

## 契約栽培ジャガイモの成長に期待する

カルビーポテト(株)の中村一浩社長のインタビュー記事をお読みいただきましたらどうか。中村社長は2020年までに契約栽培によるジャガイモ調達量を35万tにまで増やしたいと話している。同社の15年の調達量は27万tであることを考えれば大変な需要増大である。

あと2年後に迫った国による生産調整配分の廃止。そのためにコメ市況が低迷することも予想される。飼料米による主食用米の市場隔離はその財政負担の大きさから批判が高まっており、飼料米作付対象農地を限定し、交付金額も下げていくことが農水省内部でも語られている。

本誌は、そうした水田経営におけるコメ依存の経営リスクを回避するために、水稻を含めた畑作技術体系の導入によるコメ生産コストの低減と子実トウモロコシ生産を呼びかけてきた。それに加えて契約栽培の加工用ジャガイモも需要が増大する作物としてお勧めしたい。北海道から九州まで水田転作としても広く栽培が可能であり、さらに将来の需要拡大が期待されるからだ。

これまでも契約栽培によるジャガイモ生産はお勧めしてきたが、カルビーだけでなく、ポテトサラダ用や冷凍ロッケ用などにおいても、需要企業は原料生産が伸びないためにマーケットの需要に答えられないでいる。水田か畑かを問わず、加工仕向けの契約栽培こそこれからの安定農業経営のカギになっていくべきものだ。

スーパーやコンビニでの総菜コーナーやレトルト食品などの成長は目覚ましい。宅配による総菜提供もさらに進んでいくだろう。時代が進むにつれて家庭での調理は減ってきている。高齢化はその傾向を加速させるだろう。その素材としてもジャガイモは大きく伸びていく品目である。

輸出への期待も大きい。たとえば日本産のジャガイモを使った冷凍ロッケの輸出である。中国をはじめとするアジア諸国に展開している日本のコンビニの店先で揚げて販売したとしたら、若者たちが店先で立ち食いをしないだろうか。

つぶして使うロッケ用だとポテトチップ用と比べれば規格基準も緩い。収量の多いでん粉用品種でも使えないことはない。二次成長をしな

ような栽培管理と収穫機の変更で済む。

海外のコンビニやスーパーで日本のような総菜コーナーが拡大できないのは、消費者の安心を保障する原料生産とバックヤードが現地にならないからだ。幻想を含めて彼らは日本の農産物や食品に対する「安心」がある。だから日本産原料による冷凍食品なのである。

EU諸国がそうであるように農産物輸出も原料ではなく、こうした加工された食品を輸出するのが先進国の姿なのである。

コメの輸出を考えるより、おいしいコメと日本の食材を使った冷凍のお弁当輸出を考えたらどうなのだろう。高級ホテルでも、高級食材を使ってレベルの高い調理をした冷凍品がたくさん使われているそう。さらに、いまでは冷凍のおせち料理を注文するのも当たり前の習慣になっている。日本には最高の冷凍技術があるのだ。

原料農産物の契約生産。それを素材とする加工食品やお弁当を含む冷凍食品が我が国の農産物輸出を大きく成長させる時代がやがて来るはずだ。それなら日本のコメにはカツオブシムシがいるから燻蒸処理しろなどという非関税障壁に妨害されることもないのだ。

# 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。まった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。