

ライスアイランド

RI weekly レポート

回覧用

123

〒500-8322

岐阜市香取町3-38

電話 058(253)0310

FAX 058(252)5115

2006年7月8日

vol.169 担当 山田

～ シリアル・ルネッサンス～ <http://www.riceisland.co.jp>

「希少価値の国内産雑穀 アマランサス編！」

国内産の代表格の「ひえ・あわ・きび」の雑穀生産の推移は、ひえは、明治・大正で8.5万トンの所が平成7年産では、180トンとピーク時比の470分の1に、きびは5.2万トンが、115トンとピーク時の450万分の1に、あわは38万トンから26トンと1万5千分の1と、落ち込んでしまいました。

【雑穀の作付面積、生産量（平成16年）】

	ひえ	あわ	きび	もろこし	アマランサス	計
作付面積(ha)	178	102	227	8	35	549
生産量(t)	371	75	181	15	26	667

※財団法人農産業振興奨励会「新形質米及び雑穀類の生産状況」

※「きび」は「いなきび」、「もろこし」は「たかきび」のこと。出典先の名称をそのまま引用している。

RIでは、当初より国内産雑穀の普及に努めております。国内産雑穀は、一般的にはここ数年で、地域の転作作物として認知され始めたと感じています。全国的に減産傾向から、特定産地の生産が始まり、栽培数量は徐々に増えてきています。しかしながら、輸入と国内産では価格差が1.5倍程度違うため、販売難となっています。これは、雑穀をブレンドすることで、原産国表示が必要ありません。各メーカーはブレンド商品を主体とした商品構成になっており、そこでは輸入雑穀が主流となってしまっています。

国内産雑穀の中でもアマランサスは少なく、販売されているアマランサスの殆どがペルーやインドからの輸入品です。

アメリカでは、1981年に健康食品会社がメキシコの農民と栽培契約して、アマランサス製品の販売するのに十分なだけのアマランサスを買入れ、全米の健康食品店でアマランサス製品は販売されています。現在では、アマランサスを使った朝食用の健康食品なども定着しています。

海外での栽培環境が整っている現状では、アマランサスを輸入する方が簡単で利益も出ますから、日本国内でアマランサスを契約栽培し、リスクを背負って国内産にこだわるメーカーが少ないのも、仕方ないことかもしれません。

実際に栽培している生産者に伺ってみました。「アマランサスは丈が長く、1.5mから2mまで伸びます。間引き以外はあまりさわらなくて良い。ただ、収穫前に台風によられて倒伏したり、コンバインが使えないから手作業で大変だよ。毎年が戦いだ。」

「台風対策は、作付け時期をずらしたり、工夫しながら取り組んでいます。」

アマランサスは、収穫の時はたいへんですが国内で栽培しやすい雑穀だと思います。もっと国内産アマランサスが普及すれば、作る農家も増えると思います。日本の国土を守るためにも、是非国内産に変えて欲しいよ」（秋田ふるさと農協の生産農家より）

お役立ち情報 BOX

まぜ炊き アマランサス

(国内産)

100g

4900390700923

¥284

