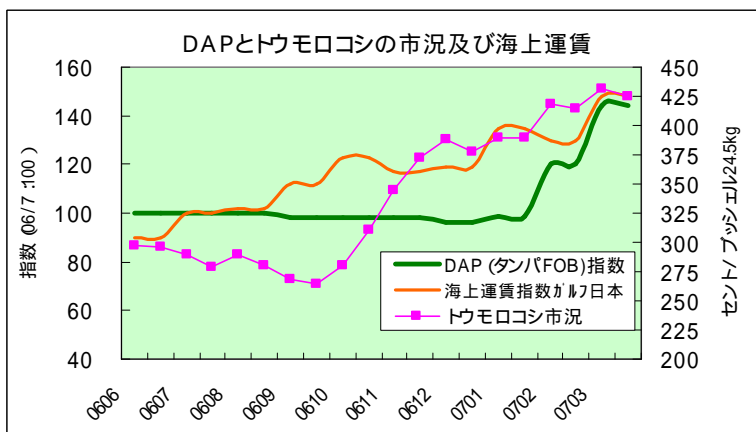


燐安ショック 国際市況急騰！

～昨年7月市況に比べ2倍に近づく勢い！

環境経済学者の第一人者のレスター・ブラウン博士は“余剰から「不足の時代」へ エネルギー需要 vs 食糧需要 農産物争奪が世界で激化する”と主張し、日本は食糧自給率を下げるべきでないとの警告を与えている。1月以降の燐安国際市況の急騰は、農産物争奪と連動したと解析される。米国ブッシュ大統領が今年1月の年頭教書演説で、今後10年間でガソリン消費量を20%削減する「Twenty in Ten」を発表。現在50億ガロンのエタノールを核とした代替燃料を2017年までに350億ガロンに引き上げるエネルギー政策を打ち出した。TFI（米国肥料協会）の試算では、バイオ燃料の為に大豆の作付をトウモロコシに転換するだけで、N（窒素）で312千トン、P₂O₅（燐酸）で72千トン、K₂Oで67千トンの需要増となる。比較的安定的な値動きだった燐安市況は1月以降毎週10ドル程度の異常な急騰となり、2月には昨年7月に比べ150%近くまで高騰した。米国に加えブラジル、インドの肥料需要が旺盛なことから、燐安の在庫水準が記録的な超低水準にあることから、春肥の燐安価格上昇は更に加速する可能性が高い。

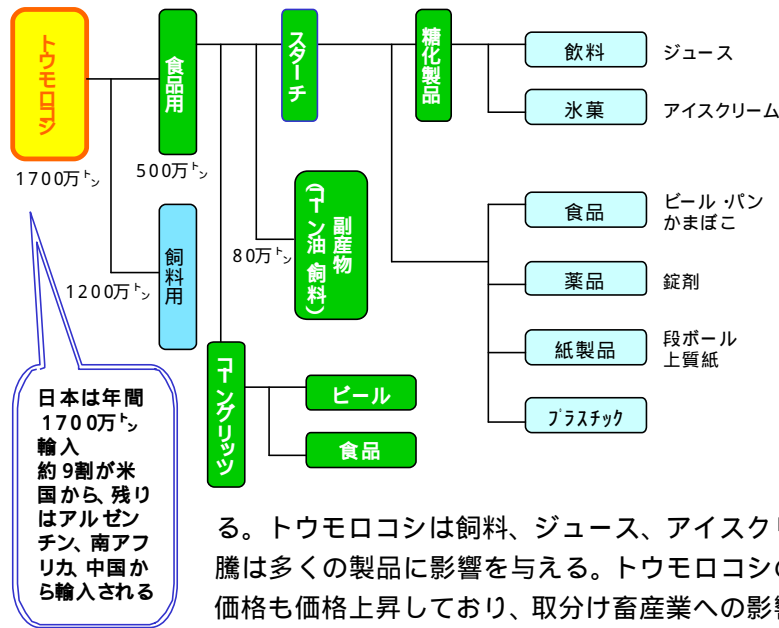
（次ページへ続く）



遠めがね

玄米研究所 堀野俊郎先生（前中国農業試験場）の講演「米の食味と肥料成分」を聞く機会があった。堀野先生は肥料成分のマグネシウム、マンガンがコメの食味向上に極めて効果的であることを理論的に解明された第一人者であるが、同時に、コメが本来的に持つエネルギーを改めて評価されている。日本のコメの消費量は、そう遠くない将来に5～6百万トンまで減少する試算もあるが、“コメが世界的な人口増を賄う”という「緑の革命」の試みがアフリカで行われている。「西アフリカ稲開発協会」が日本など先進国の資金・技術援助で、1994年に開発した「ネリカ米」は、アジアとアフリカの陸稲の交配から誕生した改良品種だ。1本の稲穂から肥料無しでも300粒、肥料があれば300粒を大きく上回る収穫量が可能な多収穫米である。年間降雨量が少ない西アフリカでも栽培可能でもあり、病虫害や雑草にも強く、高蛋白のコメでもある。ギニアでは、日本の某財団が農業指導を行っているが、2000年にテストプロット（酸性土壌で200～300キロしか収穫できない土地）で、1ha当り3トンを達成した。ギニアでは近年コメの国内生産が増加し、1996年に30万トンあった輸入量が15万トンまで減った。日本のコメ品種改良技術と栽培技術がアジアばかりでなくアフリカの人口増を救う役割を果たしている。世界的な温暖化で、自然と人間の共生が大きな課題となっており、「アグロフォレストリー（Agro Forestry）～森林の営みを生かして作物の栽培をする」が注目されている。アマゾン破壊を森と人が共存できる唯一の農法で、この農法を構築したのが、ブラジル日系移民の子孫達だ。ワイルドフルーツサプリメントと言われる「アサイ」「アセロラ」「グアバ」など等のアマゾンフルーツを広めている。官民協力して日本の農業を守ることが、世界を救うことになる。

トウモロコシの価格高騰は多くの製品に影響



日本は年間1700万トン輸入約9割が米国から、残りはアルゼンチン、南アフリカ、中国から輸入される

トウモロコシから見た
穀物相場上昇

外航バラ積み船の運賃も高騰している。昨年10月末の直近の安値から41%上昇し、年明け2月以降更に上昇基調にある。穀物の海上輸送が、穀物市況の先高観を背景に旺盛なことも一因で、2月は前年同期と比べて87%高い。2004年12月以来の高値を付けた。

日本は年間1700万トンのトウモロコシを輸入しているが、約9割が米国から、残りはアルゼンチン、中国からの輸入となっている。内、500万トンが食品用、1200万トンが飼料用に消費される。

トウモロコシは飼料、ジュース、アイスクリーム、ビールなど用途が広く、価格高騰は多くの製品に影響を与える。トウモロコシの価格高騰に引きずられるように、大豆価格も価格上昇しており、取分け畜産業への影響が懸念される。有機肥料原料の菜種も同様に価格上昇しており、燐安価格高騰と相俟って、肥料産業へのインパクトは大きい。



スティックセニョール

美肌効果と風邪予防ができる、ビタミン豊富な人気野菜。花蕾の部分を食べるブロッコリーは、スーパーなどでよく売られており、よく食べられている野菜ですが、その新品種がスティックセニョールです。スティックブロッコリー、ブロッコリー二とも呼ばれ、茎を食べるブロッコリーです。アスパラガスのように細長い茎の上に、かわいらしい花蕾

が付いています。花の部分を食べるブロッコリーと比べてシャキシャキとした茎を使う料理に使われます。<とても高い栄養価>

ブロッコリーと同様にカロテン、ビタミンC、ビタミンE、サルフォラファン、カリウム、カルシウム、食物繊維を含んでいます。ビタミンCはレモンの2倍、じゃがいもの7倍も含み、100g食べると1日の摂取量がまかなえると言われていています。豊富なビタミン成分は美肌効果に、食物繊維も多いので、血糖値を正常に保ち、糖尿病にも効果があると言われていています。またサルフォラファンという成分は抗がん作用があるということで大変注目されている成分です。

<スティックセニョールの胡麻和え>

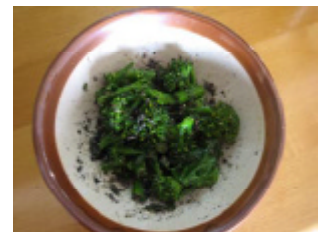
材料

- スティックセニョール...200g
- 白ごま...20g / しょうゆ...小2 / 砂糖...20g

作り方

スティックセニョールを食べやすい長さに切り、茹でる。

湯切りし、白ごま・しょうゆ・砂糖で和える。



*上記の他、甘みのあるアスパラガスのような茎ですので、アスパラと同様に茎のベーコン巻きなどにしても美味しく頂けます。是非お試しください。

今年暖冬で雪不足に悩むスキー場が早々と閉鎖を決めたその翌日に寒波が戻り、皮肉にも大雪をもたらしました。冬の終わりのこの大雪がスキー場だけでなく農作物にも恵みの雪となるのでしょうか。

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