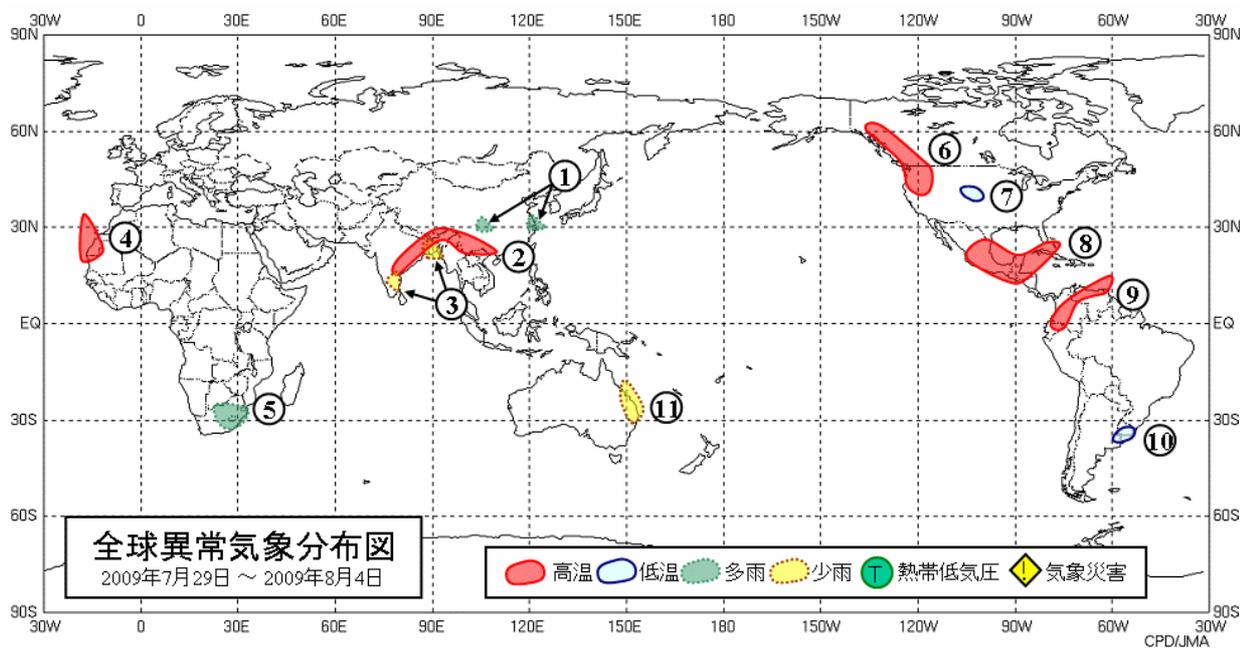


# 異常気象が及ぼす食品価格高騰

農林水産省では、8月4日に「日照不足・低温等対策連絡会議」を設置

数年に一度発生するエルニーニョ/ラニーニャ現象は、熱帯域のみならず世界各地の天候に影響を及ぼし、日本でも天候不順による日照不足・集中豪雨などで、此処へ来て野菜の市場価格は大幅に上昇し、更に米の作況指数もやや不良の予想である。北海道や東北の一部では不稔の心配が出ている。平成21年産水稻の南四国及び南九州における早期栽培の作柄概況(7/15現在)は「やや良」ないし「良」の見込みである。農林水産省では、8月4日に「日照不足・低温等対策連絡会議」を設置し、北海道3ヶ所及び九州北部に調査チームを派遣し実態を把握、予防対策の実施、被害への速やかな対応が行われるよう準備を依頼した。

また気象庁は、去る8月3日に異常気象分析検討会を開催し、7月の北日本の多雨、日本海側の日照不足、九州北部地方から東海地方にかけての記録的な梅雨明けの遅れ、「7月の中国・九州北部豪雨」の発生などの不順な天候をもたらした大規模な大気の流れについて、その要因等を分析、公表した。同庁では、本年6月の太平洋赤道域の大気・海洋の状況とエルニーニョ/ラニーニャ現象に関する今後の見通しについて発表したが、エルニーニョ監視海域の海面水温の基準値との差が、秋から冬にかけて上昇する傾向を予測している。同庁では冬までは持続する可能性が高いとしている。気象庁が、毎週水曜日更新している1週間毎の世界の異常気象や気象災害の状況に拠ると、異常気象は日本だけでなく全球的に発生し、今後の食品価格に大きく影響してくる。(下図参照)



## 異常気象によって、穀物・肥料は再び暴騰するか？

日本の食糧事情を左右する大きな要因に中国があることは明白だが、食糧の消費大国である中国の経済回復が堅調で、中国は既に、国家食糧備蓄政策を強力に推し進め、食糧・肥料(とりわけリン酸肥料)の囲い込みで更なる上昇を招く恐れがある。あるジャーナリストによると、穀物価格は金融危機により一旦値を下げたものの、昨年末から再び上昇に転じ、穀物・肥料は再び暴騰すると予想している。世界的な異常気象による需給逼迫によって、今後の穀物価格の高騰が見込まれる為、ヘッジファンドなどの投機マネーが相場を押し上げることが予想される。

最近の世界の主な異常気象～全球異常気象監視速報

異常気象の種類	地域	概況(7月29日 - 8月4日)
異常多雨	華中周辺	重慶市では、3～4日の2日間降水量が280mmに達した(8月降水量平年値:125.8mm)
異常高温	中国南部～インド東部	インドのマチリパトナムでは、2日の日最高気温が39 に達した(平年値:約33 )。
異常少雨	バングラデシュ・インド南部	バングラデシュ南部のバリサルでは、最近1か月間の降水量が60mm以下で平年の2割以下。インド南部のティルチラーパリでは、最近1か月間の降水量が10mm以下で平年の1割以下。
異常高温	アフリカ北西部	モーリタニアのズエラトでは、30日の日平均気温が39 (平年値:約34 )
異常多雨	南アフリカ周辺	ポートセントジョンズでは2日の日降水量が70mm(8月の月降水量平年値:61.4mm)
異常高温	カナダ西部～米国北西部	ブリティッシュコロンビア州テラスでは、29～31日の日最高気温が37 に達した(平年値:約21 )
異常低温	米国中部	ワイオミング州のキャスパーでは、30日の日最低気温が5 を下回った(平年値:約12 )
異常高温	メキシコ南部周辺	メキシコ中部のグアナフアトでは、4日の日最高気温が33 に達した(平年値:約26 )
異常低温	ベネズエラ北部～エクアトル	ベネズエラのメリダでは、3日の日最高気温が31 に達した(平年値:約25 )
異常低温	ウルグアイ周辺	ウルグアイのロチャでは、31日の日最低気温が-3 を下回った(平年値:約6 )
異常少雨	オーストラリア東部	オーストラリア東部のバンダバーグでは、最近1か月間の降水量がほとんどなかった(7月の月降水量平年値:53.9mm)



ハバネロの辛さとごま油の風味が食欲を刺激

栄養たっぷり暑い夏にぴったり! “絶品” 麻婆豆腐

【材料2人分】木綿豆腐 1/2 丁、豚挽き肉 300 g、  
ごま油大匙 1、にんにく大匙 1/2 (みじん切り)、  
ショウガ大匙 1/2 (みじん切り)、長ネギ 1/4 本 (荒みじん切り)  
豆板醤小さじ 1/2、ハバネロ辣油大匙 1/3、酒大匙 1 (あれば紹興酒のほうがかくが出来ます)

みそ大匙 1、しょうゆ大匙 1、砂糖大匙 1/4

水カップ 1/4、鶏がらスープの素小さじ 1/4、こしょう少々 と はよく混ぜ合わせておく

【作り方】1. 豆腐をペーパータオルで包み、水切りをし、2 cm 角に切る (水切りの際、電子レンジで2分程過熱してもよい)。

2. よく熱したフライパンにごま油をなじませ、にんにく、ショウガ、ネギを入れて香りが出るまで炒める。豆板醤、半量のハバネロ辣油を加えて炒める。ひき肉を加えて炒め、酒、 の順に加えて混ぜ合わせる。【ポイント】油が透き通るまでしっかり炒める 肉に味を染み込ませる為

3. ふつつつとしてきたら豆腐を加えてお玉で大きく2～3回混ぜ全体に味をなじませる。こしょうと残りのハバネロ辣油をふって仕上げる。【ポイント】豆腐は3分ほどしっかり煮る

\*写真右上ハバネロ辣油提供: 篠ファーム様

ハバネロとは? ナスコトウガラシ属に属する、世界一辛い唐辛子の一種。名称は起源と考えられている南米ハバナにちなみ付けられている。ハバネロといえは辛いことで有名だが、辛さはおおよそ200,000～300,000スコヴィル(辛さの単位)で、ギネスブックには1994年に最高記録として577,000スコヴィルが掲載されている。主な産地は南米で、現在年に1500トンが生産されている。

-----  
この度の大雨、地震など被害に遭われた方々にお見舞い申し上げます。今夏は災害お見舞いを申し上げる機会が多いのが悲しい限りです。残暑厳しき中、ご自愛下さいませ。次号は9/9発行です。

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