





# 日本の技術「収穫あり」

## ロシア極東で豊作

### 北海道大豆やソバ栽培に大成功

〔共同〕北海道銀行(札幌市)がロシア極東アムール州で進める大豆やソバなどの試験栽培が今秋、初の収穫を迎える。日本農業技術の導入により収穫増が見込まれることが実証された。金融機関が人種違ひの農業分野に関わり、将来「日本ブランド、ロシア産」の飼料穀物を日本に輸入する遠大な計画が結んでいた。



日本の手法を用いた大豆の生育の違いを説明する下田純司(左)=ロシア・アムール州(右)=ロシア・アムール州(共同)

気温が40度に達することもあり、高緯度のため朝4時から夜11時まで明るい。「生育条件は北海道より良いくらい」という。(日本の農業者)

「やっぱり実の付き方が違うな」。アムール州が、試験栽培計画の担当者が、下田純司・道銀地域開拓研究室主任研究員は10月、技術支援する北海道の農業者が声を上げた。日本の手法を用いた大豆畑では、収穫量が直結する茎に付いた実の量が「3~5割多かつた」(関係者)という。ロシアでは通常、種をまく前に農地を5~10

センチ掘り起こすだけだが、やや深く畑を耕し、ロシアでは与えない肥料を与えたことで大きな差があった

シニアでは、肥料を直接茎に付いた実の量が「3~5割多かつた」(関係者)といふ」と解説する。アムール州は日本よりも北に位置するが、土壤も豊かでロシア有数の穀倉地帯。6月下旬以降は

そのまま数年間休耕している。北海道銀が試験栽培を行っている35ヘクタールの農地も休耕地だつた。

▽高まる期待 今後、農地を拡大し、トウモロコシの試験栽培も計画している。北海道に輸出し、日本が輸入に頼る畜産飼料の価格を安定させることが最終目標。遺伝子組

み換えをしない作物のみを生産するため「加工用としての引き合いもある」(関係者)。

同州では労働力不足を補うため中国人を多く

貸すため、ロシア側パート

への輸出には日本海までトウモロコシを運ぶ

トウモロコシは肥料の供給が必要で、コスト面も

入れ過ぎて農地が3年で

含めで輸送できるかは今

後の課題だ。

ある商社関係者は「アムール州に隣接する中国への輸出も選択肢になる」と指摘し

環境対策を含めた日本の技術を高く評価する。

現地を視察した北海道

トウモロコシは肥料の供給が必要で、コスト面も

入れ過ぎて農地が3年で

含めで輸送できるかは今

後の課題だ。

ある商社関係者は「アムール州に隣接する中国への輸出も選択肢になる」と指摘し

環境対策を含めた日本の技術を高く評価する。



あだな

タマネギとソラマメのキッシュ  
出来はレストランの味！

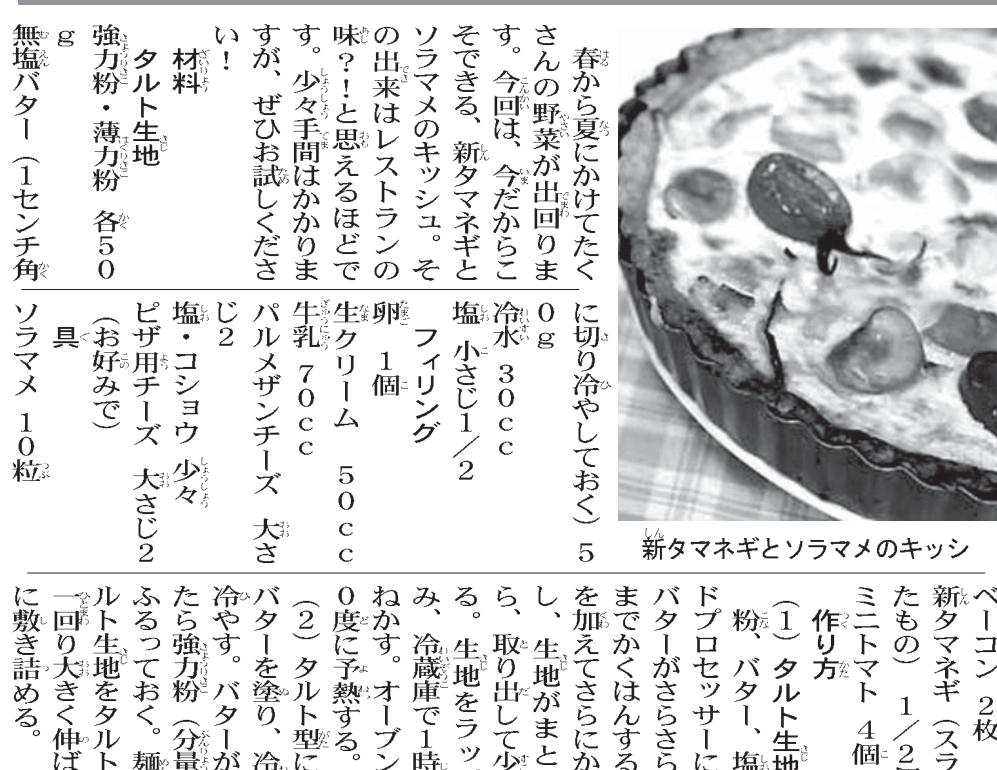


## 食育ふるさとレシピ

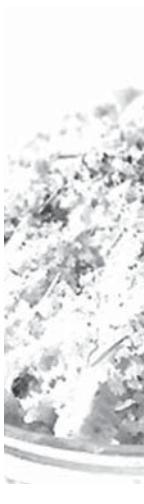
### 太平鶏

### 色とりどり具たっぷり

# 太平鶏とソラマメのキッシュ



## 食を楽しむ



タケノコと豚肉の香味パン粉焼き

**A**  
材料 (4人分)  
タケノコ 300g  
スープの素 1個  
水 300cc

**B**  
材料 (2人分)  
豚バラ薄切り肉 150g  
パン粉 大さじ6 (約3g)  
少々  
粉チーズ 大さじ2  
塩・黒コショウ 適量  
レモン汁 お好みで

### タケノコと豚肉の香味パン粉焼き

177

# 五代目元の地酒コラム

### ミス日本酒

タケノコと豚肉の香味パン粉焼き

2013年、日本酒業界に初めて「ミス日本酒」が出来ました。これはどういうものかと、社団法人ミス日本酒が主催するもので、後援には外務省、農林水産省、国税庁など関係し、さらには日本酒造組合中央会も後援として名を連ねます。ミス日本酒とは、「日本の伝統ある文化日本酒の魅力を世界に伝えます」とあります。日本酒を通じて日本文化の魅力を発信するアンバサダー。

ミス日本酒とは、日本酒を世界に伝えるアンバサダー。日本酒の魅力を世界に伝えます」とあります。

五代目元の地酒コラム

京都のハイアントリートメント・ジエンシー京都で最終選考会とお披露目のお会が行われました。さて、その結果、タマネギ、ジャガイモなど、季節の野菜と一緒に焼くと、よいおいしくいただけます。

・豚肉の代わりに、イワシなどの青魚でも合います。

・どんな食材もおいしくおしゃれに仕上がる恐るべし！

■ミス日本酒ホームページ  
<http://www.miss-sake.org/>

久慈浩介■昭和47年生まれ、岩手県出身。東京農大醸造学科卒業。現在、「南部美人」5代目蔵元として酒造り全般を担当する。冬は蔵にこもって酒造りをし、オフシーズンの春夏は全国各地を飛び回り、南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライツアーライブ」を開催。年に数回、全国の造り酒屋の仲間達とフランス、アメリカ、カナダ、香港、台湾などで酒の会やセミナー

京都のハイアントリートメント・ジエンシー京都で最終選考会とお披露目のお会が行われました。さて、その結果、タマネギ、ジャガイモなど、季節の野菜と一緒に焼くと、よいおいしくいただけます。

・豚肉の代わりに、イワシなどの青魚でも合います。

・どんな食材もおいしくおしゃれに仕上がる恐るべし！

■ミス日本酒ホームページ  
<http://www.miss-sake.org/>

久慈浩介■昭和47年生まれ、岩手県出身。東京農大醸造学科卒業。現在、「南部美人」5代目蔵元として酒造り全般を担当する。冬は蔵にこもって酒造りをし、オフシーズンの春夏は全国各地を飛び回り、南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライツアーライブ」を開催。年に数回、全国の造り酒屋の仲間達とフランス、アメリカ、カナダ、香港、台湾などで酒の会やセミナー

## Churrascaria LAÇO ACLIMAÇÃO

コステラとピッカーニャはサンパウロ市内で最高と評判です  
フェイジョアーダはこってりとブラジル風本場ポルトガルの味バカリヤウ等

サンパウロ1のシュラスコを東洋の雰囲気溢れる町で  
ア・ラ・カルテで優れた産地の高級肉でシュラスコをどうぞ！

Av. Aclimação «Esquina» R. Pires da Mota, 525  
Aclimação - Tel.: (11) 3208-7455 / 3208-4602

## 本場のスペイン料理

Restaurante DON CURRO

[www.restaurantedoncurro.com.br](http://www.restaurantedoncurro.com.br)

★たこ、えび、貝類のおいしいパエリア

★伊勢えび、その他高級魚の刺身

★水槽から生きた伊勢えびをお選びください

★ご家庭に宅配も致します

★火曜から土曜は昼食と夕食

日曜は昼食のみ 月曜・祝日

Fone: (11) 3062-4712

www.nikkeyshimbun.com.br

ニッケイ新聞

NIKKY SHIMBUN

【営業時間】

月曜～金曜日：祝日を除く

午前9時～午後4時

(11) 3340-6060

Rua da Glória, 332

Liberdade

CEP 01510-000

São Paulo - SP

【購読】

nikkeyshimbun@yahoo.com.br

【広告】

anuncio.nk@hotmail.com

## Dinho's

O ponto máximo da carne

日系コロニアの皆さまへ

毎週金曜日に、寿司と刺身をどうぞ！

昼食、夕食ともに

海水魚、淡水魚をすべて取りそろえたブッフェ

また毎週水曜日と土曜日は

前菜サラダ式と、デザートまで含めた

グランド・ブッフェ・フェイジョアーダ

—お待ち致しております—

AL. SANTOS, 45 - ☎ 3016-5333

レストラン  
BAN

伴

寿司、鍋、定食…

多彩な食材で皆様をお待ち致しております

Rua Thomaz Gonzaga, 18 e 20  
Liberdade - São Paulo - SP

Almoço = 11:30hs. às 14:00hs.

Jantar = 18:30hs. às 23:30hs.

# 手話バー店長「会話」で酔わせる

# 客には健常者も

## 乗り越えた孤立

【共同】薄暗い店内に、五十嵐大(31)がグラスの氷をかき混ぜる音が響く。カウンター席に客が並ぶが、会話は聞こえない。東京・銀座の「ベルサイン」。聴覚障害者のバー「テナンダー」と客が手話をやりとりするバーだ。

店長の五十嵐は生まれながらの聴覚障害者で、補聴器なしでは自分の声すら聞き取れない。手話を置き、唇の動きで発言内容を読み取り、声をよく見せる。口話を配る。体調が良くなくしても、なし。み客が勤める酒は断れない。会話が弾む。十嵐に引かれ、健常者もよく訪れる。

長するのも珍しくない。後7時半に店を開く。営業中は、常に後輩

を配る。体調が良くなく

ても、なし。み客が勤める

酒は断れない。会話が弾む

んで閉店時間の午前1時

を回り、4時ごろまで延

長するのも珍しくない。

3月下旬、大阪で酒を



## 毎日新聞が聖市支局開設

島根県は1970年頃に同社が赴任した。

毎日新聞(本社)、東京のサンパウロ支局が10月、聖市ジャルジン・パワリスタ区に開設された。記者は「初めての支局長として、初の支局長として」と受け、今度はメキシコで伯国に注目が集まることが条件だ。



来社した朴記者

(11・9・8・3)

6・7・6・8・9・8・3

mainichi.co.jp

ま

来社した朴記者

