

編集後記

夏の酷暑から、あっという間の秋を通り越して、一気に冬という状況になりました。気温が高すぎた時期が長すぎたので、体が対応できず、体調を崩された方も多かったようです。

秋になると、主要な農産物の収穫を終えた農家の方々が、キノコ狩りなどを楽しむとあったこともあるはずですが、今年は、例年にも増して“熊”の話題が多すぎました。キノコ狩りだけでなく、紅葉狩りや外出そのものを控えた方もおられるでしょう。人の領域に出現し、農作物に被害を与えたり、人そのものを襲ったり、果ては人家などの建物に侵入するといった傍若無人な行動が多くなったことが報じられています。専門家によると森の木の実が不作だったということですが、来年は本来の生息域で静かにしてほしいものです。この号が発行される頃には、おとなしく冬眠に入ってもらいたいと思っています。

本号に掲載した後沢さんの「BSEから考える リスクとコミュニケーション」は、食の危機管理に対する消費者、マスコミ、関係行政機関など多くの人が再考すべきことが縷々指摘されています。現時点では食の安全は、関係者の懸命な努力でリスクは低く抑えられており、我が国での食品での中毒や事故は、異物混入による回収案件や、正月の餅の誤嚥を除けば新聞の一面を飾ることは稀なような気がします。とはいえ、採取者による誤認（スイセンとニラ、毒キノコと食用キノコ等）、加工業者による不適切管理（食材の放置等）、調理方法の誤認（白インゲンの加熱不足等）、製造工程の管理不足（健康食品等）などの事案は散見されています。このうちの幾つかは、情報の入手が適切であれば防ぐことが可能とも思われます。食に関する、いわゆる“お祖母ちゃんの知恵”の世代を超えた伝達が徐々にできなくなっていることも原因ではないかとも考えられます。

食の安全を確保するためには、我々消費者もただ加工品を食べるだけでなく、その製造過程を知っておくことも必要かもしれません。どうやって作っているのかを知ることで、危害要因が入り込むタイミングを知ることにつながると思われます。

夏秋啓子さんの「豆に親しむ子どもたちの食・農そして豆育 2」にあるような「あずきあん」と「もち」を子どもに作ってもらう活動は、世代を超える情報を補う上でも大切に、その活動を地道に展開していくことが重要ではないでしょうか。

なお、例年であれば、本号で「大豆、小豆、いんげん及びらっかせい（乾燥子実）の作付面積」を掲載しておりましたが、農林水産省からの統計の公表が2月に変更となりましたので、次回（No.122、3月発行）でご紹介させていただきます。

（寺田 博幹）

発行

公益財団法人 日本豆類協会
〒100-0011 東京都千代田区内幸町1-2-1
日土地内幸町 TEL：03-6268-8627
ビル2階 FAX：03-6268-8628

豆類時報

No. 121
2025年12月15日発行

編集

公益財団法人 日本特産農産物協会
〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町
2-15-1 フジタ TEL：03-6689-9428
人形町ビル7階 FAX：03-3663-7525
