

今月のメッセージ (2013 年 7 月)

日本銀行富山事務所長
佐子 裕厚

富山米ファン

富山に来て感じたことの一つにお米が美味しいということがあります。主力はコシヒカリですが、早生のテンタカクや晩生のテンコモリといった富山で開発された品種もあります。いずれも美味しくいただいています。

立山連峰や飛騨山系から流れ落ちる清冽な水と夏の猛暑。稲作に適した自然環境に加えて、用水路の整備、品種改良、土壌改良などに取り組んだ人々の努力もあって¹、富山の米作りは盛んです(富山の水田率<全耕地面積に占める水田の比率>は96.0%で全国第1位です。2011年)。

富山と米の結びつきを示すもう一つの指標は米の消費量です。総務省の家計調査によれば、富山市民一人当たりの米の購入量は年間86.85kgで全国都道府県庁所在地中第10位の高さとなっています(二人以上の世帯、2012年。ちなみに東京都区部は年間59.41kgです)。富山県は兼業農家比率が全国で最も高い県であり(90.8%、2010年)自家消費分も含めれば、もっと多くの米を富山県民は消費していることとなります。

ちなみに、富山県の食料自給率(カロリーベース)は77%と全国第10位の高さになっています(2010年度)。

ただ、富山米の美味しさは他県(特に関東圏)ではなかなか知られていないように思います。この点、北陸新幹線の開業によって富山に来られるお客さまが増えれば、富山米の美味しさが広く認知され、県外への出荷量も増えるように思えます。

先日、農業関係の方とお話をした際、「全国で委託生産される種モミの半分は富山県が作っているんですよ²」と教えてくださいました。

富山米を食べたことはなくても、富山の大地が育んだ種モミが実らせた米を食べた方は全国に大勢おられるということになります。こうした方も含めれば、「富山米ファン」は既に全国各地におられると言っても良いのかもしれない。

以 上

¹ 黒部川扇状地では昭和26年～36年にかけて「流水客土」という土壌改良策が行われ、黒部川上流の粘土層を放水で崩して下流域に流すことで土壌を改良し、米の収穫量を3割増加させたそうです(放水に使われた水は合計500トンにも上ったそうです)。

² 種モミは自県生産が基本ですが、一部は他県に委託生産に出されます。富山県はこの委託生産分の全国の半分を生産しています。富山県の種モミは関東圏にも出荷されています。