

田牧一郎の カリifornia稻作便り

第42回

競争に勝ち残るために必要なこと

今年のカリiforniaの稻刈りは早めに始まりました。

種まきが早めにできた事が最大

の要因ですが、生育中

の気温が今年は例年よ

り高めに推移したこと

も大きな要因です。特

に出穂期の7月下旬か

ら8月中旬の最高気温

は、連日35度を超える

最低気温も18度を下回

ることもなく順調に登

熟が進んできました、

カルモチ101など

早生種のモチや、特に

早く作付けしたあきた

こまちなどは、8月下旬

から収穫作業開始に

なりました。

しかし、8月30日か

らの急激な気温の低下と、

9月1日には雨が降り収穫作業

のペースがすっかり乱れてしまいまし
た。

●平年を超える作柄

今年のカリiforniaの作柄は大変良さそうで
す。

8月末からの低温で晩生の品種に一部影響が出そ
うですが、早生種は刈り取り時期になつてお
り、低温の影響はないと思われます。

今年は苗立ち数が平年より多く確保されたこと、

幼穂形成期から出穂期に最低気温が例年より高く、

不稔粒が少ないことが高収量をもたらしていると考
えられます。

平年より多い作付けと反収の増加で、最近にない
生産量の増加が見込まれます。

平年であればカリifornia全体で170万トン
(乾もみ)程度の総生産量に対し、今年はこのまま
推移すれば220万トン(乾もみ)に達する可能性
も出でています。

●価格の動き

生産者として心配なのは価格の動きです。

カリiforniaでのコメ生産の場合、春の作付け
前にもみでの売買契約を結ぶのが普通です。しかし
その契約には最低の買い取り価格の保証はしてあり
ますが、一般的には収穫後のコメ相場によつて精算
額が決まります。

コメを買い取つてしまつた精米業者は、多く販売
したいがためにボリュームディスカウント(販売量
によつて値引きをする)を大きくします。そうする

と精米会社から購入している卸業者は安く仕入れ
ことができ、小売店やレストランなどに安く販売す
ることが可能になります。これがうまくいつて全体
の消費量を押し上げてくれれば大変よいのですが、
残念ながら思惑通りにはいきません。

多少は消費量を増やす効果もありますし、日頃は
高い良質米が安く出回るため、良質米に消費がシフ
トすることもあります。しかし実際には大きな消費
増加はなく、価格競争のみ加速されてしまつます。
今年一年間は厳しい販売競争が予想されます。



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。89年渡米。カリifornia州で稻作(約80ha)を開始。
タマキ・ファームス・ジャパン
TEL045-781-6426 FAX 045-781-6427

From Tamaki Farms



刈り取り間近になった水田

このような状況の年は差別化できる製品が、価格競争に勝ち残ることになります。人気ブランドあるいは新しいブランドがその真価を問われる年でもあります。低価格のコメに押されて販売量が落ち込んだり、ブランド米と言えるのかどうかも疑わしい新しいブランドのコメにシェアを取りられるようでは、ブランド米とは言えないと思います。現在アメリカ国内で生産流通しているコメは百種類近くあります。全国的に販売されているのはその一割あるかどうかです。

長い間消費され続けてきたブランドはなかなか簡単に替わりません。コメの味や品質、そして常に安定した価格帯が、消費者の信頼を得ているのだと思います。

このブランドが差別化であり、一つの生き残り対策でもあります。品種は全く同じはずなのですが、

精米方法の違いや販売者の違いでその販売量はずいぶんと差があります。

今年のような原料価格の低い年に、思いきった販売をできるところが、数年先の販売シェアを大きく取る事になるはずです。

しかしそれには相当な体力が必要です。他社製品に負けない価格競争と、販売促進のための経費を賄う体力、そして一番大事な、「どうするかを考える知恵」が必要です。

●自由競争

アメリカではコメ販売に規制はありません。誰でも自由に販売することができます。

もちろん生産者が精米工場を作つて自らの原料で製品を作り、販売することもあります。

コメの販売会社が精米工場を建設して、生産者と契約栽培によって原料を確保し、製品を作つて販売する場合もあります。

生産と販売の規模の大小や精米工場建設の基本的な目的的違いもあり、すべてが競合するとは限りません。アメリカ国内のニッチ・マーケットを狙つての生産や、輸出を主たる目的にする大型工場などもあります。

しかし、いずれの場合も製品となつたコメの品質と価格が、既存のものあるいは競合するものと競争できなくてはなりません。そのために品質管理や販売を担当する人を雇用し、その仕事に当らせます。人はそれぞれ多少なりとも得意な分野と不得意の分野があります。

コメを田んぼで作り、精米工場で製品を作り販売する行程の中では、多くの専門知識を必要とします。

何となく小人数でできてしまっているのは、よほど能力のあるグループなのか、競争相手が少ないのかどちらかです。あるいは業界のレベルが低くどれ

でも参加でき、そこそこできてしまう事も考えられます。

本当の意味での自由競争の世界では、多くの専門知識と豊富な経験のみが生き残るための優れたコメを作りだし、販売を可能にしていくことになると思います。

私もアメリカのコメ業界に10年以上かかわってきました。眞の意味の競争に勝ち残るべく勉強を続けています。今こうしていれるのは競争相手の少ないところを目指してきた結果であると同時に、「コメ業界の技術レベルが低いこと」と、考えるようにしています。

常に新しい技術が開発され、それが利用されて今日があります。

毎日の勉強が明日につながると思っています。

日本でもアメリカでも状況は一緒だと思います。現役を退くまでこの勉強と努力は、継続しなければならないと考えています。



収穫された糀