

江刺の稲

「江刺の稲」とは、用排水路に手刺しされ、そのまま育った稲。全く管理されていないこの稲が、手をかけて育てた畦の内側の稲より立派な成長を見せている。「江刺の稲」の存在は、我々に何を教えるのか。土と自然の不思議から農業と経営の可能性を考えたい。

編集長 昆 吉則

コメに代わる「トウモロコシ産業界」を日本に創ろう

3月26日（土）、TKP東京駅日本橋カンファレンスセンターで「日本に子実トウモロコシ産業界をつくる」をテーマにしたシンポジウムを開催した。我が国にコメ産業界に代わるトウモロコシ産業界を創り出そうという内容である。

お伝えしたことは以下である。

農業経営者に対しては、平成30年以降のコメ経営のリスクをどのように切り抜けるか？

政界、官界に対しては、過大な財政負担を伴う水田農業政策の対案としての畑作技術体系導入とNon-GMトウモロコシ生産の意義を伝えること。コメ生産の低コスト化と規模拡大を実現する。さらに

Non-GM子実トウモロコシの国内生産は、農業への財政負担の軽減と新たな農産物マーケット創造

の可能性を持つこと。しかも、子実トウモロコシは10a当たり1時間半程度の投下労働時間で生産が可能であり、投下労働時間当たりで考えれば十分に収益の持てる作物になる。

我が国はNon-GMトウモロコシを約150万t輸入している。この

市場に「国産」というプレミアムを持ったNon-GMトウモロコシは魅力的なはず。ハムやソーセージは国内消費者だけでなく中国人観光客にとっても魅力的な商品になる。

すでに国産小麦を使ったパンが大手から販売され、高価格ながらも消費者の人気を博している。水田転作で食品用のトウモロコシを作っても飼料用と同等の交付金があればありがたい。さらに畑地での生産でも麦や大豆で行なわれているような経営所得安定対策の対象になれば、一気に生産面積は広がるだろう。岩手県花巻市では国産トウモロコシによるバーボン酒を商品化しようという動きまである。地域創生である。

しかし、乾燥貯蔵設備の問題をはじめ課題はたくさんある。これまでのようなバラマキではない、新しい考え方での政策的支援が必要なのである。現在を守るためではなく、未来から逆算した農業・畜産業さらには食品産業の新しい道を拓く政策が考えられるべきなのである。

デフレ競争に陥った小売業・外食業が業績を落とすなかで、顧客満足度を高めた商品を品ぞろえした小売

業が業績を伸ばしていることに注目してほしい。「国産」というプレミアムを持ったNon-GMトウモロコシが輸入品とそれほど変わらぬ値段で調達が可能になったとしたら、食品業界にも新しいビジネスチャンスが与えられる。

1970年代中ごろにカルビーがポテトチップ事業に参入した当時の加工ジャガイモ業界全体の総売り上げは約50億円に過ぎなかった。いまカルビー1社で1000億円を超えている。業界全体でいえば1500億円はあるだろう。

トウモロコシは飼料・コーンスターチ・アルコール・糖化原料・菓子類など、ジャガイモと比べて用途が広い。トウモロコシに由来する食品の市場規模はジャガイモ産業界よりはるかに大きなものになる。

カルビーがジャガイモ産業界として成長していく最初のきっかけは、十勝の農協に貯蔵倉庫を投資したことに始まり、さらに商品開発とマーケティングだった。

農業の成長は、産業界の商品開発と市場開拓、そしてそのための産地に対する積極的な投資によってしか実現しない。未来と顧客ニーズを見通した産業界のチャレンジによって新しいビジネスの創造と農業改革にその力を貸してほしい。