

第57回全国肥料商連合会 全国研修会開催！

去る7月6日～7日の2日間に渡り、第57回全肥商連全国研修会が石川県にて開催された。北は北海道、南は鹿児島県から肥料商、元売、賛助メーカー、農林水産省関係者、事務局を含め総勢119名が参集し盛大に行われた。



今回は『持続的地域農業の創生～加賀・能登から活力を！～』をテーマに①土壌の重要性、②地域特性に合わせた持続性の高い農業の在り方、③農機商と肥料商の二刀流経営についての3講演であった。

研修会1日目は金沢ニューグランドホテルにて、全肥商連会長山森氏、石川県知事馳氏、北陸農政局長川合氏の挨拶に始まった。講演は、国立研究開発法人森林総合研究所主任研究員藤井氏から『土の5億年に学ぶ持続的な食糧生産とは』と題し、土の歴史や日本の土壌の特徴、都市化・減反による優良な農地の減少が自給率の低下に繋がっていることや非再生資源としての土の重要性を説明いただいた。日本だけではなくカナダの永久凍土や、

インドネシアの熱帯雨林と世界各地を飛び回って得た藤井主任研究員の幅広い知見や柔軟な視点が織り込まれており大変興味深い内容であった。

次に石川県農林総合研究センター藪所長より『石川の土と恵みー持続的農業に向けた土壌研究とオリジナル品種の開発ー』と題して堆肥・緑肥による土壌改良やドローンを活用した水稻の局所施肥について講演があった。ドローンによる圃場管理と局所施肥を連携することで全面追肥による窒素過剰をなくし、倒伏リスクを軽減することが可能となる。また、生育の劣る部分のみに追肥をすることで米の収量増加に期待ができるという事だ。

最後に地元老舗農機店の石川スズエ販売株式会社 杭田社長より『農家の強力なパートナーとなるために～農機と肥料の二刀流経営～』と題して肥料だけにとらわれない柔軟な経営についての講演があった。同社は農機を販売した生産者に肥料販売するだけでなく、その肥料を使用し栽培された米を使ったおにぎりの専門店「おむすび美人」を運営している。新たな商流にチャレンジする杭田社長の経営はこれから肥料商が目指す方向性のヒントになるだろう。

研修会2日目は、金沢市の農産物ブランド「金沢そだち」に認証されている「金沢すいか」を出荷しているJA金沢市南部集出荷施設を視察した。センター内は青果の搬入出や梱包など人手を要する工程もあるが、選果や製函は機械によって自動化されている。視察後、センター内で金沢すいかを試食させて頂いた。金沢すいかはシャリシャリとした歯触りの良さのみずみずしさがあり、甘みもしっかりしていた。その後、金沢市の中心街にある近江町市場にて加賀野菜の販売状況を視察した。

この度の研修会は、みどりの食料システム戦略で取り上げられているように未利用資源の活用や、資源のリユース・リサイクルに向けた体制構築といった持続的な農業という点で実りのある研修会であった。

最後に今回の研修会を設営頂いた関係者の皆様、ご講演頂いた藤井主任研究員、藪所長、杭田社長に書面を通じて御礼申し上げます。

～ベトナムコーヒー～

コーヒーと言えばブラジル、コロンビアといった産地を思い浮かべる方も多いことでしょう。意外と知られていないのですが、ベトナムはコーヒー豆生産量でブラジルに次ぐ世界第二位となっています。筆者はベトナム向けに硫安の輸出取引をしている関係と、その硫安がベトナムのコーヒープランテーションで施肥されていることもあり、今回ベトナムコーヒーについて、書いていきたいと思えます。

(次ページへ続く)

アラビカ種、ロブスタ種

日本でベトナムコーヒーの認知が低い理由として、日本でコーヒーといえば、コロンビア産やブラジル産のアラビカ種のものが一般的です。しかしながら、ベトナムではロブスタ種の生産が主流、ロブスタ種のコーヒーは低地栽培が可能で成長が早く、病害に強いのが特徴です。そして収量が高いことからベトナムでは広く栽培をされている品種になります。尚、ベトナムのロブスタ種の生産量は世界一位です。

コーヒー豆生産量

順位	国名	地域	生産量(t)	世界計 構成比
1	ブラジル	中南米	2,993,780	30.2%
2	ベトナム	アジア	1,845,033	18.6%
3	インドネシア	アジア	765,415	7.7%
4	コロンビア	中南米	560,340	5.7%
5	エチオピア	アフリカ	456,000	4.6%
6	ホンジュラス	中南米	400,674	4.0%

出典：Food and Agriculture Organization of the United Nations(FAO) 2021年

品種	アラビカ種	ロブスタ種
味	香り高く美味しい	酸味が少なく苦い
病気	弱い	強い
暑さ	弱い	強い
寒さ	強い	弱い
栽培地	高地	低地

出典：コーヒー研究所

ベトナムコーヒーが生まれた背景

ベトナムのコーヒー栽培はフランスによる植民地支配時代に本格的に始まりました。コーヒー豆の二大品種はそれぞれロブスタ種とアラビカ種ですが、ロブスタ種の栽培は簡単であるものの、味が強烈だという特徴があります。そんなロブスタ種は日本では主にインスタントコーヒーなどの加工品や缶コーヒーなどの材料として使われています。味が強烈でそのままでは飲みにくいベトナム産のロブスタ種コーヒーをなんとかして美味しく飲めないかと試行錯誤した結果生まれたのが練乳を入れるベトナムコーヒーのようです。

ベトナムコーヒーの特徴

ベトナムコーヒーとはひと言で言うと、ベトナムで伝統的に飲まれている独自の淹れ方で作られたコーヒーです。その最大の特徴は練乳(コンデンスミルク)を使うところにあります。深く焙煎したコーヒー豆を独自のフィルターで抽出し、練乳を加えて飲むのですが、その甘さと濃厚さからブラックコーヒーが飲めないという人からも人気があります。

ベトナムコーヒー以外にも、ベトナム式コーヒー、ベトナムカフェ、ベトナムカフェオレなどいろいろな名前と呼ばれています。いかにもアジアっぽい風味であり"エスニックなコーヒー"という言葉が似合う飲み物であると言えるでしょう。特別な苦味やコクはアジア特有ともいえますが、そのままブラックで飲むのはあまり好まれていません。アイスコーヒーなどにも適しており、しっかりとした苦味が味わえます。

暑い夏にベトナムアイスコーヒーを飲みながら、ベトナムコーヒー栽培への日本の肥料の貢献を感じてみてはいかがでしょうか？(海外部)



vol.639号のスイカの記事におきまして「おへその部分が大きいものが良いとされている」との表現を致しましたが、千葉県富里市の方から『大きいと黄色い線が入り、空洞果の恐れもあり必ずしも良いとは限らない』とのご指摘がありました。訂正してお詫び申し上げます。