

発行所 環境農業新聞社
編集発行人 成瀬一夫
東京都葛飾区東金町1-41-9
〒125-0041 フランス堂ビル3階
電話 03-3826-5212
FAX 03-3826-5217
年間購読料 3,000円(税・送料込)
郵便振替口座 00150-2-290578

環境農業新聞

メール:ecoagri@pure.ocn.ne.jp

主な記事

- …アグリビジネス創出フェア開幕…(1面)
○…出展機関の内容…(2,3面)
○…遮熱塗料を開発…(4面)
○…注目の2社、プレゼン…(8面)

アグリビジネス 創出フェア 日本豊受自然農

3012日4時 プレゼン セミナー
会場 A

環04 J A函南とハーブの生産拠点

農林水産省主催アグリビジネス創出フェア(東京ビックサイト)で由井真子代表が「日本農業の原点、自然農法に戻すには」をテーマに同フェア初日11月12日(水)午後4時30分〜午後4時55分までセミナー会場Aにおいて研究・プレゼンテーションを行う。
静岡函南で農業・化学肥料を使わない農業をやりがらJA函南とハーブの生産拠点づくりのプロシエクトを立ち上げ、さらに食品加工場を設け付加価値をつけて販売。その現場をDVDで紹介しながら新しい技術を開発している状況を話す予定だ。
また、環境農業資材協議会(環農04)に



農業と環境シンポジウムで出陣太鼓を叩く由井代表

日本豊受自然農も11月12日〜14日、3日間を通じてブース出展する。
展示では、自然農への取り組みや、発酵、ハーブ、ホヌオ、パシーなどを試した農業や堆肥づくりの実例などを紹介予定。
東京・用賀に今年12月にオープン予定の日本食の「豊受オーガニックレストラン」のプロジェクトへの取り組みも紹介され、同レストランでは日本

「食」の提供を指しています。
また本プロジェクトには、和食界きっての本多勝彦氏が料理長に決まり、さらに由井真子代表

「新技術」製品化に成功

環04 オービットエナジーグループ

オービットエナジーグループ(東京都港区高輪3-22-4アイワビル、03(6423)8477)は水の性質を触媒で変化した混合水(ハイブリッド水)50%と燃料(重油・灯油など)50%を接触触媒反応にて新燃料ハイブリッド「HN-F50」を製造する事に成功

功し海外を中心に販売を行ってきた。日本では省エネボイラー「HB04シリーズ」を販売開始し太陽光集熱システム、発電システムと統々と新技術を製品化している。
燃料技術は、ハイブリッド燃料製造、重油を軽質化するリファイニンク、石炭を液化したリキッドコール、豚糞や鳥糞、牛糞などを燃料化する有機物燃料化技術、木質系チップ(パークも可)燃料化などバイオマ

「新技術」製品化に成功
省エネボイラー(HB04シリーズ)は、通常15L/h程度の燃料を使用する一般ボイラーに比べ、同スペックながら僅か4L/hの燃料しか使用しない。また燃料と同量の水を使用する事で完全燃焼技術を採用し高効率燃焼や環境問題に大きく貢献する。燃料ラインにハイブリッド燃料を使用する事で、僅か25%の化石燃料で製品スペースを満たしている事になり一般ボイラーに比べコストダウン率50%を大きく超える。また化石燃料の使用率が少ない、完全燃焼技術を採用している事で、燃焼させる事が出来る全てのものを電気などの別のエネルギーに変換して出力する。
燃料技術、完全燃焼技

アグリビジネス 創出フェア

「CAS」のアビー

解凍後 旨味、香りを実感

生産38 「CAS」のアビー

安倍内閣の重点的テーマが「地方創生」。安倍総理が所信表明で事例であげた隠岐の島の「海士町」は「セル・アライブ技術」CAS(キヤス)の導入により離島のハンデを克服し、一次産業の再生と多くの雇用を生み出している。
14日にプレゼン
この「CAS」を開発



山本幸三議員、訪問



BS「TBS」に出演

「CAS」の導入は海外の方が進んでいる。「和食」が注目を浴びているが、作った時点で「CAS」にかけて冷凍しておけば解凍した時、その旨味、香りが実感できるといふ代物。新鮮さが追求され、時間との勝負である一次産業は商圏や販売チャンネルが限定的になってしま

いがち。品質を落とさない「CAS」によって、今までのない販売チャンネルを確立し、全国、海外へと商圏を拡大することができ。
同社では、まだまだ魅力や可能性を秘めている地方を活性化させるために「CAS」を取り入れる大きな成果を収めて

いる事例を紹介していくとしている。
また、開発したもののベトナムだけで使われている氷室式保鮮冷蔵庫「ABI-HIMURO」もこれから国内に紹介していきたいとしている。
これは、今まで野菜・果物が1日よりの3日、3日よりの半月、半月よりの3ヶ月と誰しもが夢んでいた鮮度を維持できる保鮮冷蔵庫。魚や肉、料理など誰もが考えていながら誰一人実現出来なかった機能をアビーは35年かけて開発した。
この冷蔵庫によって生鮮食材の端境期が解消され、採れ過ぎた野菜や果物も土に還すことなく、時間をかけて売ることが可能になり、オフシ

視点

接点

インドから印渡へ

「視点」接点ジャーナリスト 志村弘雄

今秋の叙勲の大授章親授式が11月5日、皇居・宮殿の「松の間」で。
シン前インド首相を中央に据えた、9名の記念写真付きで報じた翌朝の「世界日報」の記事は出色。
「日本記者クラブ」で実施準備に備えて来日の文化・観光大臣が「日本記者クラブ」で記者会見。
私は上記日刊紙で発行の力強い世界地図カレンダーを手に、提言的質問。
小泉内閣時代に発売の「日印親善記念切手」を「モノ」から「物へ」の証左と見なしたのは、わがナショナル・プレスクラブで。
因みに、「私が発表する新造語に目を向ける辞典の関係者に「印渡」の新記載を提案したい。
手書きのサインは結構。
「印章」「印鑑」の「印」も大切に。
「高輪化」を「光輪化」と見る題材と共に。
11月18日、我がクラブで、佐渡出身社長を擁する世界日報社主催の欧州フォーラム。
(このコラムが「上昇気流」に)