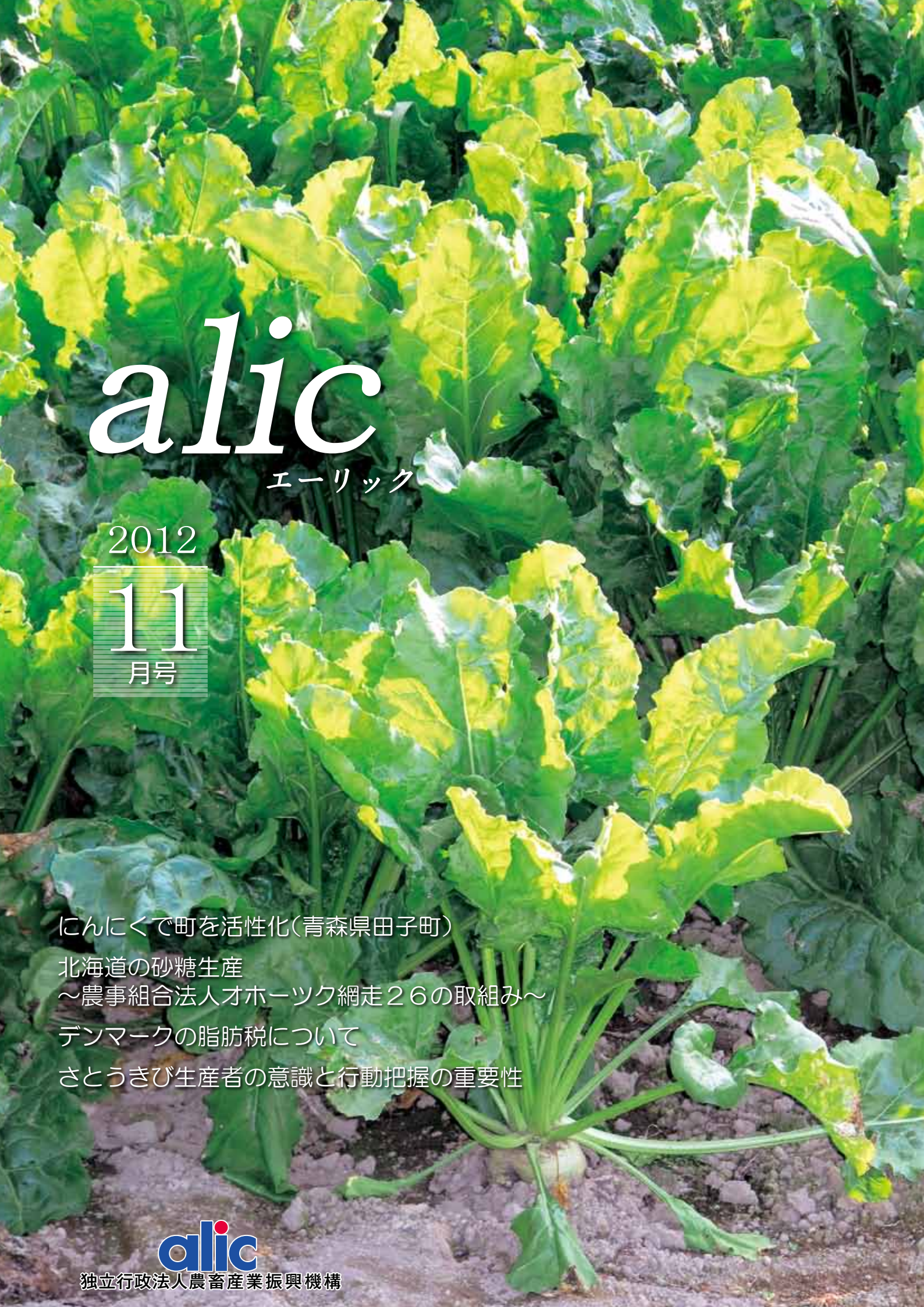




alic

エーリック

2012

11

月号

にんにくで町を活性化(青森県田子町)

北海道の砂糖生産

～農事組合法人オホーツク網走26の取組み～

デンマークの脂肪税について

さとうきび生産者の意識と行動把握の重要性

alic

独立行政法人農畜産業振興機構

求められる農業の発信力



NHK解説主幹

合瀬 宏毅

合瀬 宏毅
(おうせ ひろき)

1959年 佐賀県生まれ
山口大学経済学部卒。NHK入局後、
鹿児島放送局、名古屋放送局などで勤務。

NHKスペシャル、モーニングワイド
などの制作を担当し、経済番組のプロ
デューサーを経て、平成21年より解説
主幹。「食料・第一次産業」を中心と
する経済問題担当。

農政ジャーナリストの会会長、食料・
農業・農村政策審議会委員

最近注目したニュースが二つあった。一つは
全国のご当地グルメが集まるB1グランプリに
二日間で61万人が押しかけたと言うもの。もう
一つは家庭でのコメの消費がパンに追い抜かれ
たというものだ。

まずはB1グランプリから。B1グランプリ
は富士宮焼きそばや厚木シロコロホルモンなど
地元で愛されてきた食べ物が一堂に集まり、味
を競うイベントだ。今年7回目の開催で、今回
は青森の八戸せんべい汁がグランプリを獲得し
た。鳥や魚介類でじつくりと出汁^{だし}をとり、たっ
ぷりとうま味を吸い込んだ具のせんべいが美味
で、なんとも新鮮な食感だ。

集まった料理は、いずれも地元で愛されてき

た食べ物だから不味いはずはなく、B級と言っ
ぐらいだから値段も安い。私も以前、取材した
ことがあるが、会場は大勢の人でごった返し、
ゆつくりと味を楽しむどころではなかった。し
かしどの料理も地域ならではの趣があり、なる
ほどと思わせる美味しさだった。

会場で話題になると、その味を目当てに全国
から客が押しかけるといふから、地元の経済効
果も大変な額になる。今回もほとんどの新聞や
テレビがこの話題を取り上げていたので、八戸
を訪れる観光客はさぞかし増えるだろう。青森
県には黒石つゆやきそばもあるもので、そちらも
ぜひ一緒に楽しんで欲しい。

さて、もう一つのニュース。総務省の家計調

査が2011年のおコメの消費がパンに追い越
されたことを明らかにしたというものだが、こ
ちらの扱いは極めて小さかった。

データを調べてみると、二人以上の世帯にお
けるおコメの消費量はこの10年間に3分の2に
なり、価格も下がっているため、その結果消費
額が大きく減ることになったのだという。パン
の消費額がさほど伸びているわけではないか
ら、おコメを食べる家庭が少なくなったとい
うことなのだろう。

コメの消費低迷は食卓だけではなく、日本農
業の将来に直結する問題で、農業現場にとつて
は大きな意味を持つ。にも拘わらず扱いは小さ
く、おコメにとっては寂しい主役交代となっ
た。

我々メディアの人間は、ニュースが近い、遠
いという言い方をする。視聴者にとって身近な
ニュースは近く、そうでないニュースは遠い
という意味で、遠いニュースはどうしても扱いが
小さくなりがちだ。コメの消費減少は以前から
ある流れだから、ことさら取り上げる意味は無
いと判断したのかもしれない。関係者の反応も
鈍く、この件について農業団体などからもコメ
ントが出ることはなかった。

巻頭言

求められる農業の発信力……………02

機構の動き

野菜シンポジウム
～野菜をおいしく食べる～を開催しました……………04

第一線から

にんにくで町を活性化 青森県田子町……………05

北海道の砂糖生産
～農事組合法人オホーツク網走26の取組み～……………08

alic セミナー

食品表示を巡る事情と課題……………10

世界の飼料穀物事情（米国・中国）……………11

レポート

デンマークの脂肪税について……………12

さとうきび生産者の意識と行動把握の重要性……………14

業務関連情報

ご存じですか？日本の砂糖……………16

しかし、主食であるおコメのニュースが遠くは困る。コメの消費減少は、苦しい農業現場を知ってもらいたいチャンスでもあり、農業現場としてももっと積極的にアピールすべきだと思われる。もちろんメディアの勉強不足もあり、私もあちこちでお叱りをうけることも多い。しかし取り上げられずに結果的に困るのは生産者自身なのだ。

大会の度に大変な注目を浴びるB1グランプリも、常にイベントやホームページを使って情報を出し続けている。企業だけでなく、行政も政党もメディアに取り上げてもらうために相当の取り組みを行っている。

今回の取り扱いの差は、メディアの勉強不足だけでなく、そうした取り組みの差もあるかもしれない。そうした時代なのだ。

そこで農畜産業振興機構である。我々メディアから見ると、国内外の情報を持つ機構は情報の宝庫である。私事で恐縮だが、解説委員は何人もスタッフを抱えていて、集めてきたデータなどを材料に話をするのだ。と考えている人は多い。しかし現実とは全く逆で、解説委員自身は何から何まで自分で用意しなければならない。だから急に事件が起きたときは大変だ。解説番組の長いのは10分と、字数にして3000字である。それを短時間で仕上げなければならぬから、これはかなりキツイ。

それでも何とかこなしていられるのは、日頃からどこにどんな情報があるかをつかんでいるためだ。問題が起こったときに、あれはあそこ、これはここと瞬時に動かなければとても間に合わない。農畜産業振興機構には、野菜の小売価格や牛肉の取引価格など消費者に近いデー

タがあり、海外情報もきめ細かくて分かりやすい。数字の意味を教えてくれるスタッフもいる。つまりメディアを引きつけるデータが揃っているのだ。

行政やその関連団体はおしなべて、情報の出し方があまり上手くない。自分をアピールしない方が奥ゆかしいという考え方もあるが、そういう状況ではないだろう。国内や世界から集めたせっかくの資料、使わなければもったいない。農業に関心を向けさせるカギは、現場からの発信力にある。集めたデータをもっと積極的に日本農業の発信源となつて欲しい。



表紙の写真は、北海道音更町の緑鮮やかなてん菜畑です。
掘り起こすと図のような蕪に似た形をしています。
1本のてん菜から約160gの砂糖がとれます。

1 野菜シンポジウム「野菜をおいしく食べる」を開催しました

イイノカンファレンスセンター 8月31日

○8月31日は「野菜の日」

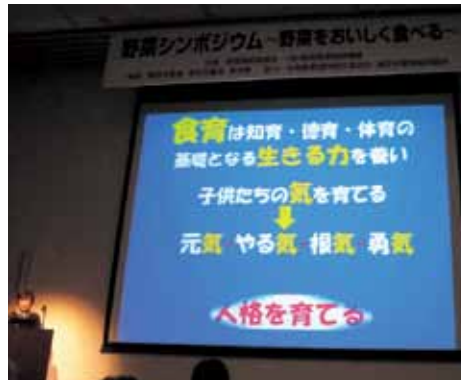
野菜需給協議会と当機構では「野菜の日」に初の試みとして、野菜需給協議会の座長である中村靖彦氏の進行により野菜シンポジウムを開催しました。

200名を超える来場者のなか、「食育」や「野菜」に関連する健康情報を中心としたプレゼンテーションと「野菜をおいしく食べる」をテーマにしたパネルディスカッションが行われました。

○食をとおして「人格」を育てる
学習院女子大学講師の宮島則子先生からは、学校給食の現場で33年間に渡り栄養士として子供達の食に向き合ってきた経験をもとに、「食育」は「生きる力」を養い子供達の人格を育てるという観点から、食生活から始まる子育てのヒントや給食における工夫とレシピ等が紹介されました。



満席となった会場



宮島先生が提唱する人生を豊かで充実するために子供達に教えたい「4つの気」

○野菜・果実の摂取と発がん予防
独立行政法人国立がん研究センター予防研究部長の津金昌一郎先生から、街にあふれる健康情報の「確からしさ」を比較するための

研究について調査方法などを含めてお話いただきました。

また、野菜（果実）が身体どの部位のがん予防に有効なのか、どんな成分が有効と考えられているのかといったお話がありました。さらに、特定のサプリメント摂取による効果は個人差が大きくリスクを高める可能性もあるほか、生活習慣病の総合的な予防には野菜・果実不足にならないことが大事との説明がありました。

○野菜をおいしく食べる

続いて行われたパネルディスカッションでは、生産から種苗、給食、料理講師と幅広い立場からの意見交換が行われました。

サプリメントや野菜ジュース等の売り上げが伸びている一方で、野菜そのものの消費量が増えない現状を踏まえ、「なぜ、食べなくなったのか?」「どうしたら消費量が増えるのか?」という課題に



植物性食品の発がん抑制作用を説明する津金先生



サンプルとして配られた群馬県JAつまごいのキャベツ

ついて、議論が交わされ、パネリストからは野菜を食べ続けていくうえで使いやすいサイズでの販売、作りやすいレシピの普及とともに飽きない家庭の味が大切であるとお話がありました。

今回は嬬恋村農業協同組合の協力により参加者全員に新鮮なキャベツをご用意いただきました。野菜を知って、食べるきっかけになった様子が伺えました。

にんにくで町を活性化 青森県田子町

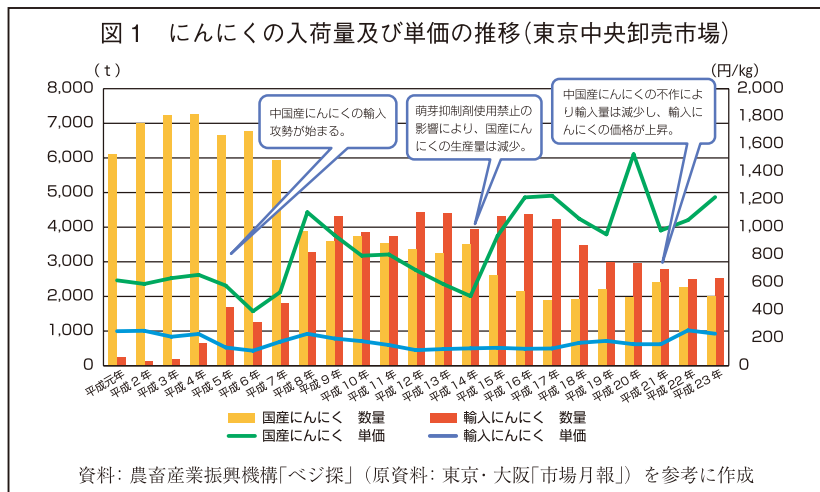
◆「にんにくの町」田子町

にんにくは、パスタや肉料理、炒めものの香りづけにかかせない野菜です。

この独特の香りの正体はアリシンという硫黄化合物の一種で、にんにくを刻むなどした際に酵素と反応して発生します。硫黄化合物には強い抗菌作用や抗酸化力があり、風邪の予防に効果があるともいわれています。

また、アリシンはビタミンB1と結合してアリチアミンとなり、ビタミンB1を効率よく吸収されるようにすることから、にんにくには疲労回復効果があるといわれています。

食の欧米化や健康志向の高まりから、にんにくは人気の高い食材です。



スーパー等で手軽に手に入るにんにく。国内市場で流通している半分以上が中国産ですが、実は、国内産にんにくの約7割は青森県

産です。中でも真っ白な粒とにんにく本来の香りを持つ青森県田子町産の「たっこにんにく」は、市場関係者から高く評価されています。

しかし、田子町でにんにくの栽培が始まったのは、昭和37年と比較的新しい品目です。それまでの農家の収入は、稲作と出稼ぎによるものが中心で、火山灰土壌のやせた土地ではヒエ、麦、大豆が栽培され、自給自足の生活をしていました。このような環境を変え、地域に現金収入をもたらす



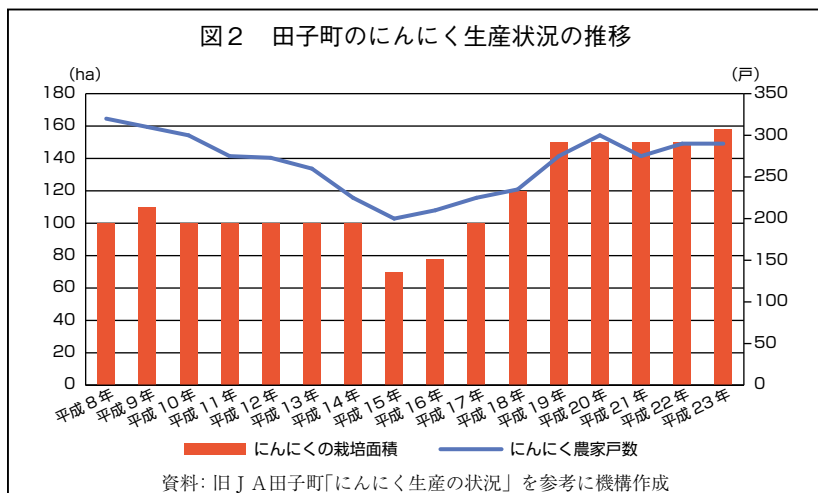
す作物を模索していた田子町農協青年部の有志13名が、福地ホワイト6片種（青森県福地村で栽培されていた寒地系品種で、我が国の代表的な純白種）の球種を約20a分購入し、新しい挑戦を始めたのがきっかけです。

田子町農協青年部では、昭和41年に約13kgを初出荷し、昭和45年3月に67名の農家でにんにく生産部会を設立しました。その後、優良系統の選抜を繰り返すとともに、「一人の生産では産地にならないがみんながまとまれば産地になれる」を合言葉に結束し、厳しい品質基準を作り上げました。このような努力が実を結び、昭和50年には、全国紙に品

質・数量ともににんにく日本一と掲載されました。作れば売れるにんにくバブルが到来し、20歳代で家を建てる若者も多かったとのこと。昭和59年には、約1,000戸ある農家のうち722戸がにんにく生産部会の会員になるなど、まさににんにくの町へと変貌を遂げました。

◆輸入にんにくへの対抗とブランド化

昭和53～54年にかけての米国産にんにくの輸入攻勢を乗り越え、昭和50年代後半に3億円だった販売額は、平成3年に8億円を突破し、田子町のにんにく生産農家は安定した経営基盤を築いたと思われました。しかし、平成5年に中国産にんにくの輸入攻勢が始まり、安価な中国産にんにくの普及により国産にんにくの価格が大暴落した影響等から、にんにく生産部会



の会員は約200戸に落ち込み、栽培面積も約100haから一時は70ha程度に減少しました。

一方、田子町のにんにくは国産にんにくの価格が低下するなかでも、高値で取引されていたことから、市場にまがい物が出回るようになり、「たっこのんにく」

く」ブランドの徹底管理の必要性が出てきました。

このため、加工流通業者、生産農家等をメンバーに「たっこのんにくをもりあげる会」が発足。

平成18年に地域団体商標「たっこのんにく」を旧J A田子町が取得し、ブランド管理の土台が整いました。



イメージキャラクター
「たっこ王子」

その後、中国産野菜の安全に対する不信や中国におけるにんにくの不作による価格高騰を受けて、国産にんにく価格も回復し、平成23年には、にんにく生産部会の会員数は約300戸、栽培面積は約150haに増加しています。(図2)

◆「たっこ王子」が大活躍

田子町経済課では、「たっこのんにく」の生産、販売の拡大を目的に、平成23年4月にたっこのんにく振興室を立ち上げました。



たっこのんにく振興室のみなさん

振興室の職員は、「たっこのんにく」の知名度を高めるために、イメージキャラクターの「たっこ王子」の着ぐるみを着て、テレビ等に出演しアピールしています。また、関係機関と連携し、病虫害に強い独自のウイルスフリーの品種を育成することにより、優良種球を生産者へ安く提供できつつあります。



にんにくが大好きな佐藤課長

◆にんにくによる国際交流

にんにくの町として一躍有名となった田子町は、昭和60年代から「にんにくシンポジウム」や「にんにくとべこまつり」を開催するなど、地域の特産をアピールする取り組みを始めました。

また、にんにくの生産、加工、集積の町として有名な米国のギルロイ市と昭和63年に姉妹都市となり、それぞれが開催しているガーリックフェスティバルにお



売店で販売されている加工品



にんにくをすりおろして食べる
特製「にんじゃあ麺」

じゃあ麺」等
をレストラン
で提供すると
ともに、にん
にくの加工品
を売店で販売
しています。
また、にん
にくを使った
レシピの開発
等、情報発信
にも取り組ん
でいます。

（特定野菜）とし
て位置づけられて
います。
（独）農畜産業振興
機構では、このよ
うな野菜を生産す
る農家の経営安定
により、国民への
安定供給を確保す
るため、天候等の
影響により価格が
著しく低落した場
合に、その一部を

互いのガーリッククイーン
を派遣したり、田子町の中
高生をギルロイ市へ短期
留学させ、ギルロイ市より
国際交流推進員を招き子供
たちの英語教育を行うなど、
町を元気にする交流を実施
しています。
現在は、ギルロイ市との
国際交流以外に、イタリア
のモンテチエリや韓国の瑞
山（ソサン）市といったに
んにくの産地とも新たに交

流を始めています。
このような国際交流や田
子町のにんにく産業の振興
を目的として、平成5年に
田子町、JA、商工会議所
の第三セクターとして（財）田
子町にんにく国際交流協会
が設立され、ガーリックセ
ンターを拠点として活動を
始めました。
ガーリックセンターでは、
にんにくの粉末を練りこん
だ麺を使った「特製にん



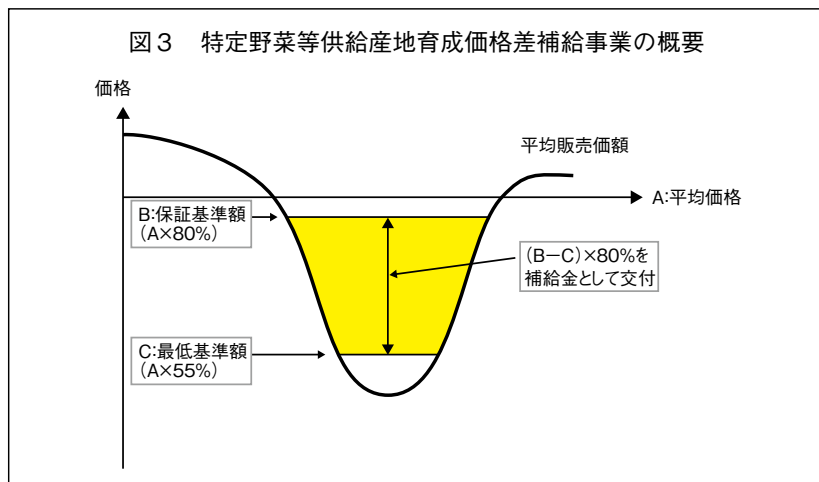
情報発信の拠点ガーリックセンター

◆特定野菜等供給 産地育成価格差補給 給事業

にんにく、ブ
ロッコリー、かぼ
ちゃ等35品目は、
地域農業振興上の
重要性等から、指
定野菜（全国的に
流通し、特に消
費量が多
く重要な
野菜）に
準ずる重
要な野菜

助成する特定野菜等供給産
地育成価格差補給事業を実
施しています。
田子町のにんにくについ
ても、平成13年度に輸入物
の増加により価格が急落し
た際、同事業が実施されま
した。

図3 特定野菜等供給産地育成価格差補給事業の概要



北海道の砂糖生産

〜農事組合法人オホーツク網走26の取組み〜

◆北の大地に育まれる国産
糖の原料・てん菜

砂糖の原料であるてん菜
(別名「ビート」「さとう
大根」)はアカザ科の二年
生植物で、肥大した根部に
多くの糖分を含みます。ロ
シア料理のボルシチに使用
される赤い皮のビーツは親
戚です。

寒冷な気候を好むため、
日本では北海道でしか栽培
されていません。平成21



白い実の部分だけで1kg弱にもなるてん菜

年1月〜12月の産出額は
469億円と北海道畑作の
主要品目であるたまねぎや
ばれいしょと並び基幹作物
となっています。

◆多角経営でてん菜を生産

北海道の中でも道東のオ
ホーツク地域は、てん菜生
産が盛んな地域です。同地
域におけるてん菜の収穫量
は、北海道全体の約4割で
す。同地域の年間平均気温

は5〜6度ですが、農耕期
間の気温は15〜16度となる
ため、畑作を中心とした低
温に適応する農作物が生産
されます。

てん菜生産者のひとつで

ある北海道網走市の「農事
組合法人オホーツク網走
26」(渡辺孝市代表)は、
7戸の農家で構成され、約
300haの農地のうち、80
ha(東京ドームの約17倍)
でてん菜を作付けするほか、

たまねぎや肉用牛生産など
多角的な経営を行っていま
す。

◆テクニクの見せ所は
苗床作り(播種〜幼苗期)

てん菜の生産は、通常ま
だ雪の深い3月上旬、ペー
パーポットという紙の筒に
種をまき苗を作る作業から
始まります。

今年の網走地方は、春先
の気温が低く雪だけが遅れ



平成17年に設立された
「農事組合法人オホーツク網走26」



厳しい寒さのなか始まる苗床作り

ました。同法人では例年よ
り少し早い2月下旬に種ま
きを行い、ハウスの中で育
てた苗を畑に移植する2週
間前に寒さに慣れるよう外
に出す工夫をしました。

これが丈夫な苗を作る秘
訣でもあります。一冊約
50kgにもなる苗床を運び出
す作業は想像以上に重労働
とのことです。

◆大型機械で広大な土地に
苗を植える

気温が上がる4月中旬は
移植の季節です。ペーパー
ポットごと畑に移植するの
ですが、ここで活躍するの
が「自動ビート移植機」で
す。

自動ビート移植機は、コ
ンピューター制御により、
ペーパーポットの苗を自動
で振り分け、一度に複数の
畦に苗を移植することがで
きる機械で、トラクターで
けん引します。同法人では、
6畦同時に移植ができる大

型の移植機を2台使用すること
ことで作業を効率化し、一
日あたり8 haに移植してい
ます。



自動ビート移植機

苗の運搬、機械の操作、
苗の仕分け等移植作業に要
する人員は総勢14人に及び
ます。移植の遅れは、てん
菜の成長や糖度に影響を与
えるため、構成員が協力し
合い行っています。

移植後の重要な作業の一
つに水まきがあります。

渡辺代表によると、6月
になりてん菜の葉が大きく
なってくると、土に直接陽

があたらなくなるため、5
月に水をまくことで、よほ
どの干ばつがない限り、水
をまかなくても土が乾かな
いとのことでした。

渡辺代表は、「以前、て
ん菜はあまり防除に気を配
らなくても良い作物だった
が、最近は他の作物よりも
気を配らなくてはならな
くなった」と話します。

近年、集中豪雨や台風、
農耕期間の高温・低温等の
異常気象による被害を受け
ることが多くなりました。

特に、夏場の高温多雨に
より、褐斑病が発生し、収
穫量に大きな影響を及ぼす
ようになったため、病害虫
に対する防除も重要な作業
となっています。

防除の強化には、輪作体
系を守り土の力を強くする
ことも大切だそうです。同
法人では肉用牛生産を行い、
自らたい肥も生産し利用す
ることで土壌を強化してい
ます。

◆収穫が終われば

「ほっと一息」

てん菜は、夏の終わりか
ら、昼夜の寒暖差によって
糖分を蓄えていきます。

雪が降る前に収穫する必
要があるため、てん菜の収
穫作業は、10月中旬から11
月にかけて一気に行われま
す。

種まき、育苗、移植、そ
して、防虫、収穫における
生産者の皆さんの努力が、
丈夫で糖度の高い国産てん
菜を支えています。

「一年の畑作業は、てん
菜に始まり、てん菜で終わ
る」と語る渡辺代表。収穫
が終わるとやっと一息つく
ことができるとのことでした。

◆てん菜から砂糖へ

厳しい冬を迎える北海道
では、これから製糖工場が
本格的に稼働します。





事務局長 中村啓一氏

だった加工食品の栄養成分表示を、ある程度の誤差を許容するなど小零細業者への配慮を行い、5年以内に義務化を目指すとの最終報告書をまとめました。

その際、中食・外食等におけるアレルギー情報の取り扱いも検討されましたが、事業者側に大きな負担となるため義務化をするという結論には至っていません。アレルギー表示が書かれていないということも重要な情報になり得るため、仮に義務化する場合は正確な表示の徹底が必須であると考えられます。

平成24年9月26日開催のa i i cセミナーでは、(財)食の安全・安心財団 事務局長の中村啓一氏をお招きしました。食品表示一元化の経緯や、食品表示Gメンとして多くの食品偽装問題を扱った経験に基づく貴重な講演となりました。以下にその概要をご紹介します。

わかりやすい食品表示のために

消費者庁は食品衛生法、JAS法、健康増進法の3法にまたがっている食品表示に関するルールを分かりやすくするため、昨年9月から一元化の検討を重ねてきました。今年8月、従来は任意表示

効性の伴わない義務化は違反を誘発する恐れがあります。

食品偽装事件を調査して

老舗料亭が売れ残りや返品期限表示を延ばしていた問題など、多くの期限表示違反事件が明らかになりました。また、近年は、BSEの牛肉買い取り制度を悪用した牛肉偽装事件を皮切りに、鶏肉や豚肉、タケノコなど次々と産地偽装事件が露見しました。なかでもうなぎ蒲焼きの産地偽装は手が進んでおり、中国産うなぎ蒲焼きに架空会社の名称を表示し、特産のものとして販売していました。

事故米不正転売事件では1社の販売した米が複雑な流通経路を経て、最終的には320社に転売されていました。このことから消費者だけでなく、生産者や流通過程の事業者も被害者になり得ることが明らかになりました。

一連の食品偽装事件の調査を経験し、偽装による矛盾を見つけ出すためには、物・情報・金の流れを追いかけることが基本だと考え

られました。

おわりに

今回の検討会で結論が出なかった原料原産地表示については、50%以上の原料について表示する形から議論を始めると、折り合いもつくのではないかと思います。また、食品表示一元化で法律は一つにまとまりますが、保健所・農水省・自治体の3機関で監視・執行する現在の体制については議論されておらず、今後見直していく必要があるでしょう。

表示事項と議論のポイント

- | | | |
|---------|---|------------|
| ・原材料名 | → | 食品添加物の表示方法 |
| ・期限表示 | → | わかりづらい |
| ・製造業者名 | → | 製造業者を明記 |
| ・アレルギー | → | すべての業態に義務 |
| ・原料原産地 | → | すべての食品に拡大 |
| ・遺伝子組換え | → | 表示対象品目の拡大 |
| ・栄養成分表示 | → | 表示の義務化 |

干ばつの影響を受けた2012年の米国トウモロコシ事情

調査情報部 調査役 小林 誠
調査情報部 審査役 河原 壽

平成24年10月12日に開催した alic セミナーでは、米国および中国のトウモロコシについて報告会を行いました。以下にその概要をご紹介します。

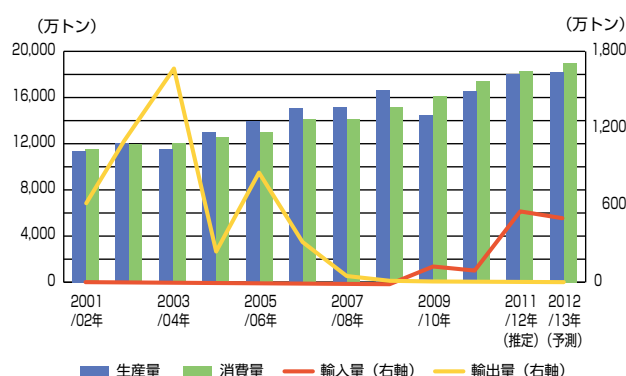
米国の干ばつは深刻だが、収量は悪くない

米国のトウモロコシは約85%が米国中西部のコーンベルト地帯で生産されています。今年は6月中旬頃からコーンベルト地帯に乾燥



かんがいの有無によるトウモロコシの米国における生育状況
(インディアナ州中部・コロンバス周辺にて撮影)

中国におけるトウモロコシの需給動向



状態が広がり、8～9月には深刻な干ばつとなり、9月以降も降雨は限定的でした。冬の降雨や降雪が少なければ来年度のトウモロコシ生産も危ぶまれています。しかし、今年度の主要生産州では作付が早かったアイオワ州やミネソタ州、かんがい設備が整ったネブラスカ州では平年作以上が約5割を上回っており、収穫量は思ったほど悪くありません。

生育が早く進んだため、収穫は

例年よりも早めに進み、収穫時の水分も15～18%と低めです。小粒ですが、収穫・乾燥段階でトウモロコシの粒が砕けることも少ないようです。

米国では、ガソリンに一定割合のバイオ燃料（エタノールは10%）を混合することを義務付けています。トウモロコシの増産を支えてきた一方、不作時には価格高騰の要因との批判もありますが、エタノール精製時の副産物として

栄養価が高く飼料として利用価値のあるDDGS（乾燥醸造粕）が生産される利点もあります。EPA（米国環境保護庁）は6州の知事からの要請を受け、エタノールの混合義務の停止を検討していますが、停止してもトウモロコシの価格にはほぼ影響が出ないとの見方もあり、停止の判断は行わない可能性が高いとみられます。

中国はきびしい需給状況が継続中国では、畜産業の発展による飼料用トウモロコシの需要拡大

や、トウモロコシ由来の異性化糖およびアルコールの工業用需要の増加により、ここ3年でトウモロコシの輸入量が大幅に増加しています。また、トウモロコシ価格が高騰したことにより、トウモロコシより安価な小麦が養豚の代替飼料として消費され、小麦の需給もひっ迫しています。

今後も、飼料・工業用需要の増加傾向が続く見込みですが、経済発展の減速による食肉需要の減少により、トウモロコシの需要拡大は緩やかになる可能性があります。また、大豆からトウモロコシへの転換によって作付面積は増加していますが、気象条件の制約から生産量拡大も今後緩やかになると考えられます。人口が減少に転じると予測されている2030年が需給トレンドの分岐点になると予想されます。当面の輸入量は、小麦の作柄とトウモロコシの飼料・工業用需要の動向に影響されると考えられます。

デンマークの脂肪税

調査情報部 宅間 淳

はじめに

肥満は、生活習慣病などの原因になるとされています。健康な生活を送るためには、肥満を避けることが重要ですが、それには日頃から適度な運動とバランスの良い食生活への配慮が求められます。

特に、脂肪分の過剰な摂取は、肥満を引き起こす要因の一つですが、あくまでも「過剰」な場合であり、脂肪そのものは重要な栄養素として認識されています。

しかし、食生活の欧米化が進む日本では、脂肪の過剰摂取は課題となっており、日本よりも脂肪分の摂取量の多い欧米諸国では、肥満が大きな社会問題として取り上げられています。

こうした課題に対処するため、デンマークでは食品中の飽和脂肪酸に対して課税する「脂肪税」を、世界で初めて導入し、201

1年10月より施行しました。これは、脂肪を構成する化合物の一つである飽和脂肪酸の含有量の多い食品に対して課税することで、その購入を抑制し、脂肪分の過剰な摂取を防止することを目的としたものです。

「脂肪税」の概要

具体的に脂肪税の仕組みについて、ご紹介します。詳細は、表1に整理してありますが、ポイントとしては、①飽和脂肪酸を一定割合以上含む食品が課税対象となること、②食品の製造者もしくは販売業者が納税することです。

(図)

②について説明しますと、消費者がスーパーマーケットなどで、バターを購入した場合、そのバター一個について、課税されるの

ではなく、製造業者がスーパーマーケットに卸した段階で課税されているということです。

つまり、消費者が買い物をした際、自らが「脂肪税」としていくらか支払ったのかを明らかにすることは難しいのです。

畜産物への影響

では、実際にどの程度食品価格が上昇したのでしょうか。具体的な数値は、表2のとおりです。

この表によれば、バター(250g)ではおよそ30円程度、豚ミンチ肉(1kg)では、およそ20円程度価格が上昇し、課税額と同額分が食品価格に上乗せされました。この点において、違和感を覚えるかと思えます。

前述のように、納税者は製造事業者もしくは販売事業者です。日本では、小売に至る流通段階で発

生した追加コストは、そのまま最終小売価格に転嫁されることはなかなかありません。消費者の感覚として、生産コストの上昇分を、単純に値上げされることが受け入れがたいからです。

しかし、デンマークではこうした価格転嫁が当然のように行われているのです。なぜならば同国では、日常生活にかかわる物価が毎年のように値上げされるという社会背景が存在し、消費者が値上げに慣れている状態にあるといえます。

このため、本税の施行後、課税対象となった食品は一時的に売上が落ちたものの、数カ月以内に施行前の消費を取り戻しました。

畜産物への影響という点では、施行後、十分な時間が経過していないということもありますが、大きな影響はみられませんでした。

表1 脂肪税の概要

課税対象	飽和脂肪酸含有量が重量当たり2.3%を超える食品 例：食肉、乳製品、食用油やマーガリンなどの食用油 脂、もしくはそれらの代替品
税率	食品中の飽和脂肪酸1kgあたり、16デンマークク ローネ（208円）
納税対象者	①デンマーク国内の食品製造業者 ②同国を除くEU域内で製造された食品を販売する 業者 ③EU域外の国から食品を輸入する業者 ④同国以外のEU域内の業者で、同国内で食品を販 売する業者（通販等含む） （対象企業は、食品業者160社、食品輸入業者1,450 社となる見込み）

図 脂肪税の納税対象者の分類

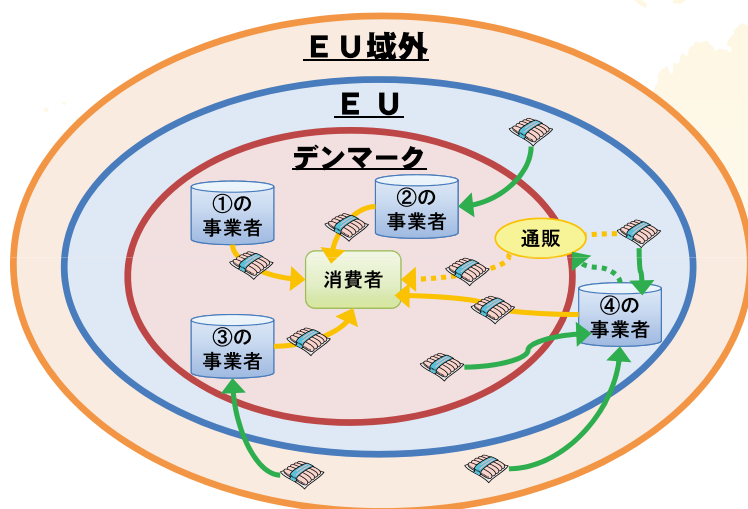


表2 脂肪税導入による価格変化

食 品	パッケージ サイズ	100g 当たり 飽和脂肪酸量	増税前価格 (円)	課税額 (円)	増税後価格 (円)
バター	250g	51.8g	202	27	235
オリーブオイル	1L	13.0g	507	27	541
チーズ（脂肪分45%）	500g	16.7g	447	17	469
豚肉脂肪	500g	41.5g	156	43	209
豚ミンチ（脂肪分15%）	1kg	6.5g	493	13	510
牛肉（あばら肉）	1kg	5.2g	2,599	10	2,612
鶏肉	1kg	2.5g	265	5	272

注：1デンマーククローネ＝13円として換算した。（2012年7月末TTS）

資料：デンマーク税務省

今後の影響など

本稿では割愛しますが、本税の導入にあたっては、国内外の食品製造業者や、消費者から多くの反発がありました。

その理由は、生活必需品への増税は生活を苦しめるという主張から、課税の過程が不透明であり、

また飽和脂肪酸含有量を適正に評価する仕組みが不十分という意見まで様々でした。しかし、財政難の解消のため、政府として、このような増税に踏み切ったとみられています。

調査段階では、消費減退など畜産業全体への大きな影響はみられ

ませんでした。

しかし、ハンガリーやイギリスなど他のEU加盟国でも、脂肪や糖分を含む食品に対する課税が導入、または検討されています。

ユーロ圏の経済不況が続く中、新しい課税手法として注目されている

るものと思われます。

また、世界から注目を集めたデンマークの脂肪税ですが、本稿の執筆時点で、雇用の喪失などを理由に廃止も含めて議論されているとの報道もあり、食品を巡る情勢の一つとして、今後とも話題に上るものと考えられます。

す。

なお、機構のホームページに『デンマークにおける「脂肪税」の導入と畜産物への影響』と題したレポートを載せておりますので、こちらもぜひご覧ください。

さとうきび生産者の意識と行動把握の重要性

宇都宮大学農学部准教授 神代英昭
 東京大学大学院農学生命科学研究科博士課程 今井麻子
 調査情報部 中司憲佳

さとうきびは、鹿児島県南西諸島・沖縄県の生産者にとって重要な作物です。また、さとうきび産業にとって重要なことは「効率化」と「安定化」です。

さとうきび生産の効率化について

現在、さとうきびを生産する多くの島では製糖工場やJAなどが中心となって、さとうきびの品種、作型、作付面積、収穫量などの、地域内のさとうきび生産者のデータを収集しています。

これらのデータは直接的には、各生産者に対するキビ料金の支払いに収集され活用されていますが、同時に、地域全体の収穫・搬入・製糖の「効率化」のためにも活用されています。

具体的にいえば、地域全体の畑

から工場までの搬入・製糖工程の計画・運用を立てる際の参考データとして活用され、各生産者で収穫されたさとうきびの品質をできるだけ落とさないように、また無駄なく少しでも多くの砂糖を生産することが目指されています。

さとうきび生産の安定化のために

徳之島では生育段階で、台風、干ばつ、病害虫などの影響を受けやすく、生産量や品質がどうしても不安定になりがちです。

このような不安定性は、例を挙げると、干ばつ対策としてのかん水（水やり）、病害虫対策としての農薬散布、地力低下対策としての肥料投入などの個々の生産者の行動によって、ある程度緩和が可能です。

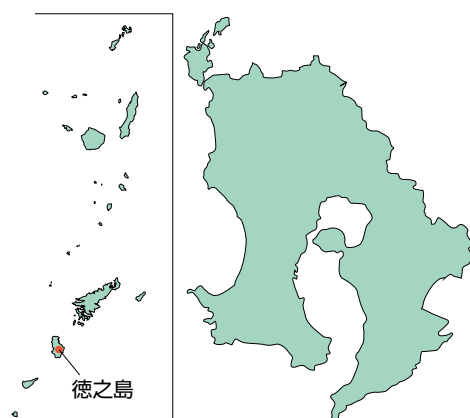
さとうきびの作付面積や生産量の減少が進むと、製糖工場の操業度・収益性が悪化してしまうので、この負の連鎖を断ち切る必要があります。

このことから、地域全体でさとうきび生産の安定化を進めるためには、さとうきび産業の最上流にあたる各生産者がどのような意識を持ち、どのような行動をとっているのかという状況を把握することが、まずは必要となります。

徳之島でのアンケート調査

そこで私たちは鹿児島県徳之島において、生産者の意識と行動を把握するためのアンケート調査を実施しました。

島内の様々な地区からランダムに抽出した540名に調査票を配



布し、138名分を回収しました（回収率は25・6%）。

以下では調査結果の一部を紹介します。

① かん水の実施

徳之島の土壌は、主に石灰岩、粘板岩など重粘土壌から成っており、石灰岩土壌は保水性に乏しく透水性（水はけ）が良いので干ば

表1 かん水の実施状況とかん水方法

	かん水実施			かん水の実施方法				
	あり	なし	有効回答者数	固定スプリンクラー	ホース式	散水車	その他	有効回答数
島全体	22.0%	78.0%	108	81.8%	4.5%	4.5%	4.5%	22

表2 かん水を実施しない理由

	干ばつでなかった	機械・施設が未整備	労力不足	必要性を感じない	割高である	その他	有効回答数
島全体	3.7%	74.1%	7.4%	9.9%	2.5%	2.5%	81

表3 たい肥使用上の問題点

	散布労働がきつい	価格が高い	土壌診断を未実施で、投入基準が不明	畜産農家から十分確保できない	品質が悪い	入手が厳しく未熟たい肥使用	欲しい畜種のたい肥が入手できない	その他	有効回答数
島全体	39.4%	24.2%	14.1%	12.1%	5.1%	2.0%	2.0%	1.0%	99

表4 肥料の使用状況

	化学肥料のみ	化肥・有機肥料の併用	有機肥料のみ	有効回答者数
島全体	65.3%	33.9%	0.8%	81

つを受けやすい特徴があります。生育期である夏期には毎年のように干ばつ被害が出ており、安定的な生産のためには、干ばつ時にかん水対策が必要となっています。

かん水行動は固定スプリンクラー方式を中心に実施されていますが、島全体で見ると実施率は22%に留まっており、かん水を実施しない理由に注目すると、「機械・施設が未整備」が非常に高く（74・1%）、インフラ整備の問題から実施率が低くなっています。（表1、表2）

② 農薬などの使用

農薬に注目すると、数種類の農薬を組み合わせて使用している生産者がほとんどでした。

また、たい肥使用の問題点としては、散布労働の負担と高価格が指摘されており、化学肥料を使用する生産者の割合が高く、有機肥料を使用する場合でも化学肥料との併用が多いことが分かりました。（表3、表4）



徳之島のさとうきび畑

本調査では、生産者の行動の現状を一定程度把握できました。この次の段階の課題として、こうした生産者の行動がどのような結果につながっているのか、つまり生産実績との関係を明らかにすることが重要になると考えられますので、本年度も継続して調査を進めています。

なお、機構のホームページに『徳之島におけるさとうきび生産者の意識と行動把握の必要性と現状』と題した詳細なレポートを載せておりますので、こちらもご覧ください。

ご存知ですか？日本の砂糖

◆砂糖は国民生活に不可欠

砂糖は、私たちの食生活における供給カロリーの8%を占める重要なエネルギー源です。特に、脳の唯一のエネルギー源になるブドウ糖をすばやく摂取できるのが砂糖です。

さらに、砂糖は、焼き・肉じゃがなどの料理や食パンやカスタードプリンなど食品の味いや食感、仕上りの美しさなどを演出するほか、食品の腐敗を防ぐ働きもあり、まさに国民生活に不可欠であるといえます。

こうした砂糖の原料となるのは北ヨーロッパなどの寒冷地帯において栽培される「てん菜」と、ブラジル、インド、タイなどの熱帯・亜熱帯において栽培される「さとうきび」です。このような気候的な制約から、日本でてん菜が栽培されているのは北海道のみで、また、さとうきびが栽培されているのは、沖縄県及び鹿児島県の南西諸島です。このため、砂糖

の自給率は三割程度にとどまっています。

◆国土や国境を守る砂糖の生産地域

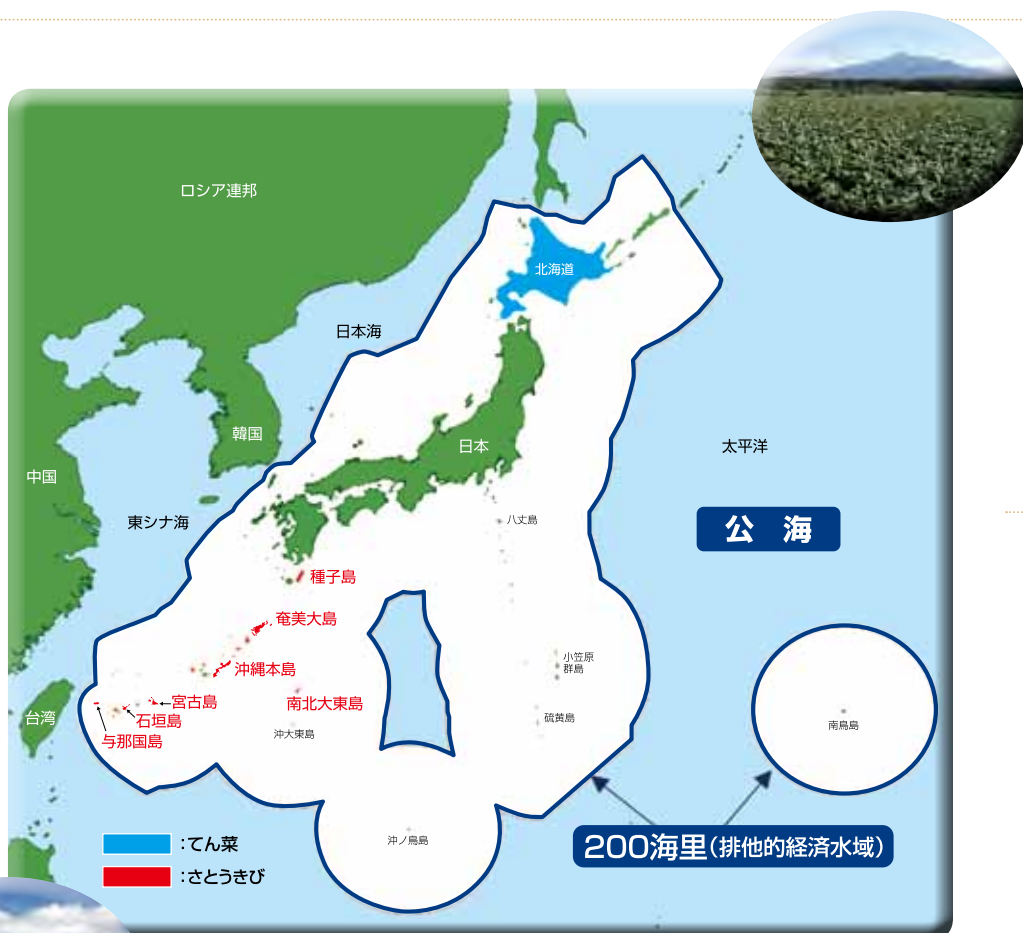
てん菜は、北海道の畑作において、病虫害などの連作障害を防ぐための輪作体系上、重要な基幹作物です。さとうきびは、台風や干ばつに比較的堪えうる作物であるため、これらの常襲地帯である南西諸島で、他に代えることができない基幹作物です。

てん菜やさとうきびは、地元の製糖工場で砂糖に加工されることから、地域の経済や雇用を支える上でも大きな役割を果たしています。

また、北海道と南西諸島は、砂糖の供給地として重要であるばかりでなく、地理的に日本の北と南の境界を画すとともに、多くの離島は広大な二百海里（排他的経済水域）を形成しています。

特に離島においては、砂糖産業

が成り立って人々が暮らしているからこそ領海を含む国土が守られているともいえます。



てん菜及びさとうきびの栽培地域

◆異常気象に伴う生産の減少が深刻

てん菜は、近年、植付期である春先の天候不順や、夏場の高温多雨による病害のまん延などの影響を受け、生産量が大きく減少しています。



褐斑病により葉が枯れたてん菜
(十勝管内)

また、さとうきびは、昨年、春先の低温、度重なる台風の襲来、夏場の干ばつ、害虫（メイチュウ）の発生などが重なり、史上最低の生産量を記録しました。

このため、生産者を始め関係者が一丸となって一刻も早い生産回復に向け、病虫害防除などの取組みを行っています。今年も北海道では八月半ば以降かつてない高温多雨となっているほか、南西諸島においては台風16、17号を始め

かつてないほどの台風の襲来に見舞われました。これらの地域がてん菜、さとうきびの適地であるとはいえ、心配の種がつきない状況が続いています。



台風の被害を受け葉が損なわれ、茎が折れ曲がったさとうきび畑
(鹿児島県与論島)

◆日本の砂糖を支える仕組み

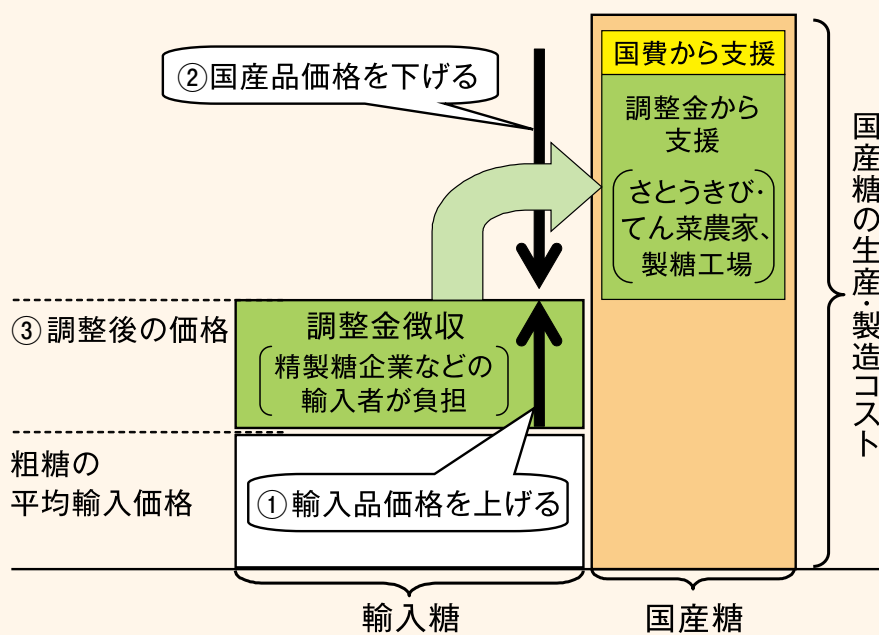
国内で生産される砂糖は、広大な土地で生産される外国産と比べると、2〜4倍程度の価格差があります。このため、国の砂糖価格調整制度として、砂糖が輸入される際に、農畜産機構が輸入者から

調整金を徴収し、それを財源として国内生産を確保するための支援に充てています。

輸入糖からの調整金の徴収は、最終的には国内で販売される砂糖の価格に転嫁されることになりま

す。このことは、消費者の方々に砂糖を購入していただくことによって、北海道のてん菜生産や南西諸島のさとうきび生産が支えられています。

砂糖の価格調整制度の仕組み



FAX : 03-3582-3397

広報誌「alic」11月号の購読アンケート

平素より広報誌「alic」をご覧頂き、誠にありがとうございます。

ご多忙のところ大変恐縮ですが、本アンケート用紙にご記入の上、FAXにてご返信頂きますようお願い申し上げます。

【広報誌をお読みになったの感想をお聞かせ下さい。】

1. 広報誌全体の構成はいかがでしたか。
- ① 読みやすかった ② まあまあだった ③ あまり読みやすくなかった
④ 読みやすくなかった
⑤ その他（)
2. 文章は分かりやすかったですか。
- ① 分かりやすかった ② まあまあだった ③ あまり分かりやすくなかった
④ 分かりやすくなかった
⑤ その他（)
3. 写真など図表と文章の割合はいかがでしたか。
- ① 丁度良い分量だった ② 写真や図表が少ない ③ 写真や図表が多い
④ どちらともいえない
⑤ その他（)
4. 記事のレイアウトはいかがでしたか。
- ① 分かりやすいレイアウトだった ② まあまあだった
③ あまり読みやすいレイアウトだった
④ 読みにくいレイアウトだった
⑤ その他（)
5. 現在、食や農業で関心のあることをお聞かせ下さい。
- ① 農産物の生産地情報 ② 農産物の担い手情報 ③ 食品の安心安全
④ 農産物の輸出入 ⑤ 国際関係
⑥ その他（)

差し支えなければ、アンケートでいただいたご意見を広報誌に反映させるため、内容の確認等をさせていただきます場合のご連絡先をお知らせ下さい。

氏 名

電話番号 E-mail

所属先（丸印をおつけ下さい。）

- ① 行政関係 ② 農畜産業関係団体 ③ 商社 ④ メーカー ⑤ 小売関係
⑥ 流通関係 ⑦ 消費者（団体を含む） ⑧ 学識者 ⑨ 報道関係 ⑩ その他

ご記入頂いた個人情報の取り扱いについては、「独立行政法人等の保有する個人情報の保護に関する法律」に基づき適正に管理し、アンケートの目的以外に使用することはありません。

～ ご協力、誠にありがとうございました。～

alic（エーリック）11月号（No. 4）
2012年11月14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

今月号の目次で紹介したてん菜は、収穫時に糖度が16度から17度になります。ちょうど熟した柿の糖度と同じくらいです。

てん菜は、今が収穫期です。てん菜を食べる機会はありませんが、小春日和の中、熟した柿をいただく際にてん菜を思い浮かべるのも、また一興かもしれません。

<これからの予定>

◇2012年11月22日 alicセミナー

alic調査情報部

「世界の飼料穀物事情」

～アルゼンチン・ウクライナ・豪州～

◇2012年12月5日 alicセミナー

alic調査情報部

「ブラジルの砂糖事情」

（詳細はホームページで順次ご案内いたします。）

<ホームページ利用のご案内>

ベジ探の野菜マップが変わりました。

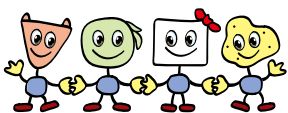


野菜の生産地の情報を都道府県別・品目別で見ることができ、生産地の情報が分かりやすくなりました。

キーワードは、

次号は2013年1月9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。



alico 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

R100
古紙配合率100%再生紙を
使用しています

