

ウルグアイで輸出米ビジネス始動 コメ作りの技術と文化を伝える

本誌にカルフォルニアのコメ作りの情報を発信していた田牧一郎氏は今年、南米ウルグアイで本格的にコメビジネスを始動した。

ウルグアイ産の日本品種のコメは、米国やヨーロッパに輸出される。人口が減り、日本国内のマーケットが縮小していく中で、どこに可能性を見出して進んでいったら良いのだろうか。世界における日本のコメ産業について話を聞いた。

米国で学んだコメ産業全体のしくみと経営者の考え方

昆吉則（本誌編集長） 田牧さんは本誌でカルフォルニア便りや乾田直播の連載を書いていただき、読者にはお馴染みだと思います。米国カルフォルニアで20年、南米でも約10年にわたって現地のコメ作りを指導されて来られました。先日放送されましたNHKのETV特集「地球の裏

側で、コシヒカリが実る」という番組を私も拝見しました。今日はウルグアイでの取り組みを通じて日本のコメ産業の可能性について伺います。初めに田牧さんご自身のことをお聞かせください。最初の渡米はいふん若い頃でしたか。

田牧一郎 20代前半の頃から大きな農業経営に興味があって、カルフォルニアの農業に憧れて、同郷の鯨岡さんを頼って国際農友会から国府田農場に農業研修生として渡りまし

た。その後オーストラリアにも行きましたが、再度カルフォルニアに渡ってコメ作りを始めました。

昆 「田牧米」の販売を始めたのはいつ頃でしたか。

田牧 1990年ですね。ちょうどガットウルグアイラウンドの貿易自由化交渉の頃です。将来は見えないけれど、どうやったら海外と競争しなくてはいけない時代が来ることは分かっていました。

昆 当時、「米国にはコメ作りではなく、流通を学びに行く」とおっしゃっていましたか。

田牧 そうでしたかね？ 研修でお世話になった国府田農場（米カルフォルニア）で現地のコメの作り方は学んでいたのですが、今度は生産から精米、流通までを含めた産業全体のしくみを理解しないとイケないと思

いました。精米業などもある程度は体験しなければ分からないですからね。それでやってみたわけです。

昆 日本は生産と流通、消費が分断管理されてきて、おっしゃるような一貫通貫の発想すらありません。日本の場合は交付金がこのくらい出るといのがあったとしても、役人に押し付けられているだけで戦略的に経営者自らが考えているわけではないんですよ。だから、ただ黒船が来たというような論争が起きます。

田牧 そもそも政府の役割と農業経営者が考えていることは違って、農業経営者にとって農業政策の一番大事なことは、自分に補助金がいくらもらえるかということなんですよね。

昆 海外の農家、特に経営コンサルタントたちは来年の補助金がどのくらい出るからコメ作りはこの面積に

して他の作物を作ろうとか、補助金も含めて収入を最大化するのに何をすればいいのかというのを提案します。単に肥料代などのコストだけでなくビジネス化していて、農家もそれを当たり前とと思っている。ビジネスマンとしてどう考えていくのかというのが肝心なのにな。

海外のコメは他の作物と競合し 日本のコメはガラパゴス化した

田牧 特に土地は大きな経営資源ですね。カルフォルニアの農地を所有する農業者は、戦後の農地解放でもらった日本よりも長く3代、4代と代々土地を持ち続けているんです。昆 なるほど！ 今の日本の農家より米国の農家の方が歴史があつて、先祖代々というには筋が通っていると（笑）。

田牧 要するに土地利用も含めての経営であつて、米連邦政府や州政府の農業政策、水政策が自分の農場に影響してくるのか。それらを最大限に利用していかに利益を上げるかを考えるのが経営であつて、「コメ作り」にこだわっているわけではないんです。水が高く売れるのであれば、水を売って、その間に田んぼを整理しておくこともあります。この辺りが日本で考えると辛いところなので

すが、コメは作物の中のひとつではない。必ず競合作物があります。昆 コメが負けるような競合作物があるんですね。

田牧 そういうことです。ウルグアイでは今年大豆が高いので、コメの面積が減って大豆にシフトする。カルフォルニアもトウモロコシが高いので、コメの面積を減らして、トウモロコシを作る。あるいはコメは水を沢山使うために、その水でどの作物を作っていくかで競合するんです。

昆 この話は面白いですね。逆に穂の国で天皇陛下が田植えをする、コメが神格化されたような日本では、コメという作物にこだわって、ガラパゴス的にコメ技術やコメ品質、コメ文化が作られてきたと。

田牧 ですから、品種改良から機械の開発、それらを使ってコメを作っていく栽培に関する技術、肥料・農薬まで、完璧に日本の稲品種にしか使わない特殊なものを作り上げてしまった。それぞれの農薬メーカーにしても機械メーカーにしても海外に行ったら、資本的にも、人的にも技術的にも凄いものを持った一流の会社なんです。特化しすぎていて外に出ると見事に通用しない。世界で何億も作っているコメのうちのせいぜい1000万t以下しか作って



田牧一郎

■プロフィール（たまき・いちろう）

1952年福島県生まれ。74年、米カリフォルニア州の国府田農場で1年間実習後、帰国、大規模稲作経営に取り組む。89年、カリフォルニアに渡米、コメ作りを開始する。同時に始めた精米会社で「田牧米」を作り、米国内にとどまらず世界中の良質米市場にブランドを定着させた。会社を売却し、経営から退いた後もカルフォルニアの生産者や精米会社に対してコメの栽培や精米技術の向上について、コンサルタントとして技術指導を続けている。約10年前にチリやウルグアイに渡り、日本品種の導入を目指して栽培試験を始める。ウルグアイに精米会社（2011年）と種子会社（12年）を設立し、事業の本格化を目指す。現在は、ウルグアイでコメを生産しながら、国内外でコメ産業コンサルタントとして活躍する。

いないところここまでの技術ができてくると驚きがあります。

田牧 品種は確実に変わるんですよ。コシヒカリってずっと長いこと生き続けて、未だに主流になっていく。でも、これは今の育種技術の中では、その性質、これだけの特徴を持ちながら、もつと作りやすくだとか、もつと沢山とれるというのは今の育種技術だと時間がかからずにできてしまう時代になりました。

昆 今さら、日本人がこだわるような育種をアメリカや中国がどこまでやれるでしょうか。

田牧 それぞれの生産目的が違って、使っている伝統的な品種があるので、そう簡単にコシヒカリのような良食味の品種を作るくらいの改良はできないでしょう。日本のマーケットは関税や制度によって止められているので、海外からお金を使って開発する対象にはなり得ないですからね。

昆 農業機械に限れば、クボタやヤンマーが中国というマーケットで鍛えられた耐久性のあるコンバインを逆輸入するというのを始めたわけです。企業は気づき始めていますが、マーケットングとしてはまだそこまでたどり着いていないのが現状です。

田牧 防除や播種に使えるへりにし

ても道具はそろってますよ。これに品種が合わさることで、さらに低コストなコメ作りが追求できるはずですが、果たして今の日本で国際競争力のあるコメ作りがどこまで可能かどうか。

昆 そういう中では、ウルグアイの取り組みは、本当にチャンスだと思いますね。

短粒種を現地のコンバインで刈ると収穫ロスが20〜30%!!

昆 ウルグアイでの取り組みはいつから始められたのですか？

田牧 約10年前です。現地からの依頼もあり、南米のチリやウルグアイで日本品種の導入に向けた試験栽培をやってきました。

昆 そもそも、なぜウルグアイを選んだのですか？

田牧 生産コストが安く、良いコメが作れる市場にもコスト的に近い場所です。アメリカの東海岸にカルフォルニアから陸送するより輸送コストが大幅に安く、輸送コストではカルフォルニアよりヨーロッパに近いんです。長粒種をほぼ100%乾田直播で作っているところに短粒種を持ち込んだわけです。コシヒカリの改良品種などの種を供給してこういう風につつてくださると依頼し

て、時々現地に行つて様子を見ながら作ってもらっています。

昆 テレビでは過繁茂に見えましたが、播種量はどれくらいでしたか。

田牧 こちらの標準的な播種量は10a当たり18〜20kg。テレビに映っていたのは8kgですね。いや、実際は足りなかつたんですよ。発芽期に水管理の問題からか深く入り込んでしまったのか、均一に発芽してこなかつたんです。結果として1m当たりの苗立ち本数は予定より少なくなつたですね。

昆 収穫は向こうのコンバインで刈り取つていたようですが、収穫時の水分状態ではどのくらいですか。

田牧 22〜23%は残っています。

昆 彼らは厳しく言わないと、18%以下まで乾かしてしまふんですか？

田牧 そうです。良い乾燥機がない世界でしょ。田んぼで乾かす場合には立った状態で乾かすのが一番効率がいいですから、ずっと待つてから最後に刈り取つてさらに乾かします。もう何年も一緒にやっていますから、水分条件を指定すれば、もう慣れていて、今はこちらの要望の通りに刈り取つてくれます。

昆 前々から日本の要求水準の水分状態で刈ろうとするとどんだん圃場に捨てていってしまうとおっしゃっていましたね。

田牧 はい。もみの水分が高ければ高いほど脱粒しにくい。脱穀ロスを少なくするためにはできるだけ待つてみですね。枝梗が完全に枯れて、もみを落ちやすくしないと収穫ロスが物凄く大きくなつてしまふんです。

昆 最高でどのくらいの収穫ロスが発生しますか。

田牧 普通に3割は落としていますよ。今回のテレビで映つた圃場も2割ほど落としています。

昆 日本では汎用コンバインで3%以下、自脱型コンバインだと1%以下なのですね。彼らはそのロスについて文句を言わないのですか。

田牧 私が文句を言うんですよ。短粒種のコメを長粒種用のコンバインで収穫しようとするのが悪い。収量が低いのはこぼしているからだ。収穫時にロスを出しながらもつと収量を上げろというのはしんどい話で、機械を変える方が早いのですが。
昆 乾燥・調整機も現場にあるものを使うにはなかなか苦しいものがあるように見えました。

田牧 確かにそうですね。やはり製品の期待レベルが違うと言いますか、水分を13%以下に落とすのであれば、乾燥手前は極端な話どうでもよくて、精米も白くすればいいということなんです。日本と同じように、炊いた時に滑らかで、香りが残つて



いなければいけないという要求をす
るとなると、乾燥、精米も選別もや
り方を全部変えないとまともな商品
にはなりません。

昆 長いこと現地の農家と付き合っ
てきて田牧さんの指導にどの程度、
納得するようになりましたか？

田牧 カルフォルニアで10年くらい
付き合っているところは、市場で評
価されるようになりました。コシヒ
カリは原則的に乾田直播で作りま
す。収量も品質も良くて、飛行機播
きとは全然違うという評価で。

昆 よくアメリカは面積が広くて飛

行機播きをするからかなわないと言
うけれど、乾田直播だったら同じこ
とですよ。

田牧 そうですよ。乾田直播の話題
では種を何kg播くかが問題になりま
す。10a当たり8kgから始めてみた
らと提案するのですが、今は5〜6
kgですね。田んぼが広すぎるので、
水の駆け引きに時間がかかりすぎる
んです。

昆 カルフォルニアでもウルグアイ
でも、もっと小さな区画の方が栽培
としてはいいんですよ。

田牧 追求していくと、コンバイン
の刈幅とトラクタの作業幅、播種機
の幅がきっちり合った田んぼを作る
ことでしょうか。水が何時間入って、
何時間で抜けるかが分かる田んぼ
は、2〜3haの長方形でしょうね。

日本の稲品種の価値を見直し 世界にマーケットを広げる

昆 ウルグアイにしてもカルフォル
ニアにしても現地の農家にはおしい
いコメを作ろうとする文化がないと
いう印象を受けますが……。

田牧 それは言えますね。味の違い
は理解しますが、具体的に作るとな
ると、自分で努力しながら作ってい
く人というのはなかなかいないです
ね。意欲的な人は日本に来て交流し

ています。品種に合った細かい栽
培管理というのは、彼ら自身の手
は無理でしょうね。

昆 ウルグアイでコメ作りをやっ
てみて、農家にやれよと言っても、穀
物価格の動向だと全然違う発想で
大豆やトウモロコシを作るというの
が現地の農家のもう一つの要素です
よね。

田牧 新規参入の、しかも作ったこ
とがないコメの契約栽培でお願いす
るわけです。ところがその反応は、
20年前に私がカルフォルニアで始め
たときと全く同じ状況でした。彼ら
は「新しいものに賭けてみたい、そ
れも新しい品種で新しいマーケット
に輸出・販売する。それに参加して
みたい」という気持ちを持っている
んです。未経験という意味で不利
な条件なのになぜ作るのかと聞いて
みると、返事は「ウルグアイのコメ
業者は農家に正しい情報を教えてい
ない。彼らだけが儲かっている、我
われは搾取されている」と。

昆 お百姓は世界中同じことを言う
んです。穀物価格一般が上がって
くる中では少数の人は動いても、全
体的には大豆や小麦を作るのでは？
田牧 そうですね。ただし、輪作体
系の中での水田なので、大きな経営
におけるリスク分散と、色々な目的
があつての作物選定の中でコメがな

くなることはあり得ません。

昆 世界だけでなく、ミスミス自分
たちの持っている価値を見捨ててい
るだけで、日本の稲品種がおいしい
お米だという自覚は消費者側にもな
いし、マーケットにもないという危
機感と可能性を同時に感じていま
す。田牧さんはある時期以降、ずつ
と日本品種を海外で作ろうとしてい
らっしゃっていますが、その可能性
と限界性についてお感じになってい
ることはありますか？

田牧 日本の特殊な品種の可能性と
いうのは非常に大きいと思います
し、マーケットは確実に広がってい
きます。ただし日本で高コストで作
ると、世界にマーケットはないんで
すよ、現実的には。ところがこの品
種をカルフォルニアやウルグアイで
作ることによってアメリカ国内、あ
るいはヨーロッパのマーケットにつ
ながります。いわゆる寿司などを提
供する日本食レストランは相変わらず
増え続けていますから。日本のコ
メが海外で作られて、市場に出て
行って、市場を大きくしていくとい
うその効果は十分にあります。

昆 日本で作ると逆立ちしなければ
買えないコメを海外で作って、世界
のマーケットを広げることの方が解
決に近いということですね。今日は
ありがとうございました。