

玄そばの生産と流通

食品研究家 川口和治

国産そばの減産必至か

わが国のそば（玄そば）の需要量は六万トン強といわれているが、その供給は現在、国産四割、輸入六割といった状況である。

そば（そばぎり）がわが国固有のものであり、その原料としてのそば（玄そば）をかつては国産ものでまかなってきたのが、戦後になって輸入ものによりウエイトをかけるようになった原因は、農家の生産意欲が低下してきたためである。

例えば昭和四二年に全国のそば生産量が二万八〇〇〇トンであったものがその後漸減傾向をみせ、四五年には一

万七〇〇〇トンとなったことでも明らかである。

こうした農家の生産意欲の減退はわが国の米中心主義の農業政策に起因するものである。ところが米の過剰問題が起こるに至って事情が変わってきた。つまり米の生産制限と作付転換政策の推進によって、稲作からそばの作付へ移行するところが出てきたのである。

その後のそば生産の推移は（表）に示すとおりである。つまり、稲作停止奨励金三万円（一〇アール当り）、作付転換奨励金五〇〇〇円、合計三万五〇〇〇円の給付によって、とくに北海道でのそば生産増が行われてきたのである。

しかし、表からもわかるように、四

九年の作付面積が若干減少した。これは、作付転換によるそばの生産増が四八年でほぼピークにきたともみられるし、いっぽうでは、作付転換奨励金の三万五〇〇〇円では、インフレの今日、農家にとっては妙味の薄いものになってきたともみられるものである。

こうした状況下で、さらに悪いことには、作付転換奨励金制度が五〇年度で終了することである。五一年度以降は新たなそば作付の給付金が設置される見込みであると予想する向きもあるが、果して、これまで以上に生産意欲をかき立てるだけのものになるかどうか疑問の余地も大きい。

五〇年度（今年）産のものについては大きな変化はないにしても、奨励金制度のなくなる五一年産以降に関して

は、今のところきわめて暗い見通しといわざるを得ない。

もちろん、農家の生産意欲は玄そば相場の変動によっても左右されるわけだが、近年の価格動向、輸入そばの増大などからみて、大きな変化は望めないのが実情である。

今は、すでにそば需要の六割を占めている輸入そばは、国産事情が悪化する中で活発な動きをみせつつある。

これまでの輸入先は中国、カナダ、ブラジルが安定しているが、これまでわずかしり輸入してはなかつた韓国が新たに売り込みを始めているし、また国内の一部商筋などではフィリピンなど、東南アジアでの作付進出を画策する動きがみえる。

また、カナダなどは、すでに製粉

そばの県別生産量の推移

単位：作付面積ha、10a当り収量kg、生産量t

地方名	46年			47年			48年			49年		
	作付面積	10a当り収量	生産量	作付面積	10a当り収量	生産量	作付面積	10a当り収量	生産量	作付面積	対前年差	
北海道	4,740	109	5,190	10,300	115	11,800	14,500	101	14,600	11,400	△ 3,100	
東	青森	931	105	978	756	96	733	683	106	724	632	△ 51
	岩手	710	95	675	640	125	780	647	94	608	591	△ 56
	宮城	50	38	190	—	—	—	14	104	14	6	△ 3
	秋田	328	77	251	325	73	236	254	73	185	146	△ 108
	山形	97	66	64	86	70	60	64	69	44	57	△ 7
北	福島	550	86	473	537	81	433	510	95	485	413	△ 41
小計	2,666	93	2,460	2,344	96	2,242	2,172	95	2,060	1,845	△ 266	
関東	茨城	1,490	90	1,340	1,310	105	1,380	1,110	111	1,230	1,140	30
	栃木	573	80	458	571	80	457	478	104	497	418	△ 65
	群馬	191	92	176	157	82	129	142	87	124	125	△ 17
	埼玉	52	90	47	44	75	33	42	79	33	49	7
	千葉	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	△ 1
	東京	20	80	16	17	70	12	15	70	11	16	△ 1
	神奈川	90	120	108	62	80	50	40	100	40	30	△ 10
	山梨	72	78	56	69	73	50	63	70	44	64	1
	長野	688	81	557	672	91	612	649	88	571	567	△ 82
静岡	400	100	400	380	110	418	300	100	300	251	△ 35	
小計	3,580	88	3,160	3,282	96	3,141	2,839	100	2,850	2,661	△ 173	
北陸	新潟	500	80	400	413	90	372	420	85	357	380	△ 88
	富山	91	89	81	—	—	—	—	—	20	△ 20	
	石川	15	100	15	60	66	40	92	66	61	59	△ 33
	福井	145	113	164	145	116	168	84	95	79	63	△ 21
小計	751	88	660	618	94	580	596	83	497	522	△ 162	
東海	岐阜	14	80	11	11	70	8	9	85	8	9	0
	愛知	28	120	34	11	100	11	1	100	1	13	△ 15
	三重	4	80	3	2	80	2	2	80	2	0	△ 2
	小計	46	—	48	24	84	21	12	85	10	22	△ 17
近畿	滋賀	2	120	2	—	—	—	3	100	3	1	1
	京都	—	—	—	—	—	—	5	80	4	7	0
	大阪	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	兵庫	3	60	2	—	—	—	—	—	—	29	3
	奈良	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
和歌山	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0	0	
小計	5	80	4	21	76	16	8	88	7	37	4	
中国・四国	鳥取	32	91	29	36	90	32	28	90	25	24	△ 4
	島根	137	109	149	127	113	144	106	113	120	112	6
	岡山	442	72	318	386	80	309	304	85	258	296	△ 1
	広島	184	96	177	130	100	130	101	110	111	84	△ 17
	山口	84	90	76	72	88	63	111	101	112	115	4
	徳島	455	70	320	433	92	398	411	84	345	475	64
	香取	46	70	32	45	80	36	31	80	25	30	△ 1
	愛媛	87	91	79	58	100	58	50	100	50	45	△ 8
	高知	41	82	34	70	80	56	170	80	136	137	18
小計	1,508	81	1,214	1,357	90	1,228	1,312	90	1,182	1,318	61	
九州	福岡	6	180	11	23	120	28	20	106	21	13	△ 7
	佐賀	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10	1
	長門	200	140	280	110	150	165	120	130	156	106	△ 10
	熊本	680	90	612	580	100	580	350	115	402	478	△ 63
	大分	87	100	87	66	108	71	58	105	61	54	△ 4
	宮崎	916	127	1,160	940	136	1,280	975	120	1,170	1,040	65
	鹿児島	3,610	128	4,620	2,150	185	3,980	3,360	161	5,410	3,800	440
小計	5,499	123	6,770	3,869	157	6,104	4,883	148	7,220	5,501	420	
総計	18,795	104	19,506	21,815	115	25,130	26,322	108	28,426	23,300	△ 3,200	

資料：48年までは農林省農産課、49年は農林省統計情報部 注：△は減少

改善迫られる流通問題

業者の団体が委託栽培を行なって増産、品種改良などを並行して実施している状況である。

輸入そばは国別によっても品質がちがうし、国産ものにくらべて輸送による品質低下や品種そのもののちがいがあ

「輸入そばの安定供給は決して悪いことではないが、やはり味を売るそば店としては国産ものの安定確保を実施する必要がある」——日本麺類業組合連合会（日麺連）常務理事、野川真宏氏談——として日麺連では、後述するような活動を行なっているものの、実際には輸入ものが国産ものに対して、量的にも相場的にもかなりの圧迫をみせているのである。

そばほど日本人の食生活に定着しているものもないが、またそばほど、価格、品質、量の三点で旧体依然たる流通体系を踏襲している食品も珍らしい。

ここでは主に価格、品質、国産ものの確保問題について考察してみよう。

「二八そば」といわれるのは、本来八割をそば粉で、二割をつなぎの小麦粉で配合した高級そばのことをいうわけだが、この配合が逆転しているのが現状だといわれるのもあながち言いすぎ