

# 減反廃止元年の作付面積および作況動向

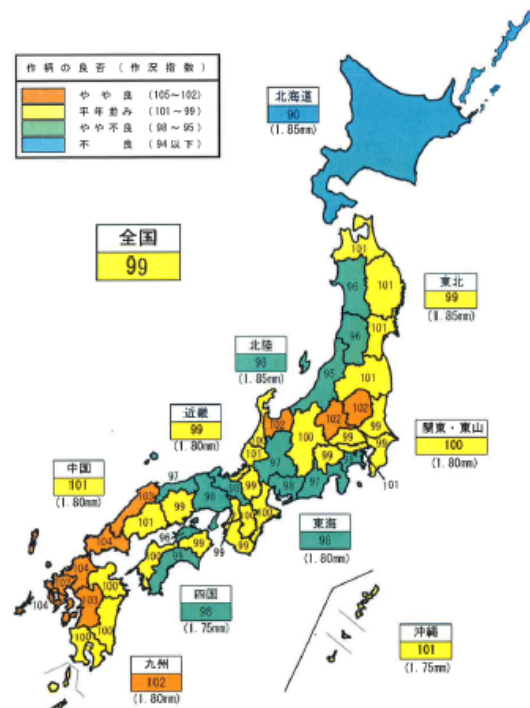
## ～平成30年産主食用米作付面積は増加 10/15 付作況は全国99

農水省は10月31日に10月15日現在での平成30年産の水稻における作況を「99」と発表した。これにより平成30年度産の全国主食用の収穫量は732.9万トンと算出された。本年は減反廃止元年であり、作付面積と作況が主食用米の価格動向にどう影響していくのか、生産者においては今後の自主生産配分を検討する重要な指標年となっている。

平成30年産の主食用米の作付面積は138.6万haとなり昨年よりも1.6万ha増となった。作付増加した自治体は20道県で20,100ha増、一方で減少した自治体は27都府県で4,608haとなった。コメ主産地である山形を除く東北5全県で11,200ha増（秋田5,500ha、岩手1,800ha、青森1,600ha、福島1,300ha、宮城1,000ha増）新潟県で4400ha増、千葉県で600ha、茨城県で400haの作付増となった。一方、京都府以西の西日本では作付減少が目立った。また、戦略作物で昨年と大きく作付面積が変化したのは飼料用米と備蓄米だ。飼料用米は1.2万ha、備蓄用米も1.3万ha分減少している。

さて、飼料用米の来年度以降の作付動向が気になる。ご承知の通り飼料用米は現物の売り渡し価格は低いものの、手を掛けて収量を上げれば10a当たり最大10万5千円の補助金が得られるため（多収性専用品種の導入・二毛作助成・耕畜連携助成も活用すれば更に収入増となる）、品種によっては主食用米の売渡単価よりも10a当たりの反収が上回った事から全国において飛躍的に作付面積が増加した。ところが、昨年は主食用米の売渡価格の方が飼料用米生産するよりも反収において上回るものが多くなった事から平成30年度産の飼料用米の作付は減少し主食用米に再シフトした格好となった。生産者の反応は市場価格に敏感だ。今回発表された10月15日付の作況発表分がほぼ本年の作況指数となるのだが、第2回目の9月15日付の作況報告より指数は1ポイント低下した。大きく地域別に見てみると、北海道は6月の低温・日照不足の影響がそのまま引きずった形となって近年では稀に見る90の不良、大きく作付を増やした新潟・秋田は前回報告の98から新潟では95、秋田は96と低下して作付超過した分はやや打ち消し気味、東北太平洋側の県では101とやや良。その他の地域は九州・山口地方は九州北部が作柄は良く102のやや良。平年と比較して生育途中では収数がやや多い～多い判定が多かったのだが、登熟がやや不良～不良という判定にて作況指数が98以下となるやや不良と判定された府県は12となり第2回目の報告より低下した結果となった。実際、現場からの便りでは第1回目の速報値が発表された数値は実際との乖離があるとの声が聞かれたが、今回の第3回目の作況速報では高温による登熟不良が収量減につながり数値に現れた格好となっている。また、高温による登熟不良は粒張りの低下による収量減だけではなく、乳白米の発生等で品質も低下している状況となっている。今年猛暑を記録した首都圏近県では1等米比率が極端に低下しコシヒカリでは3

図2 全国農業地域・都道府県別作況指数（10月15日現在）  
【農家等が使用しているふるい目種ベース】



注：1 作況指数は、全国農業地域ごとに、過去5年間に農家等が実際に使用したふるい目種の分布において、大きいものから数えて9割を占めるまでの目幅（北海道、東北及び北陸は1.85mm、関東・東山、東海、近畿、中国及び九州は1.80mm、四国及び沖縄は1.75mm）以上に選別された五等米を基準に算出した数値である。  
2 備蓄米、食料用米、官用米及び低収量米の作況指数は専ら収量、生産量統計を合算したものである。また、沖縄県の第二階級は未確定の収量が多いため、沖縄統計の作況指数の算出には、第一階級の10a当たり収量と第二階級の10a当たり平均収量を用いた。

等が続発しているようだ。米卸からも産地から米が集まらないとして集荷に苦勞してる声が聞こえてくる。読者の皆様の地域はどういう状況だろうか! ?。コメの1か月分の精米消費量を見ると、家庭内消費はここ2年では一人当たり3.2kg台で推移しているものの、中・外食の合計では1.5kgを割り1.3~1.4kg台と米の消費量がやや減少傾向にあり業界自体に米の利用を敬遠した動きが見て取れる。日を追うごとに産地の情報は入ってくるが、登熟結果が思わしくない、等級が悪いとの声が大きい様だ。今後の米価の動きに注目したい。

## ブランド米「徳川将軍家 御膳米」(岐阜県輪之内町)

岐阜県でしか作られていない幻の米「ハツシモ」。適度な粘りを持ち、コメ本来の風味がお酢にも負けない事から、主に関西・東海地区では寿司用として使われている大粒品種。その名は初霜(はつしも)が降りる11月まで収穫期が遅い事に由来する。岐阜県南西部(西美濃地区)に位置する輪之内町のみで限定生産されているハツシモのブランド米「徳川将軍家 御膳米(ごぜんまい)」について、生産組合の田中組合長、輪之内町役場の八木室長に話を伺った。

輪之内町は、長良川、揖斐川などの豊かな水源に恵まれた産地である反面、過去幾度も水害に悩まされてきた。対策として集落を堤防で囲む「輪中(わじゅう)」の内側(中)に在るとというのが町名の由来。輪之内町の地は、天下分け目の決戦と言われる「関ヶ原の戦い」の前哨戦が行われ、徳川方(東軍)勝利への足掛かりとなった地でもある。この功績から江戸時代には一帯が幕府直轄領に任命され、御膳糰(ごぜんもみ。将軍家が食用とするお米)を江戸城の徳川将軍家へ産出していた。絶え間ない土地改良もあり、江戸文化が成熟する後期に至っては当地の米が最高ランクに評されていた。当生産組合では、特にこの輪之内町周辺で御膳糰を生産してきた歴史にちなみ、ブランド名を「徳川将軍家 御膳米(以後、「御膳米」)」とした。認定条件としては①同じ地下水を使用、②化学農薬・化学肥料を慣行栽培と比べ3割以上削減して生産したハツシモに限っている。ブランドは平成25年産米から立上げ、今年で6年目。総作付面積100ha、総収量8,000俵(480トン)。近年はこだわり意識が組合員へ浸透し、一定以上の味や品質、収量を得られるところまでは来たが、知名度向上が目下の課題となっている。まずハツシモ自体が幻の米とも言われている通り、世間一般的に知名度が低い事。美味しいお米を評価する食味値はコシヒカリを基準としているが、ハツシモの品種特性上、高い値を出すことが非常に難しく、この値だけでは測れない美味しさを伝える必要があるとの事。当生産組合は現状を打開する為、消費者に食べて貰う機会を増やそうと地元や岐阜産食材を扱う飲食店への推進を強化。近年は「御膳米」と同じ土地、水で生産した丹波黒大豆と混ぜ合わせた「御膳米 黒豆ごはん」も販売。つい先日、「御膳米」がふるさと納税の返礼品に登録された。今後は場合により認定条件の厳格化も検討していくなど新たな価値創造を模索している。当組合の挑戦をしていく姿勢は、天領となり名を馳せても土地改良を惜しまなかった歴史と重なる。今後にも期待したい。



左より「御膳米黒豆ごはん(1合)」「同(3合)」「徳川将軍家御膳米(2kg)」

近年は外食・中食の需要が増えているが、使用されているお米はコシヒカリ以外のお米やブレンド米が使われている事が多いと聞く。料理との相性が良いお米を消費者へ分かり易く伝える事ができれば、美味しいお米の選択肢が更に広がると思われる。因みにハツシモは、カレーライス、丼もの、炊き込みご飯等にも相性が良いので、キノコや栗など秋の味覚と共に、「徳川将軍家 御膳米」をご賞味されてみては如何でしょうか? 尚、商品はコメ集荷会社「糰ギフライス」のネット販売(<http://www.gifurice.co.jp>)の他、岐阜県内のイオン、平和堂や米屋で店頭販売。(大阪支店)

日増しに寒くなってきましたね。空気も乾燥しているので風邪も流行ってきました。ご注意ください。

編集事務局：南部、助川

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