

みどりの食料システム法制定 各ブロックで説明会が行われる

大きく舵を切った農政 化学肥料メーカーの動きや堆肥メーカーの方針に注目

国会にて全会一致で可決・成立した「環境と調和のとれた食料システムの確立のための 環境負荷低減事業活動の促進等に関する法律（令和4年法律第37号）」、通称「みどりの食料システム法」が7月1日より制定され7月27日より東北農政局管内の仙台を皮切りにブロック毎に説明会が実施されている。地球規模での温暖化対策やSDGsの流れを受け、欧米では先行して取組が開始されているが、欧米に全て右に倣えではなく日本独自の気候風土にマッチした取組が必要との認識のもと、2030年度までの努力目標や最終的には2050年までの目標が段階的に掲げられている。本法律はまず環境負荷と見なされている農林業分野における慣行的なやり方の見直しを行い、なるべく環境負荷軽減をはかり孫子の代まで持続可能な農林水産業の継続を目指していく趣旨となっている。また、重要なのは生産者任せにせず流通業者や消費者まで巻き込んだ取組を行うことが大事だとしている。如何にして消費者である国民の理解度を深化させる取組が出来るのか、これは流通業者も率先して国と協力し合い国民に向けてどのようにPRを図っていくかにかかってくるだろう。同時に同法を実施する生産者は新たな投資だけでなく労力も負荷となってくる。よって生産者の努力が報われる形として、具体的に生産者の収益増に繋がるように消費者が理解し、対価として支払われる出口戦略が必要だ。また、このみどり法の浸透と同時並行的に生産資材の利用選択が変わり施肥する肥料の内容変更や農薬散布回数や散布方法などが改められ慣行的な栽培方法が大きく変わっていく事につながるだろう。

さて、肥料に関係する分野においては前々号の肥料高騰対策支援金創設の記事でも触れているが、まずは慣行的な肥料の種類や施肥方法等の使い方が見直される事となる。化学肥料においては現在、3要素（窒素・リン酸・加里）の肥料原料成分のうち窒素分に当たる尿素は97%が輸入に依存されており、リン分のリン安や加里分の塩化加里は全量輸入に頼った肥料生産が行われている現状にある。世界人口の増大に対応した耕作面積の拡大に伴い肥料需要が高まる中で、中国による国内資源確保政策の動きによる肥料の実質的な輸出規制、またロシアのウクライナ侵攻により偏在している原料資源の需給がタイトとなり未曾有の肥料価格高騰が発生し、日本だけでなく世界の耕作者を苦しめている状況にある。この中で日本が活動開始したみどり法のスタンスは生産者が土壌分析結果によって適正施肥を行う事で環境への負荷を軽減することを目的としている。国は全国の栽培暦の見直しを2024年度までに行い、2030年度までには化学肥料2割使用削減、有機農業の取組面積を2.4万haから2027年には6.3万haへ、2030年までには全市町村の耕作面積の1割以上をオーガニックビレッジとする方針が掲げられている（6月1日現在で57市町村が取組予定）。この目標が達成された場合、化学肥料の需要が大きく減少することが予想され、10年以内に大手肥料メーカーのまるまる1社分の年間生産数量がなくなる位の減産数量となる事から化学肥料業界として死活問題となりそうだ。化学肥料メーカーは今後どのような方向性を打ち出してくるのか注視が必要となろう。

一方で、農水省は畜糞や堆肥等の国内の有効資源の活用促進化をはかるべくメーカーには堆肥製造時の強制温度管理等、商品の品質を高めるための機械設備や家畜糞堆肥をペレット化するための機械設備投資に対しては優遇税制等を盛り込んだ。堆肥メーカーは零細事業者が多いため設備投資資金は乏しく機械化がなかなか進まなかった課題があったので当該企業にとっては朗報と言えよう。ただし、申請期間については一定の限度が設けられているので注意が必要だ。さらに生産者に対しては可変施肥や側条施肥、堆肥を施肥する散布機等、新たな機械投資にかかる経費については国が直接的な補助制度を設けておりムダな施肥の削減を実現させるべく政策が投じられている。また、国は生産者単独ではなく地域ぐるみの取組を促しており、例えば地域における有機農業推進や施肥栽培暦の見直し等では、各市町村単位の自治体と連携し各都道府県で独自に大枠の取組目標を落とし込むように指示し

(次ページへ続く)

(前ページより続く)

ている。これにより、都道府県における地域の実情にマッチした都道府県単位での独自取組の推進を促しこの流れを加速化させたいようだ。JA全農においては各単協に地域に合った独自の取組構築に対して補助を行う事を発表している。まずは都道府県の窓口がどのような取組にしたいのか、その動きを見極めた上で資材メーカーや肥料商も臨機応変に対応していくことが求められる。国は箱を作り上げた。今後は都道府県単位で独自政策を打ち出した特認栽培法が組み込まれる可能性があるなど、独自の取り組みに視線が集まっていくだろう。

鳥取の梨探訪

9月に入り果物が美味しい季節となりました。鳥取県中部に位置する倉吉市を訪れ、名産の梨を知りたいと思い「鳥取二十世紀梨記念館」に行ってきました。同館は梨をテーマとした日本で唯一の博物館で2001年4月に開館し、2009年12月に「なしっこ館」と愛称がつけられました。館内は、梨の栽培に関する解説、品種の説明、世界の栽培状況。昔の農機具の展示等梨にまつわる知識を吸収できます。また、3品種の食べ比べができるコーナーがあり以下の品種を食味しました。



- ①二十世紀→1888年(明治21年)に千葉県で発見された日本を代表する青梨
- ②秋栄(あきばえ)→1997年(平成9年)登録・鳥取大学育成赤梨品種(おさ二十世紀×幸水)
- ③新甘泉(しんかんせん)→2008年(平成20年)登録・鳥取園芸試験場育成赤梨品種(筑水×おさ二十世紀)

食べ比べた結果、筆者の好みは秋栄が甘く美味しく感じましたが、二十世紀はさっぱりした上品な甘み、新甘泉はシャキシャキ感と甘みのバランスが程よく、食べ比べると違いが分かります。秋栄は品種・食することも初体験でした。

館内ではこの時期限定(9月11日終了)で全長3mを超える梨タワーが設置されており、梨の展示個数を当てるクイズを開催。正解に近い方数名に梨がプレゼントされます。また、屋外で品種毎に展示栽培しているゾーンがありました。売店やフルーツパーラーもあり、誰もが楽しめる施設となっています。同館のチラシによりますと、日本ナシの効用は、●高血圧・脳卒中の予防/カリウム(K)が多く含まれており、血圧上昇の原因であるナトリウム(Na)の排泄を促進し、血圧を下げる働きがある。●気管支炎の予防/中国・韓国・日本では、古来より梨の果肉を煮詰めた梨あめが喉を滑らかにすることが知られており、近年の疫学調査で、梨を食べると気管支炎の発生率が38%下がることが分かった。●糖尿病・心臓病の予防/食物繊維が豊富に含まれており、急激な血糖値の上昇を抑えたり、コレステロールを正常にする働きがある。●肥満解消/水分含量が多く(88%)、低カロリー(43kcal/100g)であり、カロリーを多くとることなく美味しく食べて満腹感が得られる。●便秘解消/ソルビトールを特に多く含み、給水作用があり、便をやわらかくし便の量を増やすとともに、腸の働きを活発にしてお通じを良くする働きがある等、様々な効用があるそうです。

「ナシの利用法」

二日酔い: ナシとレンコンを同量ずつジューサーにかけ、ジュースにして飲む。

声の枯れ: ナシの絞り汁でうがいをして喉をうるおす。

せき止め: ナシの絞り汁に生姜の絞り汁と蜂蜜を加えたものを煮て、どろどろにしたものを舐める。

消化促進: ナシにはタンパク質を分解する酵素があり、肉と一緒に食べるかあるいは食後のデザートにすれば消化を助ける。

同県の代表的な二十世紀梨は、1904年(明治37年)に千葉県から導入され、100年以上栽培されている品種。鳥取へ持ち帰った親木(樹齢119年)は、鳥取市に1999年(平成11年)に開園した「鳥取出合いの森」で現在も実をつけているそうです。収穫量を調べると同県は、全国第5位(19,200t・2015年)だそうです。因みに1位千葉県、2位茨城県、3位栃木県と関東地方の生産が多くなっています。梨が美味しい季節となりました。お住まいの近くの農園で梨狩りはいかがでしょうか。(大阪支店)



台風14号で被災されました方々に心よりお見舞い申し上げますと共に、一日も早い復旧を心から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>