

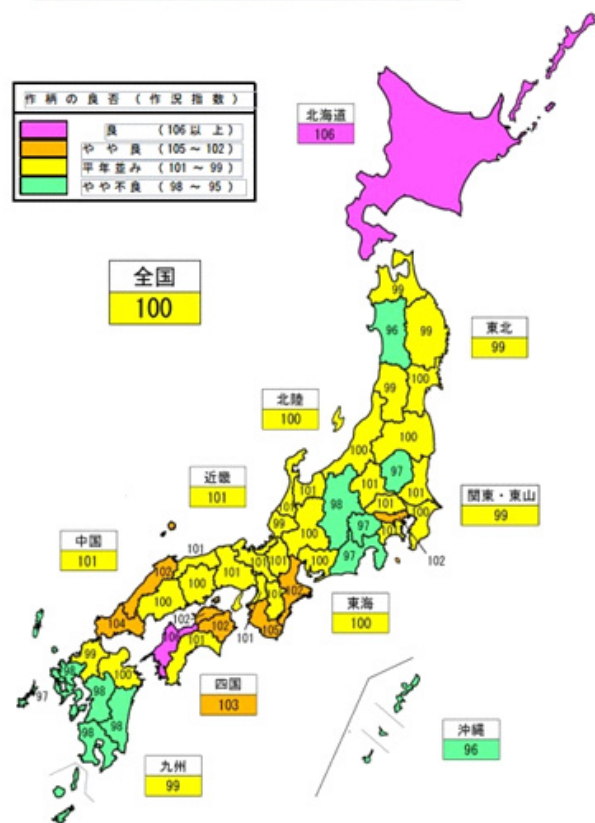
# 令和4年産米全国作況発表と新米の動き

## 作況指数と現場の声に乖離ある地域あり

農水省は全国の水稲作況指数（9月25日時点）を発表、全国の作況は100と昨年並みの指数となった。10a当たりの平均反収は537kgと前年比2kg減、全国生産推定量は670万3,000トンと前年比30万4,000トン減少と算出された。実りの秋を迎え全国より令和4年産米の作柄の便りが続々と聞こえてきている。昨年までの米の作柄は日本の気圧配置ならぬ「西低東高」であり昨年に引き続き北海道は106と独り勝ちが継続されたようだが、どうも現場の便りでは主産地である北陸・東北の作柄は発表通りの作況と異なる便りが多い。南からの概況をお伝えしたい。

まず九州の作況は99にて、100の大分を除く他県は98～99となっており現場の声通り近年の九州の米に関していえば実り多き秋が迎えられていない。中国・四国・近畿は昨年作かそれ以上と久方ぶりの作柄、長野・山梨・静岡ラインの作況は97～98でやや不良と現場の声通り、関東においては栃木の97を除く他県の作況は100～101となっているが栃木においては地域差があるようだ。関東産コシヒカリは水管理等の栽培管理が行き届かなかった圃場では出穂期において猛暑がたり、基部未熟等の高温障害が発生し等級を落としているとの便りが多く届いている。ここ数年調子がよかった北陸と東北は100と99との発表。秋田は作況通りの声だがその他の県においては農家の生の声とは異なる。特に北陸・東北の日本海側は全般的に5月の連休付近までは天候に恵まれ、早い田植えほど活着も良く生育が順調に推移した。ところが、東北の田植えピークの5月20日を境に田植えが遅くなればなるほど平均気温は昨年よりも低く推移、且つ6月初旬は低温気味で日照が前年の半分に近い状況に陥ったため活着が遅れた。特に今年は降雪が多かったためか春の訪れが遅く田作り作業は短期決戦となった。田植え直前は東北全般に気温も昨年並みかそれ以上であったため苗を伸ばしてしまった農家も多く東北では苗作りに苦心された声を良く聞いた。6月中旬にもなると一気に温度が急上昇し鋤き込んだ稲わらの分解遅れとなり珪藻やガス沸きが多発、生育を停滞させる事態が東北全体で発生し弱い苗には祟り目となりそのまま尾を引いた感じを受けている。昨年よりも分げつ数が1～2弱割程度少なく、稲株を分解してみると2次分げつが退化している個体が多く見られた。戻り梅雨も影響した。出穂期の開化待ったただ中の大雨や日照不足により遅れ穂が発生、出穂期は穂揃いが悪い品種が多くみられ青々した短い穂が収穫期になっても熟れず、これが青未熟米となっており今年は屑米の発生量が多くなっていると推察される。収穫期に入ると積算気温は到達したため刈り取りを開始したら青米が多くて途中で止めたという農家も多数出た。気温は昨年よりも日照不足の影響で熟れ方がまばらとなり刈り取り適期の

全国農業地域・都道府県別作況指数（9月25日現在）



出典：農水省

(次ページへ続く)

(前ページより続く)

見極めに苦労した年でもあったと拝察している。全般的に令和4年産米は全農の米仮渡価格においては昨年よりも買取価格は上がったものの最終的な生産者の手取収入は昨年よりも冷え込んだと言わざるを得ない。JA全農の令和4年産米概算金は、昨年よりもB銘柄で1俵500～700円程、主力銘柄で1,000～1,500円程度の値上げ幅となっている。系統も資材費高騰に配慮した形で昨年産米よりも高値で落ち着かせたようだが、令和3年産の古米在庫は全農をはじめまだ抱えている米卸も多いと聞く。商系集荷では在庫を保管できる倉庫を持つ集荷業者との商談は例年通りのようだが、全般的に例年のようには米が動いていないようだ。業務用向けはWithコロナの動きからコロナ以前には程遠いものの消費は上向いているようだが、スーパーの末端の新米価格は値上げ出来ないのか、米卸がバイヤーに泣かされているのか旧年産米とほぼ変わらない店舗もあるようだ。米か米以外を食するのかは消費者が決めることなのでマーケットを直視すべきという意見もあり難しいところだ。

## 栄養満点！！かぼちゃの季節♪

来る10月31日はハロウィンだ。ハロウィンと聞けば中身をくり抜き、顔を彫ったかぼちゃをイメージするのではないだろうか。そんなかぼちゃは中南米地域が原産地で、16世紀にポルトガル船によって日本に持ち込まれた。かぼちゃの名前の由来だが渡来人が原産地をカンボジアと言ったところ、日本人が聞き間違えたことがきっかけと言われている。



食用としてのかぼちゃの調理方法はシチュー、グラタン、コロッケ、煮物など多岐にわたる。またβ-カロテン、ビタミンC、ビタミンE等を多く含み、高血圧予防に役立つカリウムや腸内環境を整える食物繊維など栄養素も豊富だ。貯蔵についても常温で1～2ヶ月間保存できるため、扱いやすい野菜だ。江戸時代において冬は作物も少なかったことから、貯蔵しておいたかぼちゃを冬に摂取する事で冬を乗り切るという文化が生まれた。今日でもこの習慣が食文化として継承されている。ところでかぼちゃには日本かぼちゃ、西洋かぼちゃ、ペポかぼちゃの3種類がある。西洋かぼちゃはでこぼこが少なく、丸みを帯びており、甘みがあり、粘度が少なく食感は柔らかい。一般的に広く市場に流通しているのはこの西洋かぼちゃだ。いっぽう日本で品種改良された日本かぼちゃは、表面がでこぼこしており、甘味が少なく淡白な味わいで、食感はねっとりしているのが特徴だ。最後にペポかぼちゃだが、きゅうりのような形状のものが多く、ヨーロッパなどでは食用として流通しているが、日本ではあまり馴染みがない品種だ。西洋料理に使用されるズッキーニはペポかぼちゃの一種だ。ハロウィンでおなじみの顔型にくり抜かれたオレンジ色のかぼちゃはおもちゃかぼちゃと言い、食用ではなく観賞用のかぼちゃだ。近年、産地が多様化してきたこともあり、かぼちゃの大きさを競う日本一でかぼちゃ大会が毎年開催されていて、優勝者はアメリカのカリフォルニア州で行われている世界大会への参加権を得る。日本代表のかぼちゃでも相当な重さだが、ギネスブックに登録されている世界最大のかぼちゃは2016年大会で記録された約1190.5kgと我々の想像をはるかに超える重さだ。

北海道には出荷量日本一の農作物がたくさんあるが、かぼちゃもそのひとつで全国1位の46.4%に達する。主な産地は和寒町や名寄市、美深町などである。元々は夏以外にかぼちゃが出回ることはほとんどなかったが、近年では冬から春にかけては輸入品が流通するため、1年中食べることができる。また日本国内でも産地によって旬は様々で、北海道産かぼちゃの旬は7月～12月までだが、いっぽう長崎県や鹿児島県などの九州では11月中旬から旬となり、千葉県や神奈川県では6月中旬からが旬となる。同じ種類の野菜でも品種や産地によって旬は様々。また原産地や日本への伝来の歴史等文化的背景も様々である。普段何気なく食べている野菜だが、時にはその背景に思いを馳せることでいつもとは一味違う美味しさを味わうことができるかも知れない。冬も近づき肌寒くなってきたが、かぼちゃを使ったシチューやグラタンを食べながら歴史や文化に思いを巡らせてみるのもよいのではないだろうか。(札幌支店)

今年はインフルエンザが流行すると言われていますが、昨年・一昨年と比べると既に多い傾向がみられる様です。マスクを外す場面が増えてきましたが、まだ油断禁物ですね。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>