

年頭に当たって

代表取締役社長 菅生健史

新年あけましておめでとうございます

3 年ぶりの行動制限が無い年末年始では with コロナでの行動様式も定着してきたなか、皆様に於かれましても年末年始を様々な形でゆっくりとお過ごしになられたことと思います。

昨年を振り返りますと、with コロナの状況が続く中、2 月にロシアによるウクライナ侵攻が始まり、世界中でサプライチェーンが分断、その後追い打ちをかけるように急激な円安が進行し、略全ての農資材コストが高騰、農業・肥料事業を取り巻く環境は厳しい一年となりました。

足元では、円安進行も一服、原料市況もピーク時よりは落ち着きを見せて来ておりますが、ロシア・ウクライナ情勢は収束が見通せず、中国の動向も不透明な中、肥料原料や各種資材の価格は以前の水準に戻るにはまだまだ時間を要すると思われます。また政府も肥料原料の逼迫・市況高騰を鑑み、肥料を特定重要物資に決めました。かかる状況下、当社としては情勢の見極めを行い、引き続き安定調達・供給に注力し、顧客の要望にお応えしていく所存です。

今年の干支は卯（うさぎ）です。陰陽五行思想では、「癸卯（みずのと・う）」になります。「癸」は十干の 10 番目、生命の循環でいえば最後に位置し、次の生命を育む準備が完了した状態を表しています。「卯」は十二支の 4 番目で、草木が地面をおおうようになった状態を表しています。「癸卯」は停滞した世の中に希望が芽吹き、花開く助走の年であり、これまで積み重ねてきた自身の力が試される年でもあるため、最後まで諦めずに希望を持ち続けることが道を開く鍵になるとされています。



農業・肥料を取り巻く環境は引き続き厳しい見通しではあり兎のような飛躍は簡単ではないかも知れませんが、やれること・やるべきことに確りと取り組み、皆様のお役に立てるよう所業に邁進してまいりますので、本年もどうぞ宜しくお願い致します。

本年の皆様と皆様のご家族のご健勝・ご多幸を祈念し、新年の挨拶とさせていただきます。

健康の味方！大豆

謹んで新春のお慶びを申し上げます。今回は大豆についてご紹介したい。大豆は日本人の食生活にとっても馴染み深い大切な農産物のひとつだ。大豆を加工した食材といえば味噌、醤油、豆腐、納豆や節分で使用される炒り豆など数えきれないほど多岐にわたっている。農林水産省の作物統計によると、令和 3 年産の大豆（乾燥子実）収穫量は全国で 24 万 6,500 t であり、全国 1 位は北海道の 10 万 5,400 t と全体の 43% を占めている。大豆は道内各地域で栽培されており、十勝、空知、上川地域で道収穫量の 7 割程を占め、石狩とオホーツク地域を含めれば 9 割程に達する。下図の通り市町村別で

【地域別 TOP5】

順位	地域	収穫量(t)	シェア(%)
	北海道	105,400	
1	十勝	32,400	31%
2	空知	26,300	25%
3	上川	15,000	14%
4	石狩	9,490	9%
5	オホーツク	7,420	7%
	その他	14,760	14%

【市町村別 TOP5】

順位	市町村名	地域	収穫量(t)	シェア(%)
		北海道	105,400	
1	音更町	十勝	7,840	7%
2	長沼町	空知	6,390	6%
3	岩見沢市	空知	6,380	6%
4	帯広市	十勝	5,360	5%
5	芽室町	十勝	3,870	4%
	その他	—	75,560	72%

資料：作物統計（農林水産省）

（次ページへ続く）

見ると音更町が一番多く、次いで長沼町、岩見沢市という順となっている。代表的な品種としては「とよまさり」「ユキシズカ」「スズマル」となっている。北海道における大豆の歴史についてだが、1562年に渡島国亀田郡亀田村で栽培された五穀の中に大豆が含まれていたとされる説が最も古く、日高地方で1800年、札幌で1857年、十勝で1871年に試作されたという記録が残っている。一般農家による栽培は1870年頃から道南地区で始まっている。大豆は内陸的な気候にマッチし、且つ大面積経営の粗放栽培に最適にて施肥量及び地力消耗は少量で済みおまけに雑草を抑制するという利点もある。また、味噌・醤油・豆腐・煮豆などの大豆加工食品は保存性が高く北海道特有の寒い冬を越すためにも保存性の高い食物が必要とされていた事も手伝ってか、道内における大豆の栽培面積が拡大した理由として挙げられるのではないだろうか。

大豆はタンパク質をはじめ、脂質、糖質、ビタミンB1、ビタミンE、葉酸、カリウム、マグネシウム、カルシウム、リン、鉄、亜鉛など栄養素を多く含む。特にビタミンやミネラル含有量が多いのが特徴だ。そんな大豆は「畑の肉」と言われるほどで、タンパク質の含有量は牛肉や卵を上回り、タンパク質を構成する20種類のアミノ酸の内、食物を通して摂取する必要がある9種類の必須アミノ酸を全て備える。つまり大豆を食すことで人間に必要な栄養素を摂取でき健康維持が期待できるだろう。しかし、大豆はそのまま食してしまうと消化があまり良いとは言えず、渋み・苦味成分や青臭さもあって食べ難い。その為、人間の知恵で加工や発酵という方法で渋みや臭みを解決することで食べやすくなり、大豆は私達の食生活にとっても身近な存在となった。近年では加工技術の発展によって、大豆ミートが作られるようになった。大豆ミートの魅力としては、高たんぱく・低カロリー・低脂質で且つ、ビタミン・ミネラル・食物繊維・イソフラボンを含んでいることだ。健康志向ブームにもあやかっただけでなくグルテンフリーの大豆ミートも登場している。食べやすいようにハンバーグや唐揚げにまで加工され、大豆ミート専門店もあるほど人気を博しているようだ。これからは寒さも一段と厳しくなり体も冷えやすく、体を守るために食生活から意識したいシーズンとなってきた。免疫力をアップさせるためにも味噌、醤油等の大豆を使用した発酵食品は良いかも知れない。はたまた湯豆腐にいたってはネギや生姜、みょうが等の薬味を加える事により一層美味しくなり体の芯まで温まるうってつけの食材だ。大豆料理で寒い冬に負けない健康的な食生活を目指してみてはいかがだろうか。(札幌支店)

「肥料」が特定重要物資に指定

2022年の年末に朗報が入った。政府は昨年(2021)の12月20日の閣議で、経済安全保障を強化し安定供給に向けて関係企業に支援を行うべく「特定重要物資」に11分野を指定、その中のひとつとして「肥料」が入った。高市経済安保相は「国民の生存や生活、経済活動を守るために、わが国にとって重要な物資のサプライチェーンの強靱化を進める取り組みの第一歩となった」と表明、経済安全保障推進法に基づいて安定供給を図る仕組み作りに入る。「特定重要物資」に指定されたのは肥料のほかに半導体や蓄電池、抗菌性物質製剤、永久磁石、リチウムなどの重要鉱物、天然ガス、航空機部品、船舶部品、工作機械や産業用ロボットなど11分野が選定されている。政府は、製造や材料調達などを行う企業に対し、総額1兆円の補助金を投じて製造拠点や流通の再チェックを促し特定の国に集中している物資においては供給が途絶えることのないよう調達国の分散化、製造物資においては日本国内への工場移転化などに支援を行うこととしている。肥料に関する予算は160億円となっているようだ。政府は肥料原料の調達先の複数化や国内の原料備蓄体制の強化、保管設備への投資などにより供給確保に向けた計画を申請した企業に対して補助金が受け取れる制度を進めていく方針だ。指定された11の特定重要物資はどの物資も国民の生活に直結するものばかりだ。その中のひとつとして肥料が選ばれたのは意義深い。肥料は国民の胃袋を支える根源だ。これから国は申請する団体・企業への周知等、具体的な施策に乗り出す。今後の動向に注目したい。

明けましておめでとうございます。関東地方の元旦は初日の出が綺麗に見えました。今年も鮮度のいいニュースをお届けできる様に努めて参ります。どうぞ宜しくお願い致します。

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>