



alic

エーリック

2013

5

月号

アスパラガスの長期どりについて～佐賀県の取組み～

カット野菜の需給構造実態について

豊後牛にもっとセールスポイントを～ブランド確立に向けた大分県の取組み～

alic

独立行政法人農畜産業振興機構

包括的かつ一元的な食品表示制度の創設



消費者庁長官
阿南 久

あ 南 ひさ
阿南 久

生年月日：昭和25年2月17日生
昭和47年3月
東京教育大学体育学部卒業
平成3年6月～平成19年6月
生活協同組合コープとうきょう理事
平成11年6月～平成15年6月
東京都生活協同組合連合会理事
平成13年6月～平成19年6月
日本生活協同組合連合会理事
平成15年8月～平成19年8月
全国労働者共済生活協同組合連合会理事
平成19年10月～
全国消費者団体連絡会 事務局
平成20年5月～
全国消費者団体連絡会 事務局長

- ・食品表示の一元化に当たって予め決めておくべきこととして、食品表示制度の基本的な考え方
- ・食品表示の一元化の機会に、より多くの消費者が実際に商品を選ぶ際に役に立つ分かりやすい食品表示の実現を目指すために併せて検討事項とされた事項

食品表示法について

食品一般について、その内容に関する情報の表示ルールを定めた法律として、現在、食品衛生法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）、健康増進法の3法があります。

これら3法に基づいて複数の表示基準が定められ、それらの基準に従って表示が行われていますが、制度的に複雑であるとともに、用語の定義が異なるなど分かりにくいものとなっています。

このため、新たに食品表示法を制定することにより、3法の複雑なルールを統合するなど食品表示に関する包括的かつ一元的な制度

食品表示制度の一元化に向けた検討

複数の法令により規定されている食品表示制度の改善は、長期にわたり課題とされてきました。平成21年9月の消費者庁の設立により、食品衛生法や農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）など食品表示に関する法令に基づく表示基準の策定事務を同庁が一元的に所管することとなり、食品表示に関する法制度を一元化する環境が整ってきています。

平成22年3月30日に閣議決定された消費者基本計画では、「食品表示の関係法令を統

一的に解釈・運用を行うとともに、現行制度の運用改善を行いつつ問題点を把握、検討し」、「食品表示に関する一元的な法律について」、「平成24年度中の法案提出を目指す」とことが決定されました。このことを受けて、食品表示一元化検討会が開催されました。

本検討会では、次のような点について議論を行い、報告書を取りまとめました。（4頁・図1）

特別寄稿

包括的かつ一元的な
食品表示制度の創設……………02

第一線から

アスパラガスの長期どりについて
佐賀県の取組み……………05

漁業から心機一転
～伊是名島でさとうきび栽培に励む
伊禮齊さん～……………08

機構の動き

野菜需給協議会を開催しました……………10
かんしょでん粉製造事業者と
実需者との交流会
……………11

alic セミナー

食材の安定供給について
～生鮮野菜の供給計画～
……………12

カット野菜の需給構造実態について……………13

レポート

輸入が急増した中国トウモロコシの需給動向
……………14

豊後牛にもっとセールスポイントを
～ブランド確立に向けた大分県の取組み～
……………16

業務関連情報

世界中で愛されるヨーグルト……………18

を構築し、食品の摂食時の安全性確保、一般消費者の食品選択の機会確保に資する適正な食品表示のための基盤を整備することとしているのです。

まず、食品表示法の目的は、消費者基本法の基本理念を踏まえて、表示義務付けの目的を統一・拡大することにあります。

また、現在、任意表示である栄養表示については義務化することとし、原則として、全ての食品、事業者を対象とすることとしています。

さらに、不適正な表示を是正するための行政庁の指示の対象の拡充、行政庁の調査権限への書類提出命令等の追加などを行うことと

しています。

このほか、現行JAS法の申出制度の対象の食品表示全体への拡大、適格消費者団体の差止請求制度の導入等についても、検討を行っています。なお、食品表示法案については4月5日に閣議決定され、国会に提出されたところです。(4頁・図2)

おわりに

日々の食生活を通じて健康を維持していくことは多くの消費者の願いであり、これを担う食品に対して、大いに期待するものです。消費者が安心して食品を購入する上で、事業者からの正確な食品表示や適正な情報の提供

は不可欠であり、消費者の関心が高い健康食品の適正な情報の発信等は切に望まれるところです。

「農畜産業及び関連産業の健全な発展と国民消費生活の安定を目指して」(同機構HPより)、様々な事業を展開されてきた独立行政法人農畜産業振興機構におかれても、さらなる御支援、御協力をお願いしたいところです。

消費者庁が発足し、4年目に入りました。前述した課題への対応をはじめ、これからも引き続き、消費者や事業者など各関係者の皆様からの御意見・御助言をいただきながら、国民の大きな期待に応えられる食品表示制度の実現に努めてまいります。

図 1

食品表示一元化検討会報告書の概要

平成24年8月 消費者庁

検討会(座長:池戸重信宮城大学特任教授)は、平成23年9月から12回開催

食品表示の機能:適切な商品選択のための情報提供と、実際にその食品を摂取する段階での安全性の確保

今日的な課題への対応のための食品表示制度の見直し
 ・我が国の食生活をめぐる状況変化への対応
 (食生活の多様化、高齢化の進展、様々な情報伝達手段の普及)
 ・諸外国の食品表示制度の動向を踏まえた対応

新たな食品表示制度の基本的な考え方

現行制度の枠組みと一元化の必要性

- 食品衛生法、JAS法、健康増進法のうち、表示部分の一元化
- 分かりやすい食品表示が必要～現行制度は複雑で、消費者、事業者、行政にとって問題

消費者基本法の理念と食品表示の役割

消費者基本法において消費者の権利とされている安全の確保と自主的かつ合理的な選択の機会の確保の両方を実現するために重要な機能

新しい食品表示制度の在り方

- 新制度の目的は、
 ・食品の安全性確保に係る情報の消費者への確実な提供(最優先)に併せて、
 ・消費者の商品選択上の判断に影響を及ぼす重要な情報の提供を位置付け
- 食品衛生法とJAS法で定義が異なる用語の統一・整理
- より重要な情報が、より確実に消費者に伝わるようにすることが基本
- 食品表示の文字を見やすく(大きく)するための取組の検討が必要

義務表示事項の範囲

- 表示の義務付けは、表示により情報が得られるというメリットと、表示に要するコストというデメリットを、消費者にとってバランスさせることが重要
- 現行の義務表示事項について、長年の議論も踏まえつつ、情報の確実な提供という観点から検証
- 新たな義務付けを行う際には、優先順位の考え方を活用
 ～容器包装以外の媒体での情報提供を前提とした容器包装への表示省略も考慮
- 将来的にも必要に応じて見直しできるような法制度とすることが必要

新たな食品表示制度における適用範囲の考え方

中食、外食等におけるアレルギー情報の取扱い } 専門的な検討の場を
 インターネット販売の取扱い } 別途設け検討

新たな食品表示制度における栄養表示の考え方

健康・栄養政策における課題 } **国際的な栄養表示制度の動向**
 栄養表示が、健全な食生活の実現に向けて重要な役割を果たすことを期待
 ～生活習慣病の増加等に対応 } 2012年コーデックス委員会総会において、栄養表示の義務化に向けた見直しを合意

栄養表示に関する基本的な考え方

栄養表示の義務化は、消費者側・事業者側双方の環境整備と表裏一体

新しい栄養表示制度の枠組み

<義務化の対象>
 ・原則として、全ての加工食品、事業者に義務付け
 ・対象とする栄養成分は、義務化施行まで幅広く検討

<表示値の設定方法>
 ・計算値方式の導入、低含有量の場合の許容範囲の拡大等

栄養表示の義務化に向けての環境整備

- ・計算値方式等の先行導入及びそれらを活用した表示拡大(食品、成分)の推奨
- ・栄養に関する情報についての消費者への普及啓発
- ・公的データベースの整備、計算ソフト等の支援ツールの充実

義務化導入の時期

新法の施行後概ね5年以内を目指しつつ、環境整備の状況を踏まえ決定

本報告書で示された基本的考え方を踏まえ、新法の立案作業に着手
 ⇒成案を得た後、速やかに法案を国会に提出することが適当

加工食品の原料原産地表示 } 一元化の機会に検討すべき項目とは
 遺伝子組換え表示など } 別の事項として位置付け

図 2

食品表示法案の骨格

平成25年4月 消費者庁

食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、

食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合して食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設。

(現行、任意制度となっている栄養表示についても、義務化が可能な枠組みとする)

整合性の取れた表示基準の制定

消費者、事業者双方にとって分かりやすい表示

消費者の日々の栄養・食生活管理による健康増進に寄与効果的・効率的な法執行

目的 消費者基本法の基本理念を踏まえて、表示義務付けの目的を統一・拡大

【新制度】

- ・食品を摂取する際の安全性
- ・一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会の確保

【現行】

- ・食品衛生法…衛生上の危害発生防止
- ・JAS法…品質に関する適正な表示
- ・健康増進法…国民の健康の増進

○ 基本理念 (3条)

- ・食品表示の適正確保のための施策は、消費者基本法に基づく消費者政策の一環として、消費者の権利(安全確保、選択の機会確保、必要な情報の提供)の尊重と消費者の自立の支援を基本
- ・食品の生産の現状等を踏まえ、小規模の食品関連事業者の事業活動に及ぼす影響等に配慮

食品表示基準 (4条)

- 内閣総理大臣は、食品を安全に摂取し、自主的かつ合理的に選択するため、食品表示基準を策定
- ① 名称、保存の方法、消費期限、原材料、添加物、栄養成分の量及び熱量、原産地その他食品関連事業者等が表示すべき事項
- ② 前号に掲げる事項を表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項
- 食品表示基準の策定・変更
 ～厚生労働大臣・農林水産大臣・財務大臣に協議/消費者委員会の意見聴取

食品表示基準の遵守 (5条)

- 食品関連事業者等は、食品表示基準に従い、食品の表示をする義務

指示等 (6条・7条)

- 内閣総理大臣(食品全般)、農林水産大臣(酒類以外の食品)、財務大臣(酒類)～食品表示基準に違反した食品関連事業者に対し、表示事項を表示し、遵守事項を遵守すべき旨を指示
- 内閣総理大臣～指示を受けた者が、正当な理由なく指示に従わなかったときは、命令
- 内閣総理大臣～緊急の必要があるとき、食品の回収等や業務停止を命令
- 指示・命令時は、その旨を公表

立入検査等 (8条～10条)

- 違反調査のため必要がある場合
 ～立入検査、報告徴収、書類等の提出命令、質問、収去

内閣総理大臣等に対する申出等 (11条・12条)

- 何人も、食品の表示が適正でないため一般消費者の利益が害されていると認めるとき
 ～内閣総理大臣等に申出可
 ⇒内閣総理大臣等は、必要な調査を行い、申出の内容が事実であれば、適切な措置
- 著しく事実と相違する表示行為・おそれへの差止請求権
 (適格消費者団体～特定商取引法、食品表示法と同様の規定)

権限の委任 (15条)

- 内閣総理大臣の権限の一部を消費者庁長官に委任
- 内閣総理大臣・消費者庁長官の権限の一部を都道府県知事・保健所設置市等に委任(政令)

罰則 (17条～23条)

- 食品表示基準違反(安全性に関する表示、原産地・原料原産地表示の違反)、命令違反等について罰則を規定

附則

- 施行期日～公布の日から2年を超えない範囲内で政令で定める日から施行
- 施行から5年後に見直す旨規定を設けるほか、所要の規定を整備

(参考)表示基準(府令レベル)の取扱い

- 表示基準の整理・統合は、府令レベルで別途実施(法律の一元化による表示義務の範囲の変更はない。)

【今後の検討課題】

- 中食・外食(アレルギー表示)、インターネット販売の取扱い～当面、実態調査等を実施
- 遺伝子組換え表示、添加物表示の取扱い～当面、国内外の表示ルールの調査等を実施
- 加工食品の原料原産地表示の取扱い
 ～当面、現行制度の下での拡充を図りつつ、表示ルールの調査等を実施
 →上記課題のうち、準備が整ったものから、順次、新たな検討の場で検討を開始

- 食品表示の文字のポイント数の拡大の検討 等

アスパラガスの長期どりについて

佐賀県の取組み



佐城農業改良普及センター大串係長、佐賀県農業技術防除センター松尾専門技術員、佐賀県農業試験研究センター田川研究員

もいます。

◆半促成長期どりの技術は、まさに「コロンブスの卵」

アスパラガスは、南欧からロシア南部にかけてが原産地で、雨が少なく冷涼な気候を好むことから、温暖な西日本では病気にかかりやすく、栽培が困難な作物でした。佐賀県も例外ではなく、水田転作作物として昭和46年頃に導入したものの、茎枯病が蔓延し、収穫が安定しませんでした。その後、病気予防に雨よけハウスが効果的であることがわかり、雨よけ栽培が始まりましたが、設備投資が必要なことから、普及は一部に留まっていました。

雨よけ栽培では、アスパラガスの茎が夏に過繁茂になる傾向があり、これが病気を助長しているとの指摘があり、経験の浅い若手技術者が、「過繁茂になるなら、いつそ収穫すれば良いか

収穫は春季のみで、単収は10アール当たり300kg程度です。

もう一つの栽培方法は、2,640tで全国3位の佐賀県や2,210tで全国4位の長崎県等で行われている「半促成長期どり」と呼ばれている方法で、雨よけハウス（簡易なパイプハウス）の中でアスパラガスを栽培し、2月から3月にかけて春芽を収穫した後、一部を収穫せずに成長させ（立茎）、その後に出てくる夏芽を10月まで収穫する方法です。早春から晩秋まで長期にわたって収穫できることから、単収は露地栽培の約8〜10倍にもなり、10アール当たり4トン以上を収穫する生産者

◆アスパラガスはどのようにして栽培されるのか？

みなさんは、アスパラガスの栽培方法を知っていますか。アスパラガスは、ユリ科の多年草で、地上に伸

びた若芽を収穫しますが、

その栽培には様々な方法があります。主な産地での栽培方法は大きく分けて2種類あり、一つは、出荷量4,470tで全国1位の

北海道や2,660tで全国

2位の長野県等で採用されている「露地栽培」と呼ばれている方法で、アスパラガスを露地で栽培し、春芽のみを収穫するものです。

も・・・」と単純に考えたことが半促成長期どりが確立するきっかけとなりました。もつとも、当時は「夏芽は収穫してはいけない」ということが常識であり、常識を逸脱した発想だったことから、当初は誰にも相手にされなかったそうです。

しかし、これが後に「ココ

ンブスの卵」となりました。

◆半促成長期どり栽培技術が成功した秘訣

生産者に相手にされなかった半促成長期どりは、現在では、温暖な西日本で多く普及していますが、専門の本も出版され、東日本でも普及しはじめていま



アスパラガスの共同選別施設

す。その結果、国産アスパラガスが回る時期が長くなり、輸入品の一部を代替するようになっていきます。この技術が広く普及したのには、次の5つのポイントがありました。

①生産者を納得させる

具体的なデータの蓄積

アスパラガスの雨よけ栽培は、病気予防が目的だったため、この技術を普及させるには、夏芽を収穫しても株が疲れないことを証明する必要があるりました。そこで、佐賀県の技術者が、根の糖度を測定して生産者に紹介したところ、久富さんという篤農家が興味を示し、自ら長期どりの栽培にチャレンジし、成功したことが普及のきっかけとなりました。

②長期どりに見合った

栽培体系の確立

久富さんは、夏芽を収穫するのは初めての試み

で、試行錯誤の連続だったようです。春芽の収穫後にアスパラガスの茎を育てる方法について、久富さん独自の工夫と、佐賀県の技術者の努力により、現在の栽培体系が確立されました。

③長期どりに適した

品種の選定

アスパラガスは、単収の高い品種は病気に弱く、病気に強い品種は単収が低い傾向があります。そんな中で、佐賀県では病気に強い品種の普及を考えました。しかし、生産者から病気に弱い単収の高い品種（ウエルカム）を希望する声が多くあがり、議論の結果、ウエルカムを選定し、現在の高単収が実現しました。

④共同選別による省力化

アスパラガスは、収穫後に選別・結束作業を行い、出荷する必要があります

ます。また、鮮度を保つため、出荷前に予冷する必要があります。従来は、こうした作業を生産者自ら行っていたので、朝から夜まで作業が続き大変でした。佐賀県では、早くから共同選別施設を導入し、生産者が選別せずに栽培に専念できる環境を作りました。これにより、品質の良いものを多く収穫することが可能となりました。

⑤生産者のヨコの連携強化

野菜は、価格変動が大きく、生産が集中すると「豊作貧乏」になりやすいことから、栽培技術を他に教えない傾向があります。そのような中で、アスパラガスは、輸入品に代替することが可能だったことから、生産量が増えても安定した価格で取引されています。このため、佐賀県では、農協が早くからアスパラガ

入部会を設立し、情報交換を密に行っています。また、共同選別が、高い技術を維持する要因にもなっています。なお、農協では、毎年、優秀な生産者を表彰しています。

◆アスパラガス栽培の現状
現在、佐賀県では、アスパラガスが、いちご、たま



若手生産者の陣内さん

ねぎに次ぐ第3位の野菜に成長し、さらなる拡大を目指しています。具体的には、農業試験研究センターと普及センターが一体となり、連作障害の回避等に向けた試験が行われています。

佐賀県内では、多くの品目で生産が減少傾向にある中で、アスパラガスについては、新規参入者も一定数確

保されており、離農者を新規参入者が補う形で、栽培面積及び生産者数が、近年横ばいで推移しています。

◆4地域で価格の

低落をカバー

アスパラガスは、特定野菜等供給産地育成価格差補給事業の対象となっています。この事業は、都道府県の野菜価格安定法人（県法人）が実施主体となつて、平均販売価額が一定の水準より下がったときに、その差額の一部を交付金として交付することで、生産者の経営が安定化する事業です。交付金の財源は、国と県と生産者が拠出し、生産者の負担は1/3です。生産者のメリットは大きいものがあり、佐賀県では、鳥栖・三養基地区、佐賀中部地区、西松浦地区及び白石地区の4地域のアスパラガスが対象となっています。

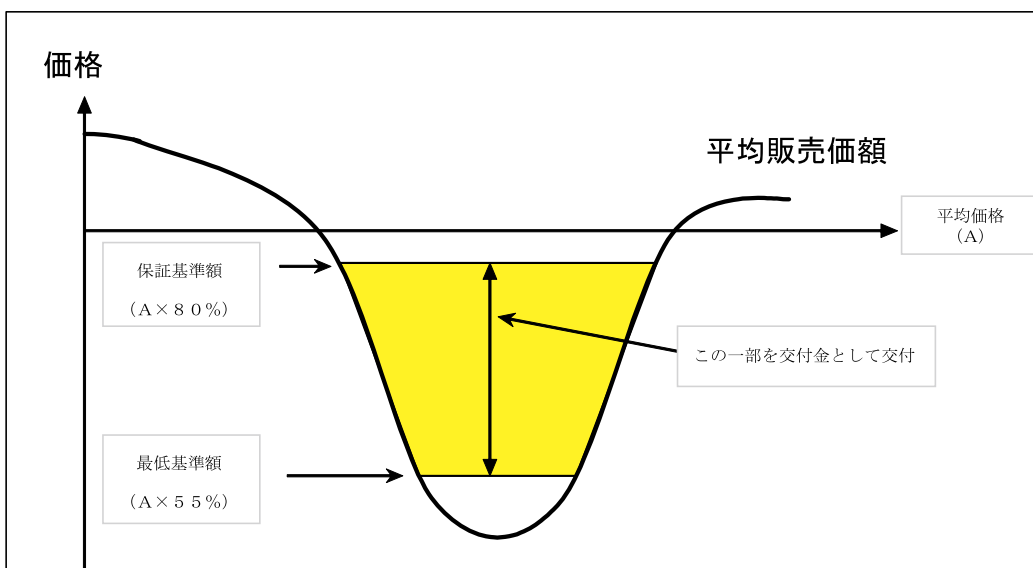


図 特定野菜等供給産地育成価格差補給事業の概要

漁業から心機一転

いぜなじま 伊是名島でさとうきび栽培に励む伊禮齊さん



伊是名村役場ホームページより

◆島の概要

沖縄本島の北方にあり、那覇市から約95kmの東シナ海に位置する周囲約17kmの伊是名島。島における農業は、さとうきびを中心として、水稲や野菜などが栽培されています。

さとうきびは、耕地面積の約8割を占め、農家のほとんどの方が栽培してお

り、島の基幹作物になっています。

◆漁業からさとうきび栽培へ転身した伊禮さん

伊禮齊さん（59歳）は、

20歳頃から漁業を営み、マグロ漁で国内外を周り、陸地に上がるのは3ヶ月に1回程度という生活を長年続けてこられました。



操業中の製糖工場



製糖工場に搬入されるさとうきび

転機になったのは

10年ほど前。燃料の高騰の影響を受け、漁業を継続することが困難になったため、故郷の伊是名島に戻り、さとうきび栽培を始めました。

「島に戻るなら、やはりさとうきびづくり！」

伊禮さんは、子供の頃に父親のさとうきびの農作業を手伝っていた経験から、もともとさとうきび栽培は身近なものとして感じていました。基盤整備も完了し、さとうきび栽培を行うための環境が整った島の状況を見て、

長年営んできた漁業からさとうきび栽培への転身も、「これからでも十分やっていける」との確信をもっていたそうです。

◆規模拡大を図る

さとうきび栽培

伊禮さんは、さとうきび栽培を始めて以来、ご自身で所有している農地に加え、農地を借りることで、徐々に規模拡大を図り、現在では約6ヘクタールと島内でもトップクラスの作付面積を誇る農家になりました。

島内では高齢化で離農される方もおり、伊禮さんは、農地を積極的に借りてさとうきび栽培をすること、農地の有効利用の面でも貢献されています。

収穫の大半は作業委託によりハーベスターで行っていますが、可能な範囲で手刈による収穫も行っています。



植え付け前の整地作業



伊禮さんのさとうきび畑

を確認することは、

「さとうきびの様子
目を配るそうです。
畑の中のさとうきび
だけでなく、畑の周
囲の雑草の状態にも

目を配るそうです。
畑の中のさとうきび
だけでなく、畑の周
囲の雑草の状態にも
目を配るそうです。
畑の中のさとうきび
だけでなく、畑の周
囲の雑草の状態にも

また、「今後の目標
はハーベスターの購
入とさらなる規模拡
大」とおっしゃり、ご
自身の収穫に加え、収
穫作業の受託を行うこ
とにより、高齢者の収
穫作業の負担軽減にも
貢献したいと意欲を燃
やしています。

家を元気づけています。

昨年産は害虫（イネヨト
ウ）、今年産は度重なる台
風の襲来により、伊是名島
のさとうきびは2年続けて
大変な不作になりました。
伊禮さんが育てるさとうき
びも同様に大きな影響を受
けましたが、「自然災害に
負けてはいられない。努力
を惜しまずに、単収の向上、
規模拡大に努めます」と、
困難に負けず常に前向きな
姿勢で農作業に励む伊禮さ
んは、周囲のさとうきび農

毎日欠かせません」
そのことばのとおり、「伊
禮さんは1日中、いつも畑
にいる」。伊禮さんをよく知
る島の人はこう語ります。
「海の仕事は何もかも予
定どおりにはいかないも
の。これまで苦労してきた
経験は、大地に立つて行う
畑の仕事でも大いに生かす
ことができ、そんな苦労も
苦にならない」と伊禮さん
は笑顔で語ります。

故郷「伊是名島」への思い
「さとうきびが島を支え
ている。島の活性化にはさ
とうきびが不可欠」。故郷
に戻って改めてそう感じた
そうです。そんな伊禮さん
も、さとうきび栽培に携わっ
ている若い人達が少ない島
の現状にはもどかしさを感じ
ているとのことでした。



伊禮 齊さん

が、伝えるべき相手が少な
い。自らがさとうきび栽培
を成功させて若い人のお手

「さとうきび栽培のノウ
ハウを若い人に伝えたい
が、伝えるべき相手が少な
い。自らがさとうきび栽培
を成功させて若い人のお手

本となり、自分の姿を見る
ことよって、若い世代が
次々就農することで島の活
性化につながるよう貢献し
たい」と抱負を語っておら
れました。

ご自身のさとうきび栽培
の目標に加え、故郷のため
にも頑張りたいと日々農作業
に励む伊禮さん。若い世代の
お手本となり、今後の伊是
名島の発展を支えていく活
躍が期待されています。

機構の動き

1 『野菜需給協議会』を開催しました



あいさつをする佐藤理事長と中村座長(右)

3月19日に、当機構が事務局を務める野菜需給協議会（座長・中村靖彦氏）が開催されました。協議会は、生産者、流通業者、消費者等が一堂に会し、野菜の需給状況の周知を図るとともに、関係者が連携して消費拡大の取組みを行うこと等により、野菜の需給の安定に資することを目的に、年3回開催されているものであり、本年度3回目の今回は、春野菜の需給・価格の見通し等について、活発な意見交換が行われました。

○平成25年産春野菜の価格は、概ね前年を下回って推移する見込み

野菜に関連する各種の情報や専門家の意見をもとに、春野菜主要6品目（春キャベツ、春だいこん、たまねぎ、春夏にんじん、春はくさい及び春レタス）の需給・価格の見通しについて、順調な出荷により、価格は概ね前年を下回って推移すると見通されました。

併せて、カット野菜について、野菜の価格の高騰時に購入した者が、使い勝手のいいことに気づいて、新たなユーザーとなっており、業務向けが確実に伸びているといった動向が紹介されました。

○「野菜の日」前後に

野菜シンポジウムを開催

協議会による野菜の消費拡大の取組みのひとつとして、昨年引き続き、「野菜の日」（8月31日）前後に、野菜シンポジウムを開催

することが決定されました。

今回は、家庭内での消費の増加を目指して、若い主婦層に影響力を発信力のある団体の会員等の皆様を対象に実施することとし、講演内容に關係する野菜をサラダ等にして参加者に提供するようなことを検討していくこととなりました。

○野菜や果物の摂取の目安

「5 A DAY ポーション」

インジケーター

一般社団法人ファイブ・ア・デイ協会の入谷靖子事務局長から、「野菜・果物を取り巻く生活者の3万人調査」と「5 A DAY ポーション・インジケーター」の取組みについて紹介がありました。

同調査によると、国が推奨する野菜・果物の適量（1日5皿以上の野菜と200グラム以上の果物）を摂取している20歳代以上の人の割合は約4%、野菜・果物を

3月19日

食べない理由は、「自身が食べている量は適量である」という「誤認」が半数でした。同団体はカット野菜・フルーツ、惣菜及び弁当の製品1パックに含まれる野菜や果物の量の目安を示す「ポーション・インジケーター」を開発し、商品を通じた野菜や果物の消費拡大をめざすとのことでした。

一般社団法人ファイブ・ア・デイ協会の入谷事務局長より「ポーション・インジケーター」の説明がありました。





開会あいさつをする飯高副理事長

でん粉製造事業者であるJ A 鹿児島県経済連および日本澱粉工業株式会社からそれぞれ、需要拡大や品質向上に向けた取組み等をご紹介いただきました。

力製品においてかんしよでん粉が品質や風味にどのような役割を果たしているかご説明いただき、実需者の立場からかんしよでん粉の品質、性状（性質や状態）、供給価格、すべての安定を求めているとのお話しをいただきました。

食料自給率の確保 国民消費生活の安定や地域経済の活性化に努めていきたいと考えています。

次に、全国農業協同組合連合会園芸

第2部では、10者の企業・団体による各種資料の展示のほか、

2月14日、鹿児島市において主に異性化糖などの糖化製品として使用されているかんしよでん粉を、より市場評価の高い加工食品用途への転換を推進するため、「かんしよでん粉製造事業者と実需者との交流会」を開催いたしました。今回は、昨年に引き続き2度目の開催となり、130名余の方々にご参加をいただきました。

農産部でん粉・食品原料課の武藤宗臣課長は、かんしよでん粉の高品質化や国の制度改正による交付金対象用途の拡大等による食品用途等への販売の可能性に触れ、そのためにはかんしよでん粉の知名度の向上や「こなみずき」などの品種を活用した特徴のある新商品の開発、これに加え食べ方の提案等を含めたプレゼン資料の充実を図る必要があると述べられました。

かんしよでん粉を使用した麺類や菓子類などさまざまな商品紹介が行われ、かんしよでん粉製造事業者や実需者をはじめとしたでん粉関係者の皆様による意見や情報の交換が積極的に行われました。

交流会第1部では、農林水産省生産局農産部地域作物課より、かんしよでん粉をめぐる事情についてご講演いただいた後、かんしよ

最後に、カルビー株式会社研究開発本部開発2部スナック課の江藤信治課長が講演され、同社の主

機構では、国産食材であるかんしよでん粉の食品利用の拡大に向けて、引き続き積極的に取り組むとともに、



でん粉関係者で賑わう展示会場

伊藤忠グループ (株)食料マネジメントサポート 代表取締役 福田 高志氏



福田 高志氏

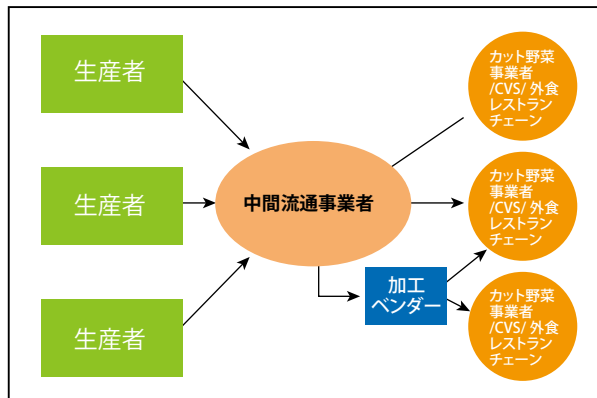
平成25年3月22日に開催した alic セミナーでは、生鮮野菜の流通をテーマに、(株)食料マネジメントサポート 福田高志氏に講演を行って頂きました。以下にその概要をご紹介します。

現状とリスクマネジメント

家庭で野菜を調理する機会は減り、野菜の大半は惣菜や外食で消費されています。野菜消費比率は現在、加工・業務用野菜が59%、家庭用が41%となっています。

加工・業務用野菜の取引では、複数の生産者から仕入れた野菜を、中間流通事業者が取りまとめ、カット野菜事業者、加工・業務用野菜事業者が取りまとめ

者やコンビニ、外食レストランチェーンなど複数の事業者に納品されます。



生産から消費までの野菜取引経路

業務用野菜は従来、仲卸業者が市場で買って納めていましたが、産地契約を結ぶことで野菜を確実に調達できるようになりました。産地契約による野菜ビジネスの要諦は供給不足へのリスクマネジメントです。

リスクとは、天候異変により野

菜が収穫できないことを指します。リスク回避のためには、産地や販売先と事前協議し在庫調整などをする必要があります。また、長期的には、生産性を上げる方向でリスク管理を行い、問題発生時には納入条件の点検が必要です。

課題と安定化に向けて

野菜ビジネスのルートが開拓された当時は、買い手の理解もあり、損失が発生したときは買い手と中間流通事業者の間で損失のシェアがありました。しかし、異常気象が続くと、損失のシェアができず、商品の取り扱い自体がなくなる、海外からの輸入に頼るようになるなどの影響が出ます。

また、野菜価格が高騰していると、きも小売価格を維持し、さらにはセールスプロモーションすら行うといった、契約の精神の理解不足もみられます。

野菜の契約取引は、異常気象が続くときには、需給関係とは全く

関係のない契約取引を強要することになる点で、改善が必要です。

供給不足の対応策として、供給義務契約を変更し、異常が生じたときには買い手の理解と協力を取りつけ、メニュー変更や代替品の納入について協議できるような体制をつくり、これを標準契約に盛り込めるようにしたいと考えています。私たち納入業者の義務としては、輸入を含む供給体制を、業界を上げて整備することだと思っています。

野菜ビジネスの契約取引は、加工・業務用野菜の分野を成長させるために必要です。工業用品の取引とは異なり、生産者と小売業者との関係はいつまでも続くため、問題発生時に業界全体で協議し、シェアをしていくことが重要です。



alic seminar

平成25年4月10日に開催した alic セミナーでは、「カット野菜の需給構造実態について」をテーマに、平成24年度に当機構が行った4つの調査の概要について報告しましたので、その概要を紹介いたします。

農業協同組合等における加工・業務用野菜の取引実態

主要な野菜14品目の出荷のある農業協同組合等を対象にアンケート調査を行いました。その結果、5割強の団体に加工・業務用野菜の出荷に取り組んでおり、今後も出荷を拡大して行きたいとの前向きな回答がありました。一方、産地における出荷体制は、「毎年、その都度希望者を募り対応」と回答したところが多く、出荷体制の整備が課題であると思われる。また、取引価格は、デフレ等の影響を受け、3年前と比べて下落したと回答した団体が多くありました。

カット野菜製造業者の

製造・販売状況

カット野菜を製造していると思われる企業約1500社に対して

アンケート調査を行いました。

その結果、カット野菜の原料は、卸売業者や仲卸業者、生産者個人・任意グループ、農業生産法人等多岐に渡っていました。また、販売先は、量販店・スーパーと外食事業者で過半を占め、弁当・惣菜事業者と給食事業者もそれぞれ10%以上のシェアを占めていました。輸入品については、たまねぎを中心に、多くの業者で使用していました。価格面での優位性や国産で対応できない端境期を理由にする回答が多くありました。

スーパーマーケットにおける

カット野菜の小売動向

全国の小売店683店舗において、過去4年分のカット野菜の販売状況を調査しました。その結果、平成23年度から平成24年度にかけて、販売金額、販売個数ともに急激に伸びていることが明らかとなりました。また、千人当たり販売金額では、ミックス野菜がカット

ト野菜全体の4割を占めていることが明らかとなりました。

カット野菜の消費動向

全国の20歳以上の男女1500名に対して、カット野菜の購入に関するアンケート調査を行いました。その結果、簡便野菜においては、男女・家族構成別では独身者・単身者の、また、年齢別では高齢者の利用頻度が高い傾向が見られました。一品当たりの購入価格は、200円未満が大半を占めていました。

カット野菜の市場規模

上記の調査結果等をもとに、カット野菜の市場規模を推計したところ、原料の市場規模が600億円、カット野菜製造の市場規模が1330億円、カット野菜販売の市場規模が1900億円となりました。

輸入が急増した中国トウモロコシの需給事情

調査情報部 審査役 河原 壽

はじめに

中国は、アメリカに次ぐトウモロコシ生産国です。その大半は国内で消費され輸出货量はほんのわずかです。中央政府は、米、小麦の完全自給、トウモロコシも原則自給を基本とする政策を行っています。

しかし、2009/10年度（10月～翌9月）は干ばつなどにより大幅な減産となり130万トンが輸入され、その後の生産は回復し2011/12年度（12年度）の生産量は、1億9千万トンと過去最高となりましたが、旺盛な国内需要の増加や物流の未整備による高いロス率により消費量が生産量を上回りました。その結果、2011/12年度は523万トンが輸入されました。

トウモロコシの国際価格は、最大の輸出国であるアメリカの干ばつによる減産で、ブラジルなど南

米産が豊作とはいえ高止まりしています。

中国が世界のトウモロコシ需給に与える影響がますます大きくなっており、世界最大のトウモロコシ輸入国である我が国に与える影響が懸念されるところです。

生産動向

トウモロコシの作付面積は、需給のひっ迫により国内価格が高騰したことから、トウモロコシ栽培における農家の収益性が大豆栽培の農家の収益性を大幅に上回り、大豆からトウモロコシへの作物転換が進み大幅に増加しています。

特に、大豆の最大の産地である黒龍江省では大豆からトウモロコシへの作物転換が大幅に進展し、黒龍江省は吉林省を上回る中国最大のトウモロコシ産地となりました。

消費動向

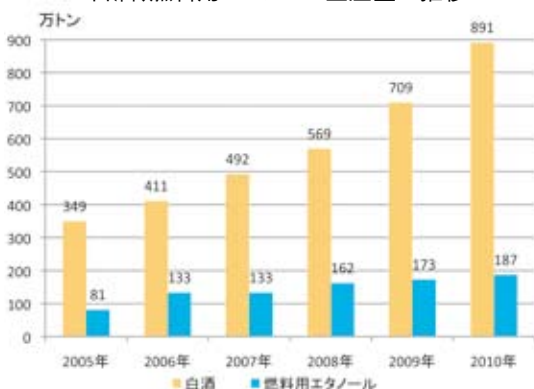
トウモロコシ消費量は、畜産業の発展による飼料用、でん粉やアルコール用が年々増加しており、トウモロコシ需給ひっ迫の主な原因となっています。飼料用消費は、豚肉、鶏肉、卵、牛乳製品消費拡大を背景に大幅に増加しています。

でん粉用消費は、でん粉の95%以上がトウモロコシから生産されることから、砂糖価格の上昇による異性化糖需要の増加を背景に増加しています。

また、アルコール用消費は主に飲料用と燃料用エタノールです。エタノール生産はトウモロコシの需給ひっ迫を受けて厳しい生産制限を受けていますが、飲料用は消費拡大を背景に増加しています。

これまで、トウモロコシを原料と

白酒、燃料用エタノール生産量の推移



資料：中国糖酒年鑑、中国軽工業年鑑

するエタノール生産は、主に貯蔵により品質が劣化した食用に適さないトウモロコシを原料としていますが、需給のひっ迫により新穀により生産されています。

エタノールの生産が制限されているとはいえ、200万トンにおよぶと推計されるエタノール消費も輸入増加の二因となっています。

輸入動向

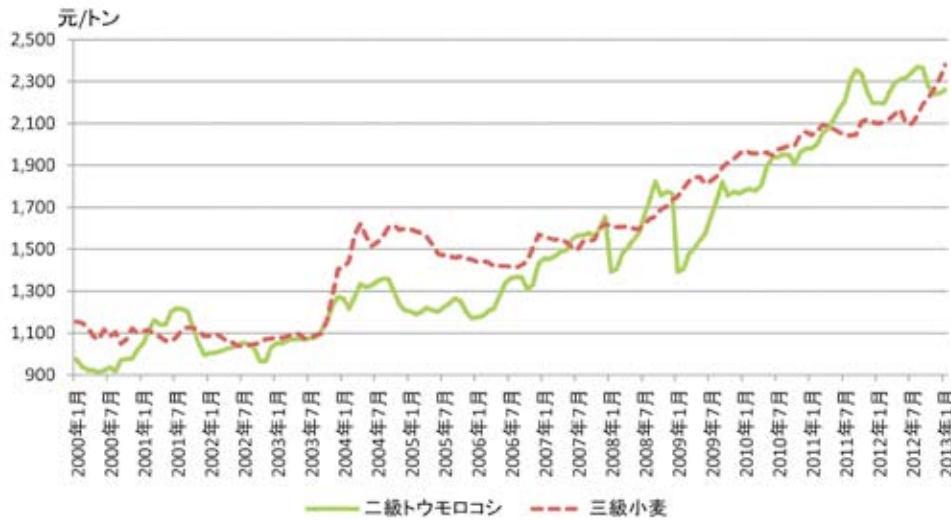
このように、トウモロコシの消費は、飼料用、でん粉・アルコール用の消費拡大を背景に増加してきました。

しかし、2012年になると、トウモロコシ国内価格の高騰は、乳用牛の飼養頭数の減少、酪農および養豚の零細農家の廃業をもたらし、飼料用消費はこれまでと比べ緩やかな増加と予想され、また、景気の後退により、でん粉・アルコール用の消費も緩やかな増加と予測されています。

また、2011/12年度のトウモロコシ生産量は2億トンを超えたときれており、トウモロコシの国内価格は2012年9月下旬以降下落に転じました。

2013年3月下旬における主産地である東北地域（黒龍江省、吉林省、遼寧省）の卸売価格は、

トウモロコシおよび小麦価格の動向



資料：中華糧網より機構作成

国家臨時備蓄買付価格を下回っているとされ、中央政府や地方政府による市場からの買付による備蓄積み増しが実施されている模様です。

2012年10月から2013年2月におけるトウモロコシ輸入

量は189万トンと、前年同期輸入量（239万トン）を大幅に下回っており、2012/13年度の輸入量は前年度を下回ると予測されます。

しかしながら、上述した大豆からトウモロコシへの作物転換は、大豆生産量の減少、大豆輸入量の急増を招いています。中国は世界最大の大豆輸入国であることから、トウモロコシの需給ひっ迫は、世界の大豆需給にも大きな影響を与えています。

また、トウモロコシの国内価格は小麦の国内価格を上回るまで高騰しました。このため、トウモロコシの飼料用代替需要として小麦の飼料用需要が急増し、小麦の需給ひっ迫の原因ともなり、小麦の輸入量も増加しています。

中国のトウモロコシの需給は、世界のトウモロコシの需給のみならず、世界の大豆、小麦の需給にも大きな影響を与えると考えられます。今後も中国のトウモロコシの需給動向に注視する必要があります。



山東省 トウモロコシ収穫後の乾燥

豊後牛にもっとセールスポイントを

ブランド確立に向けた大分県の取り組み

調査情報部 柴崎 由佳

はじめに

全国各地で数多くのブランドがつくられ、より一層の差別化が求められる中、大分県は肉のおいしさに関係があるオレイン酸をブランド牛認定の基準に設けました。

大分県の新たなブランド確立に向けた取組みの背景・経緯と、その課題解決に向けた取組みを報告します。

新たなブランド誕生の背景・経緯

大分県では豊富な草地資源を背景に、歴史的に県の中部に位置する久住飯田高原で繁殖経営を中心とした肉用牛生産が行われてきました。

図1に示すとおり、大分県の肉用牛飼養頭数は、肥育牛

1万4500頭、繁殖雌牛

1万9200頭となっており、肥育牛の割合が低くなっています。

豊後牛の生産を強化するために、大分県は近年肥育牛の増頭を進めてきました。

大分県は、豊後牛の認知度を高めるため、平成19年12月、「The・おおい豊後牛」というブランドを誕生させました。

ブランドの定義は、「大分県で生まれ、肥育された黒毛和牛で肉質等級3等級以上の牛肉」とされました。ただ、このブランドの確立に取り組む中で、さらにもう1つ、豊後牛にセールスポイントを作り、他県産和牛との明確な違いを作り出せないかと考えました。産地間競争が厳しい中、ブランド力の強化は必

要だと考えたのです。

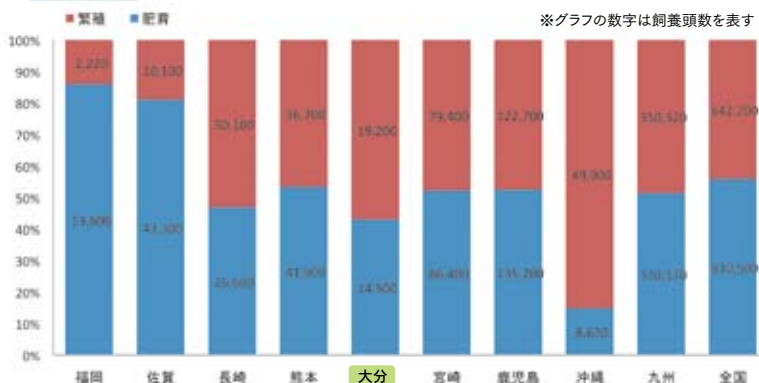
注目したのが「オレイン酸」でした。

おいしさを「見える化」

オレイン酸は、牛肉に含まれる不飽和脂肪酸という脂肪の成分で、血中コレステロールを低下させる働きがあるといわれています。また、オレイン酸が多く含まれていると、牛肉は風味と口当たりがよいとされます(図2)。

豊後牛の消費拡大や流通促進を目的とした県内関係団体が設立した、豊後牛流通促進対策協議会が県内で開催した試食会では、消費者が感じる味の違いはオレイン酸含有量の差と一致することが判り、これがきっかけの1つとなって「豊味(うま)

図1 肥育牛と繁殖雌牛の飼養頭数割合の県別比較



資料：農林水産統計：畜産統計(平成24年2月1日現在)

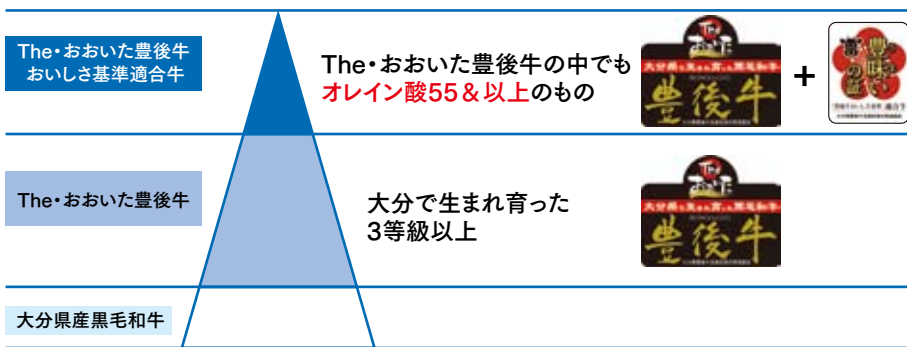
いの証（あかし）」が誕生しました。

このブランドは、これまでのブランド「The・おおいた豊後牛」に「オレイン酸55%以上」という新基準を加えたもので、平成23年2月9日より販売が始まりました。

県内だと畜される豊後牛すべてがオレイン酸の計測対象となり、計測の結果基準を満たす枝牛には証明書が発行されます。店頭販売では「豊味の証」のブランドマークが貼られます。「豊味の証」は「The・おおいた豊後牛」の基準も満たすため、両方のブランドマークが貼られます。

このように、消費者からみて牛肉のおいしさがブランドマークで分かるだけでなく、生産者にとっても出荷した豊後牛がブランドで流通したのかが見えるようになっていきます。

図2 ブランドの定義



「The・おおいた豊後牛」のブランドマーク

資料:大分県『新時代おおいたNo.73』



「豊味の証」のブランドマーク

課題と今後の取組み

「豊味の証」販売開始から2年、販売量の確保と消費者へのPRという課題がみえてきました。

現在、「豊味の証」として認定される豊後牛は「The・おおいた豊後牛」の2割弱と非常に低く、PR効果が薄れ、「豊味の証」の消費拡大につながりにくくなっています。

このため、「豊味の証」の流通量とのバランスを考えながら、消費者に認知してもらうため、飼料米やライスオイル（米胚芽油にシリカなどを加えて乾燥させた粉末）を牛に給与することで、オレイン酸含有量がどう変化するかといった試験や、小売り現場での「豊味の証」導入の動きが進められています。



写真:1頭1日当たり200グラム給与されるライスオイル。3ヶ月給与して、オレイン酸含有量の変化を調べる。

量を確保し、積極的なPRを展開し、生産者の生産意欲を高めるだけの価格設定へと転嫁するにはまだ時間が必要ですが、おいしさが見える化された県の新しいブランド確立に向けた各現場での役割に応じた地道な取組みを通じて、少しずつ認知度が高まっている状況であり、「豊味の証」がもつ可能性の大きさを感じさせます。

1. ヨーグルトとは

ヨーグルトは原料乳を加熱後、乳酸菌やビフィズス菌を加え、発酵させた食品です。

FAO及びWHOにより設置された政府機関であるコーデックス委員会が定める国際食品規格（コーデックス規格）はヨーグルトの定義を乳酸桿菌のラクトバチルス・ブルガリスと乳酸球菌のストレプトコッカス・サーモフィラスの2種類で乳酸発酵しているものとしていましたが、世界的なトレンドを受けて「あらゆる乳酸桿菌属と乳酸球菌のサーモフィラス菌」により発酵したのももヨーグルトの一種とするようになりました。

		属名	利用方法
乳酸菌	球菌	ラクトコッカス	バター、チーズ、ヨーグルト
		ストレプトコッカス	ヨーグルト、チーズ
		ペディオコッカス	みそ、しょう油漬物(対塩性)
		ロイコノストック	発酵食品
	桿菌	ラクトバチルス	チーズ、ヨーグルト、乳酸菌飲料、乳酸菌製剤、発酵産物
ビフィズス菌			ヨーグルト、乳酸菌製剤

乳製品の原料は牛乳だけではなく山羊乳や羊乳、水牛乳、馬乳などバラエティーに富んでおり、乳酸菌や酵母、カビ菌を使ったものなど各国で独自の発展を遂げています。

世界各国の代表的な乳製品

主な原料乳	地域	種類
牛乳	東欧	ヨーグルト
	北欧(スカンジナビア地方)	テッテメルク
	ロシア(コーカサス地方)	ケフィール
牛乳	ギリシャ	サコーラス
羊乳		
山羊乳	中近東	ラバン(ラブネー)
羊乳		
水牛乳	インド	ダヒ
	ネパール	
馬乳	モンゴル	アイラグ
	中央アジア	クミス(クーミス)

一方、日本では「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」のなかで「発酵乳」として分類されヨーグルトという用語は使用していません。

2. 乳酸菌と腸内環境

1908年にロシアのメチニコフが「老化は腸内腐敗による自己中毒」という説に基づき発表した「ヨーグルトによる長寿説」。

これが、現在のプロバイオティクスの基となる考え方となりました。近年、特にヒトの腸内細菌の研究を通して乳酸菌が免疫力を高め、がんや感染症に対する抵抗力を高めることもわかってきています。

『プロバイオティクス』とは

食することで腸内細菌のバランスを整えヒトに有益な作用をもたらす生きた微生物のこと。代表的なものが乳酸菌やビフィズス菌です。抗生物質（アンチバイオティクス）に対する言葉で、共生（プロバイオシス）が語源です。

3. 栄養豊富なホエー(乳清)

日数が経過したり移動中の振動などで表面に水分が出てくることがあります。

これは、ホエー（乳清）と呼ばれるもので、水溶性のタンパク質やミネラル、ビタミンが含まれていますのでそのまま食べられます。

また、ラクターゼにより乳糖が分解されているので牛乳でお腹を壊す方でも安心して食べることが

できるのもヨーグルトの魅力です。

4. 料理への活用方法

そのまま食べることが多いヨーグルトですが、加熱しても栄養は変わらず生理的効果は期待できます。

また、プレーンヨーグルトに肉を漬け込むと臭みをとるだけでなく繊維を乳酸がほぐし柔らかくジューシーに仕上がります。

漬物や調味料など、実は日本人の食卓に縁が深い乳酸菌。

ヨーグルトを食べながら日本に古くから伝わる乳酸発酵食品を見直してみるのも面白いかもしれません。



味噌汁にヨーグルトを加えると乳酸が味噌の成分を分解しアミノ酸が増加してうまみが増します。

alic (エーリック) 5月号 (No. 7)
2013年5月8日発行 (隔月発行)

発行元 独立行政法人農畜産業振興機構
(alic : エーリック)
Agriculture & Livestock
Industries Corporation
〒106-8635
東京都港区麻布台2-2-1
麻布台ビル
電話 03-3583-8196 (広報消費者課)
FAX 03-3582-3397
URL <http://www.alic.go.jp/>

※本誌掲載記事の転載をご希望の場合は上記
窓口までご相談下さい。

編集部から

今月の表紙はアスパラガスの写真です。5月はアスパラガスやたけのこなどが土の中から空へ向かって伸びてゆく季節、この時期は店頭には並ぶ野菜の種類も一段と豊かになります。シンプルにゆでるだけでもよし、焼いてもよし、ぬか漬けにしてもよし、多彩な食べ方で季節の野菜を楽しんでみてはいかがでしょうか。

<これからの予定>

◇2013年5月28日(火) alicセミナー
テーマ:「農業・農政のあり方を考える」
講師:名古屋大学大学院 生命農学研究科
教授 生源寺 眞一 氏

◇2013年7月3日(水) alicセミナー
テーマ:「ベトナム・タイの飼料事情」(仮)
alic調査情報部

(詳細はホームページで順次ご案内いたします。)

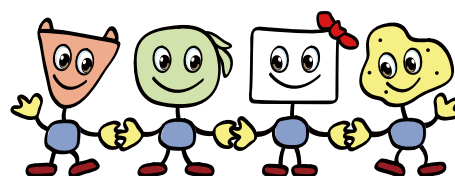
<画像貸出のご案内>

機構では、画像データの無料貸出しを始めました。貸出し用の画像は、フォトギャラリーで公開していますので、教育用素材などには是非ご利用下さい。



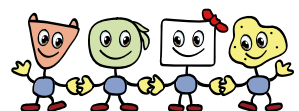
申込みの方法は、ホームページでご案内しています。

キーワードは、



次号は2013年7月3日発行です。

ご意見、ご感想等ございましたらお寄せ下さい。
どうぞ、よろしくお願いいたします。



alic 独立行政法人農畜産業振興機構（農畜産機構）
〒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



古紙/ULF配合率70%再生紙を使用しています

