

編集後記

我が家の庭には柑橘を数本、植えています。毎朝、なにげなくその姿を眺めている訳ですが、秋から冬に向かう今の時期、気温が下がるにつれて、実の色が鮮やかなオレンジ色に変わってゆきます。季節の移ろいを色彩感覚で感知できるのは有難いことです。

この時期になると豆類をはじめ、農作物の出来が気になります。10月15日現在の北海道における小豆の生育状況は、農作業が平年よりやや早く進み、おおむね順調に進捗しているようです。本誌の「生産流通」でご紹介したように、20年産の北海道の作付面積は前年比1200ha(6%)の増となり、天候も良好であったことから、ホクレンによれば収穫量は前年比8%増の約6万トンになる見通しです。

これは、平成16年産と18年産が台風被害等で不作となり、卸値が19年夏、30キロ2万1000円と高騰したことを受け、行政の支援を背景に産地で生産拡大に努めた結果ですが、一方で新型コロナウイルスの感染拡大の影響を受け、国産小豆の消費量が過去に経験のないレベルに低減しています。外出自粛のために旅行の土産やビジネスでの手土産需要が急減したのが原因のようで、ホクレンの推計によると、北海道産小豆の19年10月から20年9月の消費量は約4万560tで前年同期比で1割強の減少、3年前と比べると3割落ち込んでいるようです。

このような需給事情を反映して、出回りはじめた新物の流通相場は、高騰した前年同期に比べて4割安い1万3000円前後の水準となっています。流通相場が通常の相場水準に戻った結果、食品メーカーの国産回帰が期待される一方で、北海道では小豆の作付は輪作体系の中に組み込まれていますので、作付面積の増減に対応するには一定の期間が必要となります。需給バランスの維持と生産の安定を確保するうえでも新型コロナの影響によって減少した需要をどのように回復させるのかが、大きな課題となっている訳です。

気象庁の「向こう3ヶ月の天候の見通し」によれば、気温は北日本では平年並か高く、降水量はほぼ平年並、北日本日本海側で積雪量が平年並か少ないとの見込みとなっています。このところ、新型コロナウイルスの感染者数が北海道や大阪、東京などで急増し、第3波が懸念されていますが、これから迎える寒い季節に向けて、豆類を含む食事のパワーで体調を整えたいものです。

(矢野 哲男)

発行

公益財団法人 日本豆類協会
〒107-0052 東京都港区赤坂1-9-13
三会堂ビル4F TEL: 03-5570-0071
FAX: 03-5570-0074

豆 類 時 報

No. 101

2020年12月15日発行

編集

公益財団法人 日本特産農産物協会
〒107-0052 東京都港区赤坂1-9-13
三会堂ビル3F TEL: 03-3584-6845
FAX: 03-3584-1757
