

令和のプチ米騒動

猛暑が日常となりつつある今年の8月、我が家の食卓を任せている家内がコメを買えないと嘆いていた。南海トラフ地震臨時情報（巨大地震注意）の発出や台風の来襲に備えて、急激に需要が高まり消費者の間で買い込みが起きたことが背景のようだ。さらにインバウンド（訪日外国人）が過去最多ペースとなり、業務用の引き合いが増えたことも品薄になった一因とのこと。しかし、出回るコメが減った素因として、昨年の猛暑で米粒の白濁などの高温障害が発生したことが根幹にある。LRRRIでも研究に取り組んでいる地球温暖化により毎年同様にコメ不足のリスクがあるものの、全国のコメ作付面積における高温耐性品種の割合は2023年で14.7%にとどまっているのが実情だ。また、このような混乱の裏側には、供給を抑え米価の維持を優先する旧来型の農業政策がある。需要に合わせた生産調整を推し進めた結果、弱い供給力が価格高騰につながる結果になったといえよう。コメ不足とコメの高値が続けば、コメの需要減退、コメ離れ、最終的に国内の農業生産の基盤が弱まる悪循環なりかねない。減反政策は廃止になったが、その後も需要予測に基づいて主食用米の生産量の目安を示し、飼料用米などに転作した農家へ補助金を出す政策が進められ、コメの作付けは減少傾向が続いている。

一方で異常気象や、地政学リスクもあり、食料価格は世界各国で上昇する中、食料の安定確保は世界各国で重要な課題となっている。日本の主食であるコメの生産に意欲的な担い手を増やすことに力点を置けば、担い手の所得向上と日本人のための安定したコメ供給力を確保できないだろうか。いま1次産業の農業を2次産業の製造業、3次産業の小売りや飲食、観光などと総合的に進め、「1×2×3=6」となるように付加価値を高める6次産業化が各地で進められているそうだ。栃木県茂木町は「道の駅もてぎ」でユズや米粉を加工し、製造したバウムクーヘンの販売は年間約1億円の人気商品に育てられた。このような地域に根ざした農業、食料、経済活動は、国全体を強靱化に導くことにもなり心強い。

食料安全保障の観点からも国の政策、民間活力により農産物の供給力の整備は欠かせない。10年間でコメの国内需要は1割減ったが、2024年上期（1～6月）のコメの輸出額は前年同期から3割増え、新たな需要も広がりつつある。日本人の主食であるコメはやはり日本産が美味しいに違いない。日本の食文化を維持し、さらに日本食文化を海外へ広めるとともに、“白めし”のある日本の食卓を維持したいものである。

2024年9月23日

LRRRI 理事 小浪 岳治

日本の土台を新しく。



岡三リビック株式会社