



(前ページより続く)

べると約30%の下落となる(前頁グラフご参照)。19年産は、全農が「仮渡金制度」から「概算金制度」に移行し内金を一律7千円/60kgにしたことから、コメ主要産地でのコメ概算金・仮渡金は1万円が主流となり、昨年比2~3千円の引き下げとなっている。農業新聞報道では、JA全農新潟が19年度産コシヒカリのコメ卸への販売価格を前年度比10%下げるようだ。新潟コシヒカリがトップブランドであるだけに、他銘柄への波及が懸念される。

MAC掲示板~休業案内~  
来る **10月5日(金)**は  
当社創立記念日の為、休業とさせていただきます。

### グローバル化と人口減少時代を生抜く米作り

9月21日に開催された第52回全肥商連定時総会の記念講演で、農水省農村振興局山下次長は「今後の農政は、2050年にはコメの消費量が現在の900万トンから350万トンに減ることを想定した骨太な対策が必要だ」と前置きしながら、「耕作面積からすると、14~15百万トンのコメの収穫は可能であり、減反対策費を農家の所得保障に向け、米価を下げる方策を取ることで、輸出・産業用向けの米作を促進すべし。コメの国際価格が上昇しており、3割程度の価格差であれば、品質面で勝負可能である。」とのダイナミックな農政への転換を主張され、参加者の拍手喝采を受けた。一方、花粉症を緩和するコメ、糖尿病患者向け高アミロース米、中性脂肪低下をもたらすコングリニン含有米、血圧上昇を抑制する巨大胚芽米などコメの機能性を生かした新食品への開発の動きもある。官学民の共同での新産業作りは、技術大国日本に相応しいプロジェクトであり成り行きが楽しみである。



とうとう当社のバケツ稲も収穫時期を迎えました。穂が頭を垂れ黄色に色づいている様子に、秋の風情を感じました。スズメ対策の甲斐あって今年は無傷に済みました。さて、出来の方はどうでしょうか。収穫が楽しみです。



## さつまいも ~ さつまいもは美容健康野菜 ~

さつまいもは中央アメリカが原産地で、日本へは17世紀の初めごろ伝わってきました。名前の由来は薩摩地方から伝わってきたので「さつまいも」と呼ばれるようになりました。主に鹿児島地方や西日本各地、千葉、茨城で栽培されています。さつまいもにはビタミンCが多く含まれ、1本(約200g)で1日の必要量をほぼ摂取することができます。ビタミンCはメラニン色素の沈着を抑え、しみ、そばかすに効果を発揮します。また白い乳液に含まれるヤラピンという成分は便秘や大腸ガンの予防にも役立ちます。その他カリウムも多く含まれていて、体内の塩分バランスを調整する作用があり、高血圧にも効果があります。

【選び方のポイント】 太く重みがあり、形の良いもの。色は見た目に均一でつやがあるもの。根のあとが少なくあまり深くないものを選びましょう。

【さつまいもごはん】 <材料>米2カップ、さつまいも250g、酒 大さじ2(A)みりん 大さじ1、しょうゆ 大さじ1、塩 小さじ1/2

<作り方>

1. コメを洗い、ザルに上げ、水を切る
2. さつまいもはよく洗い、1.5cm角に切る。皮が汚れているところがあれば、その部分だけ剥く。
3. 炊飯器にコメを移し、水380mlと酒を加えて20分程度置き、コメに十分水を吸わせる。
4. 炊飯器に(A)を加え、さつまいもを入れて炊飯器で普通に炊く。



さつまいもごはんと豆腐とキャベツの味噌汁

9/25は「中秋の名月」でした。この日が満月であると思っている方は多いと思いますが、実は年によっては満月ではありません。実際、昨日も若干左側が欠けていました。たまにはじっくり空を見上げてみては?

編集局長：小田原次洋 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

