

alic

エーリック

2014

1

月号

□ 第一線から

シラス台地でのでん粉原料用かんしょ栽培（鹿児島県）

□ レポート

オーストラリアの最近の肉牛生産・輸出事情

□ コラム

インドネシアの牛肉消費事情

alic

独立行政法人農畜産業振興機構

新年のごあいさつ



独立行政法人 農畜産業振興機構
理事長 佐藤 純二

謹んで新年のごあいさつを申し上げます。
当機構の業務につきまして、旧年中は皆様のご理解とご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

昨年一年間を振り返りますと、まず、家畜の飼料やでん粉の原料となる米国産トウモロコシが一昨年の干ばつによる大幅減産・価格高騰から一転して過去最高水準の豊作になると見込まれているものの、円安の進展などから畜産農家の購入価格

は高水準で推移しています。

食肉の消費は回復傾向にあり、牛肉・豚肉の卸売価格は堅調に推移しています。飲用向け乳価は、飼料価格の上昇から10月、5年ぶりに改定されたところです。

また、昨年の野菜価格は寒波の影響により高騰で始まりましたが、その後は天候に恵まれ、春には価格が低迷しました。夏以降は、少雨、記録的猛暑や台風の影響等により、高値傾向で推移するなど、野菜価格の変動の大きな一年でした。

一方、甘味資源作物については、てん菜が春先の長雨や低温、夏期の干ばつに見舞われ、さとうきびも夏期の干ばつや秋の台風に見舞われて、いずれも生産への影響が懸念されています。でん粉原料用いもの供給量の確保も引き続き課題となっています。

このような中であって、当機構においては、生産者の経営安定対策、畜産物・野菜などの需給調整と価格安定対策に加え、飼料価格高騰等に対応した緊急対策を実施しました。また、国内外の需給動向等の情報の収集提供の仕事も行っているところです。

昨年10月、機構は、独立行政法人としての創立10周年を迎えました。飼料価格や原油価格の高騰、口蹄疫などの家畜伝染病や、今もなお復旧復興の途上にある東日本大震災・東京電力福島第一原発事故の発生など、激動の10年間でした。農畜産業・関連産業の健全な発展と国民消費生活の安定に寄与するという機構の使命を果たすべく、経営安定対策などに加え、緊急事態に対応して各種の対策を迅速に実施してきたところです。

alic 1月号

エーリック

巻頭言

新年のごあいさつ……………02

機構の動き

平成25年度さとうきび・甘蔗糖関係検討会……………04

第21回加工・業務用野菜産地と
実需者との交流会……………05

第52回農林水産祭
実りのフェスティバルに出展しました…06

出前講座「砂糖の白さは天然の色」
……………07

第一線から

シラス台地でのでん粉原料用
かんしょ栽培（鹿児島県）……………08

レポート

オーストラリアの最近の肉牛生産・輸出事情
……………10

コラム

インドネシアの牛肉消費事情……………12

alic セミナー

タイの砂糖生産動向……………14

業務関連情報

冬野菜の今後の見通しと
利用のポイントについて……………16

地球にやさしい！
進化するでん粉の使い道……………18



■ 表紙の写真
でん粉用のサツマイモ

鹿児島県指宿市の
サツマイモ畑

昨年4月から第3期の中期目標期間がスタートし、農林水産大臣から示された新たな中期目標のもとで、これまで以上に消費者・生産者の視点に立つて、業務の質の向上や業務運営の効率化に取り組んでいるところです。

農畜産物の需給状況は今後とも予断を許しません。TPPをはじめとする対外交渉の動向からも目が離せない状況にあります。攻めの農業の展開ということで農政も大きく変わろうとしています。将来を見据えて環境の変化に柔軟に対応していく経営力が、これまでに必要

とされる時代です。

当機構には、我々が生きていく上で、なくてはならない大切な「食」を支える農畜産業・関連産業の皆さんを応援し、消費者の皆様への安定的な供給を確保していく役割があります。本年も、状況の変化に即応して機動的に、この重要な使命を果たしていきたいと考えております。引き続き、皆様のご理解とご協力のほど、よろしくお願いいたします。

本年が皆様にとって希望に満ちた明るい年となりますことをご祈念申し上げます。新年のご挨拶と致します。



岐阜県揖斐川町にて視察する佐藤理事長

機構の動き

1 平成25年度さとうきび・甘蔗糖関係検討会
久米島町立具志川農村環境改善センター 10月17日～18日

alic那覇事務所は、10月17日、沖縄県島尻郡久米島町で、さとうきび生産に関する諸課題について、認識を共有することなどを目的として「平成25年度さとうきび・甘蔗糖関係検討会」を開催しました。

検討会は沖縄・鹿児島両県のととうきび生産者、生産者団体、国内産糖製造事業者、研究者、行政など約200名の方々にご参加をいただきました。

検討会では、砂糖政策をめぐる現状と課題（農林水産省）、品目別経営安定対策への取り組み（沖縄県・鹿児島県）、砂糖の価格調整制度と生産性向上（鹿児島大学農学部）、製造事業者の取り組み（北大東製糖株式会社、生和糖業株式会社）などの報告を行いました。このほか、沖縄県および鹿児島県の生産者代表による担い手の確保などに向けた取り組みについての意見交換、研究機関からの成

果発表、久米島製糖ほ場の品種選抜試験などの現地視察を行いました。

生産者代表による意見交換では、鹿児島県大島郡喜界町の城

久集落受託部会の生駒部会長から、集落営農の取り組み、沖縄県島尻郡八重瀬町の八重瀬町具志頭さとうきび生産組合の福地組合長から、集落内の遊休地を借り受け

て、生産を行う取り組みなど、各地域における担い手確保や生産維持に向けた取り組みが紹介されました。



現地視察風景



生産者代表による意見交換の様子

a l i cでは、平成18年度から野菜ビジネス協議会との共催により、野菜産地と実需者とのマッチングの場を提供するため、交流会を開催しています。

○初めて九州で開催

10月31日、冬春野菜を中心に主力産地である九州地方で初めてのなる21回目の交流会を、福岡国際会議場で開催しました。

今回は、地元である九州を中心に、過去最多の117の事業者・団体が出展し、これまでの地方開催のなかでは過去最高となる580名



来場者で賑わう会場内

の来場者(実需者等)が訪れ、積極的に商談が行われました。

○大好評の試食コーナー

「特別商談会コーナー」では、事前申込みのあった134件の商談が行われました。また、「試食コーナー」では、出展者が持ち寄った「自慢の野菜」が70種以上もビュッフェ台に並び、多彩な種類のサラダを求める来場者であふれていました。



色鮮やかな野菜が並ぶ出展者ブース



特別商談会コーナー

明会を行いました。

また、野菜ビジネス協議会によるセミナー・パネルディスカッションでは、異常気象時の対応策、契約取引向けの栽培に関する問題点、産地側・実需者側双方への要望等が活発に意見交換され、多くの聴講者が熱心に耳を傾けていました。



契約野菜関連事業説明会



セミナー・パネルディスカッション

セミナー会場では、農林水産省の担当官と連携しながら、リレー出荷の特例措置を含む契約野菜関連事業の説明

○実需者ニーズへの産地の

対応体制の強化を期待

昨年度、a l i cで実施したアンケート調査では多くの農協が、今後、加工・業務用野菜の取引を「拡大」する意向であることが明らかになりました。

また、近年、企業が業務用カット野菜等の製造・販売分野の取組みを強化する動きが活発化しており、実需者ニーズに対応した産地の体制強化がますます期待されています。今回の交流会でも、産地・生産者と実需者とのマッチングの取組みの重要性が改めて認識されました。

a l i cでは、今後も、継続的に交流会を開催することにより、産地と実需者のマッチングの場を提供していくこととしています。



試食コーナー

すがすがしい秋晴れのなか、第52回農林水産祭「実りのフェスティバル」が11月18日（金）～19日（土）に明治公園（東京都・新宿区）で開催されました。

このイベントは農林水産祭の一環として農林水産業への深い理解を一般国民に広めるために毎年、開催されています。

alicブースでは、沖縄から空輸で届いた高さ2メートルにも



多くの来場者でにぎわう明治公園

なるサトウキビ「農林27号」や北海道のてん菜のほか、沖縄県の黒糖、野菜や畜産物の情報誌などを展示しました。

砂糖の歴史などを紹介したDVDの上映では、子どもたちが食い入るように画面を眺めていたほか、日頃、なかなか目にすることができない砂糖の原料に多くの方が足を止め、品種や加工の方法、砂糖の栄養などについてたくさんのご質問がありました。

なかには、昔、サトウキビを栽培していたという方もおり、日本の農業について様々な面からお話をしていました。

当日は、都道府県や農協による農林水産業に関わる様々なブースが並び、各地の自慢の製品の販売や試食、ワークショップなどが開催されました。

天候に恵まれ、2日間で3万1千人の方が来場し、大人から子供まで楽しめる秋のイベントとなりました。



これがてん菜！重い！



沖縄のさとうきびはこんなに大きくなります。

alicでは、砂糖についてより詳しく知りたいという声にお応えして、職員が出向いて説明等を行う「砂糖の出前講座」を実施しています。昨年11月20日（水）には鹿児島県薩摩川内市の鹿児島純心女子大学において「砂糖の白さは天然の色」をテーマに開催しました。今回の受講生は、鹿児島県下で唯一の管理栄養士養成課程である看護栄養学部健康栄養学科の1年生約50人です。



「砂糖を支える仕組み」の紹介

○日本の砂糖を支える仕組み

出前講座では、まず特産調整部の秋吉管理課長から、北海道のてん菜や鹿児島県および沖縄県のサトウキビに関わる砂糖産業がその地域の経済や雇用において重要であること、砂糖には大きな内外価格差があること、そして農業所得の確保や国内産糖の安定的な供給を図るための仕組みである「糖価調整制度」の運営が必要であることなどについて、パンフレットやスライドを使って紹介しました。受講生は聞きなれない制度の話に真剣に耳を傾けていました。



ろ過実験を行う斎藤氏

○原料糖の脱色実験

白い砂糖は漂白剤による処理を施した健康に悪いものと誤解されている方もあるようです。

そこで、精糖工業会の斎藤顧問を講師にお招きし、日本の精製糖工場で実際に使用されている設備と同様の原理により、水に溶かした原料糖を活性炭やイオン交換樹脂を使用して、濃い茶色の砂糖液から不純物などを取り除いた無色透明の砂糖液ができるまでのろ過実験を実演していただきました。また、砂糖の製造方法、砂糖の化学や歴史などについても幅広く講義していただきました。

受講生からは、「糖液が本当に無色透明になることに驚いた」「製造工程の一部を間近で観察できたことで正しい知識が広がった」などの感想を聞くことができました。

今回の出前講座が、将来、栄養指導や食育の場で役立つことを期待しています。



茶色い原料糖から透明のファインリカー(糖液)への過程



質問を沢山いただきました

シラス台地でのでん粉原料用かんしょ栽培 〜鹿児島県肝属の田島晴海さん〜

きもつき たじまはるみ

◆肝属地域の概要

鹿児島県肝属地域は、大隅半島のほぼ中央に位置し畜産やかんしょ栽培などが盛んです。

南九州地方（鹿児島県及び宮崎県）は、台風の常襲地帯であり、シラス台地とよばれる保水性が低い火山灰性の土壌で農作物を栽培するには不向きとされていますが、かんしょは、台風などの自然災害にも強く比較的安定した生産が可能であるため、この地方の基幹作物として栽培されています。

でん粉原料用かんしょは、地元のでん粉工場加工されることにより、工場や原料の輸送に雇用が生ま



れ、地域の経済に重要な役割を担っています。

◆でん粉原料用かんしょ栽培に取り組む田島さん

この地域で農業を営んでいる田島晴海さん（48歳）は、でん粉原料用かんしょを作って13年目の専業農家で、JA鹿児島きもつき澱粉用甘藷生産者部会の会長を務める地域のリーダー的

存在でもあります。

以前は、鹿児島県内の他の地域で自動車の整備士として働いていましたが、ふるさとに帰りたいという気持ちがかんだんと強くなり、35歳の時に実家の農業を引き継ぎ、現在ではでん粉原料用かんしょを120アール作付けしています。このほか、だいこん、ばれいしょ、キャベツなども作っています。

◆栽培技術向上を目指す田島さんの挑戦

でん粉原料用かんしょ栽培には、苗を育てる「育苗」、土を柔らかくしてならす「耕起・整地」、肥料を与える「施肥」、苗を植



え付ける「植え付け」、かんしょを畑から取り出す「収穫」、雑草を駆除する「除草」、害虫を駆除する「防除」、畑に水をまく「かん水」などの多くの管理作業があります。

「最も大変な作業は、苗

の植え付け。一人で植えられるのは、1日当たり10〜15アール程度で、見た目よりはるかに重労働だよ」と田島さんは語ります。

また、「私は、Uターンして農業をやり始めたので、農業に対しての先入観がない。部会の仲間から聞いた良いことや、自分で良いと思ったことは、積極的に経営に取り入れることにしている」と語ります。

最近、特に力を入れていく取組みは、通常、10アール当たり約2千5百〜3千本植え付けするところを、1千5百本に減らして植え付けることです。

太陽光を浴びやすいようにと、独自のアイデアで苗を南向きに挿すため、機械に頼らず、あえて手植えにこだわっています。

また、できる限り畑を見回り、適期に管理



9月 青々と茂ったかんしょ畑

作業を行い1本、1本の苗を大切にかんしょを大きく育てることにより、ほかの農家と同程度の単収を得るとともに、生産コストの低減につなげています。

「まだまだ、私だけのチャレンジですが、将来、これらの取り



9月 収穫前のほ場をバックに田島さん

組みが仲間に提言できる栽培技術になればいいと思う」としみじみ語ります。

◆単収の向上に向けて

「南九州地域において、かんしょはなくてはならない基幹作物。次世代を担う若者たちとともに農業に携わりながら栽培技術を向上

させ、地域の農業を盛りたてていきたい」という思いから、生産者部会の研修会などを積極的に開催し、単収の増加につながる技術指導や担い手の育成に力を入れています。

「農業は大きなジグソーパズル。栽培技術、知識というピースを探して、毎

年、少しずつそのピースをパズルに埋めていく作業をしているようだ。完成するには、長い年月がかかる。将来の目標は、植え付け本数を減らす方法で生産コストの低減を図り、単収5トンを取るのが目標だ」と語る田島さんの目は輝いています。



10月 収穫作業



大きく育ったかんしょ

オーストラリアの最近の肉牛生産・輸出事情

調査情報部 伊藤 久美

はじめに

オーストラリアは日本にとって、最大の牛肉輸入相手先です。アメリカでの牛海綿状脳症（BSE）発生により、アメリカ産の輸入が停止された2004年には、オーストラリア産が牛肉の輸入量に占める割合は9割を超え、我が国の輸入牛肉需要を支えました。アメリカ産の輸入が再開されてからは、オーストラリア産の割合は減少傾向にあります。2012年度は61%と、なおも最大の牛肉輸入相手先です。

牛のと畜数が増加

オーストラリアでは、2012年後半から、牛のと畜頭数が増加傾向にあります。2013年10月のと畜頭数は、前年同期を14・1%上回る700万821頭

牛と畜頭数の推移



資料：オーストラリア統計局 注：2013年はMLAによる見直し

となつていきます。これは、肉牛生産のさかんなクイーンズランド州などの干ばつが影響しています。

干ばつにより放牧が困難に

オーストラリアの肉牛は、放牧による生産が主体です。と畜される肉牛の7割が、牧草で育てられます。フィードロットと呼ばれる肥育場で、穀物などを主体とした飼料を与えて生産される肉牛についても、フィードロットに導入されるまでは、放牧で飼養されます。

このため、干ばつにより放牧地の牧草が減少すると、生産者は牛の放牧が困難になることから、食肉用としての出荷が増加します。オーストラリアでは、干ばつが肉牛生産に大きな影響を及ぼしています。

生産量の増加分は海外へ

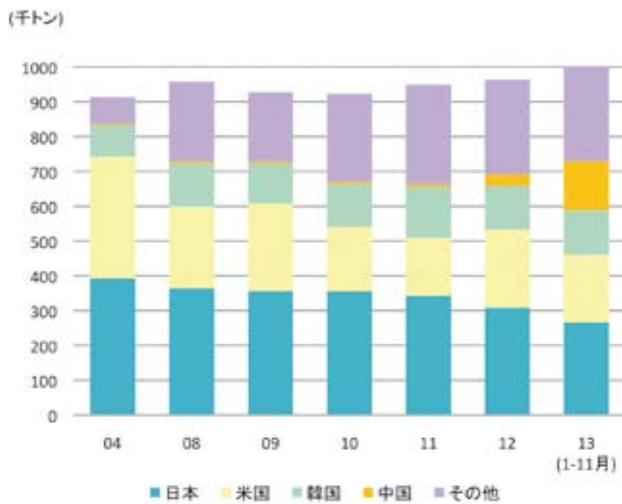
と畜頭数の増加による牛肉生産量の増加分は、海外市場に仕向けられ、2013年1～11月の牛肉輸出量は、前年同期比14・3%増の100万3134トンとなりました。これは、過去最高となった2012年（96万3779トン）を超える水準となっています。

こうした中、最大の輸出先である日本向けは、日本国内市場でのアメリカ産との競合により、同年1～11月輸出量で26万5911トン（前年同期比6・8%減）にとどまっています。

中国への輸出拡大

オーストラリアにとって、2013年に最も輸出が拡大した市場は中国です。中国は2011年まで、オーストラリアの輸出量

牛肉輸出量の推移



資料：オーストラリア農漁林業省(DAFF)

全体の1%にも満たない市場でした。それが、2013年1～11月では14万729トン(同5・6倍)と、日本、アメリカに次ぐ3位の輸出市場となりました。中国向けの増加は、経済成長や所得向上による食肉消費の増加、インフラ整備に伴う食肉流通経路の拡大、食の安全への関心の高まりによる輸入品への需要増などが背景となっています。また、輸出される部位も多様化しています。すね肉やもも肉のほか、日本では牛丼チエー

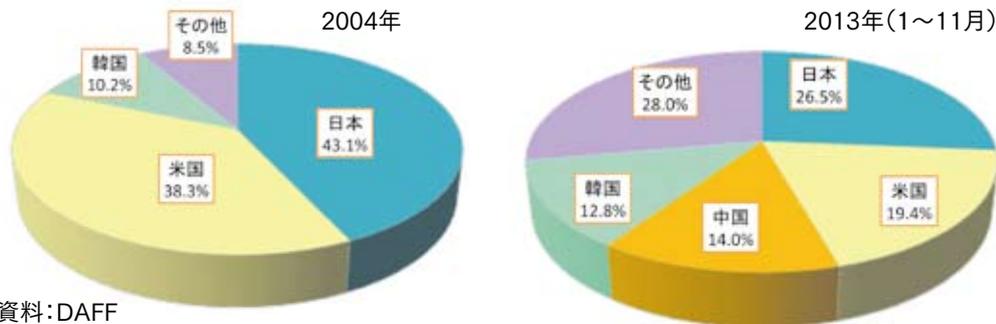
日本への輸出量にも影響

ンで使用されるばら肉なども、中国に多く向けられるようになりました。オーストラリアは、所得の向上などによって食肉需要が高まる東南アジアや中東へも、近年、輸出を伸ばしています。こうした新たな市場からの引き合いは、オーストラリア産の牛肉輸出価格の上昇にもつながっているとみられています。

オーストラリア

食肉家畜生産者事業団(MLA)によると、2014年は、干ばつが緩和されつつあることで肉牛出荷が減少することから、牛と畜頭数および牛肉生産量の減少が見込まれています。このため、2013年を通して好調だった牛肉輸出も、2014年にはやや減速するものと

牛肉輸出先国の変化



資料：DAFF

みられます。牛肉輸出量の減少が見込まれる中、新たな市場の動向は、量や価格面で、日本向けの牛肉輸出に影響することも考えられます。



放牧中のヘレフォード種



サンタガートルーディス種

インドネシアの牛肉消費事情

インドネシアは、日本から南

に6000kmの赤道付近に位置し、国土面積は日本の約5倍、人口は約2億2億3800万人（2010年、インドネシア中央統計庁）と、いずれも東南アジア最大を誇ります。また、人口の大多数はマレー系住民ですが、多民族国家であるため、民族や言語、宗教は多様性に満ちています。特に国民の約9割がイスラム教徒であり、世界最大のイスラム人口を抱える国と言われています。

イスラム教では、宗教上、食に関して禁じられていることがあります。なかでも豚肉が禁じられていることは有名です。豚肉はもちろんのこと、豚から作られた調味料や加工品も同様です。このため、イスラム教徒が多いインドネシアでは、食肉消費のほとんどが鶏肉

と牛肉によるものです。

イスラム教徒にとって

重要なハラール

インドネシアのスーパーの食品売場に足を運ぶと、ハラール（イスラム教で「許された」の意）マークを目にすることがあります。食肉についてみると豚以外の牛、鶏などであっても、イスラム教の作法に従ってと畜されなければ、口にすることはできません。イスラム教の戒律に違反していないと



インドネシアのハラールマーク

認定され、食べてよいとされる食品には、ハラールマークが付いています。

インドネシアのハラールマークは、2009年ごろから飲食店などでも使われるようになり、国内の認知度が高まっています。また、最近ではマークとともに、食の安全性や健康志向をうたう商品も販売されており、非イスラム教徒の間でも注目されています。

今後の伸びが

見込まれる食肉消費

インドネシアの1人1年当たり食肉消費量は、11・6kg（2009年、FAOSTAT）と、日本の4割程度です。なお、消費は、首都ジャカルタなど一部



様々な牛肉の加工品を取り扱うスーパーの売り場

の地域に集中しており、食肉の消費構成も民族、宗教によって異なることから、地域差は大きいとされています。

また、牛肉は大豆を原料とするタフ（豆腐）などとともに、良質なタンパク源として注目されてお

調査情報部 木下 瞬

り、近年では、観光客、外国人居住者などの需要増加や国民の平均所得の向上などによって、著しく消費が伸びています。

多様なインドネシアの牛肉料理

インドネシア料理は、数多くの香辛料やハーブが使われ、独特の味付けがなされます。多種多様な民族が混在するインドネシアでは、料理も地域によって色々なアレンジが加えられ、実に様々です。牛肉を使った料理としては、肉団子のパツソや、牛肉をココナツミルクと香辛料で長時間煮込んだルンダンが定番です。このほかの料理も、牛肉の色々な部位が使われ、焼いたり、炒めたり、煮たり、揚げたりと、バリエーション豊かです。

現在、インドネシア政府は、牛肉自給率向上のため、国内の牛肉生産振興に力を入れています。2億3800万人の人口を抱える巨大市場で、この先も牛肉の消費量は伸びるとみられ、国内の需要を満たせるかどうか注目されます。



庶民の台所となるジャカルタ市内の市場
様々な牛肉の部位が並ぶ



牛肉を長時間煮込んだルンダン
インドネシアを代表する料理の一つ



牛肉団子のパツ、その用途はスープなど様々



牛肉は、家庭以外にも屋台や大衆食堂でも多く消費される

10月11日に開催したa i i cセミナーでは、タイの砂糖生産動向について、職員が調査報告を行いました。

国際砂糖価格の下落を背景とした砂糖生産の動向

タイは、世界有数の砂糖、タピオカでん粉（キャッサバが原料）の生産・輸出国で、砂糖の生産量は世界第5位、輸出力は第2位、また、タピオカでん粉は生産量、輸出力ともに世界第1位となっています。

○収穫面積増加の背景

タイのサトウキビ収穫面積は、国際砂糖価格の上昇や害虫被害によるキャッサバからの作付転換により、2008/09年度から2010/11年度にかけて増加し、現在もその水準を維持しています。2012/13年度は「サトウキビ・砂糖委員会」が定めるサトウキビ価格が、年度初頭は引き下げられたものの、別途、サトウキビ・砂糖基金からの上乗せがあったた

図 サトウキビの収穫面積および国際砂糖価格の推移



資料：収穫面積は OAE “Agricultural Statistics of Thailand”、国際価格はインターコンチネンタル取引所

め、農家の生産意欲は維持され、収穫面積も維持されると考えられます。

○サトウキビの増産に向けて

タイのサトウキビ生産は天水利用が多いため、年度により単収が大きく変動します。政府は、単収の安定による農家の収入安定を目指すため、適地適作とかんがい、土壌改善などを考慮し、単収と生産量の増加を目指す農地ゾーン

グ制度の導入を2013年2月に公表しました。

○製糖業の課題と動向

タイの砂糖工場の1工場当たりの能力は、主要な砂糖輸出国であるブラジル、豪州とほぼ同水準である一方で、原料となるサトウキビの集荷量が少なく、生産効率の向上が課題となっています。そのため、工場は収穫作業の請負など生産現場に直接関与し、より多くのサトウキビを確保する動きを進めています。

また、労働者最低賃金の引き上げにより、工場、サトウキビ農家はともにコストが上昇しています。

砂糖工場は、これに対して糖蜜によるエタノール生産やバガス（搾汁後の残さ）発電など経営の多角化や、小規模工場を

傘下に収めるなどの対策を進めているほか、付加価値の高い白糖での輸出力を増加させています。

またアセアン諸国との関係では、域内の関税撤廃による輸出市場の拡大が見込まれているため、経営効率の向上と共に、アジアの砂糖供給国としての発展が期待されます。



表 燃料用エタノールの需給動向

(単位：千kl)

	2009年	2010年	2011年	2012年	2013年
生産量	401	426	520	655	930
輸入量	0	0	0	0	0
輸出量	15.6	48.2	139.3	303.9	130.0
消費量	390	372	370	389	800
期末在庫	42.4	47.6	57.5	20.0	20.0

資料：米国農務省“Thailand Biofuels Annual 2012,2013”

注：2012年は見込み、2013年は予測

燃料用エタノール政策の

砂糖・でん粉産業への影響

○燃料用エタノールの政策

タイでは、「再生可能・代替エネルギー開発計画2012-2021」を策定し、2021年のエネルギー総使用量における再生可能・代替エネルギーの比率を25%、2022年の燃料用エタノールの生産目標を1日あたり9千キロリットルとするなどの目標を掲げています。

○燃料用エタノールの生産動向

燃料用エタノールの原料作物には、サトウキビ(糖蜜)とキャッサバが採用されています。ただし、サトウキビの糖蜜は他用途への需要が大きく、一方のキャッサバはエタノール原料としての余力があるため、今後キャッサバ由来のエタノール生産が拡大する可能性があります。

○燃料用エタノールの

価格動向と需給動向

タイ政府は、エタノールを混合した割合に応じてガソリンよりも価格が安くなるように調整することで、エタノール混合ガソリンの消費量を伸ばす試みを行っています。また、2013年1月のレギュラーガソリンの販売停止によりエタノール混合ガソリンの消費が大幅に増加し、需供がひっ迫すると見込まれます。このため、輸出量の大幅な減少、あるいは輸出の停止も考えられます。

○砂糖・でん粉産業への影響

タイでは、燃料用エタノールの原料作物の作付面積や単収の向上を目指した計画が策定されており、その効果が期待されています。

一方で、エネルギー政策による砂糖・でん粉産業へのマイナスの影響も懸念されています。

砂糖産業では、サトウキビから油ヤシへの作付け転換が考えられます。また、エタノール需要のひっ迫により、糖蜜を経ることな

くサトウキビの搾り汁から直接エタノールを生産する可能性もあり、サトウキビ生産の拡大がなければ、砂糖生産にも影響する可能性があります。

でん粉産業にとつては、エタノールの買付け価格の引き上げやキャッサバの価格の見直しの可能性から、エタノール仕向け量の増加やキャッサバ生産者の生産意欲低下につながるキャッサバ価格の見直しの可能性が考えられます。



キャッサバ畑

昨年は野菜価格変動の大きな年でした。

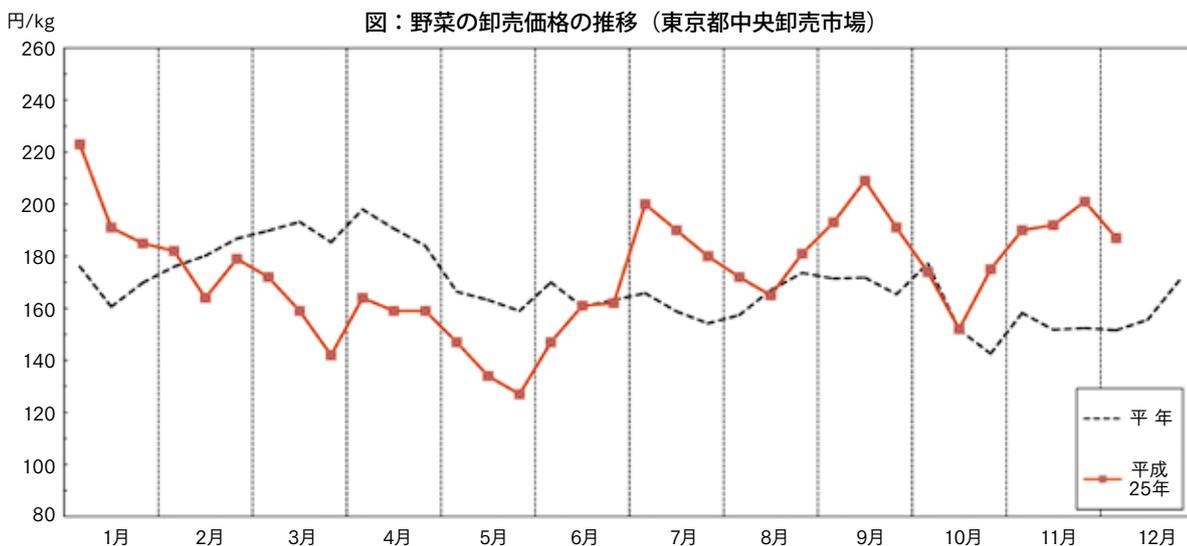
夏以降では曇天、少雨の影響による生育不良により7月は入荷量が減少、8月には一旦、落ち着いたもののその後、立て続けに接近した台風もあり高騰する等、秋以降も野菜の価格は乱高下しながら高めに推移しました(図)。

天候に左右される

野菜生産

野菜の生産は天候に大きく影響されます。台風による雨風により定植した苗が流されてしまったり、ほ場のぬかるみにより収穫作業に遅れが出るなどの問題のほか、果菜類の落果、レタスなどの葉茎菜類では葉に穴が空いたり、腐りやすくなるなどのダメージを引き起こします。また、日照不足は特にトマトなどの果菜類の色づきに影響を与えます。

図：野菜の卸売価格の推移（東京都中央卸売市場）



資料：農林水産省「青果物卸売市場調査」

注：キャベツ、はくさい、レタス、ほうれんそう、ねぎ、にんじん、だいこん、たまねぎ、ばれいしょ、さといも、トマト、なす、ピーマン、きゅうりの14品目の旬別価格の平均値。

注：平年とは、過去5カ年(平成20年～24年)の旬別価格の平均値である。

野菜の「産地リレー」

南北に長い地形から、日本の野菜栽培は主に、夏場は北海道、東北、関東、冬場は四国、九州と産地がリレーをするように移動していきます。

9～11月は産地が寒冷地から暖地へ切り替わる時期ですが、今年は夏の少雨、高温の影響から東北産が早めの出荷終了を迎えたことと、10月は台風が多く接近したこと、また、11月の低温により葉物野菜などの生育が遅れたことから入荷量が減少しました。

冬野菜の需給・価格の見通しについて

alicでは、野菜の需給状況の周知、消費拡大の促進などを進め、需給の速やかな安定に貢献していくために「野菜需給協議会」を毎年3回開催しています。

協議会は生産者団体、流通団体、消費者団体などにより構成

平成25年産秋冬野菜の需給・価格の見通し

品目	主な産地	見通し
キャベツ	愛知県・千葉県・神奈川県	12月から2月は前年並みとなり、3月は安値であった前年を上回る見込み。
だいこん	神奈川県・千葉県・徳島県	12月及び1月は高値であった前年を下回るが、2月は前年並みとなり、3月は安値であった前年を上回る見込み。
たまねぎ	北海道	北海道産が小玉傾向であり、出荷量が減少するため、冬の間は安値であった前年を上回る見込み。
にんじん	千葉県・愛知県・長崎県	12月以降は平年より高値であった前年並みの見込み。
はくさい	茨城県・愛知県・兵庫県	12月～2月は高値であった前年並み、3月は産地が切り替わり、順調な出荷となるため安値であった前年並みの見込み。
レタス	静岡県・兵庫県・香川県	12月及び1月は産地が切り替わり、生育が順調であったため、高値であった前年を下回るが、2月は前年並となり、3月は安値であった前年を上回る見込み。

資料：平成25年度第2回野菜需給協議会「開催概要」

されており、生産者団体等から聞き取った情報提供等をもとに野菜の生産、出荷、価格について今後の見通しを立てて公表しています。

昨年11月に公表した、この冬の主な野菜の価格は左の通りとなっています。

「ベジ探」活用のヒント

alicでは野菜情報総合把握システム【ベジ探】を運営し、生産者から消費者まで幅広いユーザーを対象に野菜に関する情報(市況、気象、輸出入動向、消費動向等)を提供しています。

①野菜需給・価格動向レポート

alicでは協議会に関する情報のほか、毎月第1月曜日と第3月曜日に「野菜需給・価格動向レポート」を発行し、主要品目の出荷・価格動向と見通し、輸入動向等を提供しています。

②卸売価格の推移

小売価格は日々の卸売価格をもとに形成されています。



ここでは、野菜の日々の入荷量と卸売価格の推移を平年と比較して一目で確認することができます。

③「おすすめ野菜」コーナー

価格の見通しなどを踏まえながら、お手頃で美味しい旬の野菜の情報をタイムリーにお届けしています。

冬野菜の栄養

冬に旬を迎える野菜は、にんじん、だいこん、ごぼう、かぶ、さといもなど地中で育つ根菜類とはくさい、ほうれんそう、こまつななどの葉茎菜類があります。

根菜類、特にだいこんの辛み成分であるイソチオシアネートはがん予防や殺菌作用などが期待されていますが、すりおろしたりカットした際に細胞が破壊されることで生成されます。また、食物繊維も多く含まれており、胃腸の調子を整え便秘解消に効果が期待できます。

はくさいなどの葉茎菜類は淡白な味のため、どんな味付けにも合いません。冬の定番料理、鍋ものにも欠かせない存在です。

冬野菜のレシピ 〈はくさいと牡蠣のちり蒸し〉

甘みが増して美味しい冬のはくさいとぷっくり太った牡蠣を使った、フライパンでできる簡単なレシピです。ぜひ、お試しください。



① はくさいは葉はざく切り、軸は縦半分にして2〜3cm程度のそぎ切りにする。血に昆布⇒はくさいの軸の順に重ねる。



② フライパンなどの平鍋にザルや網を置き、かぶらない程度に水を張り、フタをして火にかける。沸騰したら①を入れ、フタをして約4分加熱する。



③ しめじを小房に分けておく。はくさいの軸に透明感が出てきたら、はくさいの葉を平らに広げ、豆腐、しめじ、牡蠣を乗せ、酒を振る。牡蠣の表面が白っぽくなり、プリッとした弾力感が出てくるまで、約4分再度蒸す。



④ 万能ねぎともみじおろしをトッピングし、ポン酢しょうゆを添える。



<牡蠣の処理方法>

ザルに入れて、海水程度の塩水につけて揺すりながら洗う。真水に替えてもう一度揺すり、水気をきる。

<簡単!もみじおろし>

だいこんおろし(10〜15g)と一味唐辛子(適量)を混ぜるだけ。辛さは一味唐辛子で調節できます。



材料(1人分)

牡蠣(加熱用)	5個
塩	適量
はくさい	大1枚
しめじ	20g
木綿豆腐	1/4丁
だし昆布	5cm
酒	大さじ1/2
万能ねぎ	適量
もみじおろし	適量
ポン酢しょうゆ	適量

出典：ベジジャス第11号 レシピ作成：高松京子

でん粉は、さまざまな作物を原料として作られます。その用途はとても広く、たとえばパン、インスタント食品、えびせんべいなどの焼き菓子、飲料ではビールや発泡酒、また食料品にとどまらず、オブラートや製紙、化粧品、印刷インキなどの原料としても利用されています。

近年、その用途はさらに広がり、でん粉の特性を生かした地球にやさしい製品の開発が進んでいます。今回は、環境に配慮した資源としてでん粉を使った製品についてご紹介します。



かんしょ



とうもろこし



キャッサバ



ばれいしょ



でん粉を使って作られる

可食容器

身近な可食容器と言えばソフトクリームのコーンがありますが、従来の小麦を主原料とした可食容器は、強度や耐水性が弱点でした。そこで、ばれいしょでん粉を主原料にして強度を強めたでん粉由来の可食容器が開発されました。これはプラスチック製容器の代替品として、主に祭り会場や「ご当地グルメ」など食関係をはじめとした野外イベントでの使用が試みられています。

でん粉由来の可食容器はプラスチック製のものとは違い、容器として使用した後は食べることができ、で、ゴミの削減につながります。また、イベントの主催者側にとっても、エコ活動に貢献しているというPRにつながることや、イベント終了後のゴミの回収作業にかかる人件費を削減できるなど、導入のメリットがあるとと言えます。

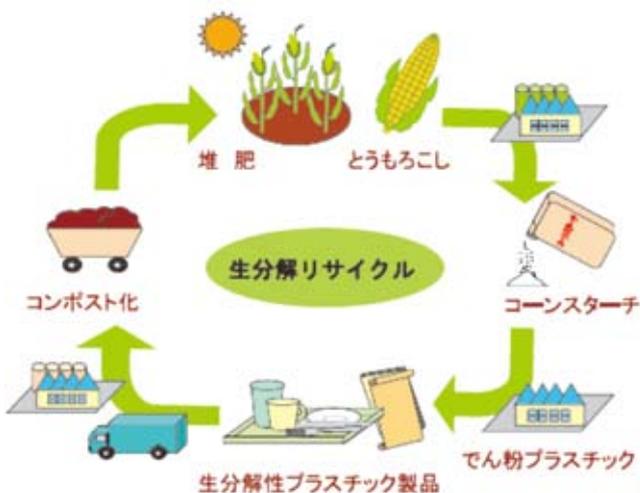
でん粉を使って作られる

バイオプラスチック

地球にやさしい素材として注目されているのが、とうもろこしなどでん粉を原料にして作られるバイオプラスチックです。このバイオプラスチックは、緩衝材、ボールペンのポディー部分、インキ・塗料などに使われています。従来のプラスチックは、廃棄物の処理が問題となっていました。このバイオプラスチックは、使用後微生物により分解されるため、

生ゴミと同様の処理ができ、さらにはコンポスト化により、肥料等へ利用することも可能です。

バイオプラスチックは、コストの面で割高になるなど改善すべき点がありますが、でん粉は環境に配慮した資源として利用が拡大する可能性があります。食料品に限らず、生活の中で多様に使われるでん粉の用途に期待が高まります。



alic (エーリック) 1月号 (No. 11)
2014年1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、鹿児島県のでん粉原料用かんしょ(サツマイモ)です。鹿児島県で生産されるサツマイモの約8割は加工用で、表紙の写真のように白い色をしています。加工用のサツマイモのうち約半分近くがでん粉用で残りは焼酎用として使われています。サツマイモからでん粉に加工されるのは今が最盛期で、多くは食品の原料として利用されますが、蕨粉や葛粉に利用されることもあります。寒さの厳しい折は葛湯で暖まってみてはいかがでしょうか。

<これからの予定>

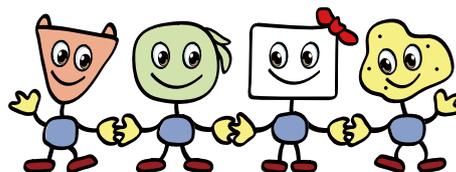
◇2014年1月29日(水)alicセミナー
alic調査情報部
テーマ:「インドネシアの牛肉需給をめぐる最近の状況」
(詳細はホームページで順次ご案内いたします。)

<料理レシピのご案内>

機構では、「色で季節を食べるレシピ」と題して季節の食材を使用したレシピをご紹介します。
素材を生かしたレシピで、食卓にアクセントを付けてみてはいかがでしょうか。

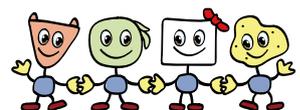


キーワードは、



次号は2014年3月5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

