

を反映した将来的な環境予測では、農作物の生育や品質への影響が必至である。レタスは最高気温が30℃以上になり乾燥条件が加わると生育は抑制される。葉数分化の抑制により、結球開始が遅れ、また外葉、芯葉ともに伸長が抑制され正常な球が形成されなくなる。一般に、葉重型品種より葉数型品種の方が、生育が抑制される傾向にある。また、高温条件により抽苔の発生が助長される。生育が抑制されるため在圃日数が長くなり、抽苔発生の危険率が高くなる。品種や日長にもよるが、播種から収穫期までの5℃以上有効積算温度(日平均気温の積算)が1,500℃程度に達すると抽苔するとされる。近年の温暖化傾向の中で、従来は抽苔の心配がなかった品種でも抽苔しやすい環境になってきている。さらに今後、

温暖化が進めば(数十年後には2~5℃気温が上昇するとも予測もある)、抽苔はより深刻な問題になるであろう。そのため晩抽性(抽苔しにくい)の品種選択がより重要になり、栽培日数を短縮するための若苗定植などが有効な手段になると考えられる。

### 参考文献

- ・野菜栽培指標 長野県農政部
- ・農林水産省 令和3年産野菜生産出荷統計 レタス  
<https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00500215&tstat=000001013427&cycle=7&year=20210&month=0&tclass1=000001032286&tclass2=000001032933&tclass3=000001172686> (2023年1月13日アクセス)

### 統計データから

## 大豆の用途別需要と国産比率

大豆の需要量は中期的に増加傾向にあり、令和3年度は約356万tとなっている。特に食品用についての需要は堅調で、近年は約100万tで推移している。

農林水産省 農産局 穀物課が行った各業界団体へのアンケートによると、ロシア・ウクライナ情勢を受け、「国産大豆の取扱量を増加した」と回答した割合が19%、「海外産大豆の取扱量を減らした」が約17%と、海外産大豆から国産大豆へのシフトが一部で進んでいる。

国産大豆は、ほぼ全量が豆腐、煮豆、納豆等の食品向けで、実需者から品質面が評価されている。令和3年度の食品向けの国産大豆の量は、昨年より2万8千t増加し、約24万tである(表-1)。今後、食用大豆の需要に応えるために、国産大豆の価格、供給量、品質の安定が期待される。また、地元に近い産地での増産の要望もある。

表-2から、国産使用量の最も多いのは「豆腐」で国産比率25%を占め、今後も付加価値向上や他社との差別化を図る観点から、国産使用の増加が見込まれている。次いで「納豆」も国産比率21%で、消費者の健康志向に伴い、国産使用量が増加している。「煮豆等」にはきなこ、油揚げ等を含むが、特に煮豆についてはほぼ100%が国産であるが、国産使用量は横ばいである。「豆乳」の国産比率は9%と低いが、10年以上連続で消費量が伸びている。「味噌」、「醤油」の国産比率はそれぞれ7%、3%に止まっている。「味噌」は消費者ニーズに応える実需もあり、一定の国産使用量の増加が期待されるが、「醤油」は海外産脱脂加工大豆を使用する傾向が続くと見込まれている。

低価格が求められ、大半が輸入で賄われる「大豆油用の大豆」は、国産の使用拡大は困難とされている。(K. O)

表-1 我が国の大豆の需要量(令和3年)

用途	需要量(万t)	比率(%)	内訳	仕分量(万t)	比率(%)
油糧用	241.4	68			
食用	99.8	28	国産	23.9	24
			輸入	75.9	76
その他(飼料・種子等)	15.2	4			

表-2 大豆の用途別需要と国産比率

用途	使用量(万t)	国産使用量(万t)	国産比率(%)
豆腐	46	11	25
納豆	19	3.9	21
醤油	16.7	0.5	3
味噌	13.5	1	7
豆乳	7	0.6	9
煮豆等	2.9	1.8	62
大豆油	232.4	0.02	0.01

注) 国産大豆の需要をめぐる動向 令和4年11月 農林水産省 農産局 穀物課 大豆使用量、国産比率はヒアリングを基にした穀物課推計値