

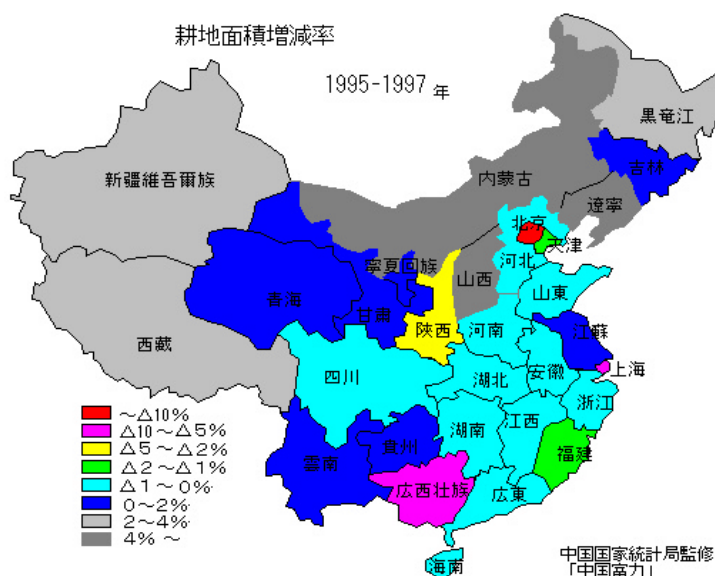
# 安い資源・安い食糧時代の終焉

USDA(米国農務省)は、10月12日(現地時間)に2006/07年度6回目の世界及び主要国の穀物・大豆の需給見通しを発表した。世界全体の穀物生産量は、前年度と比較すると2.1%減の19億6,735万t、消費量はほぼ前年度並の20億4,258万tと見込まれ、消費量が生産量を上回った。また、期末在庫量は、19.1%減の3億1,875万t、期末在庫率は3.9ポイント減の15.6%の見込みである。これは、1970年代初めの穀物需給に酷似する低水準だ。1987/88年は35.6%あった在庫率をピークに、2000年代に入り急減してきた。この背景には、BRICs(ブラジル、ロシア、インド、中国)の工業化、さらには地球規模の工業化がある。特に30億人近い人口地域であるBRICsの経済成長が、旺盛なエネルギー・鉱物資源、食糧需要に直結している。特に中国の経済発展の影響は大きい。

## 中国の急激な経済発展と耕地面積減少、資源の買い占め？

中国の食糧生産力を診断すると、増産を支えた肥料と灌漑の効果は横ばいになり、穀物作付面積を縮小させる近代化と砂漠化、地球温暖化による異常気象、深刻になる「水不足」で都市と農業が水を奪い合う状況にある。穀物作付面積を縮小させる砂漠が拡大し、急激な経済発展を続けるその中国は、世界の穀物を買っている。

又、中国は世界第2位のエネルギー消費国であり、90年代半ばに石油輸入国に転じて以降、IEA(世界エネルギー機関)によると2030年には80%を輸入に依存すると見られている。2000年から2004年までの4年間で、世界の石油需要増加分の1/3を中国が占めている。



## 小麦価格の上昇は、穀物高騰の前触れか？

穀物の主な品目別の動向を見ると、小麦の世界の生産量は、5.4%減の5億8,514万t、消費量はほぼ前年度並の6億1,307万tと見込まれ、消費量が生産量を上回る。また、期末在庫量は19.0%減の1億1,930万t、期末在庫率は4.1ポイント減の19.5%の見込みで歴史的な低水準である。とうもろこしの世界の生産量は、ほぼ前年度並の6億8,914万t、消費量は、飼料用需要が増加することに加えエタノール需要が増加するため、3.6%増の7億2,414万tと見込まれ、期末在庫量は、28.1%減の8,954万t、期末在庫率は5.4ポイント減の12.4%の見込み。これも消費量が生産量を上回る。

また、10年振りの小麦価格の高値の背景には、産地オーストラリアの過去最悪の早魃被害や、南米など産地が南半球に移り運送距離が伸びたことなどがある。原油価格の高騰や船腹量不足により、穀物の運賃相場の上昇も過去のレンジ相場( )を大きく抜け出している。

( )レンジ相場：ボックス圏相場のこと。そのボックスの幅をレンジという。

(次ページへ続く)

### 食糧・資源の全般的な価格体系の上方シフトの予兆

1972年、ローマクラブ(1)が『成長の限界』で資源不足、公害問題に警鐘を鳴らした。最近では、「地球環境問題の深刻化」に対し、ワールドウォッチ研究所(2)の警告がある。世界のフード・セキュリティ(3)は遠からず崩壊するであろうと警鐘を鳴らす。食糧が保障されていた「過剰の時代」の考え方を引きずった政策や財政が今だにとり続けられているが、もはやそうした時代は幕を下ろし、「不足の時代」が幕を開けた、と。ここ数年の原油価格の高騰を始め、資源としての食糧も全般的な価格体系の上方シフトの予兆がある。

(1)ローマクラブ(Club of Rome) : 1970年3月にスイス法人として設立された民間組織で、科学者、経済学者、教育者、経営者などによって構成される。深刻化しつつある天然資源の枯渇化、環境汚染の進行、開発途上諸国における爆発的な人口増加、大規模な軍事的破壊力の脅威などによる人類の危機に対して、その回避の道を探索することを目的として設立された。

(2)ワールドウォッチ研究所(Worldwatch Institute) : 1974年、レスター・ブラウン氏と、ウィリアム・M・ディーテル氏(ロックフェラーブラザーズ基金)によって設立された。米国ワシントンDCに所在し、環境に持続可能性や社会的正義の実現をめざして、調査研究とその成果の普及啓発を行なう民間非営利の研究機関。

(3)フード・セキュリティ : 『だれが世界を養うのか』レスター・ブラウン 著

\*\*\*\*\*



当紙249号でご紹介した、当社のベジタブル&フルーツマイスターによる旬の食材を使った健康的で美味しいレシピを紹介する新コーナー「ベジフルレシピ」が登場しました。新米の美味しい季節の第一回目は、白いあつたかご飯に合うおかずをご紹介します。

### < 豚肉のしょうが焼き >

豚肉に豊富に含まれているビタミンB1は糖質のエネルギー化に欠かせないもので、体力増強や疲労回復に効果があります。しょうがと組み合わせれば、さらに威力を発揮。しょうが独特の香り成分が、食欲も増進してくれます。付け合せの野菜のレタスは一例ですが、キャベツの千切り(整腸効果)にしても良いでしょう。レタスはお肉を包んで食べるとしゃきしゃきとした食感が普段とりにくい野菜をたくさん摂る事ができます。是非お試し下さい。

時間 : 20分 塩分 : 3g エネルギー : 234kcal

材料(2人前) : 豚肉・しょうがやき用 8枚、たまねぎ 中1個

サラダ油 大さじ1/2、おろししょうが 大さじ1

レタス 2枚、トマト 1/2個、きゅうり 1/2本

A : しょうゆ 小さじ2、酒 小さじ2、しょうが汁 小さじ1

B : しょうゆ、酒、みりん 全て同量 大さじ1 1/2

作り方 :

- 1、豚肉は4枚ずつ重ねて、焼き縮みを防ぐ為に筋の部分を包丁で切る。 実際にマイスターが作ってみました
- 2、パッドにAを混ぜあわせ、1の豚肉の両面にまんべんなくからませる。
- 3、フライパンに油を熱し、2の豚肉を入れ、一緒にたまねぎを入れて炒める。豚肉は両面を焼く。火が通ったら、器に盛る。
- 4、豚肉を焼いた後、フライパンにBを入れ、おろししょうがを加えて煮立てる。
- 5、4のソースを3の豚肉にかけ、レタス、きゅうり、トマトを添える。



当社のベジタブル&フルーツマイスター、野菜ソムリエ宮崎がお届けする新コーナーは、当社農産部に送られた季節の食材などを生かしたレシピをご紹介します。どうぞお楽しみに!

編集局長 : 吉野友隆 アシスタント : 助川尚子

電話 : 03-5802-2011/E-mail : journal@mcagri.co.jp URL http://www.mcagri.jp