

alic

エーリック

2016

1

月号

第23号

□ 第一線から

定時定量出荷を基礎に道産ブランド確立を目指す

～北海道苫小牧市樽前 有限会社ビクトリーパーク～

□ レポート

変革期にあるタイの砂糖産業

豪州のF T Aなど締結に伴う牛肉と乳製品の輸出見通し

alic

独立行政法人農畜産業振興機構

新年のごあいさつ



独立行政法人 農畜産業振興機構
理事長 宮坂 亘

謹んで新年のごあいさつを申し上げます。

昨年10月に、独立行政法人農畜産業振興機構（a l i c）の理事長に就任しました宮坂亘です。a l i cの業務につきまして、旧年中は皆様のご理解とご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

近年の農畜産業をめぐる情勢は、高齢化の進展や後継者不足、さらには円安による

生産資材の高騰などにより、厳しい状況が続いています。こうした中、a l i cは生産者の経営安定、需給の調整や価格の安定を図るための様々な事業を実施しています。また、法人ガバナンスの向上を図るため、昨年4月、内部統制委員会を新たに設置し、危機管理、情報セキュリティなどの強化に取り組み適正かつ的確な事業の実施に努めてまいりました。

一方、昨年は農畜産業をめぐる環境などが大きく変化した年でもありました。

3月に農林水産省は新しい「食料・農業・農村基本計画」を策定し、これに沿った生産者の経営所得の安定を図るほか、輸出拡大に向けた取り組みの強化、6次産業化の促進などの攻めの農林水産業を目指す政策

が実施されています。

また、10月には環太平洋経済連携協定（TPP）が、5年半にわたる交渉の末に大筋合意に達しました。関税撤廃を原則とするTPP交渉にあつて、重要5品目を中心に関税撤廃の例外などが措置された一方で、一部の品目で関税削減・撤廃などが行われる内容となっています。この大筋合意を受け政府は、農林水産業の体質強化や経営安定対策の充実・強化を柱とする国内対策を盛り込んだ「総合的なTPP関連対策大綱」を11月に策定し、関連予算が政府予算案に盛り込まれました。

a l i cとしては引き続き、畜産物・野菜・砂糖・でん粉について、生産者などの経営安定を図るための交付金の交付や需給

巻頭言

新年のごあいさつ……………02

第一線から

定時定量出荷を基礎に
道産ブランド確立を目指す
～北海道苫小牧市樽前
有限会社ビクトリーポーク～
……………04

レポート

変革期にあるタイの砂糖産業 ……06

豪州のFTAなど締結に伴う牛肉と
乳製品の輸出見通し……………08

alic セミナー

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
EUの新規就農支援の状況
～酪農の現地新規就農者を訪問して～…10

機構の動き

第54回農林水産祭
「実りのフェスティバル」に参加しました…12

第25回加工・業務用野菜産地と
実需者との交流会……………13

平成27年度さとうきび・
甘蔗糖関係検討会……………14

豪州食肉家畜生産者事業団（MLA）
との定期情報交換会議……………15

（一社）北海道乳業協会において
講演を行いました……………15

業務関連情報

精製糖企業による
CO₂削減・食品安全への取り組み…………16

まめ知識

野菜のいろいろ
ブロッコリーとケールから生まれた
「アレッタ」……………18

調整・価格安定対策、諸情勢の変化に対応した緊急対策、輸出促進の視点も含めた適時適切な情報の収集提供を実施してまいります。併せて、国民に対する説明責任を果たしつつ、政策実施機能を最大限発揮できるように効率的かつ的確に事業を実施してまいりますと考えております。

特にTPP関連対策については、大綱に、肉用牛肥育経営安定特別対策事業（牛マルキン）および養豚経営安定対策事業（豚マルキン）の法制化や補填率の引き上げ、加工

原料乳生産者補給金制度の対象に生クリームなど液状乳製品の追加、糖価調整法に基づく調整金の対象に加糖調製品の追加など現在alicが実施している制度の強化が盛り込まれ、今後、法律改正や予算案の審議など国会における必要な手続きを経て本格的に動き出すと聞いています。

alicは、国の重要な施策を担う機関として、これまでもその時代に求められた役割を果たすべく、さまざまな事業を機動的かつ効率的に実施するよう努めてまいりま

した。TPP関連対策についても、国の方針に基づき、現場に近い組織としてこれまでのノウハウを活かして、一連の流れの中でalicの役割を確実に果たしていきたいと考えておりますので、引き続き、皆様のご理解とご協力のほど、よろしくお願い申し上げます。

本年が皆様にとって希望に満ちた明るい年となりますことをご祈念申し上げ、新年のごあいさつと致します。

定時定量出荷を基礎に道産ブランド確立を目指す ～北海道苫小牧市樽前 有限会社ビクトリーポーク～

北海道苫小牧市は、新千歳空港や苫小牧港といった空と海の玄関を有し、札幌都市圏に最も近い都市として、道経済発展のための大きな役割を担ってきました。また、同市は天然資源も豊富で、樽前山麓の広大な森林と厚い火山礫層によつてろ過された清水が湧き出ており、「水道水のお



ビクトリーポーク樽前肥育農場

いしいまち」ともいわれています。道内で、年間5万頭を超える豚を生産している有限会社ビクトリーポークは、「社会への貢献と豚への愛情」を理念に、昭和62年に北海道余市郡に設立されました。その後、平成15

年に苫小牧市内に肥育農場を増設して以来、ミネラル豊富な湧き水や道産飼料など、地域で入手できる資源を活用した豚肉生産に取り組んでいます。

◆衛生管理の徹底で病気の発生を防止

ビクトリーポークでは、農場内に病原菌を持ち込ませないためにさまざまな対策を講じています。その一つがシャワーや消毒ゲートの設置で、農場に入りする作業員や車両の消毒を行っています。それ以外の関係者の入場は制限されていて、取材した私たちも

豚舎に立ち入れませんでした。

また、豚を出荷する際に一度豚舎を空にした状態で、洗浄・消毒を行うオーリン・オールアウト方式を取り入れるなど衛生管理は徹底されています。このように、同社では病気の発



農場入口の車両消毒ゲート

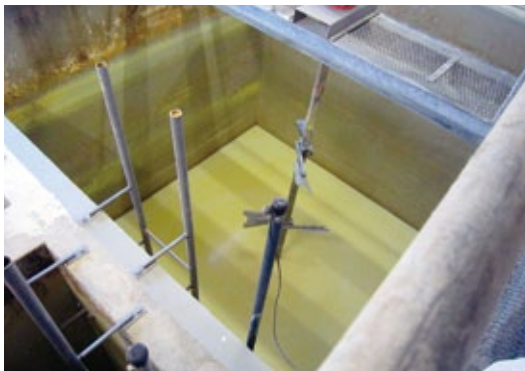


授乳中の母豚と子豚

生を未然に防いで、健康な豚を安定的に出荷できるように取り組んでいます。

◆エコフィードを活用した環境への配慮と飼料自給率の向上

ビクトリーポークが苫小牧市で肥育農場開設に至った理由の一つに、同市は食品製造工場が多く、そこから発生する製造ロス（スナック菓子やチョコレートなどの製造過程で得られる副産物）を入手しやすいという利点がありまし



エコフィードを混ぜ合わせた液状飼料

た。畜産の分野では、こうした製造ロスを飼料に加工したものを「エコフィード」と言います。エコフィードは、食品リサイクルによる資源の有効利用や飼料自給率を向上させるための方法として、近年注目されています。

このほか、同社で使われる飼料原料は、小麦や飼料用米、トウモロコシ、ジャガイモなど道内で調達可能な穀物です。このうちトウモロコシは、輸入品を少量使っていますが、安定的に

飼料を調達するため、将来的には飼料原料の全量を道産にこだわっていききたいとのこと。

さらに、仕入れた飼料原料は粉碎され、液状にして混ぜ合わされたものが豚に給与されます。これは「リキッドフィーディング」と呼ばれ、飼料を液状にすることで豚の消化吸収が向上し、肉質の良さや脂の甘さにつながるとされる給与システムです。液状なので、水分の多い製造ロスも利用でき、飼料を乾燥させる必要がないため、CO₂の削減にも寄与しています。

◆給与飼料の変更によって複数のブランド豚肉を生産

リキッドフィーディングの導入は、給与飼料の原料やその割合を簡単に変更することができま



樽前湧水豚の豚肉

では、これを利用して、豚舎内のグループごとに飼料原料の割合を変えて給与し、それに応じて「樽前湧水豚」、「樽前ジャガ豚」、「樽前ホエイ豚」、「小樽美米豚」の4種類のブランド豚肉を生産しています。豚肉は給与される飼料の種類によって、脂肪組成や融点に影響すると、一般的に言われています。同社のブランド豚肉は、消費者のニーズに合わせて生産され、精肉店をはじめ飲食店やスーパー、小売店で取り扱われています。

す。また、豚の飲み水に地元の湧き水を与えているため、消費者からは豚肉に臭みがないとの評価を得ています。

◆「道産」としての

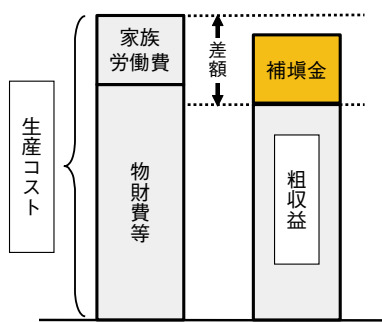
豚肉生産の確立

紹介してきたビクトリーポークの徹底した衛生管理やエコフィード、道産原料の活用は、安全・安心でおいしい国産豚肉を安定的に生産するためのものです。同社では、こうした定時に定量出荷

できる生産基盤があつてこそ、付加価値をつけたブランド豚肉としての販売が可能だと考えています。また、消費者の声を大事にし、飼料の調達や調製などの研究を続けて、道産ブランド豚肉のイメージアップに努めています。

alicでは、生産者が安心して肉豚生産を継続できるよう、販売の収益が生

養豚経営安定対策事業



粗収益が生産コストを下回った場合に積立金（生産者1：国1）から差額の8割を補填

産コストを下回った際に、差額の8割を補填する事業を実施し、同社も参加しています。また、同社は、今後の展望について、さらなる生産性の向上や環境対策などに取り組んでいき、養豚業が道民に理解され、応援される産業となるよう続けていきたいとしています。

（畜産経営対策部）

変革期にあるタイの砂糖産業

調査情報部 丸吉 裕子・谷村千栄子

タイは、世界第4位の砂糖生産国、世界第2位の輸出国です。日本にとっては最大の砂糖輸入先であり、2014年には総輸入量の約6割がタイからの輸入となっています（図1）。

今回は、日本にとって重要な砂糖輸入先であるタイの砂糖の生産や需給、製糖企業による経営の多角化について報告します。

日本を大きく上回る

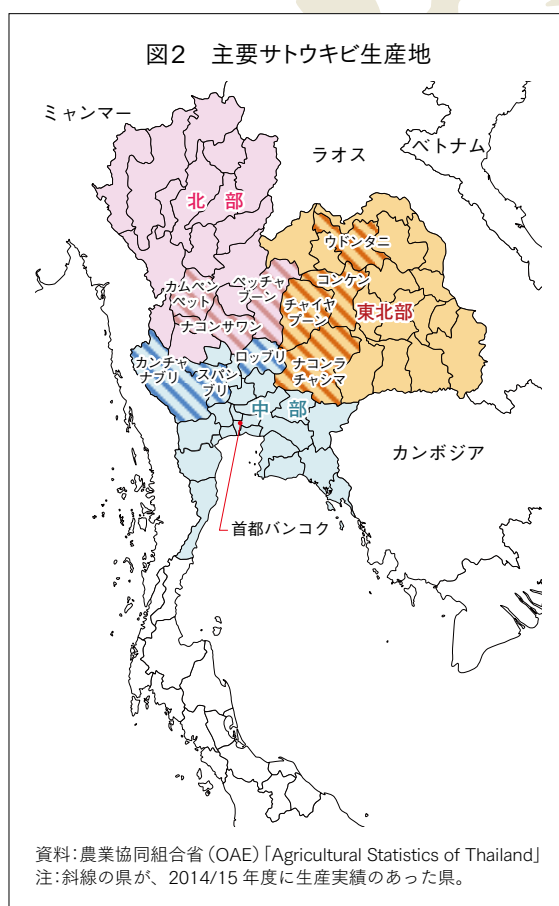
サトウキビ生産

砂糖の原料はサトウキビやてん菜ですが、タイでは、サトウキビから砂糖を生産しています。

2014/15年

度（2014年10月～2015年9月）には、約150万haの栽培面積で、約1億tのサトウキビを生産しています。これは日本のサトウキビと比べて面積で約50倍、生産量で約85倍に相当します。

図2 主要サトウキビ生産地



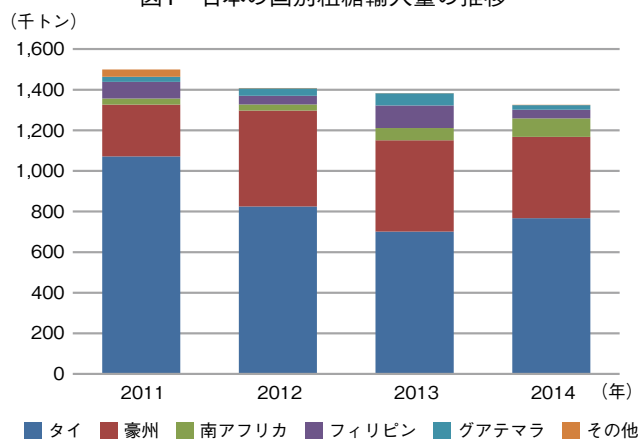
サトウキビの生産者戸数は約30万戸（日本の約12倍）、1戸当たりの平均収穫面積は7ha程度（同約8倍）です。

拡大する砂糖の需要と供給

タイの砂糖生産量は、サトウキビの増産により、500万t程度だった10年前から飛躍的に増加

し、近年は1000万tを超えて推移しています。国内消費量も近年は300万tを超えています。これは、加工食品向けの需要が高まっていることが理由の一つです。タイに工場を持つ日系企業も、砂糖を使った果物の缶詰などの加工品を生産しています。

図1 日本の国別粗糖輸入量の推移



近年、日本の粗糖輸入量は減少しているものの、依然タイは最大の粗糖輸入先です。

表1 タイの砂糖輸出相手国(2014年)

(単位:千t)

順位	相手先国	輸出量	割合
1	インドネシア	1,396	22%
2	日本	770	12%
3	中国	542	9%
4	マレーシア	501	8%
5	カンボジア	489	8%
6	韓国	460	7%
7	台湾	229	4%
8	スーダン	202	3%
9	シンガポール	136	2%
10	ミャンマー	134	2%
—	その他	1,395	22%
合計		6,254	100%

資料:「Global Trade Atlas」

注:HSコード 粗糖:1701.14 精製糖:1701.99

輸出量の4割強はASEAN向けであるが、国別で見ると日本はインドネシアに次ぐ第2位の輸出先となっています。

輸出量は年間600万t程度で推移しており、主にASEAN(東南アジア諸国連合)の加盟国(インドネシア、マレーシア、カンボジア、シンガポール、ミャンマーなど9カ国)や日本などの東アジアの国・地域へ輸出しています(表1)。

エタノール生産による

企業の経営多角化

砂糖以外に、サトウキビからは、発酵や蒸留により、自動車燃料などに利用できるエタノールを生産することができます。

これまで、タイでは、砂糖を製造する過程の副産物である糖みつからエタノールが生産されていましたが、現在は、砂糖を製造する前段階のサトウキビの搾り汁からも、試験的なエタノール生産が

認められるようになりました。これは、企業の経営安定のため、サトウキビから砂糖以外の製品を生産できる選択肢を増やすことができるよう政府が講じた措置です。タイの製糖企業は、砂糖の国際価格が低迷する中、砂糖とエタノールの両方の価格動向を見ながら、砂糖のみならずエタノールも生産し、経営を多角化することで収益拡大を図っています。

さらなる発展を目指す貿易政策

タイは、経済成長戦略の一環として、日本やオーストラリアなど

の国々とFTA(自由貿易協定)などの貿易協定を結んでいます。特に、タイの砂糖産業にとって重要なのは、ASEAN加盟国との貿易協定です。ASEAN内の砂糖の関税率は、2010年には最大40%でしたが、2015年には0.5~10%にまで削減されて、輸出国であるタイにとって大きなメリットが得られています。

2015年末に発足したASEAN経済共同体(AEC)では、砂糖を含む製品の関税が撤廃される予定であり、ASEAN域内のモノ・人・サービスの自由化が目標として掲げられています。タイ国内では、サトウキビ生産者や製糖事業者、食品企業、一般消費者などが一体となって、AECの発足に合わせた国内の砂糖流通の自由化など、砂糖政策の見直しが検討されています。

砂糖の国際価格の低迷やAECの発足などの影

響などから、タイの製糖業界は付加価値の高い製品やエタノール生産などの経営の多角化を迫られています。現地では、「タイの製糖業界は変革の時を迎えており、生産量が多い今こそ、チャレンジする適期」との声も聞かれ、タイの砂糖産業は、まさに「変革期」にあると言えます。タイを最大の砂糖輸入先とする日本にとっても、今後の動向が大変気になるところです。



タイの「ベストファーマー」に選ばれた調査先農場主のシーパンマー氏(65歳:右から2番目)と従業員の方々
112haのほ場で、年間1万tものサトウキビを生産。優良な栽培管理を評価され、政府の研究所からの依頼により、サトウキビ苗の育種試験も行っています。

豪州のFTAなど締結に伴う牛肉と乳製品の輸出見通し

調査情報部 根本 悠

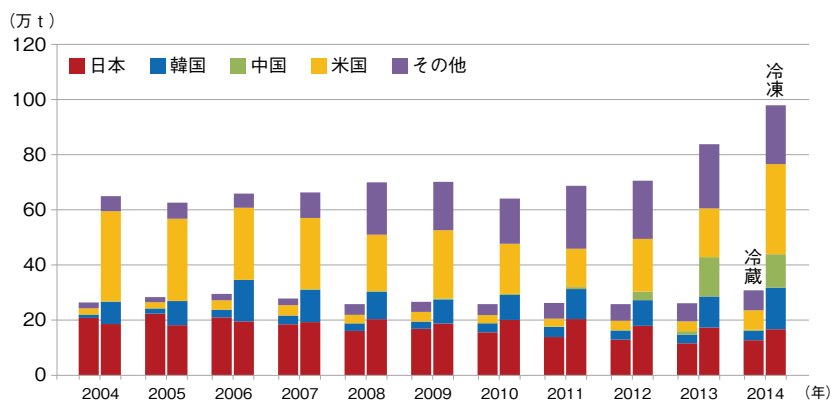
オーストラリア（豪州）は、世界の主要な牛肉・乳製品の輸出国であり、貿易取引を拡大させるため、日本、韓国、中国とFTA（自由貿易協定）やEPA（経済連携協定）を結んでいます。そこで今回は、これらFTAなどを踏まえた、今後のオーストラリアにおける日本、韓国、中国向けの牛肉・乳製品の輸出見通しについて報告します。

多くの牛肉・乳製品輸出は、

日本・韓国・中国へ

近年、オーストラリアは、日本、韓国、中国をはじめアジア諸国向け輸出を重視しています。牛肉については、国内生産量の増減に応じて輸出数量は変動するものの、日本は米国と並ぶ最大級の輸出先であり、韓国、中国がそれに続いています。

図1 オーストラリアの牛肉の国別輸出量（冷蔵・冷凍）の推移

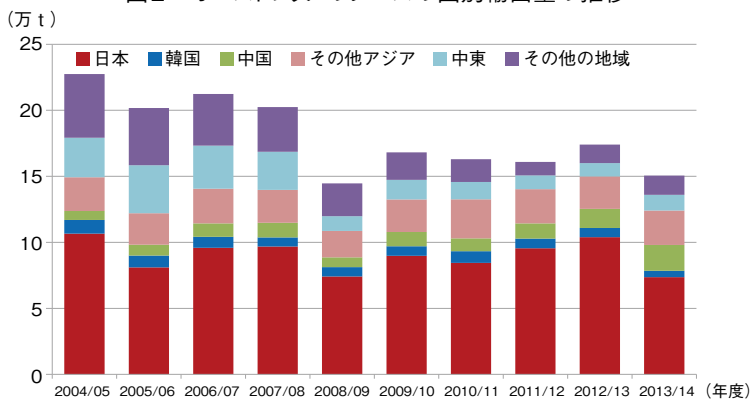


資料: DAFF「Red Meat Export Statistics」

2013年以降、中国向け冷凍牛肉の輸出量が増えたこともあり、輸出量は増加傾向です。

（図1）。一方、乳製品については、品目により違いがあります。最大の輸出品目であるチーズを見る

図2 オーストラリアのチーズの国別輸出量の推移



資料: Dairy Australia「Australian Dairy Industry In Focus」

注1: 年度は7月～翌6月。

注2: 2013/14年度は速報値。

2013/14年度のチーズ輸出量は15万tで、うち日本向けは7万4000tとなっています。

と、日本が全体の過半を占める最大の輸出先であり、中国、韓国がそれに続いています（図2）。また、粉乳類（脱脂粉乳など、牛から搾った乳を乾燥させて粉状にした）

期待されます。オーストラリアが締結した一連のFTAなどでも、牛肉・乳製品分野において関税が削減または撤廃されています（表）。

オーストラリアと日本・韓国・中国とのFTAなどの合意内容

たもの）については、中国が最大の輸出先です。このように、日本、韓国、中国はオーストラリアにとって非常に重要な輸出先となっています。

2014年以降、オーストラリアは韓国、日本、中国の順にFTAなどを締結しました。一般的にFTAなどで、締結した国との間で関税が削減または撤廃されるため、貿易の活発化が

表 オーストラリアと日本、韓国、中国とのFTAの概要

項目 名称	日豪経済連携協定 (日豪EPA)	韓豪自由貿易協定 (韓豪FTA)	中豪自由貿易協定 (中豪FTA)
発効(締結)	2015.1(2014.7)	2014.12(2014.4)	2015.12(2015.6)
牛肉関税	削減	撤廃	撤廃
セーフガード	あり	あり	あり
粉乳関税	除外	除外	撤廃
バター関税	除外	撤廃	撤廃
チーズ枠外関税	除外	撤廃	撤廃
関税割当(無税枠)	無税や低税率枠の設定	移行措置として設定	なし
備考	一部チーズの関税割当は一定割合の国産品使用が条件		一部の粉乳にはセーフガードを設定

資料：豪州外務貿易省資料をもとに機構作成

注：『撤廃』は、一定期間かけて、関税を無税にすること

『削減』は、一定期間かけて、関税を減らすこと

『除外』は、『撤廃』または『削減』の対象外とすること

まず、牛肉については、韓国、中国との間では10～15年かけて関税が撤廃され、日本との間では、15～18年かけて締結前の半分ほどまで関税が削減されます。ただし、いずれの国においても、急激に輸入量が増加した際は、関税を引き

上げる「セーフガード」と呼ばれる措置も組み合わされています。

次に、乳製品については、国ごと品目ごとに異なる合意内容となっています。中国では5～12年かけて、すべての乳製品の関税が撤廃され、韓国では、粉乳類は対象外とされましたが、バターやチーズの関税は13～20年かけて撤廃されます。一方、日本では、バターや脱脂粉乳など多くの品目は関税撤廃や削減の対象外となり、チーズについては、一定の条件のもと、関税割当(無税や通常より低い税率で輸入される数量)の拡大などが合意されました。

日本・韓国・中国への

牛肉・乳製品の輸出見通し

FTAなどの合意内容を踏まえた、オーストラリア側の牛肉・乳製品の輸出見通しは、次のとおりとなっています。

まず、日本市場については、牛肉は、関税の削減により、一定の輸出増加を見込んでいます。一方、乳製品は、直接的な

関税の削減や撤廃が行われなため、あまり輸出の増加が期待できないとしています。また、牛肉・乳製品両方に共通して、日本市場については「安定性の維持と価格競争力の低下」と言われています。これは、日本は常に一定量を購入する安定的な市場である一方、価格面に目を転じると、最近では日本より高い価格を提示する中国や中東などに輸出先を変更しているということです。

次に、韓国市場については、牛肉と多くの乳製品の関税が撤廃されるため、FTAの合意を好意的に捉え、輸出の増加を期待しています。ただし、牛肉に関しては米国、乳製品に関してはニュージーランドといった韓国市場での競合国の動向も大きく影響するとみられています。

最後に、中国市場については、牛肉・乳製品ともにすべての関税が撤廃されるうえ、今後需要の拡大が見込めるため、大きな期待を寄せています。ただし、牛肉に関しては、オーストラリアはすでに中国の最大の輸入先であるのに対し、

乳製品に関しては、ニュージーランドという中国の最大の輸入相手国と競合することになるため、オーストラリア乳業界の主力品目であるチーズなど価格の高い製品を中心に、差別化を図ろうとしています。

今回、FTAなどを踏まえたオーストラリアの輸出見通しについて紹介しましたが、FTAなどによる関税の削減は、あくまで輸出入の増減を決定する一要素に過ぎないということにも留意する必要があります。実際には、輸入する国の国内生産の動向や他の輸入国の動向、気象条件、外国為替相場、競合国の輸出余力など、さまざまな要因が絡み合っており、輸出量は変動しています。それは、日本への牛肉・乳製品の輸出でも同様であり、その時々日本の国内生産や需要の動向に加え、近年、急激な需要の拡大がみられる中国の動向なども、今後の日本の牛肉・乳製品輸入に大きな影響を及ぼすことが予想されます。

「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」 「EUの新規就農支援の状況」

酪農の現地新規就農者を訪問して

alic 調査情報部では、最新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。11月10日（火）に平石康久よりアメリカ（米国）のカット野菜の動向、12月11日（金）には中野貴史よりEUの新規就農支援の状況について調査結果の報告を行いましたので、その概要を紹介します。

〈米国のカット野菜の動向〉 カリフォルニア州に集中する

野菜生産

米国最大の野菜産地であるカリフォルニア州では、気象条件にも恵まれていることから、産地リレーにより周年で野菜を生産しています。野菜の生産は、大規模化が進み、リレーで産地が移っても生産者が同じという状況も多く見受けられます。同州で生産の多いレタスやブロッ



ほ場でのパッキングの様子

小売り用の段階まで包装・箱詰めし、そのままトラックで出荷していきます。



陳列されているスナック野菜

洗浄された生鮮野菜が1人分の間食用としてパックされており、子どものおやつとしても人気です。

コリーなどは、大規模なほ場で収穫したのち、その場でパッキングして出荷されています。

盛り上がりを見せている

カット野菜市場

米国で加工野菜と言えば、冷凍野菜や缶詰が代表的なものでしたが、最近は食事までの準備が省けるカット野菜の消費が伸びています。スーパーなどの小売店では、お皿に盛り付けるだけで食べられるパックドサラダやスティック状にしたセルリーやにんじんなどをパックしたスナック野菜、鶏肉なども添えられるそのままおかずとして食べられる調理済サラダなど、ある程度まで加工した野菜の販売スペースが広く取られています。また、最近では、消費者の健康志向を背景に、野菜をそのまま破碎してジュースにしたスムー

ジーや一つのカップにさまざまな野菜を彩りよく詰めたジャーサラダも流行している商品です。

カット野菜の流通は

契約取引が主流

米国での野菜の流通は、日本の卸売市場と同様の機能を有するような取引の場は存在しません。出荷業者（中には自ら生産や加工を行う者もいる）や加工業者などの「出荷者」と小売業者などの「実需者」が仲介業者を通して行う取引、または、出荷者と実需者との規模の大きな直接取引が一般的となっています。規模が大きくなってきたカット野菜分野についても出荷者と実需者で直接行う契約取引が主流となっています。出荷者と実需者の間での契約取引の形態としては、①価格を固定した取引、②価格に幅をもたせた取引、③出荷先と品目だけ決まっている

CAPの構造

第1の柱	【価格・所得政策】 ー直接支払い（義務）ー 約7割：基本支払（BPS） 約3割：緑化支払い （100%EU予算）
第2の柱	【農村振興政策】 実施する国は計画を作成し EUの承認を受ける （経費は実施国も負担）

※CAP=Common Agricultural Policy
BPS=Basic Payment Scheme

第1の柱（直接支払い）における支援策

青年就農スキーム（YFS）

- ・新規就農
- ・39歳以下
- ・就農5年以内

基本支払額の25%相当を上乗せして支給
（最大5年間）

※YFS=Young Farmers Scheme

取引、が見受けられます。さらに、

これら3類型に第三者からの安全性の認証や実需者固有の品質や包装といった付帯サービスが加わる形態も多く見られます。

また、生産者と出荷者の間でも、①面積契約、②数量契約、③販売額から出荷者が必要とした費用を差し引いた利益を折半する利益分配方式、④収穫などの作業を出荷者に委託するがリスクは生産者が負う生産者主導型方式、というような契約が結ばれていることが多くなっています。

EUの新規就農支援の状況

EUにおける農家の高齢化

日本と同様EUにおいても農家の高齢化が進んでいます。加盟国により差はあるものの、2013年におけるEU全体の農業経営者の年齢構成では、65歳以上が31・1%、64歳～55歳が24・7%、54歳～45歳が22・9%、44歳～35歳が15・2%、34歳以下が6・0%となっています。このような中、2013年に合意された現行CAP（共通農業政策）では、新規就農対策が強化されました。

新規就農対策が

CAP「第1の柱」に

CAPは、中心政策である価格・所得政策（直接支払い）を内容とする「第1の柱」と農村振興政策を内容とする「第2の柱」から構成されています。現行のCAPでは、それまで「第2の柱」の中で加盟国が任意で実施していた新規就農対策を「第1の柱」にも組み込み、青年就農スキームとして、条件を満たした新規就農者には基本支払額（直接支払い額）の25%相当を最大5年間に上乗せして支給することが加盟国に義務付けられました。

資金サポートだけでは続かない

新規就農

現行CAPの下、加盟国では第1の柱と第2の柱を組み合わせて、それぞれの国内の状況に合わせた新規就農対策が実施されています。例えば、EU最大の農業国であるフランスでは、青年就農スキームにおいて、一年当たり2312ユーロ（約31万円）を上限に基本支払いに上乗せして支払われます。また、第2の柱に

は、条件を満たした新規就農者に一年当たり8000ユーロ（約100万円）～30000ユーロ（約400万円）支払われる青年就農者助成金や若年就農者向けに低利で融資される青年就農低利融資などの制度も組まれています。

このように、EUではCAPのさまざまな対策により、多額の初期投資を必要とする新規就農のハードルを下げ、農業へ参入しやすくなっています。しかし、初期の資金支援が、必ずしも新規就農者のその後の成功につながるとは限りません。成功に結びつくカギは、「農家企業（経営者）」としての意識であり、そうした意識の高い農家をサポートする体制であると考えられています。

当日の詳しい資料は、こちらに掲載してありますのでご覧ください。

● http://www.alic.go.jp/koho/kikaku03_000421.html

1 第54回農林水産祭「実りのフェスティバル」に参加しました

11月13日～14日

11月13日(金)～14日(土)の2日間、東京・池袋のサンシャインシティ・ワールドインポートマーケットにおいて開催された「実りのフェスティバル」に参加しました。

14日はあいにくの雨天であったにもかかわらず、来場者は2日間で5万人を超え、昨年度を1万人も上回る盛況な催しとなりました。会場には、農林水産関係団体



来場者でにぎわう alic のブース。産地から取り寄せたさとうきびとてん菜の他、alic の業務を紹介するパネルなどを展示しました。



会場内を視察される秋篠宮同妃両殿下。この日は alic のブースにも立ち寄られ、砂糖の製造方法や国内産糖のてん菜とさとうきびの割合などご質問されました。

や各都道府県のブースが並び、各地の旬の農畜産物や名産品の試食や販売が行われました。開場に先立ち、秋篠宮同妃両殿下もご視察されました。

alic のブースでは、「農畜産物の正しい知識を知ろう」をテーマに、食肉・牛乳・乳製品・野菜、砂糖、でん粉に関するパネルなどを用いて、生産の状況や栄養、誤解されがちな生活習慣病と

の関連を説明しました。また、クイズ形式で農畜産物の知識を深めてもらう取り組みをしたところ、楽しみながらブース内を見られたとのご感想をいただきました。そのほか、入口には沖縄から取り寄せたさとうきび、北海道から取り寄せたてん菜を展示したり、栄養に関するパンフレットやレシピ、スーパーで売られているお肉の部位の下敷きなどをお配りし、来場



てん菜にご興味をいただき、熱心に alic 職員の説明を聞いてくださいました。職員にとっても、消費者の方とつながる貴重な機会です。



北海道の畑から取り寄せたてん菜を見て「本物を始めてみた!」と言われる来場者がたくさんいらっしゃいました。

者の皆さんには大変喜ばれました。また、同時にこれらに関係する生産者と消費者の間をつなぐ alic の仕事についても、理解を深めていただくことができました。

alic はこれからも消費者の方々と接する機会を活かし、農畜産業の大切さと正しい知識を伝えていくこととしています。

alicでは、野菜流通カット協議会との共催により、加工・業務用需要に対応した契約取引を推進するため、野菜産地と実需者とのマッチングの場を提供する交流会を開催しています。

○2年ぶりに九州で開催

10月22日（木）、冬春野菜の主力産地である九州地方で2回目となる25回目の交流会を、西日本総合展示場（福岡県北九州市小倉北区）において開催しました。

今回の出展者は、九州を中心に



終日賑わいを見せた会場



それぞれのブースには、出展者自慢の商品が並び、来場者の関心を引いていました。

79の事業者・団体（うち、生産者・生産者団体46、流通・加工業者16）にのぼり、会場内では、訪れた多数の来場者（332名）と盛んに商談や情報交換が行われました。

○事業説明会およびセミナー・意見交換会

会場内のセミナー会場では、農林水産省とalic主催で、契約

野菜関連事業の説明会を、野菜流通カット協議会の主催で、野菜産地と実需者によるセミナー・意見交換会を開催しました。契約野菜関連事業では、6次産業化法の認定を受けて複数の産地の生産者がリレー出荷のための契約を締結している場合に設けている特例措置を中心に説明しました。また、意見交換会では、産地および実需者による自らの取り組みについての紹介のほか、加工・業務用野菜



契約野菜関連事業説明会の様子



野菜流通カット協議会主催の意見交換会の様子

○第26回交流会は東京開催
alicでは、今後も継続的に交流会を開催することにより、野菜産地と実需者のマッチングの場を提供していくこととしています。

次回の交流会は、平成28年3月15日（火）、東京流通センター（東京都大田区）での開催です。現在準備を進めており、多くの関係者の出展と来場をお待ちしています。

3 平成27年度さとうきび・甘蔗糖関係検討会

10月22日～23日

a l i cでは、さとうきび生産に関するさまざまな課題を、鹿児島県と沖縄県の関係者が一丸となって解決していくことを目的として、毎年「さとうきび・甘蔗糖関係検討会」を開催しています。

さとうきびは、「台風銀座」と呼ばれる鹿児島県南西諸島および沖縄県において、台風の襲来に強く、また干ばつにも耐える作物であり、その関連産業は当地域の基幹産業になっており、島の人々の生活を支えています。

一方、さとうきび生産者の高齢化、担い手不足などの問題は、年々深刻化しており、このような状況下で、両県のさとうきび関係者が一堂に会して意見交換を行い、ともに生産振興を図っていくことは意義深い取り組みです。

今年度の検討会は、a l i c那覇事務所の主催により沖縄県那覇市において、平成27年10月22日（木）～23日（金）の2日間にわたって開催し、両県から生産者、JA、製糖業者、行政関係者など

○検討会1日目

22日（木）は、那覇市タイムスホールで、砂糖をめぐる情勢報告、基調講演、パネルディスカッションおよび研究機関による研究成果発表が行われました。

本年度の検討会は、さとうきび生産を維持・増産していくためには、生産農家の収益の確保が重要な課題であることから、テーマを「さとうきび生産における経営の安定化」としました。

午前中、農林水産省による砂糖をめぐる現状と課題、a l i c鹿児島事務所による品目別経営安定対策への取り組みに関する情報提供が行われ、東京大学大学院総合文化研究科 永田淳嗣准教授により「沖縄県のさとうきび農業の構造変化への展望」と題した基調講演が行われました。農林水産省からは、TPP農林水産物市場アクセス交渉に関して、砂糖に関連す



1日目 パネルディスカッションの様子

る交渉結果について説明があり、活発な質疑応答が行われました。

午後からは、生産者代表と各県の行政関係者が参加したパネルディスカッションを行い、本年度のテーマに基づきそれぞれの地域が抱える課題、先進事例などについて、活発な意見交換が行われました。

研究機関による研究成果発表では、育種・土壌・機械化・肥培管理の4つのテーマによる発表が行われ、参加者は熱心に耳を傾けて

いました。

○検討会2日目

2日目の現地視察では、沖縄県農業研究センターの育種施設、沖縄本島南部（八重瀬町、糸満市）にて新品種RK97-14の展示ほ場などを周り、時折強い風雨となる悪天候の中ではありましたが、参加者の皆さんはカメラやメモを携え、沖縄本島におけるさとうきび生産に関する現状を視察しました。



2日目 雨天の中、新品種RK97-14の展示ほ場を視察する参加者

平成27年11月4日(水)、alicは豪州食肉家畜生産者事業団(MLA)との定期情報交換会議を開催しました。この会議は、日本と豪州の牛肉の需給動向などについて意見交換を行う場として、1987年から両国で交互に開催しており、24回目(前身組織の頃を含む)の今回は日本で行いました。



左から順に、alic 近藤副理事長、alic 宮坂理事長、MLA アラン会長、MLA ベケット取締役、alic 小林総括理事

MLAのミシエル・アラン会長、alicの宮坂理事長の挨拶ののち、alicから日本の牛肉需給動向や肉用牛生産者のための経営安定対策などを説明しました。MLAからは、豪州の牛肉需給動向や輸出見通しについて説明があり、最後に双方の関心事項について意見交換を行いました。

会議内容の詳細は、alicのHPに掲載しておりますので、こちらをご覧ください。

豪州食肉家畜生産者事業団 (Meat & Livestock Australia, MLA)

1998年に生産者の出資により設立(前身は豪州食肉畜産公社)。主な活動は、国内外における豪州産牛肉および羊肉(生体を含む)の販売促進、研究・開発など。日本でも、「オージービーフ」の名称で、外食産業や小売店での販売促進、展示会やセミナーなどの活動を積極的に展開。

(一社)北海道乳業協会から依頼を受け、alic調査情報部の職員が11月6日(金)、札幌市内で開催された同会主催の酪農乳業研修会において、世界の酪農乳業の情勢などについて、講演を行いました。

この研修会は、毎年、北海道の乳業メーカーや農協など乳業関係者が集まり、国内外の酪農乳業に関する理解を一層深めることを目的として行われています。海外の酪農乳業情勢への関心は高く、主に道内から集まられた80名ほどの方々が講演を傾聴してくださいました。

当日は、前半に「世界の酪農乳業の情勢」について、後半に「酪農大国ニュージーランド(NZ)の酪農家の後継者確保の仕組み」について、講演を行いました。

前半では、乳製品を輸出できる国は限られている一方、需要はアジアや中東、アフリカなどで増えるため、乳製品の国際

価格は、長期的には堅調に推移する見込みであることなどを報告しました。また、後半では、NZの若い酪農家が徐々に経験を積み一人前の酪農家になるための独特の仕組み(シェアミルカー経営)の内容とそれがNZの酪農の発展に寄与してきたことを報告しました。

alicでは、このような機会を通じて、日本の農畜産業を支える方々への情報提供に努めており、今回参加者の皆さまからは、大変有意義であったと評価をいただきました。



現代においては、各企業の「社会的な責任」が注目される場面が増えています。

食品製造業の一つである精製糖企業においても、消費者に安定的に製品を供給するという基本的な役割のほか、普段皆さんの目には留まりにくい部分でもさまざまな努力が行われ、社会的な責任を担っています。環境保全への取り組みや食品安全対策などはその例と言えるでしょう。今回は、精製糖企業によるこのような取り組みについてご紹介します。

なお、今回は業界全体での取り組みについては精糖工業会に、各企業における具体的な取り組みの事例については三井製糖株式会社、それぞれご協力をいただいております。

業界として早期から取り組んだ

環境保全

日本経済団体連合会（経団連）

は、CO₂削減、産業廃棄物削減など環境保全への各業界の自主的取り組みとして、1997年に「環境自主行動計画」を策定しましたが、国内精製糖企業の団体である精糖工業会では、初年度からこの計画に参画しました。精製糖業界ではこれ以前の1979年からすでに業界全体のエネルギー使用量の把握を開始しており、経団連の取り組みにもスムーズに参画するなど、早くから省エネや環境保全に取り組んできました。

CO₂削減の取り組み実績

精糖工業会のまとめによる精製糖業界のCO₂の削減実績は、表のとおりです。精製糖業界では、2030年には、1990年比で33%のCO₂削減の目標を掲げている中、2011～2013年の平均では、すでに1990年と比べて30%の削減を達成しています。

表 精製糖業界のCO₂排出量削減実績と目標

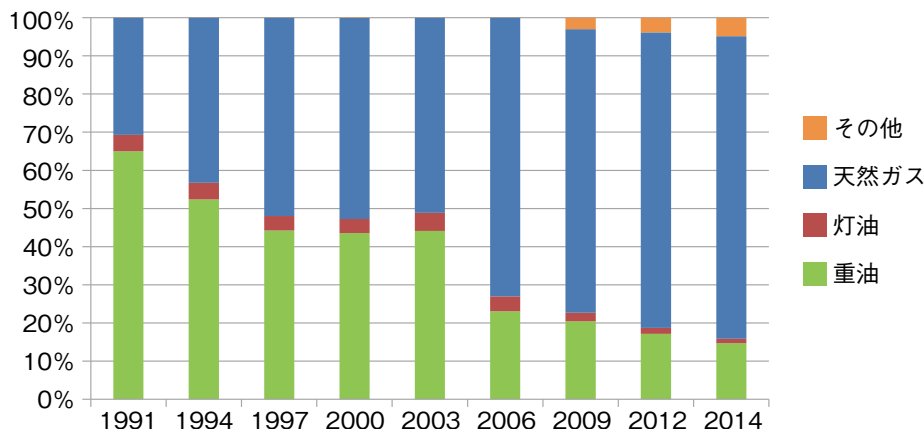
	CO ₂ 排出量（千t）	割合%
1990	580	100
2000	491	85
2011～2013（平均）	405	70
2030（目標）	389	67

資料：精糖工業会まとめ

す。砂糖需要の減少に伴う生産量の減少という要素もありますが、精製糖業界では、燃料種の転換や省エネ設備の積極的な導入といった取り組みにより、CO₂排出量の削減を実現してきました。

使用する燃料種の面では、重油からCO₂発生量の少ない天然ガスへの転換を進めてきました。1990年頃までは重油が65%程度、天然ガスが30%程度であったものが、現在は約8割を天然ガスが占めています（図）。また、ヒアリング先では、設備の面において砂糖液を濃縮・結晶

図 燃料種の転換の推移



資料：精糖工業会

化させる工程で発生する廃熱を回収して再利用するシステムの開発や、結晶と蜜を振り分ける工程で



自己制御型ヒーター

大きなタンクにヒーターをぐるぐると巻きつけています。(JEHC 発刊「事例集ものづくりに電気」)

の電気効率に優れたモーター、液糖の温度管理のため、タンクにケーブル型ヒーターを直接巻き付ける自己制御型ヒーターなどの、省エネ型設備の導入を行ってきました。

さらに、配送ロットの大型化やトラック輸送よりも環境負荷の低い船舶輸送や貨物輸送を行うなど、物流面でもCO₂削減に取り組んでいます。

食品安全への取り組み

「企業の社会的責任」という面で最近よく話題になるのが、食品への異物混入の問題です。精製糖企業においても、以前から衛生

管理対策に力を注いできましたが、近年は国際的な承認規格であるFSSC22000という食品安全マネジメントシステムを導入し、安全・安心な製品の提供に向けてさらなる努力を続けています。このシステムは、オランダに本部を置く食品安全認証財団(FSC)が開発・運営している食品安全のための国際認証規格で、安全管理のために行うべき項目が、細かく具体的に定められています。これに基づきヒアリング先の製造現場では、次のようなさまざまな対策が行われています。



製品の安全性チェック(異物混入確認)に不可欠な金属検出器

ています。例えばポケットの中の物がこぼれ落ちることのないよう、作業着はポケットなしのものにしています。また、各作業を監視するのではなく、作業工程で何も問題がなかったことを証明するために、品質保証カメラを設置しています。

そのほか、原材料などについても、タイ、オーストラリアなどの国々から輸入される原料糖(粗糖)の残留農薬分析を行うことはもちろん、上白糖やグラニュー糖といった、ユーザー・消費者の手元に届

けられる製品の包装材料も万一口に入っても害のない材質を使用するなど、安全であることが証明されたものを使用しています。

精製糖工場を見学に訪れる多くの消費者の方々からは、普段はあまり身近に触れること



ポケットのない帽子、上着、ズボン。“ポケットから落ちないようにする対策”ではなく、“そもそも落ちないようにする対策”によって、異物混入のリスクを極力減らしています。

のない、このように徹底した安全管理の取り組みに対して、「ここまで徹底した安全対策が行われることによって、安全・安心な砂糖が供給されていることがわかった」との声が聞かれるとのことですよ。精製糖企業によるこのような地道な努力が、安全・安心な我が国の食生活を支えているのだと言えます。

野菜のいろいろ

ブロッコリーとケールから生まれた「アレッタ」



アレッタの特徴

アレッタは、ブロッコリーとケール（青汁の原料として用いられている野菜）を掛け合わせた日本生まれの野菜で、平成23年3月に品種登録されています。なばな類に分類され、見た目は茎ブロッコリーにそっくりですが、葉も茎もつぼみも全て

食べられます。

アレッタはケール特有の苦みはなく、茎の部分には甘みがあります。また、つぼみにはブロッコリーの約3倍のカロテンやビタミンKが含まれています。

アレッタの栽培

三重県のJA伊勢は、全国でもまだ珍しいアレッタを栽培する産地のひとつです。管内では、平成24年5月に栽培を開始し、27年11月現在、生産者12名が35aのほ場で栽培しています。

この産地では、7月上旬以降に種をまき、20日ほど育苗した後、堆肥をたっぷり投入したほ場に定植します。11月上旬以降、伸びてきた頂花蕾（株の中心や先端にできる花のつぼみ）がピンポン玉ほどの大きさになったところで、わき芽を残すように主茎を切って収穫します。収穫したアレッタは、長さを切りそろえて150gになるよう計量



収穫前のアレッタ

し、袋詰めしてJAの集荷場に集められます。今年の出荷時期は、11月から4月までで、名古屋市場に出荷しています。

産地から一言：

おすすめの食べ方

生のままでも食べられるアレッタは、アク抜きや下ゆでの必要がなく、手軽に調理できるうれしい野菜です。天ぷらや炒め物、ごま和えなど、茎の甘みと歯ごたえを生かした調理のほか、肉との相性も良いので、肉巻きもおすすすめです。



アレッタとコンビーフのマヨネーズ炒め

「アレッタとコンビーフのマヨネーズ炒め」の作り方

- ① アレッタ（150 g 程）は洗って適当な長さに切り、コンビーフ（1缶）はひと口大に切る。
- ② フライパンにごま油（大さじ2）を熱し、アレッタを炒めて火が通ったらコンビーフを加え、炒める。
- ③ マヨネーズ（大さじ2）で味をととのえる。

お問い合わせ先：JA伊勢 経済一課 果実野菜担当（TEL：0596-58-9292）

alic (エーリック) 1月号 (No. 23)
2016年1月6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

昨年は、9月までに海外からの訪日客が過去最高だった2014年の1341万人を上回りました。それに伴い、海外から日本を訪れる観光客を表す「インバウンド」や外国人観光客が大量に商品をまとめ買いする「爆買い」という言葉が流行しました。

和食の世界遺産登録もあり、日本にやってくる外国人観光客も日本の食を楽しみの一つとしています。日本食や全国各地の農畜産物の魅力を発信することにより、日本食の評価を高め本場で食べたいというニーズにつなげ、インバウンド消費(訪日外国人消費)の拡大や農山漁村の活性化、さらには日本食材の輸出拡大につながることを期待されます。

一方、スポーツ界でも「五郎丸ポーズ」という言葉が生まれました。ラグビーW杯で強豪の南アフリカを破る大金星を挙げ、多くの感動を与えてくれた日本代表の五郎丸選手が、キックの前に行うルーティンをまねる人が多く現れました。

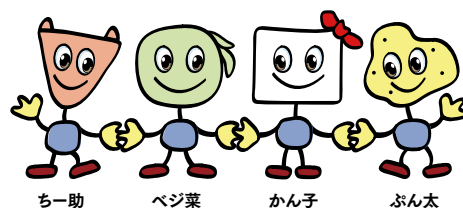
今年は、8・9月のリオデジャネイロ・オリンピック、パラリンピックの開催が予定されており、多くの感動とともにどんな言葉が生まれるか楽しみです。

2020年に開催が予定されている東京オリンピック、パラリンピックに向け、日本の農畜産物のすばらしさをさらに広げるべく、alicも可能な限り努力していきたいと思います。

<アンケートのお願い>

広報誌 alic は、2012年5月の発刊から今号で第23号となりました。毎号、読みやすい誌面作りを心掛けていますが、さらに魅力ある広報誌とするため、今号よりアンケートを実施することといたしました。

本誌にアンケート用のはがきを同封いたしましたので、皆さまのご意見・ご感想をお寄せ下さい。よろしくお願いいたします。

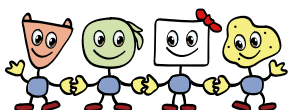


次号は2016年3月2日発行です。

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。



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

