加していました。



金芳醤油、糸島市のミツル醤油、久留米キッコーの3社は、海外輸出に力を入れている全国で杉木桶を使用し醸造している会社の共同展示コーナー

（KIOKE SHOYU）に出展していました。これらの醸造元には、共通して、社長が全員若く、国産大豆を使用するなど原料と製造にこだわっていました。このコーナーには多くの外国人が訪れていたが、隣接しているニビシ、都城市のヤマエ醤油など比較的規模が大きい醸造企業のコーナーは見学者が少なく醸造会社のこれからの方向性を暗示しているように思えました。

今年の会場は、東棟全ホールと南棟全ホールと面積が広く、移動に時間を要するため複数の専用ワンボックスカーを無料とし参加者の利便性を図っていました。

以前に比べ海外からの展示スペースが大幅に拡大していた。インバウンド需要に対応するためか海外からの出展者、見学者が多かった。アフリカを含め世界中の国・地域、企業からの出展があり、韓国、山東省、台湾、スペイン、ワインとチーズを広いブースで展示しているイタリアが目立っていた。しかしながら、海外輸出を中心とした展示会であるため、ワインやチーズ、また、中国、韓国などのコーナーでは商談をしている人が少なく感じた。さながら日本人に自国を紹介する展示会コーナーのようであった。農水省の方針を受けたのか、今回は、輸出に力を入れていることを強く感じた。酒類においては、日本酒造組合中央会のコーナーで、泡盛、黒糖焼酎、芋焼酎、球磨焼酎、麦焼酎の飲み比べを大々的に無料で行っていた。尚、日本酒は売り込むことより付き合いで出展している感じがした。尚、海外で高い評価を受け始めたウイスキーやワインは、広くコーナーを設けていたのが印象的だった。特にワインは、GI認証を受け

た北海道、山梨、長野（認定予定）はワイン展の中で積極的に試飲を奨めていた。セミナーも田崎真也（ソムリエ世界一）氏が参加、また、私が拝聴した北海道ワインのセミナーでは、会場に聴講者全員に大きな試飲グラスを用意、同時通訳や英語と中国語の3か国語で表示するなど、今までにない力の入れようであった。また、海外ワインの国内消費を推奨すべく、寿司（ホタテ、サーモン、マグロ）と白ワイン2種（オーストラリアのソービニヨンブラン、シャルドネ）と赤ワイン（ブルゴーニュのピノ・ノワール）3種のマリアージュ体験をさせていた。



見学者にセブンイレブン、イオンなど流通業関係者を多く見かけた。特にイオンは会場にイオン関係者・バイヤー受付まで設けていた。「みどりの食料システム」としてのコーナーがあり、農水省自らシステム戦略グループが出展し、初日にセミナーを開催するとともに若い職員が見学者から意見を真剣に聞いていた。情報を提供すること以上に情報収集の場として活用していた。これから、農に光が当たる未来になってくれることを願っている。

相変わらず福岡県は他県と比較すると出展に対する意気込みが低く、「福岡県の食商談用サイトOISA」のチラシの配布に留まっていた。話を伺った[米麺の遠賀屋](#)金田社長、[こんにゃく麺の石橋屋](#)石橋会長はグルテンフリー、低カロリ

ーの健康食材として海外のバイヤーからの問い合わせが多いとのこと、福岡の行政があてにならない中で数少ない頑張り屋さんにこれからの海外での拡大、発展に期待が膨らみました。両者からこれからも指導を受けたいという言葉に《NPO法人生きものと食べものの未来》の存在意義をあらためて感じました。

会場見学でこれからの食品開発は、添加物を極力使わないで、素材本来の力で勝負する「足さない、引かない、素材を活かす」がトレンドになると感じました。加工・保存食品では、保存料・殺菌料を使わない冷凍食品が増加しています。（写真はおせちの冷凍品）



農業は、これから2050年耕作面積 25%を目指す有機農業です。有機＝安全、安心 から、有機＝環境保全、循環型社会への有機に関する意識の変化、展示会会場の中でもそれを感じる商品展示（有機農産物加工食品、有機野菜）が目映りました。

昨年末「グラリス」が倒産しました。この会社は徳島大学発のベンチャーでコウロギ食の開発会社です

代替肉として添加物を多く使用する商品は、需要が激減しました。添加物を多量に使うUPF（超加工食品）への潜在的不安があると感じます。

こんなことを感じ、思いながら見学しました。
これからもできる限り、展示会などで情報を収集し、みなさんに伝えていく所存です。みなさんからこんな情報が欲しいとの希望があれば対応していきます。

川上龍太郎、竹田津豊





コラム：私の提言

常識は、いつの日か非常識になる。

石破首相が自民党衆院一期生との会食に際して10万円の商品券を配った。「社会通念上、世の中の感覚と乖離した部分が大きくあったことは痛切に思っている。大変申し訳ない。」と陳謝、「政治目的ではない、全て私費だ」と主張、「ポケットマネーからで慰労のつもりで渡した。」とも語っている。公選法や政治資金規正法には抵触しないとの認識を重ねて示していたが、自民党の中からも「国民の常識から大きくかけ離れた行為だ。」との意見がある。会食に際してお土産を用意することがある。会食接待では「常識」なのだろう。私もいただいたことがある。ただ、「10万円商品券」は、「それ、違うだろう。」が常識と思う。「常識」の認識が違えば少なからず支持者は減っていく、期待が裏切られたようで残念なことだ。

最近は言葉を選ぶようになった。私の言動はきついと言われる。私はそんなつもりはないのだが、相手からするとそのように受け取られるようだ。大学では「指導・助言」が禁句となりそうである。「頑張れ」を使えなくなってから久しい。これも「常識」の変化なのだろう。学生時代に平気で使っていた言葉がマスメディアで「放送禁止用語」になるものがあり、言葉の自主規制対象になっている。理由は差別的、侮辱的、不快と感じる言葉を使うなど規制をかけたことにある。ご令嬢すら未婚の女性に使う敬称として、性差別に当たるという。八百屋、百姓は職業差別だという。興味が湧き調べてみた。気になったものを一部紹介する。

盲人、文盲、「盲」という字が差別的、侮辱的であるとする。「士農工商」身分の序列を表したものの。武士・農民・職人・商人。身分に対する差別・侮蔑であるという。獣医は動物の医師であり、職業差別である。障害者は肉体的及び精神的に問題を抱えている人。身体に対する差別である。「将棋倒しになる。」の表現は、少数がバランスを崩したことにより連鎖的に大勢が転倒する事故。日本将棋連盟からの抗議により放送禁止用語となった。アイヌ系はアイヌ出身の人のこと。アイヌ民族に同化を強制する言葉であるため、放送禁止用語となった。それらは即座に言い換える言葉が浮かばないものも多い。そのうち、「そんなの『常識』だろう」。という言葉は禁句となるだろう。人を侮辱する言葉に該当する理由で。ただですら語彙力が低下していることを感じるなかで、SNSを通じての言葉狩り。短文化、益々表現力が落ち、少なくなる語彙、言語を大切にしない文化がどうなるのか、気になることである。暇なときネットで「放送禁止用語」を検索してみてください。きっとこんな言葉もか？と驚くことができると思います。

コメの価格が高騰している。一般人は農学部出身だからコメに関わる知識は充分に持っているはずと思っています。一反当たりの生産量、一俵当りの玄米価格、茶碗一杯のコメの量、すべて常識であり知っておく数値なのでしょう。しかしながら、現実には答えられない卒業生が大半である。農を大局的、また俯瞰する見方、「農」の常識を学んでいないのである。農学部卒であるものは少なくとも、コメの話題は、事前に調べて知識を頭に入れておくことが恥をかかないための常識でしょう。トランプ大統領の発言と行動、今までの常識で考えられなかったことを連発する。常識は、いつの日か非常識になる。常に学び続ける。備えあれば憂いなし。の時代に突入しています。

(参考)

反収(10a当り) 450~600kg、一俵(60kg) 当り業者間取引価格12,000~30,000円) これらは全て玄米であり、消費者への販売は精米価格となる。(精米歩留り85~94%)

ちなみに平均コメ農家は2ha(20反)を栽培しており、反収480kg、一俵取引価格30,000円で480万円の収入となる。費用は、反当たり肥料代、機械・燃料等132,000円程度

取引価格が2倍になっても農家の所帯当り所得は約200万円しかないのである。

尚、茶碗一杯のコメは(精米65~70g、ご飯150g程度)、50~55円程度である。



投稿コーナー：会員より

医食同源

「医食同源（いしょくどうげん）」は、中国の伝統的な概念で、食べ物と医療（薬）は本質的に同じ源から来ており、食事が健康を維持するための重要な役割を果たすという考え方です。この考え方は、中国の伝統医学、特に中医学に基づいています。現代医学と食事療法の融合を促し、食事の選択が健康管理において非常に重要であることを示しています。「医食同源（いしょくどうげん）」は、食べ物と薬が本質的に同じ起源を持ち、健康を維持したり病気を治療したりするために役立つという、古代中国の思想に基づいた概念です。中国伝統医学、特に中医学の基盤の一部として、食事と薬は切り離せない関係にあると考えられています。

1. 中医学の理論に基づく「医食同源」

中医学では、人間の体は「陰陽五行」のバランスに基づいて健康が保たれるとされています。これに基づき、食事でも体内のバランスを整えるために重要であり、特定の食材が持つ性質（例えば、温かい、冷たい、乾燥している、湿っているなど）を利用して体調を調整することができます。食べ物や薬草はこの理論に基づき、身体の陰陽を調整するために使われます。

2. 食材の性質と効果

中医学では、食材それぞれに特定の性質や効能があると考えられています。

例えば：

温性（熱を持つ）：例えば、ニンニクやショウガは体を温め、寒気や冷えを改善する効果があります。

寒性（冷たい）：例えば、キュウリやスイカは体を冷やす効果があり、熱を下げたり炎症を抑えたりします。

甘味：甘い食材（例えば、サツマイモや大豆）は、気を補充し、消化器系を助ける効果があります。

辛味：辛い食材（例えば、唐辛子）は血行を促進し、解毒作用を持つことがあります。

3. 食材を薬として使う

「医食同源」という概念では、日常的な食材が薬のように使われることがよくあります。たとえば、次のような例があります：

高麗人參：元気を補充し、免疫力を高めるために食材として使用されることがよくあります。スープやお茶に使われることが多いです。

枸杞（クコ）：視力改善や老化防止に役立つとされ、スープやお茶、デザートに使われます。

生姜：冷え症や風邪の予防、消化促進に使用され、食事やお茶に取り入れられます。

4. 病気の予防と治療における食事の重要性

「医食同源」は、単に病気を治すためだけでなく、病気を未然に防ぐためにも食事が重要だと考えています。予防的な食事を日常的に取り入れることで、体の免疫力を高め、病気を予防することができます。また、病気の兆候が現れたときには、適切な食材を選ぶことで、治療の補助をすることも可能です。たとえば、風邪の初期症状が現れたときに、ショウガやネギを使ったスープを摂取することで、体温を上げて免疫力を強化し、早期に回復を促進することができます。

5. 現代における「医食同源」

現代においても、この理念は広く実践されており、食事療法（食養生）や自然療法が注目されています。食事を通じて健康を維持し、病気を予防するという考え方は、健康志向の高まりとともに再評価されています。例えば、抗酸化作用を持つ食材（ブルーベリーや緑茶）を積極的に摂取することで、老化防止や

免疫力向上を目指すことができます。また、ストレス社会においては、気を落ち着かせる食材（例えば、オーツやアーモンド）を取り入れることで、心身の健康を保つことができます。

結論

「医食同源」は、食材が健康維持や病気予防に重要な役割を果たすという伝統的な中国医学の思想を現代にも適用する考え方です。食事と薬が密接に関連しており、日常的に食べるものが健康に与える影響を意識することで、より健康的な生活を送ることができるという教えです。

個人的感想

私も医師として、薬に頼るだけでなく、食事の重要性を理解し、生活習慣を含む総合的な健康管理の提案を行うことが必要だと思います。今後、これらにできるだけ配慮していきたいと考えます。以上、反省も含めて今後の私の課題と考えます。

平和クリニック院長 平辻良和



ワインほどわかりやすく単純な酒はない！

飲酒について近年は様々な視点でその功罪が論じられて来ましたが、最近はその弊害に関する論文が数多く発表されています。食物全般に言えることですが、どんな食物でも過剰に摂取すると弊害が発生します。一方で適切な摂取を心掛ける事は、健康体を維持するために重要な事であり、お酒も適正飲酒で多くの利点をもたらすことが報告されていますし、日々の生活で体感されている方も多いと思います。

私は40年以上に渡りお酒、特にワインの製造、開発、マーケティング等の全般に従事して来ました。醸造技術者が原点ですがより高品質な酒、より売れる商品づくりを目指して様々な取り組みにチャレンジして来ました。このコラムを通じて、ワインにまつわる様々な話を分かりやすくお伝えし、酒造りに限らずいろんな食品事業に関わられる方々の参考になる知見をご紹介出来れば幸いです。

【ワイン原料の特異性】

酒の原料は穀類から果実まで様々ですが、ワインの原料は獲れたてのブドウであり、それゆえ醸造所であるワイナリーはブドウ畑の近くになければなりません。ビール、清酒、焼酎、ウイスキー等は穀類が原料で保存、長距離輸送が可能です。それゆえ昨今参入が相次ぐウイスキー造りは、その原料の特性が全国各地の創業を可能にしています。空調設備、温度制御が可能になった現代では、大手清酒メーカーの年間を通じた「四季醸造」に対し冬場の外気温、水温を利用した「寒仕込み」と表される季節限定の醸造が中小酒蔵で健在です。一方、穀類ではないものの原料に竜舌蘭を使うテキーラ、サトウキビを使うラムなどは、新鮮な果汁が命で茎や幹を使うため醸造所は原料畑に近いところにありますが、最終工程で蒸留するため鮮度に対する重要性や原料品質の製品への影響度はワインほどではないと言えます。

さてワインはどうでしょう。新鮮な果実をその日の朝収穫し、その日のうちに破碎、搾汁、発酵への工程まで進めます。そして数週間の発酵、圧搾（果皮、果肉等を取り除く）後、熟成させて製品に完成させるまで一切の加熱、蒸留は行いません。いかに鮮度が重要視されるか解ると思います。

【品質と産地】

ワインの品質はブドウの品質がその7～8割を左右すると言っても過言ではないでしょう。前述したように、ワインの製造工程の加工度が非常に低いからです。清酒も含め他の酒にとっては原料品質の影響度はワインほど高くはありません。ワインの有名産地として古くからボルドー、ブルゴーニュの名声が揺るがないのはそこで収穫されるブドウの品質に尽きます。ブドウの品質には糖度はもちろん、酸度、ミネラル分、ポリフェノール含量等が重視されます。最高の成分値を生み出すのは産地の気温、雨量、日照量、土壌、地質、水捌け、耕作者を含めた土地の風土であり、それらを包含してテロワールと呼ばれます。これらは自然から与えられたままではなく、その畑の最適状態を維持向上させる取り組みが日々行われていることも事実です。あのロマネコンティの畑もしかりです。高額なワインを送り出す造り手たちは利益を享受するだけではなく、銘醸畑に相応しい多大な費用もかけて高いワインの品質を維持しています。

【産地が動く】

地球温暖化による異常気象現象が日々見られるようになりました。農作物を原料とする酒造りにとっても極めて重要な問題です。わずかな気温上昇でも、これまで孵化しなかった害虫が孵化してブドウの生育を阻害したり、収穫前のブドウが異常な高温で糖度とポリフェノールの熟度にアンバランスが生じたりして、ワインの品質に多大な影響を及ぼします。

数十年前までは、ドイツが良質な白ワインの北限とされていましたが、今日では高品質な赤ワインも生産され、シャンパーニュに比肩できる高品質のスパークリングワインがさらに北のイギリスで生産されていたり、日本でもブドウの成熟が厳しかった北海道で、優れたワインが生産されています。新しい産地が増えることはうれしい事です、これまでの銘醸産地のワインがどのような品質へ変貌するのか、それを克服する栽培技術が開発され、これまでの味わいを維持進化させるのか、こちらも楽しみに期待するべきかと思います。1976年に催された無名のカリフォルニアワインと最高峰のフランスワインのブラインド・テイスティングで勝利したカリフォルニアワインでしたが、恵まれた気候風土がもたらす高糖度のブドウから造られた高アルコール高ポリフェノールのワインが従来の欧州ワインの嗜好度に合わず、人気を失いかけてました。そこからカリフォルニアワインは、ブドウの成熟度を栽培技術でより低い糖度で成熟するように改良し、今日の評価を確立しました。

地球温暖化が酒の品質を変えてしまう。中長期の大きな課題です。

尾上剛





気になる情報：新聞、雑誌、SNSなどから

社会性昆虫（ハチ、アリ、集団行動をとる昆虫）

『家族の為に命をささげるようにできている。ミツバチの毒針は、一度敵を刺すと、針はそのまま、内臓ごと抜けて死んでしまう。これも家族のためである。抜けた内臓が敵の来襲を示す警戒フェロモンを出し、仲間を呼ぶのである。これもまた上手くできた仕組みである。日本ミツバチは、集団でスズメバチを襲う。団子状になって包み、羽を震わせ、団子の中の温度を45度以上にする。スズメバチはその熱で死ぬ。ニホンミツバチは、ぎりぎり死なない温度のため生き延びる。「熱殺蜂球」と呼ばれるもので、ニホンミツバチの必殺技、スズメバチが多い、アジアの環境の中でこそ獲得できた習性である。セイヨウミツバチは、これができないため、スズメバチに殺されるのである。』
2024.11.28 西日本新聞

いのちの意味やはかなさを考えてしまう。

毎日朝食で不妊治療良好

『毎日朝食を食べている人は出産率が高いなど治療成績が良好だとの分析結果が東京医科大学などの研究チームが専門誌に発表した。101人のアンケート調査の結果である。肥満度や飲酒、喫煙の有無と治療成績の関連は見られなかった。朝食の習慣は、生殖補助医療の成功率を向上させる可能性がある』と指摘している。
2024.11.25 西日本新聞

中国の憂鬱（人口減に焦り、結婚や出産を促す）

『中国政府は独身者に結婚、出産を促す全国的な政策を強化している。地方政府は、20～30代前半の既婚女性に出産計画を尋ね、また、親に現金を配って複数の子どもを持つことを奨励している。大学に独身学生向けに「恋愛講座」の開設を要請している。国営メディアには子供を持つことの利点についての記事を定期的に掲載している。併せて景気刺激策の一環として「出産に優しい社会」の構築を策定しているという。浙江省では、第2子を出産する場合10万元（約216万円）の補助金を交付している。』

2025.1.12 日経新聞

中国の人口は、14億4千万人、それが減少始めた。高齢化が急速に進行する、低出産率、低結婚率、本来は、日本が先行して起こったはずの事象であり、それを参考に中国は政策を決めればよかったはずであるが、それが出来ず右往左往しているのが実態である。

ベトナムの現実（脱炭素電力の供給、需要に追い付かず）

『ベトナムが2050年度温暖化ガス排出量0目標から遠ざかっている。再生エネルギーを最大限に活用するはずが、キャパシティを超える状況となった。』

米中貿易戦争の摩擦から距離を置きたい企業が中国から撤退し、ベトナムに工場を相次いで移転している。』（アップル、レゴ、LG、サムスン、ニンテンドー、アシックス、京セラなど電力需要が大きい半導体、電子部品会社）

『そのために石炭の利用が急増している。2024年度は東南アジアで石炭輸入量が第5位となった。元々石炭産出国であるが、国内で賄えない需要がある。既に電力需要に対応できず、サムスンの携帯電話生産に支障をきたしている。再生可能エネルギーを30年に40%との目標を掲げたが達成は厳しく、原子力発電所の新設を計画しているが直近の需要に追いつくために石炭火力発電所8カ所増設する予定である。既に現状でも大気汚染がひどく、ハノイなど3都市が、東南アジアで大気汚染がひどい10都市にランクインしている。それでも石炭や天然ガス発電にも力を入れざるを得ない状況であるという。アジア各地では、太陽光

発電が石炭発電より安くなっているにもかかわらず、蓄電設備や送電設備の増強が必要なことなどから石炭発電を消費地に近いところに設置せざるを得ないのである。これが自然エネルギーを強化し、中国からの移転を含め製造業誘致を進めた政策の結末である。』ベトナムの今後動きに注目したい。

3.16日 経新聞記事の要約

おコメの価格高騰に関する農水省の統計資料 別添

在庫不足により価格が高騰することが予想されていたと農水省統計から読み解けるのである。

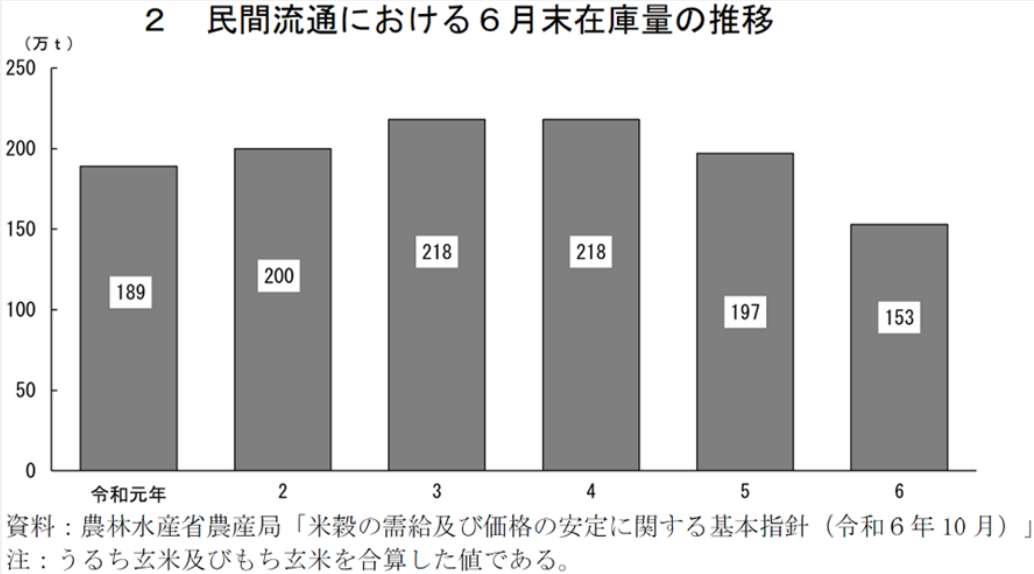
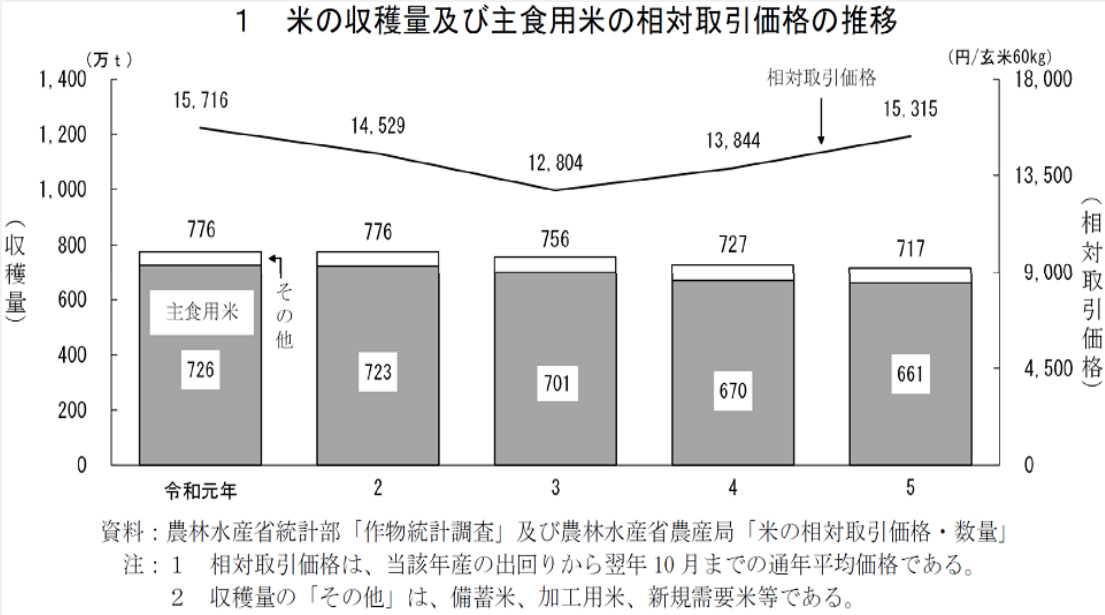
お米に関するデータ 農水省統計部資料

お米の1人当たりの消費量は、1962年度をピークに減少、ピーク時は年間118.3キロのお米を消費、2022年度は年間50.9キロまで減少。日本人は現在年間約610万トン消費

令和4年から在庫が減少、価格が上昇、今日の不足、値上がりは予測できていた。

(消費は精米ベース、歩留まり93%)

【関連データ】





食べもの 紀行

食べもの紀行（パイナップルケーキと飲茶）

2月24日から27日まで台湾に行きました。高雄から台南、台中、台北を巡りました。3泊4日の短期間でしたが台湾を十分に楽しむことができました。

全て食事付きのパック旅行、台北桃園空港からガイド付き、空港から高雄まで新幹線、他は観光バスで台湾南部の高雄から北部の九分まで2日間で約500kmの長旅、ハイデッカーバスからの眺望は満足できるものでした。台湾のお土産と飲茶を紹介します。

台湾みやげで一番有名なのはパイナップルケーキです。パイナップルケーキは日本人が一番購入しているお菓子。



果実堂社員である台北出身の劉さんお薦めのホテルオークラのパイナップルケーキは、ホテルで食べたので購入を断念、購入したのは「郭元益（グオンユイー）」のパイナップルケーキ。この店は1867年日本の台湾統治前に創業した老舗です。

郭元益は、10年前の台湾訪問時に高崎理事と同社の博物館・工場を見学しています。懐かしかったこと、歴史ある銘店であることから街中でお店を探しました。また、食べ比べの為に台中で100年以上前に開店した老舗の「宝泉」を台北三越で、更に空港で清王朝時代に設立した「舊振南（旧鎮南）」のパイナップルケーキを購入しました。

「金品茶楼」は、宿泊したホテルオークラ台北の近くにある飲茶料理の有名店です。パック旅行コースで食べ美味しかったので、翌日、自由行動時に又食べに行きました。11時の開店時には既に行列ができていました。



写真は、7種類の小籠包です。二日目は、2種類選んで台湾ビールとともに食べました。

安威旅行社

川上龍太郎



新規にご加入・ご寄付いただいた方

【ご寄付並びに会員入会報告】

H.Kさん（福岡市）、ご加入ありがとうございます。

H.Iさん（福岡市）、ご寄付ありがとうございます。

会員みなさんのご寄付や勧誘をお願いいたします。





◆図書紹介：

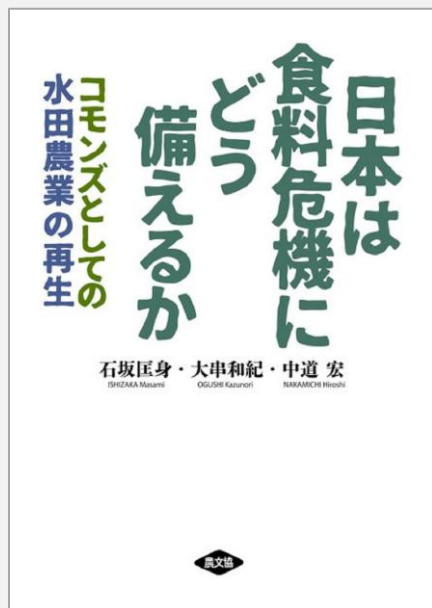
「日本の食料安全保障」 著者：末松広行 発行所：株式会社育鵬社



著者である末松氏は、2020年に農林水産省のキャリア官僚トップである事務次官を退官し、現在東京大学や東京農大で特任教授をしている。2021年に「みどりの食料システム戦略」を導入した立役者である。入省当初から大地を守る会（故藤本敏夫氏 加藤登紀子の夫）等有機農業生産者と交流を続け、また、世界中の農業の実体を知る中から、官僚の良心として最後の仕事として日本の農業のあるべき姿を実現すべく農業界に大胆な変革を必要とする「みどり戦略」を打ち出したのである。2年前に東京のセミナーで本人から話を伺い購入した本である。

新規就農者が増える仕組み作り、農業を支える農地や棚田、水田を守ることが食料安全保障の要であること、食料安全保障を高め、地球環境を守り、地域経済を回すための取組み、また、備蓄の重要性、食料自給率向上に成功したイギリスの紹介など、現在の米価高騰をどのようにとらえるのか示唆に富んでいる。

「日本は食料危機にどう備えるのか」 著者：石坂匡身、大串和紀、中道宏 発行所：農山漁村文化協会（農文協）



著者である石坂氏は1996年環境事務次官を退官、大串氏は1974年九州大学農学部卒で2004年九州農政局長を最後に退官、中道氏は、農水省入庁、1992年国土庁構造改善局次長を最後に退官、いずれもキャリア官僚出身である。

食料危機に対する問題提起と食料自給率の向上、それを支える農地の確保とコモンズ（水田農業、水利施設、それを維持する人的システムは国民生活を守るための共通の社会資産であり、さらに国産飼料、放牧による畜産も守るべき社会資産捉える考え方）の重要性を論じ、あるべき国の在り方を問う本である。自国防衛と「食料自給に努力を怠る国は地球環境の悪化や国際情勢の緊迫化に腐心している国から信頼を得られない。いざというときに外国から助けを求めず、食料の確保が危ういものになりかねないという。この指摘は、「コメの価格が高くて買えない。台湾やアメリカから関税払ってでも輸入すればよい。」などの認識は誤りであることを明確に指摘している。キャリア官僚として実行するべきであったことができなかったことを次の世代に引き継ぐべく、思いと願いを伝えるために退官してからも情報を発信し続ける。この姿に共感したのである。



編集後記

新しい季節、新しい発見。皆様の周りはいかがですか？（く）は先日、江ノ電に揺られて春の風を満喫しました。知らない観光客の方と手を振り合ったり♪ 人込みも楽しみ方次第だなと思ったのは、春の陽気のせいでしょうか？

会員の皆さまからの投稿、大歓迎です！テーマは、環境・農・食、教育、福祉など何でも構いません。

また、企業のご紹介やイベントのおしらせ・よろずご相談などなど、どうぞお気軽に下記メールまでお知らせください。



info@npo-ikitabemirai.org

WEBサイト・FBページ・インスタ もあります。 マークをクリックして、覗いて見てくださいね！



（く）

令和7年 4月 発行責任者 川上龍太郎