

コメ倒産

株式会社榎戸材木店

会長 榎戸 正人

若い人は知らないでしょうが、昔、「コメットさん」というテレビドラマがありました。それを思い出して、今回のタイトルを「コメ倒産」にしたのですが、当社の食堂・弁当部門もコメや食材の値上がりで、昨年は大幅赤字。今年も数100万円の赤字になりそうで普通なら「コメ倒産」です。不動産賃貸収入でカバーして安い弁当を売って、ほとんど慈善事業です。そもそも、儲けるつもりで弁当屋を始めたわけではないので多少の赤字はよいのですが、さすがにこの食材や光熱費の値上がりはキツイ……他の飲食店も同じ苦しみを味わっているのでしょうか。これからも、コメ倒産は増えそうです。

備蓄米の量に限度がある以上、その放出によってコメ価格を下げることは出来ません。本気で下げようと思えば、国産米の供給が増えて需給バランスが取れるようになるまで、輸入米で供給を増やすしかありません。スーパーの中には独自にカリフォルニア米を輸入して売り出すところも出て来ました。しかし、コメ価格を下げられるほどの量ではありません。

しかし、政府がしゃしゃり出て、アメリカから年間50万トン輸入し、随意契約で安く提供するなどと言ったら、アメリカに毎年50万トンを必ず輸入すると約束したと受け取られます。これはあくまでも緊急避難的な一時的な措置であると主張するには政府は表に出ず、商社やコメの大口ユーザーを組織して「外米輸入協会」を作り、そこを窓口にしてアメリカからの輸入を図るべきです。個々の企業が独自に行うと、トータルの輸入量がコントロールできず、大量に入り過ぎて混乱を招く恐れがあります。

果たして、カリフォルニア米にそれだけの供給力があるか……カリフォルニア・ローズは「カルローズ」の名称で販売されていますが、カリフォルニア・ローズには懐かしい思い出があります。私が米ヒ（アメリカヒノキ）丸太の輸入を担当していた40年近く前、オレゴン州南部のミリントンヤードという土場に入札にかけられる米ヒの丸太の山がいくつも作られ、それを検品しに行くのに商社の駐在員がシアトルやポートランドから車で同行してくれました。

彼らは地元に戻る前に必ず日本食を扱う店に立ち寄り、大量のコメを買っていました。カリフォルニア米は美味しいので、自宅で食べる分だけではなく、同僚や友人にも分けるとのことでした。太平洋側の日本料理店は高級料亭や著名な寿司店は日本からの輸入ブランド米を使っていましたが、普通の店はカリフォルニア米だとのことでした。

詳しく調べた人の話を聞くと、日本からカリフォルニアに移住したコメ作り農家が、それまで作られていたインディカ米ではなく、日本のジャポニカ米が作りたいと、周囲から気候も土質も違うのに出来るはずがないと冷たい目で見られながらも、数十年の歳月を掛けて日本のコメに近い味のコメ作りに成功し、「カリフォルニアローズ」の商品名で売り出して大評判になったのだそうです。他の農家にも種もみを分け、耕作指導を行い、カリフォルニアローズの生産量は増えていきました。

果たして日本に何十万トンも輸出するゆとりがあるかはわかりませんが、緊急輸入米としては最有力でしょう。牛丼やチャーハンなら、日本のコメとの違いはわかりませんよ。「コメ倒産」する前に、カルローズを使ってみましょう。大量に輸入すれば、キロ341円の関税を払っても5キロで3200円程度で売れるはずです。為替と船賃のリスクはありますが。