

# 震災後のコメの需給動向について

4月27日、農水省は平成23/24年（23年7月～24年6月）の需給見通しと23年産生産調整目標数量の県間調整の内容を発表、東日本大震災によって当面の米の需給に特段の支障をきたすことはないとの見方を示しました（表1）。（表1）

23/24年の主食用需給の考え方(万トン)

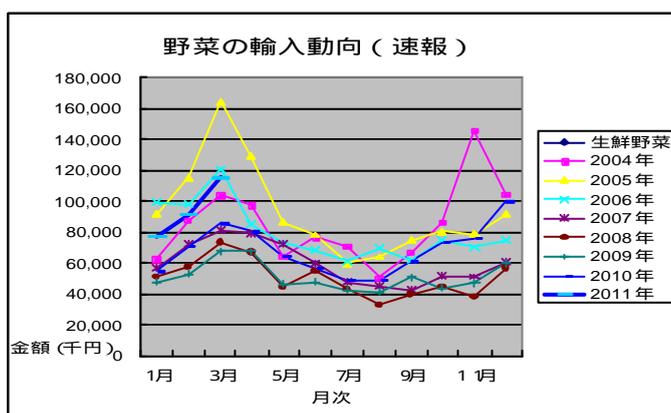
23年6月末民間在庫量	A	196
23年産米生産数量目標	B	795
災害被害等による消失分	C	▲14
作付制限		▲5
地震・津波被害による減収		▲9
県内市町村間調整・県間調整による増加分	D	12
23/24年主食用等供給可能量計	E=A+B+C+D	989
23/24年主食用等需要量	F	802
24年6月末民間在庫量	G=E-F	187
(直近5カ年の中庸3年平均の民間在庫)		(190程度)

これによりますと、震災に伴う津波によって水田の冠水・流出、福島第二原発事故に伴う警戒区域・計画的避難区域・緊急時避難準備区域内の作付制限によって14万トンの供給が消失したと想定しております。これに対し被災県では、生産目標数量を市町村間や県間で調整。この供給消失分のうち12万トンを他地域の生産でカバーするものと見込んでいます。結果として全体の供給減は2万トンに留まり、24年6月末の民間在庫量も平年並みと試算しています。（次ページへ続く）

## 最近の輸入野菜の動向(2004年～2011年3月)

最近の野菜輸入は、50%を占める中国産がジワリ増える傾向にあります。残留農薬などの安全性の問題から2007年度以降減少傾向にあった中国産野菜が、2010年度は日本国内の春先の低温・多雨、夏季の高温・少雨の天候不順の影響で、数量ベース51.4%、金額ベースで49.5%（2009年36.9%）にシェアが伸びています。生鮮では40.1%、冷凍野菜は43.3%、乾燥野菜では86.1%です。

2010年度の品目では、特に大幅に増加した品目はたまねぎで339,477ト（+131,902ト前年比163.5%）。輸入先は中国とアメリカ。にんじん及びかぶが65,187ト（+23,369ト前年比155.9%）、ねぎが50,188ト（154.1%）、結球キャベツが23,368ト（+10,313ト前年比179%）と、これらの野菜は中国からの輸入が増加し、ブロッコリーは米国からの輸入が増加しています。



中国からのたまねぎは、山東省西南・江蘇省西北地域で4～5月に収穫され、多くは剥き玉加工で冷蔵貯蔵され11月頃まで輸出されます。9月には甘粛省、1月頃には雲南省から輸出されています。6月には収穫間もない玉葱が原体で輸出される為、一時的に中国FOB価格が大きく低下しますが、その後冷蔵経費が加算され価格が上昇しています。中国のFOB価格は右上がりのトレンドを示していますが、円/ドルの為替レートが円高にシフトすることで中国CIF価格の上昇は抑制され、緩やかな価格変動となっています。しかし、ニンニク（104円/kg 192円/kg）や、生姜（86円/kg 123円/kg）などは中国の作柄不良もあって大幅に値上がりしています。ある加工業者の話では、業務用の剥きニンニクは2倍以上になったとの情報もあり、先ず30%～50%を国産にシフトする為農業法人を立ち上げ、青森県等の契約農場と連携し産地作りを始めています。（資料：農畜産業振興機構「ベジ探」、原資料：財務省「貿易統計」）

(前ページ中段より続く)

同時に公表された生産調整目標数量の県間調整については、宮城・福島県から調整の希望が出た4万5600トンの内、2万6522トンまで他県が引受けました。引受け手は、1万0280トンの新潟を筆頭に、秋田(6170トン)、青森(3380トン)、山形(2480トン)などの12県が手を挙げました。しかし震災発生時点で多くの稲作農家はすでに23年産向け種子の手配等を済ませており、作付計画を変更して引き受け手となるには時間的に間に合わない地域も多く、残る1万9078トンが調整未達に終わっております。

一方、市場の動きとしては、全国団体(全農+全集)が販売する22年産主食うるち米269万トンは4月中でほぼ全量が成約した模様であり、3月末時点での前年産の成約状況と比較しても21年産が販売計画の6割弱しか成約していなかったのに対し、22年産は9割弱と大きく進捗しています。これは23年産の作付減や震災に起因する田植えの延期による新米出回り開始時期の遅れが見込まれるため、22/23年産の端境期に原料玄米が不足しないよう卸サイドが必要量の確保に早めに動いているものと見られます。また、震災以降市中取引の価格が高騰しており、特にコシヒカリ・あきたこまちを中心とする上位銘柄が大きく値を上げています。例えば昨年、出来秋には新潟産一般地区のコシヒカリの市中価格は60kg当たり税別1万4千円台であったものが現在は2万3千円以上の価格がついています。理由としてはコシヒカリ・あきたこまちの主力産地である新潟・秋田の22年産の作況がそれぞれ97・93と良くなかったことや、22年産出来秋に安値でスタートしたコシヒカリ・あきたこまちが、全体の価格下落と同時に銘柄間の価格差が縮まったことも相まって値ごろ感から家庭用・業務用ともに販売が先行したことが考えられます。

このように全体需給の試算上はバランスがとれていても、産地・銘柄ごとの需給状況は異なっていますので、今後の動向には注意が必要です。

---

## つなごう心のタスキ ~ it's time to unite ~

このたびの東日本大震災により被災された皆さま、関係者の皆さまには、心からお見舞い申し上げます。被災地の一日も早い復興をお祈り申し上げます。

駅伝同好会「MAC'S(マックス)」です。今年も恒例の駅伝大会に参加しました。震災後のこのような状況の中で、駅伝が必要なのか悩みましたが、大会が掲げる「ランナーにできることをつないでいこう」という思いに賛同し、2チームがエントリーをしました。当日は見事に晴れ上がり、気温は27

に迫る暑さの中、20kmを4区間で競うレースに、総勢313チームが一斉にスタートしました。今回のタスキには、被災された方々への応援の意味を込めて「つなごう心のタスキ ~ it's time to unite ~」というメッセージが刻印されています。このタスキを汗と給水でピシピシにしながら、全員でつないで無事完走することができました。記録は、1時間52分07秒と1時間58分53秒で、上位入賞には程遠い結果でしたが、思いを一つにして走った感慨深い大会になりました。これも5名の助っ人(水島氏、久保田氏、中島氏(以上、三菱商事)、細矢氏(MCFC)、梶川氏)の皆様のおかげです。ありがとうございました。余談になりますが、打上げは恒例の焼肉店で乾杯!(MAC'S主将 東京支店 高橋)



---

食中毒が怖い季節になってきました。原因の多くが鶏肉に多い「カンピロバクター」による食中毒です。予防法は75度以上1分以上の加熱 包丁・まな板・箸などの調理器具は洗剤で洗ってから他の食材に使用する(70以上の湯をかけるとより効果的) ふきんの消毒は70以上のお湯か塩素系漂白剤に1分以上浸け、よく乾燥させる。熱と乾燥に弱い菌なので、ちょっとしたひと手間が必要ですね。

編集局長：小田原次洋 アシスタント：助川尚子

電話：03-5275-5511/E-mail：macjournal@mcagri.co.jp URL <http://www.mcagri.jp>