

報 告

- ◎[アグリビジネス創出フェア2005に出展](#)
- ◎[つくば科学フェスティバル2005へ参加](#)
- ◎[開催報告「ブランド・ニッポンを試食する会2005」](#)

◎アグリビジネス創出フェア2005に出展

農林水産省主催、当所を含む11の独立行政法人及び2つの公益法人の共催で、10月6日（木）、7日（金）の両日、アグリビジネス創出フェア2005が東京国際フォーラム地下2階展示ホールで昨年に引き続き開催されました。主催者を代表して、山田農林水産技術会議事務局長から挨拶があり、同局長他3名によるテープカットで2日間の幕を開けました。

産学官の各分野から、89団体の出展があり、フェアへの来場者は2日間で5,000名を超えました。

当所からは、木質構造接合部の新しい補修・補強方法（軽部正彦）、除湿・加湿をして空調するキトサンコンポジット膜の開発（平林靖彦）、曲線斜面にも設置しやすい木製擁壁の開発（大川畑修）、森林セラピー効果の生理的評価法（宮崎良文）、マツタケの個体識別法とモザイク現象の解明（村田仁）、フィトンチッドのダニ防除効果（平松靖）の6つのテーマで出展を行いました。研究の成果を来訪者に直にアピールするプレゼンテーションステージが3箇所設けられ、宮崎が森林セラピーについて、平林がキトサンコンポジット膜についてそれぞれ発表しました。

当所のブースにも多くの方々に立ち寄っていただき、森林、環境、木材に対する高い感心をもたれていることを強く感じました。

本フェアは、来年も引き続き開催する予定です。皆様のお越しをお待ちいたします。



森林総合研究所のブース

◎つくば科学フェスティバル2005へ参加

つくば科学フェスティバルが、今年もつくばカピオで開催されました。このイベントは、独立行政法人や民間研究所、大学など、幅広い分野の研究機関が多数集まっている科学技術最先端都市としての特性を活かして、子供達に科学技術に対する夢や希望、必要性等の関心を与えることを目的としています。本年はつくばエクスプレス開業記念として、10月8日（土）、9日（日）、10日（月・祝）の3日間の開催となりました。

当所は、開催第1回目から参加しており今回で10回目の参加となります。今年は「森の不思議にふれてみよう」をテーマに、野生動物の毛皮標本にさわったり、重い木・軽い木などの木材標本を手にしてもらってその違いを比べたり、カエデ科の種子の形に切った紙を高く投げると、ヘリコプターの様になるくるって落ちてくるのを楽しんでもらいました。また、モミジ、イチヨウなどの葉っぱのしおり作りを行いました。

3日間とも天気には恵まれませんでした、数多くの来場者があり、森の不思議にふれていただけたと思います。

今回の出展では、つくば市からのボランティアの方々にお手伝いいただきました。ご協力ありがとうございました。



葉のしおりを作成するコーナーには、3日間で1,000人以上の子ども達が行っていました

◎開催報告「ブランド・ニッポンを試食する会2005」

10月21日（金）、セルリアンタワー東急ホテル（東京都）において「ブランド・ニッポンを試食する会2005 新開発の国産食材と独創的なフランス料理のハーモニー」が開催されました。農業・生物系特定産業技術研究機構、水産総合研究センター、国際農林水産業研究センター、特定非営利活動法人日本エスコフィエ協会および当所が主催し、研究成果から生まれた機能性に富んだ国産食材を、東急ホテル総料理長福田順彦氏が食材を活かしたフランス料理に仕上げたものです。

当日は石原葵農林水産事務次官、ベルナルド・フォーブルネ・ド・モンフェラン駐日フランス特命全権大使のほか、食や農に関係の深い方々から一般公募の消費者の方々まで150名以上が集う昼食会となりました。

森林の食材は、当所から「シイタケ」と「エゾシカ肉」、長野県林業総合センターから「ヤマブシタケ」、三重県科学技術振興センターから「ハタケシメジ」を提供しました。

料理名「昔ながらの技法で丹念に仕上げたセルリアン
特製バテ季節野菜のグレッグとの取り合わせ」料理名「カプチーノの泡に包まれた“森の真”
のクリームスープ」

提供した食材