

alic

エーリック

2014

5

月号

□ トップインタビュー

野菜の消費と食料自給率

東京青果株式会社 代表取締役社長 川田 一光氏に聞く

□ 第一線から

長寿と子宝の島でのさとうきび作り

～鹿児島県徳之島 西彦二さんの取り組み～

おいしいメロンを届けるために

～茨城県鉾田市 生産量日本一の産地の取り組み～

alic

独立行政法人農畜産業振興機構

野菜の消費と食料自給率

健康な食生活や、食品ロスの削減について関心が高まっています。

日本最大の青果物卸であるとともに、荷受け業務だけではなく、青果物の摂取を通じての健康増進や循環型社会への取り組みを進める川田社長にお話を伺いました。

——まず、日本人を取り巻く食料事情をどのようにお考えですか。

今の食料自給率は39%くらいでしょうか。その自給率を将来的に50%にするとの目標が掲げられています。そのために必要な措置があると思います。その一つの目玉が、大規模農業にしていこうということ。もう一つは、耕作放棄地を再度耕して、自給率を上げること。

こういった方策も必要だと思いますが、一方で、なぜ自給率が下がったのかという検証が重要だと私は思います。食料事情から言えば、日本の自給率が下がった最も大きな原因は、食の欧米化だと思います。

——日本人の食生活をどのような方向に

持っていけば良いのでしょうか。

野菜について言えば、消費を増やすことによって健康にもなりますし、もう少し日本本来の食文化へ戻るような形になってくれればありがたいと思います。まずは、野菜を食べる習慣をつけてもらおうと思っています。昭和60年頃に110kgあった野菜の摂取量が平成24年度では93kgで、2割程度、野菜の摂取量が減ってきているんです。

元々、野菜の消費の仕方は少量多品目なんです。小鉢でたくさん野菜を食べる。これが日本食の元々の形で、我々もそういう食生活を送ってきましたが、最近はサラダで野菜を摂る等、欧米化してきています。



野菜消費の面で、特に利便性のみが重視されているようですが、我々だけでは出来ないのですが、健康を増進してこういう運動、ベジフルセブン運動（末尾参照）などには我々も参加しています。

——ベジフルセブン運動については

いかがでしょうか。

これは、単位という考え方で50g×7単位の野菜を摂りましょうという運動のことです。言うは易く行うは難しなんです、7単位の野菜・果物を採ろうとするとやはり手間がかかります。スーパーでの購買をみても生活単位が小さくなっていることがわかります。

今まで、スーパーではキャベツは小さくても4分の1、通常は2分の1で売ってました。コンビニでは、8分の1とかの小さなサイズで提供して、手間をかけないで、冷蔵庫に貯蔵することなく、その日に使い切る量で販売し、消費を増やしてもらおうと動いています。

——消費者が利用しやすい形にするということについてはどのように考えられていますか？

カット野菜市場は、どんどん伸びるだ

ろうと思っています。しかし、我々にも問題があるんですが、カット野菜の価格の決定メカニズムは、生で食べる時の野菜の価格がベースになっているんです。つまり、カット野菜の売値は198円と決めたら1年間同じ価格なんです、本来、野菜は、一年を通して作柄は同じではないので相場は上下に動きます。

生の野菜が高い時は、相対的にカット野菜は安くなります。加工する側は高い原料を仕入れなければいけません。でも、買う方にとっては価格は安く感じるのでも量が出てしまいます。逆に、野菜全般が非常に安い時は、売値が198円だと買う方は割高に感じて、生を買ってしまいます。そうすると、本来カット野菜の契約野菜が儲かる時に量が減ってしまいます。こういうジレンマがあって、なかなか飛躍的に量が伸びると言えないんです。

消費者の方が、カット野菜は手間をかけて切ったのだから、本来の素材と手間をかけたサービスの価格に連動する、というような意識付けになってくれれば、もう少しと流れはスムーズになると思っています。

——食品を提供する側からの

ご苦労はありますか？

例えば、「曲がったキュウリを出してほしい」ってよく消費者の方から言われます。でも、マーケットですから、需要と供給のバランスなんです。需要があれば当然、供給しますよね。

ただ、ミスマッチもあって、消費者が曲がったキュウリを欲しいという時に、価格差がいくらなら買うかです。真っ直ぐなキュウリが100円なら、曲がったキュウリは40円だろうといった感覚で言われているんでしょうけど、実際は、流通コストがあるので価格差は20円以下なんです。すると、やはり消費者の方は真っ直ぐなキュウリを買うんですよ。マーケットでは、曲がったキュウリに対してそこまで評価して頂けないと思います。

それなら、曲がったキュウリは加工用にする方がいいじゃないかって、そういうご意見もあります。加工用のキュウリは全部機械で切るんですが、曲がったキュウリは機械に入らないんです。

産地の道の駅で曲がったキュウリを売るのは、経済効率としては合っているんですけど、消費地に持って行って売っているのは経営的には難しい。そういうことなん

だと思えます。

消費者の方々の理解が変われば

ミスマッチも改善されると。

無選別でバルク（バラバラの状態）で持つて来て、それで、店頭において売るということもあるんです。そのバラ売りでも、日本の主婦の方って良いもの全部選んでいくんですよ。最後は残っちゃう。これはやっぱりロスになるんです。これでは必ずしも価格を安くしきれません。

食文化の話に戻りますけど、日本人のこだわる「見た目に綺麗、食べておいしい、鮮度が良い」ここを動かせないと思いますと、なかなかバルクで持つて来てという売り方は、まだ難しいですね。

カット野菜はこれからも伸びるという

ことですが、難しい点などはありますか。

市場全体で対応することではありませんけど、コンビニ対応はロットが小さいので小分け作業が大変です。次に、配送頻度ですね。スーパーは朝持つて行けば終わりなんですけど、コンビニの場合は2回から3回配送が要求されます。これも、なかなか難しいです。最後に、各店への配送。スーパーの場合のように、配送センターへ

の納品で済むということがコンビニの場合には無いんですね。スーパーと違って、コンビニの場合は設備面で鮮度管理が難しいんです。それゆえに配送頻度が高まるわけなんです。その辺、割りきりで行けないかなと。スーパーみたいに欠品が無いということにしますと、労力がいらすし、売り場面積自身がスーパーに比べたら何分の1以下ですから、ロットは小さくなります。一番大きいのはその物流面ですね。

これからの日本の野菜生産に

期待することは？

これは、大いに期待できますね。まず、鮮度という点で、品質の面では日本の野菜、果物というのは世界に勝っています。決してどこにも負けないと思っていますよ。それを評価するマーケットがある限り日本の野菜が無くなるかと、日本の野菜がダメになることはないと思うんです。だから、日本の野菜の生産農家は、自ら作った野菜の鮮度なんかや品質の管理に自信を持つてやっていただけたら良いと私は思っています。こういうところを追求していけば、まだまだ日本の青果物は十分に生き残ると思いますね。

我々のこれからの課題は、「鮮度」と「季

節感」なんです。そこをどうやって産地と考えて出していくか、我々もそれをネタ出ししていくかだと思いますね。適地でシーズンにコストを安く作れるものを売るとか、地球に優しい環境型農法であるエコファームिंगな考え方等がこれから出てくるんだと思いますし、そういうことを我々も後押ししていけないといけないなと思っています。

野菜の流通に携わる立場で、

メッセージがあればお聞かせください。

先進国の中でも日本の野菜摂取量っていうのは真ん中より下なんです。これだけ健康志向が高まってサプリメントが売れているときに、本来の機能を持つ野菜を食べ、健康になつてもらおう、健康になるために野菜を食べるといふぐらいの感覚で良いと思っっているんです。そういうことを頭に置いて消費をしていただきたいなと思っっているんです。

これからは医療費も増えるでしょうし、医食同源という考えもありますので、その観点からも野菜の消費あるいは果物の消費について進めていきたいと思えます。

(了)

alic 5月号

エーリック

トップインタビュー

野菜の消費と食料自給率
東京青果株式会社
代表取締役社長 川田 一光 氏 …… 02

第一線から

長寿と子宝の島でのさとうきび作り
～鹿児島県徳之島 西彦二さんの取り組み～
…………… 06

おいしいメロンを届けるために
～生産量日本一の産地の取り組み～
…………… 08

レポート

オーストラリアの酪農生産と水資源 …… 10

米国の肉牛生産状況 …… 12

alic セミナー

中国のトウモロコシ需給事情
～需給緩和の背景～ …… 14

機構の動き

出前講座
「野菜の需給と
農業の6次産業化について」
…………… 15

第22回加工・業務用野菜産地と
実需者との交流会 …… 16

豪州食肉家畜生産者事業団(MLA)
の研修生が訪問しました …… 16

かんしょでん粉製造事業者と
実需者との交流会 …… 17

北海道におけるコントラクター及び
TMRセンターに関する共同調査報告会
について …… 17

業務関連情報

いちごは野菜？ 果実？ …… 18

【ベジフルセブンとは】

健康を維持するために必要な野菜と果物の摂取基準のこと。野菜と果物の摂取目標量を、毎日の生活の中で面倒なく実践する方法がベジフルセブン。

「ベジフルスコア」は、一日に7スコア（皿）を食べるときの基本になる単位。

（特定非営利活動法人 青果物健康推進協会 ホームページより）



東京青果株式会社 代表取締役社長

かわだ かずみつ
川田 一光

昭和26年生まれ

昭和60年10月 東京青果株式会社入社経理部長

昭和63年6月 同社常務取締役

平成11年6月 同社代表取締役社長

長寿と子宝の島でのさとうきび作り

鹿児島県徳之島 西彦二さんの取り組み

鹿児島県徳之島には、島ぐるみでさとうきび増産を目指す「徳之島さとうきび新ジャンプ会」という大規模若手農家で構成される組織があります。今回は、この組織の会長として活躍されている西彦二さんをご紹介します。

◆徳之島とさとうきび

鹿児島県の奄美群島の



ほぼ中央に位置する徳之島は、長寿と子宝の島として有名で、また、さとうきび栽培がとて盛んな島です。

冬がやってくると、収穫されたさとうきびで満載になったトラックが島内のあちこちで見られ、島は活気にあふれます。

さとうきびは、島の耕地面積の約6割で作付けされており、農業生産額の約4割を占める重要な作物となっています。

◆「若い力」を集結して

新ジャンプ会は、町から推薦を受けた大規模若手農家22名で構成され、ハーベスターによる収穫作業の請負を核に、地域の農家が安心してさとうきび栽培を続けられる環境づくりを目的として、平成23年に設立されました。

さとうきび作りが次世代へ確実に受け継がれていくようにと、県・町・JA・製糖会社などが一体となり新ジャンプ会の運営を支援しています。

◆課題に対して力をひとつに

新ジャンプ会では、①単収アップのための情報交換、②若手会員の育成と募



研修のひとつ。会員の他、新ジャンプ会をサポートする人々も集まり、課題解決を目指します

集、③高齢農家への支援を柱とし、栽培や機械に関する技術研修会や島外視察のほか、定期的に会報を発行しています。また、今年から研修会で新たにフリートーキングを設けました。フリートーキングでは、

普段の作業の中で課題としていることを会員同士で話し合うことで、互いの問題意識を深く共有できるようになり、その結果、自然に個々の主体性と新ジャンプ会としての一体感が生まれ、課題解決に向けて力がひとつになりつつあります。

◆新ジャンプ会

会長 西彦二さん

この新ジャンプ会を率いるリーダーが西彦二さんです。西さんは、「子宝の島」の名のとおり奥さんと6人の子宝に恵まれた8人家族で、自らのほ場約14ヘクタールのさとうきびの管理作業を行いつつ、収穫期には近隣農家の約43ヘクタールもの収穫作業を請け負っています。ハーベスター収穫のほかに、整地作業や植付け作業も行っており、今後は防除作業も請け負う計画があるそうです。



育成中の補植用の苗。「将来的にできるだけ自分で栽培したい」と西さん



島に数台しかない「たい肥散布機」



西さんご一家 夕方からは子供達も一緒に農作業

◆節約しながら

単収向上

西さんは、現在、単収向上のため「たい肥の活用」と「苗の補植」に積極的に取り組んでいます。

たい肥はさとうきび植付前のほ場に全面散布せず、生育中のさとうきびの根元にすじ条に散布する「条施肥」という方法でたい肥を散布します。こうすること

で苗の発芽が良くなるだけでなく、化学肥料の節約にもなり、結果的に経費を削減することが可能となります。

また、西さんは「芽が出なかった部分への苗の補植は、単収に大きく差が出る作業でもある」と言い、年間雇用している従業員と共に、苗の発芽不良などが原因で芽が出なかった部分へ苗を補植する作業を的確に行うことで、単収を向上させています。

◆おぼらだーに

「ありがとう」の力

さとうきび生産農家の高齢化は年々進行しています。その中で、新ジャンプ会が高齢農家の支援を活動の柱としていることは重要なことであり、さとうきび増産には不可欠なことです。



ハーベスターで収穫作業中の西さん。従業員と一緒にさとうきびを丁寧に刈り取ります

西さんは、自分の仕事がどんなに忙しくても、人に頼まれた仕事は夜遅くなり灯りをつけてでも、その日のうちに確実に作業を終わらせま

す。その責任感あふれる人柄からリーダーとして頼りにされ、地域の人々からは「おぼらだーに（ありがとう）」という意味」と感謝され、それが力になるそうです。

「さとうきびは自



本日の収穫作業完了！
今夜も子供達の三線を楽しみます

分が汗を流し手をかけてやった分、確実に応えてくれる作物。それが何よりも楽しみ。」と西さんは言います。

そして、もう一つ、別の楽しみが1日の作業の終わりに子供達の三線さんしるを聴くこと。毎晩、子供達が練習の成果を聞かせてくれることで日々の疲れが吹っ飛ぶそうです。

今後とも頼りになる島のリーダーとして活躍が期待されています。

おいしいメロンを届けるために

生産量日本一の産地の取り組み

◆日本一の

メロン産地になるまで

旧旭村（銚田市）は、昭和38年頃までは麦やさつまいもの栽培が中心でしたが、当時の北海道出身の農協担当課長がメロン栽培を提案し、プリンスメロンの試作栽培が開始されました。昭和41年にはメロン部会（会員35名、約5ha）が結成され、本格的な栽培が始まりました。近年は生産者の高齢化等により会員数や作付面積の減少もみられますが、約200名の生産者が5千トン超のメロンを出荷しメロンの生産量で全国1位を誇っています。生産者の栽培技術の水準も高く、ビニールで被覆したか

メロン部会の会員、作付面積等の推移

	昭和41年	平成14年	平成23年	平成24年	平成25年
会員数（名）	35	358	227	217	200
作付面積（ha）	5	315	185	165	161
出荷数量（t）	100	9,500	5,227	5,131	5,250
販売額（百万円）	7.5	3,900	2,027	1,867	2,280

※ 平成14年が作付面積が最も多かった年。

まぼこ形のパイプハウス栽培で高品質のメロンを生産しており、経営も安定し後継者の就農も多く、来年にはメロン部会設立50周年の節目を迎えます。

◆メロン栽培に

適した立地条件

美味しいメロン作りには、水はけの良い土地と昼夜の気温差が大きい環境が欠かせません。



メロン産地である銚田市、茨城町、鹿嶋市は、鹿島灘に面し1年を通じて温暖で、これらの立地条件を備えています。

◆おいしいメロンを

育てるために

主な栽培品種は、オトメメロン、アンデスメロン、クインシーメロンですが、他にもアールスメロン、イバラキング（県の育成品種）などを含めて出荷時期をずらしながら4月～10月まで出荷しています。品種毎に異なる甘味や果肉の特徴をアピールして、幅広い消費者のニーズに対応しています。

メロンは種をまいてか

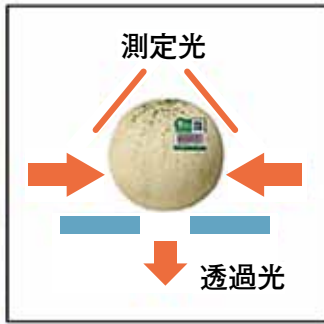


表面がひび割れネット（網目）ができる

◆光センサーを活用した

高品質品の生産出荷

平成16年に導入した光センサーによる糖度のデジタル測定により大きさや形、ネット状態や色等の外観に加え、透過光を利用して糖度と熟度を測定し箱詰めし



光センサーによる糖度デジタル測定

ています。
光センサー導入により、ハウス内の栽培場所や肥料が糖度に影響することが確認できたため、データを生産者へフィードバックすることで更なる品質等の向上に繋がっています。

さらにメロンにQRコードシールを貼り、携帯電話

で読み取ることで品種、等級、糖度、生産者名、生産履歴（農薬散布・施肥情報等）まで確認できるようにしています。
糖度が18度以上のメロン（プレミアム）については、金色の「極」シールが貼られています。
さらに今年の出荷からは糖度が16度以上のメロンについても、QRコードの他に金色の「特秀」シールを貼



り、消費者に品質・糖度の高さをアピールしています。



◆県を挙げてのPR

茨城のメロンは、生産量日本一であることを消費者等にさらに知ってもらうために茨城県の顔となる6品目の一つとして様々なPR活動を県を挙げて取り組んでいます。

①メロン及び加工品等の試食販売、イベント開催

- ②百貨店での贈答用商品の試売
- ③県のホテル・菓子業界等と連携した「いばらきメロンフェア」開催
- ④「いばらきスイートフェア2014」でのスイーツ総選挙のテーマ食材として使用



また、JA茨城旭村のメロンは、昭和57年にスタートした県の銘柄産地指定制度（県を代表する青果物産地を育成・指定（青果物48産地、花き7産地）の指定を当初から受けることで品質や安全性について卸売市場等で高く評価されるなど、販売時の優位性に繋がっています。

今後も日本一のメロンを届けるため、地域一体の取り組みが続きます。

◆旭村で生産されているメロンは、スーパー、JA茨城旭村特産物直売所 サングリーン旭の店頭及びHP「ネットショッピング」でも販売しています。

JA茨城旭村特産物直売所サングリーン旭
URL: <http://shop.sungreen-asahi.jp/>



◆茨城県のHP「いばらき食と農のポータルサイト」内にメロンに関する詳細な情報を掲載しています。

URL: http://www.ibaraki-shokusai.net/season/season_ibarakimelon.cfm

オーストラリアの酪農生産と水資源

調査情報部 根本 悠

はじめに

オーストラリアは、広大な土地を利用して、国内各地で農業が行われているイメージがありますが、国土の大半は砂漠や乾燥した草原であり、酪農など農業が可能な地域は非常に限られています。オーストラリアの自然、気候を表す際に、「オーストラリアは乾いた大陸である。」とのフレーズが用いられるなど、オーストラリアの平均降水量は日本の約1/4と少なく、水資源は重要となっています。今回、オーストラリアの酪農生産と、その維持に欠かせない水資源との関係について報告します。

オーストラリアの主要酪農地域

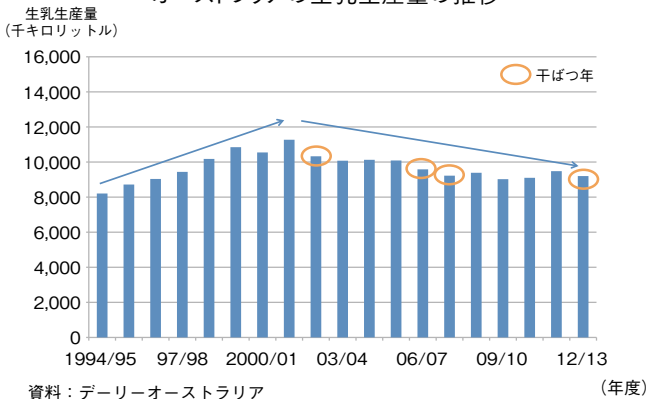


オーストラリアの酪農の特徴

(1) オーストラリアの主要酪農地域

一般的にホルスタイン種などの乳用牛は暑さに弱く、同じ牛でも肉用牛と比べて、生乳を生産する

オーストラリアの生乳生産量の推移



ために多くの飲用水を必要とします。このため、酪農は比較的气温が低く、飲用水が確保できるオーストラリア南東部(ビクトリア州、ニューサウスウェールズ州)など一部の地域に限られています。また、河川からの水資源を利用でき



牧草地での放牧風景

る地域では、かんがいによる酪農も盛んです。

(2) 酪農生産と干ばつ

オーストラリアの酪農生産は、一般的に放牧により行われ、乳牛



干ばつ時の牧草地

は牧草を食べて過ごします。しかし、気象条件が変更すると、酪農生産は大きな影響を受けます。オーストラリアの生乳生産量は、2000年以降、減少傾向となつていますが、これは、度々、干ばつに見舞われたためです。日本ではあまりイメージが沸きませんが、一度、干ばつが発生すれば、放牧地の牧草が枯れ、十分な飼料が質量共に確保できないことなどから、生乳生産量は減少します。

かんがい施設の整備による酪農生産

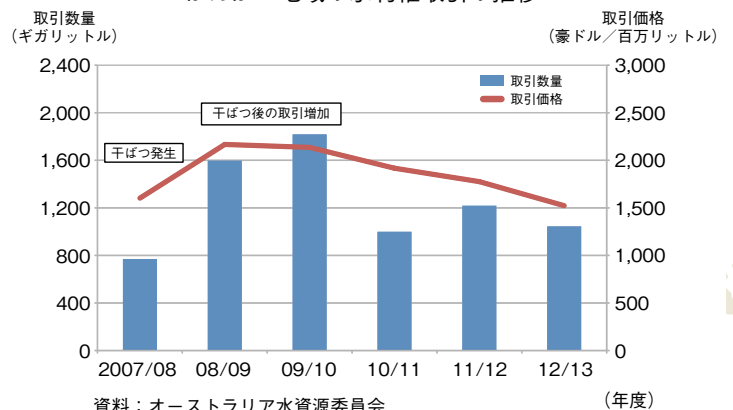
こうした干ばつ被害を踏まえ、最近、オーストラリアの酪農の現



大規模なかんがい施設

場では、「かんがい」施設の整備が進んでいます。「かんがい」とは河川から水を引き、農地に水を与えることを言います。大規模な酪農家になると、左の写真のように、大型のスプリンクラー式のかんがい設備を有しています。オーストラリアでは、酪農以上に水資源が必要となる稲作や園芸作物、さらに肉用牛生産など、農業部門間で水資源の競合が起きているのです。かんがい施設の整備が進んだ地域では、乾燥した気候であっても一定の生乳生産量が維

かんがい地域の水利権取引の推移



資料：オーストラリア水資源委員会
注：年度は7月～翌6月

持されており、今後のオーストラリアの酪農生産を担う役割が期待されています。

一方、かんがい施設の整備は、新たな問題を引き起こしています。かんがいには河川水からの水資源の確保が必要となりますが、これには水利権と呼ばれる一定の制限が加えられています。水利権とは、文字通り水を使用する権利のことであり、行政の管理のもと、市場で売買されています。干ばつが発生すると、多くの酪農家が貴

重な水を買いたるため、水利権の価格は高騰します。かんがいをしていた農業が盛んな地域では、2007/08年度の干ばつ後の2年間、水資源を購入する傾向が高まり、水利権の取引量は増加し、取引価格も上昇しました。

また、価格が上昇すると、酪農生産をあきらめ、高い水利権を売ることによって収入を得るといった生産者もいます。その年の気候により、水利権の取引量や取引価格は大きく変動するため、かんがいを利用する酪農家にとって、水は一つのビジネス資源となっています。

おわりに

近年の度重なる干ばつを踏まえ、オーストラリアではかんがいによる酪農生産は重要になっています。しかし、一方では、水利権取引の活発化に対応して規模を拡大する酪農家と対応できずに規模を縮小する酪農家への二極化も予想されています。

オーストラリアの酪農生産は、水資源の確保が、重要なカギとなっています。

米国の肉牛生産状況

はじめに

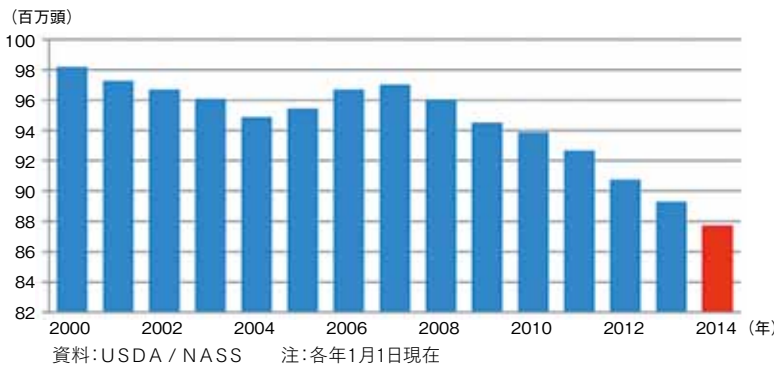
米国は、主要牛肉輸出国の一つであり、日本の牛肉輸入量に占める割合は約20パーセントと、豪州に次ぐ牛肉輸入先となつています。一方で、米国の生産現場では、2011年、2012年と連続して発生した干ばつによる牛肉生産への影響が懸念されています。

牛飼養頭数の動向

米国の牛飼養頭数（乳用種を含む）は、一般的に約8〜12年の間隔で増減（キャトルサイクル）を繰り返すとされています。しかし、飼養頭数は2008年以降、干ばつの影響により、子牛を産む繁殖雌牛のと畜が進んだことなどから減少の一途を辿っており、2011年、2012年は米国農務省（USDA）によると、

2014年1月1日時点の全米の牛飼養頭数は、前年比1・8パーセント減の8773万頭と、過去最低を記録しました（図1）。

図1 牛飼養頭数の推移

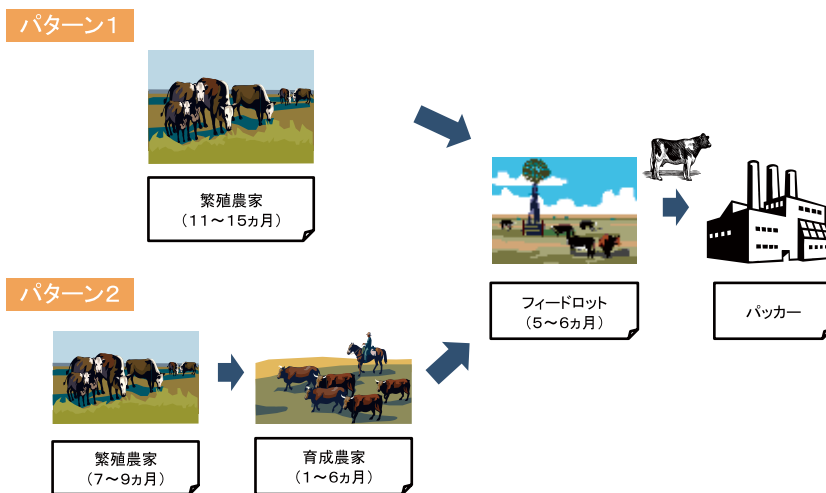


肉牛生産の流れ

米国の肉牛生産は、大きく2つのパターンに分けられます。1つ目は、繁殖農家、フィードロット（肥育農家）を経由してパッカーと呼ばれる牛肉加工業者へ出荷される流れです。2つ目は、繁殖農家の肉牛を育成農家（7〜9カ月齢の子牛を育成する農家）が買い取り、その後、フィードロットで肥育されパッカーへと出荷される流れがあります（図2）。

このように、米国ではほとんどの肥育牛が直接、パッカーへ出荷されており、市場経由で販売される日本とは異なつて

図2 米国の肉牛生産の流れ



資料: USDAおよび聞き取りにより機構作成

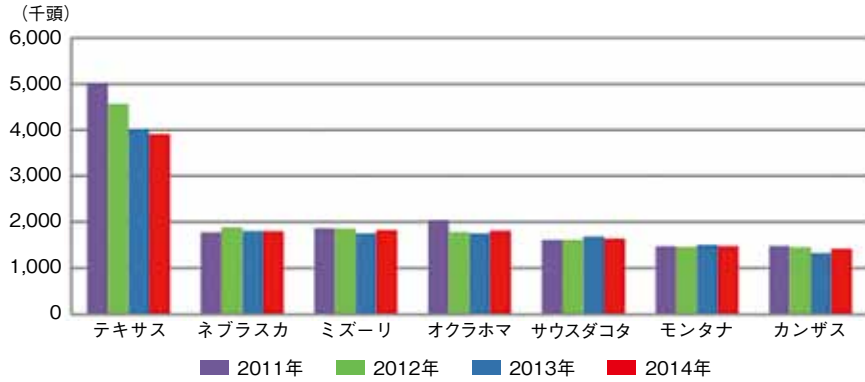
調査情報部 山神 堯基

います。

繁殖雌牛頭数の動向

米国の主要な繁殖雌牛生産州は、南部のテキサス州や中西部のネブラスカ州などとなっています。しかし、特に、テキサス州では、干ばつによる放牧環境の悪化

図3 主要州における繁殖雌牛飼養頭数



資料:USDA



繁殖雌牛の飼養風景

にともない繁殖雌牛のと畜頭数が増加したことから、飼養頭数は大きく減少しています。繁殖雌牛頭数の減少は、肥育向けとなる子牛頭数に影響を与えることとなります(図3)。

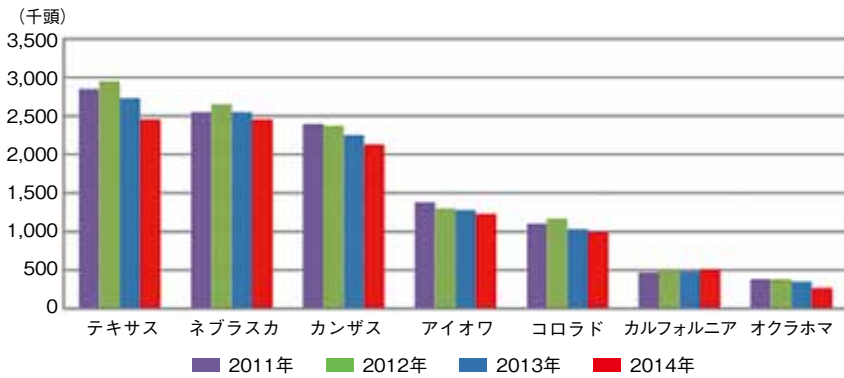
肥育牛頭数の動向

米国の主要な肥育牛生産州は、フィードロットを数多く抱えるテキサス州やネブラスカ州、また、カンザス州などが中心となっています。テキサス州は繁殖雌牛と肥

育牛の飼養頭数とともに全米第1位を誇っていますが、干ばつの影響によりいずれも大きく減少しています。

一方、飼養頭数第2位のネブラスカ州や4位のアイオワ州は、トウモロコシの主要生産州であり、他州よりも安価に肉牛の飼料とな

図4 主要生産州における肥育牛飼養頭数の推移



資料:USDA

るトウモロコシを手に入れることができるため、テキサス州と比べ肥育牛飼養頭数の減少幅は小さくなっています。

まとめ

このように度重なる干ばつは、繁殖雌牛や肥育牛頭数に影響を与えており、2014年の米国の牛肉生産量は減産が見込まれています。USDAは、飼料価格の下落に伴い、肥育牛農家での飼養期間が延びることで、1頭当たりの枝肉重量の増加を見込んでいます。しかし、肉牛のと畜頭数が減少することから2014年の牛肉生産量は前年比5・3パーセント減の1104万5000トンと見込んでいます。米国の牛肉生産の減少は、輸入国である日本にも影響を及ぼすとみられています。

3月26日に開催したalicセミナーでは、中国のトウモロコシ需給事情について、alic職員が最新の統計資料のほか、現地調査の結果などを交えて報告しました。

中国のトウモロコシ生産動向

トウモロコシ作付面積は、価格上昇による収益性向上から、大豆からの転換等により増加しています。2012/13年度、2013/14年度の生産量は、2年連続して2億トンを超えました。

中国のトウモロコシ消費・輸入動向

畜産業、でん粉、アルコール産業の発展により、トウモロコシの消費量は増加傾向となり、2009/10年度以降は輸入国に転じています。

2012/13年度は、豊作により生産量は消費量を上回りまし

たが、270万トンが輸入されました。

その理由としては、つぎの3点があげられます。

- ① 収穫前の多雨による良質なトウモロコシの不足
- ② 豊作による卸売市場価格低下の対応策として、中央政府が大規模な国家臨時備蓄買付を行い、良質なトウモロコシがさらに不足
- ③ 小麦価格がトウモロコシ価格を上回り、小麦のトウモロコシ代替飼料としての供給が減少し、トウモロコシの飼料需要が増加

今後の需給動向

2013年は、飼料生産量が鳥インフルエンザ、黄浦江への死亡豚の遺棄事件による鶏肉・鶏卵と豚肉の消費減少により、前年比1・8%減の見込みとなっています。でん粉およびアルコールに係る工業用消費も、景気後退等に

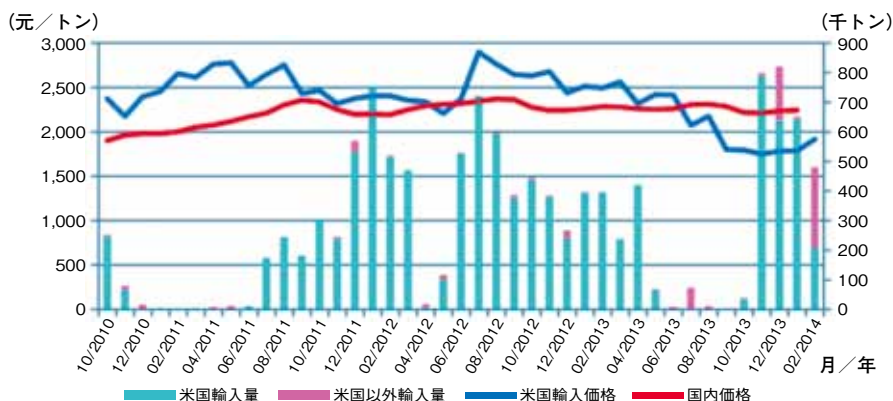
より減少するものと見込まれています。また、2012年12月の「六項禁令」による「節約運動、浪費削減運動」により食料の消費は減少しています。この結果、2012/13年度の国家備蓄量は8000万トンと推計されます。

新たな食糧需給政策の模索

2013/14年度の輸入量は、需給が緩和するなか550万トンに増加すると予測されています。この背景には、国家備蓄臨時買付価格が農民所得を確保するため毎年引上げられ、国内価格が高止まりする一方、国際価格の下落により国内価格が国際価格を上回っていることがあります。中央政府は、2014年中央一号文件において、市場価格が目標価格を下回る場合、生産者に差額を支給する農産物目標価格制度の実施を公表しました。2014年は東北(黒龍江省、吉林省、遼寧省)内

蒙古の大豆、新疆の綿花について実施し、今後、米、小麦、トウモロコシ、豚等の農産物目標価格保険制度を模索するとしています。

トウモロコシ輸入数量・輸入価格・国内価格の推移



資料: 輸入数量、Global Trade Atlas
 米国輸入価格、中国商務部による推計
 国内価格、中華糧網 HP

明治19年に開校した神奈川県立平塚農業高等学校は全国でも9番目に古い、歴史ある農業高校です。園芸科学科、食品科学科、農業総合科の3つのコースに分かれており、現在、571名の生徒が学んでいます。

校内にある2ヘクタールの圃場には果樹園、水田、温室が広がり、園芸科学科の生徒の皆さんは入学から3年間、ここで栽培を学びます。

今回は、同校からお声掛けいただき、1年間の授業のまとめとし



加工・業務向けへの野菜販売が伸びています



熱心に耳を傾けメモを取る生徒の皆さん

て「流通について学ぶ」というテーマで園芸科学科の1年生77名を対象に、alic野菜需給部の和田部長から加工・業務用野菜の現状と課題を中心に、日本の野菜生産の最前線についてお話させていただきました。

○変動が激しい野菜価格

野菜の生産は、多くはコメと違い農業所得で生計を立てている「主業農家」によって担われています。

また、野菜は気象の影響を受けやすく、貯蔵性に乏しいので価格

が変動しやすいという特徴があります。そのため、alicでは野菜価格安定事業を通して、野菜の需給の安定に取り組んでいます。

○加工・業務向け野菜の国産化

近年、食の外部化、簡便化に伴い、お総菜や弁当といった中食業界やカット野菜や冷凍野菜などの加工食品業界が急激に成長してきました。それに伴い、野菜の販売ルートも多様化しています。輸入



植え付け間近の校内の圃場

野菜は主に加工・業務用に使われており、この分野での国産野菜の強化が課題です。

最近では「6次産業化」も追い風に、コンビニや飲料メーカー等も原料確保等のために農業との連携を強化する動きがあります。

生徒の皆さんからは「野菜は意外と国産が多いということを知った」「色々な分野の企業が農業に注目しているのに驚いた」といった感想が寄せられました。

今回の授業をきっかけに、日本の食料生産を支えていくことへの誇りをもつて、今後の進路などの参考にしたいだけだと期待しています。

【6次産業化】とは

農業者が主体性を持って2次産業、3次産業と連携し生産から消費までのバリューチェーンをつなぎ農産物の付加価値を上げること。

2 第22回加工・業務用野菜産地と実需者との交流会 3月12日

3月12日(水)、22回目の開催となる交流会を、東京国際フォーラムにおいて開催しました。

今回は、全国各地から112の事業者・団体が出展し、昨年を上回る1263名の方にご来場いただきました。

「特別商談会」では、事前申込みのあった60件の商談が精力的に行われるとともに、「試食コーナー」では、35の出展者が60種以上の自慢の野菜等を持ち寄り、多彩な種類のサラダや野菜ジュースを求める来場者で盛況でした。

さらに、会場では農林水産省と連携して、リレー出荷の特例措置等を含む加工・業務用野菜関連対策の説明

会や、野菜ビジネス主催の「野菜産地と実需者による



終日のにぎわいを見せていた会場



様々な種類の野菜が並び、色鮮やかな出展ブース

セミナー・パネルディスカッション」が開催されました。

alicでは、今後も、各地で継続的に交流会を開催することにより、産地と実需者とのマッチングの場を提供していくこととします。

次回の交流会は、8月下旬に札幌市内で開催する予定です。

3 豪州食肉家畜生産者事業団(MLA)の研修生が訪問しました

2月10日(月)から21日(金)の間、豪州食肉家畜生産者事業団(MLA)の牛肉市場分析担当者であるベン・トーマス(Ben Thomas)さんがalicに研修生として滞在しました。

今回の研修は、両組織間で実施する人材交流プログラムとして行われたもので、生産現場への訪問や食肉関係者との面談を通して、日・豪両国の牛肉生産・流通事情の理解を深めることにより、両国畜産の共栄に尽力できる人材育成を目的としています。

alicに滞在の間、ベン・ト



塚本 恭弘氏の牧場(熊本県)



井 博明氏の牧場(熊本県)

マスさんからオーストラリアの畜産事情の紹介、また、alicから日本の畜産事情を説明するとともに、熊本県・宮崎県の肉牛生産農家や流通現場を訪問しました。現地では、生産者の方々から畜産の重要性などについて説明を受けるとともに、肉牛の生産方法や価格の違い、また、肉牛に対する生産者の取り組みなどについて意見交換を行いました。

最後になりましたが、今回ご協力いただいた熊本県、宮崎県の関係者の皆様に御礼を申し上げます。

4 かんしよでん粉製造事業者と実需者との交流会 2月12日

2月12日（水）、大阪市内において、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、より付加価値の高い食品用途への利用を推進するため、「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。

交流会第1部では、かんしよでん粉の特性と実力、かんしよでん粉製造事業者におけるかんしよでん粉の用途開発・品質向上の取り組み、食品メーカーとしてかんしよでん粉へ求めることなどについて講演が行われ、第2部では、7者（当機構含む）が試食・展示ブースを設置し、かんしよでん粉を使用した製品の試食などを通じ、かんしよでん粉の可能性などについて、関係者の皆様による活発な意

見交換が行われました。

3度目の開催となる今回は、かんしよでん粉の大消費地である関西圏で開催し、110名余の方々にご参加いただきました。



講演の様子

5 北海道におけるコントラクターおよびTMRセンターに関する共同調査報告会について 3月18日

3月18日（火）、札幌市内において、「北海道におけるコントラクターおよびTMRセンターに関する共同調査報告会」を開催しました。

本調査は、平成24～25年度の2年間、alicと当該分野における第一人者の大学・研究機関の方々による委員会を組織し、現地調査やアンケート調査を実施しつつ、コントラクターとTMRセンターの現状を把握するとともに、将来に向かって解決すべき課題の整理とその解決方法について調査・検討したものであり、今回、その結果について、関係者の皆様と情報の共有を図る目的で開催したものです。

まずalicから、調査の目的、背景等を説明後、技術的な面について、阿部委員（畜産飼料調査所）および花田委員（帯広畜産大学）から、また、経営的な面について、金子委員（北海道立総合研究機構）、藤田委員（農業・食品産業技術総合研

究機構）、荒木委員（酪農学園大学）から報告が行われました。

質疑応答・意見交換では、TMRセンターと放牧利用の関係、コントラクターの経営の安定と利用単価の関係、今後の農家戸数の減少への対応策など、現場が抱える課題等について、活発な意見交換がなされました。



当日は80名の皆様にご参加いただきました

真つ赤ないちごは春の代名詞のように感じますが、実はいちごの季語は「初夏」。

もともと日本では野生のいちごを食べる習慣はあったようですが、本格的な栽培は明治時代にはじまったと言われています。1960年代までは季語のとおり春先から初夏が旬でしたが、クリスマス需要に合わせたハウス栽培の普及や品種改良により、現在では11月から出荷がスタートし、3月から4月が出荷のピークとなっています。



桃の香りがする“白いちご”として注目される桃薫
画像提供：農研機構野菜茶業研究所

いちごは野菜？ 果実？
いちごが「野菜」に分類されるとうと意外に思われる方も多いかもしれません。
農林水産省の事業や統計では、「一年生草本性であって永年作物でない」という理由でいちごは「野菜」に分類されており、alicの「特定野菜等供給産地育成価格差補給事業」でも対象品目になっています。

表2 都道府県別いちごの出荷量
ランキング(平成24年産)

都道府県	出荷量 (t)
栃木県	24,000
福岡県	17,100
熊本県	11,500
長崎県	10,100
静岡県	9,770

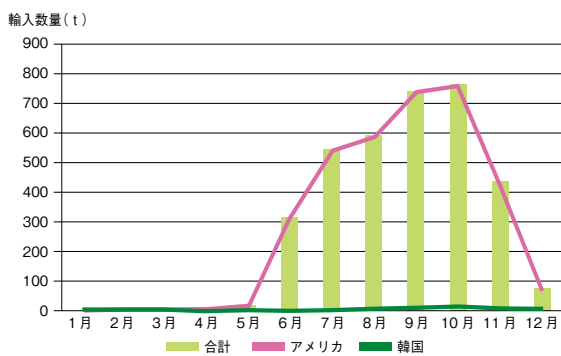
資料：平成24年産「野菜生産出荷統計」

表1 都市別いちごの購入数量ランキング
(2011～2013年平均)

都市名	1人当たり 購入数量 (g/年)
宇都宮市	4,123
静岡市	3,758
東京都区部	3,414
横浜市	3,412
水戸市	3,374

資料：家計調査年報(総務省)

図1 生鮮いちごの輸入数量の推移(2013年)



出典：農畜産業振興機構「ベジ探」 原資料：「貿易統計」財務省

バラエティー豊かないちご品種
いちごの出荷量が最も多い県は栃木県、購入数量も宇都宮市がナンバーワンとなっています。店頭には様々な品種・銘柄が並んでいます。農林水産省に願われている品種数は281件にも上ります。
月別の生鮮いちご輸入量の推移をみると、国産品が品薄になる7月から10月が特に多くなっていることがわかります(図1)。そこで、現在、夏場の出荷を目



画像提供：全農新潟県本部

「ミツバチが絶滅したら人類は4年で滅ぶ」というインシユタインの有名な言葉もあります。
いちごを食べる際に、農業を影で支える小さなミツバチに思いを寄せてみてはいかがでしょうか。

美しい形になりません。高齢化や労働力不足に悩む野菜の生産現場では、ミツバチによる受粉は欠かせない手段です。

いちご栽培に欠かせないミツバチ

指し、高冷地などで生産できる品種の研究が行なわれています。また、生産量は少ないものの、なつおとめ、かいサマー、サマーアミーゴなど夏らしい品種名のいちごが誕生しています。

alic (エーリック) 5月号 (No. 13)
2014年5月7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

ゴールデンウイークも終わり、日々、太陽の輝きが強くなるのを感じる季節になりました。今月の表紙はこれから出荷のピークを迎えるメロンです。

一昔前の日本では、さっぱりとした甘みと緑の果肉が特徴のプリンスメロンに代表されるノーネットメロンが主流でしたが、現在では表面に網目模様の入ったネット型と呼ばれるメロンや果肉がオレンジ色のものなど様々なメロンが店頭に並びます。

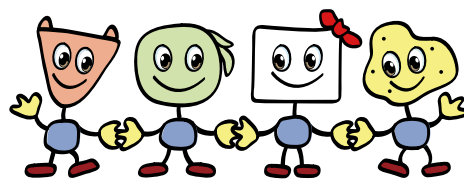
よく畑の脇で栽培されていた黄色い果皮のマクワウリもメロンの仲間です。最近ほとんど目にすることがなくなりましたが、子供の頃におやつとして食べた記憶のある方も多いのではないのでしょうか？

メロンは収穫後、適温で追熟することでより香りと甘みが増します。最近、熟期にカットされたメロンも簡単に入手できます。また、余ったメロンは凍らせて保存し、牛乳とシェイクすれば朝食にぴったりのメロンスムージーを簡単に作ることができます。

これからお手頃な価格になってくるメロンを是非、お楽しみください。

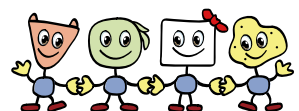
<これからの予定>

- ◇2014年5月30日(金) alicセミナー
テーマ:「超高齢社会と介護食品」
講師: (社) 日本栄養士会 専務理事
迫 和子 氏
(詳細はホームページでご案内いたします。)



次号は2014年7月2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



当紙/ULF配合率70%再生紙を使用しています

