

NETWORK

2011年7月

第61号

アメリカ穀物協会ニュースレター

米国産ソルガムの新たな動向と トウモロコシ麺開発

INDEX

はじめに

●
—農業需給予測—

●
ソルガム・セミナー
米国産ソルガムの
新たな動向

●
DDGSワークショップ

●
ツイッターはじめました

●
トウモロコシ麺開発

●
協会の活動紹介

はじめに

ラーメン→チャルメラ→タ焼き……。1990年代に「新横浜ラーメン博物館」をデザインした相羽高徳氏がコンセプトを練った時に心に浮かんだイメージだそうです。そんな連想から、昭和33年の日本の町を再現したといわれるラーメン博物館の空間が生まれたと言われます。アメリカ穀物協会では、製粉・製麺関係の協会や企業の方々の協力を得ながら、トウモロコシの細かい2度挽き粉コーンフラワー（リダクション）を2割配合した中華麺の開発を試みています。ラーメン業界では常に新しいメニュー開発が求められていると聞きます。そうした中でトウモロコシ粉の特性を中華麺によるつけ麺、焼きそば、ラーメンの世界で活かせることができれば、その可能性は更に広がるのではないのでしょうか。詳しくは10ページをご覧ください。

—農務省農業需給予測—

2011/12年度の米国小麦に関しては、前月（5月）の予測が最初であったが、6月予測では2011/12年度供給量は減少した。同年度の期頭在庫も3,000万ブッシェル低く、その理由は2010/11年度において1,000万ブッシェル輸入が減り2,000万ブッシェル輸出が増加すると予測したためである。2011/12年度の全小麦生産量は前月発表より1,500万ブッシェル増えて20億5,800万ブッシェルと予測された。洪水と土壌中の過度な水分がノースダコタ州とモンタナ州で作付けを遅らせている。

2011/12年度米国トウモロコシ供給量は作付面積の低下からかなりの減少が予測された。3月の農家作付意向より150万エーカー低い9,070万エーカーと予測された。コーンベルト西部と中央ブレイン地方では作付けが5月中旬では通常より進んでいたが、6月初めにはそれを上回ってコーンベルト東部とブレイン地方北部において作付けが遅れているためである。収穫面積は190万エーカー低く8,320万エーカーと予測された。オハイオ州南部とミシシッピ河岸での5月洪水と、ミズーリ沿岸での6月洪水に関する初期情報を反映して40万エーカーが更に減ったためである。生産量は前月予測より3億500万少なくて132億ブッシェルと予測された。それでも記録的な数字であり2010/11年度より7億5,300万ブッシェル高い。

中国のトウモロコシ生産は2010/11年度は前月より500万メートルトン、2011/12年度には600万メートルトン増えて予測された。消費量予測はそれらを上回り、2010/11年度800万メートルトン、2011/12年度1,300万メートルトン高く予測された。それにより2011/12年度の中国期末在庫は1,200万トン低く予測された。予測通り期末在庫が5,100万メートルトンだとすると2010/11年度より270万メートルトン低く、その前の2年におけるレベルを若干下回ることとなる。中国トウモロコシ生産が消費の伸びに追いつかず国内トウモロコシ価格も上がり続けると見るべきであろう。中国の在庫は世界の2011/12年度総在庫の46%を占めることとなるが、それでも中国がトウモロコシの重要な輸出国になるとは予測されない。

（詳細は：<http://www.usda.gov/oce/commodity/wasde/latest.pdf>）

出典：2011年6月9日農務省発表 世界農業需給予測

2011年6月9日農務省発表	米国トウモロコシ需給予測			米国ソルガム需給予測			米国大麦需給予測		
	2009/10	2010/11推定	2011/12予測	2009/10	2010/11推定	2011/12予測	2009/10	2010/11推定	2011/12予測
作付面積(百万エーカー)	86.4	88.2	90.7	6.6	5.4	5.6	3.6	2.9	3.0
収穫面積(百万エーカー)	79.5	81.4	83.2	5.5	4.8	4.9	3.1	2.5	2.6
単収(ブッシェル/エーカー)	164.7	152.8	158.7	69.4	71.8	65.3	73.0	73.1	67.3
期頭在庫(百万ブッシェル)	1,673	1,708	730	55	41	32	89	115	93
生産高(百万ブッシェル)	13,092	12,447	13,200	383	345	320	227	180	175
輸入(百万ブッシェル)	8	25	20	0	0	0	17	10	10
総供給量(百万ブッシェル)	—	—	—	438	387	352	333	306	278
国内使用量(百万ブッシェル)	11,079	11,550	11,455	230	215	185	212	205	200
内エタノール用(百万ブッシェル)	4,568	5,000	5,050	—	—	—	—	—	—
輸出(百万ブッシェル)	1,987	1,900	1,800	166	140	135	6	8	10
総使用量(百万ブッシェル)	13,066	13,450	13,255	396	355	320	217	213	210
期末在庫(百万ブッシェル)	1,708	730	695	41	32	32	115	93	68
平均農場価格(\$/ブッシェル)	3.55	5.20-5.50	6.00-7.00	3.22	5.15-5.45	5.60-6.60	4.66	3.85	5.95-7.05

トウモロコシとブレイン・ソルガムのマーケット年は9-8月、大麦は6-5月。

トウモロコシとソルガムは1ブッシェル=0.025401メートルトン、大麦は1ブッシェル=0.021772メートルトン、1ヘクタール=2.4710エーカー



ソルガム・セミナー

米国産ソルガムの新たな動向を紹介

去る6月8日水曜日、アメリカ穀物協会は「米国産グレイン・ソルガムの新たな潮流」と題したセミナーを東京にて開催した。政府の食糧需給政策担当者、飼料原料の輸入や配合飼料製造にかかわる穀物関係者など約50名が出席し、米国産ソルガムの生産動向、家畜飼料としての新たな栄養学的知見、他の飼料穀物に比べて比較的少ない水資源で生育するソルガムの環境メリットなどが説明された。

米国でのソルガムの生産量はこの10年で約3分の2に減少しているが、このような優れた特徴を持つソルガムの生産性や品質面での改良への投資・研究、更には生産者や穀物市場への啓蒙活動への新たな取り組みを通じて、その生産の拡大が図られて始めている。

また今般セミナーが開催されたのは、トウモロコシや大豆などの主要飼料原料価格が高くコーンベルト東北部における春の作付が長雨や洪水によって遅れがちな時期であった。このような時期における米国南西部で主に生産されるグレイン・ソルガムに関する詳細な説明は、日本の穀物関係者からタイムリーな情報として歓迎された。トウモロコシに比べ蛋白含有率が高く肉質向上に効果があることで知られるソルガムは、日本でも今後一層注目されるべき飼料原料のひとつであり、トウモロコシの代替穀物としてだけでなく独自の価値について広く認知されてゆくことが期待される。

各生産地・各港におけるソルガムのFOB価格、そしてトウモロコシ価格とのスプレッドの動き、及びこれまでの主要穀物と異なるソルガム独自の輸送ルートの開拓、あるいは他の穀物との組み合わせ輸送など、ロジスティックに関する調査努力も、生産性向上や品種改良とならんで今後のソルガム活用の鍵となる。

グレイン・ソルガムはマイロとも呼ばれ、世界各地で主食・酒類醸造原料そして家畜飼料として用いられている穀物である。比較的水資源に乏しい土地でも生産が可能な作物として、農業生産による環境負荷軽減のためにその重要性が増すと考えられている。アメリカ穀物協会では、今後も米国でのソルガム生産に関する情報提供を通じて日本での米国産ソルガムの利用促進に寄与していきたい。

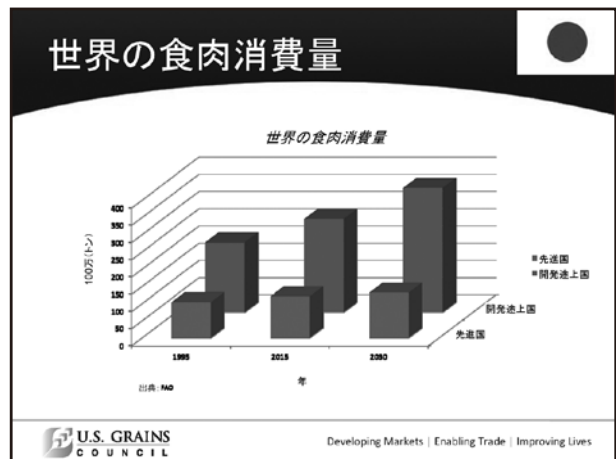
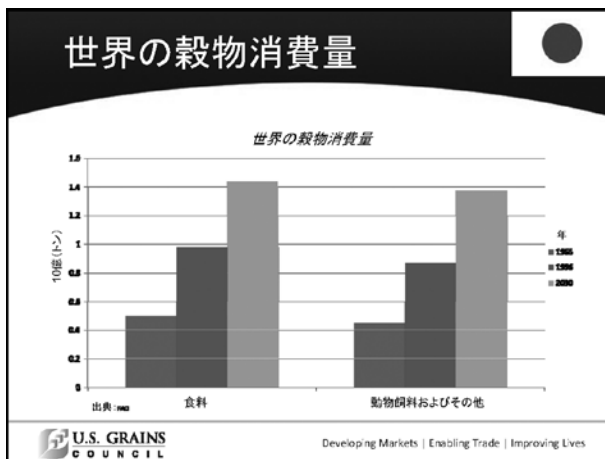
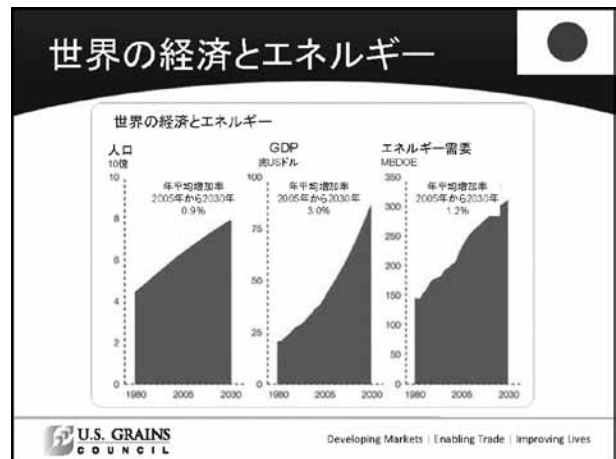
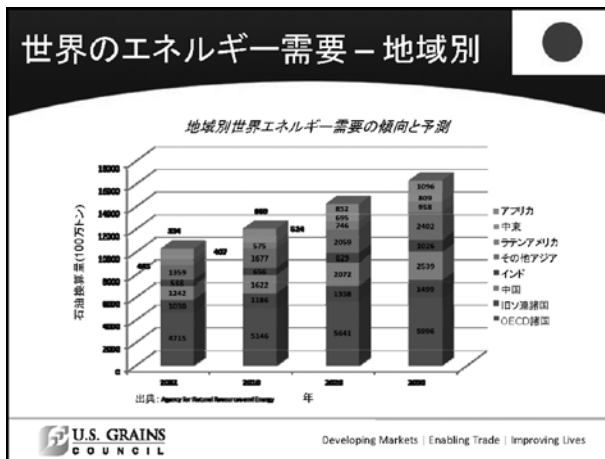
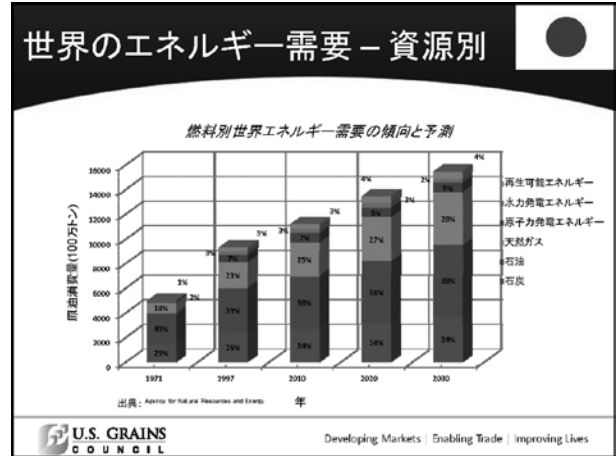
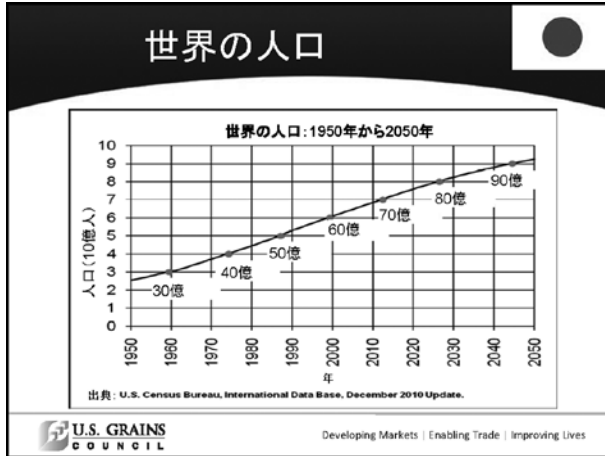
本誌では、アメリカ穀物協会本部マーケティング・マネージャー、アルバロ・コルデロ(当時ソルガム担当、現DDGS担当)の講演からソルガム市場分析に関するスライドを紹介する。

●ソルガム市場分析に関するスライド〈1-4〉

アメリカ穀物協会本部マーケティング・マネージャー／アルバロ・コルデロ

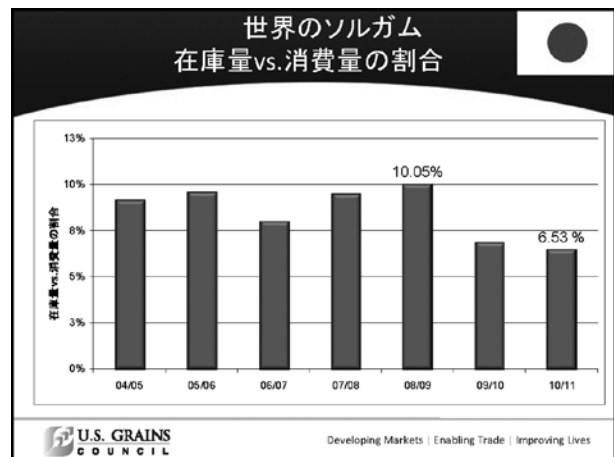
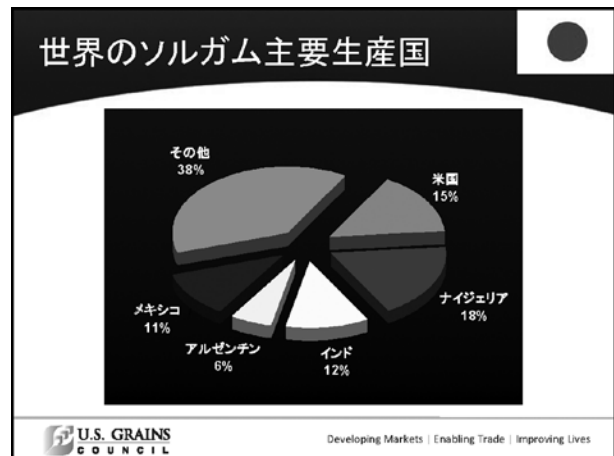
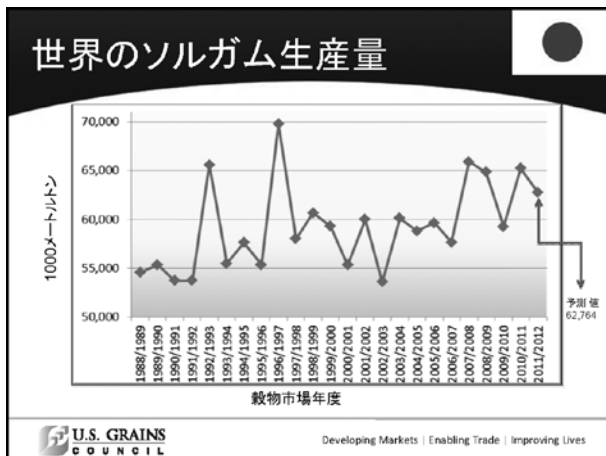
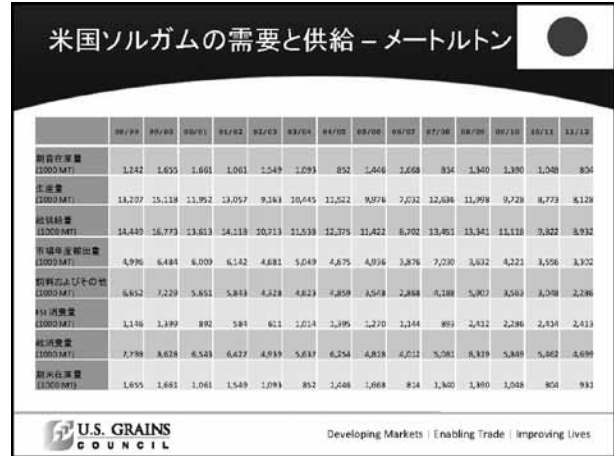
● ソルガム市場分析に関するスライド〈5-10〉

アメリカ穀物協会本部マーケティング・マネージャー／アルパロ・コルデロ



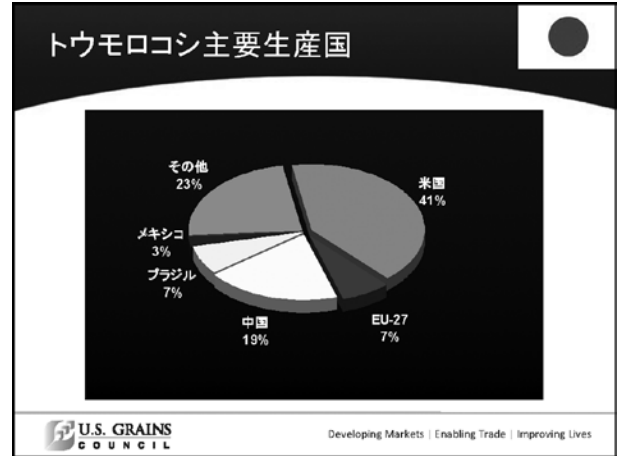
● ソルガム市場分析に関するスライド〈11-16〉

アメリカ穀物協会本部マーケティング・マネージャー／アルバロ・コルデロ



● ソルガム市場分析に関するスライド〈17-22〉

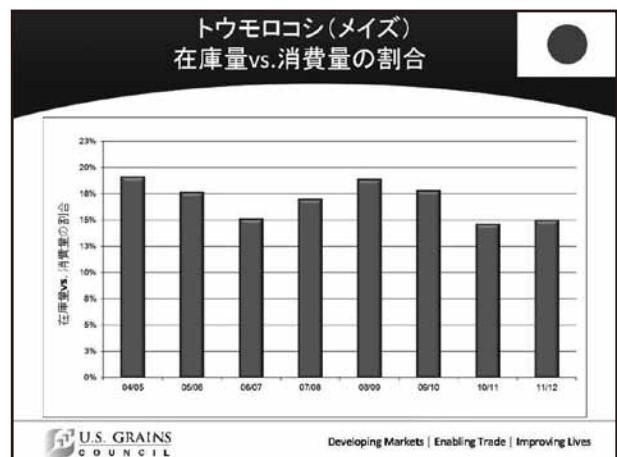
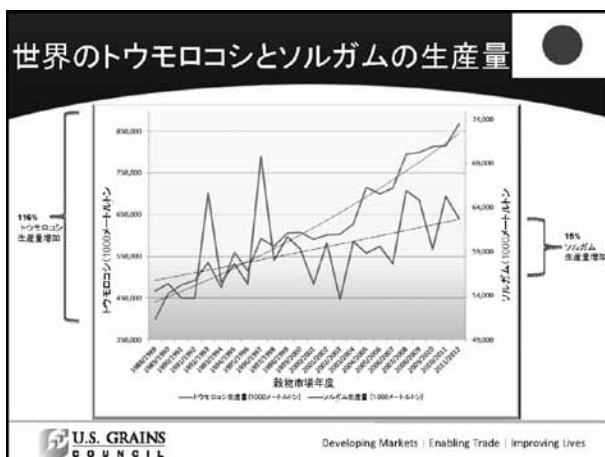
アメリカ穀物協会本部マーケティング・マネージャー／アルバロ・コルデロ



世界のトウモロコシ(メイズ)需要と供給

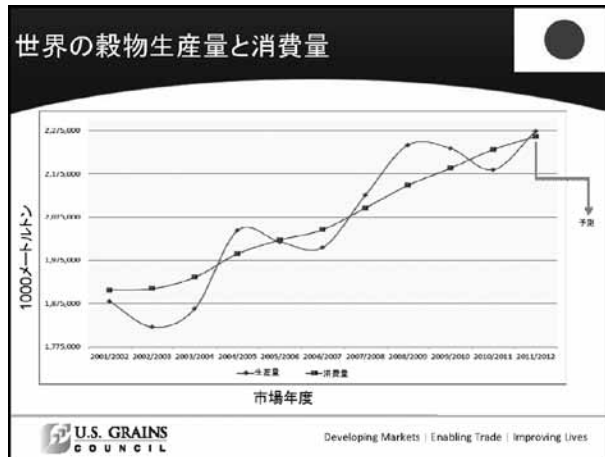
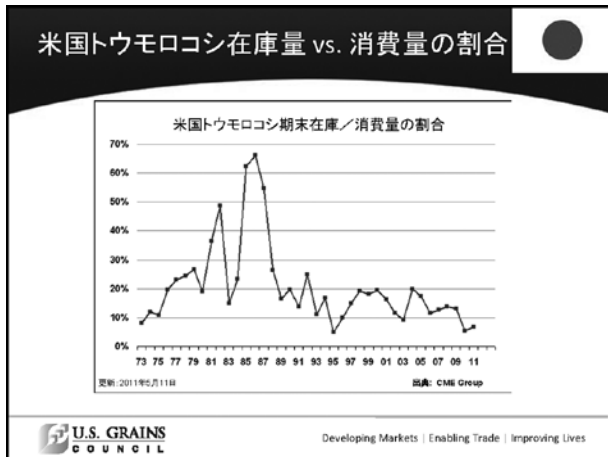
	2006/2007	2007/2008	2008/2009	2009/2010	2010/2011	2011/2012
期末在庫量 (000 MT)	124,960	110,222	132,461	149,245	145,427	122,195
生産量 (000 MT)	714,031	794,807	799,334	812,576	817,347	867,727
総供給量 (000 MT)	925,226	1,005,254	1,014,740	1,052,450	1,052,364	1,079,185
消費年度 増出量 (000 MT)	94,067	98,642	84,477	95,937	90,642	92,202
総消費量 (000 MT)	725,237	772,431	781,020	810,086	859,529	857,537
期末在庫 (000 MT)	110,222	132,461	149,245	145,427	122,195	129,144

U.S. GRAINS COUNCIL Developing Markets | Enabling Trade | Improving Lives



● ソルガム市場分析に関するスライド〈23-28〉

アメリカ穀物協会本部マーケティング・マネージャー／アルバロ・コルデロ

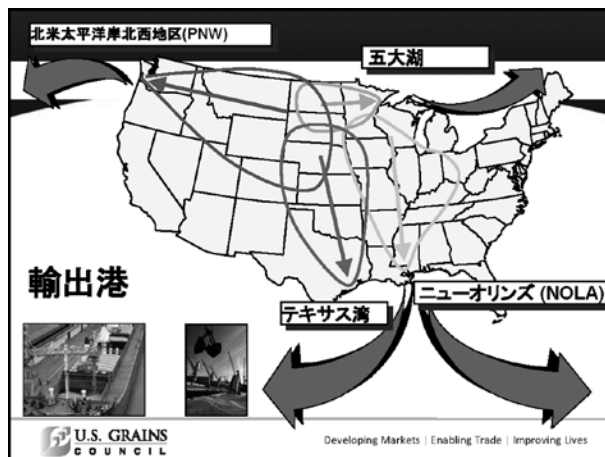
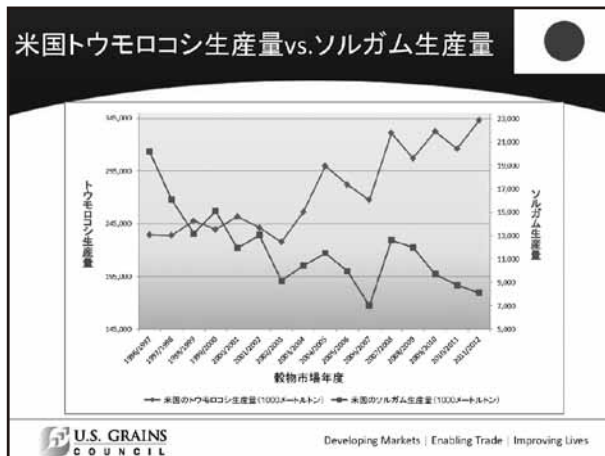


2011 / 2012 USDA 作付意向

USDA2011年作付意向調査報告書(2011年3月31日中央標準時7:30に発表された値、単位は10億アッセル)

穀物	USDA3月予測	推定値平均	範囲	USDA2月見直し フォーラム	USDA2010年作物
トウモロコシ	92,176	91,839	91,000 - 92,000	92,000	88,192
大豆	76,609	76,870	75,000 - 78,000	78,000	77,407
冬小麦	58,021	57,389	56,000 - 57,000	57,000	53,603
春小麦	41,229	41,904	40,200 - 40,900	-	37,335
春小麦・他	14,427	13,728	13,000 - 14,310	-	13,698
デュラム小麦	2,365	2,552	2,400 - 2,600	-	2,570


U.S. GRAINS COUNCIL Developing Markets | Enabling Trade | Improving Lives



●ソルガム市場分析に関するスライド〈29-34〉

アメリカ穀物協会本部マーケティング・マネージャー／アルパロ・コルデロ

米国ソルガムチェックオフ・プログラムの概要

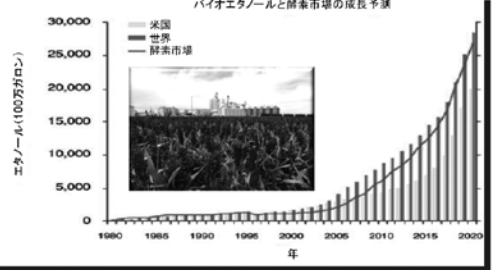


- 2008年に設立
- 米国産ソルガムの収益性と生産性の向上を目指す
- テキサス州リューブック(Lubbock)に本部を置く
- 生産者が全収益の0.6%を拠出
- 最近の会員投票において75%の賛成票を獲得して継続が決定

U.S. GRAINS COUNCIL | Developing Markets | Enabling Trade | Improving Lives

エタノール生産量予測

バイオエタノールと飼料市場の成長予測



U.S. GRAINS COUNCIL | Developing Markets | Enabling Trade | Improving Lives

ソルガム、次の段階へ

エタノールへの利用

市場調査
以下を調査するために行う:

- ソルガムについてエタノール生産業者の見方の現状
- エタノール産業におけるソルガムの使用量
- ソルガム利用の利点



初期の展開

— 情報提供

- エタノール生産業者がソルガム利用による節約を計算するための計算機の開発
- エタノール生産業者がソルガムを調達するための情報
- エタノール生産業者のソルガム利用への意欲を生産者へフィードバック



U.S. GRAINS COUNCIL | Developing Markets | Enabling Trade | Improving Lives

ソルガム、次の段階へ



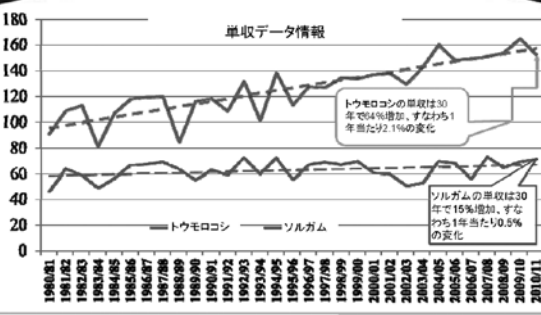

グルテンフリー・ソルガム粉

- セリアック病
- 抗酸化物質
- ADMのソルガムへの関心
- 優れた芳香

U.S. GRAINS COUNCIL | Developing Markets | Enabling Trade | Improving Lives

米国トウモロコシ単収 vs. ソルガム単収

単収データ情報




U.S. GRAINS COUNCIL | Developing Markets | Enabling Trade | Improving Lives

ソルガム、次の段階へ

生産効率

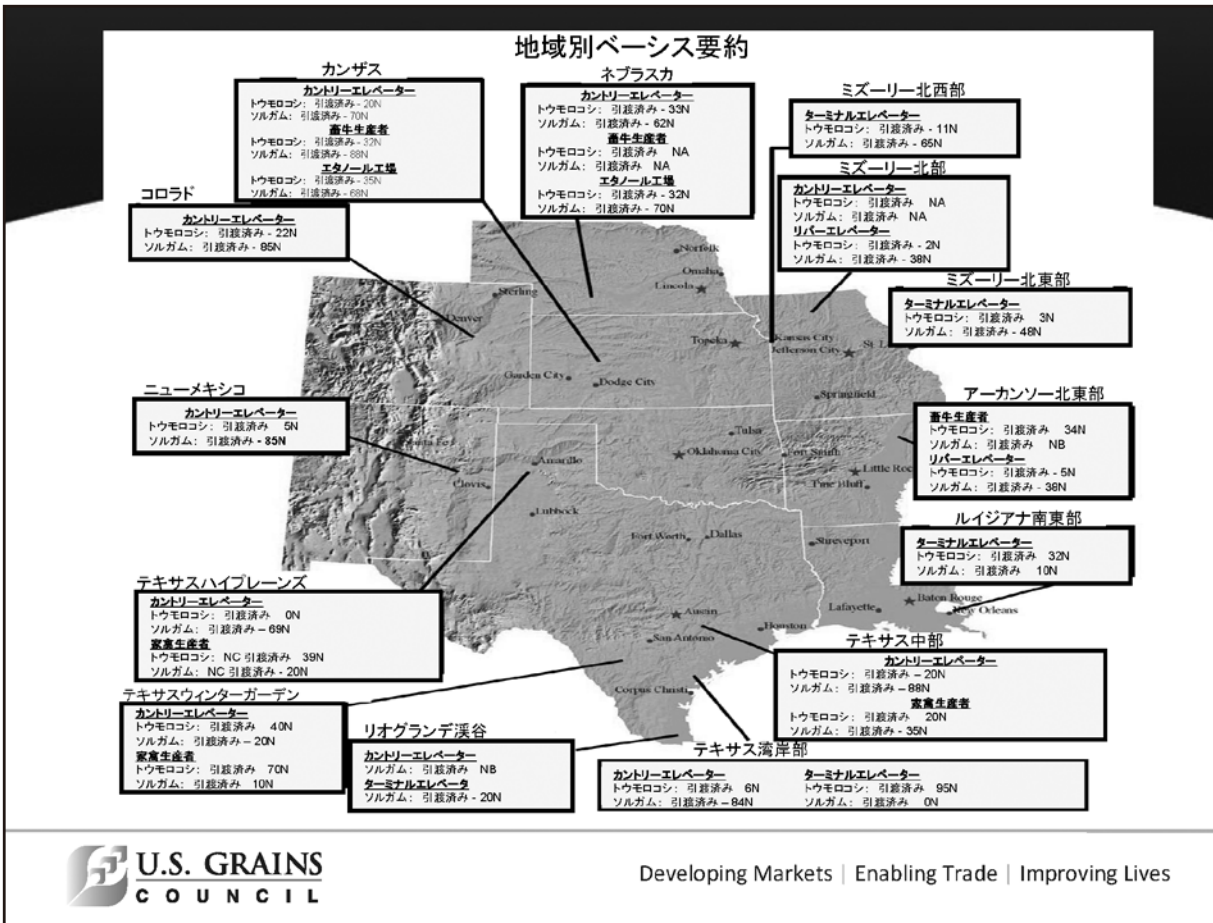
- 種子開発会社との単収向上への取り組み
- 地域特性に合わせた、効率よくソルガムを栽培するための指導書
- 収量コンテスト
 - コンテスト参加者の平均単収は同じ地域のほかの生産者の平均より55%高かった
 - 1エーカーあたり200ブッシェル以上...どこまで増やせるか?



U.S. GRAINS COUNCIL | Developing Markets | Enabling Trade | Improving Lives

●ソルガム市場分析に関するスライド (35-36)

アメリカ穀物協会本部マーケティング・マネージャー／アルバロ・コルデロ



ソルガム、次の段階へ

研究と協力

- カンザス州立大学やテキサス工科大学などの大学
- モンサントやADMなどの企業
- 地域農業普及サービス
- アメリカ穀物協会

ありがとうございました

U.S. GRAINS COUNCIL
Developing Markets | Enabling Trade | Improving Lives

(他の講演者は次の通り。資料をご希望の方はアメリカ穀物協会までお問い合わせください。)

- **グレイン・ソルガムの飼料原料としての新たな栄養学的知見の普及**
(Educational Efforts on Nutritional Benefits of Sorghum in the United States)
カンザス州立大学動物科学産業学部
ジョー D.ハンコック博士(Dr. Joe D. Hancock)
- **水資源要求が低いソルガムの環境へのベネフィット**
(Environmental Benefits of Sorghum as a Crop Requiring Less Water)
カリフォルニア大学キーニー研究センター長
ジェフ・ダールバーグ博士(Dr. Jeff Dahlberg)



アルバロ・コルデロ



ジョー D. ハンコック博士



ジェフ・ダールバーグ博士

DDGSワークショップ

アメリカ穀物協会は、6月22日札幌及び同23日東京にて標記ワークショップを開催した。米国からDDGS需給・流通の専門家と酪農TMR飼料給与におけるDDGSの活用に関する乳牛専門家を招聘し、更に日本で流通しているDDGSの乳牛と家禽における利用、及び最近の試験結果などについて専門家達による詳細な講演が行われた。

プログラムは次の通りである。(尚、講演資料を希望される方はアメリカ穀物協会へご連絡ください。)

プログラム

- 13:00-13:20 **開会の挨拶**
札幌会場：全国農業協同組合連合会 札幌畜産生産事業所長／神野 正二氏
東京会場：アメリカ穀物協会日本事務所代表／浜本 哲郎
- 13:20-13:30 **DDGSサプライヤーの紹介**
- 13:30-14:30 **DDGSの需給・流通について**
米国CHS社 シニア・マーチャンダイザー
スティーブ・マーカム (Mr. Steve Markham)
- 14:30-14:40 **コーヒーブレイク**
- 14:40-16:00 **米国におけるTMR乳牛へのDDGS給与**
サウスダコタ州立大学酪農学部
ケント・カルチャー博士 (Dr. Kenneth Kalscheur)
- 16:00-16:30 **札幌会場：日本に於ける乳牛でのDDGSの給与効果**
兵庫県立農林水産技術総合センター
淡路農業技術センター／生田 健太郎氏
東京会場：我が国におけるDDGSの変動とその栄養価
日本大学生物資源科学部 准教授／梶川 博 博士
- 16:30-17:00 **国内で流通している採卵鶏種へのDDGS配合飼料の給与試験**
群馬県畜産試験場／後藤 美津夫氏
- 17:00-17:30 **質疑応答**
- 17:30 **閉会**



ツイッター始めました!

アメリカ穀物協会日本事務所が twitter を始めました。
ご覧になりたいかたはこちら：http://twitter.com/#!/usgc_jpn

トウモロコシ麺の開発

文・保科 慎太郎

「トウモロコシ麺」試食会の報告

5月17日、東京・渋谷区のヘルスプランニング・ムナカタにて、トウモロコシ粉を使用したラーメンの試食会が開催され、製粉・製麺などの業界関係者、マスコミ各社が出席。新しいラーメンの可能性について意見を交換した。

トウモロコシ麺の味

「穀物としてのトウモロコシ粉の新しい可能性の発見」。これが今回のトウモロコシ麺開発の背景である。トウモロコシは世界三大穀物のひとつで、人間のエネルギー源(炭水化物)として欠かせない食材であるにもかかわらず、日本でのトウモロコシ粉の使用は、スナックやフレーク、パンなどにとどまり、主食用素材としての普及は決して高くない。そこで注目したのが、日本の国民食「ラーメン」というわけである。

この日、試食が行われたのは、つけ麺(冷たい麺)、塩ラーメン、焼きそばの三種類。メニューにあわせて太麺と中細麺が使われた。トウモロコシ麺は、小麦粉80%、トウモロコシ粉20%の割合で作られているが、色も形状も市販されている生麺とまったく変わらない。

冷たくした太麺を使用したつけ麺は、モチモチとした歯応えとのだ越しの良さが特長。つけ麺は「麺が命」と言われるが、十分通用する食感に驚いた。つけ汁につけずにそのまま食べると、ほんのりとトウモロコシの甘い香りがしたが、それはつなぎにもトウモロコシ粉(アルファ・グリッツイエロー)が使用されているためのようだ。

その一方、中細麺の塩ラーメンは、つなぎに小麦グルテンが使われているためか、太麺ほどトウモロコシの香りはないものの、それがかえってスープの香りとケンカすることなくマッチしていた。ツルツル、シコシコとした食感は一般のラーメンと遜色はなく、知らずに食べればトウモロコシ粉が使用されていることに気づかないだろう。ちなみに、翌日試食会でおみやげにいただいたトウモロコシ麺と一般の生麺で醤油ラーメンをつくり食べ比べをしたところ、トウモロコシ麺の方が甘味を強く感じた。

焼きそばは、麺の風味を損なわぬようソースではなく塩で味付けがされていた。食感は一般のものよりもややモチツとした歯応えで、バサバサした感じは少なく、のだ越しもツルツとしていた。



つけ麺。ツヤがあり食欲をそそる。試食会では食感とのだ越しの良さが好評だった

トウモロコシ麺の可能性

試食後に意見交換が行われた。出席者から出たトウモロコシ麺の感想を集約すると以下ようになった。

- トウモロコシの風味は好みが分かれそう
- 一般のラーメンと食感が違いがないのはもったいない
- トウモロコシ粉を使うメリットがわかりにくい

これらの感想からわかるのは、トウモロコシ麺にはまだまだ「伸び代」が残されているということ。それも当然で、試食会の麺は商品化の可能性が見えた段階のもので、いわば開発途上の麺。改良の余地が多い分、新しい麺が生まれる可能性も大きいといえる。

こうしたことから、トウモロコシ麺の可能性を追究すべく、あるキャンペーンがスタートした。それはラーメン職人にオリジナル麺の開発を依頼するというもの。現在、麺にこだわりを持ち、自家製麺を提供するお店が増えたが、そうしたラーメン職人に試食会で出されたサンプル麺を送付し、開発協力を手挙げてくれた職人にトウモロコシ粉を提供するシステムになっている。

もともと麺にこだわりを持つ職人であるため、オリジナル麺の開発意欲は旺盛なはず。トウモロコシ粉を使用するというアイデアと、送られてきたサンプル麺で商品化の可能性が示されていることが、職人魂に火をつけることは十分考えられる。トウモロコシ麺に合うスープもつくり、オリジナルメニューを開発する職人が出てきてもおかしくない。事実、試食会の出席者からも「麺にトウモロコシのつぶつぶ感を持たせたら……」などの意見が出た。

試食会で食べたトウモロコシ麺が、これからどんな新しいラーメンに「化ける」のか、楽しみでならない。



中細麺を使った塩ラーメン。食感、味ともに従来のラーメンと遜色はないが、逆に言えばトウモロコシ粉を感じられない点に改良の余地があるかも



試食はできなかったが、中華料理の焼きそばのようにフライパンに麺を焼き付けて調理すると、焼きトウモロコシのような香ばしさが加わるそう



茹で時間が短くて済むというのも、トウモロコシ麺の大きな特長のひとつ。つけ麺用の太麺でも3分半(温かい麺は2分45秒)、中細麺なら1分半で茹で上がる



キャンペーン
パンフレット

「求む!『トウモロコシ麺』職人 キャンペーン」 経過報告

試食会と同時に『トウモロコシ麺』職人の募集キャンペーンがスタートした。関東近郊で営業している自家製麺のラーメン店を対象にサンプル麺を送付し、トウモロコシ粉入りラーメンのメニュー開発を依頼したところ、数店舗からチャレンジしたいと連絡があった。そのなかのひとつ、東京・文京区にある「麺工房 山久」の店主が試作品を完成させたと聞き、その試食に伺った。

まず麺を見せてもらうと、トウモロコシ粉を約20%使用した平打ち麺で、粗挽きの黒コショウが練り込まれている。太麺でも細麺でもない、まさにオリジナル麺である。店主はこれを冷やし麺で使用することにし、いわゆる冷やし中華スタイルで開発を進めたようだ。しかし、スープは枝豆をベースにした緑色で、チャーシューの代わりに蒸した鶏肉をのせ、水菜など野菜が盛りつけられたヘルシーな冷やし麺となっている(右上の写真)。スープも具も、店主がトウモロコシ麺に合うものをと新しく考案したものだという。甘めでクリーミーなスープが平打ち麺とよく絡み、まろやかな味わいとシコシコとした歯応えが楽しめた。女性に喜ばれそうな繊細でヘルシーな一品だった。

もうひとつは、揚げたトウモロコシ麺をサルサソースに付けるという、食べ方も新しい



麺に粗挽きの黒コショウを練り込んだのは、トウモロコシの独特な風味を抑えることで、うま味を引き出すため



店主曰く、トウモロコシ麺は冷たい方がコシがあって、伸びにくく美味しいメニューが作りやすいとのこと。ちなみにスープの中の丸いものは枝豆

メニュー。麺を揚げたことで香ばしいトウモロコシの風味が増し、チョイ辛で酸味の利いたサルサソースとよく合う。タコスのイメージに近いかもしれない。

一見すると「パスタ?」と思うようなこれらのメニューだが、それはもともと創作ラーメンを店主が得意としているためだという。以前にもトウモロコシ粉でオリジナルメニューの開発にチャレンジしたことがあったそうだが、粗い粉を使用していたためうまくいかなかったそうで、今回が二度目の挑戦とのこと。従来のスープや具にトウモロコシ麺を合わせるのではなく、麺・スープ・具材のすべてで一から新しいメニューを開発している姿に店主のこだわりが感じられた。

現在は、近日中に新メニューとしてお店で出せるよう、仕上げの段階に入っており、さらに別のメニューの開発にも取り組んでいるという。「トウモロコシ麺」職人の魂が込められた珠玉の一杯が、もうすぐ日の目を見ることになる。これをきっかけに

キャンペーンがますます盛り上がる
ことが予想される試食だった。



写真の麺は、やや軟らかめの揚げ具合だったが、カリカリに揚げても美味しそう。いずれにしても、ビールのつまみにピッタリのサイドメニュー

麺工房 山久 (やまきゅう)

東京都文京区本駒込 1-10-4
営業時間 / 11:30 ~ 15:00 17:30 ~ 21:00
定休日 / 無休

保科慎太郎 (ほしな しんたろう)

1971年生まれ。新潟県長岡市(元・栃尾市)出身。法政大学経済学部卒業後(現・慶応大学・金子勝ゼミに所属)、出版社数社に勤務。数々の雑誌、書籍の出版を手掛ける。月刊「フィットネスジャーナル」副編集長、月刊「フィットネスマーケティングジャーナル」編集長、月刊「食生活」編集長などを経て、2011年フリーの編集者、ライターとして独立。ダイエット、エクササイズ、食と健康が得意分野。最近手掛けた書籍に「知りたいトピックから学べる実践参考書 食と健康のホントがみえる栄養学」(誠文堂新光社刊)、「心理療でメンタルケア ピアカウンセラー入門」(NPO 横浜大学刊)などがある。料理が大好きで、お酒とギター、ミステリー小説、最近では落語が趣味。二児の男子の父。

協会の活動紹介 (2011年3月~6月)

3
月

コーントルティア開発試食

コーンフラワーやコーンミールを使ったトルティア(タコス)をホームメイドする家庭が増えている中、レストランやカフェでのメニューにも手作りコーントルティアを増やすため、評判のシェフによるレシピを試食した。



4
月

丸麦料理撮影会

雑誌「NHKきょうの健康」のための撮影会。
β-グルカン(水溶性食物繊維)豊富な米国産6条大麦を原料とする「丸麦」を使った料理が紹介された。



5
月

17日 トウモロコシ麺試食会

2度挽きコーンフラワー(リダクション)を2割配合した中華麺による、つけ麺、焼きそば、ラーメンの3種類を、食品メディア、製麺・製粉関係者らを集めて試食した。



6
月

1日 東北被害地視察

1日、東北大地震・津波被害地での養豚農家による復旧努力を視察し、日本の畜産農家による事業再建・継続努力を取材した。



7-9日 ソルガム・セミナー開催

講師らは雪印種苗株式会社鹿島工場を訪問した。



右からケビン・ラブキー新ソルガム担当マネージャー、アルバロ・コルデロ、ジェフ・ダールバーグ博士、ジョー・ハンコック博士

本部からの地震津波災害への見舞いと訪問受け入れに関する礼状を多田真一工場長へ手渡すアルバロ・コルデロ

アメリカ穀物協会は、米国産大麦、トウモロコシ、ソルガム、およびその加工品の国際市場の創出と拡大を目的とした、アグリビジネス企業と生産者をメンバーとする民間の非営利団体です。当協会は、ワシントンD.C.に本部を、国外に10の事務所を置き、50を超える国々のプログラムを管理しています。当協会は、協会会員である生産者とアグリビジネス関係者、米国農務省の支援を受けています。

編集: 坂下

本誌「NETWORK」のバックナンバーをインターネットで見ることができます。
<http://www2.gol.com/users/grainsjp>

ネットワークに関するご意見、
ご感想をお寄せ下さい。

 U.S. GRAINS COUNCIL アメリカ穀物協会

〒107-0052 東京都港区赤坂1丁目6番19号
KY溜池ビル4階
Tel: 03-3505-0601 Fax: 03-3505-0670
E-mail: grainsjp@gol.com

本部ホームページ(英語): <http://www.grains.org>
日本事務所ホームページ(日本語): <http://grainsjp.org/>