

“富山米”の今昔

富山県経済連食糧部長

早水 勝之

富山県の農業環境

富山県は、本州の中央部、北陸道の中心に位置し、東西90km、南79kmのコウモリが羽をひろげたような形をしており、面積は4,252平方kmで、わが国の総面積に占める割合は1.28%、順位も34位である。地形的には、東は峻嶮な立山連峰と境川によって新潟・長野両県と、南は重畳たる山岳をへだてて岐阜県と、西は俱利伽羅丘陵をもって石川県とそれぞれ接しており、北は能登半島に抱かれた富山湾(日本海)に面している。この3面による山岳と、北面の富山湾とのあいだに、典型的な扇状地平野である越中平野がひらけている。

これを、飛騨高原からのびている呉羽丘陵が二分し、東側の神通川・常願寺川流域および黒部川扇状地を含めた地域を富山平野、西側の庄川・小矢部川流域を砺波平野とよんでいる。

気候は、いわゆる日本海型気候の夏季は高温多湿、冬季は積雪寒冷型である。すなわち夏季は太平洋高気圧におおわれて気温が高いので、稲作に好適であるが、冬季は西高東低の気象条件がもたらす北西の偏西風が、北日本アルプスにさえぎられて雪を降らせるために、富山県の農業は、水稻単作地帯としての宿命を負わされている。

ちなみに、富山県の農家戸数は約7万8,000戸で、耕地面積は約8万5,500haであるが、冬季の積雪が春・夏季にとけて、豊富な水となって流れ、灌漑を便利にしているため、水田面積は7万9,500haで、全耕地面積の93%も占め、全国でも最高の水田率を誇っている。

軟質米としての富山米の特徴

少なくとも、昭和14年に米穀配給統制法が施行され、米が統制時代を迎えるまでの富山米は、おもに東京方面をはじめ、北海道や樺太(いまのサハリン)方面に移出され、とくに北海道と樺太からは、米と交換に魚肥やコンブ、塩干物などの海産物が大量に移入されていた。本来、富山米は別名

「軟質米」ともよばれ、西南暖地の硬質米とませで炊くと、きわめて味のよいご飯ができあがることから「味つけ米」ともよばれていた。

その点、早生種の「農林1号」と「水島」、中生種「銀坊主」は、昭和の初期において「味つけ米」の代表的銘柄米として、一世を風靡したばかりでなく、当時、東京あたりでは「すし用米」として重宝がられたことが、年輩者のあいだで今でも語りぐさになっている。その農林系統およびその他の品種は、いまでは富山県において昔日の面影を偲ぶ術(すべ)さえない。

しかし、聞くところによると、千葉県の稲作農家の中には、東京都内のすし屋さんや農林1号の契約栽培を行ない、収量がともなわない関係もあって、1俵1万5,000円から2万円で購入されているという。

余談はさておき、米が統制時代を迎えてから今年で35年目になるが、なんといっても戦後4半世紀にわたる稲作のいちじるしい変化には、目を見はらせるものがある。以下その推移を大雑把にみてみよう。

戦後、稲作栽培体系の変化と

富山米の苦難時代

食糧の絶対量が不足していた戦後10年、すなわち20年代は、《質より量》が優先した時代だけに、収量をあげるためにいろいろな品種が栽培されていた。

とくに本県の場合は売業者によって、県外からあまたの品種が持込まれ、一時は数百種類にのぼる品種が栽培されていて、それが富山米の商品価値をいちじるしく悪いものにしていった。

本県でも、そうしたこともあって、昭和30年11月に産米改良協会を設立し、食糧供給基地「米どころ」としての全国的地位を、確固不動のものにするため、以来、産米改良に不断の努力を払ってきた。しかし、早まき・早植えの新しい稲作栽培体系が、農外収入を得るための出稼手段に転化したこともあったけれども、とにかく一般化したことにより、収穫作業が10日以上も早回りのようになり、残暑きびしい8月下旬から9月はじめにかけて早生稲が刈取られるようになったために、30年代は本県にとって、胴割米で悩まされた時代であった。その間、水分含量15%を目標に、適正乾

燥の励行運動を展開し、これが普及徹底につとめてきたが、一時過乾燥による胴割れとは逆に、水分過多米の発生が問題になったことがあった。

また、本県では品種面からの産米改良対策が積極的に推しすすめられ、36年2月に県奨励品種をホウネンワセ、越路早生、黒部1号、ヨモヒカリ、マンリョウ、山陰17号、新大正もちの7品種にしぼり、それまでの県認定品種を廃止した。その後、県水稻奨励品種はいくたの変遷を経て、48年度においては、ホウネンワセ、越路早生、コシヒカリ、日本晴（以上うるち米）、こがねもち、新大正糯（以上もち米）、五百万石、北陸12号（以上酒米）といった具合に、全く品質本位の8品種が、奨励品種になっている。

栽培技術についてみても、戦後はもっぱら増収ということで、まず保温折衷苗代による早まき・早植えが登場し、これがトワダや藤坂5号など画期的な増収型品種の普及とあいまって、収量的に安定傾向を示しはじめた。しかし、病害虫防除にキメ手のないことが、安定増収の阻害要因となっていた。

この点については、20年代後半から水銀剤や有機塩素剤、ひ素剤、有機燐剤、浸透性の殺虫剤などすぐれた農薬がお目見得し、元肥重点の施肥から穂肥重点の施肥へと、大きく変わった画期的な施肥技術や水管理など、稲作技術の高位平準化とあいまって、増収効果がいちじるしく高まり、それまでの豊作を上回る高水準の収量が、平年作の収量として定着するに至った。

しかしながら、40年以降は、徐々に供給過剰傾向が表面化し、43年産米の大豊作が「量より質」へと、稲作に180度の方向転換をせまる決定打となった。

ちなみに、本県の43年産米の10a当り収量は503kgで、県稲作史上の最高記録であった。

そうした矢先、本県では41年度からそれまでの「うまい米作り」にかわって、「2割増収・5割省力」米作り運動の展開をみたことは、皮肉なめぐり合わせであったといえよう。

自主流通米も次第に定着

その後、過剰米による食管特別会計の赤字累増を解消するため、45年度から5カ年計画で生産調整が行なわれたが、それより先、食管制度の再検討が行なわれ、44年度から自主流通米制度が実施された。

本県の場合、自主流通米については、関西方面は政府管理米との関係から、当然大量に引取られるものと予想されていたが、結果的には政府米のつながりのうすかった京浜を中心とした地域に大量出荷され、好評を博した。

ちなみに、本県の自主流通米の販売状況を見ると、44年産米で2万5,201tであったものが、45年産米4万1,200t、46年産米5万9,340t、47年産米6万9,735tと、着実な伸びを示しており、完全に定着した格好である。

しかしながら、本県の自主流通米をここまで伸ばすためには、胴割れ米や乳白米などの防止はもちろん、異臭米やカドミウム汚染米などの難問題を乗り越え、富山米の汚名を返すべく、挙国的な努力が払われたことを忘れるわけにはいかない。

農薬公害をなくすために、特効薬の名をほしいままにしていた数々の農薬は、国民の健康を守るため、今では全面的に低毒性のものに切替えられたが、これは当然の帰結であるけれども、われわれ系統農協としては、品質本位の米作りに徹し、国民食糧の安定確保に、将来とも万全を期さなければならぬと確信している。

しかも、このことは地球自体が小氷河時代——つまり冷害年次を迎え、ここ数年来世界的な農作物の不作がつづき、食糧不足の時代に当面しているだけに、ますます重要度を増してくるものと思われる。

軟質米地帯の本県としては、幸いにも銘柄米で全国最高の折紙がつけられているので、「味つけ米」としての本領を具備した良質米を、1粒でも多く消費者の皆さんにお届けし、よろこんでもらえるように、これまで以上に懸命の努力を払うものである。