H22.6.4（日本農業新聞・朝刊）

ス軌道 ニーズ敏感に

枝の長さなどを調製する西窪代表（京都

に「農家だ
はない」と
た。新鮮な
を知り、国
かそうと動
持ち込み、
増やしてい
薬で牧草を
間の栽培ス
沿って状態
け収穫する
穫できるの
という。イ
グラス、ソ
、桑、竹な

ど合わせて30種類を供給する。

動物の種類や個体によって飼料の硬さなど好みが分かれるため、個別に合わせた飼料選びを心掛ける。「動物園では野生の状態と違い、餌を選択できない。ストレスをできる限り除けるよう工夫を凝らした」と西窪さん。また、絶滅危惧（きぐ）種など希少動物の繁殖を助けるため、食から母体の健康を守ろうと動物園の研究会にも参加する。

「ここまで経営を広げられたのは妻のアイデアのおかげ」と西窪さん。妻のあけみさん（56）は企画広報を担当、運営を支えてきた。そのひとつが「牧草保険」だ。保険会社と連携し製品に落ち度があった場合保障するシステムで、新規納入先の信用を得た。あけみさんは「家族経営は、きずを確化することも大事。互いの足りない部分を補い合ってきたから成長できた」と強調する。

飼料供給を始めて30年以上、今春、黄綬褒章を受章した。西窪さんは数年後の引退を決めているが、引退後は「食から日本の良さを再認識させ、心豊かな担い手育成に努めたい」と意欲を見せる。

大学発の米粉菓子、日本酒…
デパートでフェア

東京

東京都渋谷区のデパートで大学生らが商品開発した食品を集めた「大学は美味（おい）しいフェア」が8日まで開かれている。期間中、地産地消や食料自給率向上を後押しする研究成果を披露し、消費者と交流を深める。料理評論家の服部幸應さんら有識者の講演も予定する。㈱小学館が主催。

米粉を使ったシュークリームを販売した山形大学のブース（3日、東京都の新宿高島屋で）

フェアには31校が出展した。山形大学のブースは生地が米粉100％のシュークリームを販売。同大学院理工学研究科の西岡昭博准教授は「前回までは米粉パンを販売したが、来場者の声を反映してシュークリームを開発した。今後もニーズ対応を進め、産地に役立つ技術を開発したい」と話す。東京家政大学は新潟県の希少な水稲品種「白藤」を原料にした日本酒などを販売した。同大の神山絵未さん（3年）は「商品をPRし、栽培増につなげたい」と意欲をみせた。

事務局は「フェアを通じて生産現場を知り、食に対する消費者の意識を高めたい。出展者にはニーズを把握し、売れる商品の開発に役立ててほしい」と期待する。

米粉を使ったオードブル人気

東京でイベント

食前酒の推進イベント「アペリティフの日」が3日、東京都内で開かれた。JA全農が協賛する米粉を使ったオードブルに人気が集まった。

フランス農水省とフランス食品振興会（SOPEXA）が主催。17の有名ホテルとレストランのトップシェフが、米粉を使ったキッシュやクレープなど12種類のメニューを披露。5000人の来場者が、ワインを片手にオードブルに舌鼓を打った。

JA全農は昨年に続き、米粉200㌧を提供。営農販売企画部の本間淳さんは「昨年より米粉メニューの種類が増えている」と人気ぶりを実感。イベントは、世界22カ国39都市で同時開催する。今年で7回目。

全国の獣医師延べ150人派遣へ

NOSAI全国

全国農業共済協会（NOSAI全国）は3日、宮崎県の口蹄（こうてい）疫問題を受け、4～18の15日間、全国のNOSAI団体から獣医師延べ150人を派遣すると発表した。これまでNOSAI団体から、消毒な

87人、獣医師延べ44
7人を派遣してきたが、
同県の東国原英夫知事か
らの要請を受け、さらに
増員する。

スクラム

宮崎の口蹄疫対策

園芸農家も支援

一日も早い口蹄疫の終

芸組織連絡協議会は協力
農家を募り、5月31日か
ら日中の消毒作業の支援
に乗り出した。

作業は午前8時から午後5時。交代制で消毒作業に当たっている。ぶどう部会の黒木隆さん（63）は「同じ農家として、この苦しみは人ごとだと思えない」と消毒作業に精を出す。（尾鈴）

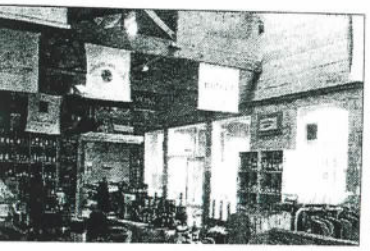
大地を

山同

「念願の海外勤務で
のある仕事でしたが
位置ではないという
組織の中で生きるの
て自分の力がどれだ
みたい。そんな思い
っていったのです」

一生をかけて挑戦
っ先に浮かんだのが、
大好きなワ
んな仕事を
思い浮かべ
資格保持者
オブ・ワイ
を行う世界
最高峰）で
香りや味を
かったし、
される語学
が、最終的
の道だった。

世界に挑む「KUSUDA」6



トイレに11日間監禁