

- ◆ 2021年11月10日発行ラインナップ
- ・ 令和3年産 水稲作況指数 101
- ・ 西日本一の生産量を誇る山鹿和栗

令和3年産 水稲作況指数 101

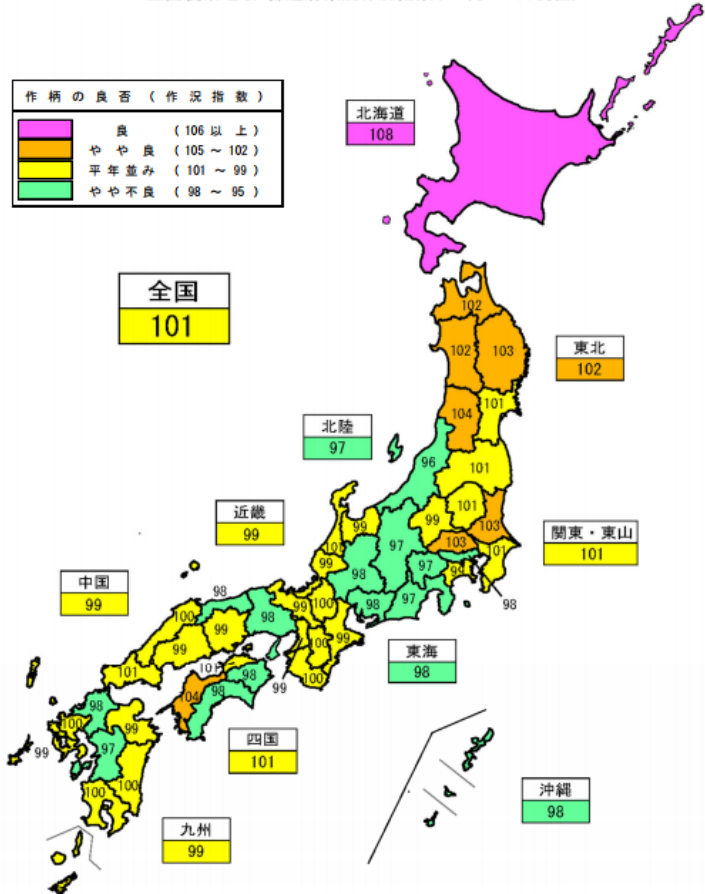
令和4年産主食用米は更なる生産調整が必要

農水省は11月9日に10月25日までの各定点観測結果に基づいた令和3年度産水稲の作況指数を発表した。発表によると水稲の作柄は、6月下旬から7月上旬の日照不足、8月中旬からの低温、日照不足等の影響がみられる地域がある一方で、主産地の北海道及び東北地方においては、全もみ数が平年以上に確保され、登熟も順調に推移していると見込まれることから、全国の10a当たり予想収量は539kgとなった。また、農家等が使用しているふり目幅ベースでの全国作況指数は101となった。地域別に見てみると関東以北の東日本で関東・東山で101、東北で102、北海道で108と平年作以上の好成績を収めている。9月25日の作況報告では関東以西の作況は軒並み悪い作況が予想されていたが、北陸97と東海が98のやや不良となったものの近畿99・四国101・九州99と9月以降の天候が持ち直したことで全国の作況が前回報より1上がった結果となっている。10a当たりの収穫量が全国で一番多い県は山形県の626kg、一方で一番反収が取れてないのは東京都にて405kg（ただし沖縄県の第一・第二期作平均の303kgは除く）で同じ日本にも関わらず221kgもの差が開いている。俵数に直すとおよそ3.7俵もの差とは驚く次第だ。昨年は台風被害による天災のほかに特に西日本地域ではウンカの被害に見舞われた県もあったが本年度は幸いにして大きなウンカの被害は免れ、登熟期に天候に恵まれたようだ。一方で、コメどころ新潟では残念乍ら作況が96となった。これは出穂期のフェーン現象や登熟期の高温が影響し胴割れ米や屑米が多発し収量を落としてしまったようだ。よって、スーパーの棚には必要不可欠な絶対的エースとなっている品質の良い新潟米の確保に奔走する業者の動きがあり、新潟米の相場は値上がり基調となっている話が出ているようだ。

本年度産の水稲の作付面積（青刈り面積を含む。）は新型コロナウイルス感染症拡大により主に業務用向けの米の需要量低下に伴い、前年産の主食用米がダブついた影響で主食用以外の飼料用を始めとした新規需要米の転作を推進した結果、140万3,000haとなった。前年産に比べて5万9,000haの減少となっている。うち、主食用作付見込面積は130万3,000haとなり千葉県の水稲作付面積（5万9,800ha）を凌ぐ6万3,000haの作付減だ。これに伴い主食用作付面積に10a当たりの予想収量を乗じた主食用米の全国総収量は700万7,000tと試算出来る。前年産に比べて21万9,000tの減少が見込まれる。

（次ページへ続く）

全国農業地域・都道府県別作況指数(10月25日現在)



(前ページより続く)

直近の主食用米の年間消費量は717万トン(令和2年7月～令和3年6月末)の実績、令和3年6月末民間在庫量は187万トンであった。米価下落を占う指標として用いられている6月末の民間適正在庫180万トンを目標に令和4年産米でどれだけの主食用米の生産調整が必要になるか試算してみると、令和3年産の予想収穫量700.7万トン、令和3年7月から翌年の6月末までの主食用米の消費量である717万トンにプラスして毎年10万トンずつの消費減のトレンドを加味、更に忘れてはならないのは米穀周年供給事業で市場隔離されている長期保管されていた37万トンのうち22万トンが来年から市場放出される分も合算(残る15万トンは特別枠により国が保管料を肩代わりの追加支援を決定)しなければならない。よって、今年の減反分よりも更に計22.7万トンの主食用米の追加生産調整が必要となる。令和4年産の主食用米の減反面積では本年度の作況ベースの539kgで試算した場合、約10.5万ha分の減反面積が必要となる。この数字は子実用面積で一番作付けの多い新潟県の117,200haに匹敵する位の減反調整が必要となろう。令和4年度産の主食用作付計画は上述のような減反調整目標が達成されなくば生産者は今年に引き続いて米価低迷に苦しむ事となりこれを期に離農者が増える事が懸念されよう。全国のイネの作付面積が多い自治体では生産者の訴えにより自治体が独自に特別の支援金を検討したり、青森県知事が農水大臣に補償を直訴する政治的な動きが出ている。生産者は減収予防策として収入保険に加入する動きも更に増えるだろう。令和4年産は水稻生産者にとって試練の年となっている。9月末をもって緊急事態宣言が解除され、10月に入ってから1日当たりの新規感染者数は下げ止まっている。全国的に徐々に人流も活発を帯び、それに伴い外食する機会も増えていくだろう。このままコロナも退散してほしいものだが、ヨーロッパではまた感染者が増える兆しもあるようなので日本もまだまだ予断を許さない。兎に角、生産者は生産調整の達成を、また今のうちに流通業界は業界あげて米の消費拡大キャンペーンを実施してコメの消費改善に努めてもらいたい。なんせ、大豆や小麦は値上げが止まらない。主食で日本のコメだけが下落しているのは何とも忍びない。

西日本一の生産量を誇る山鹿和栗

熊本県山鹿市の栗は西日本一の生産量を誇る代表的な特産品。秋の味覚の代表ともいえる栗は、8月下旬から収穫が始まる。品種は、丹沢、筑波、銀寄、利平などがある。山沿いの傾斜が厳しい場所に栽培しており、5・6月頃に斜面全体を白く染め上げるように小さな花が咲き誇り、秋になると丸々とした大玉の栗が顔を出す。一般に早生、中生、晩生の品種を交互に植えており、受粉後にうまく受精しなかった実は自然落果していく。8月下旬～10月にかけて収穫最盛期。また、大粒の栗を育てるため欠かせないのが冬の剪定作業。栗の枝を剪定しないと、どんどん小さな栗になってしまう。「日本の栗の歴史」約1,200年前(奈良時代)の万葉集には「久利」。その後、約1,000年前の平安時代から「栗」と記されるようになった。この栗は、食糧や菓子のほか、祭の供え物や税として現物納入もされていた。栗の木は耐久性に優れているため、当時は貴重品で、お宮、お寺、高位の武家邸宅に使用されたと言われていた。栽培の始まりは、細川藩の熊本領物産帳(1735年)には、丹波栗、中栗、ササ栗が記されており、熊本県では古くから栽培されていたことがわかる。日清戦争(明治28年)の時は、食糧を兼ねて搗栗(かちぐり)を「勝栗」として戦地に送られた。栗は、昭和36年に果樹振興法が制定、重点果樹に指定されたことがきっかけで栽培が盛んになった。山鹿市では菊鹿地域や鹿北地域で昭和30年代後半から40年代初期にかけて、国の農業構造改善事業等により、約50ヘクタールの集団栗園が形成されたのが始まり。熊本県の栗の生産量は2,585トンで、茨城県に次ぐ全国2位の生産量を誇る。今では、台風等の自然災害の影響を受けなければ、毎年700トン以上の生産量がある。生産量はもとより、その品質も全国から高い評価を受けている。粘土質の土壌は栄養分を蓄えるため質の良い栗が実る。生産量のほとんどは、県外に出荷され、有名ホテルや菓子店など、さまざまところで使われている。栗は栄養満点、焼いても蒸してもおいしい。食品成分表ではナッツ類やゴマ類と同じ食品群に分類されるが、脂質が少なく、ご飯の栄養価に近い。ご飯70gと栗70g(5個)で比べると、栗には血圧低下作用があるカリウム、ハリのあるお肌を保てる銅、免疫系維持に不可欠なビタミンB6、血をつくる葉酸といったビタミン類がご飯より多く含まれている。

(次ページへ続く)

(前ページより続く)

■栗の主な品種■

丹沢 (たんざわ)

収穫時期：8月下旬～9月上旬 最も早く収穫される品種で、三角果形が特徴。早生種の中では甘みが多く、品質が良い。

筑波 (つくば)

収穫時期：9月下旬～10月上旬。山鹿市で最も生産量が多い品種。外観はツヤがありしっとりとした肉質と甘味が特徴。貯蔵性がよく、加工用原料としても使用される。

銀寄 (ぎんよせ)

収穫時期：9月下旬～10月上旬 筑波と並ぶ山鹿和栗の代表格の品種。やや小玉で、果肉は白色。きめ細かな舌触りで風味豊か。甘みも多い。

利平 (りへい)

収穫時期：9月下旬～10月上旬 黒い果皮が特徴の人気品種。果肉は淡黄白色で、甘みと香りが強い。

品種別の見分け方



出典：茨城県営業戦略部販売流通課

ジャガイモの代わりに和栗を使った「和栗カレー」の簡単レシピ! (by Rieko Ishibashi)

《材料》

- 和栗 10～15個
- キノコ類 (しめじ マイタケ 生シイタケなど) お好みで
- たまねぎ 1個 牛肉 (スライス肉) 200g
- 今回は色どりに! 人参 1本 入れました
- 塩・こしょう カレールー
- オリーブオイル

《作り方》

- ①栗は渋皮をむき、準備
 - ②キノコ類は適宜一口大にカット
しめじ 手で割く マイタケ 手で割く
生しいたけ 石づき取ってカット
 - ③牛肉 玉ねぎ 人参 いつものカレー作る時と同様にカット
 - ④鍋にオイルを入れ、牛肉・玉ねぎ入れて炒める
 - ⑤ ④火が通ったらキノコ人参栗を入れてさっと炒める
 - ⑥ひたひたの水を入れて塩コショウを入れて味を調整する
(おこのみでコンソメなど入れても可)
 - ⑦栗が竹串通る状態になったら火を止めてカレールーを入れて
溶かし、弱火で10分くらい煮てできあがり。
- 是非、秋の味覚を皆さんお試し下さい。(福岡支店)



★祝 600号達成!! THE MAC JOURNAL★ この度、当誌は600号の発刊を迎える事ができました。読者の皆様方をはじめとして当紙に携わって頂いた全ての方々に改めて御礼申し上げます。この2年はコロナ禍で世の中の動きが大きく変わりました。With コロナでもう少し我慢が必要かも知れませんが、ワクチンの接種普及と経口薬の開発により再び平穏な日々が戻る事を祈念したいです。継続は力なりでこれからも農業関連の情報発信に努めて参ります。また、皆さまからの情報ご提供をお待ちしておりますので今後ともどうぞよろしくお願い申し上げます

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