トウモロコシのはなし



第14回 流通や肉牛生産・販売の立場から国産子実トウモロコシをどう考えるか

文／北川祐子

これまで主にトウモロコシの生産側からの事情を見てきたが、今回は流通という観点、また自ら肉牛を育て、販売に携わっている立場から、農畜産物流通コンサルタントの山本謙治氏に見解を聞いた。

国の補助・支援のあり方

――本日は国内で子実トウモロコシ産業をつくっていくという取り組みについて、ご意見を伺えればと思っています。

山本謙治　僕自身『農業経営者』の読者として、またトウモロコシのユーザーとしてこの国産子実トウモロコシの動向は大変興味深く見ています。ただし、国が本気で踏み切らない限り、国産子実トウモロコシの産業化は難しいと考えています。そもそも僕は、産業としての農業は信じていません。どこの国でも農業はお荷物だけれど、国民が「食料の確保は大変重要なことだ」と思っているから、国家予算の中からある程度の拠出をして、サービスとしてやっている。そうやって農業を守っているということは決して悪いことじゃない。だから、補助の下に入ることは問題ではない、という考え方をしてきました。

ただ日本の問題として、その補助がコメ偏重になっているという声には同調します。もともと日本にはコメ以外の穀物もたくさんありました。たとえば、いま僕がオーナーとして短角牛を預託している農家さんのいる岩手県北部はコメがほとんどできなかった時代があって、ヒエやアワのような雑穀の生産がメインで、餅は麦でつくっていたような地域ですし、九州の福岡県久留米市や八女市に行くと麦作地帯でしょう。つまり、どちらの地域も米食文化ではなかったわけです。日本人はコメだけを食べて暮らしてきたわけでなく多様な食生活をしていたのに、国策でいきなり「お米の国です」と言い出して稲作に補助金や政策を集中させてきたことが不自然だと思います。

――では、子実トウモロコシ生産も補助金による手当てを受けるべきということでしょうか。

山本　僕は牛のオーナーとして国産子実トウモロコシを使いたいという立場ですから、現段階でそれが叶わないのであれば、補助金等を出してもらった上で、早く環境を整備してもらいたいですね。

子実トウモロコシは、国産だから価値があるとはいっても、買う側からすれば為替次第で輸入トウモロコシの価格が簡単にひっくり返ってしまいます。そういう状況だと、産業として成り立たせるのは難しいと思います。ですから、肩ひじ張らずに国からも出せるものは出してもらえばいいのではないでしょうか。

それから、主要生産国の米国等がどんなに好天だろうが荒れていようが、飼料のうちの1％か2％でも国産で確保していくという覚悟を国が決めなくてはいけません。飼料自給率の向上を国策として謳っているのであれば、子実トウモロコシもそこに含まれてしかるべきです。

国産トウモロコシの本格的な利用は量の問題

――山本さんもご自身の肉牛に国産子実トウモロコシを給与しようとして断念されたことがあるそうですね。

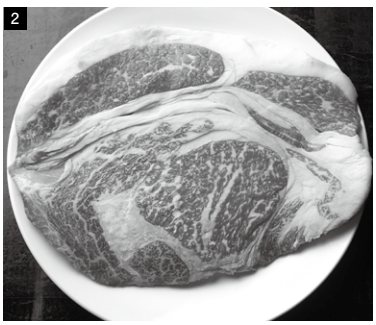
山本　そうなんです。数年前に秋田県農業法人協会に頼まれて講演を行なったときに、高原比内地鶏というブランドを手がけている養鶏家の㈲秋田高原フードの大塚智子さんから「私たちこれから、国内産子実トウモロコシを飼料として使うんです」という話を聞きました。南秋田郡大潟村で子実トウモロコシ栽培に取り組んでいる方を紹介してもらい、「自分も短角牛を飼っているんですが、3tほど分けてもらえませんか」と

お願いしたところ快諾してくれました。すぐに岩手県二戸市の預託農家に経緯を話して相談したら「ぜひともやりましょう！」という話になりました。

しかし数日後に「飼料会社から『たった3tで、しかも一気に使うならいいけど通年でしょう。そんなことは対応しがたい』と言われてしまった」と、しょんぼりした様子で電話をかけてきました。

考えてみれば当然のことです。肉牛は1日に濃厚飼料を5～6kg食べますが、そのうち半分がトウモロコシです。仮に150頭の肥育牛を飼養している農家で全量を国産子実トウモロコシに変更すると、2・5kg×365日×150頭で年間およそ136tのトウモロコシを確保しなければならない計算になります。3tがいかに少ない量なのかが分かります。おそらくその飼料会社だけではなくて、どの会社に言っても同じで、ロットとして「100tにもならないの？」ということになるでしょう。







1 山本氏と自ら所有する短角牛
2 山本氏がオーナーになった一頭目の短角牛「さち」のリブロース。おいしそうでしょう？
3 餌は雑穀ヌカに配合飼料、地元企業の食品残さなどをよく混ぜる。「この餌の中身いかんで味が変わる。ヒエ、アワ、ソバ、キビなどの雑穀類のヌカは、大産地じゃないとふんだんに入手できない」

――畜産での本格的な利用を考慮すると、量の問題になりますね。

山本 いまは生産者を特定できるくらいしか生産量が少ないということですよね。子実トウモロコシのユーザーとしては早く心置きなく使えるようになってほしいです。そのためにはやはり国策としてのバックアップがほしいですね。

トウモロコシを給与するといっても、実際には破砕するだけではなくて圧ぺん処理や加熱処理など、成育段階によって加工を施さなければなりません。そうなると、飼料会社が関与しないと、飼料化は無理だと思うんですよね。そこのサポートがないと畜産飼料としての子実トウモロコシはごく限られた取り組みになってしまうでしょう。現段階ではいくつかうまくいっている事例があるようですが、今後はもっと飼料会社が動いてくれるよう働きかけていってもらいたいですね。飼料会社であれば保管などの問題もクリアできるでしょうから。

あとは収穫用の機械の問題です。収穫時期が重なることなどを理由に機械を自分で持ちたがる人が多いでしょうが、レンタルなどで共用し、初期投資を抑えていくべきだと思います。いろいろ工夫されているようなので、その辺りは今後の状況を見ていきたいですね。

国産飼料の意義に賛同するファンをつくれば売れる

――国産子実トウモロコシを飼料として使用する場合、畜産農家、肉の買い手のコストアップにつながりますが、その点は受け入れられると思いますか？

山本 黒毛和種かほかの品種なのかにもよるでしょうね。A5、A4クラスになると、一部の鉄板焼きレストラン向けというような売り方をすれば、可能でしょう。ただ、市場流通では価格に転嫁はできないので、やはり生産者が自分で肉を買い戻して、自ら売っていくことが原則にはなります。もしくは、食肉センターやバイヤーが一緒になってブランドづくりをやる案もありますね。

僕個人としては、昔に比べて畜産物を1頭1頭差別化して売ることができる時代になってきていると感じています。「血統も日本の和牛、さらに国産100%の飼料で育てています」という商品ができたら、販路は十分あると思います。

一方で、畜産農家で自分たちの使っている飼料を肉質のおいしさ基準で選びたい、国産にしたいと考えられる農家はごく少数派でしょう。ですが、最近は消費レベルでそれが問題だと思う人が出てきたり、味について飼料の影響を指摘する人が増えてきたりしているのも事実です。

僕の関わっている牛肉業界では、牛肉ブームといわれて久しいけれど、品種、飼料、育て方で味が変わるという基本情報や味の方程式がまず伝わっていなかったり、非常に表面的で浅い理解しかしていないという買い手がいる一方で、どういう飼料を食べさせればどういう味になるかということに関心を払うコアな料理人も出てきています。A5ランクの肉のユーザーは以前から飼料にこだわりを持っていることが多い傾向もありますね。まだマーケットの3%程度ですが、そういう需要は確実に存在しているわけです。

そのような人たちに理路整然と国産子実トウモロコシの意義を説明していけば、理解を得ることはできると思います。輸入トウモロコシの輸送期間などを考慮すれば、国内で確保できるもののほうが品質を保証しやすいでしょう。そういうロジックを組むことができれば、問題なく売れると考えます。

実際に僕はインターネットを通じて自分の育てた牛がどういう環境で育ったか説明しながら売っていて、それに賛同してくれる人が購入してくれて、牛肉は必ず売り切れます。その経験があるから、ファンを作って売っていけば確実に可能だと思えます。

日本人はトウモロコシで育った畜産物しか知らない

――日本では子実トウモロコシは家畜用の飼料として使用するのが望ましいのでしょうか?

山本　そうですね。これは食の歴史の問題だと思います。世界全体ではトウモロコシ生産におけるスイートコーンの割合は5%未満ですが、日本の消費者の大半はトウモロコシ＝スイートコーンだと認識しています。そこからしておかしいでしょう。世界と日本では完全に文化が違うと言わざるを得ません。

現在国内では、コーンスターチとしての利用は一定数ありますが、コーングリッツは製品としてはあるものの、食品として日常的に使ってきた歴史がほとんどありません。トルティーヤなどのメキシカン料理ではよく使われる素材なので、昨今新しい需要として期待されてはいます。でも日本で今後大きな市場になり得るかというと、食のジャーナリストとしての立場から見て、爆発的なムーブメントになるとは思えません。グラノーラなども同じです。

穀物は文化の礎ですから、それを新たな食文化として根付かせるのは難しい問題です。日本はコメ文化圏といいながら、そのお米を食べなくなってきている主体性の薄い国ですが、トウモロコシ食が根付くかは甚だ疑問です。そうなると圧倒的に飼料用ですね。

――トウモロコシを食べる文化はありませんが、日本の飼料原料はトウモロコシが中心ですね。

山本　日本の畜産の歴史を紐解くと、最初から輸入ありきで始まっていて、国内で飼料用トウモロコシをつくっていたという事実はほとんど存在していません。海外からいきなり近代畜産が入ってきたからです。だから、濃厚飼料中心の管理になっていました。

ところが世界で見ると必ずしもトウモロコシが飼料原料とは限らないわけです。その地域で生産しているものを飼料とするのが原則で、イギリスだと牧草、フランスだとマイロ（コーリャンとも呼ばれる）や亜麻、オーストラリアだと麦類が中心になる。それぞれ飼料によって肉質、味が全然違います。日本だけが自国で生産していないトウモロコシを背伸びして買って与えて、それを日本の「伝統的な畜産物の味」として売ってきたわけです。

味覚という点でいうと、日本人はトウモロコシで育った畜産物を食べ慣れ過ぎていますよね。トウモロコシで育った畜産物しか食べたことがないと言ってもいい。残念ながらこの嗜好を変えるのは難しいでしょ



山本氏は高知県の畜産試験場と組んで、粗飼料多給した土佐あかうしの実験をしたこともある。当時は口蹄疫が発生していたので、厳重な装備だった

う。

そういう嗜好の背景を考えると、国産畜産物を支えるという意味でもトウモロコシの国産化はある程度は実現してほしいですね。現状の流通では、生産、流通、消費それぞれが考えていることが全部噛み合っていないようですが、そこの問題がクリアできれば十分売れると思います。

――本当の意味での〝和牛〟をつくるというわけですね。

山本 そのとおりです。いまの国内でつくられている畜産物は「純粋な日本の畜産物」とはいえないと思っています。食べている飼料がほぼ米国をはじめとする海外産で、畜産の血統も海外から入れてきているものが少なくありません。

これは本当におかしな話で、アジアに日本の食品を売り込んでいる僕の友人は、アジアの大手スーパーから「日本の肉は飼料がほとんど米国産じゃないか。それだと商品として特色が出ないから必要ない」と言われたことがあるそうです。つまり、日本は輸出に堪えられない、そういうつまらない畜産をやっている国だというのですね。もっともな指摘だと思います。

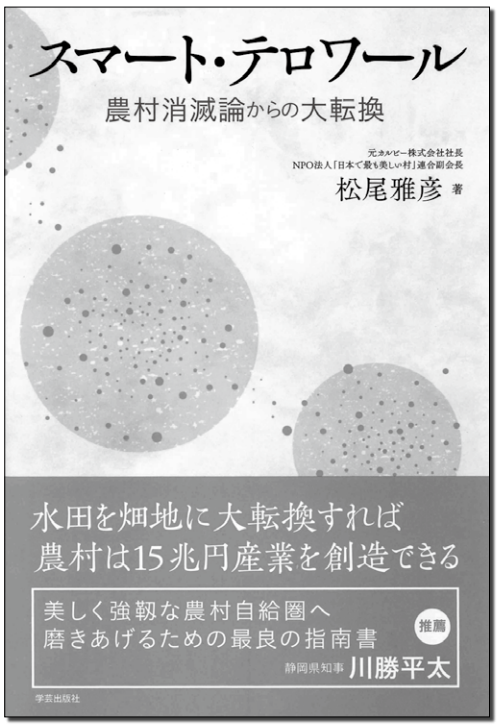
プレミアムな価格になったとしてもいいから、なぜ日本でつくったトウモロコシで育てる牛が出てこないのか不思議でしょうがないですよ。だからこそ、この一連の国産子実トウモロコシを産業化しようという取り組みを、僕は非常に肯定的な目で見ています。ユーザーの一人としても早く子実トウモロコシを使えるような土台ができることを期待しています。

農畜産物流通コンサルタント、農と食のジャーナリスト **山本 謙治 氏**



1971年愛媛県生まれ、埼玉県育ち。学生時代にキャンパス内に畑を開墾し野菜を生産。大学院修士課程修了後、大手シンクタンクに就職し、畜産関連の調査・コンサルティングに従事。その後、花卉・青果物流通業を経て2004年に㈱グッドテーブルズ設立。農業・畜産分野での商品開発やマーケティングに従事する。その傍ら日本全国のよい食を取材し、地域の郷土料理や特産物を一般に伝える活動をしている。07年より岩手県で短角牛の繁殖メス牛のオーナーに。ブログ「やまけんの出張食い倒れ日記」のほか、『激安食品の落とし穴』(KADOKAWA)、『日本の「食」は安すぎる』(講談社プラスα新書)など著書多数。

スマート・テロワール 農村消滅論からの大転換



曖昧な活用の100万haの水田を畑地に大転換すれば農村は15兆円産業を創造できる

限界集落、市町村消滅!?本当だろうか。消滅どころか、農業・農村にこそ成長余地がある。その実現を阻んでいるのは、水田を偏重する「瑞穂の国」幻想だ。余っている水田や休耕田を畑や放牧地に転換し、その生産物を域内の工場で加工すれば、味はもちろん、価格も、輸入原料によるナショナルブランド商品に負けないものがつくれる。その商品を域内の消費者に新鮮なうちに届け、最高の状態で提供するとともに流通コストを抑える。ここで大切なことは高級品ではなく、日常食品でシェアを確保してこそ量のメリットも得られることだ。そうしてこそ、一部ではなく全体の復活につながる。曖昧な活用の水田100万haがよみがえれば、15兆円の新しい産業創造につながる(ジャガイモの生産と加工によるカルビーの工場出荷額から試算)。契約栽培で市場価格の30%オフを実現したカルビー元社長の「辺境からの変革」の提案。

松尾雅彦 著　書籍 四六判・256頁　学芸出版社 刊

■ 1,944円（税込）＋郵送料360円