

令和3年産 第2回米等の作付意向結果

農水省は5月27日に第2回目の作付意向調査結果を発表した。本結果は4月末時点での作付け意向調査結果となっている。4月末での結果ともなるとほぼ麦あとの田植えを除けば主食用生産の段取りは済んでいるので今回の調査結果で落ち着く可能性は高い。農水省は令和3年産の適正生産量を693万トンとし、36万トン、6.7万ha分の主食用米以外への作付転換が必要だと説明している。第2回目の意向調査によると、数字の上では主食用米は第1回目調査結果と比較して作付意向が平年並から減少傾向に移行した都道府県は2倍近くへと拡大した。令和2年産実績と比較すると、主食用米減少傾向はと回答した自治体は38、前年並み傾向は9、増加傾向は0と見込まれている。ただし、主食用米の生産が減少傾向と回答した自治体のうち「1～3%程度減少傾向」は28、「3～5%程度減少傾向」は8、「5%超の減少傾向」は2と見込まれている。別目的への転換面積は3.7万haとの試算にて目標の55%しか主食用米からの転換が進んでいない計算となり一層の転換が必要な危機的状況だ。

コロナの影響で4月末時点での主食用米の流通在庫は前年よりも27万トン増の231万トンで推移している。上述したように国が36万トンの主食用米を生産から外さなければならぬというメッセージはこの4月末時点で27万トンもの流通在庫増となっている実際値と近い数字となってきた。現在、医療従事者や65歳以上の高齢者が新型コロナウイルスワクチンの接種が始まっているところだが16歳以上の全ての国民が接種完了するまではまだ時間を要するため普段の生活に戻るのはまだ先

の話だ。よって、外食等の需要が戻って来るのも1年以上先となろう。従って令和3年度産の主食用米の作況が100であった場合、昨年度産の在庫を大きく抱えて新米の季節を迎えてしまう事態となる。このままでいけば令和3年産の更なる価格下落が見通され、流通業者は倉庫の確保に苦慮する状況が迫っているという事だ。現在、北海道夢ぴりかや山形つや姫は昨年比100%の価格帯のままで下落せず不動の人気であるが、台風や高温障害、ウンカ等に見舞われて作況を落とした西日本地域で生産された品種以外は前年並みの価格で売れている銘柄はほぼなく前年比平均95%で500円から1,000円の下落幅となっている。このまま主食用米の作付面積となれば生産現場でも1俵2,000円程度まで下落するのではないかという不安を抱く声が出てきた。ただ、生産者は今年の現象は一過性のもので、価格は下がるのは仕方ないが出来た米は何とか捌けるだろうとまだ安易に考えているケースが多いような気がしてならない。飼料用米の場合、数十万トン規模の生産量の増加となると特に倉庫事情の受入体制が未整備であり、生産者や流通業者段階で在庫を一時抱えるケースとなろう。飼料を使う側の問題と言えば、豚向けでの飼料用米の使用比率は低いものの豚熱の拡大発生が気になるところだ。養鶏では季節性なのか鳥インフルエンザ発生情報は栃木県芳賀町にて発生した3月13日以降はなく落ち着いており、鶏向けでの飼料用米使用は徐々に回復していくだろう。飼料用米は安倍政権時代に110万トンの生産拡大を閣議決定しているが、平成28年の505,998tをピークに昨年度実績は374,906tと減少している。主食用米に代わって多用途米が作付面積と生産量がどれ位増加に転じるか気になるところだ。主食用米の生産調整が必要な時に飼料用米が一番生産移行しやすい方法であると生産者は

(次ページへ続く)

第1・2回 令和3年産米等の作付意向調査推移比較

用途の種類	増産傾向		前年並み		減少傾向	
	1回目	2回目	1回目	2回目	1回目	2回目
調査						
主食用	0	0	28	9	19	38
加工用	18	22	17	7	9	15
新市場開拓用	19	17	9	7	10	14
米粉用	17	20	22	10	6	15
飼料用	31	38	9	4	5	3
WCS用	13	22	25	17	6	6
麦	13	24	22	12	10	9
大豆	15	23	23	13	7	9
備蓄米	10	11	12	9	12	14

数字は都道府県の数

(前ページより続く)

認識されているはずなのだが、実際は需要受入可能量に対して生産側の供給は追い付いてない状況下にある。生産者とすれば契約手続きの煩わしさや飼料用米の単価、搬出条件のミスマッチもありなかなか国の思惑通りにはなっていない現状がある。その他の戦略作物については、加工用米22県、米粉用20県が第1回目より増産傾向となっているが新市場開拓用米（輸出用米等）17県となり前回の調査時より2県減少している。新規市場開拓用米は輸出する国の事情もある事から簡単にはいかないようだ。米生産者や流通業者にとって主食用米の作付面積がどうなるのか最大の関心事となっている。今後の調査結果も随時報告していく事としたい。

旬もの 北海道産アスパラガス

アスパラガスは北海道が作付面積、収穫量共に全国第1位である。農林水産省統計部 作物統計調査の資料を見てみると、作付面積は北海道に次いで長野県、秋田県と続き、収穫量については北海道に次いで佐賀県、熊本県と続く。それぞれTOP10を表にしたのでご参考迄。正直なところ北海道が作付面積、収穫量共に

全国第1位である事に驚いた。スーパー等でよく見かけるものとしては長野県産のイメージがあり、時には輸入品（メキ

令和元年産 都道府県別作付面積、収穫量(TOP10)

	全国	1位	2位	3位	4位	5位	6位	7位	8位	9位	10位
都道府県		北海道	長野	秋田	山形	福島	岩手	新潟	青森	佐賀	長崎
作付面積(ha)	5,010	1,250	828	376	362	358	300	226	139	129	120
都道府県		北海道	佐賀	熊本	長野	福岡	長崎	山形	栃木	福島	秋田
収穫量(t)	26,800	3,340	2,850	2,110	2,070	1,930	1,820	1,720	1,700	1,400	1,390

出典:農林水産省統計部 作物統計調査

シコ、オーストラリア、ニュージーランド産等)を見かけていた為、認識を新たにしました。種類としては、定番のグリーンアスパラガスを始め、ミニアスパラガス、紫アスパラガス、ホワイトアスパラガス、さぬきのめざめ等がある。紫アスパラガス、さぬきのめざめは中々お目に掛かる事が少ないのではないだろうか。このアスパラガスの語源やルーツを調べてみたところ、ギリシャ語で「新芽」や「沢山に分かれる」という意味の『アスパラゴス』が語源。南ヨーロッパが原産で、日本に持ち込まれたのは江戸時代。以降、明治時代にかけて当時は食用ではなく観賞用として育てられており、大正時代に食用として栽培が始まった。日本のアスパラガス発祥の地は、ここ北海道の岩内町で記念碑もある。岩内町出身の農学博士：下田喜久三氏が北海道の冷害対策作物として品種改良を行い、日本で初めてアスパラガスの栽培に成功した。本格的に栽培が始まったのは喜茂別町で、アスパラガス揺籃の地と呼ばれている。現在では富良野、美瑛といった北海道各地で栽培されている。

この北海道産アスパラガスを当社取引先より頂いたので事務所で実食させていただいた。長さは25～26cm、太さは2cmはあろう非常に立派なものである。事務所のため、手間のかかる調理は出来ないのでラップで巻いて電子レンジで1分程温めた。鮮度が良いせいかラップから水分が滴り落ちる。家庭では下ごしらえで根元部分の皮を薄く剥くと思うが、大胆に剥かずそのままレンジでチン！穂先の方からガブリと食べてみたが、とても瑞々しく香りもとても良い。根元部分は想像していたよりも柔らかく、繊維が口の中に残る事もなくとても美味しく食べら



れた。熱湯で茹でると栄養素が流れ出てしまうこともあるので、鮮度の良いものであれば電子レンジの方が旨味や香りをより楽しむ事ができるのではないだろうか。含まれる栄養素の中で注目なのがアミノ酸の一種であるアスパラギン酸。エネルギー源として利用され、新陳代謝を促すなど、疲労回復に効果が期待される。ビタミンA、B群、C、Eなども含まれる為、疲れにくい体づくりはもとより、旬なものを食べて健康維持にも繋げていただきたい。お時間ある時にでもネット検索され、北海道の冷涼な気候が育んだ美味しいアスパラガスをお取り寄せするのも良いだろう。また中々外出も難しい環境の為、贈答用でもお勧めいたします！（札幌支店）

真夏日になる日が出てきました。暑さの走りですので熱中症にお気を付け下さい。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>