

房総 だより

(農)房総食料センター

千葉県山武郡横芝光町上原 368-1

<http://www.boso.or.jp/>

☆産地情報をお知らせします。

発行：2016年6月13日

-お米ってスゴイ！② 連作障害知らず-

田植えから1ヶ月程が経過し、当地の田んぼは順調に緑を増してきています。

ところで、日本の食料自給率は、40%以下と危機的な状況に低下しています。「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録され、話題になりました。ところが、和食にとって欠かせない、お味噌や豆腐などの原料となる大豆の自給率は7%、うどんや醤油の原料となる小麦の自給率は13%と、遺産登録を喜んでばかりはいられません。その中でも、主食用のお米は、ほぼ100%自給できており、これだけは「食糧主権」として譲れないところです。

お米が長年にわたり、日本の主食になってきたのは、「水田で栽培するイネには、連作障害(れんさくしょうがい)が起きず、安定した生産が続けられた」からです。同じイネ科作物の小麦や畑で栽培する陸稲(おかほ)は、同じ畑で栽培を続けると3年ほどで、特定の病害虫の増加や特定の土壌養分の減少で、収穫量が減ってしまう、連作障害が起こってしまいます。

主食は、安定生産できることがとても大事だと思います。その点で、気象的に水に恵まれた日本で、これからもお米が主食として位置づけられていって欲しいとも思います。

(文/北原技術顧問)

