

alic

エーリック

2015

11

月号

第22号

□ トップインタビュー

海外での料理修業中に悟った「和食」の素晴らしさ

～ライフワークは、和食の魅力を世界に発信すること～

一般社団法人和食文化国民会議 副会長（料亭菊乃井 主人） 村田吉弘 氏に聞く

□ 第一線から

酪農の現場を消費者に伝えたい

～根室市明郷 伊藤畜産 伊藤泰通さん～

意欲ある若手農業者が育つ夏ほうれんそう産地

～岐阜県JAひだ「飛騨ほうれんそう」～

一般社団法人和食文化国民会議 副会長（料亭菊乃井 主人） 村田吉弘氏に聞く

海外での料理修業中に悟った「和食」の素晴らしさ 〜ライフワークは、和食の魅力を世界に発信すること〜

ユネスコ無形文化遺産に登録された和食について、日本人の関心が高まり、海外でも注目され人気になっています。そこで、和食文化の保護・継承を推進されている一般社団法人和食文化国民会議の村田吉弘副会長にお話を伺いました。



——副会長は和食文化国民会議の発起人になられていますが、どのような考えで発起人になられたのでしょうか。

和食文化のユネスコ無形文化遺産登録には、和食文化を維持継承し、それらを牽引する、国が定めた団体があることが必要でした。そこで当時、一緒にユネスコ無形文化遺産登録に向けた活動をしていた協議会の座長であった熊倉功夫先生（静岡文化芸術大学学長）（注）に会長になっていただいて、発足したのが和食文化国民会議です。世界に向けて、またユネスコに対して、国を挙げて和食文化国民会議が中心となって和食文化を維持継承していくと約束したことになります。

——和食文化国民会議では、どのような活動をされているのですか。

私たちは、ユネスコにも約束したように『伝えよう、「和食」文化を。』をスローガンに、和食文化の普及啓発、技や知恵の伝承などの事業を行っています。その一つに11月24日を『いい日本食』『和食』の日と制定し、和食文化に親しむ機会の創出に努めています。

——なぜユネスコ無形文化遺産登録を目指されたのですか。

日本は、全国各地で自然に飲める軟水が豊富で、毛細血管のように川が流れ、山の豊富なミネラル分を大地に運んで、種を蒔けば農産物が出来るという肥沃な土地が広がっています。周囲も海に囲まれ、魚種も豊富です。つまり、とても豊かな国なんですね。日本の人口は、50年後には8000万人程度まで減少すると言われています。その

時には、子どもを除いた60歳までの労働人口の約4割が、残りの6割を支える国になるわけで、国際競争力や経済発展には限りがある。このままでは農家の高齢化が進み耕作放棄地も増えて、食料自給率も大きく落ち込んでいる可能性があります。せっかくの豊かな国を守るためにも、この50年間でお米の消費量を半分にした食生活を戻していくためにも、ユネスコ無形文化遺産登録をきっかけに和食に興味を持ってもらい、美味しい日本の農畜産物を自覚して、自国で消費し、世界にも売ることによって第一次産業を復活、発展させ、50年後の日本の子どもたちが飢えないようにしたいと思っています。

修業中のフランスで感じた日本料理の魅力とは、どのようなものでしたか。

フランス料理の修業中に、日本料理の文化的なクオリティは、フランス料理に決して引けを取るものではないと思ったのです。それで日本料理をやると決めたのです。それから日本料理を世界に広めることをライフワークにしようと思って、20歳から43年間ずっとそればかりです。

赤ちゃんは生まれてから3カ月お母さんのおっぱいしか飲みませんよね。お母さんのおっぱいの中には油脂分と糖質とうま味の成分

が入っています。これらの3つの成分は脳の中の快感中枢を刺激して、ドーパミンというホルモンを出します。すると、また飲みたくなり、飽きないようにできているのです。大人になってもその機能は残っていて、糖質はでん粉ですから各民族それぞれ、パンや米、ナンなど主食として食べています。

和食の特異な部分ですが、他の国の料理は油脂を中心に構成されていますが、和食は世界で唯一、うま味を中心に料理を構成しているため、非常にカロリーが低い。油脂は1ccで9kcalあるわけですが、うま味のカロリーはゼロです。懐石料理は65品目、少量多品種で全部食べても1000kcalしかないヘルシーな食事なのです。

一方、フランス料理は23品目でデザートを食べずに2500kcalです。今、世界で和食が非常にブームになっている原因の一つは、高品質で少量多品種、カロリーが低くヘルシーな点です。海外でもうま味を使うシェフが増えてきました。今までよりもライトでヘルシーな料理を作るシェフが、世界中で評価されており、その根源は日本料理なのです。

海外でも日本食レストランが増えているようですが。

海外の日本食レストランは、今年2月

の農林水産省の調査では約8万9000店になっています。2年前と比べて約3万4000店も増えたわけですからこの勢いつてすごいですね。その一部に対して「なんなものは日本料理と言えるものではない」という方もいらつしやいますが、僕は日本料理といってもらってもありがたいと思っています。それらを許すも許さないも、それらを本物に近づけるように様々な機会をとらえて、本物の日本料理へ誘導できるような情報提供をしていきたい。そうすることによって、日本料理の食材が世界の食材になると思っているのです。既に、発酵調味料である醤油は、世界の調味料になっています。

日本の食材が世界に輸出されていくということですか。

和食の普及に合わせて、国産の食材を輸出するシステム作りが大切だと思います。やつぱり、和牛など日本の農畜産物に対しての、信頼度、安心感、クオリティの高さは、世界の認めるところです。

ただ、海外で日本の農畜産物が十分に輸出されていないと感じることがよくあります。和牛や日本銘柄の農畜産物を海外のお店で見つけて、よく見てみると日本産でないことが多い。日本酒も「純米吟醸」と漢字のラ

ベルで販売されているのに、外国産だったりします。せっかく、海外で和食の人氣が高まっているのだから、このチャンスをとらえて海外への輸出システムを構築すべきです。日本の和牛が、それなりの値段で輸出できたら、これまでの海外産WAGYUの需要を全部オセロゲームのように日本産和牛にひっくり返せると思います。そのためにも、日本産を証明するシステム作りをする必要があると思います。

農畜産物の生産者に望むことがありましたら教えてください。

日本の農業は高齢化や耕作放棄地の増大などの課題もあると思いますが、国内の生産者はすごく頑張っていたいていると思います。なんとか後継者を見つけて生産を続けていただきたい。

日本の農畜産物は、世界でも本当にトップクラスです。日本のかぶを海外に持つて行くと、彼らは「まるでフルーツのようだ」と言います。確かに、こんなジューシーで美味しいかぶは、日本にしかありません。ヨーロッパの野菜が美味しいという人もいますが、日本のものは品質が高く、安心・安全な点で日本の消費者は幸せです。

食育にも取り組まれているのですか。

私は、食育の基本は子どもたちに日本の国の豊かさを知ってもらうことと考えています。そのためにも、給食が大切です。出来る限り、各地で採れた食材を提供する。例えば、福井県の小浜市では、畑で出来たものを、農家の方がグループを作って、学校へ持ち込みます。各学校の給食で、おばちゃんたちが一生懸命に皮を剥いて、おかずを作り、ご飯は地元のお米を炊いて出している。だから、運んでくれているおっちゃんや給食のおばちゃんは、みんな子どもに声を掛ける。「みんな、今日の給食どうやった、美味しかったか」って言いながら帰っていきます。福井県の給食は素晴らしいですよ。

このように、生産者と子どもたちの間を近づけないといけないと思います。京都でも、食育で子どもを畑に連れて行ったりしますけれども、「本当はトマト嫌いだけど、先生が食べてみと言うから食べたら、美味しかった」って本当に小学校2年生の子どもが言っています。こういったことが、どんどん行われるような社会にしていかなければいけないと思います。

若い人どう和食文化を伝えていきたいとお考えですか。

うちの料亭にも、女子大生のお客さまが

食事に来られますが、彼女たちにとっては料亭の和室にある畳や床の間も珍しいのだそうです。そんな場所で、「このお料理とっても綺麗」などと言いながら食事を楽しんでいたいています。ある時、食事が終わって「どうやった」と聞いたのです。すると、「シヨックやった」と。「君らシヨックやって言うほどなんか変なもの出したか」と聞いたら「とっても美味しかったけど、それが凄いい刺激を受けて、シヨックを感じた」と言うのです。いわゆるカルチャーシヨックです。

でも、何か感じるものがあつたという話を彼女たちから聞くと、なるほどと思いましたね。民族が作ってきた究極的な食事やその形態というのには、その民族が初めてそれに触れたとしても、血の中に受け継がれたDNAの中にそれらを感じる何かがあるのだろうという風に僕は感じています。それが、文化なのだろうなという気がしました。

ですから、若い人が洋食を好んで食べていても、いずれ、自国の民族が作ってきたものに引き戻されて行くのだろうなという気がするんですよ。

今後取り組みたいことがありましたら教えてください。

和食文化を世界に普及させるには、日本

トップインタビュー

海外での料理修業中に悟った
「和食」の素晴らしさ
～ライフワークは、
和食の魅力を世界に発信すること～
一般社団法人和食文化国民会議
副会長 村田吉弘氏 02

第一線から

酪農の現場を消費者に伝えたい
～根室市明郷 伊藤畜産 伊藤泰通さん～
..... 06

意欲ある若手農業者が育つ
夏ほうれんそう産地
～岐阜県JAひだ「飛騨ほうれんそう」～
..... 08

レポート

中国の牛肉需要 10
米国の肉用牛繁殖経営の現状と見通し
..... 12

alic セミナー

「中国の酪農・乳業事情」
「ニュージーランド（NZ）の
シェアミルク経営と最近の動向」・・・ 14

機構の動き

野菜シンポジウム～魅力ある野菜を
届けるために～の開催 16
豪州食肉家畜生産者事業団（MLA）
の研修生が来訪しました 17
役員新体制のお知らせ 17

まめ知識

でん粉のいろいろ
かんしょでん粉の始まりは千葉県！・・・ 18

人だけが日本料理を作れるということでは
だめだと思うのです。ですから、世界各国
でも日本料理が勉強できるよう、私が理事
長を務める日本料理アカデミーで「日本料
理大全」を英語、フランス語、ロシア語、ス
페인語、中国語の5カ国語で製作していま
す。日本料理を学ぶ方の教科書となればと
思っています。それから、日本料理の検定
制度を充実させ、日本語以外に英語でも受
験できるようにして、海外でも本物の日本
料理の調理人を目指してもらえようよう取
組むとともに、和食の魅力を世界に発信し
続けたいと考えています。



一般社団法人和食文化国民会議 副会長（料亭菊乃井 主人）

むら た よしひろ
村田 吉弘

昭和26年 京都の老舗料亭「菊乃井」の長男として生まれる。
立命館大学在学中にフランス料理修行のため渡仏
大学卒業後、名古屋の料亭「か茂免」で修行
昭和51年 実家に戻り「菊乃井木屋町店」を開店
平成5年 株式会社菊の井代表取締役役に就任
平成23年7月～ 日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会
委員、「和食」の保護・継承に向けた検討会委員
等を務める。
平成27年2月 一般社団法人和食文化国民会議の副会長就任
現在NPO法人日本料理アカデミー理事長。日本
食・食文化普及検討委員会委員
現代の名工、地域文化功労者（芸術文化）な
ど、数々受賞

（注）alic 2014年3月号トップインタビュー
「和食の歴史と食材」熊倉功夫氏
http://www.alic.go.jp/koho/kikaku03_000696.html

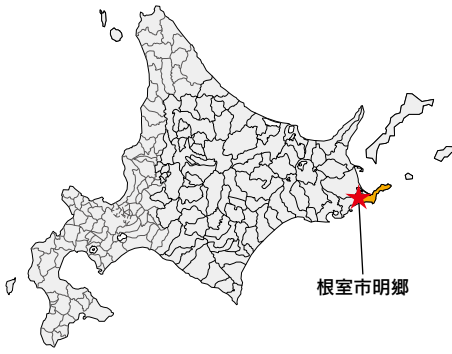
酪農の現場を消費者に伝えたい

あけさと

根室市明郷 伊藤畜産 伊藤泰通さん

やすみち

北海道の最東端に位置する根室市は、太平洋とオホーツク海に臨み、日本でも有数のさんまの水揚げ量を誇るなど、古くから水産都市として栄えてきました。一方、夏の海霧や冬の厳しい寒さ、火山灰土の痩せた土壌は畑作に適さず、牧草を生産して開拓されてきた酪農



地帯でもあります。

今回お話を伺ったのは、根室市の内陸部にある明郷の有限会社伊藤畜産で酪農を営み、同社の代表取締役を務める伊藤泰通さんです。伊藤畜産は戦後間もない昭和24年に創業した歴史ある牧場で、伊藤さんは3

代目の牧場主として経営を継承しました。30歳の時に就農するまで生協のバイヤーとして手腕をふるい、「どうすれば消費者に本当の農業の姿を伝えられるか」を意識しながら仕事をしていたといいます。

伊藤畜産では、北海道の平均的な酪農家の3倍近くになる288頭の乳牛を飼養し、年間1200t

の生乳を生産しています。また、チモシーやクローバーが育つ168haの牧草地は、およそ東京ドーム36個分の広さがあります。牧場の入口横にはレストランがあり、場内には牧草



伊藤泰通さん（レストランにて）

地を歩ける道が続いています。こうした特色ある牧場となった背景には、日本農業に対する伊藤さんの思いがありました。

◆農業の現場をもっと知ってもらいたい

伊藤さんが就農されて5年ほど経った2000年頃、日本では行政の効率化

が強く求められ、政策や産業の費用対効果が大きな課題となっていました。伊藤さんは「農業には美しい景観の維持や、地域社会の活性化など多面的な価値がある。必ずしも効率化だけでは測れない産業だということとを、もっと知ってもらい、必要があると思った」と、当時を振り返ります。

そこで2001年、地域の農協青年部の役員5人で協力し、酪農家集団AB—MOBIT—を設立。5戸の牧場を一周し、牧草地や森の中を歩ける40kmの散策コース「根室フットパス」を整備しました。「根室では畑作はできないが、牧草を育てることで牛乳や肉になる牛を飼っているということ、消費者に実際に歩いて体感してもらいたかった」と、伊藤さんは話します。そうして、フットパスを通じて牧場を訪れたお客さんから、食事をしたい、酪



整備庫を改装して作られた教室には、1年間に400～500人の小学生が訪れます。小学生らは酪農について話を聴き、バター作りなどを体験します。



牧場の外れにある林地にはアニマルパークがあり、うさぎや黒豚、やぎなどの家畜動物と触れ合えます。「みんな私たちが食べる動物なのですよ」とお客さんに伝えるそうです。

農体験をしたいとの声を受け、2005年には酪農喫茶を開店し、さらに昨年には、牛舎の梁を再利用してデザインされた「レストランATOKO」をオープンしました。今では観光バスが通う名所となり、牧場で搾った牛乳のソフトクリームや、自身が肥育した「あけさと和牛」使用のメニューに加え、地元の農家が育てた野菜やチーズも販売しています。

伊藤さんは、地元の農畜

産物を食べることに消費者の関心が高まっていると話します。「日本の消費者と生産者が、お互いに少しでも身近な存在になれば」という思いが、伊藤さんの農業を伝える取り組みの原動力になっています。

◆機械やIT技術を活用し、規模拡大へ

日本では酪農家戸数が減少し続ける一方で、1戸あたりの飼養頭数は増加し続けています。大規模化に對

応する工夫が求められる中、伊藤さんは酪農経営に機械やITを導入する必要性を感じています。「熟練した社員が辞めた時、技術はゼロに戻る。だからこそ、機械などを利用して作業を標準化することが大切」と語ります。

alicでは、牛が選べる食いをしないよう飼料を均等に混ぜ合わせて給与するミキサーフィーダーや、牛の発情を感知してパソコンで管理する発情発見機

など、畜産・酪農の収益性向上等につながる機械の導入費用への補助を行っており、伊藤さんもこうした事業を活用しています。

今後の展望について、伊藤さんは「今の乳価が続けば、3～4年後に牛舎を増築して増頭したい」と話します。「酪農も店舗も、最初はここまで大きくなると思わなかった。でも、続けていくうちに現在の規模になった」と伊藤さん。気さくな笑顔の中に、明日の酪農を支える力強さを感じられます。

(畜産振興部)



「あけさと和牛」使用の根室名物エスカロップ(左)に、自家生乳がこだわりのソフトクリーム(右)



搾乳や掃除などの酪農体験ができます。体験者からは「これで牛乳1本200円は安い。スーパーに並んでいると、牛がいることを忘れてしまう」との声をいただくそうです。

意欲ある若手農業者が育つ夏ほうれんそう産地

岐阜県JAひだ「飛騨ほうれんそう」

◆高標高で育つ

『飛騨ほうれんそう』

岐阜県の飛騨地域は、標高600～1000mの高冷地で夏季も冷涼な気象条件を活かして、野菜指定産地として品質の良い夏ほうれんそうを生産しています。JAひだ管内で生産されるほうれん

そうはその名も『飛騨ほうれんそう』です。

ほうれんそうは、気温が下がる夜から朝にかけて糖分を貯めるため、昼夜の寒暖差が大きいこの地域で栽培されたものは、みずみずしく、厚みのある葉肉が特

長です。

現在、同管内の生産者は420名で、栽培面積は212haです。播種後約30～40日（気温、日射量などによって日数は変動）で収穫できるため、3月上旬から12月上旬の期間

◆「雨よけハウス」の導入

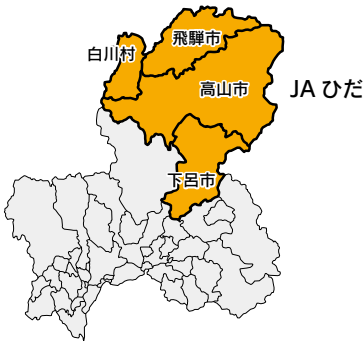
飛騨地域でのほうれんそう栽培は、昭和30年代に始まりました。ほうれんそうは、もともと暑さに弱く雨が多いと品質が低下するため、夏に作るのは難しい野菜とされてきました。夏が涼しいこの地域でも、雨が降ると「ズルケ」と呼ばれる腐りや立枯病の発生が避けられません。

そこで、昭和45年頃から全国に先駆けて、パイプハウスの天井部のみをビニールフィルムで、側面は防虫ネットで覆った「雨よけハウス」と呼ばれる施設を導入しました。この施設は雨による泥はねや浸水を防

ぎ、病気の発生が軽減され、農薬使用回数も減らせます。また、側面の防虫ネットを開放すれば日中は冷涼な外気を取り入れられます。

この施設の導入により、収穫量が安定し、生産者数も徐々に増えました。

また、農機具メーカーと共同で収穫機を開発し、13年前に本格導入してからは経営の大規模化が進みました。現在では1ha以上の栽培を行う農家の方もいます。



岐阜県の北部に位置するJAひだ。管内には高山市、下呂市、飛騨市、白川村の3市1村があります。



冷涼な地で育つ『飛騨ほうれんそう』

に、平均4・4回の作付けが行われています。このため、延べ栽培面積は923haに達し、生産量約7200t（約200万ケース）、約4000万袋分の夏ほうれんそうが主に関西、中部、関東、北陸各地へ出荷されています。



飛騨発祥の「雨よけハウス」



ほうれんそうの機械収穫の様子

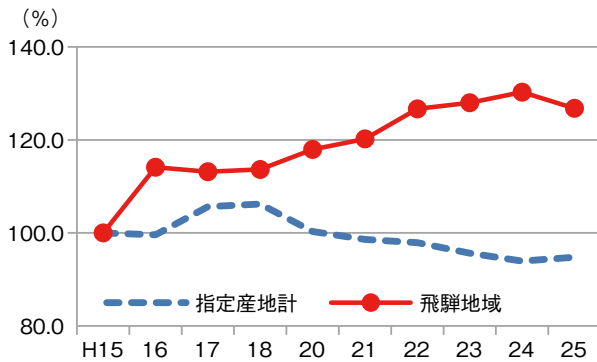
さらに、収穫機で効率的に収穫するためには、ほうれんそうの株をまっすぐ育てることや生育を揃えることも不可欠であるため、その結果、管内の栽培技術の向上にもつながりました。

◆全国有数の指定産地に育った飛騨地域

このような取り組みを通して、飛騨地域は全国のほうれんそうの指定産地の中でも、その位置づけが高まっています。

例えば、ほうれんそうの

図1 ほうれんそうの作付面積の増減率の推移



(資料) 農林水産省「野菜生産出荷統計」

なお、平成 19 年度は、指定産地の面積等の調査を実施していない。

全国の指定産地(40産地・平成25年)と飛騨地域(飛騨市、高山市)の作付面積を平成15年と25年で比較すると、この間に、指定産地全体では5%減少する一方、飛騨地域は27%増加しています。

また、全国の指定産地の面積全体に占める飛騨地域の割合をみると、平成15年の11・8%から、平成25年の15・8%へと上昇しており、飛騨地域が全国屈指の

ほうれんそう産地に育っていることがわかります。

◆若い生産者が育つ

「若菜会」の活動

雨よけハウスの導入や、収穫機の導入、栽培技術の向上など生産者の努力と熱意で産地は大きな発展を遂げてきました。

その発展の中で、意欲的な若手生産者が数多く育ち、平成25年にはJ A ひとの「飛騨ほうれんそう部」の若手が集まり「若菜会」が発足しました。

若菜会には現在38名が参加しており、平均年齢は28歳と若く、メンバーひとりひとりが、将来を担うとの意欲を持って、栽培や販売に関する「夜間勉強会」の開催や、市場での着荷状態の確



「若菜会」メンバーによる栽培研修

認、市場担当者との意見交換会など、日夜、積極的な活動を行っています。

若菜会の顧問を務める飛騨ほうれんそう部副部長の今井さんは、「自分が就農した頃は、多くの魅力的な先輩がいたことで、ほうれんそう栽培への意欲が湧いた」そうです。また「自分の使命は、かつて自分が受けたほうれんそう栽培への前向きな影響を、次の世代へ伝えて行くことです」と話されています。

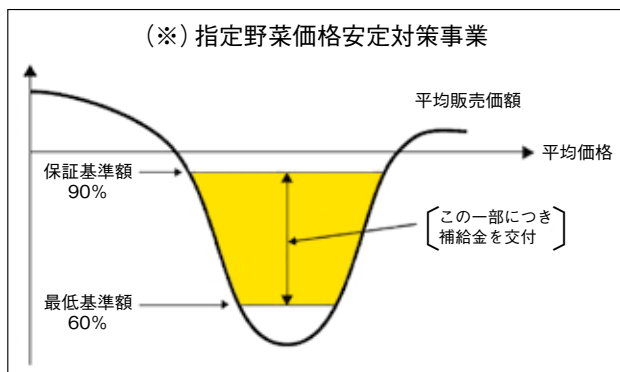
若菜会は、次世代の担い手育成の場として、さらなる

る活躍と産地の一層の活性化が期待されます。

また、飛騨地域の夏ほうれんそうは、alicが実施している指定野菜価格安定対策事業(※)に加入しており、価格が低落した場合に交付金が出るため、農家の方々は安心して栽培ができています。

(野菜需給部)

(※) 指定野菜価格安定対策事業



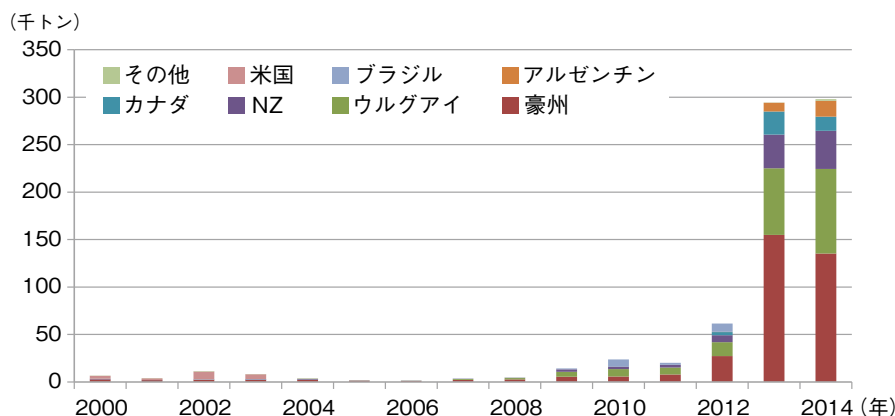
中国の牛肉需要

中国では、経済成長により牛肉の消費が伸びていきます。これにより牛肉の輸入が増えており、2013年の輸入量が前年比4.8倍の29万4224tとなるなど、その動向は国際需給に大きな影響を与えるようになっていきます(図1)。そこで、今回は、牛肉輸入とその仕向け先を中心に中国の牛肉需要動向について紹介します。

近年急増した牛肉輸入

2013年に急激に伸びた牛肉の輸入量ですが、経済成長の鈍化や在庫過多になったことなどが要因となり、2014年は、前年比1.3%増の29万7949tと、やや落ち着きをみせました。しか

図1 中国における牛肉輸入量の推移



資料:「Global Trade Atlas」

注:HSコード0201(冷蔵牛肉)、0202(冷凍牛肉)

牛肉輸入量の急激な伸びは、経済成長に伴う都市部を中心とした外食消費の増加が背景にあります。

し、業界団体である中国肉類協会は、積み増しされた在庫が消化されれば、今後の輸入量は増加すると見込んでいます。

現在、最大の輸入先は、輸入量全体の約5割を占める豪州で、これにウルグアイ、ニュージーランド(NZ)、カナダと続きます。近年、中国は国内需要を満たすため、輸入先の多角化を図っており、ほかに、アルゼンチン、コスタリカ、メキシコ、ブラジルおよびアイルランドも対中輸出が可能な国となっています。さらに、2003年以降、牛海綿状脳症(BSE)が要因で輸入が停止されている米国産牛肉の輸入が再開されるかどうか、今後注目される

れるところです。

輸入牛肉は主に外食産業へ

輸入牛肉の約1割を占める冷蔵牛肉は高級牛肉が多いため、仕向け先の大部分が、高級ホテルやレストランとなっています(図2)。特に、豪州やNZ、カナダ産などの牛肉は、北京、上海、広東など都市部において、高級中華料理やステーキ、焼き肉などに利用されています。

一方、輸入量の約9割を占める冷凍牛肉も、主なユーザーは、ホテルやレストランなどの外食産業ですが、食肉加工業者やスーパーなど小売業者の割合も多くなっており、冷蔵牛肉に比べて仕向け先は多様化しています(図3)。外食産業に次いで多い加工業者向けの冷凍牛肉は、主にビーフジャー

畜産経営対策部(前調査情報部) 木下 瞬

中国農業部が公表した「中国農業展望報告（2015～2024）」では、経済の発展や人口の増加に伴って、牛肉消費量は増加し、2024年には877万t（2014年比

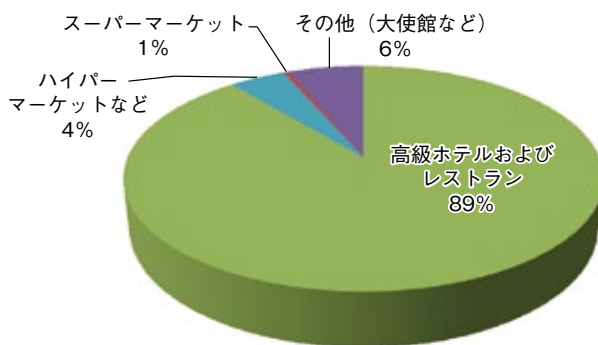
キーなど伝統的な牛肉製品に加工されています。

消費量・輸入量はともに増加の見通し

22・3%増）になると推測しています。生産量の増加も見込まれてはいるものの、消費量の伸びの方が大きくなるため、2024年の輸入量は50万t（同19・9%増）まで増加すると予測されています。ただし、2020年以降については、豚肉、鶏肉などの食肉消費がさらに多様化するため、牛肉消費の伸びは緩やかになると見通しています。

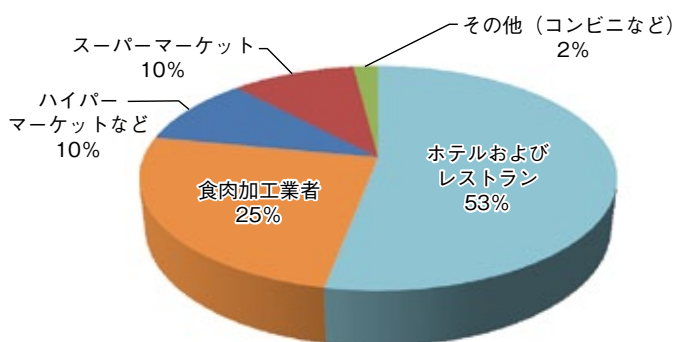
中国では、都市化が進展し、出稼ぎで農村から都市部に出てきた労働者が牛肉を消費するようになることでさらに消費が増え、一段と需給のギャップが拡大しています。中国は、国内生産の大幅な増加が望めない中、今後、輸入牛肉の調達において、日本とこれまで以上に競合していくことが予想されています。

図2 輸入冷蔵牛肉の仕向け先（2013年）



資料: Beijing Orient Agribusiness Consultant Co., Ltd.
「China's Beef Cattle Industry Development Report」

図3 輸入冷凍牛肉の仕向け先（2013年）



資料: Beijing Orient Agribusiness Consultant Co., Ltd.
「China's Beef Cattle Industry Development Report」

また、輸入牛肉の価格が国産牛肉の価格を下回る状況になっているため、国内メーカーは、安価で良質な牛肉を求めて、農場買収や外資系企業との提携により、海外で牛肉を生産、調達する動きも活発化すると見られています。



中国の食文化における代表的な鍋料理、火鍋。最近では、外食で使用する食材の安全性や栄養面に関心が強まっていることにより、食材の確認ができ、新鮮なものを扱う火鍋に人気が集まっています。



都市部では、食の多様化に伴い、牛丼の需要も高まっています。写真は、牛丼チェーン店の中華風牛丼です。サラダとセットで25元（480円）程度です。

米国の肉用牛繁殖経営の現状と見通し

調査情報部 渡邊 陽介

米国の肉用牛の飼養頭数は減少傾向で推移しており、2014年には最も飼養頭数が多かった1975年以降で最低となりました。これは、2011年、

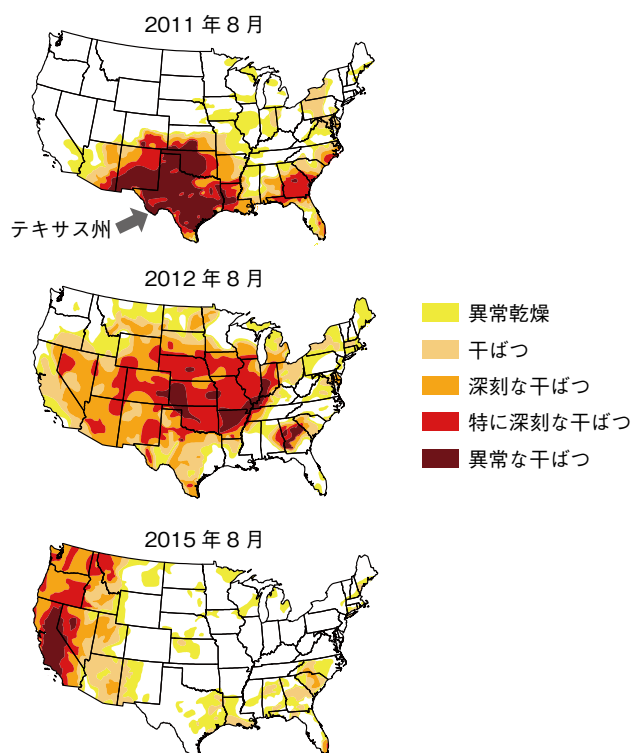
2012年に米国で深刻な干ばつが発生したことにより、子牛の生産を行う繁殖農家で母牛を減らす動きが増加したことが原因とみられています。

繁殖農家では、通常、牛を放牧で飼うため、干ばつにより草地の状態で悪化すると、飼っている母牛の頭数を減らさざるを得なくなります。母牛が減ると生まれる子牛の頭数も減少するため、その後の飼養頭数に大きな影響を及ぼします。

飼養頭数が減少した結果、と畜頭数や牛肉生産量が減少し、牛肉価格は高値で推移しています。この状況は、多くの牛肉を米国から輸入している日本にも影響を与えています。

そこで今回は、米国最大の子牛生産地帯であるテキサス州を中心に、今後の牛肉生産量を左右する繁殖経営の動向について紹介します。

図1 米国の干ばつ状況



資料:米国農務省

2011年はテキサス州を含む南部を中心に、2012年は米国全土に広がる深刻な状況となっていました。2015年の干ばつは西部が中心となっています。



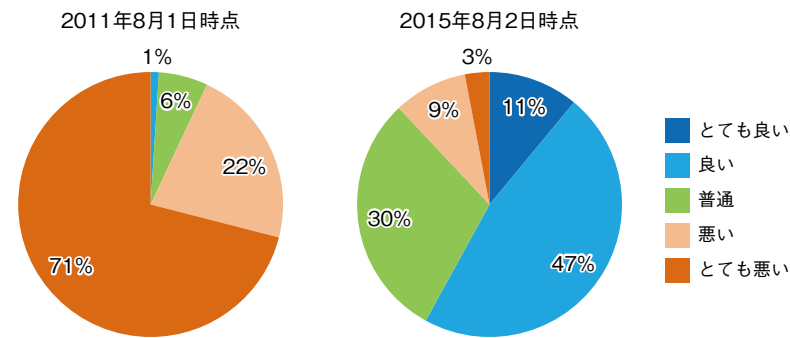
広大な草地で放牧される牛の親子

草地の状況は回復傾向

テキサス州では、2009年から一部地域で干ばつが始まり、2011年から2014年まで、4年連続で深刻な干ばつに見舞われていました。現地の生産者

協会の話では、テキサス州の草地は長引く干ばつによって、干ばつ前と比べおよそ35%も減少したと言われています。このため、同州の牛飼養頭数は、2010年から減少傾向で推移し、2014年は母牛の減少が進んだことなどで1100万頭（1月1日現在）と過去最低を記録しました。

図2 テキサス州の草地の状態比較



資料: 米国農務省

2015年に入り、テキサス州の降水量が一転して増加したことが、草地状態改善の背景にあるとみられています。

しかし、2015年に入りテキサス州の降水量は増加しており、草地の状態は改善に向かっていくといえます。米国農務省（USDA）が実施した草地の状態に関する調査では、干ばつの被害が最も深刻だった2011年には、草地の状態を「とても悪い」または「悪い」と回答した割合が全体の93%を占めていましたが、2015年には「とても良い」または「良い」と回答した割合が全体の58%を占め、草地の状態が改善していることがうかがえます（図2）。

草地環境の改善を受け、飼養頭数は増加に転じる

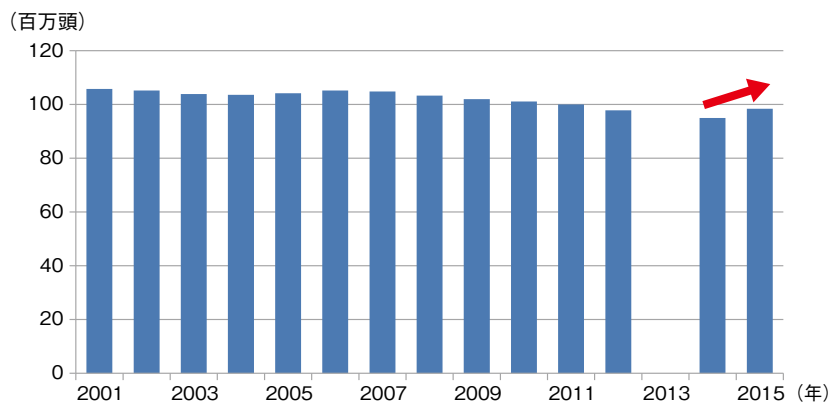
干ばつが解消し、飼養環境が改善に向かっていることで、現在では多くの繁殖農家が牛の増頭に意欲的だとみられています。実際に、2015年7月の米国の牛飼養頭数は、前年同月比2.2%増の9840万頭と、増加に転じています（図3）。USDAでは、草地の状態が順調に改善に向かえば2016年以降も飼養頭数は増加傾向で推移し、これに伴う牛肉生

産量の増加を見込んでいます。

子牛を販売するか、育てるか、選択する繁殖農家

頭数を増やすには、自身の農場で繁殖した子牛を育てて妊娠、出産させるか、外部から子牛や母牛を購入するか大きく分けて2つの方法があります。前者の場合、牛の妊娠期間は約10カ月ですから、増頭には時間がかかってしまいます。対して後者は即効性がありますが、長年に及ぶ干ばつで繁殖農家の収益が低下しているため、牛を購入するための資金確保が困難な状況にあります。これらのことから、増産意欲の高まりに対して頭数の増加が進みにくい状況にあります。また、需要高により子牛が高値で取り引きされているため、子牛

図3 米国の牛総飼養頭数の推移



資料: 米国農務省

注1: 各年7月1日時点。

注2: 2013年は公表されていない。

2015年増加に転じた米国の牛飼養頭数。農家の経営判断も迫られる中、今後の推移が注目される場所です。

を販売し現金収入を得る方が、子牛を育てるよりも有益だと考える農家もいて、個々の農家では判断が分かれているところです。いずれにしろ、子牛生産地帯では、増頭に対する機運が高まっていることから、今後の進展に期待が持たれるところです。

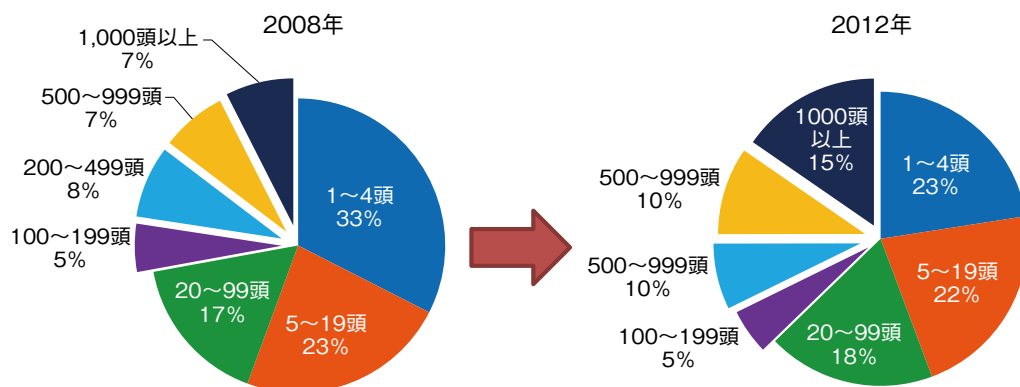
alic 調査情報部では、最近の農畜産物の需給状況などを把握するため海外調査を実施しています。9月29日（火）に畜産経営対策部（前調査情報部）木下瞬および調査情報部 根本悠より、中国とNZの調査結果の報告を行いましたので、概要を紹介します。

〈中国〉

近年、経営は大規模へ進展

2008年のメラミン混入粉ミルク事件を契機に、中国の生乳生産は「量」よりも「質」を重視するよう変化してきました。蒙牛乳業や伊利実業集団などの中国大手乳業メーカーが直営農場を開設するなどした結果、飼養頭数ベースでは100頭以上の大規模経営が4割弱を占めるようになりました（2012年）。産地も、これまでの主産地である内蒙古自治区や黒龍江省のほか、北京、上海、天津などの大都市近郊でも能力の高い乳牛を導入した大規模経営が見ら

図1 中国における乳用牛の飼養頭数規模別割合（頭数ベース）



資料：中国畜牧業年鑑

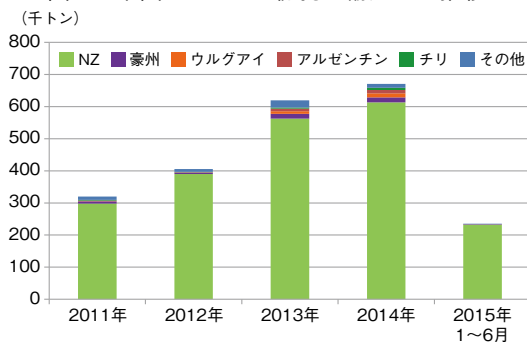
れるようになっていきます。また、NZ大手のフォンテラ社などの外資の中国への参入が進んでいます。

「質」を求める消費者

1人当たりの牛乳・乳製品消費量は2008年以前の量には戻っていません。しかし、安全性や品質の重視から、その支出額は増加しています。また、所得の向上や人口増加も相まって、結果として、牛乳の中国国内の消費量は増加傾向を示しています。

中国全体では、常温でも長期間保存可能なLS牛乳が主流で、その生産割合は8割を占めますが、都市部の中間所得層以上は鮮度を重視した低温殺菌牛乳（ただし、日本のスーパーで一般的に販売されているパック牛乳は中国での分類ではこちらに入る）を求める傾向にあります。そのため、近年国内乳業メーカーは、低温殺菌牛乳の生産に力を入れているところです。インターネットでの購入が多

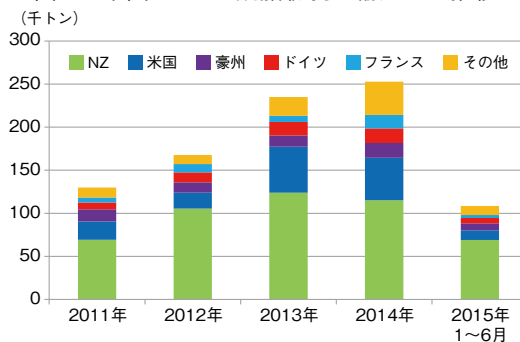
図2 中国における全粉乳の輸入量の推移



資料：「Global Trade Atlas」

注：HSコード 040221、040229（全粉乳）

図3 中国における脱脂粉乳の輸入量の推移



い育児用粉乳の市場上位は外資系メーカーが占有している状況ですが、一人っ子政策の緩和などにより各乳業メーカーは、育児用粉乳に特に高い潜在性を見込んでいます。

粉乳を中心とした

乳製品輸入量は増加傾向

ＬＬ牛乳の輸入量は、国内生産量の１％程度ですが、粉乳を中心とした乳製品の輸入量は増加傾向です。主な輸入先は、ＦＴＡ（自由貿易協定）を締結しているＮＺですが、中国は輸入先の多角化を図りつつあり、最近ではウルグアイ、アルゼンチンなどの南米からの輸入も見られるようになりまし。中国は、豪州との間で２０１５年６月にＦＴＡに署名しており（現時点では未発効）、豪州からの輸入動向は今後注目されるところです。

〈ＮＺ〉

伝統的なシェアミルク経営

でキャリアアップ

初期投資が大きい酪農経営

表１ ＮＺにおけるシェアミルク経営の概要

	シェアミルク経営	
	50/50 シェアミルク	VO シェアミルク (Variable Order：分配率多様)
位置づけ	オーナー経営の前段階	50/50 シェアミルク経営の前段階
所有物	- 牛群、施設（搾乳舎以外）、農機具など - オーナー経営が土地および搾乳舎を所有	- 施設（搾乳舎以外）、農機具など - オーナー経営が土地、搾乳舎および牛群を所有
役割	- 牛群管理、搾乳、飼料調製、機械の管理、労働者雇用、これらに関連する財務管理 - オーナー経営が資産管理、高度な経営戦略を担当	- 搾乳のみの場合や、飼料調製、機械の管理、労働者雇用、これらに関連する財務管理まで含む場合など、分配率により多様 - オーナー経営が牛群管理、資産管理、高度な経営戦略を担当
収益の分配	オーナー経営との折半	契約（分配率）に基づき、オーナー経営と分配

資料：デリーＮＺ資料、現地聞き取りなどをもとに alic 作成
注：実際の契約形態の細部は各契約により異なる。

において、ＮＺではオーナー経営として完全に独立するまでの間、オーナー経営と収入、費用、労働を分配して行うシェアミルク経営という伝統的な制度があります。この制度により、若い酪農家は、知識、経験、資金を蓄積しな

がら、オーナーへステップアップでき、オーナーは労働負担の軽減、余暇の確保ができつつ、一定の収入が確保できる仕組みとなっております。１９３７年には関連法律が制定されています。シェアミルクには、通常、利益分配率の低い

VO シェアミルク経営とオーナー経営の前段階である 50/50 シェアミルク経営があり、近年オーナー経営と VO シェアミルク経営は増加傾向ですが、50/50 シェアミルク経営はやや減少傾向にあります。VO シェアミルク経営の多くは、実質的に大規模経営体の雇用労働力に近い側面があり、NZ における酪農の規模拡大が進んでいることが、VO シェアミルクのニーズ

につながっていると考えられます。

規模拡大に伴い

変わる酪農経営の形

２０００年以降、乳価の上昇を背景に、NZ の酪農家は飼養頭数を増加させており、酪農経営の規模拡大が顕著です。そのため、オーナーや 50/50 シェアミルク経営になるためには、多額の借入金が必要となりました。一方で長期的には酪農経営体戸数は減少していることから、結果としてシェアミルクなどのマネジメント職に従事することが困難になると予測されています。

そこで、最近では必ずしもオーナーや 50/50 シェアミルクになることを最終目標とするのではなく、複数の者（酪農に直接従事しない投資家を含む）の共同出資により酪農場や牛群、施設などを購入し、共同で経営を行うエクイティ・パートナーシップという新しい形の経営形態も現れてきました。

1 野菜シンポジウム「魅力ある野菜を届けるために」の開催

8月31日

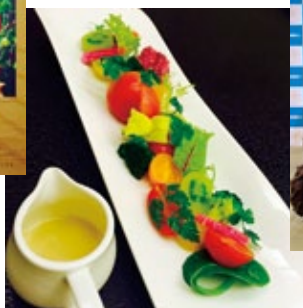
8月31日(月)にイイノカンファレンスセンター(東京都千代田区内幸町)において、野菜シンポジウムを開催しました。

当日は、平日にもかかわらず170名以上の方にご参加いただき、「農業女子的野菜の魅力の伝え方」小さい農家の情報発信と提案方法」および「おいしい野菜を楽しんでいただくために」サラダ野菜メーカーの取組み」の2つの講演が行われたほか、全国農業協同組合連合会とキューピー(株)のご協力により参加者全員に新鮮なきゅうりとドレッシングが提供されました。

○国内外で野菜の魅力を情報発信

榎本農園の榎本様からは、お客様にどのようにして野菜の魅力を伝えているかという内容について、女性農業者という立場から講演をしていただきました。

榎本農園は、都市近郊のさいた



ま市でトマトなどを栽培している小さな農家であるため、ブログなどのSNSでこまめに情報発信をしていくことが重要であるとのことがありました。さらに、野菜生産以外にも野菜加工品の製造や農家レストランの経営、農業女子プロジェクトのメンバーとして、農

業を行っている女性の活性化につなげていくために、企業と連携した農機具の開発など幅広い取り組みを紹介されました。

○おいしい野菜を提供するために

(株)グリーンメッセージの藤村様からは、生産者団体と食品企業の合併企業による、サラダ用を中心とした生野菜の安定供給の取り組みについて講演をしていただきました。

おいしい野菜を消費者に提供するために、(株)グリーンメッセージの取り組みには3つの特長があるとのことがありました。一つ目は、原料調達。国産野菜に限って言えば、国内最強の集荷機能を持つJA全農の調達能力を利用することにより安定供給ができています。二つ目が、生産技術。食品企業がこれまで培ってきた技術を採用しているとのこと。そして、三つ目は、安定した原料調達としっかりした

生産技術により、野菜本来の味を提供すること、とのことでした。

また、カット野菜の工程で品質に影響を与える要因のうち、刃の切れ味と切断幅に着目した、こだわりの取り組みについて詳しく説明していただきました。

なお、今回のシンポジウムの講演概要については、a1ic発行の月報「野菜情報」11月号に詳しく掲載されておりしますのでご参照ください。

グリーンメッセージ《サラダ野菜》の特長

①原料調達
国内最強の集荷機能を活かした国産原料の安定調達

②生産技術
温度管理と品質管理にこだわることで安全・安心を担保

③製法
野菜の特性を理解した製法により野菜本来の味を提供

コールドチェーンへのこだわり
10t車がウイングを開放できる屋内荷卸

野菜にやさしい製法
野菜本来の風味、食感、外観をそのままお届けします

2 豪州食肉家畜生産者事業団(MLA)の研修生が来訪しました

9月1日(火)から11日(金)

の間、豪州の畜産関係団体、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レベッカ・マシューズ(Rebecca Mathews)さんが、alicに研修生として来日しました。

MLAは、豪州政府からの補助金と生産者から徴収する課徴金を原資として、家畜や食肉の販売促進や市場開拓、研究開発、情報収集まで、さまざまな活動を行う団体です。



北海道の肉用牛経営の現場で直接生産者から説明を聞くことにより、日本の畜産について理解を深めました。

体です。

今回の研修は、alic・MLA間で実施する人材交流プログラムとして行われ、生産現場や研究機関への訪問などを通じて日本・豪州両国の牛肉生産・流通事情の理解を深め、両国の畜産の発展に貢献する人材の育成を目的としています。

マシューズさんは、alicにて、両国の畜産事情について意見交換するとともに、北海道の肉牛生産者、流通現場、研究機関などを訪問しました。本研修を通じて、マシューズさんは、両国の肉牛・牛肉に関する生産・流通体系の違いを理解するとともに、日本のきめ細かな生産現場での飼養管理や、より良い牛肉を生産するための研究開発について関心を持ち、熱心に質問をしていました。

最後になりましたが、今回ご協力いただいた関係者の皆様に御礼を申し上げます。

3 役員新体制のお知らせ

alicは、平成27年10月1日(木)より理事長以下役員が新体制となりました。今後ともよろしくお願ひします。

役職名	氏名	任期	就任直前経歴
理事長	宮坂 亘	平成27年10月1日～ 平成30年3月31日	農中信託銀行(株)顧問
副理事長	近藤 康子	平成27年10月1日～ 平成31年9月30日	サントリービジネスエキスパート(株)お客様リレーション本部顧問
総括理事	薄井 久雄	平成27年10月1日～ 平成29年9月30日	農畜産業振興機構特産調整部長兼特産業務部長
総括理事	小林 博行	平成27年10月1日～ 平成29年9月30日	農林水産省生産局畜産部畜産振興課長
理事	幸田 淳	平成27年10月1日～ 平成29年9月30日	農林水産省大臣官房付
理事	安井 護	平成27年10月1日～ 平成29年9月30日	農畜産業振興機構総括調整役
理事	神宮 浩	平成27年10月1日～ 平成29年9月30日	外務省大臣官房付
理事	石井 俊道	平成27年10月1日～ 平成29年9月30日	農林水産省大臣官房検査部長
監事	渡部 裕人	平成27年10月1日～ 平成30年6月30日	日水物流(株)常勤顧問
監事	伊藤 純一	平成26年1月1日～ 平成27年12月31日	住商インシュアランス(株)取締役

でん粉の
いろいろ

かんしょでん粉の始まりは千葉県！

でん粉は、ほとんどの植物に含まれるため、世界中でさまざまな原料から製造されています。日本では、かんしょやばれいしょ（じゃがいも）、トウモロコシが主な原料となっています。今回はその中でも、かんしょから作られるかんしょでん粉について紹介します。

現在のかんしょでん粉製造は

鹿児島県のみ

「かんしょ」と聞くと、ピンとこない方もいるかもしれませんが、実は「さつまいも」のことです。「甘みのある芋」を意味し、薩摩藩での栽培が盛んだったことから、「さつまいも」とも呼ばれるようになりました。

日本では、青果用、焼酎用、でん粉用などのかんしょが生産されており、鹿児島県や茨城県、千葉県、宮崎県が主産地となっています。このうち、でん

粉原料用は、鹿児島県と宮崎県でしか栽培されておらず、現在かんしょでん粉を製造しているのは、鹿児島県内の18の工場のみとなっています。

でん粉は、異性化糖や水あめなどの原料になる他、水産練製品、菓子類、麺類などの食品にも使用されています。このうち、かんしょでん粉は、そのほとんどが異性化糖などの糖化製品の原料となってジュースなどに使われています。

千葉県が発祥地！

江戸時代に活躍した青木昆陽



でん粉原料用かんしょは白いです！

という人物をご存じでしょうか。

昆陽は、当時、西日本で作られていたかんしょ

が救荒作物として優れているという意見を持ち、かんしょの栽培法や形状、

味などのほか、薩摩での栽培の実態などを記した「蕃諸考」を1735（享保20）年に著しており、これを八代將軍徳川吉宗に上呈しました。この昆陽の意

見は、幕府に採用されることとなり、下総馬加村（現在の千葉市花見川区幕張）にかんしょの栽培試験畑を設置し、普及に努めました。

わが国でのかんしょでん粉製造の始まりは、昆陽が「蕃諸考」を著した時からさらに100年ほどの歳月が経過した江戸時代末期になってからだと言われています。製造が開始された地は、昆陽がかんしょの栽培試験畑を設置した下総馬加村の近く



千葉市中央区の稲荷神社にある記念碑

であり、千葉市中央区稲荷町にある稲荷神社には、「甘諸澱粉（かんしょでんぷん）製造発祥の地」の記念碑が現在も残されています（写真）。

かんしょでん粉の発祥が、千葉県だった、とはあまり知られていないかもしれませんが、実はこのような歴史があったのです。

でん粉についてさらに詳しく知りたい方は、alicのホームページ掲載の「豆知識」をご覧ください。

● <http://www.alic.go.jp/starch/japan/arekore/arekore.html>

alic (エーリック) 11月号 (No. 22)
2015年11月4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

今月号のトップインタビューでは、日本料理の料理人でもある一般社団法人和食文化国民会議の村田副会長にお話を伺いました。京都など古都の街並みや古民家などを訪れると、妙な懐かしさや心の落ち着きを感じることがあります。食べ物も同様に、お浸しやきんぴらごぼうなどを食べると、ほっと心が和みます。こんなことが、村田さんがお話しになった「血の中に受け継がれたDNA」の影響なのかもしれません。

また、和食の特徴の一つである「うま味」は、カロリーがゼロとのこと。食欲の秋でついつい食べ過ぎてしまった体を調整するためにも、食事の中に日本料理のテイストを加えてみてはいかがでしょうか。

<これからの予定>

◇2015年11月10日(火)

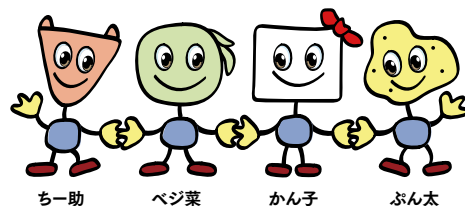
alicセミナー

会 場：当機構 北館6階大会議室

テーマ：「米国のカット野菜などの生産・
消費動向と契約取引について」
(詳細はホームページでご案内いたします。)

◇2015年11月13日(金)～14日(土)

第54回農林水産祭 実りのフェスティバル
(池袋サンシャインシティ)

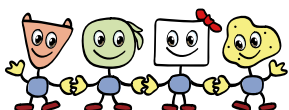


次号は2016年1月6日発行です。

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。



Agriculture & Livestock Industries Corporation
独立行政法人 農畜産業振興機構



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

