

alic

エーリック

2014

3

月号

□ トップインタビュー

和食の歴史と食材

静岡文化芸術大学 学長 熊倉功夫氏に聞く

□ 第一線から

人と作物が育つ農業を

～(株)鈴生の取り組み～

豊かな自然が育む「神の島」の肉用子牛生産

(鹿児島県屋久島町)

□ コラム

アルゼンチンの牛乳・乳製品消費事情

alic

独立行政法人農畜産業振興機構

「和食の歴史と食材」

2013年12月4日、ユネスコ無形文化遺産保護条約に和食の登録が決議されました。和食文化を次世代につなぐため、和食会議の会長を始め多方面で活躍されている静岡文化芸術大学学長の熊倉功夫氏にお話を伺いました。

「和食」という言葉を普段なにげなく使っていますが、和食とはどのようなものですか。

ご飯と味噌汁、そして、「お菜」（おかず）と漬物。この四つが和食の基本的な献立です。それがあれば、和食と言っていいだろうと思います。それから、お菜という場合、「二汁三菜」という言葉は注意が必要です。つまり意味がわかっていないと、誤解されるんです。昔はみんな銘々膳で、そこに乗るのが一汁三菜でした。それは家庭で食べる料理です。ところがお客様が来た時には、それでは失礼だということとで料理を増やしますが、お膳に全部乗り切らないので二つめのお膳を出すんですね。二の膳には汁とお菜が二つ、本膳の一汁三菜と二の膳の「二汁二菜」であわせて「二汁五菜」。この二汁五菜というのがあって、はじめて一汁三菜の意味が分かります

ので、一汁三菜だけが独り歩きしてお菜が三つでなければならぬと思われるのは困ります。汁とご飯とお菜と漬物という四つの要素からできているのが和食の基本ですね。

では、和食とはなにかということですが、この要素があれば良いと思うんです。お菜がトンカツでも焼きでも和洋折衷で入ってきたものでも。さすがにラーメンになるとご飯と汁にはなりませんけど。そういうことを一つ一つ和食だと定義するよりも、大事なことは食べ方です。箸とお碗を使うということが前提になりますと、あらかじめ、ちぎりにくい料理は一口並みに切つてあります。切つてないものは箸でほぐして食べることが出来る柔らかさがあります。和食には言葉に出していない約束事があるんですね。

また、食べる方は、箸を使ってご飯とお菜の量を微妙に食べわけていますよね。日



本料理の大事な点は、ご飯と比較的味の濃いお菜と一緒に食べることで、自分で味わいを作っていることと言えるでしょう。お菜とご飯の量、例えば刺身一品食べるとしたら、どのくらい醤油をつけるかということをお箸ひとつで微妙に調節するわけですね。そこに日本人の繊細さがあると思います。

皆さんに理解してもらいたいのは、和食とは食べ方あるいは提供の仕方というものが大切で、料理そのものではなく「和食文化」という捉え方が重要なのです。

—— **和食の四つの要素はいつごろできたのでしょうか。**

正確にはわかりませんが、僕がいつも申し上げるのは、平安時代の終わりごろに「病草紙」という絵巻物があるんですね。このなかに、齒槽膿漏の男が描かれています。いろいろな病気が描かれていて面白い絵巻物ですよ。肥満の女とか夜眠れない男の絵とか、妄想の病とかね。

そのなかで、歯がぐらぐらして痛くて噛めないという文句を言う男がいるんですね、奥さんがどれどれと口の中をみている絵です。絵では食事が置いてあって、それは「折敷」という足のないお膳です。足がないということはお膳として一番格が低いということ。足が高くなるほど、お



齒の揺らぐ男 (病草紙 京都国立博物館所蔵)

膳としての格が高くなります。「三方」とか「高坏」とかですね。板に縁が付いているだけのお膳が使われているということは、日常の食事だということです。そこに、ご飯と汁とお菜が三つ乗っています。下級官吏くらいの生活だと思えますが、少なくともその絵で見える限り、一汁三菜で食事しているんですね。この頃から、日本人は飯と汁と菜と漬物という組み合わせの食事が始まっていたのではと私は思っています。

—— **日本の食文化の基本的な要素は、平安時代から続いていると。**

私はそう思いますね。特に食文化が大きく変わってくるのは鎌倉時代以後です。

中国との交流が盛んになって、禅宗が入ってくると、当時最新だった宋代の文化が日本にとっと入ってきます。特にその中に粉食があるんですね。

もちろん、その前にも粉はありましたが、石臼が普及してなかったんです。そこへ石臼が入ってきて、小麦粉の文化として麺類が発達します。それが禅宗の麵の文化で、鎌倉から室町にかけては、禅宗というものが精進料理を大きく発展させた力だと思えます。さらに、室町時代になりますとバリエーションが出てくるようになります。本膳料理の形式ができてきます。

—— **国産の食材の重要性についてはいかがですか。**

これは、今日の話のなかで最も大事なことです。

もう、日本の料理は食材そのものなんです。余計なものを付け足さない、素材の持ち味を一番活かして、素材を大事にする料理といえます。

和食が危機だということは、自給率の低下にも現れています。和食が一番大事なのは身の回りのものを食べるということ。極端に言えば、裏の畑で取れた物を食べるのが和食なんです。昔風にいえば一里四方で手に入るもので生活が成り立っているということです。すると、氏・素性

のはつきりしたものが食べられるわけですね。

これだけ自給率が下がってきて、大量の外国産が食の世界にはいつてきますと、結局、食と人間の関係が非常に希薄になってくると思うんです。そういう濃密な関係が失われていることが食料廃棄800万トンという数字だと思っんです。和食を保護し継承していく運動というのは、ある意味で日本の環境を守ることもあると思います。

日本の食文化を守るため、さらに必要なことは何でしょうか。

ひとつは安心安全ですね。

それと、やはり、日本の和食に誇りをもつということ。世界的にみても日本の自然環境は素晴らしいということを、もっと学校で教える必要があると思います。

日本は南北に長いので、それだけ自然環境にバリエーションをもっています。日本には国土に70%以上の山地がありますが、荒れ山はどこにもなくて、全部、緑で覆われています。海は、寒流と暖流が入り混じってちょうど素晴らしい漁場になっています。これほど、海、山、里に恵まれた環境のなかから生まれた豊富な食材を持った国はどこにもないと思います。

そういうことに対する誇りを子どもの

時から教えていかないといけないですね。そういうところからの命を頂いてますと、自然に対する謙虚な気持ちが生まれてくるわけです。自然の命を頂くことに対する「いただきます」という感謝の気持ちがないといけません。「いただきます」を作った人に対するお礼みたいに受け止めている方もありますが、そうではありません。

ただ、日本人が昔から言っていた訳ではなく、皆が言うようになったのは近代です。むしろ近代という時代が日本の食文化を非常に高めたんです。

なぜかといいますと、江戸時代から昭和初期までは箱膳ですから、一斉に食べ始めるわけはありませんでした。ところが「ちゃぶ台」が登場して、家族が小さくなって、その家族が父親を中心に一斉に食事を始めて一斉に終わるという中で「いただきます」、「ごちそうさま」が定着しました。食は食べる楽しみの場ではなくて、場だったんですね。

食卓の中から生まれた近代家族は、1970年代以降衰退してしまいました。そこがいまの和食の衰退と深い関係があるんですね。

和食の多様性は、食材だけではないというふうにどうでしょうか。

日本の食材というのは、「なるべく手をかけないほうがいいんだ、素材の味を活かすんだ」と言いますが、逆にその味を生かすために最終的に味を調えるのは醤油と味噌です。これは、作るのにすごく時間がかかるんです。昔でいえば、半年くらいかかるんですよ。調味料に時間をかけて作るという文化は、海外にはあまりないんです。言い換えれば、食材を活かす文化とセットになっているのだと思います。

基本的に和食というのは身の回りの物を食べるということですから。身の周りの環境がこれだけ南北に長いと変わってくるわけですからね。それが郷土料理だと思います。これからは、郷土料理というものが和食文化を再生させていくためのひとつの鍵になると思うんですね。

食育は多くの方々が取り組んでいます、いかがでしょうか。

難しいですよ、家庭が崩壊していますから。今、考えているのは食を通して家庭を再建できないかという話なんです。一緒に食事をするということを通して、その失われた絆とかコミュニケーションが再生できる可能性があるのではないかと思っています。今度のTPPも、その辺を飛ばしてしまいますと、ますます食材を外国から輸入して、自給率が下がってきます。国内

alic 3月号

エーリック

トップインタビュー

和食の歴史と食材
静岡文化芸術大学 学長 熊倉 功夫 氏
.....02

第一線から

人と作物が育つ農業を
～(株)鈴生の取り組み～06

豊かな自然が育む「神の島」の肉用子牛生産
(鹿児島県屋久島町)
.....08

レポート

新たな市場の開拓に向けた
タイの鶏肉産業の動き10

コラム

アルゼンチンの牛乳・乳製品消費事情・・12

alic セミナー

インドネシアの牛肉生産
をめぐり最近の状況14

機構の動き

豪州食肉家畜生産者事業団(MLA)
との定期情報交換会議16

平成25年度食肉惣菜創作発表会
(ミートデリカコンテスト)の開催について・・17

業務関連情報

牛肉が食卓に届くまで.....18

の食料生産というものが壊滅状態になったときに、何が失われるかということですね。

和食というのは―お箸を使うということは、手先の良い訓練になるんです。実際、五本の指で箸を扱って食べる、茶碗でもお椀でも手に持って食べる。日本人のこういう習慣が大切です。お椀のもっている温かさや、唇に触れたときの塗り物の柔らかい唇の感覚、こういうものが、日本人の繊細さにつながってくるんですね。

これを忘れてしまいますと、ある意味で日本人のアイデンティティが失われるということになるんですよ。

(了)



公立大学法人 静岡文化芸術大学 学長

文学博士

くまくら いさお
熊倉 功夫

1971年3月 東京教育大学大学院文学研究科博士課程単位取得退学

1989年2月 筑波大学教授

1992年4月 国立民族学博物館教授

2010年1月 静岡文化芸術大学学長

2010年 農林水産省食料・農業・農村政策審議会会長

2011年 「和食」文化の保護・継承国民会議(和食会議)会長

人と作物が育つ農業を すずなり（株）鈴生の取り組み

比較的温暖な静岡県は冬レタスの主力産地となっています。

静岡県のレタス年間出荷量は全国第7位。夏場は長野県のレタスが有名ですが、冬場12月～1月の東京都中央卸売市場への出荷量では全国第1位を誇っています。



◆レタス農家の3代目

兄弟3人で畑を守る



株式会社鈴生社長 鈴木貴博さん
社訓は「おいしさを求めて」

静岡市、焼津市、菊川市、袋井市及び磐田市でレタスを栽培している（株）鈴生（すずなり）の社長、鈴木貴博（よしひろ）さんは、37歳の若手経営者です。3兄弟の長男として、祖母の代から営んできた農業を2人の弟と共に継承し、その精力的な取り組みはマ

スコミに取り上げられるなど、地域の担い手として期待されています。

大学を卒業後、山梨県で1年間の農業研修を経験。平成12年から精力的にレタスの栽培面積の拡大に力を入れましたが、最初の5年間は、土壌管理の難しさに悩まされました。数々の苦労を経て、経営が安定してきた平成20年に、「作物も人もたくさん実る会社にしたい」という思いから（株）鈴生を設立しました。

今では、レタス類（50ha）、枝豆（25ha）をはじめ多様な野菜を生産。20人以上の従業員を抱え、日々野菜作りに奮闘しています。

◆面積拡大の影に

土壌管理への情熱

（株）鈴生では、「JGAP認証」「JAS有機農産物」「しずおか農産物認証」「特別栽培農産物」等、数多くの認定を受けた野菜を栽培しています。

「人と同じように、基礎となる土の健康管理が重要。健全な土壌から美味しい野菜ができる」と話す鈴木さん。除草剤や土壌消毒剤等は使用せず、肥料は地元の鶏糞や魚かす等を使用、枝豆を収穫した後の残さも冬場のレタスの堆肥として利用するなど、農薬や化学肥料に極力頼らない自然環境を大切にしたい農業を行っています。

また、「土の専門家になりたい」と積極的に大学や研究機関から情報を収集し、現在は、研究機関と共同で、土の水分や温度等を測定・分析することで、野菜作りに適した土壌作りに取り組んでいます。



J-GAP認定農場の看板



土壌の状態を測定する装置



レタス畑と従業員の皆さん



食の安心・安全を栽培指針としています。

◆次世代の農業者

(株) 鈴生を支えるのは20〜30代の若い農業者です。スタッフからは積極的に畑の状況や作業の進捗具合の報告があるほか、時には職場環境や経営について意見したりすることも珍しくないそう。

成果を挙げた従業員を表彰するなど、モチベーションを保つ環境作りにも取り組んでいます。また、独立を希望する者に対しては就農支援を行い、将来の担い手の育成にも力を注いでいます。

「従業員は家族以上の存在。自分の分身だと思っている。従業員からの意見や要望は、今までのやり方を見直すきっかけになる」と謙虚に鈴木さんは語りま

◆すずなりブランド

から人材育成

「まずは野菜生産で100



畑から収穫された新鮮なレタス

haを目指し、『すずなりブランド』の野菜を全国の消費者に知ってもらいたい。その後は、老人ホームや児童施設を立ち上げ、野菜を育てる楽しさや食育の大切さを伝えていきたい」鈴木さんは今後の展望についてこのように力強く語ってくれました。

「おいしさを求めて」という社訓には、単に野菜を育てるだけでなく、人も育てていきたいという想いが込められています。

今後の『すずなり』の挑戦に期待が膨らみます。

◆契約取引を支える仕組み

(株) 鈴生では、「農業の産業化を」との思いから、予め価格と数量を決めた契約取引を行っています。

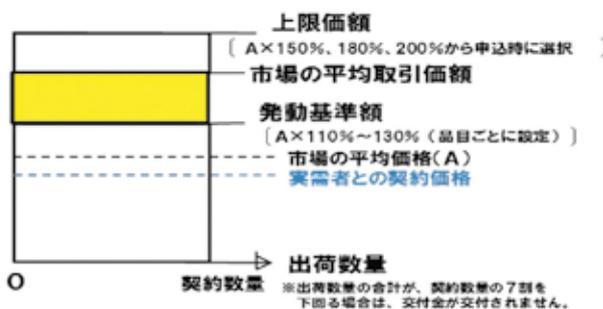
市場出荷では、規格に制限がありますが、契約取引では、台風等の影響で小玉になったレタスでも取引することができ、無駄のない生産を可能にします。

「高品質な野菜で契約も必ず守る」と取引先からの信頼も厚く、取材時(平成26年1月下旬)には、レタスをオーダーする電話がひっきりなしにかかっていました。

契約取引には、不作時に市場価格が高騰する中でも、定価格で販売しなければならないという課題もありますが、同社は、

図：契約野菜収入確保モデル事業(出荷促進タイプ)

実需者等と定量・定価格契約を締結した生産者等が、市場の平均取引価額が発動基準額を上回った場合に、契約に沿って出荷した数量に応じて、**市場の平均取引価額と発動基準額との差額の一部を交付。**



alicが実施する契約野菜収入確保モデル事業(不作時、価格が高騰している市場ではなく、契約に沿って野菜を出荷した場合に、高騰した市場価格と発動基準額との差額により補填を受けられる仕組み)に参加し、このリスクの軽減を図っています。

豊かな自然が育む「神の島」の

肉用子牛生産（鹿児島県屋久島町）



◆日本で最初に登録された

世界自然遺産

屋久島は、鹿児島県本土から南方約60kmの位置にあります。面積は、東京23区の8割ほどで、その小さな島に千mを越す山が40峰以上連なることから、「洋上のアルプス」と呼ばれています。また、北海道から九州

までの気候が一つの島内に

分布し、気候の変化にしたがって植生が移り変わる植物の垂直分布が見られます。

こうした悠久の自然の神妙さから、屋久島は「神の島」とも呼ばれ、1993（平成5）年には、日本で最初の世界自然遺産に登録されました。

◆畜産とかんきつ類の

複合経営

豊かな自然を舞台にしたエコツアーなどの観光産業が盛んな屋久島ですが、海岸沿いは、温暖多雨な亜熱帯性気候を有し、暖地を生かしたポンカン・タンカンと畜産業との複合経営が営まれています。

屋久島における肉用牛の飼養戸数は39戸、飼養頭数は1230頭（平成19年畜産統計調査）となっており、平成9年と比べ飼養頭数に大きな変化はありませんが、戸数は4割ほど減少しています。近年、高齢化と後継者不足が深刻な問題と



子牛に哺乳中の西橋豊啓さん

なっており、現在、農協をはじめ地域の関係機関で畜産業の振興に取り組んでいます。

◆豊かな自然を生かした

肉牛繁殖経営

その屋久島町で、黒毛和種の繁殖経営を営んでいる



屋久島の天然水を飲み健康な牛たち

のが「西橋畜産」の西橋豊啓さんです。奥さんと息子さんの3人で母牛約40頭から子牛を生産し、主に種子島の家畜市場へ出荷しています。

屋久島は、「1か月に35日雨が降る」といわれる雨の島です。山々に降った雨や雪解け水が地下に浸透し、数十年もかけて濾過されたミネラルたっぷりの水で育った牛たちはとても健康的で、生き生きとしたのが印象的でした。

◆公共牧場の活用などで

コスト低減

傾斜地が多く、島の総面積に対する耕地面積の割合は約2%と低いことから、牛に与える飼料作物の生産は限られています。そのため、屋久島町では公共牧場を運営しており、西橋さんも公共牧場に牛の一部を預けることで、飼料費等の生産コストや牛の管理時間の削減を図っています。

また、鹿児島県の平均分娩間隔は13ヶ月を超えています。西橋さんの母牛は受胎率が良く、分娩は1年1産を達成しています。このため、多くの子牛を販売することができ、所得の向上に大きな効果を与えています。

1年1産の達成や病気の早期発見のために、毎日の牛の健康状態の観察は欠かせません。牛の食欲や反すう、排せつ物の状態の確認など、一頭一頭の状態に

あった世話をしています。また、分娩室内にはカメラを設置し、お産前の早朝や深夜でも自宅や牛舎から離れた場所で見守ることが可能になりました。子牛の事故が減りました。



分娩室のカメラで子牛の事故が低下

◆家族で牛の情報を共有し

きめ細かい飼養管理

毎日の健康状態の観察に加え、西橋さんはホワイトボードに牛の血統、種付け状況、分娩年月日、性別等の情報を記録し、繁殖状況の情報を日中に牛の世話をする奥さんと共有することにより、一頭一頭の状態にあつたきめ細かな管理

を行うことができます。また、西橋さんは、子牛の増体がよい血統を選んで種付けをします。これは、購買者である肥育農家が好む血統や高値がつくポイントとなる出荷時の体重を意識しているからです。西橋さんの出荷する子牛のほとんどは、種子島家畜市場の日齢体重の平均を上回っており、市場における評価は高く、特定の購買者も付いています。屋久島の特異な



衛生的な牛舎で快適そうな子牛たち

地形が織りなす豊かな自然環境の中で育った牛は、近隣の島々だけでなく、県外の購買者からも注目されています。

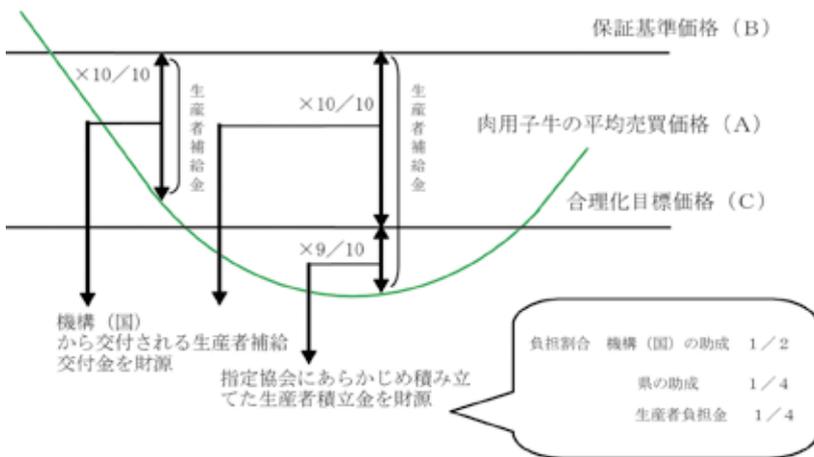
◆補給金制度加入で

子牛低落時に備え

最近、配合飼料価格の高騰等の影響により、子牛の生産費が増加しています。現在は黒毛和種の子牛価格が高水準にあることから、一定の収益はあるものの、子牛価格の変動に備え、西橋さんは「肉用子牛生産者補給金制度」に加入しています。

西橋さんは、今後、息子さんに経営

肉用子牛生産者補給金制度の仕組み



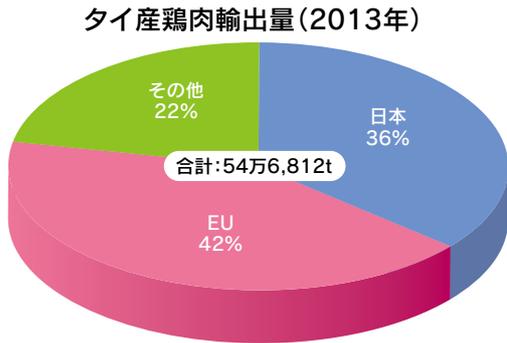
を継承し、将来的には母牛を増頭し、子牛の出荷頭数も増やしたいと考えています。種子屋久農業協同組合の屋久島担当常務として、屋久島の肉用牛生産の振興にも尽力されている西橋さんの今後のご活躍を願っています。

新たな市場の開拓に向けたタイの鶏肉産業の動き

調査情報部 宗政 修平

はじめに

タイでは2004年1月に高病原性鳥インフルエンザ(HPAI)が発生したことで、日本はタイ産

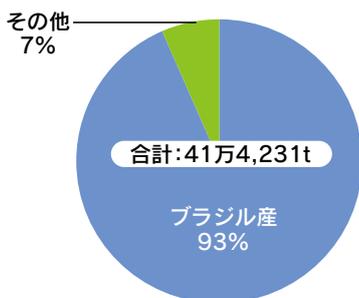


資料:「Global Trade Atlas」(GTI)
注:輸出量は冷蔵・冷凍鶏肉(塩蔵品を含む。)、加熱加工品の合計。

生鮮鶏肉の輸入を禁止してしました。しかし、昨年、日本とタイ政府との間で清浄性が確認され、家畜衛生条件が整ったことから、2013年12月25日付で日本向け生鮮鶏肉の輸出が解禁となり、10年ぶりに生鮮鶏肉輸入が再開されることになりました。

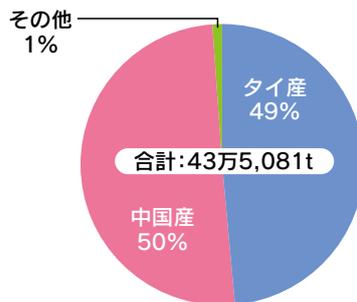
タイの鶏肉生産量は、世界の主要鶏肉生産国である米国、ブラジルなどと比べると約10分の1程度ですが、鶏肉(生鮮とから揚げや焼き鳥などの加熱加工品)の輸出量は世界第4位を誇り、主な輸出先は、日本や欧州連合(EU)です。タイの鶏肉輸出額(200億円)は、いまや農畜産物全体の10パーセント弱を占めるまでに成長しており、鶏肉産業は、タイにとって重要な産業と位置付けられています。

日本の生鮮鶏肉輸入量(2013年)



出典:財務省「貿易統計」

日本の加熱加工品輸入量(2013年)



出典:財務省「貿易統計」

タイ産鶏肉の日本向け輸出状況

日本の鶏肉輸入を見ると、生鮮と加熱加工品とは、主な輸入先が異なっており、主に生鮮鶏肉はブラジル、加熱加工品はタイと中国から輸入されています。

タイ・ブローラー加工輸出協会によると、タイはブラジルよりも距離的に日本に近いため、今後の日本向け生鮮鶏肉輸出量は10万トンまで増加すると見込んでいます。

しかし、タイはこれまで加熱加工品に重点を置いた生産基盤の確立や販売拡大を行ってきたっており、現状を踏まえると、タイ産生鮮鶏肉が日本のスーパーなどに陳列されるまでには、しばらく時間がかかると思われます。

新たな市場開拓

タイにとって鶏肉産業は重要な



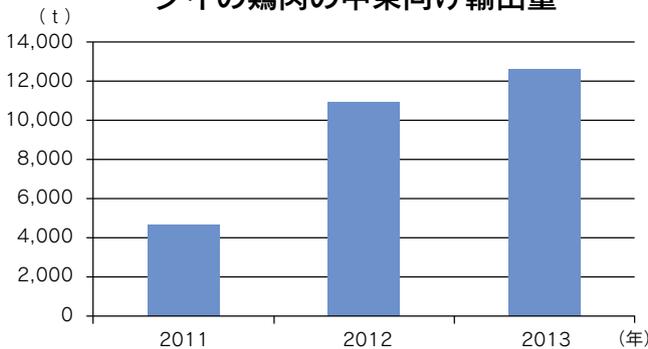
鶏肉の調理例：鶏のから揚げ

外貨獲得産業であり、今後の持続的な成長のため、さらなる輸出拡大を図っています。

タイが持つ鶏肉の正確なカット技術は、日本の厳しい規格要求（から揚げは1個当たりの重量誤差が±数gなど）に対応できることから、付加価値の高い製品を生み出す原動力となってきました。

また、衛生基準の厳しいEU（2012年7月に解禁）に続き、日本との生鮮鶏肉の取引が再開さ

タイの鶏肉の中東向け輸出量



出典：「Global Trade Atlas」(GTI)

※ここでの中東とはUAE、バーレーン、オマーン、カタールを指す。

れたことは、タイにとって国際的な信用が確保され、国際市場での輸出が拡大する機会が得られるきっかけになるとみられています。

タイでは、今後の新たな市場として、経済成長が著しく、鶏肉消費量も伸びている東南アジア諸国連合（ASEAN）が注目されているところですが、2015年に締結予定の自由貿易圏創設のASEAN共同経済共同体（AFC）では、ラオス、カンボジア、マレー

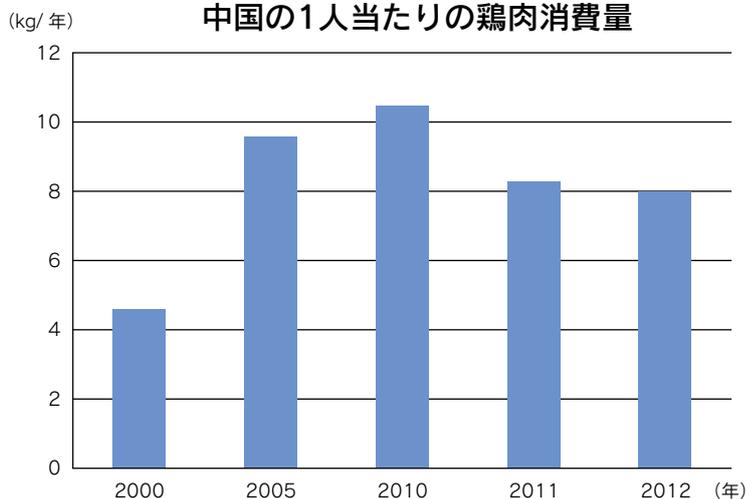
シア、フィリピンが自国の鶏肉産業界育成のために、輸入鶏肉をセンシティブ品目として保護しているため、輸出拡大の機会は限られている状況にあります。

このため、タイの一部鶏肉処理工場では、中東の鶏肉消費拡大をにらんで、ハラル認証を取得するなど、新たな市場開拓へ向けた輸出拡大の取り組みを進めています。

また、タイは、将来的に有望な輸出先として13億人の市場を有する中国を視野に入れていますが、中国国内で消費される鶏肉のほとんどは自国産であり、現在、タイ産に比べて価格も安いことから、タイ産が入り込む余地はありません。

しかし、今後、中国の1人当たり年間鶏肉消費量は現在の8kgから15kgまで増加すると見込まれており、これにより中国は自国産だけでは鶏肉が不足し、将来的には輸入国に転じると考えられています

中国の1人当たりの鶏肉消費量



出典：中国統計年鑑(中国国家统计局)

さらに、中国国内の富裕層を中心とした品質の高いものを求めるニーズに対応できる技術をタイは有しており、中国の人件費や資材費などの上昇により中国国内での鶏肉価格が上昇すれば、タイ産との価格差が縮まり、新たな輸出の機会が生まれることが期待されています。

アルゼンチンの牛乳・乳製品消費事情

調査情報部 米元 健太

alic 2013年9月号では、アルゼンチンの牛肉消費事情について紹介しましたが、今回は同国の牛乳・乳製品消費事情を紹介します。

アルゼンチンは広大な湿潤牧草地であるパンパ地方を中心に、多くの肉牛・乳牛が飼養されています。



アルゼンチンにある「牛に注意」の道路標識



放牧地で休憩する乳牛

2011年のアルゼンチンの牛乳・乳製品1人1年当たり消費量(生乳換算ベース)は、205kgでした。これは、世界平均の約2倍で、EU、オセアニア、北米といった牛乳・乳製品消費量が多い国に続きます。日本の

同消費量は88・6kgであるため、単純計算でアルゼンチン人は日本人の約2・3倍の牛乳・乳製品を消費していることとなります。

アルゼンチンの牛乳の1人1年当たり消費量は44ℓ(2012年)で、日本の同消費量約31・1kg(平成24年度)とさほど大きな開きはありません。しかし、乳製品の消費量は両国間で大きく異なっています。

○チーズ消費量は日本の5倍

アルゼンチンのチーズ消費量は1人1年当たり約12〜13kg程度で、日本人の約5倍となっております。

アルゼンチンでは多くの家庭で、チーズが常にストックされています。一口にチーズといっても、ハード、セミハード、ソ

フト、クリームと様々なタイプがありますが、それぞれ用途が分かれています。ハードタイプは削って粉チーズに、セミハードタイプはサンドウィッチの具などに、ソフトタイプはピザやエンパナーダ(ミートパイの



左がハムとチーズのエンパナーダ(ミートパイの一種)



チーズを多用したミラネッサ(牛肉とチーズのカツレツ)

一種)、ミラネッサ(牛肉とチーズのカツレツ)などの料理に使われます。アルゼンチンのスーパーマーケットに並ぶチーズは、品揃えが豊富なだけでなくサイズが大きいのも特徴です。

また、アルゼンチンは、赤ワインの生産が盛んなことで有名ですが、ワインを飲む際にもチーズが食卓に並びます。



ビヒランテ(チーズと芋ようかんが交互に並ぶ)

○乳製品を使った数々のスイーツ
 チーズを使ったアルゼンチン特有のスイーツに「ビヒランテ」があります。日本でいう芋ようかんやセミハードタイプのチーズを同時に味わうものです。由来は諸説有りますが、守衛が立ったまま時間をかけずに食べられるように組み合わせられたと言われています。チーズの塩味をさつま芋のしつこくない甘さが中和し、さっぱりと美味しく感じられるスイーツです。

また、アルゼンチンのポピュラーな伝統的乳製品として、



季節を問わず楽しむジェラート

「Dulce de Leche (ドゥルセ・デ・レチエ)」(英語名: ミルクキャラメル) が挙げられます。これは、砂糖と牛乳を煮詰めたもので、ケーキやアイスクリームなど菓業の原料やトッピングとして使われています。

ブエノスアイレスのカフェでは、ホットミルクにチョコレート溶かして飲む「サブマリノ」というメニューも有名です。さらに、牛乳をたっぷり使ったジェラートの専門店が街中に多数存在し多くの人が季節

を問わずジェラートやアイスクリームを楽しんでいます。

乳製品を多く消費する欧州からの移民にルーツを持ち欧風系の食生活や文化が深く根付いてきたアルゼンチンでは、その独自の食文化を育みながら、多くの乳製品を消費してきました。最近では、健康志向の高まりを受けて、乳脂肪分などを調整した機能性乳飲料や乳製品の消費も増えてきています。

1月29日に開催したalicセミナーでは、インドネシアの牛肉生産をめぐる状況について、alic職員が実施した現地調査の結果を報告しました。



○インドネシアの概況と食肉消費

インドネシアは、赤道直下に位置する、人口世界第4位（2億5千万人）の国です。GDP成長率は6.2%と高い水準を維持し、中間所得層や都市部の人口は増加傾向にあります。そのため、インドネシアの食肉消費は今後増加すると見込まれ、将来的には世界の食肉需給に影響を及ぼすと考えられます。人口の大半がイスラム教徒であるため、食肉消費は主に鶏肉、次いで牛肉であり、豚肉は限定的となっています。

生体牛の輸入相手先はオーストラリアのみで、輸入牛肉についても主要な相手先です。オーストラリアは日本にとっても牛肉の主な輸入先であり、インドネシアの牛肉需給は日本の牛肉輸入に影響を与える可能性があるため、注視が必要です。

○牛肉の供給体制

インドネシアの牛肉供給は、国産牛由来、輸入生体牛由来、輸入牛肉に分類されます。最も多いの

が国産牛由来で、2011年には供給量の7割を占めています。国内の肉牛経営は、小規模農家、農家グループ、中規模農家、フィードロットと呼ばれる集約肥育場の4つに分類され、小規模農家と農家グループが飼養頭数の8割以上を占めます。

○自給率向上プログラムと牛肉生産への影響

インドネシア政府は、人口増加に伴い食料の確保が必要であるという観点から、2010年からの



インドネシアの基幹牛とされる熱帯種で在来種のバリ牛。赤身でインドネシア人の嗜好に合っている。

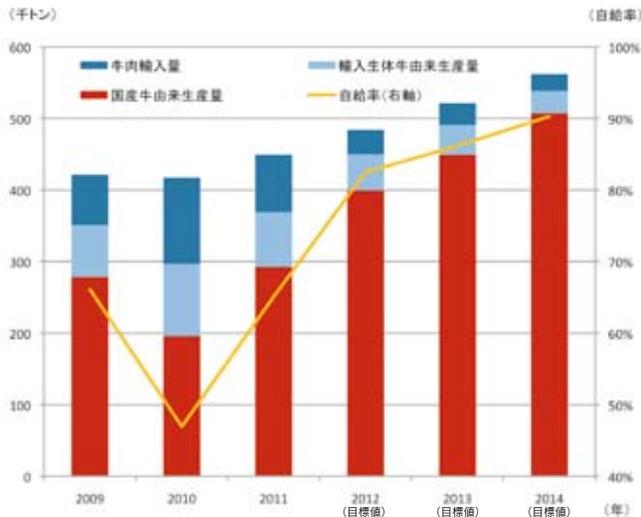
調査情報部 伊藤 久美
5カ年計画で牛肉を含む農畜産物の自給率向上プログラムを実施しています。

2014年の牛肉自給率の目標は90%と設定されました。

さらに政府は、これを達成するために2014年の国内生産量の目標を50万7千tとし、2012年以降、生体牛と牛肉の輸入を段階的に減少させていくための輸入規制を行いました。しかし、これにより国内で牛肉が不足し、小売価格と肉牛の販売価格が大幅に上昇したため、国産牛のと畜が増加し、2013年の牛飼養頭数は輸入規制を行なう前に比べて15%減となりました。牛飼養頭数を早急に回復させるためには国産牛の保留が不可欠です。

一方、毎年、増加傾向にある牛肉需要に対応し、かつ国内の牛肉価格を安定させるには、生体牛及び牛肉の輸入増加が必要となります。このため、政府は2013年9月以降、輸入枠を拡大し、また、国内牛肉価格の変動に合わせて輸入量を調整できる仕組みを導入す

牛肉供給量と自給率（重量ベース）の目標



資料：インドネシア農業省

注1：2012年以降は2011年の国産牛飼養頭数等を基にMOAが算定した目標値

注2：自給率は「(国産牛由来生産量/供給量全体) × 100」で算定

牛飼養頭数の推移



資料：インドネシア統計局

るなどの方針転換を行な
いました。

生体牛の輸入頭数は、輸入が規制された2012年に28万3千頭であったのが、2014年には75万頭に増加する見込みとなっております。当面は生体牛と牛肉の輸入が増加するものと考えられます。



フィードロットでの肉牛生産の様子

○国産牛肉増産に向けた取り組み

こうした状況から、2014年の牛肉自給率の目標達成は困難となったものの、牛肉自給率向上プログラムの一環として行われる国産牛肉増産に向けた取り組みは継続されています。この一端を取り上げると、政府は、肉牛経営の規模拡大を目指し、農家グループでの生産の推進を図るため、農家グループに肥育もと牛、医薬品、資

料の現物支給などを行なっています。そのほかにはフィードロット経営から小規模農家への繁殖雌牛の無料貸出しや飼育管理の指導が行われています。これらの取り組みの中には、国産牛の増頭に一定の効を奏するものもあります。また、現在、地方の肉牛の産地に冷凍牛肉製造施設の整備が進められ、消費地であるジャカルタへの牛肉供給体制が整えられています。こうした取り組みは今後、新たな流通経路の開拓や国内生産の拡大につながっていくものと期待されます。



ジャワ島東部の食肉処理加工施設に新しく設置された冷凍牛肉製造設備

11月26日(火)、「MLAとの定期情報交換会議」を開催しましたので、その概要について報告します。

○開催の経緯

日本と豪州は牛肉の輸出入を通して、大変緊密な関係にあります。特にここ10年、日本の牛肉の最大の輸入先は豪州であり、豪州の牛肉の最大の輸出先は日本となっております。alicとMLAは両国の牛肉生産や消費に関する情報交換を目的に、昭和62年以来、会議を開催しており今年で22回目となります。

○会議の概要

会議では、alic、MLA双方から自国の牛肉生産・消費動向について説明し、お互いに関心の高い事項について、情報交換を行いました。

MLAによると、平成25年の豪州は、乾燥した気候のため牧草や穀物の生育が悪く、十分な量の飼料(えさ)を確保できなかったとのことでした。このため、通常どおりの期間、牛を育てることをあきらめ、早めに出荷する生産者が増えたことから、と畜頭数が増加し、牛肉生産量は増加しました。また、豪州は牛の飼養に適した土地は限られており、飼料価格の上昇や、乾燥した気候など様々な制約もあることから、牛肉生産のさらなる拡大は難しいとのことでした。

豪州の牛肉輸出については、中国・中東などの経済成長が進んでいる国への輸出が増加している一方、日本への輸出は減少しているとのことでした。

alicからは最近、日本では米国産牛肉の輸入が増加し、豪州産牛肉の輸入は減少しているが、この背景には、平成25年2月に、

米国産牛肉の輸入月齢制限が緩和されたことがある等ご報告しました。

会議の最後に、今後もこうした情報交換を通じて、両国の畜産に関する現状・課題について理解を深め、協力していくことを確認し、会議は閉幕しました。



MLAアラン会長(中央右の女性)と佐藤理事長(中央左)

豪州食肉家畜生産者事業団(MLA)

豪州の畜産農家の団体。正式名称は「豪州食肉家畜生産者事業団 (Meat and Livestock Australia)」。日本における主な活動は、外食産業や小売店での「オージービーフ」の販売促進、展示会やセミナーなどの広報活動、市場調査など。東日本大震災時には、被災した畜産農家への牧草の提供や、義援金の寄付など、積極的な被災者支援も実施。



農畜産業振興機構理事長賞を受賞した石川県代表 藤本貴子さん

い食肉惣菜メニューとして活用しようとするもので、alicは、畜産業振興事業として食肉小売店と消費者の信頼確保等の取り組みを支援しつつ、農林水産省とともに後援しています。

○全国から2032点の応募

本大会では、道府県の地域大会で選出された35点の代表作品により競われました。年齢構成を見ると、16歳から73歳と幅広く、また、高校生や主婦に混じって男性も多く参加されており、本大会への意気込みが感じられました。

いずれの作品も、食肉の部位の特徴を踏まえた利便性と経済性を兼ね備えたもので、参加者の皆様は、与えられた時間内での料理完成に全力で取り組んでいました。

調理後、審査員による試食審査を経て、最優秀賞である農林水産大臣賞には、青森県代表の専門学

校生 佐々木大輔さんの国産豚バラ軟骨を使った「コリっとジューシー煮パイカの炙り焼き」が選ばれました。

○地元食材の魅力満載

農畜産業振興機構理事長賞には、石川県代表の藤本貴子さんの作品「能登牛とそうめん南瓜の春巻き」が選ばれました。

この作品は、石川県の銘柄牛「能登牛」と能登伝統野菜の一つである「そうめん南瓜」を使った郷土色にあふれるもので、こま切れ肉を使うことで能登牛を手頃においしく食べられるよう工夫された主婦の知恵が詰まった作品です。

審査委員長を務められた江上料理学院の江上栄子院長をはじめ、各審査員からは、どの作品も非常に素晴らしいものばかりで審査に苦労したとの声が聞かれました。

なお、出品された35作品の写真やレシピは、下記URLでご覧になれますので、一度お試しく下さい。

材 料

牛肉 能登牛こま切れ肉 ……250g
 そうめん南瓜(錦糸瓜) ……350g
 にんじん ……40g
 ピーマン ……3個
 なんばみそ ……大さじ1 1/2
 マヨネーズ ……大さじ2
 春巻きの皮 ……8枚
 サラダ油 ……適量

—つけ合わせ—

サラダ菜・ミニトマト・細工麩

- ① フライパンにサラダ油を熱し、牛肉の色が変わるまで炒める。
- ② なんばみそを加えて、さらに炒め合わせ、パットに移し粗熱をとる。
- ③ そうめん南瓜はゆでて流水につけながら中身を取り出し、しっかり水けをきってマヨネーズであえる。
- ④ にんじん、ピーマンはせん切りにする。
- ⑤ 春巻きの皮に②、③、④を順にのせ、巻く。
- ⑥ 揚げ油を中温に熱し、⑤を入れてほどよく色ついてきたら返して同様に揚げる。
- ⑦ パックに盛り、つけ合わせを添える。

農畜産業振興機構理事長賞

<能登牛とそうめん南瓜の春巻き>



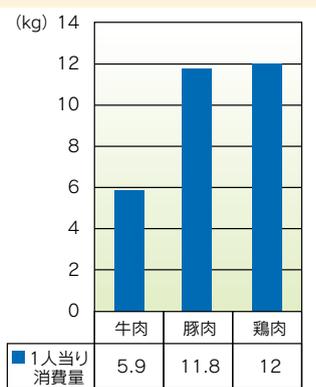
食肉文化の広まり

明治2(1869)年に海軍が牛肉を栄養食として採用し、同5年に明治天皇が初めて牛肉を食されると、新聞が肉食を奨励・賛美するようになり、現在の「関東風すき焼き」のルーツともなる牛鍋のブームが起ります。

福沢諭吉は幕末の頃から、「牛肉は滋養によい。牛肉は夜の明けけるに従い誰でも食用するようになる」と、と畜場建設を奨励しており、明治の文明開化と共に食肉文化も広がりました。

現在の食肉消費量

グラフは現在の年間1人1年当たりの食肉の消費量です。牛肉は1



出典：農林水産省「食料需給表」(平成24年度)

年間に約6kg食べられています。

ところで。私たちの身近にある牛肉はどのように届けられているのでしょうか。

牛肉が家庭に届くまでの流れ

・子牛生産と肥育経営

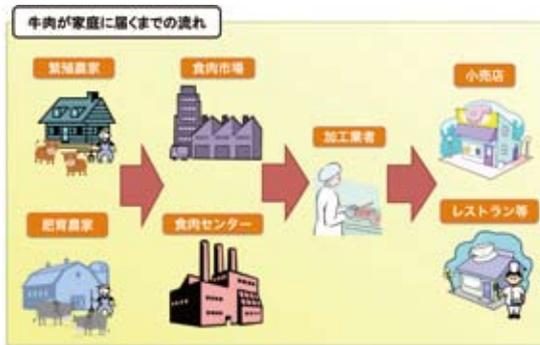
日本の肉用牛生産は子牛を生産して販売する繁殖農家と子牛を育てて出荷する肥育農家に分かれています。肥育農家は食肉市場や食肉センターへ出荷します。

・と畜・解体から部分肉へカット

食肉市場や食肉センターではと畜・解体を行います。そして、大きな枝肉の形で市場売買された後、加工業者で骨抜きやカットを行い(食肉センターで骨抜きやカットなどを行う場合もあります)、部分肉(ロース、もも肉など)ごとに包装され出荷されます。

・家庭用にスライスして販売

部分肉はスライスしてパック詰めさ



れるなどして専門小売店やスーパーマーケットの店頭で販売されます。また、レストラン等の飲食店などで調理して提供されます。

牛肉生産を支える仕組み

alicでは、国民の消費生活の安定を図るため、牛肉などの畜産物の需給調整・価格安定対策(セーフティネット)を実施しています。また、生産者に対しては、安全で、品質の優れた国産農畜産物を安定的に供給するために、経営安定のための補助事業などを行っております。

材料

- 米.....2カップ
- 水.....420cc
- 上白糖.....小さじ2
- サラダ油.....小さじ2
- 牛ロース肉(2cm幅).....100g
- 万能ねぎ.....3本

A

- 酒.....大さじ1
- 塩.....一つまみ
- サラダ油.....小さじ1

B

- 酒.....大さじ3
- みりん.....大さじ1
- サラダ油.....小さじ1
- 上白糖.....大さじ1と1/2
- しょうゆ.....大さじ2~3

牛肉の炊込みご飯

- ① 米はとぎ、水を入れて30分おく。その後、Aを加える。
- ② 牛肉は上白糖で下味をつける。
- ③ フライパンにサラダ油をなじませ②を入れて炒め、Bを加えて煮からめて冷ます。
- ④ ①に③を入れ、炊飯する。
- ⑤ お茶碗に盛り、小口切りにした万能ねぎを散らす。



alic (エーリック) 3月号 (No. 12)
2014年3月5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

今号のトップインタビューでは、静岡文化芸術大学学長の熊倉功夫先生に和食の歴史について伺いました。

先生に和食の歴史に深く関わることになったきっかけをお尋ねしたところ、「元々茶の湯の歴史を研究していたが、お茶の世界は食の世界と密接な関係にあるため、食の歴史についても研究することになった。」とのことでした。

熊倉先生によれば、中世の時代、西洋の料理はスープとパンが基本であったそうです。スープはもともと具が多く入っていて固いパンにつけて食べるのが一般的であったとのこと。日本でも具たくさんでお菜に近い汁も多くあったそうで、この点については、日本と西洋の料理で共通していると言えるようです。

このほかにも、内外の食の多様な歴史など紙面の都合でやむを得ず割愛したお話もありましたが、日本の食の重要性に新たな関心を持っていただければと思います。

<これからの予定>

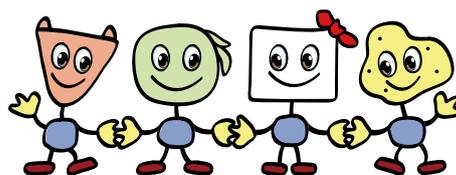
◇2014年3月26日(水)alicセミナー

テーマ:

「中国トウモロコシの需給事情」

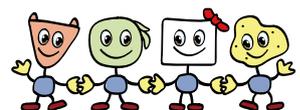
alic調査情報部

(詳細はホームページでご案内いたします。)



次号は2014年5月7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

