

札幌なにかができる経済人ネットワークが特別例会講演会 まさか！に米づくりと流通問題 美味しい食べ方などの勉強会

越智文雄あかりみらい社長が主宰する札幌なにかができる経済人ネットワークは6月16日、カナモトホールで190回目の例会を開いた。今回は特別例会講演会と位置づけ、「令和の米騒動」と言われる品薄から、大幅



▲主宰者の越智文雄氏

このネットワークはな価格高騰、そして小泉進次郎農水相が行った政府備蓄米の随意契約による放出と、一般消費者にとって、とても関心の高い「米問題」をテーマとした。(6月16日現在)

「北海道を愛する熱意ある有志の研究会」として2006年に発足。政界や官庁、経済、教育、メディア、学生まで文字通り多彩なネットワークを持つているのが特徴だ。今回のテーマはまさにタイムリー。生活に密着した身近なところで起きている社会問題で、現在進行形、さらには今後どう推移していくか、という関心も高いからだ。最初に小島吉量北海道

昨年の日向灘地震で備蓄用に買い求めた



▲講師の小島吉量北海道農政事務所長、星澤幸子氏、徳永善也氏(左から)

スーパの棚からお米が消えてからの価格変動や、江藤拓前大臣の施策、そして小泉大臣による随意契約の備蓄米の売渡しについて流れを整理して述べた後、道内の動きに着目してこう語った。「北海道は首都圏に比べ、随意契約の米が出回る前から(5キあたり)700〜800円安い米が出ていると思う」



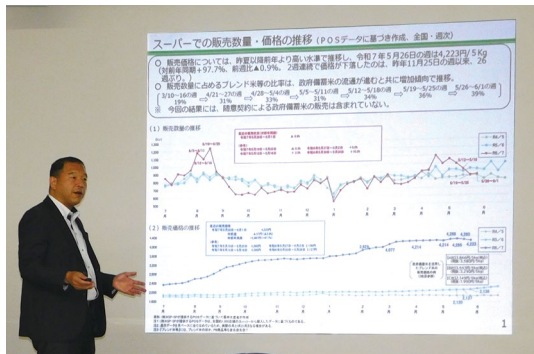
▲道内スーパーでも随意契約による備蓄米は低価格とあって人気を集めた

ないのか」と質問すると、「令和6年産の米はたくさん収穫された。流通の中でひっ迫感、我々は『流通の根詰まり』などと説明してきたが、ここは検証していく」

この1年間の動き、特に小泉大臣の就任後は「卸売業者に注文しただけ米が届くようになった」という話も聞く」として、「関東では、最近までスーパーの棚に米がない状

態だったが、今はそうではない。本当に根詰まりだったのか、あるところにはあったのか、そこは検証していく。人件費、物流費など全てのコストが上がっている。ここを適切にしているかないと農業だけではなく、この先日本の産業が立ち行かなくなる。『必要な値上げ』はあっても急な値上げは世の中が折

り合いをつけるかが課題だ」



▲プロジェクターを使って説明した小島氏

流通業界からは、大丸札幌店やマルヤマクラスに店舗、精米所を構える専門店、千野米穀店の徳永善也社長が参加。「五ツ星お米マイスター」のスペシャリストはこう独自の見解を述べた。「昨年8月の米不足

米流通業界の苦悩	現在	今後の可能性
令和6年産米	高値買入～在庫滞留	販売量減少
備蓄米(R5,R6)	入札価格～在庫滞留	販売量減少
備蓄米(R4~R2)	随意契約～販売集中	不良在庫化
輸入米(MA・民間)	緊急輸入～在庫滞留	不良在庫化
令和7年産米	新米買入～融資枠限	7月新米入荷

高値仕入米の損切り、備蓄米が不良在庫化
7月～8月には新米が入荷する状態に



▲徳永氏もわかりやすく説明した

の理由は、8月8日の日向灘地震。翌日に政府が「南海トラフの恐れがある」と発表し、以降、消費者などがスーパーに備蓄用の米を買い求めた。お盆で流通業者、精米工場も休みという悪いタイ



▲星澤幸子氏

今回の、料理研究家・星澤幸子氏の手作りの「パワの源は『米』日本人の食文化」

千野氏は「備蓄米を美味しく食べる方法」として、①しっかりと研いでよくゆすぐ、②水加減を多めにする、③浸漬時間を長くする、④特に古米は早めに食べきる、⑤保管は冷蔵庫で、と説明した。

「もともと日本人の食文化は米と豆。玄米、味噌汁、漬物、野菜の煮物、別に盛った塩。この食事は知力、体力、精力、精神力にも抜群によく、日本を大東亜戦争から見事に復活させたエネルギーがある。それを私たちは忘れてる。パワの源は米。米の消費量は少子化にも影響している」

参加者には、感心して頷く姿が見られた。「道産米5分つきおにぎり」を試食しながらの例会となった。