



お米 Q&A

本文監修：国立大学法人新潟大学農学部応用生物化学科
教授 大坪 研一

Q.

水田をビニールハウスのようにしてみたらどうでしょうか。そうすれば、天候に左右されずにお米がたくさんとれると思います。

A.

稲の栽培には太陽光と水と十分な温度が最低限必要ですが、この3つはどれも自然のもので、時には不安定となり、お米も不作になってしまいます。この3つを人工的に私たちが管理できれば、不作もなくなり、農家も安心して計画的にお米づくりをすることができます。

しかしビニールハウスでは、温度と水の管理はできても、太陽光の管理はできないので、それが不安定要素になってしまいます。ですので、ビニールハウスではなく、工場のように屋内化して人工光で栽培してしまうほうが安定して生産できます。レタスでは、既にこのような屋内で人工光をあて、水と栄養と温度などをコンピューターが管理した無農薬栽培が行われていて（植物工場といいます）、出荷もされています。

では、なぜレタスではできているのに、稲ではできていないかですが、一番の問題はやはり経費がかかりすぎることです。レタスの場合でも、植物工場のレタスの値段は普通栽培より2～3割は高いといいます。レタスは毎日毎食たくさん食べなくてもいいのですが、お米は主食ですからそういうわけにもいかないので、毎日の食費がたいへんなことになってしまいます。植物工場は施設の建築経費、電気代や専用の肥料など栽培経費が普通栽培よりも多くかかるので、できた農産物の値段も高くなってしまいます。

また、レタスのように、比較的栽培が容易で、収穫までの期間が短く（1カ月ぐらい）、捨てるところがほとんどない農産物であれば、かかった経費の回収もかなり早くでき、与えた水や肥料などのむだも少なくて済みます。しかし、お米の場合は1年で多くても2回しか収穫ができません。また、収穫・乾燥作業に手間がかかるうえに、利用できるのは玄米か精白米の部分だけで、もみがら、葉や茎は利用できず、栽培に投じた電気代や肥料代など経費のかなりの部分は回収できません。将来的には、医薬品原料を作る稲などの高価格でも可能な稲作、あるいは安全性や安定生産のコストが高くても良いという時代になれば、お米の人工栽培も広まるかもしれません。現段階では、お米の人工栽培は、技術的には可能ですが、経済的にはなかなか難しいといえます。

(社)米穀安定供給確保支援機構(米穀機構) 情報部

〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町 15-15 TEL 03-4334-2161・FAX 03-4334-2167

▶ [「Q&A」のトップへもどる](#) ◀

▶ [米ネットトップページへもどる](#) ◀