

シベリア鉄道の始発駅・ウラジオストク

みなさん、こんにちは！

穀物繊維をテーマに雑穀・大麦・シリアルを提案しています
ライスアイランドメールマガジン♪

先日、海外出張でロシアに行ってきましたので
今回は、そのご報告をさせていただきます！

■ 穀物市場、これからの主役に？

これまで穀物の輸出国といえば

小麦では EU、アメリカ、カナダの三国で全体の 49%

とうもろこしではアメリカとブラジルで全体の 54%

大豆もアメリカとブラジルの二国で全体の 79%を占めるなど

アメリカ大陸諸国が穀物輸出の中心に位置していました。

※いずれも 2014 年農林水産省「海外食料需給データ」より

しかし、地球温暖化の影響で穀物輸出国でも気候変動、異常気象が発生し
食料需給の先行きが不透明になりつつあります。

そこで穀物生産国である「ロシア」が注目されつつあります。

ロシアが農業国…というイメージはなかなかピンと来ないかも知れませんが

実は「蕎麦」「大麦」「燕麦」などの品目で世界一の生産量を誇るのがロシア連邦。

小麦の輸出量でも 2017 年、世界 1 位になりました。

あの広大な土地と冷涼な気候。

水も汚染されておらず、遺伝子組み換えがまだ無い国。

閉鎖的政治による様々な影響はありますが、それ故に自然が守られているという
背景もあり、これから穀物市場に主役に躍り出ようとしています。

■ ロシアの食事情

今回、私が訪れたのは極東・ウラジオストク。

移動時間は成田空港から、わずか二時間半！ただし、プロペラ機ですが（笑）

日本料理、韓国料理など様々なレストランがありました
その中でも注目は店舗数を増やしている「北朝鮮国営レストラン」。
今回はウラジオストク中心街から
車で10分ほどの場所にあるレストラン「平壤」に行ってきました。
メニューはロシア語、中国語、日本語と3つの表記で
平壤冷麺やユッケなどラインナップも豊富。

朝食は近所のスーパーの惣菜コーナーを利用しました。
茹でた蕎麦の実とソースを絡めた商品がありピロシキなどと一緒に頂きました♪

その他、港町ということもありスーパー、飲食店ともに海鮮を使ったメニューが
充実していたように思います。中でも、ロシアの名産・ビーツ（赤カブ）と
昆布を混ぜ合わせたサラダは迫力がありました。

日本とロシアとは平和条約を結んでいないためビザ取得が必要ですが、
規制緩和により手続きが随分と簡略化されました。
ぜひ皆様も機会があれば足を運んでみてください♪
これから難くなる中国からの穀物輸入の代替品になりうるのでしょうか？
今後の動向に注目です。

それでは今朝はこの辺で♪
今週も宜しく願い致します！

配信元 株式会社ライスアイランド <http://www.riceisland.co.jp/>