

Partnerország Japán

Három hónappal a 78. Országos Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Kiállítás és Vásár előtt tartotta az Agrármarketing Centrum sajtótájékoztatóját a Fűvészkertben, amelyen sok új információt megosztottak a kiállítás tematikájáról, programjáról és újdonságairól. Az eseményen részt vett Kosuge Junichi, Japán magyarországi nagykövete is.

A múlt év márciusában a Foodex nemzetközi kiállításán Fazekas Sándor földművelésügyi miniszter és Szató Hidemicsi japán agrárminiszter-helyettes megállapodtak, hogy kölcsönösen segítik egymás termékeinek az uniós, illetve japán piacra jutását. A sajtótájékoztató helyszíne a Fűvészkert, azon belül a japánkert volt, ahol a résztvevők bejelentették: Japán lesz az idei OMÉK díszvendége.

A földművelésügyi miniszter beszédében hangsúlyozta, hogy az OMÉK 100 éves hagyomány-

ra tekint vissza, így az újdonságok mellett a tradíciók megtartása is fontos. A kiállítás egyik célja a Kárpát-medence termelőinek teret adni. A mezőgazdasági, élelmiszeripari és feldolgozóipari termékek színe-java felvonul ezen az eseményen.

A miniszter bejelentette: az OMÉK idei díszvendége és partnerországa Japán lesz. Mint fogalmazott, „nagy öröm mindannyiunk számára, hogy ez a sikeres és fejlett társadalommal és gazdasággal rendelkező ország elfogadta meghívásunkat. A japán élelmiszerek

Valentinyi Fruzsina, Vereckei Kft., Vereckei Rizs

„Cégünk biorizs-termeltetéssel és -feldolgozással foglalkozik. Termékeink: fehér és barna rizs, illetve különböző szemcseeloszlású lisztek, darák, bio és konvencionális árúból egyaránt. Jelenleg egy új élelmiszeripari technológián dolgozunk, ami a hozzáadott értéket kívánja növelni: reményeink szerint hamarosan rizsitalal és rizsolajjal is meg tudunk jelenni a piacon. Jelenleg körülbelül 850 ezer kilogramm biorizst, továbbá 640 ezer kilogramm kommersz rizst dolgozunk fel. A bio alapanyagok 90 százaléka exportáru alap.



Az OMÉK-ra való jelentkezésünk legfőbb oka, hogy tudassuk: Magyarországon is termesztünk rizst, és hogy ennek a minősége messze jobb az importált árúknál, továbbá, hogy képviseljük azt az értéket, amit az ökológiai gazdálkodás és a környezettudatosság jelent.

Édesapám tavaly kezdte átadni nekem a cég vezetését. Neki sem ideje, sem energiája nem volt már a különböző kiállításokon való részvételre, de én nagyon szívesen teszek eleget ezeknek. Kifejezetten élvezem, ha új emberekkel beszélhetek, és mesélhetek erről az izgalmas növényről. Így ez az első alkalom, hogy részt veszünk az OMÉK-on.

A rendezvény célja számunkra az, hogy felhívjuk a figyelmet a magyar rizstermesztésre, a magyar fajtákra, és hogy akár ökológiai minősítésben is megvásárolhatják azokat az emberek. Célunk természetesen új partnerek szerzése, új kapcsolatok építése.”

Kapocsné Haás Katalin, Borka gyümölcsök

„Szeretnénk megmutatni az eredményeinket, szeretnénk továbbfejlődni. Fontosnak tartjuk a megméretést, a szakmai elismerést. Szeretnénk meg erősítést kapni, hogy jó úton járunk, és jelentős igény van a termékeinkre, illetve szerintünk ez a kereslet tovább bővíthető a szemlélet formálásával. Szeretnénk visszajelzéseket kapni, mert segítenek a továbbfejlődésben, valamint megmutatni, hogy lehetséges Magyarországon magyar mezőgazdasági termelőből minőségi magyar élelmiszer-előállítónak válni, és akár országos márkát is építeni.



Cégünk fejlődése példa a mezőgazdasági termékek értékének növelésére. Cégfilozófiánk része egészséges hazai élelmiszerek készítése és a rövid, megbízható élelmiszerlánc létrehozása. A velencei Borka Kft. egy kis családi cég, 1992-ben alakult, és az évek során a tradicionális gépesített szántóföldi tevékenység mellett 2000-től gyümölcsültetvények ápolásával, 2013-tól gyümölcsfeldolgozási tevékenységgel, valamint saját feldolgozott termékeinek forgalmazásával bővült a cég portfóliója.

Velencén vannak családi gyümölcsöseink, a kis feldolgozóüzemünk, és a Borka Bolt, amelyben főként helyi, illetve magyar termékeket, természetes élelmiszereket forgalmazunk.”

minősége és termelési kultúrája példaértékű lehet hazánk számára. Fontos agrárexport partnere hazánkban, talán az Európai Unió kívül a legfontosabb. A magyar sertés- és mangalicatermékeken túl a szigetország nagy érdeklődést mutat a szürkemarha, a kacsa- és libahús, valamint a vadhústermékek, illetve a magyar borok iránt. Az exportszerep mellett komoly befektetőként is tekinthetünk erre az országra. A japán konyhaművészet egyes elemei már ismertek a hazai fogyasztók előtt, de számos új gasztronómiai termék mutatkozik majd be a kiállításon.” A miniszter meghívta a japán sáfárszövetséget is az OMÉK-ra.

Mint elhangzott, az OMÉK kiemelt küldetése a szakma felé való nyitás, így remek alkalom lesz a szakmai nap a piaci szereplőknek, kereskedőknek és

értékesítőknek is. Idén a kiállításra több, mint 100 ezer vendéget várnak belföldről és külföldről.

Japán magyarországi nagykövete a sajtótájékoztatón elmondta, a japánok számára nagy jelentősége van annak, hogy Európában népszerűsíthetik kultúrájukat és ételeiket. Eddig a termékek terjesztéséért a japán kormány és a helyi nagykövetség felelt, de a nagy érdeklődésre való tekintettel január elsejétől a közép- és kelet-európai régióban külön erre a célra kinevezett jószolgálati nagykövet felelős a japán étellek népszerűsítéséért.

A japánok hagyományos étkezési kultúráját 2013-ban az UNESCO a világ szellemi kulturális örökségének részévé nyilvánította.

Kosuge Junichi elmondta, nagy megtiszteltetés számukra,

hogy részt vehetnek a kiállításon, mert a japán kormány meggyőződése, hogy a japán ételek jól adaptálhatók a magyar környezetre is. A japán konyhaművészet számos termékéről hallottak már Magyarországon, például a szakéről, a japán teáról és a Kobe-marháról, de a kiállításra kilátogató érdeklődők számos másik étellel is találkozhatnak.

Japán séfek mutatnak be tradicionális magyar alapanyagokból elkészített szigetországi ételkülönlegességeket, továbbá

Bővülő szakmai programsor

A szakmai nap egyik konferenciáját az Agrárgazdasági Kutató Intézet szervezi. Mint a sajtótájékoztatón megtudtuk, ennek központi eseménye a BioEast kezdeményezéssel kapcsolatos fórum, amelyen az ENSZ Élelmizésügyi és Mezőgazdasági Világszervezetének, a FAO-nak a képviselőit is várják. A BioEast projekt egy közép-kelet-európai kezdeményezés a tudásalapú agrárgazdaság, az akvakultúra és az erdészet fenntartható fejlődésének elősegítése a biomassza-gazdaságban. A BioEast átfogó iránymutatásokat tartalmaz a növénytermesztés és állattenyésztés egészére nézve. Cél a fenntartható intenzifikáció, a biodiverzitás növelése, az ökológiai gazdálkodás támogatása, fenntartható édesvízi haltenyésztés kialakítása. A társadalmi és gazdasági kihívásokra válaszul támogatni kívánják a tudásalapú gazdálkodást, a generációváltást az agrárszektorban, növelni a fogyasztói tudatosságot és a biomassza ipari célú hasznosítását. A szakmai napon kívül középiskolásoknak szerveznek edukációs programot. Az AKI emellett megjelenik az FM központi standján, a kutatási-innovációs soron.



Kosuge Junichi, Fazekas Sándor és Daróczi László a Fűvészkert japánkertjében

Japán élelmiszereit is megismerhetik a látogatók. A nagykövetség bejelentette, hogy eddig húsz japán cég jelezte szándékát, hogy részt vesz a magyar kiállításon és vásáron.

A japán emberek nagy érdeklődést tanúsítanak a magyar termékek iránt, vagyis fontos, hogy ne csak jó barátságban legyen a két ország, hanem a kereskedelmi kapcsolatokat is szorosabbra fűzzék.

Daróczi László, az Agrármarketing Centrum Kft. ügyvezetője elmondta, őszinte örömmel fogadta a kiemelkedő jelentőségű export partner Japánt, a partnerország szerepében. A rendezvény egyik célja az egészséges és ízletes, a nemzeti hagyományokhoz hű, környezettudatos technológiával készülő, kiváló minőségű magyar termékek megismertetése a nagyközönséggel és a partnerország képviselőivel.

Az idei alkalom sok szempontból mérföldkő a OMÉK történetében. Önálló szakmai nap idén először lesz az OMÉK-on – szeptember 19-én –, ezzel is igazodva a külföldi szakmai vásárok és kiállítások programjához.

„A szakmai nap célja az információmegosztás, a kereskedelmi kapcsolatok építése, továbbá üzletember-találkozók, fórumok lehetőségének megteremtése. Kiemelt témák a fenntarthatóság, technológiai újdonságok, innováció, kereskedelmi láncba való bekerülés lehetőségei, agrárfinanszírozás, marketingeszközök fejlesztése. A további napokon is lesznek szakmai események, konferenciák 10 helyszínen.

Újdonság lesz a kiállításon a Civil tér, amit a „Nekünk minden vélemény fontos!” gondolat jegyében szerveznek. Célja helyet adni a bemutatkozásra olyan civil szervezeteknek, oktatási intézményeknek, egyesületeknek, alapítványoknak, amelyek tevékenysége kapcsolódik a mezőgazdasághoz vagy az élelmiszer-ágazathoz. Az OMÉK F pavilonjában összesen 1000 négyzetméter áll a bemutató szervezők rendelkezésére saját installációik megjelenítésére.

A biotermékeknek külön bemutatkozási lehetősége és vá-

sára lesz „Vissza a gyökerekhez!” címmel. A kiállítás területe egyébként mintegy 80 hektárral bővül idén, ugyanis a Kincsem Park területe is az OMÉK rendelkezésére áll.

Az újdonságok mellett idén sem hiányozhatnak az olyan megszokott események, mint amilyen a gépkiallítás vagy az állatbemutató. Az OMÉK vonzerejének növekedését mutatja, hogy bekerült a nemzetközi vásárnaptárba és a nemzetközi kiállítások körébe is, illetve az, hogy idén először az UBM Allworld kiállítás-szervező vállalat segíti az AMC munkáját.

B. L. – T. V.



OMÉK 2017

A magyar föld legjava

Közeleg Magyarország legnagyobb agrármegmozdulása, az

OMÉK!

2017. szeptember 20–24.,

Hungexpo Budapesti Vásárcsopont

Ne hagyja ki 2017 legfontosabb agrárrendezvényét!

A jelentkezés meghosszabbítva július 31-éig!

További információk:

<http://www.omek2017.hu/kiallitoknak/>