

# そらこめ通信 No.32 2013.03発行

日頃より弊社の米をお買い上げ頂き誠にありがとうございます。心よりお礼を申し上げます。

先日、2012年産米の食味ランキングが新聞に掲載されました。これは、作付面積など一定の基準を満たした品種、銘柄について、産地別に食味ランキングを発表するというもので、日本穀物検定協会が毎年行っているものです。最上位は「特A」とされ、一定の基準を満たした全国128銘柄のうち、2012年産米における「特A」は全部で29銘柄。道産米では昨年に続いて「ななつぼし」「ゆめぴりか」の2品種がそろって「特A」として認定されました。今年の特徴は、東北の数銘柄が「特A」から「A」にランクを落としたこと、それに対して熊本県産「くまさんの力」大分県産「ヒノヒカリ」などが新たに「特A」に加わるなど、九州のコメが躍進したことがあげられます。これまで高温障害に悩まされていた九州において、高温に強い品種の開発が進んだことが飛躍の要因とのこと。全国で品種改良が進むコメですが、後れを取るとすぐにランク落ち…というのが現実のようです。

話は変わりますが、2月9日から3泊4日の日程で南国の観光都市、シンガポールに行ってきました。出発の数日前の新聞に、最近シンガポールにある日系の高級百貨店で日本米の人気の高まっているとの記事があり、現地に行ったついでに確かめようと思ったのですが、あいにく旧正月ということ、どの百貨店も休業でした。国民の7割以上が中国系というお国柄の為、旧正月を祝う風習が強いのだそうです。その中で、ただ一つ営業していたのが日本でもおなじみのイオン(現地ではアイオンと呼ばれている)でした。

早速、地下4階にある食品売り場に行き、どんなコメが売られているか、値段はどうかと確かめてみることに。現地のイオンには残念ながら日本のコメはなく、そこで売られているコメはタイ米等に代表されるいわゆる「長粒種」が多いこと、「短粒種」では唯一オーストラリアのコメが置いてありました。値段はどれも5K入りで16~17シンガポールドル(約1,200円)ということ、日本のコメより4割くらい安い感じ。先の新聞記事では、シンガポールで売られている日本米の値段が現地の一般的なコメの3倍くらい…とあり、仮に売られているとすれば、5Kで3,600円くらいの値段(日本で売られる値段の2倍)なのかなと思われず。

多国籍国家シンガポールは今世界中で最も成長が著しいと言われるほど急激に発展しつつある国。経済の発展に伴い国民全体の所得も急速に伸びているわけですが、その中で消費者の大半を占める中国系の国民を中心に品質が良い「日本米」への需要が高まっているようです。TPPに対する議論が新たな進展をみせる中で、こうした現実を日本のコメ農家はどのように受け止め、どう活動に結び付けていくべきか…。時間的な猶予に限られる中、難問山積ではありますが新たな視点で問題を捉えることも大事なかなと思う今日この頃です。



出来上がった大量のもみ殻「くん炭」が倉庫内にあふれてきた為、やむなく屋外に搬出することに(2月18日)



くん炭小屋にはもみ殻が一杯

冬場は「くん炭」を作る傍ら、機械の整備などに汗を流します(2月18日)



2月15日の北海道新聞の記事。日本穀物検定協会が発表した全国のコメの食味ランキング(2012年産米)です。道産米では昨年に続き、「ゆめぴりか」「ななつぼし」の2銘柄が最高ランクの「特A」にランクインしました。



度重なる大雪により、ハウスの一部に被害が発生(2月16日)



早期に気付いたため、被害は一部に留まり修繕も容易とのことで一安心でした。



くん炭小屋の屋根雪下ろし(2月25日)



春先に使う融雪剤散布機の整備(2月25日)



シンガポールのイオン(2月10日)



イオンの地下4階にある食料品売り場(中央)と陳列棚に並んだコメ(右側)



2月9日から4日間、今世界中で最も成長著しい国、シンガポールを訪れました。今年は2月10日が旧正月。中国系の国民が人口の7割以上を占めるシンガポールはまさに旧正月一色で、ショッピング街のほとんどの店舗は休業状態。地元ではどんなコメが売られているのかが見たくて、その中で唯一営業していた「イオン」(現地ではアイオンと呼ばれている)に直行しました。

これからも安全で美味しいお米の生産に努めますので、引き続きご愛顧のほどよろしくお願い申し上げます。

インターネットで美味しいお米!

(株)空知こめ工房 ホームページ  
<http://www.sorachi-kome.jp/>  
 ブログ「生産日誌」更新中です