



Title	園芸学会平成14年度秋季大会（熊本）に参加して
Author(s)	笠井，登
Description	研修参加レポート
Citation	北海道大学大学院農学研究科技術部研究・技術報告，10，16-16
Issue Date	2003-03
Doc URL	https://hdl.handle.net/2115/35448
Type	departmental bulletin paper
File Information	10_p16.pdf



園芸学会平成14年度秋季大会(熊本)に参加して

生物資源生産学専攻 園芸学講座 笠井 登

園芸学会は、10月13日から15日にわたり九州東海大学熊本校舎で開催されました。研究発表は、作物別として果樹・野菜・花卉・利用部会があり。研究分野別には遺伝・育種部会・バイオテクノロジー・生理活性物質部会からなっております。そして一般公開のシンポジウムと最終日の産地見学がありました。

大会前日には、アスパラガス研究小集会が開催されその内容は、東北大学の落合氏によるアスパラガスともっとも近縁な種であるキジカクシとの種間雑種の作出についての研究報告(キジカクシは山菜として利用されており、新しい食味・触感を持つアスパラガスの育成が出来るかも)・佐賀県におけるアスパラガス栽培と最近の話題が報告されました。

果樹部会発表では、地球温暖化により果樹の栽培適地が21世紀前半には激変する可能性があるとの予測(農研機構果樹研究所)。

公開シンポジウムでは、食生活の豊かさとしての野菜の多様性を求めて一在来有用遺伝子源の利用とその文化的価値の一の講演では、長野県に現存する野菜の在来種は41品種確認されており、食文化として残ってきた、数年前から漬物などに加工し、在来種を経営に利用する動きが出ている(信州大農学部大井氏)。野沢菜を例に、食生活に漬物として利用してきたことが、在来種を存続させた(長野県立歴史館の市川氏)。減少する在来種を守ることは食文化を見直すスローフード運動を広げるきっかけとなる(日本スローフード協会)。私にとって大変興味深い話を聞くことができました。

「スローフード」運動とは

イタリア北部のブラというまちからスタートしたN.P.O(Non-Profit Operation)非営利運動です。1986年ローマに進出したハンバーガーチェーン(ファーストフード)に危機感を抱いた有志が1989年に設立、その行動目標は、○消えゆくある恐れのある伝統的な食材や料理、質のよい食品、酒を守る。○質のよい素材を提供する小生産者を守る。○子供達を含め、消費者に味の教育を進める。

2002年は、狂牛病、農薬まみれの野菜など、食の安全・安心について考えさせられた年と言える。土地を遊ばせながら海外の土地に依存して、安易に食料や飼料を輸入している日本、矛盾を露呈した悲劇と言える。

私は心筋梗塞に遭遇しました、また、ごく近い知人が動脈瘤など成人病で亡くなっています。いま、食の安全とフードシステムについて考える時です。そして、地産地消と旬産旬消についても考えて見てはどうでしょうか・・・人生「スローフード」そして「スローライフ」と行きたいものです。