

多様なアジアの稲作と適地適作

米の多角的利用を考える中で出会った話を二つご紹介しよう。

これまで触れてきたように米の粉は小麦粉と違って水になじみにくく、加工性に劣ることから小麦粉並みのパンや麺の製造は難しいとされてきた。この壁を取り払ったのが新潟県食品研究センターが開発した微細粉技術である。ところがこうした苦労はジャポニカ米故であって、インディカ米ではこうした問題は存在しないという話を聞いた。そう言えばビーフンやら麺やら東南アジア等の料理には米粉で作られたものも多いことがあらためて思い出される。同じアジアあるいはモンスーン地帯とはいえどもその稲作は一様ではなく多様であり、おのずと食文化も多様であって、「アジア各地は水田ではなくて焼畑や常畑で稲を栽培するし、あるいは灌漑をもたない天水田地域だったり、一年中湿ったままの通年湿地での稲作地帯などであり、日本の稲作環境とは大きく異なった環境の下で稲を栽培する地域が広く分布している。」東南アジアのやや高緯度地帯のラオス、タイの北部と東北の一部、ミャンマーのシャン州東部あたりを中心にして、もっぱらモチ米だけを主食とする人たちが住む特異な『モチ稲栽培文化圏』が存在する。」との渡部忠世氏の指摘が思い起こされる（『稲にこだわる』）。そもそも「アジア大陸で、ごく初期の時代に分布した稲が、陸稲的性格と水稲的性格を画然と区別できない『水陸未分化稲』であった」とされている（同『稲のアジア史』）。それが地域の環境に適合して水稲や陸稲等として進化してきたようである。こうした多様な自然条件に適した多数の品種が存在していることが、今後、米の多角的な活用をさらに広げていく可能性を示唆しているようにも感じるのであるが、いかがなものであろうか。

ところで適地適作である米へのこだわりを浮き彫りにした話がある。我が国の都道府県別一等米比率は、東北、北陸、北海道、北関東の米どころにある各道県の順位は比較的バラついていたが、12年産米では北海道が96.0%とトップで、岩手、青森、山形がこれに続いており、北日本の全道県が20位以内にランクされているように年々上位に集中する傾向にある。これは篩ふるいの目を大きくして整粒をよくしているためとの見方もあるが、こうした根底には厳しい生産調整下、これからも米にこだわらざるを得ない北日本の厳しい農業事情があることを見逃すわけにはいかない。基本的に米を軸とした営農体系を崩すことはかなわず、いささかなりとも付加価値を実現していくためには米品質の維持・向上に一層注力していくしか手がない、苦し紛れでの篩の目の調整であるように思う。そこで気になるのが水稲への堆きゅう肥施用量にかかる数値で、全国平均で1960年代後半には10a当たり500kgであったものが、近年はほぼ100kgにまで減少している。持続性のない小手先での品質向上対策以上に、最も肝心の“土づくり”に取り組んだうえでのおいしい米であってほしいと願うのは私一人ではあるまい。