

- ◆2023年11月8日発行ラインナップ◆
- ・ IFA国際肥料会議 in バンコク
  - ・ 幻の玉ねぎ！！札幌黄！！
  - ・ 小嘶～干ばつと大雨～

## IFA国際肥料会議 in バンコク

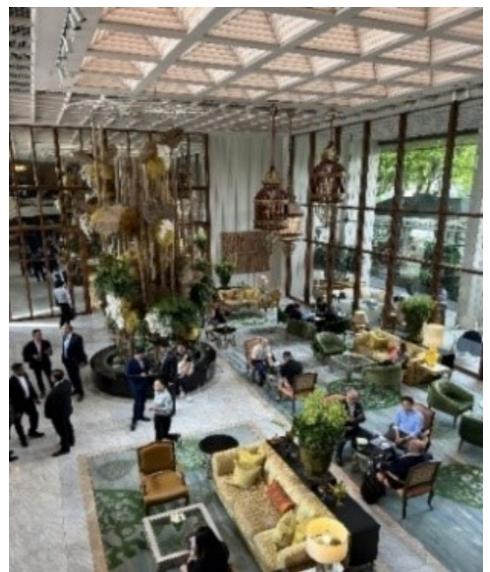
先の10月10日～12日にIFA【国際肥料協会】の主催する国際会議がタイの首都バンコクにて行われ、当社は原料部・海外部が参加。

今回の開催国となったのはタイ(正式:タイ王国)。タイは熱帯のビーチ、豪華な王宮、古代遺跡、仏像が飾られた華やかな寺院で知られる東南アジアの国である。同国は在留邦人が多い国で、同国内第4位と言われている。邦人渡航者もコロナ禍前には年間約180万人(2019年)と渡航先としても人気で日本人に馴染みのある国でもある。「微笑みの国」と呼ばれることも多く、タイ人の穏やかな国民性が知られている。

IFA国際会議は年2回世界各国で行われ、世界中の肥料に関係する原料及び肥料メーカー、バイヤー、トレーダー、情報誌機関等が一堂に集結する。開催場所のマンダリンオリエンタル・バンコクでは、メインとなるイベントは主催者であるIFA及び大手肥料メーカーによる肥料市況や今後の展望についての考察等のプレゼンなどが行われた。昨年10月のシンガポール会議ではコロナ禍によって参加者は限られていたが、今回のバンコク会議では欧米、東南アジア、中東、インド、中国からも多くの参加者が見られ、昨年以上に当該ホテルのロビーで活発に議論を交わす関係者の姿が見られた。

当社も、普段取引をしているサプライヤーやバイヤー始め、新規取引の可能性が伺える原料/肥料メーカー、トレーダー、情報誌機関とも面談を行い、情報収集に努めてきた。面談の中ではIFA開催直前に発生したイスラエル・ハマス戦争の原料市況への影響が話題となった。関係者の多くは紛争の現場と塩化カリの生産地が離れていることや、同国の塩化カリの世界貿易量に占める割合1割弱と小さく、天然ガス価格等へ影響はあっても、肥料市況へ影響は限定的との意見であった。また、欧州を中心とした環境負荷への意識の高まりからグリーンアンモニアを使用した肥料の話題なども出た。

原料市況については、昨年のウクライナ戦争要因による価格高騰の後、パニック要因緩和により継続的な価格下落が年始より見られたが、夏頃より市況は反転、強含み傾向となっている。また、足元の世界肥料需要は農産物市況等が堅調なことから需要期を迎えて荷動きが活発化している。当社、原料部・海外部としては引き続き、各国関係者との連携を密にしながら情報収集、世界情勢を的確に把握し、競争力のある原料肥料供給に努めて参りたい。(海外部)



### ～幻の玉ねぎ！！札幌黄！！～

11月となり気温もグッと下がり見頃であった紅葉も終わりを迎え、冬の訪れを感じる。寒くなると鍋料理、シチュー、豚汁といった温かい物を欲する。玉ねぎはこれらの具材として使われるが、今回は幻の玉ねぎと言われている札幌黄(さっぽろぎ)を紹介する。

玉ねぎの作付面積・収穫量ともに北海道が全国1位だ。農林水産省の作物統計で調べると令和4年の作付面積・収穫量は全国で25,200ha/1,214,000トン。北海道は14,800ha/821,400トンであり、面積は約6割、収穫量は約7割を占めている。

(次ページへ続く)

(前ページより続く)

玉ねぎの歴史は明治4年にアメリカから輸入された種子を札幌官園(試験場)で栽培した事が始まり。明治10年札幌農学校で教鞭をとっていたウィリアム・ペン・ブルックス博士が故郷のアメリカ、マサチューセッツ州から持ち込んだイエロー・グローブ・ダンバースという品種が札幌黄の原種だと言われている。後に品種改良を重ね札幌黄として北海道中に広まった。札幌村郷土記念館(写真1)によると札幌にはいくつかの開拓地があったそうだ。その中でも大友亀太郎により開拓された札幌村(現在の札幌市東区南西部)で栽培が始まり玉ねぎ栽培発祥の地となった。



写真1:札幌村郷土記念館

第二次世界大戦前には本州だけでなく、ロシア、フィリピン、香港、台湾へ輸出されていたが、敗戦により輸出はほぼ無くなってしまった。更に昭和53年頃から病気に強く、品質が安定している交配種(F1種)を育てる農家が増えた為、札幌黄の生産量は激減した。一時期は幻のたまねぎと言われるまで流通量は減ったが、近年の地産地消の流れや日本スローフード協会が定める食の世界遺産「味の箱舟」に認定されたこともあり、再び脚光を浴びるようになった。この「味の箱舟」には日本全国各地の食材が登録されており北海道の食材では「まさかりかぼちゃ」「札幌大球キャベツ」「八列とうもろこし」などが登録されている。

札幌黄は品種改良を重ね多様な遺伝子を含んでおり、内部のりん葉はやや厚く軟らかいという特性を持つ。弱みとすればF1品種と比べ貯蔵期間が短く(発芽しやすい)、病気(乾腐病)に弱く、形は通常の球形もあるが長球形や扁平球も出来てしまう為、不揃いになり易いという点が挙げられる。このような特性を持つ為、生産量は少なく市場への流通はあまりない。その希少性から札幌黄は札幌市中央卸売市場で行われた今年の初競りで通常品種の約17倍もの高値で出荷された。

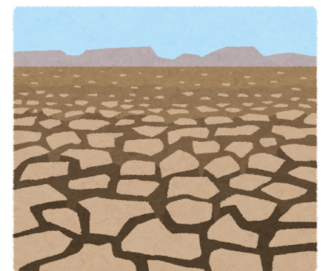


写真2:丘珠空港

生食だととても辛い加熱すると甘味が強くなる。糖度は一般的な玉ねぎが9度ほどであるのに対し札幌黄は13度と高く煮込み料理に向いている。札幌市内で札幌黄を使った料理や加工品を提供しているお店はあるが、札幌黄の生産地に近い丘珠空港では札幌黄を使用したカレーが提供されている(写真2)。北海道にお立ち寄り際には是非ご賞味ください。(札幌支店)

## 【小噺～干ばつと大雨～】

今年インドで記録的な干ばつが発生し、作物の生育環境が悪化し農産品価格に上昇圧力がかかっているとの報道(日経新聞/10月30日配信)があったが、一方日本やイタリアなど世界各地で大雨や洪水被害も起きている。更に日本では11月に真夏日を記録する地域もあり、秋が短くなったとも言われている。異常気象と言われているのが「日常」になりつつあるのではないだろうか。土地の乾燥が異常に早く進み、深刻な水不足が生じる「フラッシュ干ばつ」による農業へのリスクが、インドも含む世界中で2100年までに著しく高まるとインドの研究者が科学誌「nature india」で6月2日に予測を発表している。水が豊富な日本ではあるが、お天気ばかりは今の科学の力ではどうにもならないのが歯がゆい想いだ。



阪神タイガース38年ぶりの日本一というニュースを聞いて、自分も随分長く生きてるなど思いましたが、人生100年時代と言われる昨今。まだまだ半分にも達していませんでした。

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>