

# 日本の 砂糖を 支える 仕組み



わが国の砂糖の安定供給のために  
砂糖の価格調整制度が働いています



# ～ はじめに ～

皆さんが日頃何気なくコーヒーや紅茶に入れているスティックシュガーや、お料理やパン・菓子作りなどに使っているお砂糖。「どうして使われているのでしょうか」と、改めて聞かれたら、どんなふうにお答えになりますか。

「もちろん甘みを加えたいから」「美味しくていい色に仕上げたいから」「ふっくらとさせたいから」「ちょっと長持ちもさせたいから」など、いろいろなお答えが返ってきそうですが、ズバリ「体と脳を動かすのに必要だから」とお答えになった方はどれくらいいらっしゃいますか？

皆さんのそれぞれのお答えのとおり、お砂糖はとても幅広い用途に対応でき、私たちの暮らしにとって不可欠な食品です。

平成23年3月に起きた東日本大震災は、改めてお砂糖のかけがえのないありがたさを私たちに思い出させてくれました。津波で周囲から遮断された600人が避難した宮城県石巻市の小学校で、数少ないお菓子を子供たちに配り、大人たちはスティック袋に入った砂糖をなめて、飢えをしのいだというのです。

私たちは、体を動かすエネルギー源として必要な糖분을、穀物などとともにお砂糖から毎日の食事を通じて補給し続けています。お砂糖は国民の摂取カロリー全体の実に約8%を占めています。

そうすると、主食のおコメだけでなく、食生活に不可欠なお砂糖についても国内での自給ができているのかが気になるところです。

お砂糖は、さとうきびやてん菜という植物から糖汁を抽出し、精製されて作られています。お砂糖の原料の約4割が国内で生産され、残りの約6割は海外から精製糖企業などが原料糖のかたちで輸入しています。

私たちが毎日いろいろな形で摂取しているお砂糖は、どのようにして安定供給が図られているのか、皆さんと一緒に、順を追って考えてみましょう。



## 目次

### 1.砂糖の国内生産 ..... P.3

- 砂糖は食料自給率のどれくらいを占めていますか？
- 砂糖の原料は、さとうきびとてん菜ですね。  
それぞれの地域でどのような位置を占めているのですか？
- さとうきびとてん菜は、それぞれの地域で  
どのような役割を担っていますか？

### 2.砂糖の価格調整制度

#### (1)調整金による支援 ..... P.9

- 国内の農産物は海外産に比べて高いのが普通ですが、  
砂糖の場合はどのくらいの差があるのですか？
- 国内の生産者を支援する仕組みを教えてください。
- 具体的にどの程度の支援をしているのですか？  
その金額はどのように決まるのですか？

### 3.砂糖の価格調整制度

#### (2)消費者への影響の緩和 ..... P.13

- 国際糖価の影響はどのくらい緩和されているのですか？
- 調整金はすべて砂糖の価格に転嫁され、  
私たち消費者が負担しているのですか？

### 4.調整金収支の現状 ..... P.15

- なぜ砂糖の輸入量が減ってきているのですか？
- 消費者の嗜好の変化は、やむを得ないのではないですか？
- なぜ調整金の収支が不均衡なのですか？
- 収支不均衡問題について、具体的にどのような  
努力をしているのですか？

### 5.みなさんと共に ..... P.18



# 1

## 砂糖の国内生産

砂糖を原料から含めて国内で自給生産することは、私たちが目指している食料自給率の維持向上にとって、とても大きな比重を占めています。また、原料となるさとうきび、てん菜の生産は、沖縄県、鹿児島県南西諸島そして北海道の地域経済・雇用の確保に欠かせない重要なものです。



砂糖は食料自給率のどれくらいを占めていますか？

### ANSWER

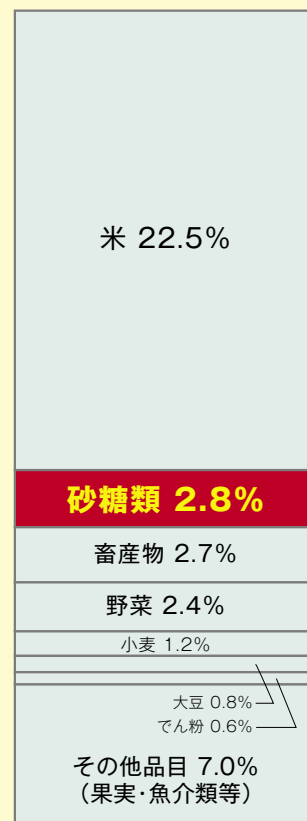
わが国では、食料・農業・農村基本法に基づいて、食料自給率を2020(平成32)年に50%まで引き上げることが目標ですが、平成21年度で40%、このうち砂糖は2.8%分を担っています。この数字は、小さいように見えますが実は主食のコメの22.5%に次いで二番目に大きい割合です。

また、食料自給率は、昭和40年の73%、昭和60年の53%から下がってきていますが、砂糖の占める割合は、一貫して2%台を保っています。

東日本大震災の津波で、石巻市の小学校に避難した住民が、救助を待ちながら「砂糖をなめて飢えをしのいだ」と報道されていました。砂糖は、非常食のかんぱんの缶詰に氷砂糖やコンペイトウが入っているように、非常時のエネルギー源としても大変役に立つ食料です。



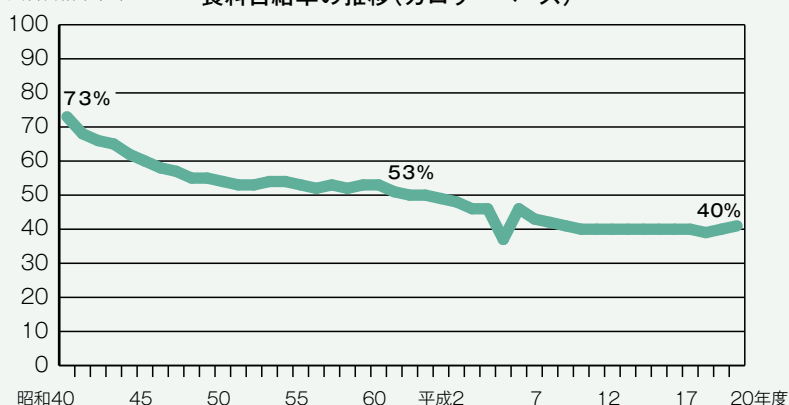
#### 食料自給率40%における品目別寄与度(カロリーベース)



出典：農林水産省「食料需給表(平成21年度)」

食料自給率(%)

食料自給率の推移(カロリーベース)



出典：農林水産省「食料需給表」

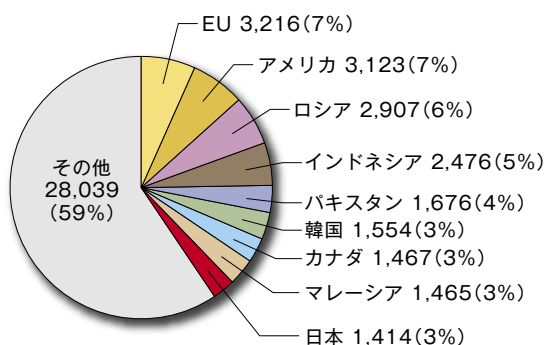
## 各国の輸出入の状況

わが国の砂糖の輸入量は世界全体の3%を占めています(世界第9位)。他の輸入国の変遷を見ても、5年前までは純輸出国であったEUが現在は最大の輸入国(7%)に変わり、5年前までは10位以下だった中国も今や第5位の大輸入国(4%)に変わっています。

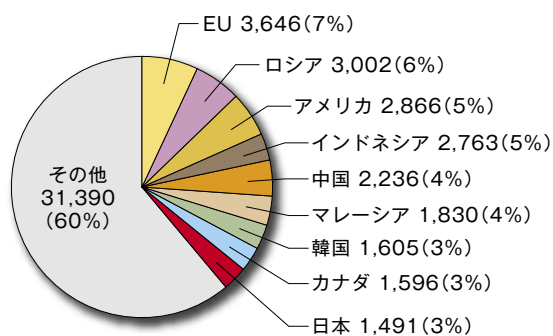
他方、5年前にはそれぞれ15%、9%の輸出シェアを占めていたEUとオーストラリアが大きく後退し、世界の輸出の過半をブラジル一國に依存するに至っています。ちなみに戦後一大生産国として名をはせたキューバは今や生産で20位前後、輸出で9位(1%)にまで落ち込み、台湾は輸入国となっています。天候不順、他の穀物生産やエタノール等の用途との競合、国内政策の変更などにより、国際需給はこれまで以上に不安定になる可能性があります。



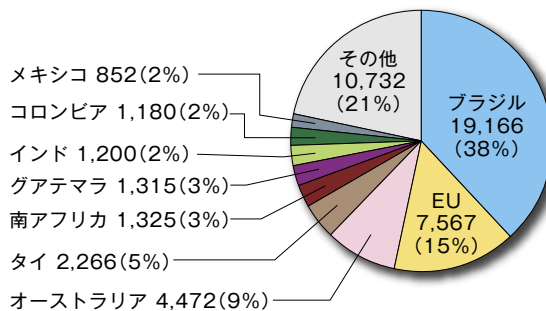
**2005/06年度輸入量**  
総計:47,338千トン(粗糖換算)



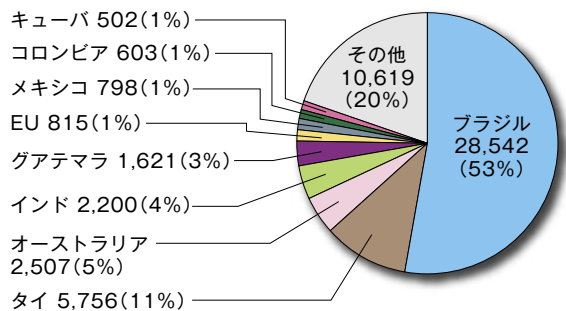
**2010/11年度輸入量(予測値)**  
総計:52,425千トン(粗糖換算)



**2005/06年度輸出量**  
総計:50,075千トン(粗糖換算)



**2010/11年度輸出量(予測値)**  
総計:53,963千トン(粗糖換算)



出典: LMC international Ltd





砂糖の原料は、  
さとうきびとてん菜ですね。  
それぞれの地域で  
どのような位置を  
占めているのですか？



## ANSWER(さとうきび)

さとうきびは暖かい気候を好むため、日本では沖縄県や鹿児島県の南西諸島の島々で栽培されています。

沖縄県・鹿児島県南西諸島の農家の約70%(約26千戸)がさとうきびを栽培しています。栽培面積の約60%(約23千ha)を占め、農業産出額では約40%を占めています。



### さとうきびの位置づけ(平成20年度)

|          | 栽培農家 | 栽培面積 | 農業産出額 |
|----------|------|------|-------|
| 鹿児島県南西諸島 | 71%  | 50%  | 43%   |
| 沖縄県      | 73%  | 63%  | 35%   |

出典：鹿児島県、沖縄県農林水産統計年報、熊本地域の農業の動向、奄美農林水産業の動向

注1：栽培農家は、農林業センサス(H17)の農家数に占める割合

2：栽培面積は、作物統計の数値(当該年産収穫面積+次年度夏植面積)

3：農業産出額は、耕種部門に占める割合

## ANSWER(てん菜)

てん菜は寒冷な気候を好むため、日本では北海道で栽培されています。

北海道の畑作農家の約19%(約9千戸)がてん菜を栽培しています。栽培面積の約16%を占め、農業産出額では10%を占めています。



### てん菜の位置づけ(平成20年度)

|     | 栽培農家 | 栽培面積 | 農業産出額 |
|-----|------|------|-------|
| 北海道 | 19%  | 16%  | 10%   |

出典：北海道農林水産統計年報

注1：栽培農家は、農業構造動態調査の農家数(販売農家数)に占める割合

2：栽培面積は、畑(普通畑+樹園地)の面積に占める割合

3：農業産出額は、耕種部門に占める割合

### さとうきび豆知識

別名は「きび」「かんしゃ」「かんしょ」「うぎ」

稲の仲間の「イネ科サトウキビ属」

原産地は南太平洋の島々(パプアニューギニア付近)

日本では江戸時代から日本各地で栽培が行われてきました。

さとうきびから作られる砂糖を甘しゃ糖と呼びます。

### てん菜豆知識

別名は「ビート」「さとう大根」

ほうれん草の仲間の「アカザ科」

日本では明治4年(1871年)に北海道で初めて植えられ、その後改良が進められ、今に至っています。

## コラム

### さとうきび、てん菜の栽培地域

さとうきびの主な産地は、インドネシアのような赤道直下の地方もありますが南半球のブラジル、オーストラリア、南アフリカや、北半球のエジプト、インド、中国の南部(広西チワン自治区)、タイ、メキシコ、キューバ、アメリカのフロリダ州、ルイジアナ州などの熱帯、亜熱帯地方であり、わが国の沖縄県・鹿児島県南西諸島もこれらと同様の条件下にあります。

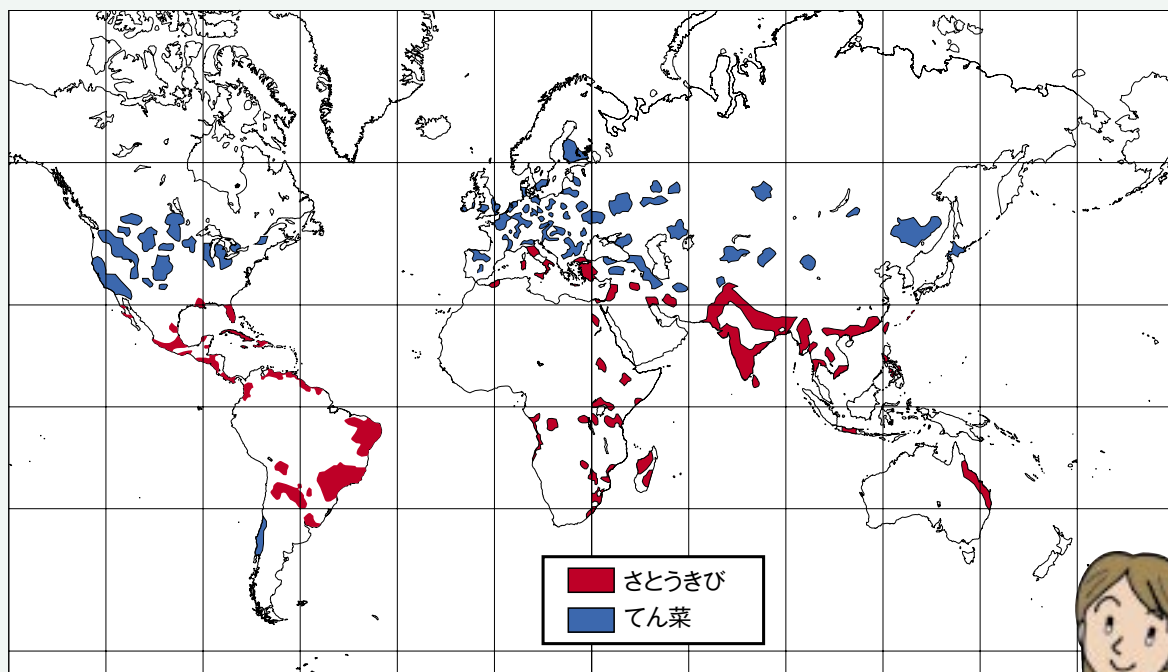
てん菜についてみると、EU各国の中でもイギリス、フランス、ドイツ、スペイン、イタリア、トルコ、ロシア、ウクライナ、中国の北部(新疆省や黒竜江省)、アメリカのコロラド州以北など、わが国の北海道とおおむね同様の緯度や気象条件の下で生産されています。



ブラジルのさとうきび畑



アメリカのてん菜畑



出典：精糖工業会





さとうきびとてん菜は、  
それぞれの地域で  
どのような役割を担っていますか？



## ANSWER(さとうきび)

島の生産者にとって、さとうきびは他に代えることができない作物です。さとうきびが栽培されている島々は、台風の常襲地帯です。高い山などもないため、雨が降りづらく、干ばつになりやすい上に、耕作する場所も限られています。

その中で、さとうきびは、台風の強風に倒されてもまた起き上がり、水不足であっても雨が降れば新しい葉を出したりと、自然災害に強い作物です。

また、離島で栽培されているため、輸送に日数や時間がかかりますが、さとうきびから作られる砂糖は保存が効くため、野菜や果物などの生鮮食料品に比べ有利な作物ともいえます。

さとうきびは、作付から収穫・製糖まで地域と密接に関連し、約2万6千戸の生産者と17の製糖工場は地域経済や雇用確保に大きな役割を果たしています。

### 台風能耐る「さとうきび」

一度、台風の風で葉がなくなっても再生します。

台風の来襲が多い鹿児島県・沖縄県では重要な作物！！



被害を受けた「さとうきび」



葉が再生中の「さとうきび」



# ANSWER(てん菜)

北海道の生産者にとって、てん菜は、小麦、じゃがいも、豆類とともに「<sup>りんさく</sup>輪作作物」として位置づけられ、欠くことが出来ない作物です。これらの作物を順次作付することによって、同一の作物を繰り返し栽培することに起因する連作障害を防ぐ効果があります。

てん菜が栽培される北海道は寒冷な地域のため、栽培期間も短く、じゃがいも、小麦など作付する作物も限定されます。特に冷害に強いてん菜は、生産者にとって安定収入が得られる作物なのです。

てん菜は作付から収穫・製糖まで地域と密接に関連し、約9千戸の生産者と8の製糖工場は地域経済や雇用確保などに大きな役割を果たしています。



これらの地域は、わが国の北と南の境界を画し、多くの離島は広大な200海里水域を形成しており、人々が暮らし、砂糖産業が成り立っているからこそ国土が守られているともいえます。



## 輪作とは？

同一耕地に異なる種類の作物を交代に繰り返し栽培すること。

### メリット

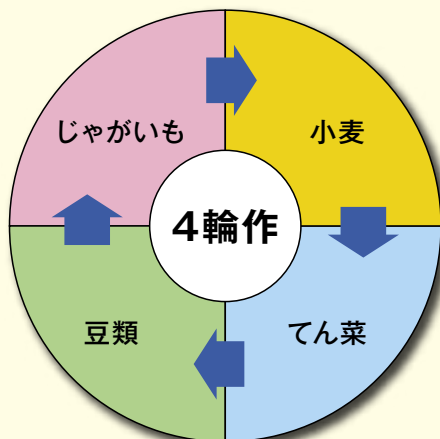
収量の低下を防ぐ

病害虫発生の抑制

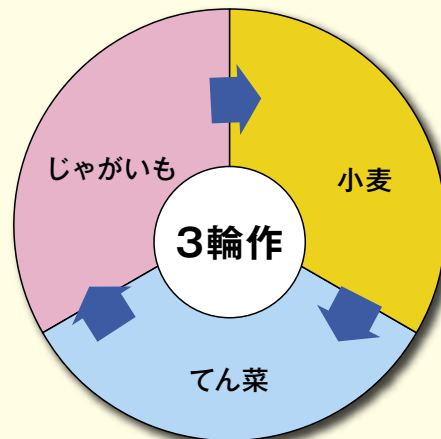
複数の作物を作ることにより、作業ピークをずらせる

**輪作パターン** 地域によって輪作パターンは異なります。

### 【十勝】



### 【網走】



# 2

## 砂糖の価格調整制度

### (1)調整金による支援

砂糖は内外価格差が大きいので、何もしなければ国内の砂糖生産は存続できません。このため、国の政策として安価な輸入糖から調整金を徴収し、これを主な財源として国内の砂糖・作物生産者を支援しています。



**国内の農産物は海外産に比べて高いのが普通ですが、砂糖の場合はどのくらいの差があるのですか？**

### ANSWER

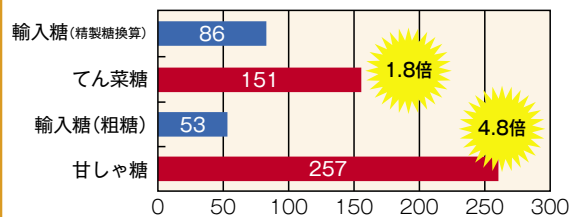
国内で生産される砂糖は、海外産と比較すると、てん菜糖で約2倍、甘しや糖で約5倍もの内外価格差があります。砂糖において生産量の世界第1位のブラジルと比較すると、収穫面積では約47倍、砂糖の生産量では38倍もの差があります。また、主産地であるサンパウロ州では生産者当たりの平均収穫面積が約81ha<sup>注</sup>もある広大な農地で生産されていることから、日本のさとうきびの平均収穫面積約0.8haと比較すると、約100倍の差があり、生産や製造コストが低いのです。

注：サンパウロさとうきび生産者団体調べ  
(2009/10年度サンパウロ州、平均収穫面積)



#### 国内産糖の内外価格差の現状(21SY)

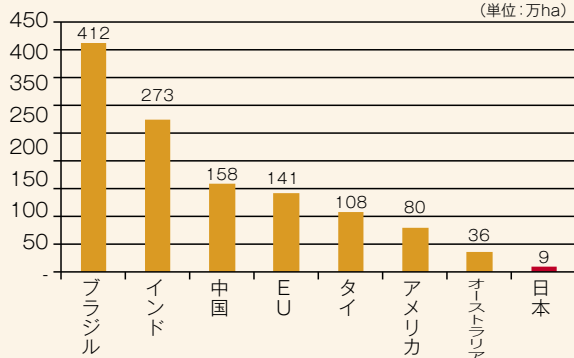
(単位：円/kg)



出典：農林水産省地域作物課調べ  
注：SYは砂糖年度で10月から9月

#### 主要各国の砂糖の収穫面積(2009/2010年度)

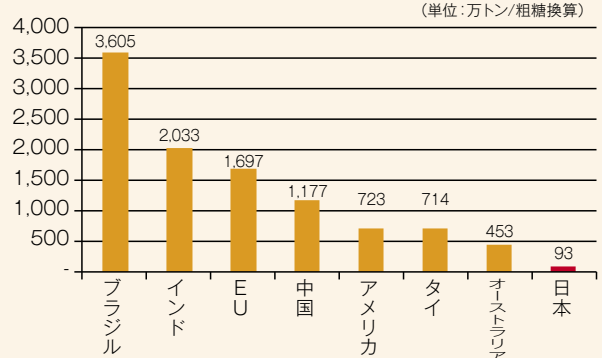
(単位：万ha)



出典：農畜産業振興機構委託調査会社LMC社の推計

#### 主要各国の砂糖の生産量(2009/2010年度)

(単位：万トン/粗糖換算)



出典：農畜産業振興機構委託調査会社LMC社の推計



**国内の生産者を支援する  
仕組みを教えてください。**

## ANSWER

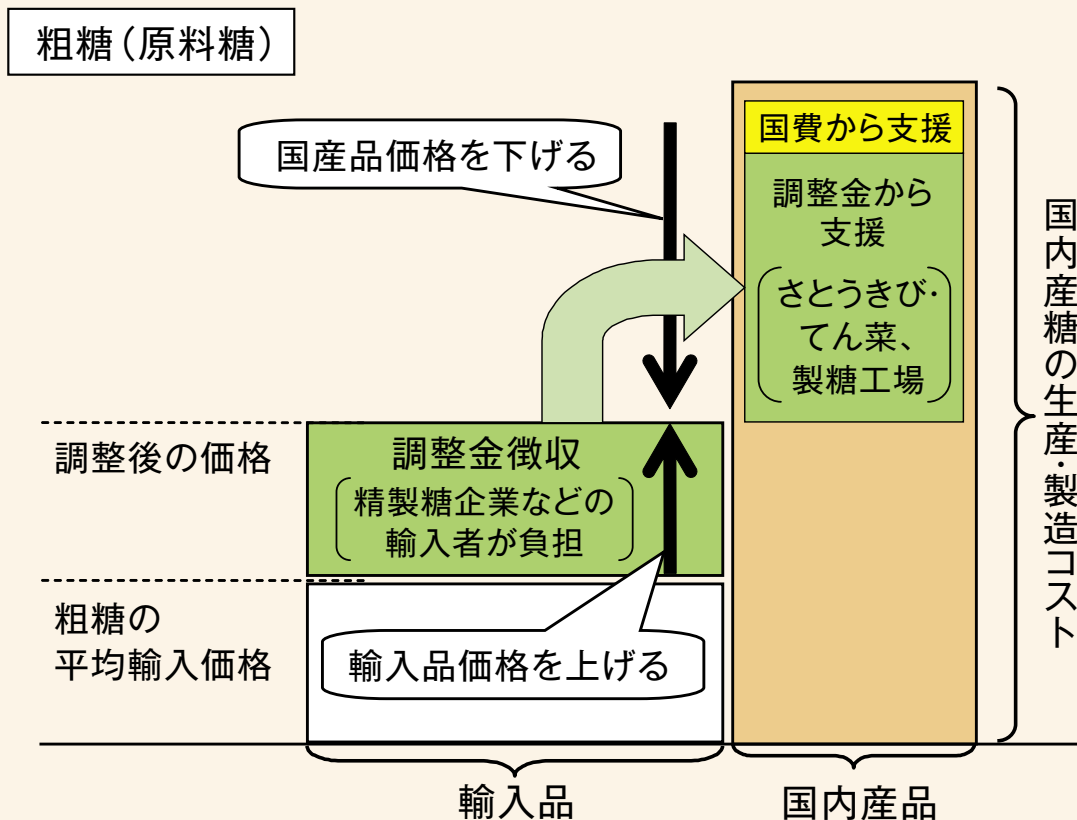
国内のさとうきび、てん菜生産者と、甘しゅ糖、てん菜糖製造事業者に対し、安く輸入される原料糖から徴収したお金(調整金)を主たる財源として、国費とあわせて交付金として支援しています。また、砂糖と代替(競合)関係にある異性化糖についても同様に調整金を課し、支援財源として充てています。

この仕組みにより、輸入品の価格は調整金の分だけ高く、そして国内製品の価格は交付金の分だけ低くなり、両者間のバランスがとられて国内価格が同じ水準となるようになっています。

これが砂糖の価格調整制度です。



### 砂糖の価格調整制度の仕組み



#### 異性化糖とは？

とうもろこしなどを原料として作られたでん粉を加水分解し、ぶどう糖を作り、その一部を酵素で果糖に「異性化(変換)」したものです。主に清涼飲料水やアイスクャンディーなどに使われています。



具体的にどの程度の  
支援をしているのですか？  
その金額はどのように  
決まるのですか？



## ANSWER

国内の原料作物(さとうきび・てん菜)の生産費と販売価格との差額および製造事業者の製造経費と砂糖の販売価格との差額見合いが、それぞれ生産者および製造事業者に対し交付金として交付されています。農林水産省では、原料作物と砂糖の販売価格、生産費と製造経費について毎年調査を行い、この結果を基に支援の水準を算定し、原料作物については12月、砂糖については9月に今後一年間の交付金単価を告示しています。

### 甘味資源作物交付金および国内産糖交付金単価の推移

(単位:円/トン)

|           |          | 19SY   | 20SY   | 21SY   | 22SY   |
|-----------|----------|--------|--------|--------|--------|
| 甘味資源作物交付金 | てん菜生産者   | 7,170  | 7,170  | 7,170  | 7,170  |
|           | さとうきび生産者 | 16,320 | 16,320 | 16,320 | 16,320 |
| 国内産糖交付金   | てん菜糖製造企業 | 21,220 | 26,126 | 22,834 | 16,709 |
|           | 甘しや糖製造企業 | 64,900 | 66,489 | 65,571 | 56,121 |

出典:農林水産省

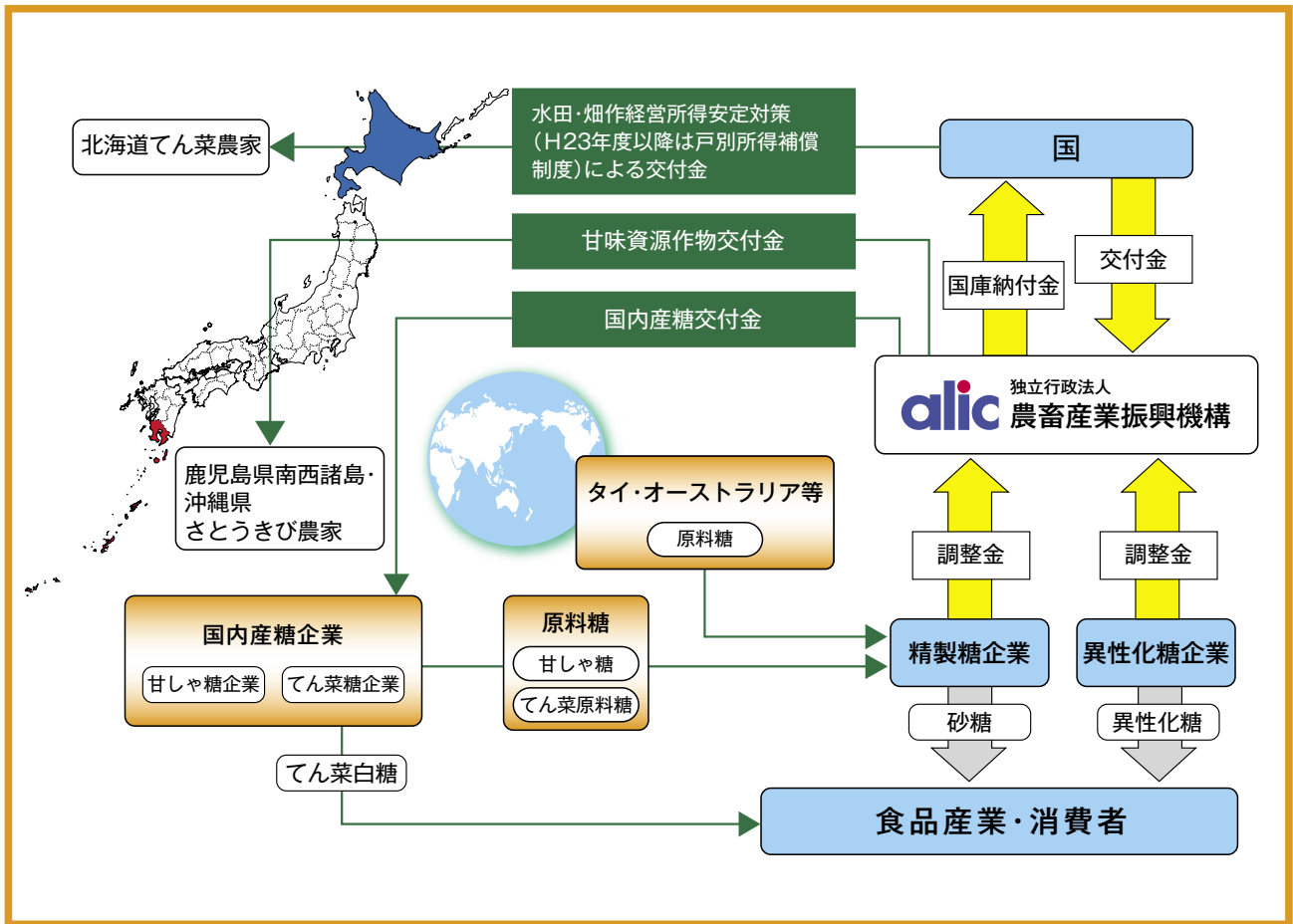
注1:SYは砂糖年度で10月から9月。

注2:甘味資源作物は砂糖をつくる原料であるてん菜とさとうきび。

注3:甘味資源作物の23SY交付金単価は、てん菜生産者6,410円/トン、さとうきび生産者16,000円/トンに引下げられた(H22.12月告示)。

交付金単価は、原料作物の糖度が高い方がより多くもらえるように設定されているため、品質向上への意欲が増しやすくなっています。また交付金単価が向こう一年間は一定であるため、計画的にコストを抑えることが可能となり、また、コストが下げられた分手取りが増えることから、生産者・製造事業者にとって生産性向上への意欲を高める仕組みとなっています。他方、生産性向上の成果は、翌年の交付金単価算定に反映され、調整金単価の減少(=消費者負担の減少)につながることであります。

なお、平成19~22年産の生産者交付金の単価は、農業者の経営の安定化を図る観点等から固定されていましたが、23年産については、てん菜でトン当たり760円、さとうきびで320円引き下げられました。

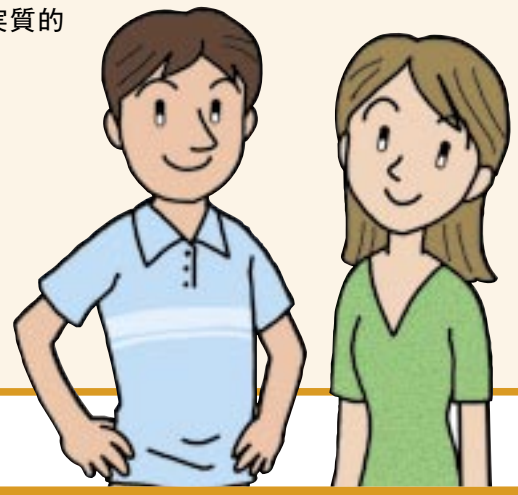


# コラム

## 海外における砂糖の需給や価格を維持する政策

世界の主な国々で、砂糖は高い自給率を確保されています。競争力の強いブラジルやオーストラリアを除くと、ほとんどの国で、自国の砂糖生産を支援するため、輸出入の調整や、国内の需給や価格を維持するための政策が行われています。

例えばアメリカでは、年間推定消費数量を決めたのちに、国内の製糖事業者に対して国内市場の85%を割当し、残り15%を輸入割当とするなど、国内市場に影響がでない措置を講じています。また、生産者を保護するために、生産物を担保にして融資を受けることができ、返済時に担保として入れた生産物の価格が融資額を下回った場合、担保を引渡すことで返済義務を免除される実質的に補助金に近い支援などを行っています。

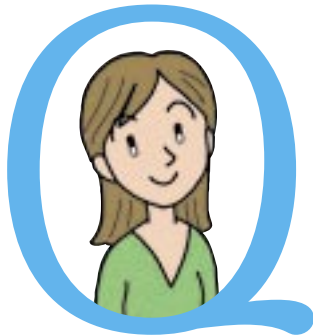


# 3

## 砂糖の価格調整制度

### (2)消費者への影響の緩和

調整金は最終的には消費者の負担する砂糖等の製品価格の中から精製糖企業が負担しています。この制度により、国際糖価の乱高下による国内の消費者向け糖価への影響が緩和されるという効果もあります。



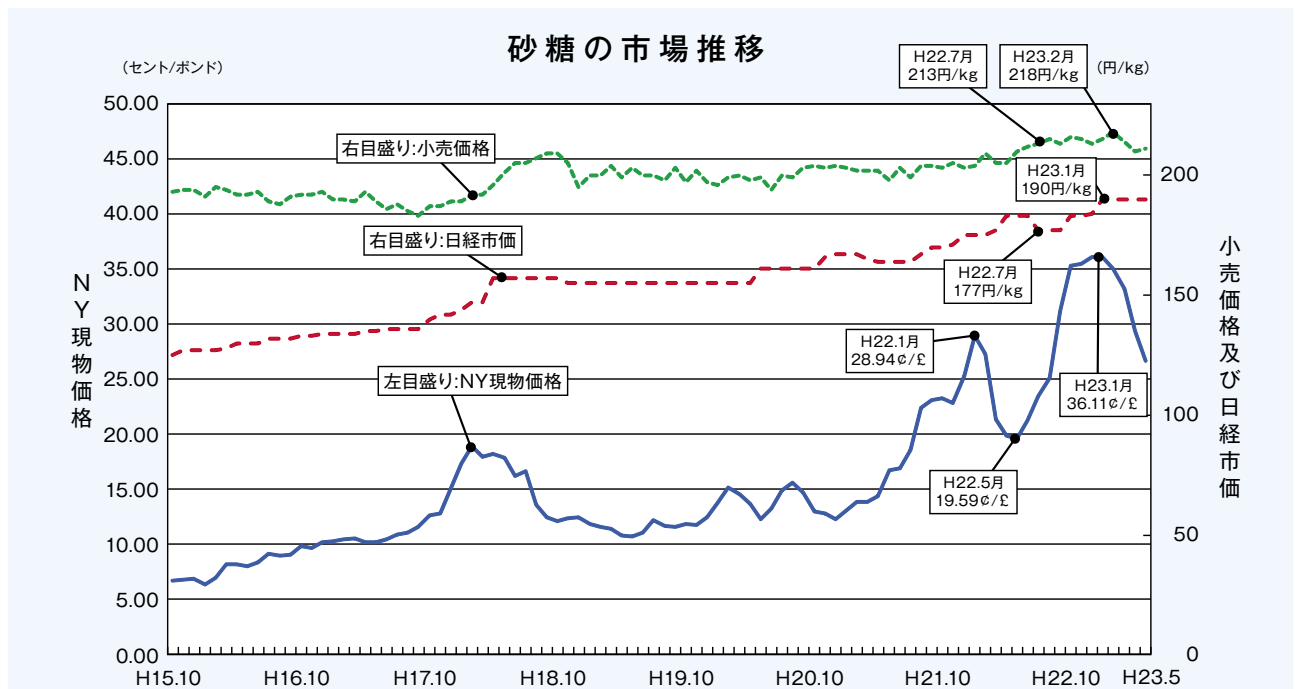
国際糖価の影響は  
どのくらい  
緩和されているのですか？



## ANSWER

最近の例でみると、平成22年5月に国際糖価は19.59 セント/ポンド(40円/kg)だったものが、その後、平成23年1月には36.11セント/ポンド(67円/kg)と高騰しました。この高騰に対応し、国内糖価は平成22年7月に小売価格213円/kg、平成23年2月には218円/kgに上昇しています。

国際糖価と国内糖価の値上がり比べてみると、国際糖価では27円/kg ですが、国内糖価では5円/kgに緩和されています。



注1: NY現物価格はNY取引所の公表する現物価格(NY11)の月平均である。

注2: 日経市価とは砂糖卸売価格で、日本経済新聞の市中相場(東京、上白糖、大袋30kg)の月平均価格(消費税抜き)である。

注3: 小売価格は総務省統計局発表の東京都区部の小売価格(上白糖、1kg、消費税込み)。ただし、H9年3月以前は3%、H9年4月以降は5%である。

注4: 1セント=0.01ドル、1ポンド=約0.45kg



調整金はすべて  
砂糖の価格に転嫁され、  
私たち消費者が  
負担しているのですか？



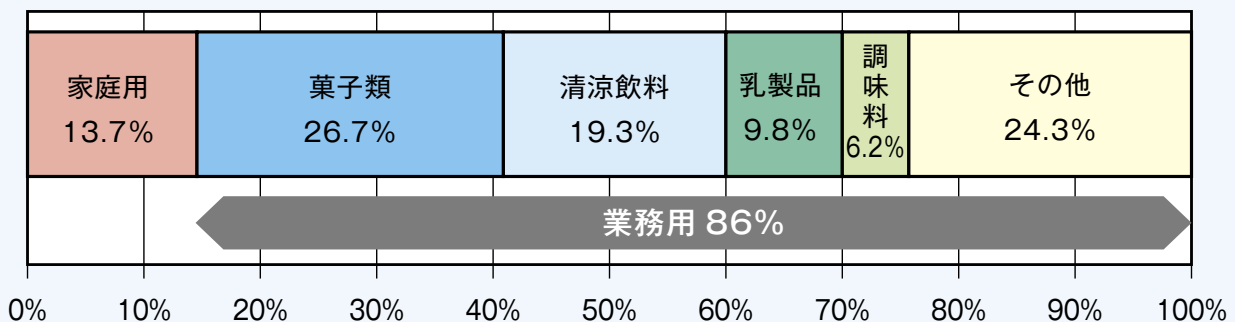
## ANSWER

すべてが消費者の負担になるわけではありません。

国際糖価の高騰による影響が緩和されるのは、砂糖を原料として輸入している精製糖企業が、国際糖価高騰の影響を受けないよう先物取引を活用するなど工夫して買い付けたり、製造コストを抑える努力を行っていることに加え、調整金制度自体が、国際糖価が上昇すると調整金単価が下がり、その結果、国内糖価への影響が緩和される仕組みとなっているからです。また、砂糖は菓子、清涼飲料などさまざまな食品の材料として使用され形を変えて消費者のもとに届けられており、加工段階での企業努力も緩和の力となっています。

このように、国際糖価の高騰や調整金は、その一部は企業努力や制度の仕組みによって緩和されることとなりますが、残りの部分は最終的には小売価格に転嫁され、消費者が負担することとなります。

砂糖の用途別消費量(平成21年度)



出典:精糖工業会

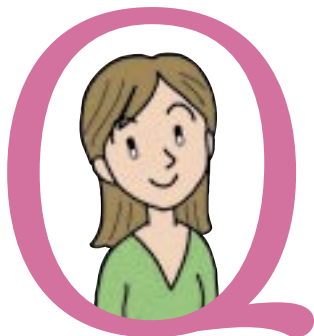


- 用途別では、家庭での消費量が約14%で、残りが業務用です。
- 業務用の中では、用途別消費量第1位が菓子類(約27%)、第2位が清涼飲料(約19%)、第3位が乳製品(約10%)となっています。

# 4

## 調整金収支の現状

近年、収入財源となる砂糖の輸入量の減少と、国際砂糖相場の上昇などにより調整金の収入が減少する一方、生産者に必要な支援水準の確保などから、調整金の収支が不均衡化しています。

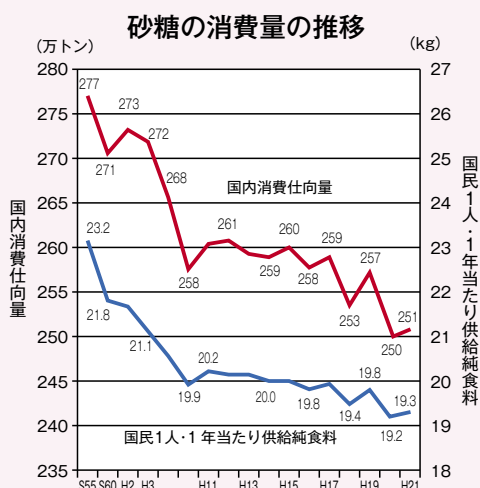


なぜ砂糖の輸入量が減ってきているのですか？



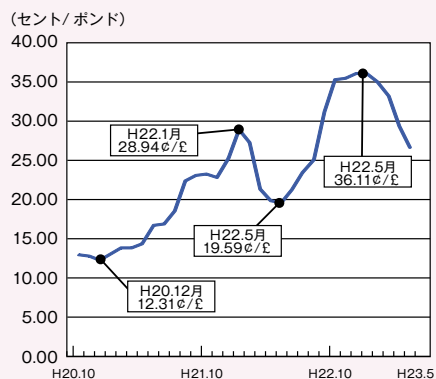
### ANSWER

消費者の低甘味嗜好などを背景に砂糖の消費量が減少し、その原料となる粗糖の輸入量も減少しています。特に調整金の徴収対象とならない加糖調製品の輸入量が増加傾向となっていることも、粗糖の輸入量減少の要因となっています。

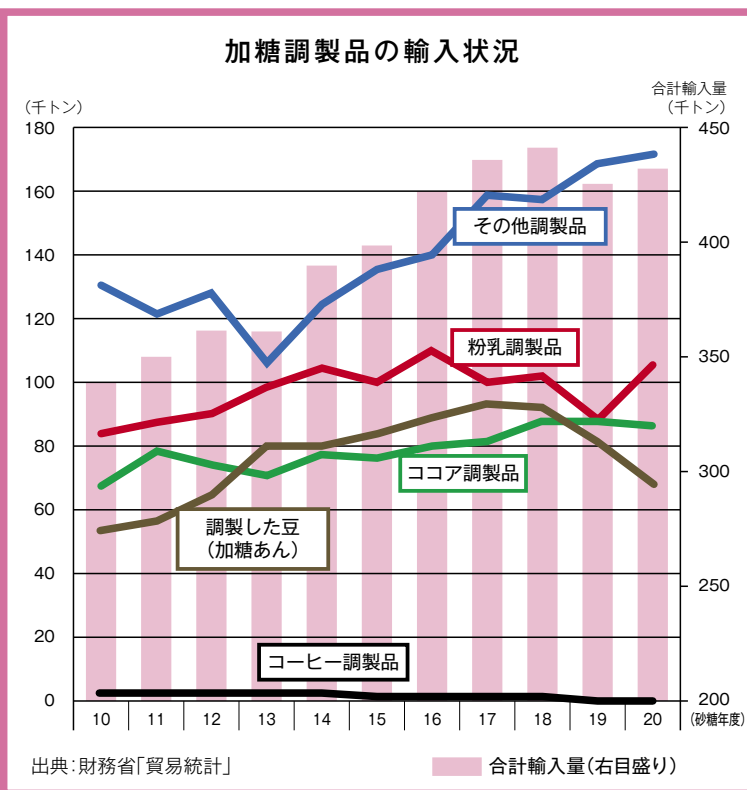


出典：農林水産省「食料需給表」

#### 砂糖の国際相場(NY現物価格)の推移



出典：ロイターES時事等 注：1セント=0.01ドル、1ポンド=約0.45kg



出典：財務省「貿易統計」

合計輸入量(右目盛り)

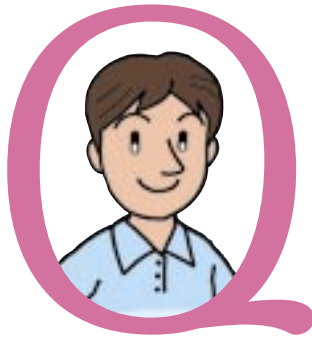
#### 加糖調製品とは？

砂糖に他の食品素材を加えた食品加工用原料のことを指し、主に製菓、製パン、飲料メーカーなどで業務原料として使用されるものです。素材や砂糖の含有量によってさまざまな種類があり、その多くは海外から輸入されています。調製した豆（加糖あん）、ココア調製品、ソルビトール調製品などがあります。

#### その他調製品とは？

砂糖にソルビトール（でん粉から作られる糖アルコールの一種で甘味を有する）を混合したソルビトール調製品などがあり、水産練り製品、菓子、佃煮等に使用されています。





消費者の嗜好の変化は、  
やむを得ないのではないですか？

## ANSWER

確かに日本人の食生活も変化してきていますが、砂糖との代替性の高い加糖調製品等の輸入が増加傾向にあるほか、砂糖に対する誤解によっても、砂糖の消費量が減少しています。



どのような誤解ですか？

## ANSWER



代表的なものとして、「砂糖を食べると太る」という誤解があります。

太るかどうかは摂取カロリーと消費カロリーのバランスで決まります。砂糖に限らず、エネルギー源となるものを必要以上にとり続ければ、余った分が脂肪となって体内に蓄積される原因となるのです。

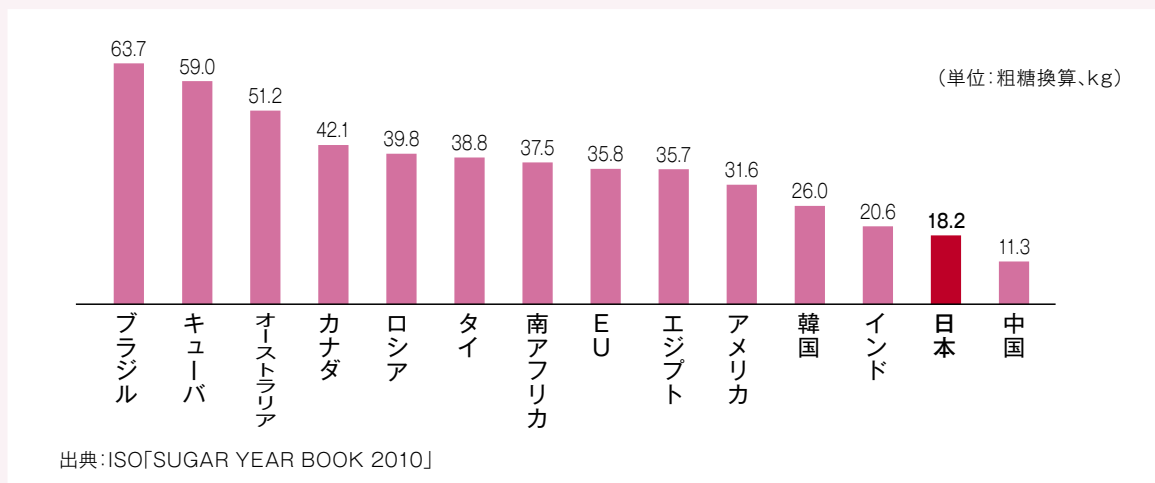
砂糖と健康について、機構のパンフレット「砂糖は安心な自然食品 お砂糖Q & A」や、機構ホームページで解説していますのでご参照ください。

## コラム

### 世界各国の一人当たりの砂糖消費量

わが国の砂糖の一人当たりの消費量は年間18kgで、EU(36kg)、アメリカ(32kg)など世界の主な国々と比べると、先進国の中でも最も低い水準にあります。

また、他の国々が右肩上がりか高止まりの傾向を示す中で、わが国だけが昭和48年(一人当たり消費量29kg)をピークに消費量が減少しているのも特徴的です。



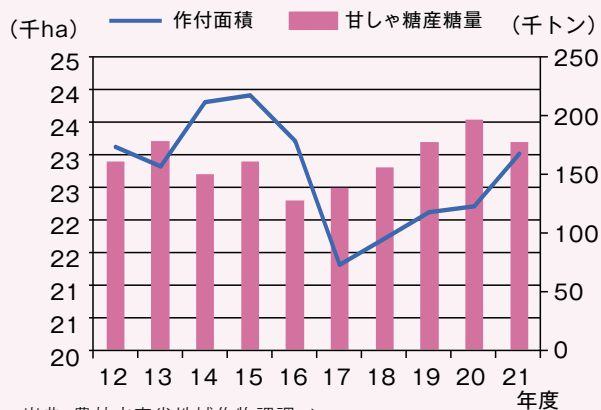


## なぜ調整金の収支が不均衡なのですか？

### ANSWER

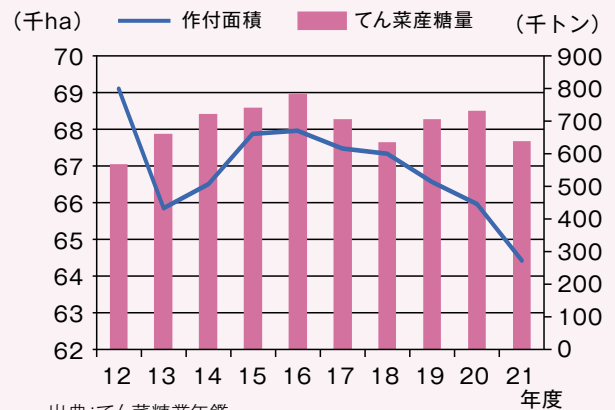
砂糖の輸入量の減少と国際相場の高騰により調整金単価が下がったことなどから収入が減少する一方、さとうきびやてん菜の栽培技術の向上や品種改良の進展により生産量は増加傾向で、支出が増加しています。

さとうきびの作付面積と産糖量の推移



出典：農林水産省地域作物課調べ

てん菜の作付面積と産糖量の推移



出典：てん菜糖業年鑑

注：16年産以降交付対象数量に上限を設定。

これらの結果、収入と支出のバランスが崩れ、制度を実施する機構の砂糖勘定で累積欠損が拡大する問題が発生しています。



## 収支不均衡問題について、具体的にどのような努力をしているのですか？

### ANSWER

平成22年秋以降に講じられた具体的な収支改善に向けた取り組みは次のとおりです。

- ①収入については、精製糖企業と異性化糖企業による調整金の負担率を上げるなど、収入を増加させる取り組みを行いました。
- ②支出については、生産者と国内産糖製造事業者への交付金単価を引下げました。
- ③これらの制度関係者による取り組みに対する支援として、平成23年度に国から機構に対し繰越欠損の解消に向けた緊急的な資金投入が行われたところです。



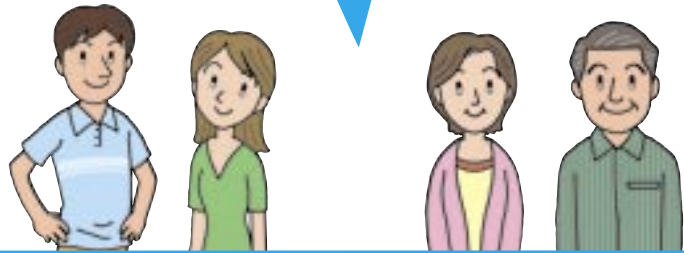
# 5

## みなさんと共に

未曾有の大震災の復興と社会保障財源の確保に向け、わが国の財政状況が極めて厳しいことを踏まえると、将来にわたり砂糖の安定供給を図るためには、これからも、調整金の収入を安定的に確保しながら、砂糖の価格調整制度の仕組みで国内の砂糖産業を支えていくことが大切です。



私たちがお砂糖を買うと、まわりまわって沖縄・鹿児島のさとうきび畑や北海道のてん菜畑が守られることになるのですね。あま〜いお砂糖が入った袋には、消費者に安定的にお砂糖を届けるための、さまざまな仕組みも詰まっています。



### コラム

#### 砂糖の価格調整制度の変遷

わが国の砂糖の価格調整制度は、昭和40年の糖価安定法の制定以降、その必要性や機能性をその時々々の社会情勢に照らして見直し改正を重ね、今日に至っています。法制定以前の買い上げ、備蓄方式から、買入れ後に直ちに売り戻す現在の瞬間タッチ売買方式に改め、57年には砂糖と競合する異性化糖を調整金対象に加えました。その後、平成12年には、支援の基準となる価格水準の決定に需給動向や関係者のコスト削減努力が反映されるよう改めました。さらに、直近の19年の改正では、WTOなど国際的なルールとの整合性をとるために、でん粉についても砂糖と同じ調整金で支える仕組みを同じ法律の下で開始するとともに、世界的な農政の流れに即して生産者への直接交付金で経営を支援する方式に変更しました。

なお、最近締結されたインド等の砂糖生産国とのEPAという自由貿易協定でも、砂糖はおコメなどとともに守るべきものとして関税等撤廃の対象から除外されています。

<http://www.alic.go.jp>

**alic**

編集/発行：独立行政法人 農畜産業振興機構  
〒106-8635 東京都港区麻布台2-2-1 (麻布台ビル)  
TEL 03-3583-8196 FAX 03-3582-3397

監 修：農林水産省生産局農産部地域作物課  
協 力：精糖工業会

**R100**  
古紙配合率100%再生紙を  
使用しています



2011.09