

◆2026年3月18日発行ラインナップ◆  
 ・ホルムズ海峡封鎖が与える石油・肥料原料等の影響について  
 ・日本最古のスパイス「山椒」

## ホルムズ海峡封鎖が与える石油・肥料原料等の影響について

米国とイスラエルによるイラン攻撃の収束が不透明なまま、世界経済にも暗雲を漂わせている。ついでには今回はイランのホルムズ海峡封鎖が与える石油・肥料原料・LNG（液化天然ガス）の影響について触れてみたい。ホルムズ海峡はイランやサウジアラビア、アラブ首長国連邦（UAE）などの産油国に囲まれ、ペルシャ湾とオマーン湾の間をつなぐエネルギー輸送の要衝であり、最も狭い場所の幅は33キロメートルしかなく、タンカーはS字状に曲がる航路を進む際、何度も舵を切る必要があり、航行の難所としても知られている。

世界の貿易量に占めるホルムズ海峡通過量は石油・肥料原料・LNGで極めて大きな比率を占めている。特に肥料原料については、一般に知られている以上に依存度が高く、封鎖は「食料供給そのものの危機」につながる規模となっている。

まず石油（原油・石油製品）は、日量約2,000万バレルが通過、世界の海上石油貿易の約27%、世界の石油消費量の約20%となっていて、世界最大の依存対象で単一海峡としては最大規模のチョークポイントとなっている。次に肥料原料（硫黄・尿素など）は、依存度は石油以上に深刻であり、世界の硫黄の約44%、世界の尿素的の約31%がホルムズ海峡を通過している。硫黄はリン酸肥料の原料、尿素は窒素肥料の主力、どちらも世界農業の基盤であり、ホルムズ海峡は「世界の肥料の動脈」とも言える存在となっている。

ホルムズ海峡を通過する肥料原料の推計トン数は以下の通りで、合計：約4,700万トン/年の肥料原料が影響を受ける規模となり、これは世界の肥料原料貿易の約3分の1が止まるという事になる。（出展：国際肥料協会 IFA などの統計による世界の肥料原料の年間貿易量に同海峡依存度（44%・31%など）を掛けて算出した推計値）

肥料原料	世界貿易量	ホルムズ海峡経由	ホルムズ海峡依存度
硫黄	約5,000万トン/年	2,200万トン/年	44%
尿素	約5,500万トン/年	1,700万トン/年	31%
アンモニア	約2,000万トン/年	360万トン/年	18%
リン酸塩	約3,000万トン/年	450万トン/年	15%

最後にLNG（液化天然ガス）は、世界のLNG貿易の約20%が通過、特にカタール産LNGはほぼ全量がホルムズ海峡経由で、アジア（日本・韓国・中国）が大きく依存している。日本としては原油輸入の約80~90%・LNGの約6%が同海峡経由になっていて、肥料原料は中東依存は少ないが、原油価格は供給の停滞により既に高騰し始めており、原油・LNG価格の上昇が更に続けば夏以降の電気・ガス料金が上がる可能性が高く、火力発電比率が高い日本ではエネルギー価格の影響が直撃する他「物価上昇」「円安の加速リスク」「産業への影響（製造業・農業・物流）」「サプライチェーンの混乱」日本としても今後様々な影響を受ける可能性が非常に高い状況である。



わが国の輸入肥料原料について、イランを始めホルムズ海峡内の湾岸諸国への依存度は限定的ではあるものの、市況上昇や調達不安が長期化すると中国の肥料輸出規制も延長される恐れがあり、そうなると問題はより深刻なものとなる。何れにしても1日も早く収束し、不安の無い安定した生活が出来る事を祈るばかりであるが、事態が中長期化した場合に備えた危機管理は講じて行く必要がある、

（次ページへ続く）

当社としては海外ネットワークを活用して状況注視しながら適時適切に情報発信をして行きたい。

## ～日本最古のスパイス「山椒 (さんしょう)」～

爽やかな香りやピリリとした辛味が特徴で我々の身近にある調味料の山椒。この山椒じつは縄文時代の遺跡からも種子が付着した土器が出土していて、いまでは日本最古のスパイスと言われていることをご存知だったでしょうか。古来より咳や下痢に対応する薬として用いられ、なんと室町時代にはすでにウナギの蒲焼に添える使い方がされていたそうです。

山椒といえば春には「木の芽」と呼んで葉の香りを楽しみ、花後の未熟な実を「青さんしょう」と呼びこれもまた香り高いものです。その香りの高さから魚類の臭み消しにも効果があります。そして山椒の実は舌をしびれさせるような辛みと刺激を持っているので、今でもウナギの蒲焼には定番調味料になっています。

山椒は日本の食文化の中で脇役ながら高い存在感を発揮してきました。山椒の特性について少し触れてみますと、そもそも山椒とは日本原産の落葉低木でじつはミカンや柚子と同じミカン科の植物つまりは柑橘類になります。また植物の中では珍しい雌雄異株(しゅういしゅ)という、雄と雌の生殖器官を別々に持つ特徴があり、雄株のみだと山椒の実はいつまで待ってもなりません。そのため栽培現場では受粉用に植えた雌木(めぎ)10本に対して雄木(おぎ)1本植えていき1反の面積に70～80本を植栽するのが一般的だと言われています。

少し話が逸れますが、ご存知のイチヨウは受粉すると銀杏を実らせませす。この銀杏ですがあの独特の匂いを好む人は少ないと思います。そして山椒と同じでイチヨウも雌雄異株なので雄株と雌株が同じ場所になければ受粉することは出来ません。秋の紅葉シーズンになるとイチヨウ並木の黄色いトンネルや黄金の絨毯のような景観がSNS映えスポットになっています。じつはこれもその場所から意図的に雌株を取り除き、銀杏を実らすことが出来ない工夫があって、あの独特の匂いがしない綺麗な観光名所になっているのです。

話を戻します山椒は間もなく発芽・開花時期を迎え黄色い小さな花が咲きます。この花は酢漬けにして小鉢など添物として使われます。そして4月～5月は新芽の収穫時期を迎えます。これは前述の通り「木の芽」と呼んで佃煮や椀物にととも重宝されます。6月～7月は青い果実を収穫して、秋には熟して赤く色付いた実の収穫を行い、一般的なスパイス調味料(ジャパニーズペッパー)として使われます。じつはこの山椒の生産地は関西地方に集中しており、なかでも和歌山県が全国の収穫量の約6割近くを占めています。同県における山椒の歴史は古く、平安時代中期の「延喜式(えんぎしき)」法令集に「紀伊国泰椒三升(紀伊国は現在の和歌山県、泰椒は山椒のこと)」とあって山椒が貢納されていたことや、また「高野山文章」の正嘉年間(1257年～)にも山椒が産物としてしるされた書物が残されていると言われています。和歌山県でもとりわけ紀伊半島の北西部に位置する有田川町の清水地域(旧清水町)は、一時期全国の山椒生産の8割を占めていたと言われるほど山椒生産の盛んな地域です。この地域では葡萄の房のような実をつける「ぶどう山椒」が有名で一粒が他の品種に比べて大きく実は肉厚で種は小さいのが特徴です。

そして爽やかな香りでピリリと辛く、他の国産山椒と比べても香り高さは群を抜くと言われています。この「ぶどう山椒」の適作環境が清水地域のある中山間地の傾斜地と言われており、この場所で初夏に収穫する青い果実を生産者は一房一房を手摘みします。しかも「ぶどう山椒」は棘を持つのでとても手間がかかる収穫作業です。それでも地域をあげてのブランド作りにこだわってきたこれまでの努力がみのり、いまでは香辛料の高級品種として市場から高い評価を得ています。海外でもスパイス文化があるヨーロッパで「ぶどう山椒」の認知度が高まっており、またカクテルの素材やスイーツの隠し味に使用するなど広い分野で使われているそうです。いま世界からも注目される無限の可能性を持っている有田川町の「ぶどう山椒」をこの初夏味わいたいと思います。(大阪支店)

寒暖差で身体が疲れますね。皆さんも睡眠はたっぷり摂って元気に乗り切りましょう。

編集事務局：佐藤、山内

電話：03-5275-5511/E-mail：macjournal@mcagri.co.jp URL <http://www.mcagri.jp>

