

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%、うどんや醬



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ただけ
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(おかぼ)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)