

◆2023年6月28日発行ラインナップ◆

- ・令和5年秋肥価格決定の背景とその対応
- ・歴史と文化を奏でる日本最古の南蛮渡来種「三毛門南瓜」物語

令和5年秋肥価格決定の背景とその対応

中国政府の肥料輸出に対する法定検査導入により2021年後半から大きく値上がりした肥料の輸入原料価格は2022年2月、ロシアのウクライナ侵攻で値上がりに更に拍車がかかり、かつてない水準まで肥料の輸入原料価格は値上がりした。しかしながら2022年の半ば以降、肥料原料の国際価格(ドルベース)も落ち着き価格下落に転じ始めた。ただし、中国による輸出肥料の法定検査やロシアのウクライナ侵攻は現在も続いており、原料調達に苦心している状況が大きく好転している訳ではなく、先の見通しも厳しい状況である。

またエネルギー価格については原油価格が高水準で推移し、それに加え天然ガスの急騰もあり我が国のエネルギーコストは大幅に上昇し、その影響を受けて加工賃、物流費、包材費等が上昇している。かかる状況において全農と肥料メーカーの価格交渉が行われた。尿素、リン安、塩加などの主要な輸入原料価格はその国際市況の下落を反映し、令和5年秋肥価格が決定されたようだ。(図1・図2参照/出典：農林水産省)

系統肥料メーカーは電力、燃料などのエネルギー費、物流費、人件費などの上昇を受け、全農に対し値上げ交渉をおこなったが、製造諸経費は系統メーカーの大幅な要求を全農が抑えた形で決着したようだ。エネルギー問題、2024年物流問題、人件費アップ、環境問題等をかかえる肥料業界にとっては更に厳しい状況に向かっていると見えよう。

我々商系肥料業界もエネルギー価格の高騰、物流費や人件費のアップ、人手不足など同様の問題に直面している。各メーカーの春肥当用の肥料の出荷は例年になく芳しくない状況が続いているようだ。

かかる状況下であるが商系肥料商は生産物の収量アップ、品質アップや生産者の施肥省力に貢献する肥料の販売に注力し、しっかりと肥料の良さをアピールして生産者に喜ばれる肥料を販売したい。そして我々肥料商は肥料価格だけに左右されることなく、生産者の信用をがっちりとかかむことでこの難局を切り抜けていかなければならない。最近、肥料をアピールしたSNSが生産者の注目を浴び、販売ツールとしてSNSを利用し、肥料の販売に繋げている肥料商も注目されている。知恵を絞って頑張ろう！

～歴史と文化を奏でる日本最古の南蛮渡来種「三毛門南瓜(みけかどかぼちゃ)」物語～

九州の東海岸沿いを走るJR日豊本線にある長閑な無人の三毛門駅(福岡県豊前市)を出ると、駅前のロータリーに直径1.5m、高さ1.2mの巨大なカボチャのモニュメントがあります。初めて訪れた方はそのカボチャのモニュメントの大きさと物珍しさに感嘆されることでしょう。今回はこの地方に伝わる日本最古の南蛮渡来種「三毛門南瓜(みけかどかぼちゃ)」をご紹介します。

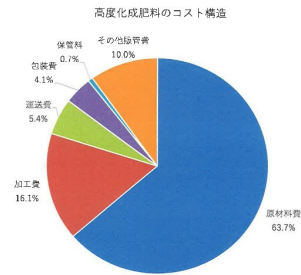
三毛門南瓜は型が菊の御紋の様に大きい縦皺があり、赤茶けた皮の色が特徴で収穫時期には3kg～4kgに。大きい物だと6kg～8kgにもなります。写真は三毛門南瓜保存会事務所にあった昨年2022年9月に収穫した

(次ページへ続く)

化学肥料(高度化成肥料)のコスト構造

(図1)

○ 我が国の化学肥料(高度化成肥料)は、製造コストの約6割を原材料費が占めている。原料の多くを輸入に頼っていることから、肥料価格は、化学肥料原料の国際価格や運送費の影響を大きく受ける構造。

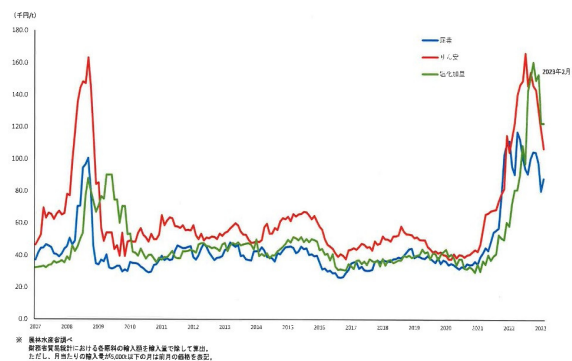


資料：経済産業省「平成24年度中小企業支援調査 化学肥料製造における実態調査」

肥料原料の輸入価格の動向

(図2)

○ 肥料原料の輸入価格は、2021年(令和3年)以降、上昇傾向となったが、本年1月以降下落に転じている。



物で約4kgありました。果肉が柔らかくて煮ると溶けやすいので郷土料理のカボチャ団子汁に適しています。



三毛門駅前モニュメント



三毛門南瓜

カボチャの原産地については諸説あります。近年では中南米の遺跡の研究が進みメキシコの洞窟で紀元前7000~5500年前の地層からカボチャの種が発見されており、このことからカボチャの原産地は中南米説が定説となっています。

日本への渡来は1541年(天文10年)にポルトガル船が現在の北九州に漂着した折に、当時の国主の大友宗麟に贈ったのが最初と言われています。書物により多少の年代のずれがありますが、いずれにしても天文年間にはカボチャのタネが豊後地区には伝わっていたのは確かな様子です。このタネを三毛門へ持ち帰ったのが当時の土豪の緒方備後鎮守盛であると言われており、約450年前の此処から日本最古といわれる「三毛門南瓜」の歴史が始まりました。旧三毛門村史にも「緒方氏という土豪が南瓜のタネを持ち帰り、三毛門村に撒いたところ土質に適し結実した故試食してみれば甘味きわめて強い、以来適作として多く栽培するに至った」と記されています。

時は過ぎて1928年(昭和3年)には昭和天皇ご即位の大礼をあげられるにあたって、その大嘗祭の供え物に「三毛門南瓜」も選定され献上した歴史があり、戦前から全国に名が知られていました。また昔は三毛門に製糸工場があり、蚕の繭の中の蛹を肥料にしていたので、美味しく甘い味のカボチャが出来ることから生産量も増え、しかも大型作物だから食材確保には重宝されました。戦中・戦後の食糧難の時代にはカボチャは小学校の運動場にも植えられ、多くの家族を飢えさせずに凌ぐことが出来た最大の功労者とも語られていたそうです。

しかし物が豊かな時代になると「三毛門南瓜」は西洋南瓜の人気に押されて、昭和40年代になると生産者も減少していきました。そこで貴重な伝統文化を後世に残したいと立ち上がったのが平成19年に発足した「三毛門南瓜保存会」です。今回、4代目会長の猫田信廣(ねこたのぶひろ)さんにお会いして、三毛門南瓜今昔物語を直接聞かせて頂きました。前述の通り歴史を受け伝えることの大事さと同時に、三毛門小学校でカボチャの栽培指導、ワインや焼酎といった加工品の製造販売も手掛け、普及推進に積極的に取り組んでおられます。伝統ある作物とはその地域で長い時間をかけてその土地に適応してきた「生きた文化財」との言葉もあります。その土地に適応していく長い時間のなかで、地域の風土や人々の嗜好、文化などに関する膨大な情報が蓄積され、食べ物としての存在を超えた物語があります。猫田会長も「三毛門南瓜を通じて何百年と護り続けた先人や現在護り続けている方々に今一度光をあてたい、地域の活性を図りたい、もっと沢山の人たちに知って貰いたい。」と熱く語って下さいました。



福岡県郷土料理「かぼちゃのだんご汁」

地域で守り育ててきた「三毛門南瓜」を味わいに出掛けられてはいかがでしょうか。(福岡支店)

※だんご汁写真出典：農林水産省(https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/kabocya_no_dango_jiru_fukuoka.html)

コロナ第9波がきてるようなので気を引き締めて感染対策していきましょう。

編集事務局：田口、山内

電話：03-5275-5511 / E-mail：macjournal@mcagri.co.jp

URL <http://www.mcagri.jp>