

alic

エーリック

2014

7

月号

第14号



□ トップインタビュー

6次産業化の推進について

株式会社農林漁業成長産業化支援機構

代表取締役社長CEO 大多和 巖氏に聞く

□ 第一線から

幻の肉「古代豚」のおいしさをお届けしたくて

～埼玉県美里町 白石光江さん～

□ 業務関連情報

牛乳の消費動向について

alic

独立行政法人農畜産業振興機構

6次産業化の推進について

地域から日本を元気にする取り組みとして6次産業化が推進されています。

平成25年2月に開業した株式会社農林漁業成長産業化支援機構（A-FIVE）で、6次産業化の推進に取り組んでいる大多和社長にお話を伺いました。

——A-FIVEが設立された背景と、A-FIVEの果たす役割について教えてください。

農林水産業・農山漁村から日本を元気にするためには、農林漁業者が自らの生産物の付加価値を高めて消費者に届ける取り組み（地産地消や6次産業化）を推進し、地域の活力を引き出すことが重要です。当機構はこのような取り組みに対して出資やマッチング等の経営支援を一体的に行うことを目的に設立されました。

1次産業と2次・3次産業をマッチングさせ、新たな価値を創り出し、原材料となる農林水産物等の価値を高めながら消費者につなげ、1次産業と2次・3次産業がWin-Winの関係となって成長することを狙っています。

例えば、道の駅で地元の農家の方々が色々なものを工夫してジャムにしたり、お

菓子にしたりして販売しています。それも6次産業化です。しかし、それらの取り組みをもう一歩進めて、せっかく良いものだから、これを都会の人口の多いところに届ける仕組みを作るため、地銀等が参加しているサブファンドが2次・3次産業の人達を紹介し、農業者が連携して事業を行うことによりパートナー企業が持つ加工技術や販売ノウハウをフルに活用し、大消費地につなげていくようなことができればと思っています。

消費者の皆様からみても、安心・安全な国産の農産物

※6次産業化とは、農山漁村に豊富に存在する地域資源をフル活用し、1次産業としての農林漁業と、2次産業としての製造業、3次産業としての小売業等の事業との総合的かつ一体的な推進を図り、新たな付加価値を生み出す取り組みです（1次×2次×3次＝6次産業）。

に新たな付加価値が付与された商品が提供されるメリットがあります。更に、このことよって、地域に雇用が確保され若い人が集まることで地域経済が活性化し、ひいては日本経済にもよい影響となると考えています。

—サブファンドからの出資のスキームや出資金の用途等について教えてください。

6次産業化事業者への出資は、サブファンドを通して出資することを基本としています。サブファンドは、地銀等が主体となって組成されており、A-FIVEもそれぞれのサブファンドに対し、地銀等の出資額と同額を出資することとしています。

現在（6月23日時点）、サブファンド総数は43件、コミット（出資約束）金額の総額は約680億円（A-FIVEは340億円）となっています。このうち36件が地銀主体ですが、JAグループや三メガバンクが出資する広域的なもの、あらかじめ定めたテーマに対して出資を行う、テーマファンドと呼んでいるものがあります。

ファンドからの出資は、融資に比べ用途の制約が少なく、設備投資のほか人件費などの運転資金にも活用できるなど自由度の高い資金であり、様々な事業に取り組みることができます。また、出資によって会社の資

本金が増え、財務体質が強化されることで金融機関からの融資が受けやすくなるなど、大きな事業に取り組みことが可能となるというメリットもあります。

—農家の方などで、この仕組みを利用することを希望する方はどちらに相談するとよいのでしょうか。

出資を受けることを検討される場合は、各地のサブファンド又はA-FIVEに相談していただきたいと思っています。

—具体的に出資を決めた事例としてどのようなものがありますか。

A-FIVEが出資を決めた事例は現在（6月23日時点）24件です。畜産関係が5件、野菜関係7件のほか米、水産業、林業など幅広い分野に及んでいます。

畜産関係では、「地域酪農基盤を活用した高品質乳製品の販路拡大プロジェクト」（岩手県九戸郡）があります。この取り組みは、かつて農協がやっていたミルクプラントを活用して、地元の酪農家15戸が主導し、牛乳・乳製品の製造に取り組んでいるのですが、今回、サブファンドの出資を受け、新たな機械設備の導入により高温保持殺菌牛乳等に加え、地域特産品を活用したヨーグ

ルト等の新商品を開発し、地域外のスーパーや高速道路SA、道の駅等への販路拡大を目指しています。

「地鶏の加工販売プロジェクト」（鹿児島県霧島市）は、養鶏事業者が外食企業と連携し、鹿児島県が開発した「黒さつま鶏」の加工のほか、パートナー企業（居酒屋チェーン店）の出店の拡大に合わせ、鹿児島県の農畜産物の販売拡大を目指しています。

野菜関係では、「業務用カット野菜の加工・販売プロジェクト」（広島県福山市）があります。この取り組みは、農業者が各地の生産者や青果会社と共同で産地リレー体制を構築するとともに、パートナー企業の高品質なカット加工技術や販路を生かし、西日本の大手外食事業者や量販店等への販売促進を目指しています。

—6次産業化の推進によって、政府が目指す農家所得の倍増にもつながると考えてよいですか。

2次・3次産業事業者の販路とノウハウを活用した取り組みを支援することとしていますが、サブファンドは計画の段階から、パートナー企業と農業者がしっかりと信頼が築かれるよう支援します。1次産業の皆さんは、農林水産物を作るのは上手いけれど、

どうしても売るのは上手くない、このため、これまでは、2次・3次産業への食材の提供だけにとどまっていたと思います。1次産業の皆さんが主導して価格決定にも関与して、2次・3次産業の皆さんと良い意味で一緒に仕事するというのが、この制度の狙いです。

最初は2次・3次産業の方々からは、以前はもつと安く農林水産物を仕入れられたのにとという声を耳にすることがありました。しかし、産地偽装問題や農薬残留問題等がマスコミをにぎわすと、今度は生産者と直接結び付いていることが強みとなる。そこにWin-Winの関係が出来てくると思いますが、消費者の中にも多少値段が高くて安心・安全な品を求める人も増えていると思うのです。その結果、農家の所得増加につながればよいと考えています。

6次産業化ファンドの推進（サブファンドを活用した支援）に当たってA-FIVEとしての課題があれば教えてください。

6次産業化ファンドの推進に当たった課題の一つは、制度の普及・浸透です。特に、1次産業の皆さんに色々な機会を通じて制度の普及に努めています。今まで、出資という仕組みに馴染みがなかった。事業を起す時に、まず悩むのが資金調達ですが、今

までは補助金や金融機関の融資が中心でした。出資の利点は使い道が自由なことです。補助金は使い道が決められており、融資は担保や保証人が必要になります。それぞれに良い点と悪い点がありますが、出資は割と使い方が自由ですから、設備投資のほかに人件費などの運転資金にも活用できます。しかし、農業者にしたら手続きが面倒臭い。出資者に色々言われるより、補助金もらった方が良いと思う人も、まだまだ多いようです。

A-FIVEやサブファンドでは、相談窓口を設けており相談件数も増えてきています。最近では、サブファンドに出資している地銀等の皆さんが案件を発掘して持つて来るケースも増えていきます。どんな場合に出資が受けられ、どのような効果があったかを紹介することで、件数を増やしていきたいと考えています。A-FIVEが出資を決めた事案は現在23件ですが、今後は毎月5〜6件程度のペースで出てくると考えています。我々としては年度内に100件位になればと思っています。

もう一つご紹介しておきたいのは、サブファンドを全部集めた場合で、実際に出資した3人の社長さんにパネリストとなっていたとき、色々な優良事例を報告してもらいました。一番うれしかったのは、出資の審査は厳しかつ

たが、プロジェクトが上手く立ち上がってみると、3人が揃って信用が付いたとおっしゃるわけです。融資してくれる地銀や海外のバイヤー等から、「この事業には国の関与がある」ということで、自分たちの会社の信用が付いたということを言ってくれています。

これまでのご経験の中で、6次産業化やこれからの日本の農業について感じる点がございましたら教えてください。

A-FIVEは「攻めの農林水産業」のフロントランナーのように言われており、皆さんが大変関心を持っていただいているのは良いことですが、それなりにプレッシャーもあります。とにかく、地域が元気になる。いかにして、若者が地元に戻るかということ、そのためには働き場所を地域に作るのが大事だと思っています。私はこのA-FIVEの仕事を通じて、日本の優れた農林水産物を世界に輸出することは本当に大切な仕事で、もちろん応援していくわけですが、もう一つはやはり、いかに若者が地元に戻れるか、いかに働く場が出来るかということです。高度成長の頃は、自動車をはじめ色々な企業の工場が、全国至る所にあつて、膨大な雇用を吸収しました。ところが今、そういうのが海外移転などで、無くなっている。

トップインタビュー

6次産業化の推進について
株式会社農林漁業成長産業化支援機構
代表取締役社長 CEO 大多和 巖 氏 … 02

第一線から

幻の肉「古代豚」のおいしさをお届けしたくて
～埼玉県美里町 白石光江さん～ …… 06

レポート

インドネシアの牛肉輸入をめぐる状況 … 08

ブラジルの鶏肉生産状況 …… 10

alic セミナー

超高齢社会と介護食品 …… 11
～新しい介護食品～

機構の動き

出前講座「砂糖いろいろ」 …… 12

平成 26 年度消費者代表の方々との
現地意見交換会(砂糖)について …… 13

台湾中央畜産会(NAIF)との
定期情報交換会議の開催について …… 14

英国農業園芸開発公社(AHDB)との
情報交換会議の開催について …… 14

米国食肉輸出連合会(USMEF)との
定期情報交換会議の開催について … 15

業務関連情報

牛乳の消費動向について …… 16

まめ知識

野菜のいろいろ～食用ほおずき～ …… 18

本当に小さい、5人とか10人とかのレベルでも、こういうプロジェクトが出来ることにより雇用が生まれるわけです。A-FIVEが投資決定するに当たって、その事業により雇用が何人生まれるかということは、大変重要な判断のポイントになっています。ですから、創意工夫することによって、わずかであっても、そこで働く場が出来て、好きな人ができたら、結婚して、所帯を持つとかという世の中にしていかなければならない。そのために、小さい動きかもしれませんがA-FIVEは大事な役割を担っていると思っています。これからも、夢のある6次産業化の取り組みを支援していきたいと思っています。

(了)



株式会社農林漁業成長産業化支援機構
Agriculture, forestry and fisheries Fund corporation for Innovation,
Value-chain and Expansion Japan (A-FIVE)
代表取締役社長 CEO

おたわ いわお
大多和 巖

1942年生まれ

1966年 京都大学経済学部卒業、農林中央金庫入庫

2002年 農林中央金庫代表理事副理事長

2004年 株式会社農林中金総合研究所代表取締役社長

2010年 SMBC日興証券顧問

2013年 株式会社農林漁業成長産業化支援機構代表取締役社長CEO

幻の肉「古代豚」のおいしさをお届けしたくて

埼玉県美里町 白石光江さん

埼玉県の北西部に位置している児玉郡美里町は、中央以北に平坦地が広がり、南部には陣見山をはじめとする関東平野北端の山々を望みます。平坦地では、ブルーベリーを中心とする観光果樹園が点在し、自然と

田畑の広がる農村風景が多く残されています。

白石農場は、南部の山々の麓に位置し、利根川の支流にあたる天神川が近くを流れています。白石農場は、その礎を築いた白石光江さんに加え、ご主人とご子息の5人で経営をされています。同農場は、年間約900頭の豚を生産しており、そこで飼育しているのは希少品種と呼ばれる中ヨークシャー種です。生産から加工、さらには宅配業務も行っており、ご家族で多忙な日々を過ごされています。

中ヨークシャー種は、全国的に見ても生産農家が少なく、現在では希少な品種です。中ヨークシャー種の歴史は古く、明治時代にイギリスから日本に渡り、昭和30年代までは日本の主流の品種でした。しかし、中ヨークシャー種は出荷するまでに9〜10か月という期間を要し、その間にかかる飼料コストの点において生産効率が悪いいため、年月とともに経済効率のよいLWDなど三元交配（出荷まで6か月）に移り変わり、飼育頭数が減少していききました。

そんな中、養豚をはじめて数年目に、昔、食べた豚肉のおいしさを求めて中ヨークシャー種の飼育を始めたそうです。

また、おいしさの8割は品種、2割は飼料で決まると考え、昭和55年から「よりおいしく、より安全・安心」と「貴重な中ヨークシャー種の保存」をモットーに、古代豚の生産に取り組み始めました。

く旨味の成分や栄養価も高いとされています。白石農場では、これに肉質の相性の良い大ヨークシャー種を交配させ、「古代豚」の登録商標をとり生産・販売しています（写真1）。

◆生産者であり加工者であり販売者であること

白石農場では、昭和56年から約15年間、生協と取引をしていました。生協の組合員である地元の方々からも美味しいと評判でしたが、より多くの方に自ら美味しい豚肉を届けた



埼玉県児玉郡美里町

◆幻の肉「古代豚」への思い
白石農場で飼養している

白石光江さんが養豚を始めたころは、すでに日本では中ヨークシャー種の飼育は衰退していました。



写真1 豚舎内の古代豚

いという思いから、平成8年に宅配業務を始めました。当時としては、生産者が直接購入者のもとへ行き、販売することは珍しいことでした。

宅配を開始した年にはレストランへの販売も開始。現在ではこれが一番の収入源となっています。

半丸セット（一頭の半分程度）での販売が基本になっていますが、販売した半丸セットの一部（カタや



写真2 古代豚工房ではハムやソーセージを手作りで製造

せた受託加工を行う努力もしています。所有する加工場「古代豚工房」では、桜の薪を使用した直火製法により、添加物を極力減らしてハム、ソーセージの製造を行うなど、美味しさを追求しています（写真2）。また、意欲的に新製品の開発を行い、飽きのこない、ニーズに合っ



写真3 「道の駅おかべ」の古代豚専用ブース

モノなど）や、その加工品の大きさや味を変えるなどレストランのニーズに合わ

た商品開発に余念がありません。

そんな白石農場の商品は、国道17号線沿いの「道の駅おかべ」で販売されています（写真3）。「道の駅おかべ」では、週末とイベント時は店頭販売を行うこともあり、その場で購入して召し上がる方も多いそうです。店頭で古代豚を取り扱っている店は少なく、わざわざ遠方から来て購入する方もいます。また、より多くの方に古代豚を味わっていただけるように、イン

ターネットによる販売も行っています。

◆家族の支え

白石光江さん一人ですタートした養豚でしたが、20年の時を経て、現在では、ご主人も退職を機に事業に参加。その後、長男夫婦と三男も経営に加わり、家族全員で生産から加工、販売を行っています。また、古代豚の「安全・安心」のために品質管理を徹底し、ブランド豚のイメージ維持にも努めています。

家族の参加による事業拡



古代豚を愛情たっぷりに育てる白石光江さん

大、そして、各人の強い思いが人を動かした結果、幅広い皆様に古代豚を手にしていただける場を開拓していった、そんな姿に強い信念を持ち続けることの重要性を感じました。

今年6月からは新たにJA埼玉ひびきのが展開する「美里万葉の里直売所」（国道254号線沿い）で加工品の販売を開始したそうです。

これからも発展し続ける白石農場の今後が楽しみです。

インドネシアの牛肉輸入をめぐる状況

調査情報部 木下 瞬

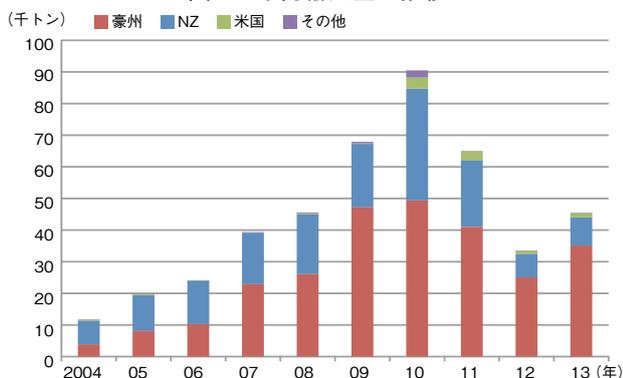
はじめに

インドネシア政府は、食料の安定供給と雇用機会の拡大などのため、国民の食生活に不可欠なコメ、大豆、トウモロコシ、砂糖および牛肉の5品目について自給率の向上を図っています。このうち牛肉については、政府が自給目標を「2014年までに90%」と設定し、その達成に向けて肉用牛生産の振興を図るとともに、牛肉輸入量を削減してきました。しかし、2012年に急激な輸入制限を行ったことで、国内の牛肉小売価格の高騰をもたらし、政策の変更を余儀なくされることになりました。

インドネシアの牛肉輸入

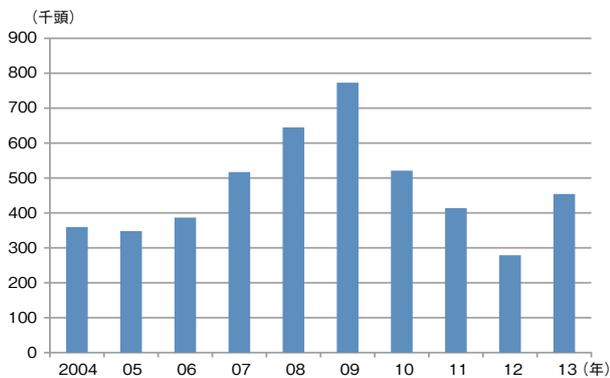
インドネシアでは、「牛肉」として輸入されるもののほか、肥育

図1 牛肉輸入量の推移



資料:GTI社「Global Trade Atlas」
注:HSコード0201、0202

図2 豪州のインドネシア向け生体牛輸出頭数の推移



資料:豪州食肉家畜生産者事業団 (MLA)

注1:乳牛を含む

注2:インドネシア政府公表の生体牛の輸入統計は牛肉換算ベースとなっているため、豪州の輸出統計を使用

もと牛として「生体牛」の輸入があります。

主な輸入先は、牛肉が豪州やニュージーランド、米国で、生体牛は豪州となっております。輸入量の推移を見ると、国内の牛肉消費

量の増加に伴い、牛肉と生体牛のいずれも2000年代後半に急増し、2009年から2010年にかけてピークを迎えました。

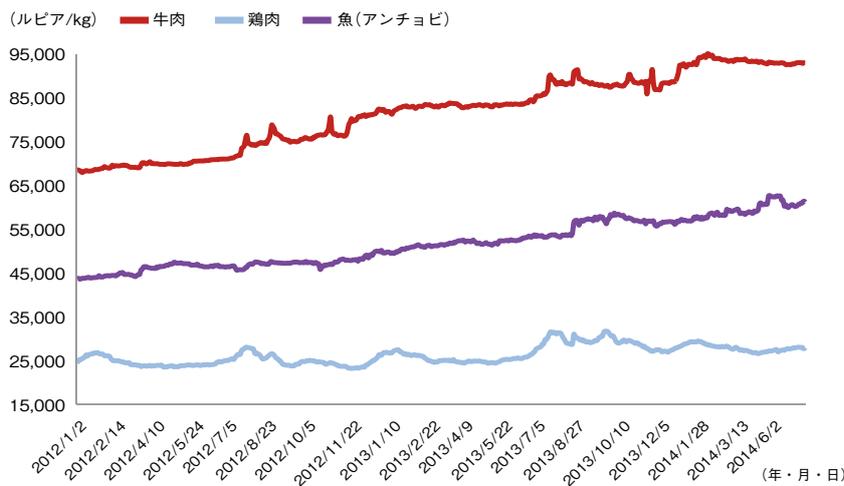
このため、自給率の低下を懸念した政府は、牛肉の輸入許可数量

を段階的に削減し、2012年の牛肉と生体牛の輸入量を、それぞれ3万4000t(前年比48・5%減)、27万9000頭(同32・6%減)まで削減しました(図1、図2)。

輸入制限の影響

輸入量の削減による牛肉不足を補うため、国内では国産牛のと畜が進みました。このため、2013年の牛の飼養頭数は、2011年の1673万頭から約250万頭減少し、1424万頭と急減しました。輸入生体牛を肥育するフィードロットでは、肥育もと牛不足により収容率が低下し、出荷頭数の減少や、従業員を一時的に解雇する動

図3 ジャカルタ市内の牛肉小売価格などの推移



資料：インドネシア商業省

注：ジャカルタの特定市場（パサール）の価格

きもありました。

また、牛肉の小売価格は供給量の減少から高騰しました。最需要期のイド・アル・フィットル（断食明けの大祭）を控えた2013年7月の小売価格は、1kg当たり9万ルピア（9000円）を超えました。これは、輸入が制限される

2011年12月と比べて1・3倍の水準です（図3）。

このような価格の上昇によって、牛肉の買い控えや牛肉から安価な鶏肉に消費が移り、一部では、牛肉価格の上昇に不満を抱いた消費者が暴動を起こすなどの事態に陥りました。

緊急輸入と

輸入制度の変更

政府はインフレ抑制対策を強いられ、牛肉の価格上昇も早急には正す必要がありました。そこで、最需要期（8月上旬）の手当てとして、牛肉と生体牛を緊急輸入しました。さらに、国内の牛肉小売価格が高騰する場合には、輸入業者が自由に牛肉を輸入できるように輸入制度を改正しました。これらによって、2013年の牛肉と生体牛の輸入量は大幅に増加し、それぞれ4万6000t（前年比35・8%減）、45万4000頭（同62・9%増）となりました（図1、図2）。

おわりに

インドネシアでは、牛の飼養頭数の減少と輸入制度の変更によって、「2014年までに90%とする自給目標の達成は困難となりました。しかし、肉用牛生産の振興は引き続き取り組まれており、長期的には牛肉の増産が期待されます。一方、これまで行われてきた度重なる輸入制限については、他国から問題視されるなど国際的にも注目を集めています。2014年の総選挙の結果によっては、再び制度が変更される可能性もあります。

【参 考】

畜産の情報2014年3月号「牛肉の増産に取り組むインドネシア～牛肉輸入規制の影響と今後の課題～」

<http://lin.alic.go.jp/alic/month/domefore/2014/mar/wrepo01.htm>

広報誌2014年3月号「インドネシアの牛肉生産をめぐる最近の状況」

http://www.alic.go.jp/koho/kikaku03_000705.html

広報誌2014年1月号「インドネシアの牛肉消費事情」

http://www.alic.go.jp/koho/kikaku03_000683.html

ブラジルの鶏肉生産状況

はじめに

ブラジルは、主要鶏肉輸出国の一つであり、2013年の日本の鶏肉輸入量に占めるブラジル産の割合は約93%と、最大の輸入先となっており、日本では外食などを通じて同国産の鶏肉を消費しています。

鶏肉生産量の推移

ブラジルの鶏肉生産量は、近年、国内需要や輸出の拡大を受けて増加しており、2014年の生産量は、過去最高の1280万トン程度が見込まれています。

増産の背景には、サッカー・ワールドカップの開催による国内の鶏肉需要の拡大や、中国等での鳥インフルエンザの発生で国際的にブラジル産鶏肉の需要が拡大していることも挙げられます。



ブラジルの代表的な鶏肉料理 フランゴアサード（鶏の炭火焼き）

国民にとって一番身近な食肉

ブラジルは2000年代に入つてBRICs（経済成長が著しいブラジル、ロシア、インド、中国の4カ国の総称）の一つとして目覚ましい経済成長を遂げましたが、近年その成長は鈍化しています。こうした中、インフレによる

物価の上昇で国民の消費生活にも影響が出ています。しかし、鶏肉は、牛肉や豚肉と比べて安価で低所得層も利用しやすい食肉であるため、消費量は堅調に推移しています。

ブラジル産鶏肉が安価な理由

ブラジル産鶏肉が価格優位性を有している理由は、大きく分けて2つあります。

① ブラジルの鶏肉産業は伝統的に南部を中心に栄えてきました。その南部は、トウモロコシおよび大豆の主要生産地域でもあるため、比較的安価に飼料原料の調達が可能です。

鶏肉生産コストの大半を占める飼料コストを安く抑えられることは大きなメリットです。

② もう一つの主な要因は、生産と加工・輸出に係る業態の垂直

調査情報部 米元 健太

統合です。ブラジルでは生産と食鳥処理・加工企業の垂直統合（インテグレーション）が進展し続けてきました。零細な生産者では、輸出国が求める厳格な衛生管理基準に適應する能力に劣りますが、インテグレーションにより厳しい衛生管理基準が満たされ、スケールメリットを享受することで価格優位性を有する大量生産が可能となります。

しかし、近年、ブラジルでの労働コスト等の上昇を受け、ブラジル産鶏肉の価格優位性は徐々に薄らいでいるとされています。そのため、日本の食卓にあがることも多いブラジル産鶏肉の、今後の生産や価格動向に注目が集まっています。

超高齢社会と介護食品

新しい介護食品

公益社団法人日本栄養士会 専務理事 迫 和子氏

高齢者人口の増加から、市場ニーズが増えている一方で地場の農水産物を利用した介護食品の取り組みや利用はまだ多くありません。このような現状から、平成25年2月に農林水産省に「これからの介護食品をめぐる論点整理の会」が発足しました。

今回は、同会の委員として介護食品に深く関わっておられる迫氏から、これまでのご経験等も踏まえご講演いただきました。

以下、その概要をご紹介します。

超高齢社会の食を支えるということ

現在、医療・介護サービスの需要は供給を上回っており、必然的に「在宅介護」、つまり、できる限り健やかに住まいで過ごし、本当に必要な場合のみ病院で過ごすという選択をせざるを得ない状況となっています。

単身や夫婦のみの世帯が増加し、家庭や地域の力が低下するなかで高齢者の「食えることを誰が支えるのか」という問題は、生存に関

わる非常に大きい問題となっております。早急な対策が求められています。

高齢者の栄養問題

高齢者の栄養問題で最も注意しなければならぬのが「低栄養」です。メタボリックシンドロームという言葉が普及する一方で、高齢者にとっては「痩せ」が非常に危険な兆候であることはあまり知

られていません。

特に、筋肉量の減少に伴う身体能力や運動機能の低下は深刻です。また、在宅高齢者のうち3分の1が噛めない状態で、通常の食品からの栄養摂取が難しい状況です。

さらに、高齢者にとっては些細なストレスでも食欲減退の原因となります。元氣に見える方でも、ほんの数日で食欲不振・栄養失調・体調不良という低栄養のスパイラルに突入してしまうのにも注意したい点です。

「新しい介護食品」とは

これまでの介護食品は、施設向けの商品が主流でした。

しかし、これからの介護食品には在宅を念頭に「介護予防」という点から、今までよりもターゲットを広げていくことが求められます。

その際、冷凍食品や加工品なども選択肢のひとつですが、握力等の減退によりパッケージを開封できない、また、熱さに対する皮膚感覚の衰えから、思わぬ火傷につながるといった点にも配慮が必要になってきます。

いまや市民権を得たベビーフードですが、その導入時には手抜きである等、批判的な意見が散見されました。同じような現象が、いま、介護食品の現場でも起きています。幅広い方が手に取り易い、身近な存在であるためにはネーミングも非常に重要です。

高齢者の食生活や介護食品の在り方については、誰もが避けられない問題として、利用者の視点が重要であり、積極的に関心を持っていただきたい課題です。

当日の詳しい資料は、下記URLにて入手いただけますのでご覧下さい。



「元氣な方は肉を食べている。低栄養を回避する意味でも、高齢者ほどしっかりタンパク質を摂取してほしい。」と語る迫専務理事

○はじめに

身近にあるものでも、意外と知られていない“お砂糖”について、alicでは、「より詳しく知りたい」といった消費者の方々の声にお応えし、職員が現地に向いて「砂糖の出前講座」を実施しています。

5月12日(月)には裾野市消費生活研究会からの依頼により、裾野市役所会議室(静岡県裾野市)において、「砂糖いろいろ」と題して出前講座を実施しました。今回の受講者は同研究会会員のほか、「広報すその」をご覧になって参加した一般市民の方、合わせて約50人の参加があり、様々な質問や意見が出され、活発な講座となりました。

○日本の砂糖を支える仕組み

講座では、「日本の砂糖を支える仕組み」について、当機構特産調整部の安藤課長から、日本の砂



紹介したさまざまな砂糖

糖の自給率は約4割であること、寒冷地で栽培される北海道のてん菜、台風や干ばつの常襲地域である鹿児島県南西諸島や沖縄県のさとうきび生産の実態、日本国内の砂糖の価格形成の仕組みなどについて説明しました。また、参加者の疑問に答える形として、国内の砂糖生産の地域社会における重要性、内外価格差の存在による価格調整の必要性、日本の砂糖の輸入先国などについて詳しく説明しま

した。

なお、日本の砂糖の自給率や、輸入される砂糖からの調整金を主な財源とした国内生産者への支援については、初めて知った方が多くおられました。

○消費者は食品の安全性や

健康について関心が高い

毎日のように使っている砂糖ですが、その製造方法や成分について、改めて参加者の方からの質問が出されました。砂糖の製造過程や出来た製品との関係、砂糖の健康に関する影響、砂糖以外の甘味料についてなど、身近な食品であるからこそ“知りたい”と思われるのでしよう。

砂糖は“悪い”イメージから“良い”イメージへ変わった、料理により砂糖の種類を使い分けることが分かったなど、好意的な意見が多かった一方、少数ではありますが、依然として砂糖は太るな



真剣に聞き入る受講者

ど体に良くないと感じている方もおられました。

○おわりに

情報化社会にあって、砂糖についても様々な情報が氾濫しています。今回の講座を通じ、一人でも多くの方に、砂糖に関する理解を深めていただき、健やかな生活を送っていただきたいと思います。

平成26年5月19日に新東日本製糖株式会社(千葉県千葉市)において「消費者代表の方々と現地意見交換会」(以下「交換会」)を開催しました。

この交換会は、消費者代表の方々に対して、農畜産業をめぐる情勢や機構業務に関しての理解を促進するために毎年開催しています。今回は、砂糖の製造工場を消費者代表の方々に見学していただき、機構および工場関係者の皆様と意見交換を行いました。



原料糖倉庫内で説明を受ける参加者

○工場の概要

新東日本製糖株式会社は、1971年創業、製糖会社3社から委託を受けた共同生産により国内最大の年間約30万tの砂糖を製造する会社です。2012年に「FSSC 22000」(食品安全システム認証)を取得し、製品の品質管理や食品製造における食品安全の確保の徹底に加え、機動性と弾力性を重視し、きめ細かな品質管理を行うことで16糖種・約180アイテムの砂糖を製造しています。

○工場の見学

見学は3班に分かれて、稼働中の工場(原料糖倉庫、中央制御室、真空結晶缶、製品分離機、包装室、製品自動倉庫など)の見学を行いました。見学中のそれぞれの場所では、消費者代表から様々な質問がされ、工場案内の方に丁寧に疑問に答えていただきました。

○意見交換

工場の見学後、機構から砂糖

の制度について説明を行った後、意見交換を行いました。

意見交換では、さとうきびとてん菜から作った砂糖の違いがあるのかとの疑問に対し、出来上がった製品は純粋なシヨ糖で違くないことなど、活発な質疑が行われ、砂糖に対する理解をより深める機会となりました。

また、工場の衛生管理が徹底していることに驚いたとの感想や、砂糖だけが特別にカロリーが高く肥満の原因となるわけではないといった砂糖に関する正しい情報の



見学コース内から包装工程を見学する参加者



見学後の意見交換会の様子

広報活動を行ってほしい、国内の甘味資源作物や国内産糖を支援するのは必要なことと思うので、そのことについても広報に努めてもらいたいなどの意見がありました。

当機構では、今回の意見交換会で砂糖の生産、流通、消費に対する理解を深めていただくとともに、今後も消費者の皆様に対する情報発信を的確に行って参ります。当機構ホームページの「消費者コーナー」もぜひご覧ください。

3 台湾中央畜産会との定期情報交換会議の開催について 5月28日

5月28日（水）、台湾中央畜産会（以下「NAIF」）主催で定期情報交換会議が開催されましたので、その概要について報告します。

○会議開催の経緯

平成3年に畜産に関する情報交換の場を設けたのがはじまりです。その後、平成9年に台湾で家畜の伝染病（口蹄疫）が発生したため、会議開催が見送られていましたが、平成22年に再開し、今回で5回目の開催を迎えました。

○会議概要

会議では、NAIFの王董事長と佐藤理事長のあいさつの後、双方から、両国の畜産物の流通協力の可能性や鶏卵輸送システムについての説明及び意見交換を行いました。さらに、NAIFから、中国との貿易協定をめぐる現状や畜産物需給の展望、台湾の農政の方向性などについて説明を受けました。これらに対しても、活発な意



NAIF 王董事長（中央右）と佐藤理事長（中央左）

見交換があり、今回も貴重な情報交換の場となりました。会議の最後には、NAIFとalicとの間で、畜産をめぐる各々の課題を解決できるように今後交流を重ねていくことを確認し、会議は閉幕しました。次回は日本で開催予定です。

4 英国農業園芸開発公社との情報交換会議の開催について 6月18日

6月18日（水）、英国農業園芸開発公社（AHDB: Agriculture and Horticulture Development Board）の一行が当機構を訪問し、情報交換会議を開催しましたので概要を報告します。

○会議開催の経緯

当機構とAHDBは、過去に当機構が設置していたブリュッセル駐在員事務所時代から意見交換を続けており、同事務所閉鎖後も、継続的な情報交換を行っています。

今般、AHDB一行は、中国の北京で開催された世界食肉会議にあわせ、国際的な豚肉の需給動向等について意見交換を行うため、日本を訪問されました。

○会議概要

会議では、AHDBのヒューストンBPEX理事長（BPEX: AHDB内の豚肉部門の組織）と、当機構飯高副理事長のあいさつの



AHDBのヒューストンBPEX理事長（前列右から2番目）

後、日本と英国の豚肉需給動向等について、意見交換を行いました。双方の国では、気候や経営条件に差異はあるものの、暑熱対策の方法や、英国で盛んな放牧豚の状況など、養豚を巡る諸事情について、活発な議論が交わされました。

平成26年6月17日(火)、米国食肉輸出連合会(以下「USMEF」)主催により、alicとの定期情報交換会議を中国・北京で開催しましたので、その概要について報告します。

○会議開催の経緯

1981年以来、日本、米国の食肉の需給動向等について意見交換を行う場として、原則として毎年度、交互に主催しており、今回で第29回目を迎えました。

なお、今回は、同時期に中国・北京で開催された国際食肉事務局(IMSS)主催の第20回世界食肉会議に併せて同地での開催となりました。

○会議概要

会議では、主催者であるUSMEFのフィリップ・M・センダグ会長から「日本は米国の牛肉および豚肉輸出にとって引き続き重要な市場であり、また、alicとの長年の信頼関係を通じて、両国の

畜産情勢の共有を図っていききたい」とのあいさつがありました。alicの佐藤理事長からは「米国は我が国にとっても重要な食肉供給国であり、今後も引き続き同国の食肉事情について情報交換を行い、友好関係を継続していきたい」と応えました。

会議では、まず、USMEFから米国の食肉需給等について説明があり、alicから日本の食肉需給について説明を行いました。

米国では、2012年の干ばつの影響により、肉牛の飼養頭数が減少する中で牛肉価格が高水準にあることや、同国で豚流行性下痢(PED)が流行していることもあり、双方から活発な質疑応答がなされ、今回も米国の食肉需給に関する最近の状況を把握する貴重な場となりました。

会議の最後には、今後も両国の食肉をめぐる情報の交換、また、双方の職員の人事交流などを通じ

てお互いの関係をより深めるとともに、両国の畜産をめぐる各々の課題を解決できるよう、今後も当会議を重ねていくことを確認し、閉幕しました。

■米国食肉輸出連合会(USMEF)

1976年、米国の食肉関連企業および団体により、海外の米国産食肉製品市場の開拓を目的に設立。主な活動は、米国産食肉製品の販売・輸入促進、畜産情報の収集・提供、貿易事務上の相談およびそれに関連する情報提供、米国食肉業界と政府機関のパイプ役など。

東日本大震災時には、被災者支援として、東北・関東地域での炊き出し支援や米国産牛肉を支援物資として提供するなどの活動を行った。



USMEF センダグ会長(右から6人目)と佐藤理事長(左から4人目)

牛乳は、多くの家庭の冷蔵庫で常備されている重要な食品のひとつです。今回は、多くの消費者に馴染みの深い牛乳について、最近の消費動向や栄養価などについて紹介します。

牛乳消費量は96年をピークに

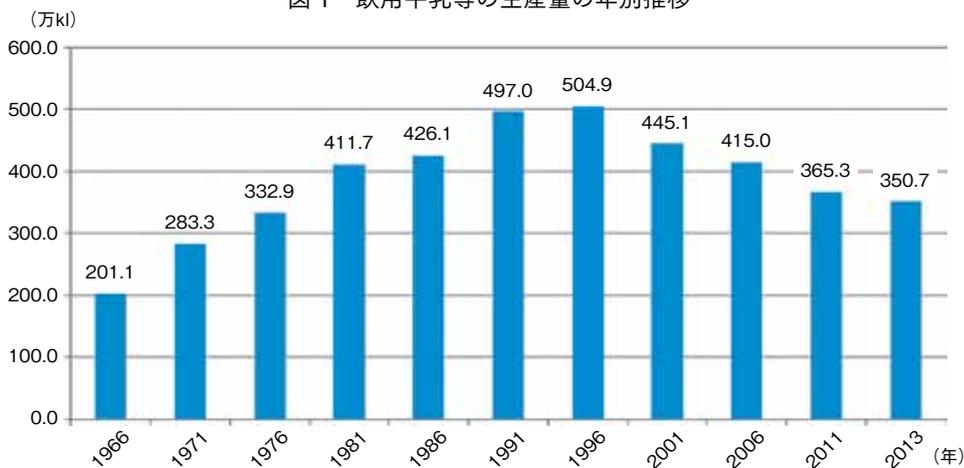
減少傾向で推移

わが国の牛乳消費量は、国民の所得向上とともに1990年代まで増加の一途をたどり、日本人の体位向上や体力強化に大きな役割を果たしてきました。その間、人口の増加や食の西洋化に加え、学校給食用牛乳供給事業の整備、冷蔵品の輸送技術の向上などにより、牛乳の消費を押し上げ、1966年の201万klから1996年には505万klと30年間で約2.5倍に増加しました。

しかしながら、近年の牛乳消費量は、1996年をピークに、一転して減少傾向で推移し、2013年にはピーク時に比べ3割減少の350万klと、17年間で

150万kl減少しました(図1)。このような牛乳消費の減少の原因として、わが国の人口が減少局面に入ったことや少子高齢化に加

図1 飲用牛乳等の生産量の年別推移



注:上記の飲用牛乳等の生産量には、牛乳のほか加工乳・成分調整牛乳の生産量を含む。
資料:農林水産省「牛乳乳製品統計」

え、牛乳を含めた飲料市場が多様化したことにより、他の飲料との競争が激しくなったことなどが挙げられています。

牛乳は良質なたんぱく質やカルシウムを含む栄養価の高い食品

牛乳は、カルシウムをはじめ各種栄養素がバランスよく含まれる食品として、重要な位置を占めています。たんぱく質、炭水化物、脂質の三大栄養素を含むほか、日本人の食生活で不足しがちなカルシウムやビタミンA、ビタミンB₂などを豊富に含んでいます。牛乳を1日にコップ1杯(200ml)を飲むことにより、成人女性が必要とする主要な栄養素を摂取することが可能です。例えば、カルシウムについては1

日の必要量に対する牛乳の充足率は35%、ビタミンA、ビタミンB₂は25%と高い割合で摂取できます。また、カルシウムは消化吸収されにくい栄養素ですが、牛乳に含まれるカルシウムは、小魚や野菜に比べ吸収率が高いことが知られています。

また、牛乳中のたんぱく質は、200ml当たり6.8g含まれており、1日の必要量の14%を摂取することができます。牛乳に含まれるたんぱく質は、人間の体内で合成することができない必須アミノ酸を多く含有しているほか、免疫力を高めるラクトフェリンなども含んでおり、たいへん良質なものとされています。

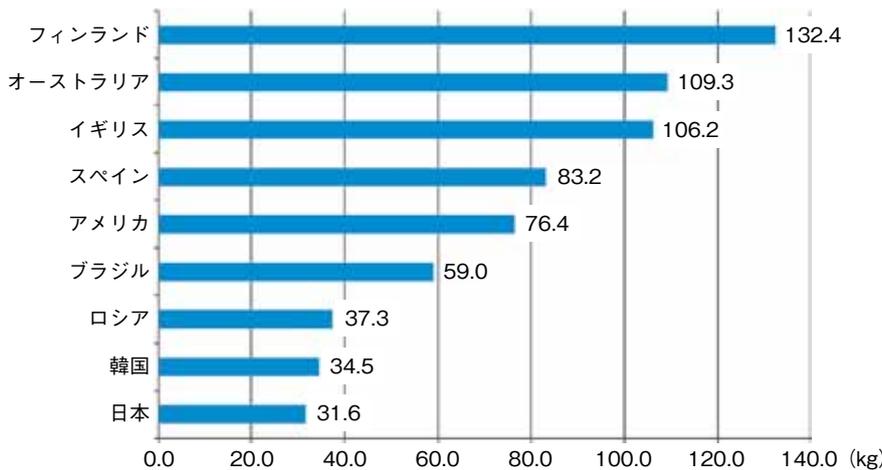
牛乳消費量は欧米諸国と

比べるころの1以下

わが国の牛乳消費量を他の先進諸国と比較すると、まだまだ低い水準にあります。

2012年における牛乳類の1人当たりの年間消費量を見ると、

図2 主要国における牛乳類の1人あたり年間消費量(2012年)



注:牛乳類の中には、各国の統計上、乳飲料、はっ酵乳を含む場合がある。
資料:国際酪農連盟日本国内委員会「世界の酪農状況 2013」

わが国は31.6kgであるのに対し、最も消費量の多い国の1つであるフィンランドでは約4倍強の132.4kg、イギリスでは約3倍強の106.2kg、アメリカでは約2.5倍の76.4kgとなっており、韓国も34.5kgとわが国を上回っています(図2)。西

欧諸国における食生活の中で牛乳・乳製品は最も重要な食料品のひとつであり、長い歴史と伝統の中、家庭料理や朝食でのシリアルに、また、コーヒー・紅茶を飲む時など、あらゆる食の場面で牛乳は利用されています。

和食に牛乳は

合わないのか?

これまで学校給食のメニューで不可欠とされてきた牛乳に、最近、異変が生じています。ある地方公共団体(市)では、今年の12月から来年3月まで市内の小学校及び中学校の全校の給食において、牛乳の供給を試験的に一時停止すると発表しました。理由は、望ましい食習慣の定着を目指すため、ご飯を主食とした和食メニューが多い関係から、「和食と牛乳の組み合わせは合わない」という声に関係

者や保護者から上がっている点などを挙げています。この地方自治体では、牛乳の供給を停止することによる児童・生徒のカルシウムをはじめたんぱく質などの不足分を、ごはんやおかずの量を増やしたり、カルシウムの多い食材の利用を増やすことを検討しています。

一方、全国の管理栄養士など約5万人の会員を擁する公益社団法人日本栄養士会は、この地方公共団体の取り組みに対して声明を発表しています。この声明の中で、日本栄養士会は、「児童・生徒に一層のカルシウム不足を招く恐れがあること」や、「学校給食での牛乳の飲用と伝統的な食文化の理解を深めることは矛盾しないこと」、などを指摘し、同市の取り組みに対して、疑問を投げかけています。

また、栄養教諭・学校栄養職員を会員とする公益社団法人全国学校栄養士協議会でも、意見書を発表しています。この意見書の中で、同協議会は「給食における牛乳の役割は非常に大きいものであるこ

と」、「食育で牛乳を活用する意義は大きく、教育的観点から見て大きな可能性がある点」を指摘した上で、「学校給食から一定期間牛乳を中止する試みについては、児童・生徒の成長、食習慣、食文化の観点から冷静な判断が行われるべき」との意見が出されています。

学校給食の牛乳供給に関しては、これまでも国及び機構で支援を行い、児童及び生徒の体位、体力の向上などに大きな役割を果たしてきました。今回の議論を契機として、児童・生徒の栄養の確保と健康の増進に牛乳摂取が重要な役割を果たしていることへの理解が改めて深まることが期待されます。



食用ほおずき

～甘さと酸味のバランスが絶妙～



「食用ほおずき」栽培風景



「食用ほおずき」の実

栽培面積は38アールに拡大しています。「食用ほおずき」の作型は、2月には種を行い、3月下旬にはポットに移植します。5月上旬に定植した苗は、8月下旬～10月にかけて収穫されます。生産者は、

雨除け栽培に挑戦するなど手探りの取り組みを行っています。産地から一言「食用ほおずき」を味わってください。甘さと酸味が絶妙なバランスの「食用ほおずき」は、そのまま食べてもおいしいですが、加工品にも向いています。市内の洋菓子店、製パン業者、牧場の協力のもと、さまざまな商品開発を行っており、牧場では、「食用ほおずき」で作ったジャムをのせた風味豊かなアイスクリームが人気です。かみのやま温泉で8月下旬～10月に収穫される旬の「食用ほおずき」を是非味わってください。

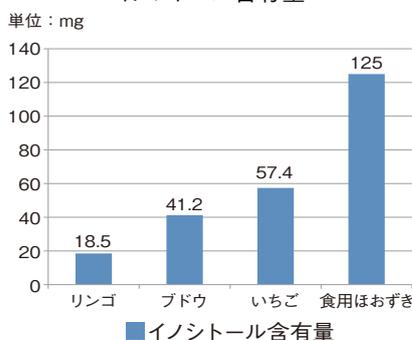
野菜のいろいろ

夏の風物詩でもある「ほおずき市」。ほおずきには観賞用や薬用とともに、食用もあるのをご存知でしょうか。

世界各国に分布する「食用ほおずき」

淡いオレンジ色のミニトマトのような「食用ほおずき」は、ナス科の野菜で、その種類は100以上もあります。原産地も種類によつて異なり、アメリカ大陸、アジア、ヨーロッパと世界中に分布しています。日本のある地域では、山に「ほおずき」を植えて、山仕

イノシトール含有量



資料: 上山市提供資料
(財)日本食品分析センターによる分析評価より機構作成

特徴

オレンジチェリー、ゴールドエンベリー、ストロベリートマトなどさまざまな名前が付けたら

事の合間に喉の渇きを潤したとの話も聞かれます。

れ、日本全国で栽培されている「食用ほおずき」は、袋状となった萼(がく)の中の実を食用とします。完熟した果実はマングーのような甘みと上品な香りが特徴です。また、「食用ほおずき」には、抗脂肪肝ビタミンと呼ばれる「イノシトール」が豊富に含まれているため、脂肪肝や動脈硬化を予防したい人におすすめです。

「食用ほおずき」の生産

山形県上山市の特定非常利活動法人「上山まちづくり塾」が、平成19年に3アールのほ場から始めた「食用ほおずき」生産は、平成24年には生産農家3軒、

産地から一言

旬の「食用ほおずき」

を味わってください



地元の洋菓子店と開発した「ほおずきロール」
(画像提供: 上山まちづくり塾)

alic (エーリック) 7月号 (No. 14)
2014年7月2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

今年も、浅草寺のほおずき市 (2014年7月9~10日) の季節になりました。今月号からスタートした「まめ知識」のコーナーでは、目に鮮やかな「食用ほおずき」を取り上げました。

今後、いろいろな畜産物、野菜、砂糖、でん粉についてお伝えしてまいりますので、ご覧ください。

alicセミナーの講師をお願いした迫先生によれば、高齢者は極端に痩せているよりも小太りくらいの方がよいそうです。急に痩せた場合などは、健康な体の維持が難しくなる「低栄養」が疑われ、早期に改善する必要があります。皆さんの周りに気になる方がいたら注意が必要です。

低栄養になる前にタンパク質を十分にとるよう心がけましょう。

これから、暑さで食欲が落ちる時期です。栄養と水分をしっかりとって、この夏を乗り切りましょう。

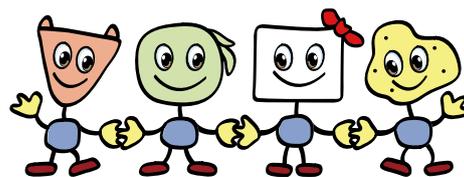
～季節の旨味とコク～

【和食レシピ12か月】のご紹介

季節の食材を和食で伝えるレシピを4月からホームページでご紹介しています。

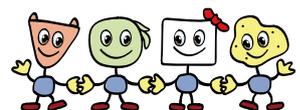


キーワード **alic + 和食** で検索!



次号は2014年9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



当紙/ULF配合率70%再生紙を使用しています

