

Van Mizuho naar Wagyu

Wereldwijd

[Jef Verhaeren]

Rijst is voor Japan veruit het belangrijkste voedselgewas en het enige gewas waarvoor het land zelfvoorzienend is. De Japanse cultuur is nauw verweven met rijst. Zowel in het menu van mens als dier neemt het gewas een belangrijke plaats in. Ook het pronkstuk van de Japanse rundveehouderij, het Wagyu-rund, eet onder andere rijststro, essentieel voor hoge vlees kwaliteit.

Mizuho betekent letterlijk 'Het oor van de Rijst'. De Japanners noemen hun land 'Het land van Mizuho' en dat verwijst niet alleen naar de verwevenheid met de Japanse geschiedenis (rijst is al 3500 jaar het basisvoedsel), rijst heeft er ook een spiritueel-religieuze draagwijdte. Daarom is de rijstproductie bijna onaantastbaar en de enige productie waarvoor Japan zelfvoorzienend is. En dat betekent nogal wat als men weet dat Japan het moet doen met een zelf-

voorzieningsgraad van slechts 39 procent. De rijstproductie is goed voor 23 procent van de productiewaarde van de Japanse landbouw. De productiewaarde van groenten, fruit en aardappelen komt daar met 34 procent bovenuit evenals de veeteelt met 30 procent. Al zijn de Japanners traditioneel viseters, de vleesconsumptie en -productie stegen zienderogen sinds de jaren zestig. Het pronkstuk van de Japanse veeteelt is ongetwijfeld het Wagyu-vleesrund.

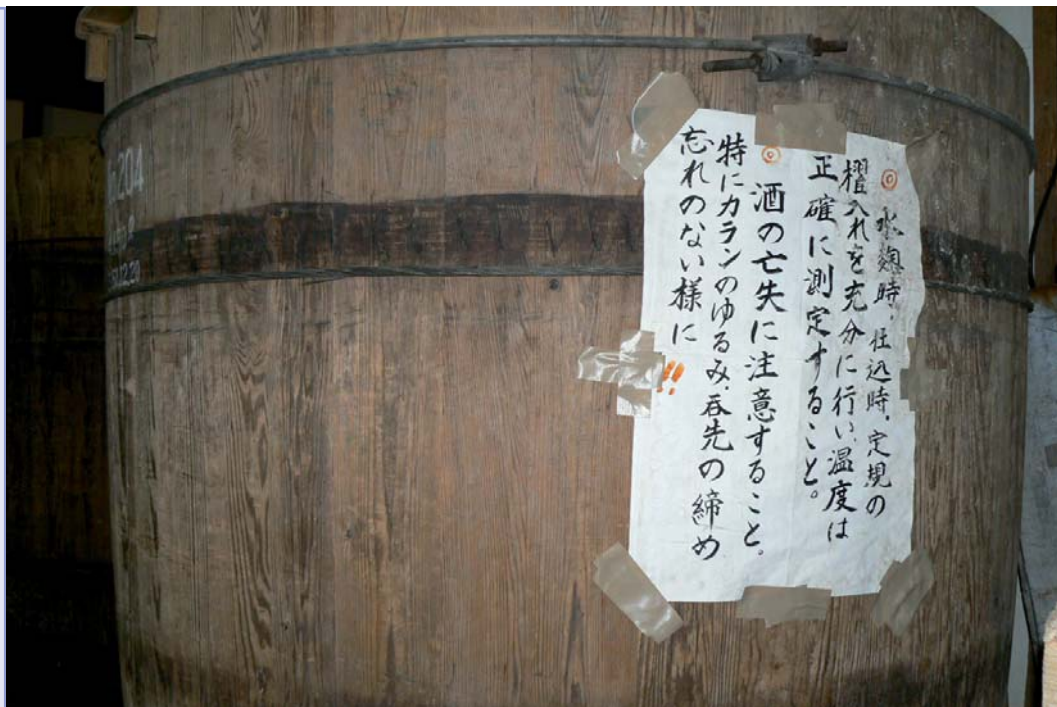
Rijst is heilige koe van Japan

Paddy field

Voedselproductie en -consumptie hebben in het Zen-Boeddhisme, dat geïntegreerd met Shintuïsme veruit de belangrijkste levensbeschouwing is in Japan, een spirituele betekenis. Voor de monniken was boeren en eten net zoals bidden. Dit geldt bij uitstek voor rijst, veruit het belangrijkste gewas op de slechts 50.000 km² beteelde grond (13,5 procent van het Japanse landoppervlak) en een basiselement van de Japanse cultuur. Een belangrijk museum in het centrum van Tokyo, het Gohan Museum, is volledig aan de rijstcultuur gewijd. Geschiedenis, plaats- en familienamen zijn met de paddy fields (kleine rijstvelden met waterhuishouding) verbonden, zoals Tanaka en Nakate (midden in het paddy field), Kawada (paddy field bij de rivier) en Furuta (oud paddy field). Een paddy field is een bevoeide rijstperceel. De zure grond in Japan is te danken aan vulkaanuitbarstingen en daardoor zeer

Saké, het geestrijke rijstnat

Sinds 2000 jaar wordt er in Japan saké gebrouwen op basis van rijst. Tegenwoordig zijn er nog 2000 sakébrouwerijen. Er wordt rijst gebruikt met een laag eiwitgehalte. De fermentatie gebeurt met behulp van een micro-organisme, koji genaamd, dat het zetmeel van de rijst omzet in suiker. Pas aan die suikers wordt gist toegevoegd om het brouwproces voort te zetten. Ook de kwaliteit van het gebruikte water is belangrijk. Saké heeft een alcoholgehalte van 13 tot 16 procent. Het kan zowel warm als koud worden gedronken. Er zijn meerdere soorten saké met verschillende aroma's al naargelang het gebruikte water, graad van verwerking van de rijst en variaties in het brouwproces.





Van vis naar vlees

Traditioneel zijn Japanners viseters en boeddhisten eten traditioneel geen vier-voeters. Naast vis komt dus nog kip in aanmerking. Nog altijd verorberen de Japanners minder calorieën dan westerlingen. Toch zijn de tijden sinds de Tweede Wereldoorlog veranderd. De consumptie van vlees gaat in stijgende lijn. In de eerste plaats varkensvlees, maar ook rundvlees. En hoewel Japan veel vlees moet invoeren (aan hoge invoerrechten) tracht het de eigen productie op te voeren met hoofdzakelijk (zonder invoerrechten) geïmporteerde voedergrondstoffen. De stijging van de grondstoffenprijzen is ook voor Japan een groot probleem. De consumptie van vlees steeg van amper 2,5 kg per hoofd in 1955 tot meer dan 30 kg nu. Varkensvlees en kippenvlees scoren nog het hoogst met elk iets meer dan 10 kg, maar het verbruik van rundvlees komt dicht in de buurt.

productief voor rijst. De rijstproductie heeft in Japan naast de culturele ook een belangrijke maatschappelijke functie. De paddy fields spelen een belangrijke rol in de waterhuishouding. Door de kunstmatige bevoeding in het voor-

jaar (rijst wordt vooral begin mei geplant) wordt het water dat van de bergen komt opgehouden en belet dat het de zee instroomt. Net voor de oogst in het najaar (september-oktober) wordt het gekanaliseerd om onder meer de

steden van water te voorzien. Vandaar dat ook de terrasteelt van rijst in stand wordt gehouden. Ook deze rol in de waterhuishouding is een belangrijk motief voor de sterke ondersteuning van de teelt door de overheid. >>

De absolute topkwaliteit van Wagyu brengt ongeveer 61 euro per karkas-kg op.



Van artisaanplanten van rijst tot de autonome GPS-plantmachine.



>> Van Mizuho naar Wagyu

Rijstteelt

Rijst is ook voor de mond belangrijk, want in het Japanse eetpatroon is rijst alom tegenwoordig. Rijstballen met toevoegingen van rauwe vis, vlees, sausen, groeten en rijstsoep (mitsu) met steeds dezelfde smaak staan op elk buffet, ook bij het ontbijt. Het rijstbrouwsel saké ontbreekt ook niet bij de meeste maaltijden en zelfs daarbuiten. Ruim 80 procent van de wereldrijstproductie wordt in Zuidoost-Azië gerealiseerd en is daar de basisvoeding van een snel groeiende bevolking. Bovendien wordt er steeds meer geëxporteerd (al is dat nog beperkt tot een vijf procent) onder meer naar Afrika en Europa. Toch heeft



Traditionele, artisanale rijstdroging.

Wagyu rund

Zelf produceren de Japanse veehouders op jaarbasis ruim 10 miljoen varkens en ruim 2,8 miljoen vleeskoeien. En wat deze laatste productie betreft, beschikken de Japanners over een pronkstuk, het Wagyu-rund of Japans black. Om met de invoer te kunnen concurreren, hebben ze via selectie de kwaliteit van dit rund sterk opgedreven, al zijn er in Japan nog verschillende soorten Wagyu, naast enkele andere rundervariëteiten. Volgens Minoru Suzuki van het Nationaal Veeweekcentrum heeft de Wagyu een unieke genetische geschiktheid om voldoende intramusculair vet (sashi) te bevatten. Typisch is het gemarmerd vlees. Naast de genetische geschiktheid voor marmeren is de hoge kwaliteit ook afhankelijk van het voederen van graan op lange termijn, volgens Suzuki. „Bij het onderzoek om het marmeren en het smaakpalet nog te verbeteren, werd in 2006 een gen gevonden dat het smaakpalet beïnvloedt”, aldus Minoru Suzuki. In het grote slachthuis en vleesveiling van Tokyo (Tokyo Metropolitan Wholesale Market) vernamen we dat de kwaliteit hoger is naarmate het gemarmerd vet meer gedetailleerd en fijner is. De kwaliteit wordt bepaald door het type, stamboek, sexe, leeftijd, management en de streek van herkomst. Van de Wagyu van de streek van Kobe wordt gezegd dat het vlees het beste is omdat de veehouders via een dagelijkse massage met bier het intramusculair vet beter met het vlees doen versmelten. Hoe hoger het vetgehalte hoe lager het vochtgehalte.

In het slachthuis wordt het vlees in 12 kwaliteiten ingedeeld volgens een Beef Marbling Standard (BMS), de graad van marmering dus en volgens een kleurenstandaard van licht- naar donkerrood (Beef Color Standard of BCS) en een vetstandaard van wit naar crèmekleurig (Beef Fat Standard of BFS). De absolute topkwaliteit (BMS 10-12) brengt ongeveer 61 euro per kg op.

rijst, mede door toegevingen die Japan in het kader van de WTO moest doen, een sterke prijsdaling ondergaan. In 1994 kreeg de Japanse rijstboer nog omgerekend 2,24 euro per kg, in 2002 was dat nog 1,6 euro. Ook in het kader van de WTO, heeft de Japanse overheid het samenvoegen van bedrijven tot vier ha ondersteund, waardoor de gemiddelde bedrijfsgrootte is gestegen. Toch is 75 procent van de bedrijven nog minder dan vijf ha groot en 24.000 bedrijven

zijn zelfs minder dan 0,5 ha groot. In totaal werd in 2005 in Japan 11,3 miljoen ton rijst geteeld op 1,7 miljoen ha. Dat is een productiedaling met zo'n 30 procent ten aanzien van 1965.

Gebruik

Er zijn verschillende soorten rijst naar aroma's en samenstelling inzake voedingscomponenten. Naar de consumptie toe onderscheidt men gepelde en ongepelde rijst, gekookt of gemalen. >>

Hoogkwalitatieve Wagyu.



>> Van Mizuho naar Wagyu

Na de oogst, wat meestal gebeurt met een maaidorser, wordt de rijst gedroogd. Dat gebeurt steeds meer in industriële drogerijen, uiteraard van de Coöperatieve JA, waaraan de rijst wordt geleverd. Bijna 80 procent wordt gemalen in rijstmolens om te worden gebruikt in bereidingen. Bijproducten van de rijstproductie zijn, naast rijststro, zemelen en olie, die zowel in de keuken als in diervoeding of voor bemesting worden gebruikt. Steeds meer wordt ook aan biobrandstoffen gedacht.

Seiten

In de prefectuur Miyagi, in het noorden van het grootste eiland Honshu, waarop ook Tokyo en Kyoto zich bevinden, staat het moderne rijstproductiebedrijf Seiten met 23 ha paddy-rijst. Het wordt bestuurd en bewerkt door drie jonge boeren met Mitsuhiro Hoshi als voorzitter en algemeen directeur. Daarnaast is er nog een bediende en werken er drie parttimers. Op het bedrijf, worden naast rijst nog enkele andere granen geproduceerd. Daarmee realiseren de boeren een inkomen van 324.000 euro. Seiten droogt zelf de rijst en levert vervolgens aan de coöperatie. De laatste jaren werd het gebruik van chemische meststoffen met 50 procent teruggedrongen. Het bedrijf maakt gebruik van de modernste technologie. In dezelfde streek staat ook het landbouwonderzoekscentrum van Furukawa, waar een veertigtal rijstvariëteiten worden ontwikkeld. Zowel het kweken van deze variëteiten en teeltbegeleiding als bodemverzorging, gewasbescherming, biogasproductie en technologieontwikkeling zijn er aan de orde. Een autonome rijstplanter, gestuurd via satelliet, vervangt het zware artisanale plantwerk en heeft slechts drie uren nodig om een hectare te beplanten.

Biologische teelt

Er is in Japan heel wat te doen rond biologische rijstteelt. Al ligt de biologische productie nog beneden de vijf procent, ze komt tegemoet aan een groeiende nichemarkt. De prijs van de biolo-

Mengvoeder

In Kawanishi (prefectuur Yamagata), een regio die bekend staat voor de kweek van Wagyu, staat het bedrijf Kurobekonosato, waar door vijf veehouders Yonezawa Wagyu, één van de bekende stamboeken wordt geteeld. Het is een nieuw bedrijf dat pas in april 2007 werd gebouwd. Het omvat vijf stallen, waarvan twee stallen elk 60 runderen bevatten en in drie stallen kalveren worden gekweekt met in totaal 61 koeien. Een composteenheid is in opbouw. Shuji Abe, één van de vijf managers, vertelt ons dat de dieren tot tien maanden worden gevoederd met graan- en rijststro. „Wat essentieel is om hoge kwaliteit te verkrijgen.“ Nadien krijgen ze voor 80 procent mengvoeder (7 à 8 kg per dag per koe). Na 32 maanden wordt ongeveer 380 kg karkas verkregen en een prijs van ongeveer 20,8 euro per kg. Ook dit bedrijf is voor meer dan 70 procent gesubsidieerd. Gevraagd naar het geheim van de Wagyu-kwaliteit zegt voorzitter Toichi Onuma dat elk bedrijf zo zijn systeem heeft, maar dat dierenliefde een belangrijk element is. Dat was nochtans, onder meer aan de hoeven, niet echt te merken.



Van Shuji Abe van het bedrijf Kurobekonosato vernemen we dat de Wagyu na 10 maanden voor 80 procent met mengvoeder wordt gevoed.

gisch geteelde rijst ligt bijna 80 procent hoger dan die van de conventionele; de opbrengst per hectare ligt evenwel 16 procent lager. En uiteraard is er veel handenarbeid mee gemoeid. Ook de biologische teelt wordt sterk ondersteund.

De bakermat van de Japanse biologische rijstteelt is Takahata (prefectuur Yamagata), waar sinds 1970 een gemeenschap van jonge boeren coöperatief met de biologische teelt is begonnen. De boeren werden begeleid door wetenschappers en de schrijver Teruo

Ichiraku uit Tokyo, die een kruistocht voerde tegen de conventionele landbouw. Met vallen en opstaan bouwde de Takahata landbouwgemeenschap de biologische teelt verder uit en maakte er uiteindelijk een succes van. Als coöperatie van producenten levert de gemeenschap aan een coöperatie van consumenten. Volgens professor Takeshi Hara van de Waseda-Universiteit van Tokyo werd Takahata een model voor heel Japan en zijn er nu al meer dan 32.000 landbouwbedrijven die helemaal geen chemische producten gebruiken. ■