

コメはどこに行ったのか

～ 23年産米の動向

産地の集荷事情に異変が起きている。農林水産省は、10月26日に10月15日現在の作況を発表、平年を上回る101と見込んでおり、主食用の生産量は国の生産数量目標を約20万トン上回っている状況となっている。統計上では全体需給は過剰となっているのにも関わらず、各地の集荷業者にはコメが集まらない。地域ごとに程度の違いはあるがJA・商系業者を問わず、作況が98であった22年産より取扱数量を減らしている業者が少なくない模様だ。

このような状況下で、産地では集荷価格・卸間相場が大幅に上がっている一方、景気低迷による消費減退が続く消費地での精米小売価格は産地ほど上昇しておらず、中間流通業者の負担により維持されている不自然な状態が続いている。統計上の全体過剰と現実の集荷減とのギャップから、集荷・流通の各段階からは「コメはどこにいったのか」という声が上がっている。今号はコメの行方と今後の状況について現在出されているいくつかの見方をご紹介します。

(単位：ガトン)

		主食用米等
平成23年6月末民間在庫量	A	182
平成23年産米生産数量目標	B	795
原発事故による作付制限	C	▲5
地震・津波被害による生産量減少	D	▲9
県内市町村間調整・県間調整による生産量増加	E	12
平成23年産主食用米等生産量	F = B + C + D + E	793
平成23/24年主食用米等供給量計	G = A + F	975
平成23/24年主食用米等需要量	H	805
平成24年6月末民間在庫量	I = G - H	170

生産者段階でコメ滞留か

統計上の作況は1.7ミリの網目で調製した数量に基づいているが、実際主食用として流通している米穀を調整する網目はもっと大きいことから、実際の主食用の市場に供給される数量は統計の数字より少なくなると見込まれる。しかし全体需給が不足するほどの影響を与えうるものではない。

現在流通段階でコメが足りない状況は値上がりを見込んだ一部の集荷・流通業者が販売を留保していることもあるかもしれないが、各地で多くの集荷業者が苦戦していることを考えると、コメが滞留している可能性が一番高いのは生産者段階ではないかという見方が出ている。震災の経験から都市部の縁故者からの要望を見込んで、産地の生産者が例年より多めに保有米の在庫を積み増しているのではないかという考え方だ。

また、今年3月以降の震災に起因する需要増から、春先に集荷業者が22年産の保有米を集荷することに力をいれたために、生産者段階での22年産米在庫がなくなり、23年産米を早食いたうえで大目に保有しているのではないかという説も出されている。そして、一部には22年産米の卸間相場が高騰したことを受け、23年産の今後の値上がりを見込んで出荷を一部留保している生産者もいるのではと推測する向きもある。

今後の状況

生産者段階でコメが滞留しているとすると、価格上昇を期待するなどの経済的な理由であれば、年産途中で生産者が換金したいとする時期にいずれ出荷されると思われるが、このような理由ではなく、震災後の一連の動きを見てきた生産者が、万一の際の備蓄として持つことを考えているならば、24年産の収穫時期まで市場に出回ることがない可能性もある。集荷・流通段階で出されている見方は様々であるが、先安感に翻弄された昨年の出来秋といい、23年産も難しい年となりそうだ。

植物によるセシウムの取り込み

～ 除染の味方 「マツバイ」 セシウムをスピード吸収

土壌中に環境を汚染する有害物質などが入った場合その除染には、汚染土壌をそっくり入れ替える、土壌に化学物質を投入して、移動しにくい形にして保持させる、汚染土壌に大量の化学物質や水をかけ、有害物質を排出させた廃液を化学物質や微生物の力を借りて取り除く、植物や微生物を汚染環境中で生育させ、その植物や微生物を回収することにより取り除く方法が考えられている。近年、コスト面より、植物を使った環境浄化技術が注目を集めている。

農業の現場では、塩類集積した耕地からの塩類の除去にトムロコシやソルガムを利用することは古くから行われており、最近では、水田からのカドミウムなどの除去にも利用されている。特殊な例では、金鉱山の鉱石廃棄物から金を回収するためのヒマワリの利用、砒素除去のためのモエジマシダの利用などがある。チェルノブイリ原発事故後の研究では、マツやニガヨモギ、一部のきのこに放射性のセシウムやストロンチウムが集積していることが明らかになっている。植物や微生物を汚染環境中で生育させ、その植物や微生物を回収することにより取り除く方法である。

財団法人 環境科学技術研究所が平成20年1月に、原子力と環境のかかわりについて研究発表している。セシウムは植物にとっては必要の無い元素である。土壌中には極微量しか存在しないので、植物中には一般的に非常に少量しか存在しない。しかし、セシウムはその化学的性質がカリウムに似ているため、土壌中に少しでも存在すると、カリウムと間違えて植物が吸収してしまう。この性質をうまく利用して、土壌中に存在する放射性セシウムを吸収させ、環境浄化に使う技術の開発が行われている。その方法は、セシウムをほかの植物より比較的多く吸収する植物を野生植物から探してきて利用する方法と、もうひとつは、セシウムの吸収に関与する輸送体を明らかにして、より早く、より大きく育つ植物の根にその輸送体タンパクを遺伝子工学の技術で大量に発現させ、効率よくセシウムを除染してくれる新しい植物を開発する方法だ。最近、土壌中の放射性セシウムを効率よく吸収することを、愛媛大大学院の榊原正幸教授＝環境岩石学＝らが明らかにした。除染の味方は、用水路や池などに生えている水草「マツバイ」である。(23日朝日新聞、マツバイはカヤツリグサ科の多年草。)

セシウムは根から地上部への移行が多いので、地上部への集積が容易で、地上部の刈り取りによって取り除くことが出来る。また、実験植物での結果では、セシウムは植物体内に4000ppm程度まで蓄積しても、生育に障害が出ないことが明らかになっているので、輸送体タンパクを遺伝子工学の技術で大量に発現させ、強制的にセシウムを蓄積させることが可能になる。さらに、セシウムの植物内での無毒化や耐性に関与する遺伝子も合わせて発現させれば、より多くのセシウムの蓄積が見込まれる。(資料：平成19年度No.7原子力と環境のかかわり平成20年1月31日発行 財)環境科学技術研究所)

野菜の評価について

“良い野菜”ってどうやって決められているのでしょうか？実は野菜の評価は、圧倒的に外見中心で行なわれています。市場に出荷される野菜は、大きさや曲がり具合、傷の有無等により野菜ごとに規格が設定され、その規格に合うように産地では、膨大な人手と手間をかけて野菜を判別し、規格に満たない野菜は大量に廃棄されています。しかし、消費者が野菜を購入する時の判断基準は一番に鮮度です。消費者はそれほど形を重視していないようです。都内で産直の店を展開している“ベジマルシェ”は中身で値段を付けています。地産マルシェを展開しているファームドゥでは、傷物や形の悪い野菜も“訳あり野菜”として売っていますが、時々ここの野菜は安いね！と言われるそうです。



夏の電力需要のピークを乗り越えた後も、前年より10%程度節電されているのは、無意識に節電が身に付いているからでしょうね。いよいよイルミネーションも始まり、街が活気付いた感じです。

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