

長畝ふるさと通信

【2019年9月号】

■ 新しい時代「令和」の新米です



今年はお盆過ぎに新潟県では例を見ない酷暑(確か上越地方で42度とか…)に見舞われ、その影響からか乳白粒が目立っていたのです。以前は「夏が暑いほど豊作で品質も良い」とされてきましたが、近年の異常高温はその概念を覆してしまいました。コメは温度が昼間約35度、夜間約30度で高温障害を受けるそうです。30度以上になると光合成ができず、デンプンが作りにくくなってコメ粒が白く濁ったり小粒になって「未熟粒」になります。トキ認証米は「1等米」が要件となっているので、整粒歩合が70%以上なくてははいけません。夜なべ仕事で玄米色選機をフル稼働させ、未熟粒を取り除きオール1等米に仕上げました。9月24日に検査を受けたコメの食味値は「82点」。ひとまず「ほっ」と胸をなでおろしました。

ちなみに新潟県では1等米比率が過去最低の20%以下となる見込みで、佐渡も9月末現在では50%前後となっています。佐渡は周りを海に囲まれているため、新潟本土より夏は涼しく、冬は暖かい恵まれた立地条件を持っているので、助かっています。「米どころ新潟」を襲った異常高温は生産者やコメ業界に大きな打撃を与えたことでしょう。

等級は価格には影響しますが、食味の指標ではないので安心してお召し上がりください。



■ 適正生産量上回る(10月1日、日本農業新聞より)

日本農業新聞によると2019年産主食用米の作付面積は前年より7000ha減少したが、見込み生産量は国が示す適正生産量を上回ったそうです。都道府県別の作況指数を見てみると北海道や青森・山形は「105」、広島より南側は軒並み100を割り込み、水害の大きかった佐賀県は「93」となっており、全国平均では「101、平年並み」となるそうです。ほとんどの産地が作付面積を前年より削減させる中、わが新潟県は2100haも増やしていました。昨年の異常気象で生産量が激減し、供給量が追いつかず欠品となったため、今年は作付面積を増やしたのだと思いますが、このままでは益々、全国のコメの作付面積は減少する一方ではないでしょうか。これでいいのでしょうか？ こんな美しい景色が見れなくなったら日本じゃなくなってしまうかも・・・



問題は国が示す「適正生産量」です。何を根拠に「適正」としているのかはわかりませんが、「コメの消費量を増やす」政策はどうも考えておらず、「食べないのだから減らすしか仕方がない」「余れば価格が下落してしまう」といった短絡的な政策にしか見えません。かつて高度経済成長時に「所得倍増計画」を提唱した池田内閣のように「10年間で日本のコメの消費量を倍にします！」なんて言い出す政権は出ないでしょうな～。

■ もはや環境問題です

先日、国連で16歳の活動家グレタさんが地球温暖化に本気で取り組んでいない大人たちを「HOW TARE YOU(よくもそんなことが言えたわね)」と痛烈に批判して大きなニュースになりました。その中であって日本は莫大なお金をつぎ込んで環境問題に取り組んでいるはずですが、国際世論は冷やかだとか。彼女の発言を受け止められない大人たちを変えることはできないのかもしれないな。頑張れ！ニッポン。

