

23年度産米の動向

そろそろ、主産地東北・新潟の新米が出回る季節がやってくる。9月に入り本州の一部産地では23年産米の出荷が本格化し始めた。7月に全農は23年産の供給過剰は31万トンとなる需給見通しを掲げているものの、先月から各地を襲っている豪雨の影響や原発事故からの回復度合いなど、玄米価格の市況見通しは先行き不透明となっている。今回はこれまでに設定されたJA系統の主要産地銘柄の概算金の決定状況と、相対価格を紹介する。

23年産JA概算金

大幅な引き下げが行われた22年産と異なり、23年産は多くの産地で60kgあたり1,000円から2,000円程度の上げ幅となっている。関東・東北エリアにおいても、全農各県本部は放射性物質問題の見通しは不透明であるものの、卸会社との収穫前契約が大幅に増えるなどの引き合いが堅調であることを背景に、それぞれ引き上げを行っている。

23年産相対契約基準価格(9/5～9/11適用)

全農相対契約基準価格は、全農が米卸と取引する際の基本価格だが、22年産から1週間ごとに設定されるようになった。前年同時期の価格と比較すると、総じて60kgあたり1,000円から2,000円程度上昇している。新たに発表した5銘柄、栃木産コシヒカリ、なすひかり、新潟産こしいぶき、島根産コシヒカリ、岡山産コシヒカリも900円から2,000円程度上昇しているが、前週に取引された11銘柄は全て据え置かれている。東北産の出回りが本格化する時期までは需要動向が不透明で、各銘柄が居所を確定するのに時間がかかるとみられ、現在の状況は流動的だ。このため、買手筋は模様眺めの当用買いを当面続けるものと予想される。

JA系統概算金比較(H23.9.12現在)

(条件:1等・赤・白)

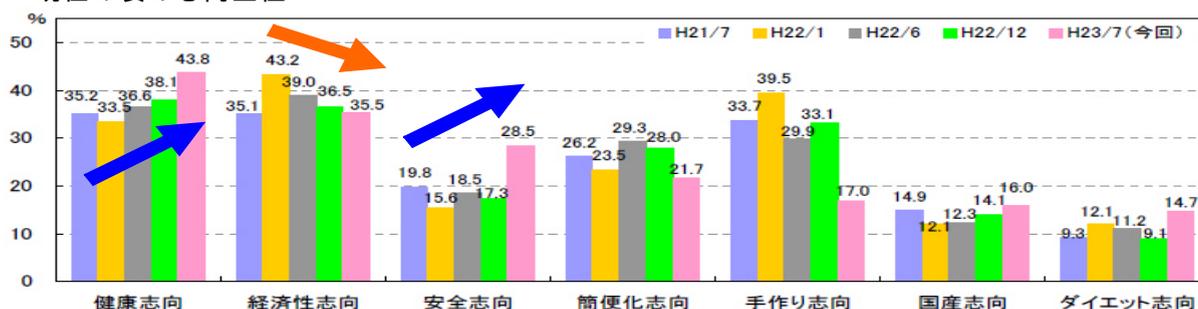
| 県産 | 銘柄 | 23年産 (A) | 22年産 (B) | (A)-(B) |
|--------|-----------|-------------|-------------|---------|
| 北海道 | きらら297 | 11,800 | 10,000 | 1,800 |
| 北海道 | ななつぼし | 11,500 | 10,000 | 1,500 |
| 宮城 | ひとめぼれ | 10,500 | 8,700 | 1,800 |
| 福島(会津) | コシヒカリ | 12,000 | 10,000 | 2,000 |
| 福島(中通) | コシヒカリ | 11,000 | 8,400 | 2,600 |
| 茨城 | コシヒカリ(通年) | 11,000 | 10,000 | 1,000 |
| 栃木 | コシヒカリ | 11,000 | 10,000 | 1,000 |
| 埼玉 | 彩のかがやき | 10,000 | 9,000 | 1,000 |
| 千葉 | コシヒカリ | 11,000 | 10,000 | 1,000 |
| 新潟 | コシヒカリ(一般) | 14,100 | 12,300 | 1,800 |
| 新潟 | コシヒカリ(魚沼) | 18,300 | 16,500 | 1,800 |
| 富山 | コシヒカリ | 12,500 | 11,000 | 1,500 |
| 石川 | コシヒカリ | 12,000 | 11,000 | 1,000 |
| 愛知 | コシヒカリ | 12,100 | 11,000 | 1,100 |
| 三重 | コシヒカリ(一般) | 11,000 | 9,500 | 1,500 |
| 福井 | コシヒカリ | 12,000 | 10,000 | 2,000 |
| 滋賀 | コシヒカリ | 12,000 | 10,000 | 2,000 |
| 島根 | コシヒカリ | 12,000 | 10,800 | 1,200 |
| 熊本 | コシヒカリ | 13,020 | 10,320 | 2,700 |

※北海道産を除きJA米基準。北海道産は23年産米において累計契約金設定なし。

食の志向「価格」から「安全」へ - 消費者動向調査

日本政策金融公庫は、全国の20歳代から70歳代までの2,000人を対象に、食に関する意識についてアンケート調査を実施し、9/1結果を発表した。

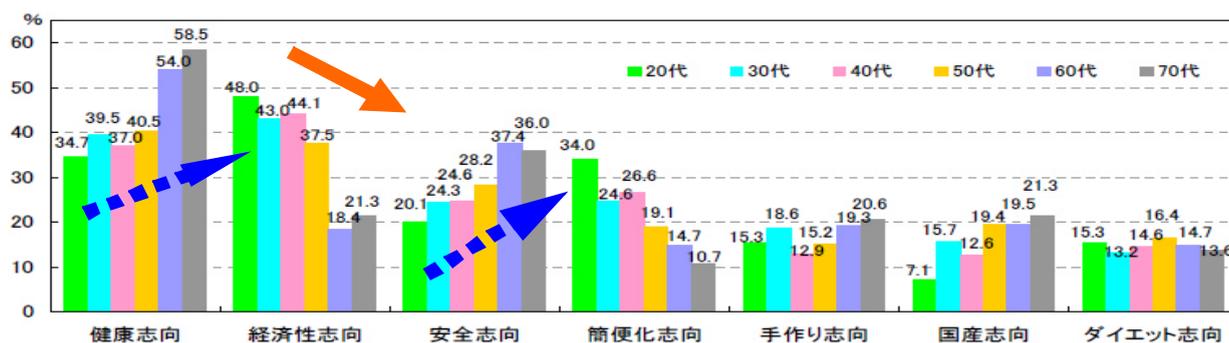
現在の食の志向上位



健康志向は着実に上昇する一方、経済性志向は徐々に低下。特筆すべきは安全志向で、東日本大震災後の本年、数値は大幅に上昇した。(次ページへ続く)

(前ページより続く)

年代別食の志向



年代別の分析では、高齢になればなるほど健康・安全志向が高い(60歳以上で健康志向54~58.5%)が、若年であるほど価格重視(20代で経済性志向は48%)となっている。また上記グラフには掲載していないが、国産食品の安全性のイメージについて、平成22年1月調査では7割が安全であるとしていたが、今回の調査では6割となっており、「国産は安全」というイメージが徐々に低下。逆に、輸入食品に対して「安全面に問題がある」とのイメージは、平成22年1月調査の6割から4割に低下しており、安全面への懸念が薄れてきている。



甘くて赤い栄養の爆弾 ~ ビーツ ~

地中海沿岸地方原産のアカザ科のサトウダイコンの変種です。ビーツは赤い色をしたカブのような形で、リン・ナトリウム・マグネシウム・カルシウム・鉄・カリウムが豊富で、ビタミン・ナイアシン・ビオチン・食物繊維も多く含んでいます。体内に取り入れることにより、免疫力を高め、整腸作用、便秘解消、貧血予防などの効果も期待できます。硬いので水に塩と酢を入れて丸ごと茹でてから切りましょう。ビーツは煮込料理や酢漬け・サラダなどに使います。ロシア料理のボルシチには欠かせない野菜です。ロシア料理の定番と思われる"ボルシチ"

"borsch"は、実は肥沃な穀倉地帯が広がるウクライナが発祥のスープ料理です。ボルシチ=スラブ語でビーツ(赤カブの一種)の意味で、このビーツを入れるのが、本来のボルシチの必須条件なのだそうです。



【材料 4皿分】*一口大に切っておく

豚肉(かたまり肉)500g、*ビーツ250g、*じゃがいも中5個、*にんじん1本、*トマト中2個、*たまねぎ中1個、*キャベツ中半個(大きめのざく切り)、パセリの根1本(洗って刻む)にんにく1かけ(薄切り)、パセリの葉(細かくちぎってトッピング用に)

調味料類:水2カップ、コンソメブイヨン2個、トマトペースト1/2カップ、ピネガー大さじ1、ラード(なければバター)大さじ2、小麦粉大さじ1(鍋で炒って少し焦がしておく)、黒コショウ小さじ1/4、月桂樹の葉3枚、サワークリーム1/2カップ(お好みで)、塩適量

【作り方】1. フライパンにラード(またはバター)を入れ、肉を炒める。肉の表面の色が変わったら、たまねぎ、パセリの根を入れさらに炒め、ビーツとじゃがいも、にんじんを入れさっと炒める。トマトペースト、ピネガーを加えてさらに炒った小麦粉を加える。

2. 1に水とコンソメブイヨンを入れ、キャベツを加えて10~15分ほど煮込む。

3. 2に月桂樹の葉、黒コショウを加え、じゃがいもやキャベツが柔らかくなるまでさらに煮込む。

4. 3ににんにく、トマトを加えてフタをし、15~20分ほど煮込む。味が薄かったら、塩で調整する。

5. 細かくちぎったパセリの葉を飾って出来上がり。(お好みでサワークリームをのせてもよい)

朝晩は大分涼しくなり秋めいてきましたね。コオロギが鳴き出すと秋を感じます。その鳴き声にはいくつかの役割があり、エンマコオロギは自分の縄張りを示す時に「コロコロコロ」と鳴くそうです。ということは、聞き分ける耳があるということ。コオロギの耳は頭ではなく、前足についています。

編集局長:小田原次洋 アシスタント:助川尚子

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