

# 生き残りを掛けたコメの販売合戦

## ～米の多様の展開を望む

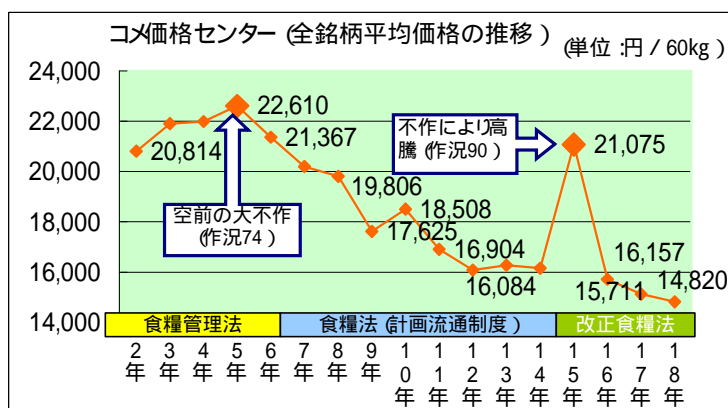
コメの本格的な収穫時期を迎え、産地間競争に拍車が掛かっている。豊富な在庫に加え、作況指数が昨年並み以上との観測から、コメどころの新潟県は全量完売に必死の態勢で望むようだ。従前、新米はスーパーの集客戦術の大きな目玉であったが、今年は様相が異なる。呼び込みの声もなく、主婦が争って買う風景も見られない。これから収穫を迎える東北、北海道との販売合戦が熾烈化するの間違いはない。

### 市場での余剰感

農水省発表の「コメの消費動向」によると、平成19年7月分の米の1人1ヶ月当たり消費量は、前年同月と比較して全世帯で0.1%減少となった。しかし、1月以降の前年比では、0.5%から1.9%の範囲で連続して減少しており、コメ消費減に歯止めがかからない状況だ。06年度のコメ輸入量は75万トンで、新潟県の生産量65万トンを上回る。政府は味噌、煎餅などの加工用米として入札で販売先を決めるが、年間約10万トンが在庫として積み上がり、06年3月末まで増え続け最大203万トンに達した。06年度からは輸入米を家畜飼料として販売し、その結果07年3月末では175万トンに減少した。今年の作況指数が昨年並みの96であっても、市場での余剰感が薄れないのが現状だ。

### 米価の動向

平成18年産のコメ価格センターの全銘柄平均価格は1万4,820円と平成2年産と比  
 (次ページへ続く)



### 遠めがね

温暖化国連が開催された。氷河崩壊を実感する北極海ツアーが大人気のようなのだが、温暖化による地球環境の危機を実感する目的は良いとしても、飛行機、船舶などの交通手段にCO2を使い、またごみを発生させることから、本末転倒との批判もある。環境悪化に伴う人類存続の指標として、近年注目されている「環境危機時計」の時刻が、今年9時31分を指した。1992年調査開始以来の最高時刻を指していた昨年度より、更に針が14分進んだことになる。今年も96カ国715人から回答を得て時刻が決められた。危機の程度を零時1分から12時までの時刻を示し、0～3時を「ほとんど不安がない」、3～6時を「少し不安」、6～9時を「かなり不安」、9～12時を「極めて不安」としている。中東とアジアを除いた全地域で針が進んだ。日本の危機時計は昨年と比べ19分進み9時34分になり、アメリカを含む北米でも9時40分となる「極めて不安」な時刻となった。今年も回答では「地球温暖化」を意識した人が圧倒的に多く、次いで「砂漠化、生物多様性」、「水の枯渇、食糧」となっている。発展途上国の人口増による食糧確保、化石燃料代替を目指す農産物エタノール生産により耕地面積の拡大、牧畜の規模増大が進み、森林破壊や砂漠化などの環境問題を引き起こすのでは等への不安感が背景にあるようだ。日本でも環境保全＝農地の保護といった意識が広がりつつあるが、増え続ける耕作放棄地、休耕田を如何に農業で再生させるかが問われる。コメの輸出、エタノール米、餌米に加え米の機能性を生かした新食品の開発など農・食・医の連携による新産業に期待したい。

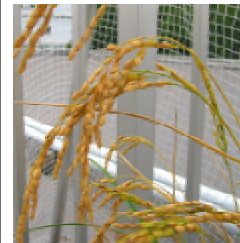
(前ページより続く)

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

