

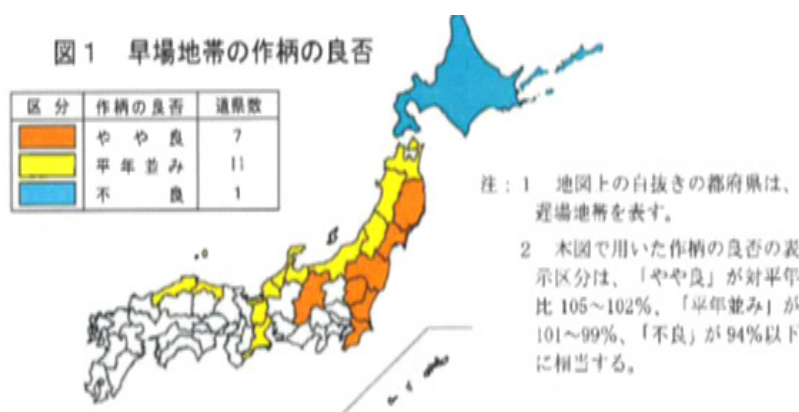
# 平成30年度産水稲早場地帯の作柄発表

## ～北海道以外「平年並み」または「やや良」

農水省は8月31日に今年度産の早場地帯の作柄を公表した。東日本を中心とした早場地帯の19道県の作柄は北海道を除いて「平年並み」または「やや良」と見込まれると発表した。また、遅場地帯の生育は「平年並み」または「やや良」の見込みと第1報では報告している。これは田植え以降概ね天候に恵まれたことにより、全もみ数が一部の地域を除き平年以上に確保されると見込まれ、登熟も順当に推移している見込まれるためだ。北海道については残念ながら6月中旬から7月中旬の低温・日照不足の影響により全もみ数が少ないと見込まれており「不良」との見通しが出ている。今年の田植え期は最盛期比較で平年よりも遅いとの報告は秋田、鳥取、島根、沖縄のみであとは平年並みや早いとの回答が殆ど。出穂期では北海道2日、鳥取が3日遅れとのことだが、青森や鳥取が平年並み以外殆どの都府県は平年よりも早い出穂期を迎えた。

西南暖地の早期栽培米の作況指数も発表されている。鹿児島と沖縄は101、徳島と宮崎は100、高知が97となった。今年度産の初検査となった7月31日の農産物検査結果では水稲うるち米の1等米比率は70.6%と高く、天候が比較的良好であったこととカメムシ等の発生が少なかったことで早生品種の品質は悪くないようだ。一方で盆明けから収穫が本格的に始まる早場地帯の作柄は東北から山陰までの日本海側は平年並み、東北の太平洋側はやや良との作柄が発表されている。日本海側は5月中旬以降に低温があったが7月の天候回復で持ち直したため総もみ数が確保された模様。現在、度重なる台風の襲来と停滞前線が発生し局地的に災害が発生するなど石川から秋田までは天候が不順であり果たして作況がどうなるか気になるところだ。太平洋側は田植え期以降、平年を上回る高温が続いたものの天候は概ね順調であったことが作柄に反映していると見られている。関東では千葉・茨城と早生品種の収穫が始まっており収量は平年並み程度との声が多いようだが、猛暑の影響なのか粒張りが良くないとか、品質は乳白米が多いとの声が聞かれている。新潟や福島会津、山形の山間部では8月中旬までは一部の地域で渇水のため生育に影響が懸念されていたが、8月下旬以降局地的な豪雨により水の確保は一息ついたものの、今後は収穫期まで度重なる台風の襲来が続いているため気が抜けないところである。

現在、早場地帯のコメ相場は一部の地域を除いて8月末現在、生産者引き渡しの価格は1俵あたり平均で昨年比300～500円安で推移している状況だ。コメ卸の方は目標作付面積よりも超過した分を合わせても現時点では全体量として大きな不作になることはないだろうと想定した動きとなっているようだ。例年通りいけば9月15日現在の作柄状況も9月末には農水省より発表されるので全体感が掴めるのではないかと考えられている。今後の状況に注視したい。



農水省大臣官房統計部 8/31 発表

## 高知県特産「生姜」のご紹介

ショウガは2～3世紀頃、中国より伝わり奈良時代には栽培が始まっていたと言う。特徴としては、地下に根茎があり地上には葉だけ出ている。世界の主な産地は、インド・ネパール・中国が盛んである。明治時代初期に中国の「大ショウガ」が長崎県に上陸し、各地に広がっていった。日本の主産地は高知県に集中しており、四万十町・土佐市・高知市・香南市が一大産地で、日本全国の収穫量の約40～50%を高知県産が占めている。全国生産量50,800トン(内第一位高知県22,200トン・内第二位熊本県5,350トン(平成28年度)中でも四万十町は、標高200mを超える高南台地の上にあり、全長196Km大小300あまりの支流を集めて太平洋に注ぐ清流四万十川の中流域に位置しており、生産量全国一を誇っている。ショウガの種類としては、大きさ別に小生姜・中生姜・大生姜があり、小生姜には、三州・谷中・金時等の呼称がある。中生姜には、黄金・らくだ、大生姜は、おたふく・印度・大身・カンボ等があり、全国のショウガ生産量の90%が大生姜である。高知県では昭和50年代に県内にて育成された土佐一号(通称 土佐一)の栽培が主流を占めている。

栽培の仕方は、前年に収穫したショウガを貯蔵庫から出して手で割り、2コブ程度(約200g)を1株として、4月に植え付ける。肥料に関しては、有機化成・有機ペレット等を元肥に使用する農家が多いとのこと。6～7月にかけて株が成長してきたら、土寄せし、ワラを敷く。7～9月にかけて灌水し、水をたっぷりあげる事で大きく育つ。収穫は10月下旬から11月上旬にかけて行い、茎を引っ張ってショウガを掘り起して行くが、現在では機械収穫が主流となっており、約200gの親ショウガから2Kgのショウガが取れることもあるようだ収穫直後のショウガは「新ショウガ」として、色が白く繊維が柔らかいのが特徴。秋に収穫したショウガは一旦貯蔵庫に保管して、翌年1月から12月まで一年かけて「囲ショウガ」として全国に出荷される。貯蔵庫の温度は14度前後に保たれ、適当な湿度の中で管理され保存する。ショウガに含まれる成分として、ジンゲロール・ショウガオール・ジンゲロンがあり、中でもショウガの辛み成分である「ジンゲロール」が飛び抜けて脂肪を分解する効果が高いとのこと。その他にも色々な効果があるとの研究発表がなされている。ショウガの効能に興味のある方は一度調べてみてはいかがでしょうか。次回、当支店から農家さんのショウガ収穫模様並びにショウガ生産にまつわる生の情報をお伝えしたい。どうぞご期待下さい。(大阪支店)



### 第8回農業資材 EXPO に今年も出展します

来る10月10日(水)より、幕張メッセで開催される農業資材 EXPO に今年も当社のブースが出展致します。同会場内の他ブースでは農業用ドローンの紹介や次世代農業 EXPO・6次産業化 EXPO も同時開催しております。お越しの際には、是非、当社ブースまでお立ち寄りください。

開催日時：10月10日～12日 10時～18時(最終日は17時まで)

開催場所：幕張メッセ(千葉県幕張市) 海浜幕張駅より徒歩10分

この度の北海道胆振東部地震で被災された方々には心よりお見舞い申し上げます。幸い、当社札幌支店に被害はなく社員も無事でした。一日も早い復旧・復興を心よりお祈り申し上げます。

編集事務局：南部、助川

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