

天候の影響を受ける農産物

店頭品は小玉のサイズが多い！？

7月の天候を振り返ってみると九州や東海以西では局地的な豪雨に見舞われた。一方、北海道や東北の日本海側は雨乞いたいほどの干ばつであった。東北太平洋側から関東は晴天で作物の生育は前進、イネの生育も平均5日は生育が進んだ。しかし、8月に入って一転し全国的に上旬から梅雨末期に逆戻りしたかのような長雨と日照不足が日本列島を襲った。これにより秋冬作の定植や播種作業が遅れに遅れており農家ははてさてこ舞いに作業が追われている。この目まぐるしい天候の影響を受けて一部の農産物の収量や品質に影響が出てきている。

夏秋の味覚といえばブドウやナシ。7月末まで生育が順調であったブドウの産地である山梨では8月の長雨により果実の裂皮が多く発生しており品質劣化に悩まされている。関東のナシの産地である千葉では蜜症が多発、店頭に並び始めたナシはやや小玉のナシが多く、また価格も1パック4個入りで例年より100～200円程度高い。果実だけではなく、野菜ではきゅうり、とまと、じゃがいも、たまねぎの値段は農水省の食品価格動向調査（野菜）では野菜主要8品の価格を見ると、どれも平年比90～105%の範囲で大きな変動はなく推移しているようだが、どうも今年は店頭に並んでいる品物のサイズが小さいものが多いように思える。きゅうりやとまとは7月中の高温が影響して例年よりも早く露地作は前進生育しているようで、関東地域では8月末に並んでいる福島産のキュウリは長雨で日照不足でもあったせいか、曲がり果や先細り果、サイズも小さく終盤の作柄と思われるような品が多くみられ、値段は3本150円程度だが見た目が貧弱で新鮮さが感じられず手を出そうか迷ってしまう。九州地域も長雨の影響できゅうりが高いようだが、トマトについても露地ものは長雨で結実が悪く、玉の揃った良品が少ない。ハウスものが本格的に出てくる9月末までの端境期はしばらく果菜類ではこのような状態が続くのではないかと見られる。また、ジャガイモと玉ねぎも小玉のものが店頭に並んでいるのが多い気がする。たまににぎりこぶし程度の大きなじゃがいもが単品で売られているが、普段ならば規格外なのだろうが1個80円というやや高めな価格で売られていた。これは主産地である北海道が近年にない干ばつと高温で不作となってしまったからだろう。写真のジャガイモと玉ねぎは8月最終週の土曜日に八百屋で買ったものだ。玉ねぎは通常5玉入りで1袋150円程度にて販売されているのだが、写真の通り小玉を14玉入りにして袋に詰め、1袋187円と約2割高く販売していた。北海道産のじゃがいもについては握りこぶし半分にもならない、皮を向くと芋煮で使うような里芋位の玉のサイズを11個詰めて150円程度で販売していた。煮物ではひと口サイズになるがピーラーで剥きにくいほど小さい規格品であった。在宅勤務が日常となりレパトリーの少ない筆者は週に1回はカレーの登場なのだが、「あれ？野菜が小さくなっている」と気づいた次第だ。八百屋も何とかして捌こうと苦労が伺える対応だ。北海道の生産者の無念さがサイズで伝わるような感じだ。ひょっとしたらポテトチップスについても量は変わらないまでも1枚のサイズは小さいものが多く中に詰められて既に販売されているかもしれない。

ある大手スーパーの青果のバイヤーに聞くと今年は北海道や長崎などのジャガイモの産地では干ばつや春先の低温、作付け期間中の干ばつや豪雨など天候気象害もあるが、そうか病などの防除が難し



(前ページより続く)

い病害も年々増えており安定的に反収を得るのが難しくなってきたという。とかく天候についてはどの露地作農家も同じで誰もが抗えない最大の悩みとなっている。天候被害が毎年多くなれば産地が産地でなくなっていく可能性もある。とても難しい課題だ。読者のみなさま、今年の夏野菜や果物は特に農産物が貧弱だと感じたことはありませんでしたか？

甘くてジューシーなとうもろこし

9月に入りまだまだ残暑厳しい地域もある思うが、北海道では赤とんぼを見かけるようにもなり、徐々に秋めいてきている。出荷時期が8月～9月で、ここ北海道が収穫量ダントツ1位のとうもろこし(スイートコーン)についてご紹介したい。

スイートコーンは道内の広範囲で栽培されているが十勝や上川地

区が主な産地である。とうもろこしは、スイートコーン(甘味種)、ポップコーン(爆裂種)、デントコーン(馬歯種)、フリントコーン(硬粒種)、ソフトコーン(軟粒種)、ワキシコーン(もち種)と主に6つに分類されている。そのうち、スイートコーンは粒の色によってゴールデンコーン(黄粒種)、シルバーコーン(白粒種)、バイカラーコーン(バイカラー種:黄色と白色の粒が3:1の割合で混じる)とさらに3つに分けられている。それぞれに様々な品種があるが、いくつか挙げてみる。ゴールデンコーンでは、実全体が黄色で甘みが濃く、現在主流となっている「ゴールドラッシュ」や「味来」。シルバーコーンは、実が柔らかく甘みが強い(物によっては糖度が17度程もある)ピュアホワイト、ホワイトショコラ。バイカラーコーンは、粒皮が柔らかく甘みも強い「ゆめのコーン」、「ピーターコーン」等がある。シルバーコーンは中々お目にかかる事は少ない系統だ。美味しいのにあまり流通していない理由としては、黄色いとうもろこしが栽培されていると黄色のとうもろこしの花粉を受粉してしまうと黄色になってしまうため栽培が難しい品種となっている。よって、栽培農家も少ないので「幻のとうもろこし」と呼ばれたりもする。美味しいとうもろこしの見分け方は、皮の色が濃い緑色の物、ひげが多く茶褐色でふさふさしている物、ずっしりと重みのある物を選ぶと良い。ひげの数は粒の数と同じである為、ひげが多い方が粒の数が詰まっている。今年も当社取引先よりさわやかな甘さとジューシーな美味しいとうもろこしを頂いた。このとうもろこしは幕別町で栽培されており、ふるさと納税の返礼品になっている。食べてみると甘く、瑞々しく、このとうもろこしが一番美味しいと社内で大人気だ。



とうもろこしは痛むのが早い野菜である。時間の経過と共に糖度が減少し、甘味が落ちていく為、購入した当日に食べるのが甘みもあり一番美味しい食べ方だ。スイートコーンの主成分は炭水化物で、たんぱく質や脂質も含む。ビタミンB群や葉酸、カリウム、カルシウム、マグネシウムといったミネラル分、食物繊維を含む為、疲労回復やむくみ解消、高血圧予防としての効果が期待されている。とうもろこしの調理・食べ方は各家庭でも様々であろう。蒸す、茹でる、焼くがシンプルな食べ方となっている。コーンスープ、とうもろこしご飯、サラダにトッピング、コロッケやパンの具材の一部にするなど色々な食べ方があるが、おすすめしたいのがかき揚げである。ころもは薄めにする事で、粒の食感が引き立つ。油で揚げると甘みも増す。ご飯のおかずにもなり、おつまみとしても最高だ。暑い中、揚げるとなると大変だが、一度は試されてみてはいかがだろうか。(札幌支店)

東京2020大会の全日程が終了し毎日テレビを賑わせていた光景がなくなって少し寂しい感じもします。今回初めてパラリンピックの開会式、競技、閉会式をしっかりと見ましたが、学ぶ事や考えさせられる事が多くありました。

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