

田牧一郎の

第11回

カリフォルニア稲作便り

カリフォルニアのカスタム ワーク（農作業請負） その2

前回は収穫作業までのカスタムワークについて紹介しました。今回は収穫後のカスタムワークについて紹介します。

●乾燥作業

今年も籾水分が22%程度で収穫作業を開始したわけですが、9月の後半になって乾いた風が吹いたため18%にまで下がっていました。中粒種のすこし刈り遅れた稲は収穫時に15%になってしまったものもあると聞きました。ここカリフォルニアで刈り取り適期と、適正な刈り取り水分になるタイミングを見つけるのは大変な事です。

水分の多少に関わらず収穫された籾は大型トレーラーに積み込まれ、乾燥所へと運ばれます。

はざがけなど日本で見られる自然乾燥の仕方は、ここカリフォルニアには存在しません（ごく一部種子や特別の試験などでは種子の混入を避けるために手で刈り取り、自然乾燥にするところもあります）。

農家自身が自分の収穫物を乾燥・保管するための施設を一般的には「ファームビン」と呼んでいます。小規模で農家自身が運転するのですがその数と処理量はカリフォルニア全体の籾生産量の3割以下になっています。大多数の籾は商業ベースで行っている乾燥・保管施設の業者によって処理されます。その規模は大きく、数万tから大型のプラントは10万tを大きく上回るものもあります。

籾の乾燥および保管はプラントの規模の大小に関わらず、生籾を処理するためのものであることは皆同じで、日本のライスセンターと同じ流れで作業は行われます。

25tのトレーラーで持ち込まれた生籾は、スケールで計量され同時にサンプリングが行われます。籾の水分、ゴミ等の混入状況など検査されると同時に、州の穀物検査事務所に提出する品質証明のためのサンプルも取られます。

これが終わるとトラックは荷受けピットに行つてトレーラーの底の部分を開けて籾を落とします。荷受の搬送機器の能力にもよりますが、一台約25tは10分〜15分で荷受が完了します。しかし収穫の最盛期にはこのトラックが十台以上ならんで荷受を待つ光景はめずらしくありません。

荷受された籾は、選別機にかけられ稲わらや草の茎、土のかたまりなどを分けられ、ある程度のゴミが取り除かれて乾燥機に籾が入ります。

こちらで使われている乾燥機は、連続流下方式と言われるやり方で乾燥します。高さ約20メートルの細長い背の高い施設で、昇降機で籾を最上部まで持ち上げ、下に落ちてくるまでに温風を当てて水分を取る方法です。一回の工程で3〜5%の水分を落とします。水分が落ちた籾はテンパリングタンクにいったん移して水分のむらをなくしながら、12時間あるいはさらに長い時間の後に再び乾燥機に戻して乾燥を行います。これを3〜5回繰り返して徐々に仕上がり水分の13・5%にします。

す。

稲刈りが行われている昼間は次々と生籾が運び込まれますので、仕上げ乾燥は荷受のない夜間に行われることになります。つまり刈り取りシーズンには24時間この設備は稼働するのです。目標水分になった籾は今度は長期保管されるコンクリートサイロ又は倉庫に移され、出荷の時期まで籾のまま保管されます。

保管中にカビたり蒸れたりしないよう、温度あるいは籾水分のセンサーを倉庫やサイロの中に設置し、常にモニターしていて穀温の上昇などが認められるとすぐにその部分を取り出し、通風や再乾燥の処理がなされます。

この乾燥業者の乾燥料金は、特別扱いの無い一般的な品種で籾45kg当たり0・75ドル。60kg当たりになりますと約1ドルになります。

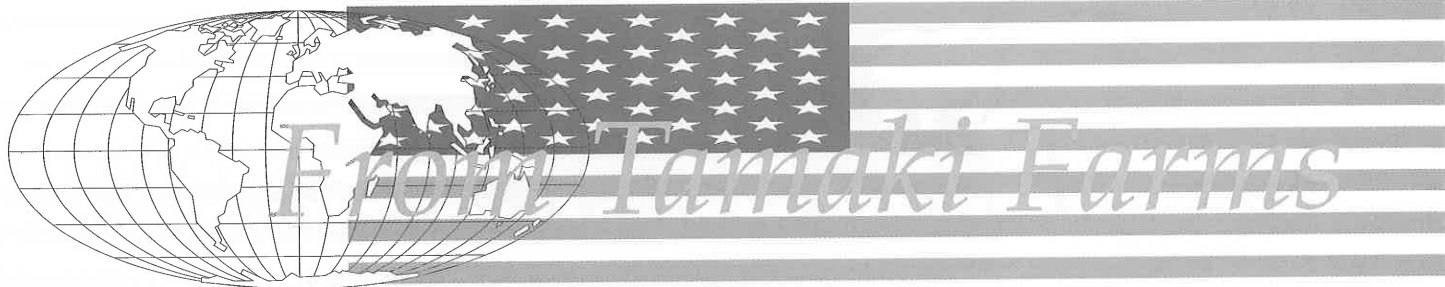
保管料金もほぼ同額です。保管料金は原則として倉庫に持ち込まれた日から翌年の新米が入るまでの一年間となります。合計して45kgあたり約1・5ドルで乾燥し一年間の保管をしてくれます。

●籾すり・精米

白米あるいは玄米で生産者が直接販売することもできます。量的にはとても少ないのですが実際に行われています。

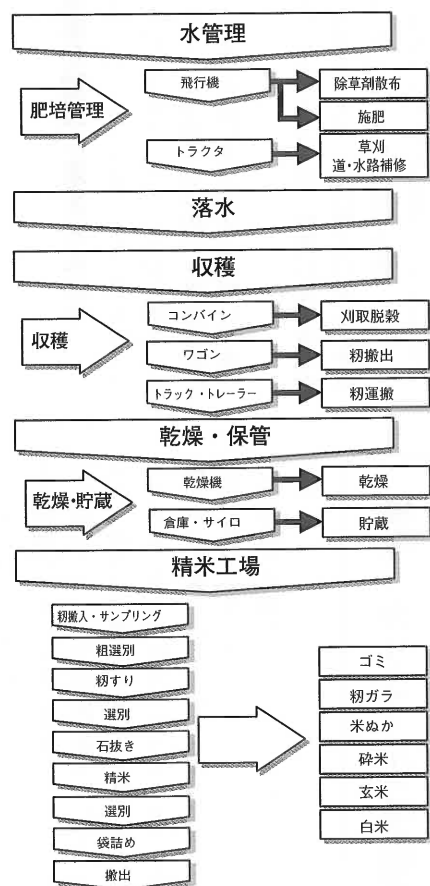


たまき・いちろう／1952年12月郡山市生まれ。中学卒業と同時に就農。自作地の他、地域の作業受託を行なった後、89年渡米。カリフォルニア州で稲作（約80ha）を開始。タマキ・ファームス・ジャパン TEL045-781-6426 FAX 045-781-6427



カリフォルニア稲作作業工程

(前号よりの続き)



コメの販売は生産者から精米業者に籾のままで行われるのが一般的です。保管するところまで生産者の経費で負担し、倉庫の中で籾が売り渡されると考えると理解しやすいと思います。

当然、品種や精米歩留まりで価格は異なりますが、乾燥して精米作業ができるようになっている籾を倉庫渡し価格で販売する事になります。農協組織など生産者のコメを清算払いという方式で代金相当分を支払う時も倉庫渡し乾燥籾の価格が基準になります。

あるいは穀物商社などが籾で購入したものを、玄米・白米で販売するものもあります。

このような場合、精米工場に対し委託精米として籾の加工を委託します。

精米工場も自社のコメのみではなく一部前述のような場合、作業料金をもらいながら籾すりあるいは精米作業を行います。委託籾すり・精米と言われるもので、通常籾45kgあたり2ドル程度の料金で玄米あるいは白米にしてもらえます(精米の過程で出てくる碎米やモミガラの処理をどのよう

に負担しあるいは販売するかによって、多少の価格の上下はあります)。

袋詰めは希望する形態によって料金も様々になります。当然バラ出荷もあれば1kg程度の小袋になることもあります。

日本の加工コストとは非常に大きな違いです。これは精米工場の稼働時間の差が一番の違いです。

こちらの精米工場には籾が原料として入ります

ので、精米作業とは籾すり工程から始まります。年間を通して毎日24時間稼働が原則です。新米の時期は日曜日でも交代で動かすのが普通です。ちなみに籾すりや精米のための機械はほとんどが日本製です。価格も日本国内価格に輸出経費がプラスされた価格で精米工場は購入して使っています。

今年も約190万tの籾がカリフォルニアで生産されました。この生産された籾のほとんど全てをカリフォルニア内にある15の精米工場で玄米あるいは白米に処理されます。年間処理量1万tか

ら5万tクラスの小規模工場と10万t以上の大型工場に分かれています。が、籾すり・精米作業ではまったく同じ土俵の上で競争しています。

籾すりや精米プラントの購入のための補助金や運転技術のための公的機関による指導などは全くありません。それぞれが独自に技術を習得あるいは開発して工場の運転を行っています。より低コストでの工場の運転がすべてです。そのためには工場の稼働時間を増やし時間当たりの処理量を増加させることが最大の目標になります。

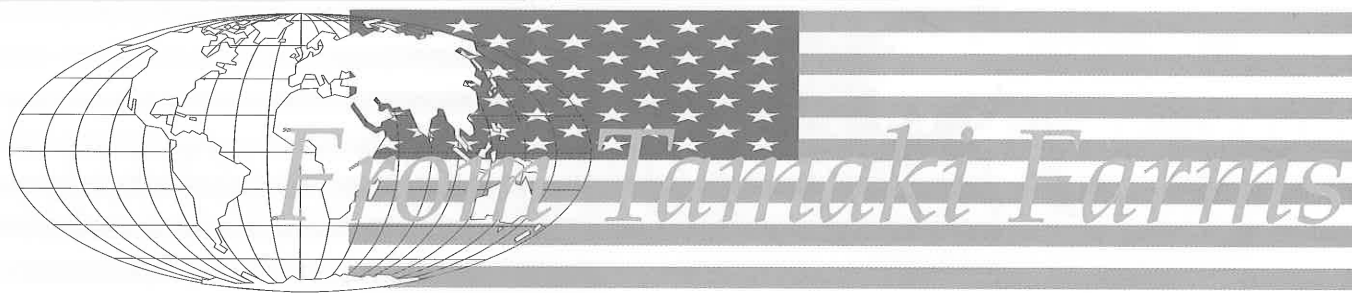
日本での籾すり・精米プラントの稼働時間の短いのは考えさせられます。

コメの政府への出荷期間検査期間が決められているとか、籾での売買の実績が少なく生産者にはなじみにくいとか、年間を通しての籾すりプラントの稼働が困難な理由はたくさんあることは承知しています。しかしコメの売値が下がっている今日、どこをどのようにに経費を切り詰め、利益を確保していくかは切実な問題です。従来のやり方や考え方にとらわれず果敢にチャレンジしていく必要があると思います。

前回と今回でカリフォルニアでコメが生産される商品になるまでのカスタムワークを紹介してきました。自らが全ての作業を行う言うならば自己完結型のコメ産業との違いをご理解いただけたと思います。そしてその作業料金の低さに見習うところが沢山あると感じていただけたでしょうか。

人件費や保険掛け金の高いカリフォルニアですが、作業単価を下げるための努力は怠ってはいません。効率の良い作業方法や新しい機械器具の導入による人件費の削減、同時に作業面積の拡大を図ったりしています。このような努力が競争の中で生き残り経営を継続させる基本だと思います。

日本の稲作での作業受託はまだ限られた部分で行われているにすぎません。今後より早く実現し



収穫を受託した業者が乾燥所までの運搬も行う

なければならぬ低コスト稲作のためにも、カスタムワークの研究と日本へのアレンジが必要だと思います。

●コメ産業を勉強に来ませんか？

この誌面も含めて機会あるごとにこちらのコメ産業の様子を紹介させていただいております。

このようなことが今後の日本のコメ産業を担う方々にいくらかのお役に立てればとの思いがあります。

農場見学にこられる方々は一時期に比べるとだいぶ少なくなりましたが、逆に熱心に見ていただける方が多くなつたようにも思います。

こちらの生産コストにただ驚くだけではなく、なぜ低いのか日本とはどう違うのか日本ではどうできるのか等々熱心な質問をいただく機会が多くなりました。それだけ事態は深刻になつてきていることが感じられます。こちらから日本のコメ産業を見ますが現状を改善できる特効薬はど

こにもないようです。長い時間と多くの努力を積み重ねないと新しいものではないのではありませんかと思ひます。多くの努力とは多くの人の様々な

発想であり、試みです。新たな発想のためにまったく違う場所を見ることも重要だと思います。

日本のコメ産業が向かっている方向は、「限りなく規制の少ない生産と流通」そして「限りなく自由なマーケットでの国際競争」です。カリフォルニアのコメ産業はまさにその真つただ中に位置しています。今までのカリフォルニアコメ産業の歩みが、これからの日本のコメ産業の向かっている方向とも言えると思います。

海の内こう側からじっくり将来を考えてみませんか？

98年 カリフォルニア稲作・コメ産業 見学・研修ツアー

大量のコメ余りの中でのコメ作りはどうすべきなのか？

コメ輸入はミニマムアクセス6年間の折り返し地点にきている。

2001年からの輸入はどうなるのか？

2001年からの日本のコメ作りはどうなるのか？

競争相手を研究しながら自らの経営を見つめてみませんか？

カリフォルニアのコメ作りを年間通して研究する企画です。

3月中旬、コメ作りの準備作業が始まります。

6月中旬、初期生育と本田管理。

8月下旬、穂ぞろいを見て、

10月中旬、刈り取り作業、乾燥・保管、新米の精米・販売

カリフォルニア米の産地をまわり、稲作農家やコメ業界の人たちとの意見交換や各種作業の見学を通して、カリフォルニアのコメ産業を研究します。

参加者同士の意見交換や日本のコメ作りへの提案

別記の様な研修ツアーも適宜開催しておりますし、ショートステイの形で当農場のゲストハウスでの長期間の滞在も可能です。時間的に又は日程的に余裕のある方、例えば後継者やその可能性のある方、農閑期にじっくり経営の方向を探り、新たな発想やヒントを得ようと考えている方々、わが家の敷地の別棟ですので、自炊生活となりますが落ちついた雰囲気です。

いつでもお知らせ下さい。

など、日本を離れ、違ったところから考えてみては如何でしょうか。

カリフォルニア内の全旅程を私、田牧一郎が同行ご案内いたします。

一回だけの参加でも、連続で毎回の参加でも結構です。

それぞれ一週間程度の行程で計画しています。

ご夫婦で、あるいは後継者と、今後の経営をゆつくり話し合う機会としても良いのではないのでしょうか。

ご家族あるいは婚約者との参加者には特別の配慮をし、費用の割引も可能です。

詳しい日程や費用等、詳細につきましては事務局(電話 045-781-6426 ファックス 045-781-6427 担当 廣瀬)までお問い合わせ下さい。

参加費は一回、一人30万〜35万円程度(成田空港からの航空券・ホテル・食事・アメリカ国内での交通費等を含む)を考えています。最少3人以上で施行します。