

国産小豆の主力である北海道産の卸売価格が、15年ぶりの高値になっている。天候悪化の影響で不作が続く、「在庫は底を突いている状態」（取扱業者）。主産地の十勝では2019年産の種まきが終わったばかりだが、関係者は今年の作柄を注視している。



品薄となっている国産小豆。丸勝の倉庫に積まれた18年産小豆は全て売約済

国産小豆の約6割を生産する十勝では5月下旬に種まき作業が終了。作付面積が5年ぶりに目安の2万ヘクタール台に戻ったかどうかは不透明で、今後の作柄に注目が集まる。

雑穀卸の丸勝（帯広）の梶原雅仁社長は「高値が続いて需要が減るのが一番困る。今年の豊作を期待したい」と話している。

都内の豆類専門商社によると、道産小豆の卸売価格は現在、60キロ当たり約4万2000円。一部では5万円程度で取引されるケースも出ている。04年以来の高値で、15年に付けた安値（1万9400円）の2倍以上の水準だ。

豆の国十勝協同組合（帯広）が発表する価格も、製品になる前の素俵（すびょう）で2万5000円の高値が昨年10月から続く。

道産小豆の作付面積は減少傾向で、収穫量の直近ピークは04年の8万2300トン。台風に見舞われた16年は2万7100トン、長雨の影響で18年は3万9200トンと大きく落ち込んだ。

農水省は昨年12月、中国やカナダからの輸入量を拡大。国内での作付けを促すため、農家に補助金を出すなど需給の改善を図っているが、商社や業者は小豆の確保に苦労している。

十勝管内の加工業者は昨年秋以降、原料の確保と価格改正の対策に迫られた。来春までの取引のめどは付いたが、「繰り越し在庫がたまるまで、数年は高値が続くのでは」とみる。

帯広市のたいやき工房では4月から価格を10円値上げし1個140円に。経営する櫻井孝吉さんは「小豆以外に小麦粉などの価格も上がり（現行価格で）吸収しきれなくなった。天候相手なので仕方がない」と漏らす。

小麦新品種「勝系158号」収穫

2019年8月1日

農研機構北海道農業研究センター芽室研究拠点と更別農業高校などが共同で栽培研究を進める秋まき小麦の新品種「勝系158号」の収穫作業が1日、同校敷地内の小麦畑で行われた。



新品種「勝系158号」を刈り取る生徒たち（中央が八田さん）

◆新商品開発に活用 更別農業高校農研機構など

農研機構や更別農高など4者は2017年、共同研究に関する契約を締結。強力粉になる「ゆめちから」を元に、穂発芽耐性に優れた勝系158号の開発・育成を進めている。

昨年8月に初めて収穫した麦は、同校の授業でピザやスコーン作りに活用。今年の収穫分は授業での加工品に使う他、村内のパン店「パン舎」と連携して商品を開発する。

勝系158号は、ゆめちからの孫に当たる品種。早熟で、もちもちした食感が特徴だ。品種比較のため秋まき小麦の主力品種「きたほなみ」と合わせて、約400平方メートルの畑で植えられた。

収穫作業には同校の作物分会と加工分会Aの生徒4人の他、芽室研究拠点の八田浩一育種グループ長が参加。刈り取り機で次々と小麦を刈り取った。八田さんは「地域の気候に適した小麦の品種改良や加工品製造に向け、高校生の力を借りて進めていきたい」と述べた。

同校2年の末廣考史郎さん(17)＝加工分会A＝は「自分たちが作った小麦で加工品ができることに喜びを感じる。収穫した小麦を使ってグラタンを作りたい」と話していた。