生育を把握する。

装置はモニターがなく、画像は保存しない。植被率データだけをパソコンで読み取り、データは別にデータロガー（計測データの保存機器）で保存することで小型化した。

生育測定は生産履歴情報システムや、可変施肥システムなどと連動することで用途が広がるとみる。同じ圃場で生育を確認しながら施肥量を変えれば、生育むらの解消などに役立つ。

杉浦主任研究員は「勘に頼っていた部分をデータ化することで安定生産につなげたい」と話す。

今年度は実用化に向け、同センター芽室研究拠点内の圃場で試験を行い、北海道で普及が見込める小麦から実用化を目指す。

また、手軽に利用できるスマートフォン（多機能型携帯電話）とも連動させる方針だ。

# レバー生食目指す

## 東京の食肉業者グループらが研究

## 有毒菌不在の牛肉生産へ

7月から国が牛レバーの生食向け販売・提供を禁止したことを受け、食肉業者のミートコンパニオン（MC、東京都立川市）グループらは今年度から、食中毒を引き起こす牛の腸管出血性大腸菌やカンピロバクターなどの有毒菌の汚染がない牛肉生産の手法確立に乗り出した。農場やと畜場の菌の存在を確認し、対策がとれる体系をつくる。

MCの植村光一郎常務は「3年後の技術確立を目標に、牛レバー生食禁止の見直しを求めたい」としている。

有毒菌不在の牛肉生産には、農場管理獣医師協会（埼玉県本庄市）などが調査、対策に取り組む。初年度はMCグループ関連の関東18農場で、牛の直腸便を中心に有毒菌の存在環境を調査。2年目には18農場の中から環境が異なる5農場を抽出し、牛の直腸便以外にも飼料や水などの状況や、枝肉の細菌検査なども行う計画だ。検査結果を受けて汚染が生じない作業体系を検討する。効果的な対策が取れれば、2カ月間で有毒菌が排除できると見込む。農場の有毒菌の存在状況についての詳しい調査は珍しい。

植村常務によると、昨年春の牛肉ユッケ食中毒事件以降、生食用で需要が堅調だった牛のモモ肉相場が下落。牛レバーの生食向け提供・販売の禁止が加わることで「相場が戻らず農家手取りが減るうえ、生食の文化が失われてしまう」と懸念する。MCグループは生産から販売まで取り組んでおり、「農場で管理を徹底しても、消費者に届くまでに汚染されては意味がない。流通段階までを踏まえたシステムにしたい」と話す。

厚労省は牛レバーの生食禁止について「研究などが進んで安全に食べられる方法が見つかれば、規制の見直しを検討していく」としている。

## 一村逸品

### べにふうき紅茶

静岡県三島市

茶産地の静岡県沼津市産「べにふうき」の一番茶を紅茶に加工した「べにふうき紅茶」を、伊豆箱根鉄道（三島市）が販売する。

同品種は、花粉症などアレルギー症状を緩和する効果があるとされる。緑茶での流通が多いが、紅茶にして渋味を和らげ、まろやかで上品な味わいに仕上げた。

砂糖やミルクを入れず、ストレートで飲むと、より風味を楽しめる。洋菓子などによく合う。

1瓶（30グラム）750円、同（18グラム入り）530円。問い合わせは伊豆箱根鉄道、☎055(977)1215。