The Society for Bioscience and Bioengineering, Japan

Fuji Sankei Business i.

国産雑穀普及へ横断組織
—健康志向で脚光，ねらいは1000億円市場—

（フジサンケイビジネスアイNews i．2004年11月10日紙面より）

消費者の健康志向の高まりを受けて，アワやヒエなど栄養価の高い「雑穀」が見直されている．この動きに歩調を合わせて2004年10月に加工メーカーや自治体などが共同で雑穀の普及団体「日本雑穀協会」を立ち上げた．増加傾向にある海外からの雑穀輸入に対抗する狙いもあり，「雑穀ソムリエ」の資格制度の発足にも動き始めた．

《日本雑穀協会が発足》

日本雑穀協会は，三井物産のシンクタンクである三井物産戦略研究所（東京都千代田区）をはじめ，自然食品開発のベストアメニティ（福岡県），キッコーマンなど食品メーカー・卸8社，51市町村などの横断組織として発足した．

雑穀業界は生産農家の業界団体が，メーカーや卸などに個別に働きかけていた．しかし，健康志向の高まりとともに雑穀にスポットが当るようになって，需要が増えるにつれて海外からの輸入も増えている．

生産者も少なく，流通網も整備されていない雑穀業界では，「海外からの輸入を放っておけば業界はめちゃくちゃになってしまう」（内田弘ベストアメニティ社長）との危機感を強めていた．

このため，内田社長ら業界関係者が町・村おこし事業を推進している三井物産戦略研究所の園田正彦国土・地域振興室長に相談を持ちかけたところ，業界横断的な協力が不可欠ということで，日本初の雑穀普及推進団体の発足となった．

《雑穀ソムリエを育成》

もともと同研究所は自然を軸に保存・再生・循環社会の構築に重点を置く社会の実現を目指す「スロータウン連盟」を，海東英和・滋賀県新旭町町長ら全国51市町村の首長とともに2002年11月に設立．03年には雑穀の事業利用をテーマに研究会で検討していた．研究の題材として取り上げられたのは，その強さにある．

「雑穀は米など一般の穀物に比べて，手間がかからないうえにどこでも生えるほど強い．米余りの時代に健康食として見直されており，自治体と事業化の検討を始めた」と園田室長はいきさつを明かす．

協会設立は，先進的な取り組みをしながら市場を広げることが出来ない生産者や，加工メーカー，卸が輸入品の流入増加に悩み，この動きに同調した格好だ．協会は事業の一環として，現在「雑穀ソムリエ」の資格制度の発足に向けて動いている．ソムリエは雑穀自体の基礎知識から生産方式，料理方法，などに一定基準の雑穀の知識をもつ者に認定を与える制度だ．「雑穀に係わる人は資格をもたせる」－ということで，きちんと事業に携わってもらおうという意図がある．

《日本固有の雑文化の見直し》

もう一つは日本固有の「雑」文化の見直しを雑穀から進めようというものだ．日本には雑菌や雑草，雑煮など「雑」がつく字がたくさんあるように，黒か白かといった二者択一の考え方になじみにくい．「対立する考え方まで生活に生かせる稀有な民族で，そのよさを再認識して欲しい」（園田室長）と，廃れつつある日本の伝統文化復興という側面からも雑穀をアピールしていく考えだ．

同協会は雑穀製品の売上げ規模は小売ベースで100億円を推定している．ただ，協会の発起人であり，食の権威として著名な小泉武夫・東京農大教授は，新メニューや利用法が広がっていけば，「その市場規模は1000億円も夢ではない」と言い切る．

雑穀市場の広がりは経済効果とともに，日本人が伝統的に持つ「雑文化」の力を世界に再び示していくきっかけになりそうだ．

◇雑穀とは—白米をはるかにしのぐ栄養価◇

雑穀とは，アワ，キビ，ヒエなどイネ科の穀物の総称である．雑穀が評価されるのは，その栄養食品としての機能の高さにある．

カルシウムやカリウム，鉄分などのミネラルや食物繊維を豊富に含むなど，栄養価は白米をはるかにしのぐ．加えて善玉コレステロールである血中の「HDL－コレステロール」値を高めたり，脂質代謝改善機能も高いといわれる．

農林水産省の統計によると，雑穀の農業総産出額は，2003年が概算で68億円（農業最終生産物の全国品目別生産量に農業庭先価格をかけて求めた値）．作物全体の算出額は6兆5407億円で雑穀の割合は0.1%に過ぎない．

生産農家が少ないことが背景にあるが，病害虫に強く無農薬栽培が可能な作物として岩手県などでは，特産品としても雑穀栽培に積極的に取り組む動きも出ている．

本号より，日本工業新聞社の協力により「フジサンケイビジネスアイ」欄を設けます．

NII-Electronic Library Service