

# 2016年度のコメ需給の行方

## ～業務用人気銘柄の不足懸念も

これから田植え本番のシーズンを迎える前に昨年のコメ販売状況から気になる話をお届けしたい。農水省は2016年度の主食用米の生産目標量を前年比8万トン減の743万トンとし、昨年に引き続き生産調整に臨む方針だ。8万トン減は高齢化と食の多用途化によるコメの消費減を想定した結果である。また、16年6月末の民間流通在庫も207万トンとの見通しで、2016米穀年度の流通想定供給量は743+207=950万トンとなる。これにより、2016米穀年度の想定需要量762万トンを差し引いた量、すなわち950-762万トン=188万トンが17年6月末の民間流通在庫量となる見通しで、需給バランスの目安となる6月末在庫量200万トンをかなり下回る事となる。2015年度は主に飼料用米を中心とした転作の奨励が進んだこともあり生産目標数量751万トンを達成出来たこと、作況指数が100となったことなどから漸く米価は下げ止まり、15年度は前年よりも米価が10%～20%程度上昇、コメ生産者の所得もアップ、満足の行くレベルには戻ってないとしても生産者にとってはホッとしているところではある。この昨年の中食・外食用米の需要が6%増となっており、また昨年の中食・外食用米で原料用米では家庭用米が4～5%上昇しているのに対して業務用は12～13%上昇、格差が縮小しているのだという。昨年度の飼料用米の生産拡大に伴い業務用中心に利用されてきた銘柄が飼料用米に転換利用されており業務用途米の供給量が減少、需給のミスマッチが発生しているといえる。26年/27年の2月販売価格では平均11%の価格上昇率となっているが、群馬や栃木等で生産されている「朝日の夢」については26年3月と27年同月比の価格では群馬県産で1袋あたり3,755円増(上昇率32%)、栃木県産で2,423円増(25%上昇率)となっている。「朝日の夢」はコシヒカリよりも米価は安い、晩生で収穫期をずらせ、また収量も取れるといった栽培上のメリットもある為、飼料用米への転作に利用されたケースが多い。現在も一般用米としての引き合いがあるものの関東コシヒカリとの価格差が縮まってしまう業務用の価格帯としては魅力に欠けるようだ。28年度も飼料用米の生産拡大を推進する中で業務用の価格帯に見合った銘柄のひっ迫が発生する懸念もある。こうなると中食・外食産業により提供される食品価格の値上げやコメ使用量の低下にもつながりかねない恐れもでてきた。応急の対処策としてはコメ流通業者の意見として業務用ではSBS米の調達を昨年度よりアップし穴埋め対応するといった声も聞こえており、国内生産者からすれば国外産にシェアを取られる格好となり本末転倒な話だ。

生産者の高齢化や18年には減反政策の見直しといった生産現場での変化の中で、業務用米を確保して食品業者に安定供給を図るべく流通業者や利用者が産地に直接出向き複数年契約を生産者と締結す

16/17年主食用米等の需給見通し(単位:万トン)

16年6月末民間在庫量	A	207	207
16年産主食用米等生産量	B	743	735
		生産数量目標	自主的取組参考値
16/17年主食用米等供給量計	C=A+B	950	942
16/17年主食用米等需要量	D	762	762
17年6月末民間在庫量	E=C-D	188	180

(前ページより続く)

る動きがやはり活発化してくるだろう。

主食用については用途に応じニーズにマッチした生産がなされることが国産自給率の改善にもつながり、単一品種の作付だけでなくニーズに合わせて複数の品種による栽培選定が今後重要になっていくのではないだろうか。

## 春の味覚 たけのこ ~たけのこグラタンのレシピを紹介~

春を告げる筍。早いものは年末年始から出荷が始まり、3~5月に出荷のピークを迎える。今年は表年にあたり主力の九州産が3月の干ばつの影響を受けて初物が品薄となっており価格が例年よりも割高となっているようだ。

日本でよく食されている孟宗竹(もうそうちく)の産地は関西から九州が多く、福岡県、鹿児島県、熊本県、京都府で全国生産量の約75%を占めている。九州では生産量の多さもさることながら北九州市小倉南区の合馬(おうま)地区で採れた筍は「合馬たけのこ」としてブランド化されている。合馬たけのこはアクが少なく、やわらかく風味豊かで、新鮮なものは刺身(生)でも食べられる。京都や大阪などの高級料亭で使われており、特にシーズン初出荷のものはほぼ全量が関西向けに出荷されており、地元ではまず出回らないほどの人気である。今回は旬の食材たけのこを使ったちょっと変わり種グラタンのレシピを紹介させて頂く。

### 【材料】

A	茹でたけのこ	200g
	たまねぎ	1/2個
	ベーコンまたはチキン	100g
	えび(お好みで)	6尾(約100g)
マカロニ	100g	
とろけるチーズ	80g	
パセリ	適量	
牛乳	適量	
バター	適量	
薄力粉	適量	
白ワインまたは日本酒	適量	
塩、こしょう	適量	



### 【作り方】

- ① マカロニは塩茹でしておく。たまねぎ(みじん切り)、たけのこ、ベーコンまたはチキンは好みの大きさにスライスしておく。えびは殻をむいて背ワタを取り、背開きにする。チキンとエビに軽く下味(塩)をつけ、白ワインまたは日本酒で風味をつける。
- ② 牛乳、バター、薄力粉でホワイトソースを作る。鍋にバターと篩いにかけて小麦粉を入れて牛乳を少しずつ注ぎながら火にかける。木ベラで混ぜながら固くならない程度にとろみがつくまで混ぜる。最後に塩で味を調える。
- ③ フライパンを熱し、バターを溶かし、材料Aを炒め、塩とこしょうで味を調える。
- ④ 塩茹でしたマカロニを③に加えてバターを全体にからめる。
- ⑤ 作っておいたホワイトソースを半分入れて全体にからめ、耐熱のお皿にもりつけ、残っているホワイトソースを上からかける。
- ⑦ とろけるチーズがきつね色になったらお好みでパセリのみじん切りをのせて供する。

熊本地震で被災されました皆様には心からお見舞い申し上げます。まだ余震が続く中、避難生活が長引いてきましたが、一日も早い復興を心よりお祈り申し上げます。

編集事務局：南部、助川

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