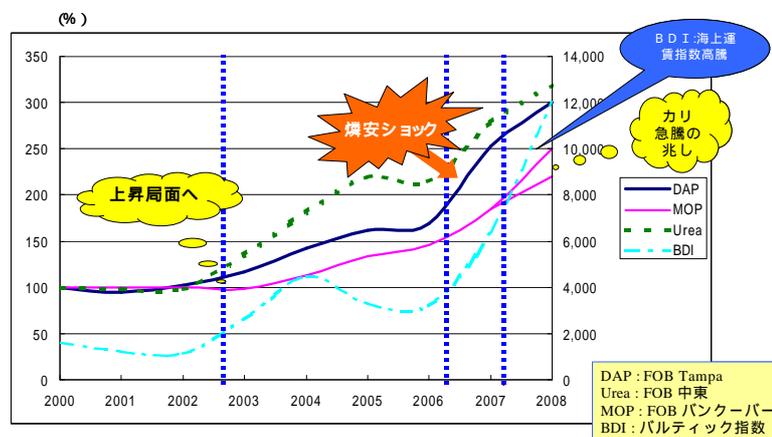


TFI年次総会報告(9/17~19;ボストン)

~海外肥料原料事情 更なる高騰を受け入れざるを得ない

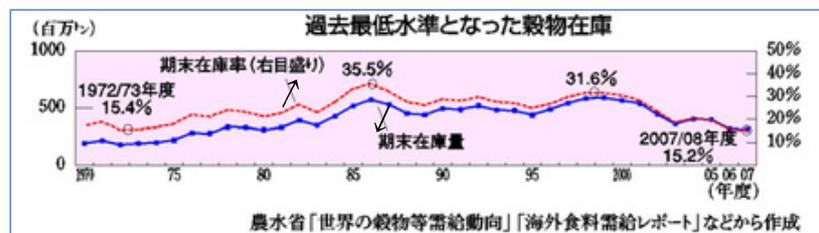
収穫の秋、今年も穀物の収穫がもうすぐ終わる。USDA(米国農務省)の発表によると、世界の穀物消費の伸びはここ数年、年2%(約3,000万トン)の割合で伸びている。これは1980年から2004年のまでの年1.2%増に比べても約2倍のスピードとなっている。この為、2007/08年の世界の期末穀物在庫率は食料危機が言われた1972/73年以来、ついに15.2%の史上最低レベルとなった。世界規模での穀物増産と、それに伴う肥料に対する需要の増加が見込まれている。世界の肥料需要は、間違いなく増加傾向にある。昨年末からのDAPに始まり、肥料原料の急激な高騰がまだまだ続いている。TFI(The Fertilizer Institute)年次総会が9月17~19日、米国ボストンで開催されたが、今まで経験した事無いような価格上昇と高騰相場感が大勢を占め、米国内・南米・中国・インド・ブラジルを中心とした一層の需要増、価格の更なる高騰を受け入れざるを得ないというムードが、会議全体を支配していたという。

窒素・磷酸・加里 主要3肥料及び海上運賃価格推移(2000-07)



特にコーン・小麦の在庫量は危機的状況で、世界の主要な穀物の価格も上昇し、加えて年8~10%の経済成長を続けるインド、中国を中心とした発展途上国の勃興に伴う世界的な物流量の増大を受け、世界の原油価格は70ドル/バレル以上の状態(直近では90ドル弱まで高騰)が続いており、環境対策も後押しし、バイオエタノール、バイオディーゼルへの期待と高揚で増産計画が続々と具体化されている。

2006年から2010年の4年間で、バイオエタノール生産量は約2倍の伸び、同期間でバイオディーゼルは約3倍となると見られている。現在、全世界でバイオ燃料用に利用されている農耕地は1,400万ha程度と試算されているが、さらに増え続け2030年には3,500万haとなる見通しである。バイオ燃料の好調を受け、米国内だけでも2006/7年度の成分施肥量は窒素質で8~12%、磷酸質13~17%、加里質で18~22%程度の伸びが期待され、来期2007/8年度作付け意欲も高く、3成分合計で最大5%の伸びが予想される。(次号へ続く)

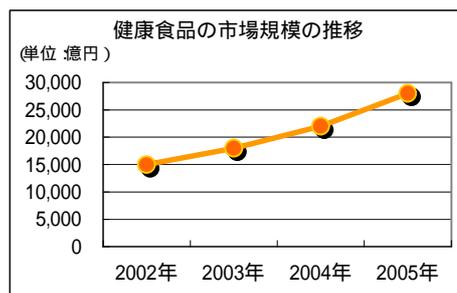


健康食品市場 ~日経ヘルス ビジネスカンファレンス開催(その2)

生活環境から実践の困難な生活者向けの健康食品が脚光を浴びており市場規模は右上がりに推移している(次頁グラフご参照)。農産物の機能性を生かした健康食品市場は200億円程度の市場規模で、健康増進に役に立つ米(血圧降下効果のあるギャバを多く含む巨大胚芽米、腎臓病の食事療法としての低グルテン) (次ページへ続く)

(前ページ下段号より続く)

イン米など) 機能性食品(抗アレルギー機能のあるメチル化カテチンを多く含む茶、抗酸化作用のあるアントシアニンを多く含む紫イモ、高リコピントマト、高セラミンゴマ) 新素材(カイコのUVカット繊維、化粧品用の保湿成分としての米ぬか、てんさいのセラミド)などは実用段階にある。今後開発が期待されている分野には、花粉症緩和米を始め糖尿病患者向け高アミロース米、中性脂肪低下、動脈硬化予防、リウマチ改善効果のある機能性米などが挙げられている。この分野の潜在的市場規模は5000~6000



億円があると予測され、官学民の共同開発がスタートする。因みに、農水省の5ヵ年計画では、農業関連の独立行政法人で蓄積してきた知財を民間に開放することで、需要の拡大に伴う新商品・新素材の開発が急速に進み5年後の市場規模は700億円程度になると想定している。(次号へ続く)

注: 健康食品 = 特定保健用食品(健康の維持・増進の効果的な機能を合わせ持つもの) + 栄養機能食品(特定の栄養成分を一定基準以上含有するもの) + 錠剤・カプセル・顆粒 + 狭義の健康食品



南瓜 (かぼちゃ)

カボチャには東洋種の『日本南瓜』、西洋

種の『西洋南瓜』そしてズッキーニに代表される『ペポカボチャ』の3種類があり、これらは北米南部から南米にかけてのアメリカ大陸が原産地です。『日本南瓜』は、16世紀にポルトガル船によって九州に渡来し、カンボジア経由で渡来したことから「カンボジア」「カンボジャ」「カボチャ」とその名が

変化したものとされています。ねっとりとしていて甘みが少なく、水っぽいのが特徴で煮崩れしにくいので、煮物などの日本料理に向いています。一方、一般的に流通しているカボチャの9割以上を占めているのが『西洋南瓜』です。19世紀にアメリカから渡来し、冷涼地や高冷地を好むことから北海道を中心に分布しました。甘みが強くホクホクして水分が少ないのが特徴で、『えびす』『みやこ』『黒皮』『雪化粧』『赤皮栗』など、多くの品種があり、別名『栗かぼちゃ』とも呼ばれ、その甘さを生かしてお菓子、ポタージュなどに良く使われます。

【旬】初夏から初秋にかけてが旬です。現在は2~11月一杯までは国産が、10月~翌年5月頃まではメキシコやニュージーランド産が出回り、1年を通して美味しい南瓜を食べることができます。

【栄養】カボチャの栄養成分の特徴は、カロテンが豊富に含まれていることです。カロテンは体内でビタミンAに変わり皮膚や粘膜を丈夫にし、感染症に対する抵抗力をつけることに役立ちます。また、生活習慣病やがんの予防に関連があると言われています。この他にも、ビタミンB1、B2、C、Eに加えたんぱく質やミネラル、大腸がんの予防に関連があると言われる食物繊維など多くの栄養素が含まれています。「冬至にカボチャを食べると風邪をひかない」と言われるのは、この様に栄養豊富である事にも由来します。

* かぼちゃのホットサラダ *



材料 かぼちゃ 250g、枝豆 1と1/2カップ(さやつきのまま計量)、たまねぎ 30g、調味料A(マヨネーズ大さじ1と1/2、塩、こしょう各少々)

1. かぼちゃは皮をむき、5cm角に切り耐熱皿に並べラップをし、電子レンジで10分-12分(100gにつき、2分-2分20秒)加熱する。熱いうちにマッシャーで粗くつぶす。
2. 枝豆は塩ゆでにして水にとり、サヤから出す。たまねぎはみじん切りにして水にさらし、水気を切る。
3. かぼちゃ・枝豆・たまねぎをAで調味してざっくり混ぜ合わせる。

10/31はハロウィンです。日本人にはあまり馴染みがないかもしれませんが。カボチャをくり貫いたオブジェが定番ですがこれはアメリカ移民が作った物。元祖はアイルランド等で伝わる白カブで作るそうですよ。Trick or treat.

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