

国産大豆の復活に期待

～揺れる国際相場

3月のシカゴ大豆相場は、月初の15ドル後半の史上最高値から月末には12ドルを割り込むまで下落した。世界的にみれば構造的に需給バランスはタイトで、極端な下げ相場は予想しにくい中の今回の大幅な下げは、サブプライムローン問題に端を発する一連の金融不安の悪化や、景気後退懸念とともに投機筋の資金不足が表面化し、利益確定あるいは手仕舞いの動きが加速したことも大きく左右したようだ。ファンダメンタルの要因だけで、相場市況を読むことが難しくなって来ており、今後とも乱高下が懸念される。

世界の大豆需給の概要 2007/08年度

生産量：2億2千万トン（対前年度比 7.3%減）...米国等で減少
 消費量：2億3,600万トン（対前年度比 5.0%増）...世界的な搾油需要の増加
 期末在庫量：4,700万トン（対前年度比 22.1%減）
 期末在庫率：20.1%（7.0ポイント減）

世界は遺伝子組換え大豆生産へ

世界最大トップ3の大豆生産国では、遺伝子組換え大豆生産が主流となった。03年と07年の組換え率を比較してみると、米国では75%から91%へ、ブラジルでは25%から45%へ、アルゼンチンでは90%から99%へと着実に増えている。日本は平成18年度において大豆輸入を米国に77%、次いでカナダに9%、ブラジルに8%依存しているが、カナダでも組換え率を30%から50%に増加した。日本は食用の大豆は非遺伝子組換えに固執しているが、手当てそのものも難しい時代を迎えた。

世界は遺伝子組み換え大豆生産へ

世界各国の遺伝子組み換え作物の割合 万トン

	2003年	2004年	2005年	2006年	2007年	生産量
米国	75%	85%	87%	89%	91%	7,000
ブラジル	25%	35%	40%	45%	45%	6,000
アルゼンチン	90%	97%	99%	99%	99%	4,700
カナダ	30%	43%	45%	50%	50%	300
中国	0%	0%	0%	0%	0%	1,400
日本	0%	0%	0%	0%	0%	20
その他						2,580
合計						22,000

国内の大豆供給は輸入に依存

05年の国内需給は右図の通り、豆腐、味噌、納豆用などの食用需要は約100万トンで、輸入の83万トンに対し国産は17万トンに止まっている。また、期末在庫も搾油用も含めた総需要415万トンに対し26万トンと23日分の低い水準にある。国産では北海道、東北、九州の3ブロックで総生産量の約65%を産出しているが、国産の特徴は気候・土地条件並びに食用の用途に合わせ品種の数の多さである。輸入品の大豆を使い食用生産しているのは世界で日本だけといってもよく、非遺伝子組換えの大豆に拘るのはごく自然の成り行きであるが、世

国内の大豆供給

2005年

【供給】	441万トン	
輸入量	418万トン	
国産大豆	23万トン	
【需要】	415万トン	[食品用の内訳] 単位：万トン
搾油	315万トン	豆腐油揚用 48.8
食品用	100万トン	味噌用 15.3
内輸入	83万トン	納豆用 12.7
国産	17万トン	凍豆腐用 2.9
期末在庫	26万トン	醤油用 3.8
		豆乳用 3.8
		植物性蛋白 4.4
		惣菜湯葉きな粉等 6.2

(次ページへ続く)

(前ページより続く)

界の潮流からは切り離された状況になりつつある。また、価格に関しても、国際相場の高騰の影響を受け納豆用国産大豆の価格は続騰する一方、他の用途は値下がり気味と不安定な相場展開となっている。日本の食卓において、国産100%のコメに欠かせないのが味噌汁であり、豆腐、納豆である。大型契約栽培を通して食用の国産大豆の安定供給を目指すか、遺伝子組換え大豆を食用に認めるかの大きな判断を私たちが自ら決めなくてはならない時代が来た。



飲んで改善！メタボリックシンドローム

静岡産茶葉100%使用した国産初のプーアル茶誕生!!



メタボリック(内臓脂肪)症候群(通称:メタボ)の該当者を指導する特定検診制度が4月に始まり、伊藤園、アサヒ飲料など食品メーカーが対策商品を相次いで発売している。茶用業界は、このメタボ対応として、お茶の主成分であるカテキンのコレステロール低下作用を活用したカテキン濃縮緑茶や、お茶を発酵させた微生物発酵茶などの開発に忙しい。

その中で注目を浴びているのが、「静岡酵母の生みの親」として静岡を吟醸酒王国に導いた「河村傳兵衛」先生が、長年の研究の中で選抜した発酵菌で製造した「吉福茶(きつぷくちゃ)」。

国内初のプーアル茶型・微生物発酵茶で、内臓脂肪吸収を抑制する作用があるとされる『没食子酸(もっしょくしさん) gallic acid』が緑茶の36倍含まれている。「黄金の水色、まろやかな味と香りが特徴で、すっきりとして癖がなく、おいしくいただけます。」と開発に長年携わってきた豊田肥料(株)の豊田富士雄社長は、現代にぴったりの健康茶として勤める。プーアル茶は発酵茶であるため、年が経つにつれて味や香り、色合いなどの深みが増す。このためワインと同じように、年代物の茶葉は値段が跳ね上がる。シンガポールでは、10年物のプーアル茶は、250グラムの包みが平均80ドル程度で取引されており、20年物になるとその3倍の値段がつくといわれている。近い将来、高品質で安全な日本発のプーアル茶が海外でブームになることを期待したい。注:豊田肥料(株) (静岡県袋井市 <http://www.ainou-mart.jp>) (名古屋支店 川邊)



(有)サンワアグリビジネスの傘下、生産法人アグリファクトリー等生産者4名でJGAP団体認証を取得した。当社が関係する生産者として第1号となる。アグリファクトリーの本田氏が昨年5月にJGAP指導員講習を受講し、昨年秋口から導入開始、本年4月17日認証取得の連絡があった。

JGAP指導員講習の受講者が1400名を超え、4月20日現在の合格者は906名と1000名に迫る。当社の関係各者も500名を超えた。最近では、JA関係者や生産者自らが受講するケースや、団体での取り組みが増えている。3月末で全国の認証農場数は、219農場となった。

各種競技のオリンピック代表が選出される中、水泳の代表選考はとても明瞭で、見ていてとても気持ち良かったです。今週末、長野で行なわれる聖火リレーも気持ちのいいものになるといいですね。

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>