

秋の味覚 熊本のくり・しいたけ・とうもろこし

生産の現況・流通・課題と対策



▲くり、しいたけ、とうもろこし

いがいの中から顔を出し、林の中でたん精こめてつくられるしいたけ、阿蘇路に点々と店が並び、とうもろこし、熊本は自然の恵みがいっぱいです。これらの生産の現況・流通・課題などを紹介して参考に供します。

くり

○現況

全国の栗栽培面積は三万三千五百五十五ヘクタール、生産量は三万九千三百十六トン(全農資料です)。一方熊本県の栽培面積は茨城、愛媛県に次ぎ全国第三位の四千三ヘクタール、生産量は四千二百トンが見込まれており、県下の果樹生産額の中では柑橘類に次いで第二位の地位を確保しているという現状です。

栽培地域は鹿本郡市を筆頭に球磨、菊池、上益城の地域に主要栽培地が分布しており、県の果樹栽培振興計画にもとづいて年次的に増植され、昭和五十一年度には面積四千二百五十一ヘクタール、生産量六千三百三十三トンを目指しています。栽培は栗樹の生理生態的な特性を基礎に置き、中山間地帯の土層の深い、しかも排水の良好な場所を選定して植栽するとともに、最大の障害である収穫期近くの台風害の被害を、最少限度にお

さえられる立地条件を特に厳選して行われています。

栽培品種の主体は九月中下旬に成熟する筑波、銀寄であり、早生種の丹沢、中生種の伊吹がこれについており、出荷は九月上旬から十月上旬にかけて行われます。

栗樹の特性から柑橘、梨などの栽培とは多少趣を異にし、単位面積あたりの収量が上らない関係から(十アール当たり三百から三百五十キロ)、極めて省力化された管理方法が取られ、十アール当たりの所要労力は五、六日程度です。

○流通

流通面では従来から需要の高かった加工面(缶詰、ビン詰など)での要求は相変わらず強く、県内産栗のおよそ三〇パーセントが加工に仕向けられている状況であり、そのほとんどが県内の加工業者に向けられています。

生果の需要も高く、名京阪神の市場を主体に出荷されていますが価格の変動幅は少なく、毎年有利に取引され、ゆで栗焼栗といった旧態依然たる消費の方法に對し、大量に消費できる食べ方の研究および宣伝がなされたならば、現状以上の消費と価格が維持されることは明らかでしょう。

○課題と対策

栽培上の問題点としては、栗栽培の集約度には限界があり、技術較差が収益に大きく影響しないことからかく栽培管理が粗放化されやすいといった欠点を持

っています。

樹の性質が完全な陽樹であることから間伐を加味した整枝剪定技術、野生栗と異なった栽培栗としての肥培管理、また近年問題化してきた病害虫である栗の立枯病、カツラマルカイガラムシ、クリイガアブラムシなど直接に栗樹の生産、枯死につながるだけにこれらの防除には特に慎重を要するものと思われま

流通面においては、熊本県は栗の出荷期において極めて高温多湿下の気象条件におかれていますといった点です。限定された市場に集中出荷することから近年における熊本県の評価は極めて高いにもかかわらず、輸送中の果実の腐敗、目持の悪いこと、荷姿の乱れなど流通上の問題点が極めて大きいことを知る必要があるとともに、この原因が栗果の収出荷途上の気象条件に大きく左右されるものであることを知る必要があります。

これらの対策としては、栗栽培のポイントをおさえた生産安定対策技術の徹底と、出荷については、急速低温処理の施行および低温輸送などの技術的改善が必要と思われま

しいたけ

○現況

しいたけといえばこれまで、一般には縁遠いものと思われてきました。しかし近年全国的に生産が伸びつつあるところから、漸次そのイメージは消え去ろうとしています。

とくに、近年国民全般に嗜好の高級化がみられ、あるいは、しいたけの栄養的価値の見直し、自然食品としての評価、さらには、血圧降下、制ガン等の薬効が実証されるなどから需要は年々増加の傾向にあります。

熊本県はこれまで、しいたけ生産は全国第四位を堅持しており、九州全体では全国生産の約半数に達し、中でも大分、宮崎、熊本が約八〇%を占めておることからみて、この三県のしいたけが全国しいたけの需給や価格を左右するといっても過言ではありません。

熊本県の主要生産地は阿蘇、菊池、上益城、球磨でありますが、とくに菊池、上益城は近年著しい伸びを示しています。需要面とくに注目されることは、昭和三十年頃から、しいたけの需要が急速に伸びていることで、これは殆んど家庭用に使われています。

しいたけといえば、かつては乾椎茸と思われていたものが、今では生椎茸が乾椎茸を凌駕しようとする現状であります。

椎茸生産の推移 (熊本県)

年度	乾しいたけ	生しいたけ
昭和20	35	—
30	86	2
40	396	329
45	525	363
46	622	387
47	644	491

○流通

しいたけの流通しくみは大変複雑です

が、大まかに外需と内需に分けると、外需では、生産者から森組、農協、県椎茸農協、県経済連等を通ずるものと、生産者から仲買人、産地問屋、卸業者等を通ずるものがあります。いずれも県外移出と、諸外国への輸出とに分れます。内需では、普通家庭用と業務用に分けていますが、前記団体等を通じて小売店から一般消費者へ販売されます。

○課題と対策

しいたけの需要は今後も伸びゆくことは十分考えられます。しかし、生産面をみると最も大きな問題は原木対策です。近年椎茸生産県では一様に原木不足を訴えています。熊本県でもこれは深刻な問題になりつつあります。また、量と共に、質の問題が今後大きな課題でしょう。

そこで、県ではくぬぎ造林を積極的に進めることとし、四十八年度も県費補助を一〇%嵩上げすることにしています。また、省力栽培や技術の向上を図って労務対策や質の向上を積極的に図ってゆくことにしています。

流通については、本年度熊本市に林業構造改善事業の中で、椎茸流通センターを設置して流通の合理化を図る計画です。(林業経営課)

とうもろこし

○現況

秋の味覚として代表的なものの一つで

あるとうもろこしは、熊本県の場合、そのほとんどが阿蘇地方で生産されます。

県下のとうもろこしの作付面積と、生産量をみると、その九〇パーセント以上が阿蘇郡内に作付けられています。その中でもとりわけ作付面積の大きな町村は、昭和四十六年の統計資料によると高森町の二百二十一ヘクタールを筆頭に、波野村二百二十ヘクタール、阿蘇町二百十三ヘクタール、蘇陽町百五十ヘクタール、白水町八十六ヘクタールとなつています。これら五市町村の分を合計すると八百九十九ヘクタールとなり阿蘇郡内の全作付面積の約八〇パーセントを占めています。

過去において一番作付面積が多かったのは、昭和三十五年の二千五百五十二ヘクタールでしたが、この年を頂点として年々漸減してきました。しかし、昭和四十六年頃から再び漸増の傾向にあり、昭和四十七年は千二百四十四ヘクタールを記録しています。

とうもろこしも終戦当時は、重要な食糧として人々の生命を支えました。その後、阿蘇赤牛の飼料として、またサイレージ用として広く利用され、阿蘇における畜産振興に重要な役割を果してきました。もちろん、飼料用とうもろこしとして畜産振興に従って、広く栽培されてきたことは周知のとおりですが、昭和四十七年には三千三百ヘクタールの作付面積を持つに至りました。

約一万ヘクタールに及ぶ、阿蘇の広大な畑作地域の輪作体系は、とうもろこし一なたね一陸稲一麦というものが多かったのですが、最近では高冷野菜の導入などによって冬作のなたね作はほとんどなくなり減じていないどころか、最近では飼料用とうもろこしはもちろん、子実用とも漸増の傾向にあります。

○流通

熊本県産のとうもろこしは、そのほとんど(八〇パーセント程度)が飼料用として利用され、残りの二〇パーセント程度が食用となっています。

流通面ではこれと言って特筆すべきことはありませんが、子実用の場合は畜産連合組合や酪農連合組合を通じて利用者に届く場合が多いようです。

阿蘇町の竹原地区ではとうもろこし園を開いて、訪れる観光客に対してとうもろこし狩りを楽しんでもらっています。これがなかなか好評です。

○課題と対策

とうもろこし栽培における課題は次のように考えられます。すなわち、食用および飼料用と区分して、それぞれに優良品種の育成を図り、機械化一貫作業によって作業能率を高め、生産性を上げることにあると思われま

(蚕糸特産課)