



コラム Column

ヨーロッパのコメと稲作

上林 篤幸

ヨーロッパで暮らすと、我々アジア人は日常生活で食べるコメの確保にアジア食料品店やスーパーを訪れることになる。そこでは、タイ、アメリカ産に混じり、イタリア産やスペイン産のコメも販売されている。これらのヨーロッパ原産のコメは主食ではなく、パエリアやリゾット、あるいはニース風サラダという南欧のコメを利用した地域特産料理に利用される。長粒種でもなく、短粒種でもなく、粒が丸く大きくて芯が堅く、炊飯には適さない。南欧を何度か訪問すると、スペインではバレンシア近郊、イタリアではミラノ近郊のポー河流域に水田地帯があり、そこでコメが集中的に栽培されていることがわかる。

もともとインドを原産とするアジアのモンスーン作物であるコメがヨーロッパに到着したのは、スペインの文献によれば、ローマ帝国が崩壊し、ゲルマン民族の大移動などの混乱期を経て、7～8世紀にアラブ人が地中海に拡大した際に、彼らが中国産またはインド産のコメをエジプト経由で地中海内部のスペインにまず持ち込んだようである。ちなみに、アラブ人のスペイン侵入は西暦711年で、ウマイヤ朝がゲルマン人国家の西ゴート王国を滅ぼし、イベリア半島を征服した。なぜスペインかという点、まず温暖な気候、次に、ローマ人により建設された、夏の乾燥のなかでも完璧に機能する灌漑設備が破壊されずに残っていたことによるところが大きいらしい。

こうしてまずアジアからスペインに移植されたコメは、次に、シチリア島やイタリア北部のポー河やその支流のティツィーノ河流域に広がっていった。

イタリア北部のポー河での稲作は、おそらくアラブ勢力の強かったシチリア島経由で、

広大な湿地帯を持ち稲作に適当な同地に移植されたと思われる。11世紀にフランスで設立されたカトリックのシトー修道会の修道院がすでに近辺に設立されていたが、その修道僧達が13世紀頃初めて同地において稲作に着手したらしい。当時コメはまだ貴重品だった。

ポー河およびティツィーノ河流域は、イタリア北部の夏の気温が稲栽培に最適ぐらいにまで上昇し、かつ、河の支流がいくつも走る天然の湿地帯であり、稲作には最適だったので急速に拡大した。

19世紀のイタリア独立の立役者であるカプールのイニシアティブによる、同地における大規模な運河と灌漑網の整備(1853年)は、コメの効率的生産のための飛躍的なポテンシャルの向上をもたらした。この結果、ポー河およびティツィーノ河流域は、現在ヨーロッパにおける最大の稲作地帯になっている。

2002年6月に現地を訪問し、実際に農家に聞き取り調査をする機会があったが、規模は100ha以上の家族経営で、コメ、大豆、麦などの輪作を行っている。コスト面では機械費が最大の費目であり、資本集約的な経営であるとのことであった。作業は機械化されているが、ただし、雑草の摘み取りなど、どうしても人手の必要な季節には、近郊の大都市であるミラノから季節労働者を募集する必要があるそうだ。

EU共通農業政策の下で着実に保護されてきたコメも、EUの他の品目の例に違わず、政策の大改革が行われた。大改革が不可避となった背景には、EUのEBAコミットメントにより、LLDC(最貧開発途上国)からの関税が2005～2009年で年々削減され最後にはゼロとなり、安価なコメの輸入の増加が見込まれる事等により、放置すれば膨大な公的在庫を抱える事態に陥るからである。これを避けるため、2004米穀年度から、EUはコメの支持価格をほぼ半減するとともに、介入在庫は10万トンに限ることとした。ただし、水田が水鳥などの生態系の保護に役立っているという環境面の機能が評価され、直接支払いは大幅に増加されることになった。

EUのコメの今後の生き残りは、安い輸入米との競争ではなく、特産品としてのブランドを維持できるかどうかにかかっている。