

肥料業界の今年を振り返って

今回が今年最後の発刊となる。一年を振り返ってみたい。

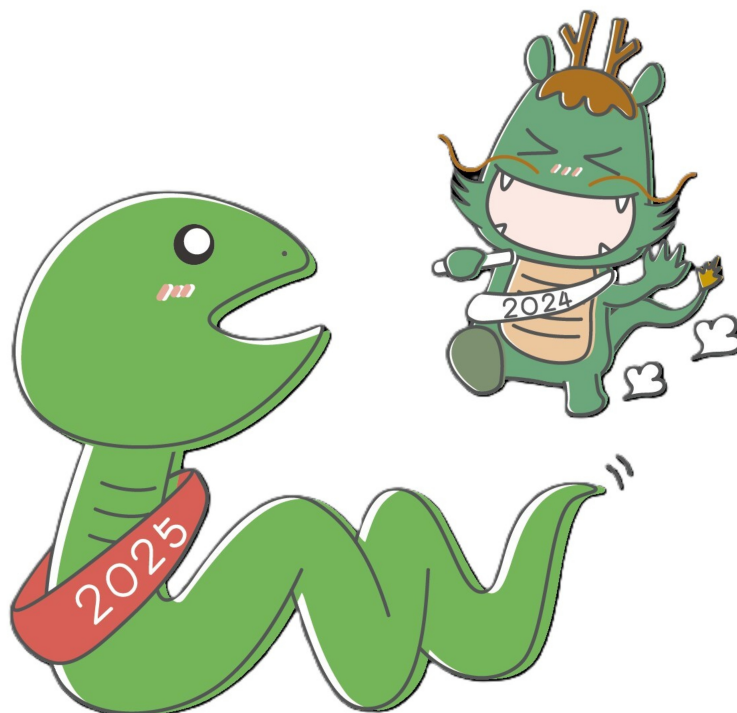
能登半島地震の発生と羽田空港の飛行機事故で正月気分も吹っ飛んだ2024年のスタートだった。更に今年も猛暑と局地的な豪雨が農業に大きな被害をもたらし、生産者にとって決して平穏な一年ではなかったと思われる。夏には大都市のスーパーの棚からお米が消え、消費者がお米の購入に右往左往している状況が放映されたことは記憶に新しい。また、カメムシ被害や蜂が高温で受粉活動をしないなどの報告もあり、米の収量や品質だけでなく農業全般に色々な被害が発生した2024年であった。

一方で、全国肥料商連合会の総会・賀詞交歓会等に永年にわたり御出席いただいている石破衆議院議員が内閣総理大臣になられたことは大変喜ばしいことだ。農業や肥料商の実態をご理解いただいている石破総理に今後大いに期待させていただきたい。また、収量や品質はさておき米価が値上がりし、懐が潤った生産者が増えたことも喜ばしいことである。

一方、肥料業界は一年を通して厳しい2024年だったと言えるのではないか。肥料の出荷、特に複合肥料の出荷は低調で推移しており、複合肥料メーカーは多くの製品在庫を抱えて新年を迎えることになる。春肥の出荷が混乱しないか危惧される。「物流の2024年問題」はメーカー・肥料商の協力によって、予想されていた大きな混乱はなく生産者に肥料が届けられた。しかし、パレット問題や、運送費のアップ等の解決しなければならぬ問題は多いと聞く。2025年の春肥が混乱なく出荷が行われるよう、年明けからの早期のお引き取りをお願いしたい。

原料面では中国の尿素やリン安の輸出抑制・法定検査の検査停止はメーカーにとって更に厳しい問題であった。いつ輸出が再開されるか見通しが見えないことも厄介である。また「被覆樹脂の使用量」削減にむけ、各肥料メーカーも問題解決に取り組んでいるが、今年も問題解決の決定打がなく2025年を迎える。猛暑により被覆肥料の需要が増えており被覆樹脂の使用量が大きく減っていないのが現状であり、2025年の課題でもある。

基幹的農業従事者の70%は65歳以上という状況下で、被覆樹脂の使用量削減と猛暑の中での追肥をなくすという難問ではあるが、解決策が見出され普及することを2025年に期待したい。肥料業界にとって厳しい2024年であったが、明るい2025年を迎えられるよう2024年最後まで頑張りたい。2025年は大きな変化が起きることを示唆する「乙巳」である。良い方向に大きな変化がおこり日本が、農業業界が良い年になることを祈念したい。皆様、良いお年をお迎えください。



～Whiskyのお話～

当紙をお読み頂いている方々の中にもウィスキーを好まれて飲まれる方は多いと思います。何かと飲む機会の多い肥料業界。今回はお酒、特にWhiskyについてご紹介致します。

世界5大ウィスキー（スコッチ、アイリッシュ、アメリカン、カナディアン、ジャパニーズ）。近年、人気が高く価格高騰しているジャパニーズウィスキー、国内大手メーカー（サントリー、ニッカ、キリン）を含め、日本全国にウィスキー蒸留所は2024年現在114ヶ所あるようです。

ウィスキーは飲み方によって、「からだにいいお酒」と言われています。熟成樽から溶け出す樽ポリフェノールによる血行改善・アンチエイジング効果があり、糖質・プリン体をほとんど含まないことから「からだにいいお酒」と言われる所以です。蒸留直後のウィスキーにはポリフェノールは含まれておらず、ウィスキーを樽に詰めて、長期間熟成させることで、樽のポリフェノールが溶け出し、ウィスキーと混ざり合います。これがウィスキーに含まれるポリフェノールです。

ウィスキーに含まれる「レオネシノール」という成分にはシミの原因となる酵素を抑える働きもあり、美白効果も期待出来るようです。又、サントリーと獨協医科大学との共同研究によって、ウィスキーの香りには森林浴同様のストレス緩和作用があることがわかっています。寿屋（現サントリー）鳥井信治郎氏がスコットランドにて製造技術を学んだ竹鶴政孝氏が1923年会社に迎え入れ、1924年に大阪・山崎に竣工した蒸溜所（現山崎蒸溜所）にて1929年に販売された「サントリーウイスキー」が日本初の本格ウィスキーと言われ、1923年は日本のウィスキー元年と言われています。山崎・白州・響・竹鶴・余市を筆頭に近年人気の高いジャパニーズウィスキー。

今回は大阪支店担当の富山県にある蒸溜所を訪れましたので、ご紹介致します。

◎三郎丸蒸留所

三郎丸蒸留所は富山県西部の砺波市にあります。1862年創業の若鶴酒造・2代目稲垣小太郎氏が戦後のコメ不足の時代にコメ以外の原料から酒を造ることを考え、ウィスキーに着目1952年にウィスキーの製造免許を取得し、1953年からウィスキー製造を開始。2000年代には一時生産休止しましたが、5代目稲垣貴彦氏が2017年に新生三郎丸蒸留所を再スタートさせました。創業当時からスモーキーなウィスキーを造ってきた三郎丸蒸留所。

世界的コンテスト（ワールド・ウィスキー・アワード2023）において、「三郎丸ウィスキー2022THESUN」が、ベストインターナショナルブレンデッドウィスキーを受賞、ファンの多い蒸留所です。見学ツアー、レストランも併設、有料で試飲も出来ます。サントリー山崎蒸溜所、白州蒸溜所、ニッカ余市蒸溜所は観光地としても有名ですが、全国には蒸留所見学ツアーを開催している蒸留所が数多くあります。忙しい日常から離れて各地の蒸留所巡りをしてみては如何でしょうか？（大阪支店）

本年最終号となりました。2025年も宜しくお願い致します。

弊社は12/27～1/5まで休業させていただきます。どうぞ良いお年をお迎えください。

編集事務局：田口、山内

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

