

# 輸入米の販売開始で

# 問われる食と農の将来

ルポライター  
滝川 康治



輸入米の本格的な販売が始まった。試食会場の声や、特別栽培米に取り組む人たち、作物研究者の話などを聞きながら、北海道の米の生産・流通のいまと将来を考える。



店頭に並んだタイや中国産の米。これから半年余り主流は輸入米になる(札幌市内の生協で)

## 「買い漁り米」が食卓に

輸入米の販売がホクレン系の米穀店が始まった2月23日、卸売業界などが企画した試食会が小樽市内で開かれた。参加者は消費者団体や栄養士会、米穀商組合、行政などから40人ほど。カリフォルニア米、タイ米、中国小站米、カリフォルニア8割・タイ2割のブレ

ンド米の4種類について、香り、粘り、食味などを食べ比べるのである。

参加者たちの総合評価は、アメリカ、中国、ブレンド、タイの順。どの米もおいしかったが、わたしには短粒状のジャポニカ米の味は、道産米とそう変わらないように感じた。

「パサパサしている」と参加者には不評だった長粒のタイ米は、気候風土や

りの間の出来事である。

たった1年の大減産で、国内消費量の約2割に当たる190万トンの輸入が決まった。ちなみに本道の生産量は平年作で75〜80万トンであり、緊急輸入量の多さが分かる。

世界中で貿易取引されている精米は、総生産量のわずか2%に相当する1140万トン程度。そのうちの2割近くを金に飽かせて買い漁っている、という構図である。そうして集めた米が身近な店先に並び始めた。

ぜいたくに慣れた消費者には不評の



輸入米を比較する人たち(小樽米穀で開かれた試食会)

タイ米が、「日本向け輸出に砕けた米は認められない。タイの農民には迷惑な話で、いいものを精米業者に渡し、はねられた屑米を食べている(ある農水省職員)といった農民の苦勞や、「日本の急激な買い付けでタイ国内の米価格が4倍に高騰した(卸業界関係者の話)末に食卓に届けられた現実は、どこまで知られているのだろうか……」。

マスコミ報道も料理教室的な色彩が強く、生産現場や南北問題の視点から伝えるものは少ない。「においがきつい長粒米」と、無神経な見出しをつけた道新生活面の記事まであった。消費者の関心が食味や安全性をめぐる事柄にとどまりがちなのは、生産現場の実情が伝わっていないことと表裏一体の関係にある。

## 活路を模索する特裁米

室蘭市海岸町で米穀店を営む増岡敏三さん(45)の店先には、「主食を外国に頼るな」「米の自由化はイヤ」などと書かれた、米袋で作ったのぼりが掲げられている。

「金を出せば米が手に入る経済至上主義にクレームをつけたい、という感じ

栽培方法、食文化が全く違った土地で食べられてきた歴史があり、国産米と同じ価値基準で論じるのは無謀である。もともと和風のおかずと一緒に食べるために生産された米ではない。

試食後の懇談会では、「単品で売ってもらい、家庭で好きなものを混米で食べるのがいい」という声が大勢を占める消費者側に対して、卸・小売業者側からは、「単品だと輸入量の多いタイ米が売れ残るのは想像に難くない。他の米と抱き合わせて買って、料理で工夫

なんです。その土地の文化や生活を考えて輸入すべきだし、地元生産物を大切にしよう、とね。僕は消費者に、「外国に頼るんじゃなく、不作だったら食生活を変えて危険を分散し、農家の痛みを感じてほしい」という便りを出しているんですよ」

こう強調する増岡さんは88年以来、特別栽培米(以下、特裁米と略)の流通に力を入れてきた。

55年前に父親が創業した店の2代目。普通の米屋を営むかたわら、無農薬のお茶や石けんなどを扱っていたが、特裁米の話聞き、いの一番に飛びついた。ちょうど新日鉄の合理化などで得意先が激減し、新たな経営展開を求めている時期でもあった。

89年、付き合いのあった東川町有機農業研究会(佐竹良州会長・39人)と消費者の橋渡し役を引き受ける。いまでは、札幌と室蘭合わせて300軒ほどに特裁米「さらら東川」を届ける。商売上、特裁米の比率は1割ほどだが、消費者に喜んでもらえるのがやり甲斐であり、気持ちの支えだという。

2月24日夜、増岡さんが企画した同

してほしい」と、タイ米の消費に協力を求める声が目立った。

取材しながら、農業軽視のツケと経済一辺倒のひずみが、輸入米によく現れている、という思いが募った。

わたしの生家は稲作の北限に近い。減反が始まるまでは1haほどの水田を作っていて、子供のころに田植えや稲刈りなどを手伝った体験もある。やがて減反が強化され、備蓄政策がないがしろになり、食味偏重の消費者意識がそれを助長していく……。この20年余

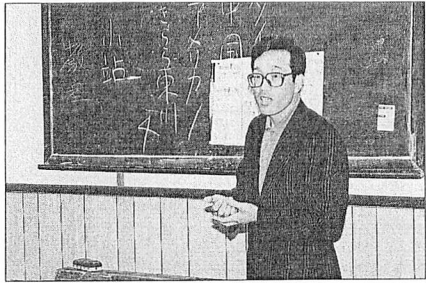
研究会と消費者との懇談会が、初めて室蘭市内で開かれた。東川からは、農民や事務局の農協職員ら4人、消費者側から30人ほどが会場を訪れた。

「さらら東川」と輸入米の試食で始まり、アイガモを使った無農薬栽培米づくりも手がける佐竹会長が、昨年の気温の推移や生産コスト、土づくりの様子、タイと日本の労賃の比較などを、図表を使ってきめ細かく説明する。

「輸入米になったが、(特裁米を)いつまで供給してくれるのか?」

「一晩、農家の倉庫に泊まって、水田の除草に出かけてもいい。そういうつながりが大事なんです」

「農協の人がきて、町が本腰を入れているのがよく分かった」



消費者との懇談会で米作りを語る東川町の佐竹さん(室蘭市内で)

船名	品目	数量	船期	商社名
ANTAZER	大豆	5,250	6,250	大洋物産
AN ZE JIAN	小麦	11,549	11,549	金商
ESTE FRES	大豆	5,800	5,800	大洋物産
MOUNT ALICE	小麦	6,300	6,300	三井物産
SANTALUCKY	小麦	6,100	6,100	ニッセイ
ATSUMI	大豆	10,000	10,000	日商石川
GOKEN	小麦	3,700	3,700	三井物産
DAIWA	大豆	11,929	11,929	三井物産

次々に道内に入ってくる輸入米運搬船の一覧表(道食糧事務所で)

それを裏付けるように、国内の供給計画には早くも狂いが出てきた。中国・アメリカ産のジャボニカ米の輸入量は、2月18日現在で12万トン程度にとどまっております。3月はタイ産が50%近くを占める見込み。一方、自由米市場ではジャボニカ米の売却数量への不安などから、国産米の「狂乱価格」ともいえる状況が続いている。机上の計算とおりに事は運ばないのである。

「いまの状況では、ひと月に35万トン(全国)の輸入米が必要だが、それが目に見えて来ていない。今後どうなるのか不安がある。そうすると、需給に穴が開くだけでなく、消費者の米離れが起きる。パンや麺に代わると、米に戻ってくださるのは難しい」

「水晶米」を扱う北海道食糧事務所の組合の江川久洋常務理事は、率直に不安感を表していた。

これに対して、道食糧事務所の大山芳樹企画調整課長が反論する。

「主食用の170万トンのうち、6〜7割方は契約を済ませており、オーストラリアの新米も6月には輸入できるだろう。(供給への)不安の声があるのは事実でしょうが、安定供給に努めている」と力説しておきたい」

鳥取大学教授(作物学)である。

農業後継者がいないので日本の水田耕作面積はほとんど減り、10年後には50万ha分(注)現在の全道作付面積の約3倍に相当)の米が中国から輸入される——というのが、同教授の予測。とくに東北部(旧満州)は名寄から秋田までの緯度に当たり、豆満紅の開発も進んでいるため、日本海からの対日輸出は容易になる。そうすると本道稲作に、与える影響は計り知れない。「食糧不足の中国に米輸出の余力があるのか、いぶかる人もいるだろうが、中国には米以外を食べている人が5〜6億人はいいて、小麦に対する需要が非常に高い。仮に、将来とも日本がトイン当たり450ドルでジャボニカ米を買えば、中国は米1トンを売れば小麦粉3トンをアメリカから買える。世界的に、われわれの好むジャボニカ米は極端な品質薄なだけに、日本の稲作が壊滅すれば相当な高値で取引されるでしょう」(津野教授)

道民としても、中国米の動向に目を離せなくなってきた。「10年後」に備えて、どうすべきなのか——津野教授はこう助言する。

「農家は借金で規模拡大しちやいけな。特定の内地の消費者ががちり手結び、北海道の安全な農産物を提供する以外にない。それに、ヨーロッパの農村民宿のように、新たな産業を農業内部に取り込んでいけば、いくらかでも生きていく道はあります」

米の緊急輸入は、ゆがんだ食のあり方を反省し、10年後の本道農業を冷静に考える好機でもある。輸入米を噛みしめながら……。

### 10年後の輸出拠点是中国

将来の生産・流通を展望するうえで、ジャボニカ米の輸出拠点がどの国になるのかは、北海道にとっても大きな関心事になってきた。

「アメリカやオーストラリアは、灌漑用水の制約からジャボニカ米の生産に本腰を入れられない。将来的展望にたてば、日本と同緯度の気候的適地である中国の長江(揚子江)以北の地域が、わが国への輸出拠点になるだろう」と指摘するのは、山を開墾して小さく有機農業も実践している、津野幸人鳥取大学教授(作物学)である。

「農家は借金で規模拡大しちやいけな。特定の内地の消費者ががちり手結び、北海道の安全な農産物を提供する以外にない。それに、ヨーロッパの農村民宿のように、新たな産業を農業内部に取り込んでいけば、いくらかでも生きていく道はあります」

米の緊急輸入は、ゆがんだ食のあり方を反省し、10年後の本道農業を冷静に考える好機でもある。輸入米を噛みしめながら……。

### 産消提携で流通に新風



特裁米の橋渡し役をしている室蘭の増岡さん

佐竹さんによると、特裁米に取り組み始めたのは、航空除染に反対する人たちとの出会いだった、という。反対派には「無農薬」を求めて激論すること3年、ようやく互いの思いが伝わり、徐々に減農薬栽培を手がける農家が増えていった。

会場にやってきた市民の3分の1は、増岡さんの知らない顔だった。輸入米論議が盛んだし、国産米への渴望もあつたのだから、特裁米への関心が深まりを見せている表れでもある。

いまは緊急輸入だが、今後は次々とミニマム・アクセス分の外国産米が入り、6年後には関税化される可能性が高い。自由化反対を唱える増岡さんも、引き取り枠があるため輸入米を売らなければならぬ。子供に継がせていい商売なのか躊躇もある、という。

「暗中模索だし、これからは本場のジレンマだよ。自由化や規制緩和が進んで、誰でも米屋ができるようになるかもしれない。でも、特裁米の人的なつながりがあればやっていけるんじゃないか。懇談会にも思いがけず大勢来てくれたし、今年が好機じゃないか」

心は揺れるが、培ったネットワークを糧に、新たな展開を模索する。

東川町のすぐ隣にある旭川市東旭川町。12haで特裁米を作る谷口威裕さんのところには、注文の電話が相次いでいる。しかし、そう言われても、会員以外に渡せる米はない。

「食味に限っていえば輸入米は手ごわく、特裁米といえども販売競争が起きるだろう。農薬を空中散布してまで、

消費者は「外国の米と競争せよ」と言うだろうか……。でも、多様な意識があり、「外国産米より少し高くても日本の制約から許す」という人もいそうなので、そのへんと提携したい」

と話す谷口さんは今年、特裁米の作付けを5ha増やす。パンフレットも作成して、新たな販路開拓に忙しい。仲間には、「ビジネスチャンスが増えてきた」と見る人が多いとか。所属する旭正農協の管内では、今年から25人ほどの中核農家が特裁米を始める。

「今後は、ホクレンが大手の卸業者に供給する形態から、農協を集約した産地が生協や会員制グループとつながる方向がもつと出てくるだろう。農業者が食糧庁に相対取引を認めてもらい、価格決定権を手にするような方向になってほしい」

と、谷口さんは米の流通に注文をつける。まだまだ特裁米は少数派だが、「顔の見える関係」を求める生産者、素性の確かさを大切にする消費者は増えており、流通・消費の現場は少しずつ変化している。

国内農業を軽視してきた政治家や経済界の人たち、ぜひたく病にかかっていない消費者は、率先して輸入米を食べるべきだ——わたしはそう思っているが、その輸入米だって予定通り供給されるとは限らない。相手国の飢餓輸出を承知のうえで大量に買い付けること自体、もともと無謀なのだから……。

### 供給計画にも黄信号?

値段の高い少量の国産ブランド米、アメリカ・中国などのジャボニカ米を求める多くの消費者、敬遠されるタイ米……。これから半年余り、緊急輸入をめぐって繰り広げられる光景は、流通・消費の将来像を暗示している。

道食糧事務所によると、2月中に道内で売り渡した輸入米は2400トンで、中国産55%、タイ産40%、アメリカ産5%という比率だ。3月から6月までは、約9・7万トンを卸・小売業界を通じて供給し、うち7割を輸入米が占める予定。輸入米のうち、アメリカ・中国・オーストラリア産が7割、残り3割をタイ産という計画だ。7〜10月期の計画はまだ立っていない。

国内農業を軽視してきた政治家や経済界の人たち、ぜひたく病にかかっていない消費者は、率先して輸入米を食べるべきだ——わたしはそう思っているが、その輸入米だって予定通り供給されるとは限らない。相手国の飢餓輸出を承知のうえで大量に買い付けること自体、もともと無謀なのだから……。