

「おにぎりには日本のお茶！」(協同組合通信/井戸端論弾) 15.6.16

WTO 問題と沈滞経済で鬱々と楽しまざる農業・漁業に明るいニュースが相次ぐ。日本の伝統食の話題が賑やか。新聞各紙では若者やサラリーマン・OG・家庭の間で「おにぎり」の売行きが右肩上がり（久しぶりに目にする）。

お昼時だけでなく、小腹が空いた時にもお八つ代わりに日本中で、もぐもぐぱくぱく。女子高校生にはスナックとして、今や食べるアイドル。コンビニ店では、棚を拡張したり売れ筋のおにぎりの手配にほぼが緩む。

一過性のブームではなく、しっかりと定着して欲しい。

ここは、JAをはじめ外食産業の知恵とノウハウを磨き結集し全国のおいしい・隠れた味の主婦のおにぎり祭りを企画・提案したい。

一頃、お米は太るという噂が喧伝され、戦後育ちの世代ではパンに取って変わり、久しく食卓で影が薄い。

農業生物資源研究所と民間会社の発表では、血糖値を下げる稲を作る技術開発に成功した（5月13日各紙）。米は、インスリン分泌を促すホルモン「GLPI」を大量に含む。栽培が実用化されれば、生活習慣病として急激に老若男女に増加中の国民病対策になる。不必要な医療費の大幅な削減が期待でき、一日も早い商品化が望まれる。

静岡大の衛藤教授は麦茶に抗がん作用がある物質を特定したと発表。全国麦茶工業組合との共同研究。麦茶に活性酸素を消滅させる抗酸化作用があることは周知の事実。がん、脳卒中、心筋こうそく、糖尿病等の予防効果があり、業界の消費拡大の期待は増すばかり。

国立医薬品食品衛生研究所は緑茶に含まれるカテキンの構造を改良し、抗酸化作用を5倍に高めることに成功した（日経産業5月13日）。この新型カテキンは、飲用した際の吸収効率が高まるとされ、2年以内の実用化を目指す。

北里大と岩手県水産技術センターの共同研究。白い水槽のカレイがスクスク育つと水産学会で発表（毎日4月8日）。養殖特有の体の黒ずみ現象もなく育ちが早いという。

日本食は、25年前の米国マクガバン報告で世界の健康食の模範。

自信を持って、伝統食の普及・消費拡大で経済活性と健康も取り戻そう。

(気象情報システム株式会社 高津敏)