

報 告

◎ [公開講演会「これからの林業を拓く」開催](#)◎ [「ブランドニッポン2006」開催](#)

◎ 公開講演会「これからの林業を拓く」開催

10月17日、イノホールにおいて、平成18年度公開講演会を開催しました。

我が国は、木材を海外から大量に輸入していますが、国内にはスギ・ヒノキなど成熟期を迎えた人工林があり、この木材を有効に利用するとともに、豊かな森林資源を維持していくことが、これからの森林・林業・木材産業にとって重要な課題となっています。今回の公開講演会では、「これからの林業を拓く」をテーマに下記4課題を発表しました。

- 森林資源の成熟期を迎えて日本林業システムのあり方を考える
- 多様な林型への誘導技術の開発 - 林分成長シミュレーションによる育林診断を目指して -
- 効率的な作業機械と路網整備による搬出コスト低減技術の開発
- 国産材による製材・合板・集成材の製造と需要拡大への取り組み

一般の方を始め、行政、大学、民間会社、関係団体から272名の方々に参加いただき、講演に対する質疑応答や意見が寄せられ、盛会裏に終わることができました。



◎ 「ブランドニッポン2006」開催

10月20日、センチュリーハイアット東京において、「ブランドニッポン2006」が開催されました。

農業・食品産業技術総合研究機構、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、研究開発の成果である機能性に富んだ国産食材を、センチュリーハイアット東京の調理部長板本暢氏が食材を活かしたフランス料理に仕上げました。

当所からは、長野県林業総合研究センターの協力を得て、ヤマブシタケを提供しました。

当日は食や農に関係の深い方から一般公募の消費者の方々まで、約150名が集う昼食会となりました。



提供した食材



料理名「ヤマブシ茸、マッシュルームの
クリームスープ、ヤマブシ茸のフラン浮かし」