

国内コメ先物取引 本上場認可ならず

大阪堂島商品取引所

農水省は8月6日に2011年より2年の期間限定（継続試験は可としてきた）の試験事業で許可してきたコメの先物取引市場の本上場申請を認可しないとする決定を下した。これにより2022年6月以降の先物取引は出来なくなった。穀物の先物取引といえばアメリカのシカゴ相場は有名だろうが、実は日本の先物相場の歴史のほうが古く1730年に江戸幕府が公認し堂島米市場として世界初の先物取引が行われている。日本でコメの先物市場があること自体知らない方は多いかもしれない。第二次世界大戦中の1939年に取引所は一旦廃止されたものの、民主党政権時の2011年に試験的に米の先物取引は現在の大阪堂島商品取引所にて試験上場での復活となった。コメの先物取引は、2か月単位で最長1年先までの売買となっており、新潟コシヒカリを中心として秋田のあきあこまち、宮城のひとめぼれで売買が行われてきた。売買の成立方法としては売り手と買い手が双方に数量と価格を提示、マッチングすれば成立という方法が取られている。同取引所では本格的な本上場ではなく2年の期間限定の試験事業で継続取引されてきたが、本年8月7日の期限切れを前に本上場申請を提出していたものの夢潰れる形となり国内におけるコメ先物取引は姿を消す形となりそうだ。

では何故コメの先物取引において本上場の許認可が下りなかったのかというと、農水省は本上場する条件として示していた取引に参加する生産者や流通業者が増えていないことが認可基準を満たしていないとの事だそうだ。先物取引のメリットとして、透明かつ公正な価格情報をタイムリーに提供できる、作況等により価格変動リスクの保険手段として提供できる、先物市場の保険や現物渡し機能を活用すれば在庫を圧縮できる、先物価格や保険機能を活用すれば収穫前契約を進めやすくなり計画的安定的な生産・販売体制が確立できる、先物市場で将来の価格が決まれば、在庫価値の評価が可能となり、在庫を担保とした資金調達が可能となるなどといったメリットがある一方、投機的なイメージが強く商品価格が乱高下してしまうのではないかと、需給調整の取引に影響を与えるのではないかと、コメは価格が低下傾向にある商品は先物取引に向いていないのではないかと不安材料が指摘され、試験上場して状況を確認めるといったスタートとなっている。

コメの取引はこのコロナ禍で外食産業でのコメの使用量が減少、フードロス運動、食の多様化、高齢化による1人当たりの消費量減という負の相乗効果が相まって荷動きが悪い状況が続いている。農水省は7月29日に令和3年産米の主食用作付面積については約6.1万ha分の転作の見通しが立ったとして発表している。よって、令和3年産価格は下げ止まり新米の米価は下がらないのではないかと一部楽観視した生産者からの声もあるが、現状は令和2年産のコメはまだ嫁ぎ先も決まっていないものもあり、主力産地の倉庫にはまだ渦高く積み立てられている銘柄もある状況だ。一定の新米の時期になれば新米需要もあるだろうがまずは令和2年産の古米がはけない限りは令和3年産の消化は始まらないだろう。こういう時期にこそ生産者側の立場としては先物取引を活用する動きも出てくるだろうと見ていたところだが残念ながら生産者の売り先の選択肢がひとつ消えてしまった事になる。コメの先物市場としては中国の大連市場がありジャポニカの商品先物があるようだが、日本の相場を動かすような動きとはなっていないのとやはり国内のコメの動きで相場は決まってくるので外国の市場が影響を及ぼすような事態となるような事には今のところならないと見ている。コメの相場は系統組織が流通全体の4割強を担っているため系統が出す指標価格がやはり相場を形成してきたといっても過言ではなく、生産者や消費者がこの指標価格で生産者は理解し、また消費者が納得してきたかということと必ずしもそうとは言えないだろう。一部の農業専門情報誌によると現物市場の創設を押し出す動きもあるようだが、一方で主力米卸は少なからず既に生産者との直接取引を求める動きがあるようなのでこの動きが生産者・流通業者から受け入れられて主流となりうるのか興味のあるところだ。生産者は消費者
(次ページへ続く)

の意向を読みながら双方合意の上価格が決まる時代はいつ来るのであろうか、これからの業界の動きに注目していきたい。

九州豪雨 被害状況について

8/11から降り始めた雨の被害が、九州では2019、20年に起きた豪雨被害に匹敵する可能性がある。この時期には異例の大雨が九州で長引き、14日には福岡、佐賀、長崎3県で大雨特別警報が発令された。水稲、大豆、野菜類への冠水被害が特に大きい。福岡県の冠水被害は、出穂期の水田で約600ヘクタール、施設栽培（水菜、小松菜、アスパラガスなど）で約100ヘクタール、イチジクなどの園地で約10ヘクタールの冠水・損壊被害。水が引いた大豆畑は、生育が順調だった時とは変わり果て、一帯が茶色になり1つ1つ見ると黒く変色し枯れている。4日ほど冠水し久留米市内の大豆畑290ヘクタールのうち85%が浸水した。佐賀県では六角川が氾濫し、武雄市や大町町など広い範囲で水田が冠水。水稲の早期コシヒカリが倒伏。大豆は萎凋・黄化が発生する恐れが高い。ナス、イチゴ、キャベツの苗床で冠水が発生。アスパラガスやキュウリでも浸水・冠水があった。嬉野市では茶畑の土砂埋没や防霜ファンの倒伏など、18日時点、58園地で被害。段々畑ごと地滑りが生じ、茶農家2軒が大きな被害を受けた。長崎県では、崩落の恐れから道路があちこち通行止めになっている。雲仙市小浜町で土砂崩れがあり温泉街も被害を受けている。ブドウなど一部の果樹園地が出荷中で、9月からはイチゴの定植が始まる時期にあたる。水田への冠水や土砂流入なども発生しているため、生育への影響は出ると思われる。これから本格的な台風シーズンにも入るので九州地方は今後も継続して警戒が必要となるだろう。

～宮崎郷土料理 「冷や汁」～

まだまだ暑い時期は続きますが、夏バテ防止に食を見直してみたいか？夏バテ気味の方に宮崎県の郷土料理「冷や汁」のご紹介です。「冷や汁」は魚のすり身に味噌やゴマを混ぜてだし汁や水で伸ばし、輪切りにしたキュウリ、豆腐、大葉などを加えてご飯にかけて食べる宮崎県の郷土料理。地元ではこだわりもあって意外と奥が深い料理である。宮崎の郷土料理といえども統一した材料や作り方があるわけではない。郷土料理でもあり家庭料理でもある「冷や汁」には百の家庭には百の「冷や汁」、百の店には百の「冷や汁」がある。県外の人には「ひやじる」と呼ぶが、地元では正式には「ひやしる」と呼ぶ。宮崎県では全域で郷土料理として昔から食べられているが、「冷や汁」との名前のごとく冷やして食べるので、主に夏の定番料理として親しまれている。暑い夏の日の食欲が無いときは、冷えていて汁物のようにしてスルスルと食べる事が出来る「冷や汁」は長らく宮崎の人たちの食生活を支えてきた。「冷や汁」は家庭料理として地元の人たちだけで食べられていたので、あまり外で食べられる様な料理ではなかったが、最近では宮崎の郷土料理として食堂や料理屋でも食べられる様になり、居酒屋で飲んだ後の締めの料理としても人気がある。宮崎といえば「チキン南蛮」、「地鶏の炭火焼」などが有名だが、地元でも郷土料理といえば真っ先に名前が挙がるのが「冷や汁」である。鎌倉時代の「鎌倉管領家記録」には「武家にては飯に汁かけ参らせ候、僧侶にては冷汁をかけ参らせ候」と書かれている。鎌倉時代以降は僧侶によって全国に広まったのだが、各地の食文化、風土、気候など様々な条件の中で宮崎にはあったように次第に定着した。暑い夏場の農作業の合間に農民達が簡単に素早く食べられる料理として「冷や汁」が好まれ、特に朝の忙しい時には前日の残りの麦飯に味噌を水で溶かしてかき込んでいた。また、漁師の家では忙しい漁の仕事の合間に獲れた魚の身を潰して「冷や汁」にして食されている。毎日暑い日が続きますがこんな夏バテしそうな時に「冷や汁」はお勧めですよ！（福岡支店）



新型コロナウイルスや災害により亡くなられた方々に謹んでお悔やみを申し上げますとともに、闘病中の方や被災された皆さまには心よりお見舞い申し上げます。また、一日も早い復興、復旧、ご回復を衷心より祈念いたします。

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>