alic

エーリック

2018
1
月号
第35号

□ 第一線から
でん粉原料用ばれいしょ生産と酪農の複合経営の取り組み
～北海道小清水町　大出悠司さん～

□ レポート
アメリカの豚肉産業の現状と見通し
変革期を迎えたＥＵの砂糖産業

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。

alicの業務につきまして、旧年中は皆さまのご理解とご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

昨年は、梅雨期の九州北部豪雨や秋に日本列島を縦断した台風18号などにより、多くの方が被災されたほか、農作物、家畜、農畜産業関連施設にも多大な被害が発生しました。被害に遭われた皆さまに、心からお見舞い申し上げます。

さて、わが国の農林水産業をめぐっては、グローバル化が一層進展する中、昨年も環太平洋パートナーシップ協定（ＴＰＰ）、日ＥＵ経済連携協定（ＥＰＡ）等、さまざまな動きがありました。

1月にアメリカ大統領に就任したトランプ大統領の下、アメリカがＴＰＰ協定から離脱しましたが、11月にはＴＰＰの早期発効に向けた取り組みの一環として、離脱したアメリカを除くＴＰＰ署名11カ国により、包括的及び先進的な環太平洋パートナーシップ協定（ＣＰＴＰＰ）が大筋合意され、署名に向けた準備が進められています。また、7月にはＥＵとの間でＥＰＡの大枠合意に至り、12月に交渉が妥結しました。

政府は、これらの動きを踏まえて農林水産業の国際競争力をさらに強化するため、11月下旬に「総合的なＴＰＰ等関連政策大綱」（平成29年11月24日ＴＰＰ等総合対策本部）を決定しました。今後、同大綱に基づく対策に係る関連法案の国会審議など必要な手続きが進められると聞いております。

また、6月には「畜産経営の安定に関する法律及び独立行政法人農畜産業振興機構法の一部を改正する法律」および「農業災害補償法の一部を改正する法律」（法律の題

alic エーリック 1月号

巻 頭 言
新年のごあいさつ……02

第一線から
でん粉原料用ばれいしょ生産と酪農の複合経営の取り組み
～北海道小清水町　大出悠司さん～…04

レポート
アメリカの豚肉産業の現状と見通し…06
変革期を迎えたEUの砂糖産業……08

alicセミナー
「インド酪農の概要と世界の牛乳乳製品需給に与える影響」「アルゼンチン酪農乳業の現状と今後の見通し」……10

機構の動き
平成29年度さとうきび・甘蔗糖関係検討会を開催……12
第56回農林水産祭「実りのフェスティバル」に参加……13
第29回国産野菜の契約取引マッチング・フェアin大阪を開催……14
農林水産省「消費者の部屋」特別展示に出展……14
英国農業園芸開発公社の研修生が来訪……15

業務関連情報
酪農家の経営を支える制度が変わります…16

まめ知識
野菜のいろいろ「わさび菜」
ピリッとしたさわやかな辛味の“わさび菜”……18

名は農業保険法に改称）が成立しました。畜産関係では、alicが実施する加工原料乳の生産者補給金制度について、生産者補給金の交付対象の拡大等の見直しが行われるとともに、従来の「暫定」措置から恒久的な制度として位置付けられ、本制度は本年4月から実施されます。野菜関係では、農業保険法に基づく収入保険が平成31年1月から適用されることとなり、alicが実施する野菜価格安定制度との選択加入になるため、対象出荷期間の見直しなど運用の見直しを本年4月から図るとともに、円滑な実施に向け適切な周知を行って参る所存です。

本年も、これらの諸施策を始めとして、種々の状況変化に対応して、ダイナミックに農政が展開されるものと考えております。

alicは、国の重要な施策を担う機関として、これまでもその時々に求められた役割を果たすべく、農畜産物生産者の経営安定や農畜産物の安定供給を図るためのさまざまな事業を機動的かつ効率的に実施して参りました。本年4月からは、第4期目となる新たな中期目標期間を迎えます。新たな中期目標期間においても、これまでに培ったノウハウ等を活かしつつ、alicに与えられた役割を確実に果たしていきたいと考えております。引き続き、皆さまのご理解とご協力のほど、よろしくお願い申し上げます。

本年が皆さま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、新年のあいさつと致します。

でん粉原料用ばれいしょ生産と酪農の複合経営の取り組み
～北海道小清水町　大出悠司（おおいでゆうじ）さん～

小清水町は、オホーツク海に面した北海道の東部に位置し、網走国定公園小清水原生花園などを有する豊かな自然に囲まれた町です。冬の寒さは厳しいものの、作物の栽培時期である夏の気候は比較的穏やかで、日照時間にも恵まれており、てん菜・ばれいしょ・小麦などの生産を主とした畑作と酪農が盛んな地域です。

今回は、小清水町で畑作と酪農を複合経営している大出悠司さん（30歳）の取り組みについて紹介します。

◆経営の概況

大出さんは、両親と3人で有限会社大出農場を経営しています。

畑作では、昨年は33haの畑に砂糖の原料となるてん菜、でん粉の原料となるじゃがいも（でん粉原料用ばれいしょ）、小麦の作付けをしました。同じ作物を繰り返し栽培すると起こる連作障害を防ぐために、順番に畑の作物を入れ替えて栽培する輪作を行っています。

この他、酪農用に飼料用トウモロコシ5ha、牧草20haを栽培し、乳用牛を80頭飼育しています。

大出さんに就農されたきっかけについて伺ったところ、農業関係の高校や大学ではありませんでしたが、大学を卒業するに当たり、両親の日々の生活や営んでいる畑作・酪農の様子を見て、また、ご自身が大学で学んだ情報通信の技術を農業に生かせないかとの思いから就農したそうです。

◆複合経営を生かした経営の安定

大出農場の運営は、大出さんが畑の管理、作物の栽培や収穫作業、ご両親が牛の世話や搾乳などの酪農に係る作業を主に行っています。

家族で経営しているため、春先の育苗の準備から作物の種まきや苗の植え付け時期は、人手が足らずアルバイトなどを雇い作業を行うこともあるそうです。しかし、畑作物と酪農を併せて行っていることで、多

農場の看板の前で

様な収入源があることから一品目の需給の変化に経営が左右されにくいなどの利点があるといいます。

大出さんが収穫したばれいしょは、全てをでん粉工場に出荷しています。でん粉原料用ばれいしょは価格も安定していることから、収入が見込みやすいといいます。

◆地域資源の相互利用

酪農経営では、家畜のふん尿処理が問題となることが多いのですが、大出さんは、ふん尿を堆肥にして自らの畑に利用することで、良質な土作りに役立てています。堆肥が多くできた場合は、周辺の畑作農家に提供し、麦わらと交換することによって、酪農に不可欠な牛舎の敷料を入手するなど相互に活用しています。

大出さんのでん粉原料用ばれいしょの出荷先であるJAこしみず澱粉（でんぷん）工場では、でん粉を製造するときにできるでん粉かすを利用して、ふすま（小麦の表皮部分）やたんぱく質を配合した飼料「でん粉かすサイレージ」を作り、有効利用する取り組みを行っています。大出さんもでん粉かすサイレージを牛の餌として利用し、飼料コストの削減につなげています。

一面に花を咲かせるでん粉原料用ばれいしょ

でん粉原料用ばれいしょとてん菜の畑

◆農業を活性化する取り組み

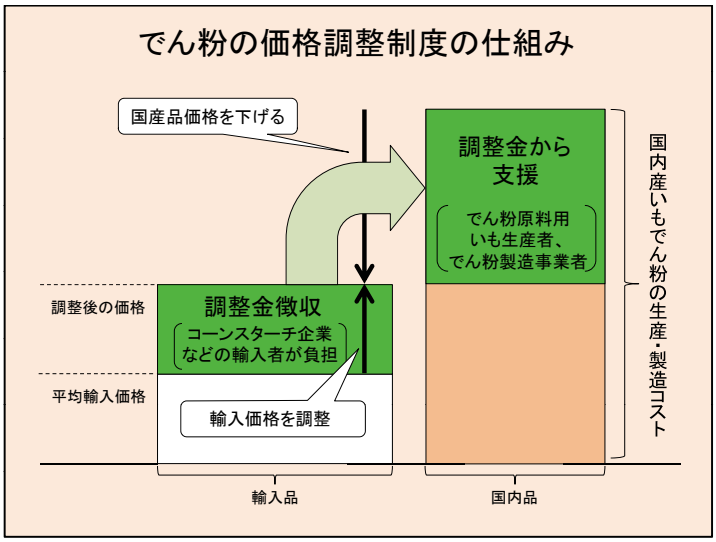
大出さんは、安定した農業経営を行う上で、最新技術の導入や日々の情報収集が必要と考えており、自らの農場において播種（はしゅ）作業に使うトラクターにGPS（衛星利用測位システム）を導入し、自動操舵による農作業の省力化や、他の生産者と一緒に研修や他事例の視察を実施しています。

また、日々の作業を記録する際に、農協のシステム（JAこしみず生産履歴登録支援システム）を活用しており、作業日誌として保存するとともに、作業内容が農協と情報共有されます。農協は、生産者の生産履歴を把握し、適時に防除管理などの生産情報を発信することができ、大出さんはタイミングを逃すことなく、施肥や防除の情報を農協から入手することができるそうです。大出さんはさまざまな視点から経営を工夫し、効率的な作物生産に取り組んでいます。

◆でん粉原料用ばれいしょを支える価格調整制度

国内産いもでん粉は、主要な輸出国と比べ、原料作物の生産条件や立地条件に大きな差があります。このため、alicは「砂糖及びでん粉の価格調整に関する法律」に基づき、輸入でん粉等から徴収した調整金を財源に、国内のでん粉原料用いも生産者とでん粉製造事業者を支援しています。

（特産業務部）



アメリカの豚肉産業の現状と見通し

調査情報部　国際調査グループ

アメリカは、豚肉生産量が世界第3位、豚肉輸出量が世界第2位※の一大豚肉生産・輸出国です。また、同国は日本にとって、豚肉輸入量の3割を占める最大の豚肉輸入先となっています。そこで今回は、アメリカの豚肉産業の現状と見通しについて紹介します。

※EUを1国としてカウントした場合

中西部が主要生産地帯

豚飼養頭数は、増加傾向で推移しており、2017年6月1日時点では7165万頭と同時点の過去最高を記録しました。豚の飼養状況を州別に見ると、アイオワ州、ミネソタ州、イリノイ州などの中西部で多い傾向があります。これは、これらの州がいわゆるコーンベルト地帯と呼ばれ、豚の飼料原料となるトウモロコシの生産が盛んなことと関係しています。また、飼養頭数の増加などを背景に、豚肉の生産量も増加傾向で推移しており、2016年は前年比1・8％増の1131万9000tと過去最高を記録し、日本の約9倍となっています。

表　世界の豚肉需給（2016年、枝肉換算ベース）

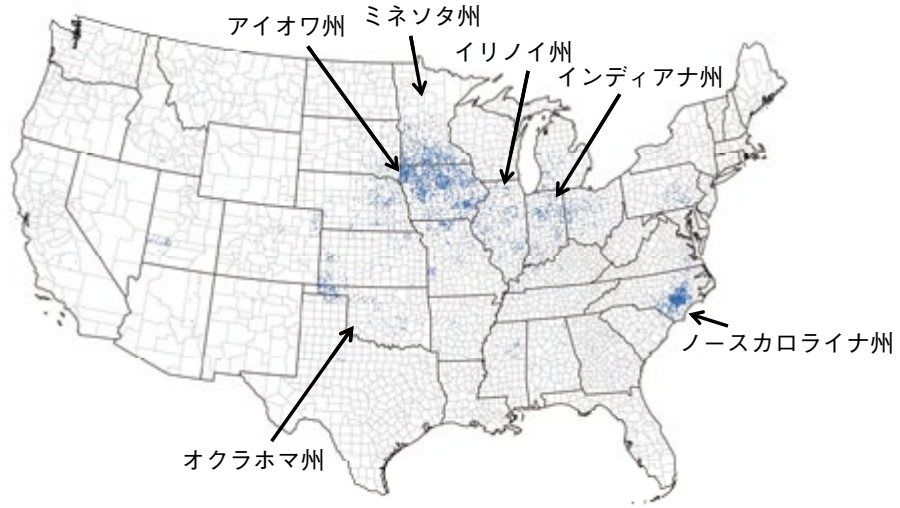
生産量		（千t）	輸出量		（千t）
1位	中国	52,990	1位	EU	3,126
2位	EU	23,400	2位	**アメリカ**	**2,374**
3位	**アメリカ**	**11,319**	3位	カナダ	1,319
4位	ブラジル	3,700	4位	ブラジル	832
5位	ロシア	2,870	5位	中国	191

資料：米国農務省海外農業局（USDA/FAS）

加工品主体の消費スタイル

アメリカの1人当たり豚肉消費量は、ほぼ横ばいで推移しており、2016年には22・7kg（小売重量ベース）となりました。アメリカ農務省によると、豚肉の約6割が加工品として消費されており、中でもハムの消費量が最も多く、ソーセージやベーコンが続きます。また、精肉としては、ロースの消費が主体で、日本で一般的なバラ肉のスライスやコマ切れを量販店で見かける機会は多くありません。

図1　アメリカ国内の豚の分布図

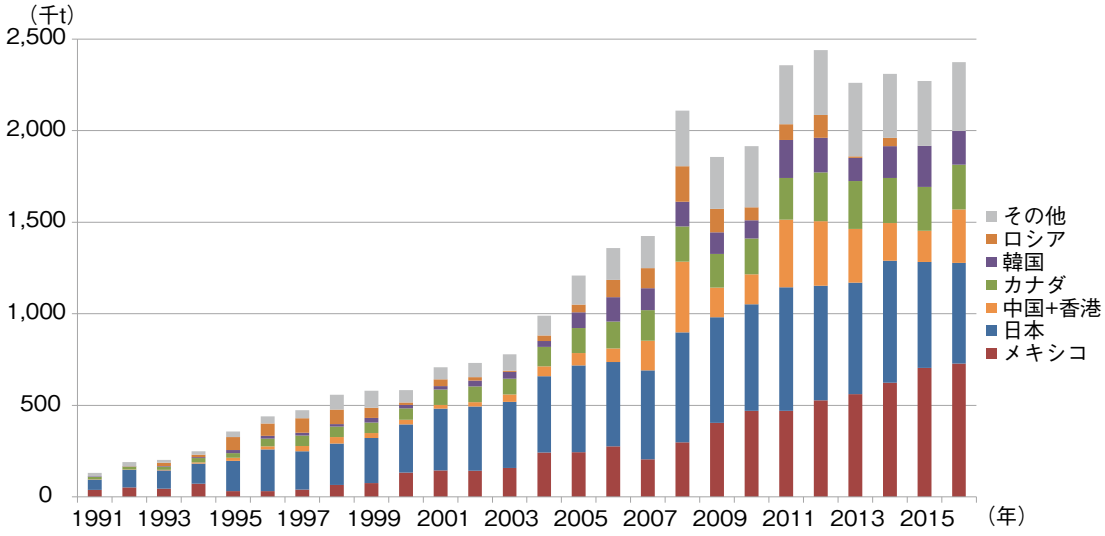


資料：米国農務省全国農業統計局（USDA/NASS）
注：青点1つが、2万頭の豚を示す。

輸出量ではメキシコ、輸出額では日本

アメリカは、豚肉生産量の約2割を輸出しているため、豚肉産業においては輸出が重要な位置付けにあります。しかし、アメリカが豚肉の純輸出国に転じたのは1995年で、ここ20年間で急速に伸びています。この背景には、国内の増産に加えて、1994年に発効した北米自由貿易協定（NAF

図２　アメリカ産豚肉の国別輸出量の推移



資料：米国農務省経済調査局（USDA/ERS）
注：枝肉重量ベース

に撤廃されたことに伴い、同国への輸出は増加しました。そして、２０１５年には国別輸出量で長年第１位であった日本を上回りました。

さらに、アメリカ産豚肉の輸出増加において、中国の台頭も欠かせません。同国は、原則として自国で豚肉を賄うことを国策としてきたことから、10年ほど前までは、国際市場であまり目立つ存在ではありませんでした。しかし、国内需要の増加に伴って輸入量が大幅に増加し、２０１６年には世界第１位の豚肉輸入国となりました。アメリカ産は、２０１３年以降、成長促進物質を用いた豚肉の輸入規制により、一時輸入の伸びが鈍化しましたが、２０１４年に対応策を講じたことから、現在は回復の途にあります。

また、日本向けの輸出量は、冷蔵品が増加しているものの、冷凍品が日本側の輸入先国の多角化により減少していることから、全体としては減少傾向で推移しています。一方、輸出額では、比較的高品質で単価の高い豚肉が輸出されているため、現在もなお第１位となっています。

今後も生産は好調の見込み

現在、アメリカでは、中国をはじめとする世界的な豚肉需要の増加に応えるために、中西部を中心に新たな豚肉処理施設が順次稼働し始めています。こうした豚肉処理施設の新設により、肥育豚への需要が高まり、養豚農家の増頭意欲が刺激されています。また、トウモロコシ価格が比較的安値で推移していることで養豚農家の収益性が向上しています。

最大の輸出先であるメキシコは、トランプ政権が再交渉を進めているＮＡＦＴＡの一員であることなどの不安材料はありますが、アメリカの養豚および豚肉業界を取り巻く環境は、今後も良好とみられています。

TA）に代表される自由貿易協定が挙げられます。特に、NAFTAによりメキシコの関税が段階的

ヨークシャー：アメリカで最も多く飼養されており、一回に出産する子豚の数が多く、繁殖用雌豚として好まれています。

デュロック：成長が早く産肉能力に優れており、主に繁殖用雄豚として利用されています。

【参考】月報『畜産の情報』2017年8月号「米国における豚肉の需要と供給の現状」
https://www.alic.go.jp/content/000140002.pdf

変革期を迎えたEUの砂糖産業

調査情報部　佐々木　由　花

EUは、ブラジル、インドに次ぐ世界第3位の砂糖生産地域であり、世界の砂糖のおよそ1割を生産しています。

EUでは、2017年9月末、約半世紀にわたって行われてきた農業政策が大きく変わり、砂糖産業にもさまざまな影響が現れると予想されています。そこで今回は、この政策の変化がEUの砂糖産業に与える影響などについて紹介します。

EUの砂糖生産

砂糖の原料は、暖かい地域ではサトウキビ、涼しい地域ではてん菜ですが、日本のてん菜生産地である北海道と緯度が近いEUは、てん菜から砂糖を生産しています。EUでのてん菜の生産は、シュガーベルトと呼ばれる地域（図を参照）に集中しており、主要生産国は、フランス、ドイツ、ポーランドです。そして、シュガーベルトには製糖工場も多くあり、周辺で収穫されたてん菜から砂糖を作っています。

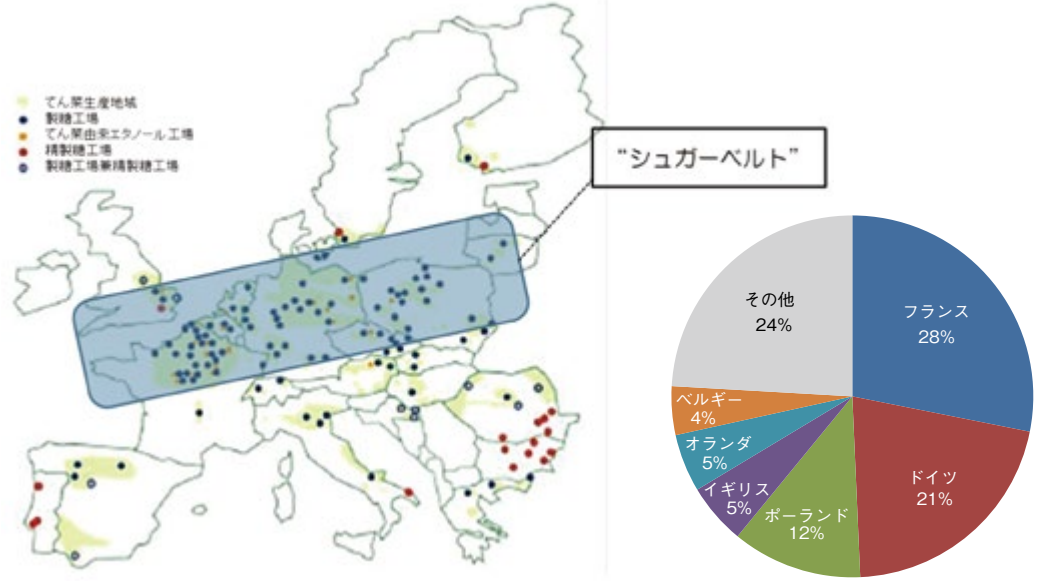
種まきから２カ月経過後のてん菜畑の風景

種まきから約半年後に収穫されたてん菜

農業政策の変更

EUには、CAPと呼ばれるEU全体で行われる共通農業政策が存在します。これまでのCAPでは、砂糖の需給調整のため、毎年度、砂糖を生産している各加盟国に

図　EUの砂糖の生産地域と生産割合



資料：欧州砂糖製造者協会（CEFS）、欧州委員会
注：生産割合は2016/17年度の予測値

砂糖の生産量が割り当てられ、各国はその割当数量に基づきてん菜および砂糖を生産してきました。また、砂糖の輸出量にも上限が設けられていました。しかし、今回のCAPの変更により、規制は大幅に緩和され、各国はより自由な市場競争の下で、砂糖を生産・販売することが可能になりました。

砂糖の輸出に期待

欧州委員会によると、今回のCAPの変更により、EUの2017／18年度（2017年10月～18年9月／EUでの砂糖の年度区分）の砂糖生産量は2013万tと、前年度より約2割増加すると見込まれています。また、輸出量は前年度比2倍強の280万tに達すると予想されており、今まで輸出より輸入の方が多かったEUが、今後は輸出の方が多くなるとされています。輸出先としては、高く買入れてくれることが見込まれるペルシャ湾沿岸や近隣の地中海地域などに期待が高まっています。

輸出への期待は、てん菜の生産者や製糖工場だけでなく、輸出関連業者でも高まっています。例えば、シュガーベルトの中心に位置するベルギーのアントワープ港で、EUで最大規模の輸出ターミナルを運営するユーロポーツ（EUROPORTS）社は、今後、砂糖の生産量が増えると、製糖工場に近い同港からの輸出ニーズが高まり、砂糖の取扱量は、およそ3倍になると見込んでいます。そのため、約30000万ユーロ（※約39億9000万円）を投資し、同港へ搬入する貨物列車やトラックなどの搬入スペースの拡張やコンベアの増設を行い、倉庫の保管能力も増やしました。

※1ユーロ＝133円で換算

コンテナへ砂糖の袋を積載する様子
50kg袋を1コンテナ当たり最大480袋積載可能

〈ベルギー伝統のSucrerie Couplet S.A.社のパールシュガー〉

皆さん、ベルギーワッフルを食べたときにシャリっとした食感の砂糖を味わったことはありませんか。この独特な食感を生み出す砂糖は、パールシュガーと呼ばれ、生地に練り込んでも溶けにくいという特徴があり、ベルギーワッフルづくりには欠かせません。近年は、製菓・製パン原料として日本も900～1000t程度輸入しています。パールシュガーを製造する創業170年のSucrerie Couplet S.A.社は、30年前からパールシュガーの生産を開始し、そうした特色ある製品の生産に特化して需要を伸ばしてきました。同社は、特色ある製品を売りにしているため、今回のCAPの変更が同社の生産・販売体制へ与える影響はほぼないとみています。今後もパールシュガーの他、植物由来油脂やチョコレートコーティングの新商品の開発などにより、EU域内外のさらなる需要の拡大を目指しています。

パールシュガーを使用したマフィンとベルギーワッフル。生地に練り込んだり、トッピングしたりすることで独特の食感が生まれます。

植物由来油脂でコーティングされたパールシュガーを使用したアイスクリーム。油脂コーティングにより冷凍耐性が生まれ、シャリっとした食感を生み出す上、見栄えも華やかにします。

【参考】月報『砂糖類・でん粉情報』 2017年12月号「生産割当廃止を迎えたEUの砂糖および異性化糖産業の動向」
https://www.alic.go.jp/content/000144531.pdf

「インド酪農の概要と世界の牛乳乳製品需給に与える影響」

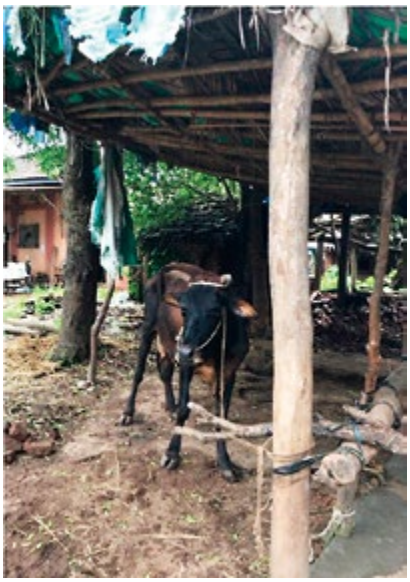
「アルゼンチン酪農乳業の現状と今後の見通し」

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。10月24日（火）に、同部三原 亙から、世界一の生乳生産・消費国であるインドの酪農の概要と世界の牛乳乳製品需給に与える影響について、同じく佐藤宏樹から、良好な放牧環境や豊富な飼料穀物生産を背景に、長年乳製品の国際市場で優位性があるといわれているアルゼンチン酪農乳業の現状と今後の見通しについて、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。

インド酪農、今後も自給可能の予測

インドは、世界一の生乳生産・消費国（※EUを1つとカウントした場合はEUに次ぐ世界第2位）であるにもかかわらず、生産額と比較すると乳製品輸出がごくわずかで、輸入はさらに少ない、つまりほぼ牛乳・乳製品を自給自足している状況です。しかし、今後人口の増大、経済拡大が進んだ時、この自給構造が保たれるか否かは、世界の牛乳乳製品需給に与える影響も大きく、関心のあるところです。

インドでの生乳生産の現況は、零細な経営によって成り立っています。ほとんどの酪農経営において、牛は作物の不作時の保険としての役割として飼われており、酪農はもっぱら副業となっています。インド農業農家福祉省の統計によると、平均的な農家では、成牛を2～3頭飼っており、そのうち搾乳中の牛が1頭程度います。また、飼われている牛には背中にコブのあるインドの在来種やホルスタインなどの外来種、およびその交雑種、水牛などがいますが、高温な気候、不足している飼料の影響もあり、いずれも泌乳能力が低い傾向にあります。



庭先の簡素な牛舎で飼われている牛。この農家では、４頭の成牛のうち、搾乳中の牛は１頭。

一方、流通に目を向けると、生産された生乳の45％は、自家消費や近隣住民へ直接販売され、55％が酪農協や民間乳業メーカー、零細卸売業者を通じて、消費者へ販売されています。しかし、インド食品安全庁の調査で、集荷される生乳の7割に異物混入があるという報告があるなど、安全性については懸念されるところです。

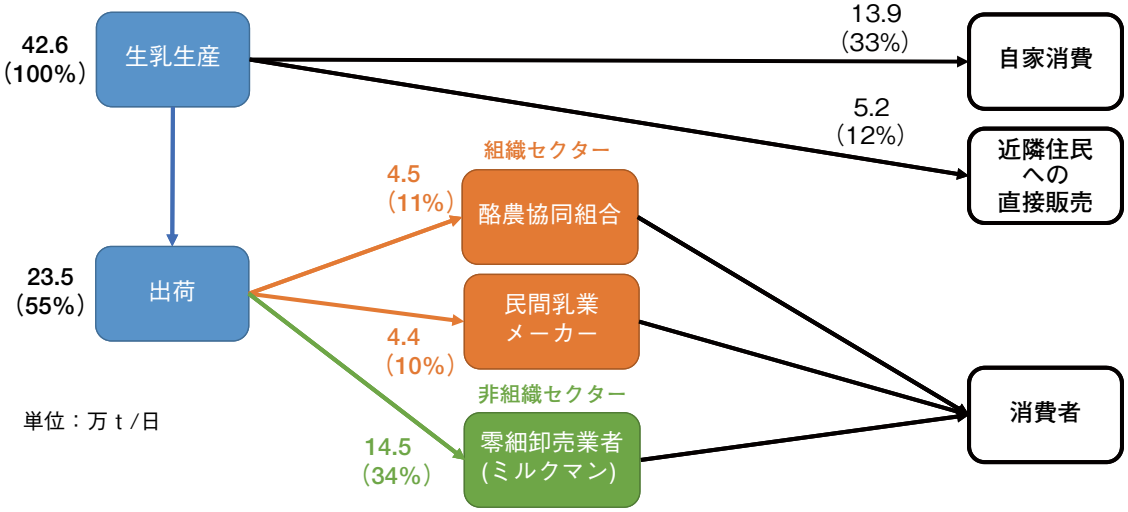
以上のように、生産性も低く、流通面でも課題が多いインドの酪

暑さにバテる在来種（サヒワール種）とホルスタイン種の交雑種

【参考】月報『畜産の情報』2017年10月号「インド酪農の概要と世界の牛乳乳製品需給に与える影響」
https://www.alic.go.jp/content/000143284.pdf

農、牛乳・乳製品の状況ではありますが、その生産は〝伸びしろが大きい〟ことを表しています。また、最近日本でも一部話題になった〝ギー〟と呼ばれるバターオイルに代表されるように、作られている乳製品は多様で、インド以外の国で作っていない製品がほとんどです。インド政府は、需要の増大に応じて、生産拡大する方針を掲げており、当面の間は自給できると考えられます。

図１　インドにおける生乳流通の全体像



資料：農業農家福祉省「Basic Animal Husbandry & Fisheries Statistics 2015」、クワリティ社「Q1' FY18 Investor Presentation」を基に機構で作成

アルゼンチン酪農、生乳生産の回復とコスト削減がカギ

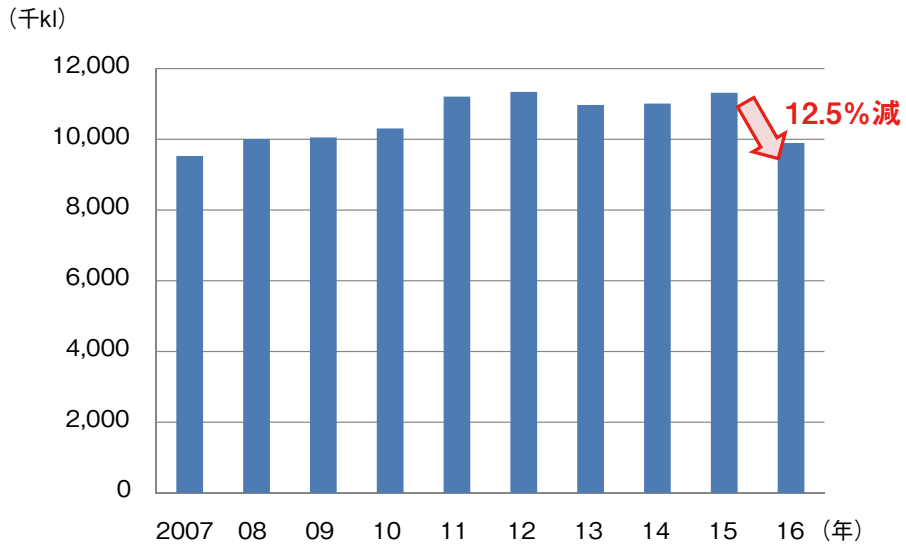
ラプラタ川流域に広がる肥沃な大草原地帯（パンパ）が主な生乳生産地域であるアルゼンチンは、生乳生産量が世界第９位（※ＥＵを１つとカウントした場合）、乳製品の輸出では世界第５位（いずれも２０１６年時点）となっています。１戸あたりの平均飼養頭数は、１５２頭と日本の約２倍の規模です。

しかし、２０１５年まで安定的に成長してきた生乳生産量は、２０１６年に前年比12・５％減と、かなり大きく減少しました。その背景には、主要生産地域で洪水によりインフラが大きく影響を受けた地域があったこと、餌となるトウモロコシの輸出が堅調で、国内需給がひっ迫したことにより、国内トウモロコシ価格が上がり、生産コストが増えたこと、農家の廃業が進んだことなどがあります。

現政権は、２０１５年の政権交代後、大豆以外の輸出税の撤廃や大幅な通貨切り下げ、輸出登録制度の簡素化により、輸出振興を進めている他、情報収集と分析、その公開により情報の透明化を図っています。その結果、２０１７年10月の中間選挙では現政権への国民の支持が示されました。

アルゼンチンはこのような状況にあるので、２０１６年の生乳生産の落ち込みからの回復、生産コストの削減などの課題の解決をどうしていくか、注目されています。

図２　アルゼンチンにおける生乳生産量の推移



資料：OCLA

【参考】月報『畜産の情報』2017年10月号「アルゼンチン酪農乳業の現状と今後の見通し～新政権発足後を中心に～」
https://www.alic.go.jp/content/000141984.pdf

1 平成29年度さとうきび・甘蔗糖関係検討会を開催

10月26日～27日

ａｌｉｃでは、鹿児島県および沖縄県の基幹作物の一つであるさとうきびの生産に関するさまざまな課題を、両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、台風の襲来により倒れてしまっても再び起き上がり、水不足の状態が続いても、雨が降れば新しい葉を出す自然災害に強い作物で、両県の生産者や製糖業者にとって大変重要な作物です。

このことから、本検討会は両県のさとうきび関係者が一堂に会する貴重な機会として好評をいただいています。

開会のあいさつに立つ宮坂理事長

今年度は、ａｌｉｃ那覇事務所の主催により、「さとうきび増産に向けた生産安定化の取り組み」をテーマに、沖縄県の宮古島において10月26日（木）～27日（金）に開催され、両県から生産者、農業協同組合、製糖業者、行政関係者など約２５０人の参加がありました。

○生産者からの現状報告と基調講演

28年産のさとうきびは、両県で約１５７万ｔの豊作となりました。高齢化による労働力不足が問題とされる中、両県から4名の生産者の方に、各地域の生産の現状の報告がありました。発表では、農家の生産意欲を高めながらうまく機械化を導入していくこと、機械化に甘んじることなく、基本作業の励行を行うことが重要であるとの力強い意見が印象的でした。

生産者発表を聞く参加者の方々

また、東京大学大学院総合文化研究科の永田淳嗣（じゅんじ）准教授と東京農工大学大学院農学研究院の新井祥穂（さちほ）講師から、「農業構造論からみた沖縄のさとうきび農業」について講演が行われました。農業構造論は日常と異なる目線から経営の動向を見ることができ、興味深いという感想がありました。

○島内のさとうきび視察

宮古島島内の視察として、参加者は農業研究センターの育種施設やさとうきび畑、地下ダム関連施設を見学しました。時折強い風が吹く状況の中でしたが、優良生産者として知られる、川満長英（ちょうえい）さんの畑を視察するなど、宮古島でのさとうきび農業の取り組みを知る上で参考になったという意見が寄せられました。

○研究成果発表

検討会では、ａｌｉｃ調査情報部から砂糖をめぐる最近の国際需給について、両県の研究者からさとうきびの品種などに関する研究成果についての発表が行われました。両県の研究者の発表では各地域における品種の変遷や作型、収量などが示されるなど、今後のさとうきび生産への期待が高まる内容のものでした。

さとうきび畑見学で説明される川満さん（中央）

11月10日（金）～11日（土）の2日間、今年度も東京・池袋のサンシャインシティ・ワールドインポートマートビル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。今年度は、36都道府県、14農林水産関係団体が参加し、全国各地の特産品などが各都道府県・団体のブースに並びました。毎年、この催しを楽しみにされる方も多く、開催した公益財団法人日本農林漁業振興会によると、今回は2日間で前回を上回る4万8000人もの方が来場されたとのことです。

てん菜の模型は、皆さんとても興味を持たれます。

○今回もてん菜の模型が大人気

alicのブースでは、「農畜産物（食肉、牛乳・乳製品、野菜、砂糖、でん粉）の正しい知識を知ろう！」をテーマに、alicの業務について、パネルやパンフレット、実物大の模型などを使って説明しました。入口に展示した砂糖の原料となるてん菜（別名「ビート」「砂糖だいこん」）の模型は毎年来場者の方々の興味を引き「これはなんですか？」と多くの方から質問をいただきます。また、今回は他のブースでサラダや煮物で食べられるビートが展示されていたことから、「そのまま食べるとどんな味か」という質問が多く寄せられました。その他、alicが所管する畜産物、野菜、砂糖、でん粉についてのクイズも毎年人気があります。「砂糖の結晶は何色でしょうか？」という質問は、正解率が低く、雪と同じ透明で光の反射で白く見えることを説明すると、感心される方が多くいらっしゃいました。

さまざまな砂糖の展示にも人気が集まりました。

最後に、ブースをご覧になられた方々に、「alicをご存知でしたか？」というアンケートを毎年実施しています。池袋の会場に移って4回目の開催となり、alicは毎年参加しているため、毎回alicのブースに立ち寄ってくださる方も多く、この質問に関しても「名前を聞いたことはある」「活動内容を含めて知っていた」と回答くださる方が徐々に増えてきました。農畜産物の生産者への支援を通じて、消費者への農畜産物の安定供給を図るなどのalicの業務や農畜産業の大切さ、その知識などについて、今後もこのような機会を利用して、多くの皆さまに説明していきたいと考えています。

隣の群馬県のブースから、群馬県マスコットキャラクター“ぐんまちゃん”が遊びに来てくれました。

3 第29回国産野菜の契約取引マッチング・フェアin大阪を開催

ａｌｉｃでは、加工・業務用需要に対応した契約取引を推進するため、10月31日、第29回国産野菜の契約取引マッチング・フェアｉｎ大阪を、マイドームおおさか（大阪市）にて開催しました。

今回は、91の事業者・団体が出展し、約３００名の方にご来場いただき、各ブースや商談スペースで、商談や情報交換が行われました。

祝辞をいただいた石場生産部長

全国から出展されたさまざまな種類の野菜が並ぶ色鮮やかな出展ブース

農林水産省から近畿農政局 石場生産部長、生産局園芸作物課 郡（こおり）流通加工対策室長にお越しいただき、各ブースで、出展者との意見交換などが行われました。

今回は、会場内の特設ステージにおいて、出展者の中から応募のあった8社による、自社の事業内容などのプレゼンテーションが行われ、来場者が足を止めて説明を聞いていました。また、同ステージで農林水産省およびａｌｉｃ担当者から、契約野菜関連事業の説明会を実施し、契約取引に関心のある来場者が熱心に耳を傾けていました。

4 農林水産省「消費者の部屋」特別展示に出展

11月20日（月）～24日（金）に農林水産省「消費者の部屋」において、「太陽と大地の恵み　砂糖～日本の砂糖の安定供給を支える仕組み～」をテーマに、農林水産省、精糖工業会と協力して特別展示を行いました。

展示では、砂糖の原料となる「さとうきび」や「てん菜」の生産、その生産を行う地域の経済や雇用などを支える価格調整制度の仕組み、身近な食品でありながらあまり知られていない砂糖の特性などについて、さとうきびやてん菜の模型、パネルやタペストリーなどに加え、黒糖をはじめとしたさまざまな種類の砂糖を展示し、分かりやすく紹介しました。

展示の様子

会場には、会社員、主婦の方など、1週間で８３４名の方にご来場いただきました。

来場者にアンケートを実施したところ、砂糖のイメージについて、「脳や体のエネルギー源」、「疲労回復効果」、「料理に必要」といったポジティブな回答が多かった一方で、「太る」、「虫歯や糖尿病の原因」と考えている方も一定割合いらっしゃいました。また、今回の展示によって、日本の砂糖の生産状況やその生産を支える仕組みについて「よく解った」「やや解った」と回答された方が９割を超え、ａｌｉｃが実施する砂糖の価格調整制度について理解を深めてもらうことができました。ａｌｉｃは今後もこのような機会を利用して制度を含めた砂糖の正しい知識を紹介していくこととしています。

5

英国農業園芸開発公社の研修生が来訪

10月30日～11月24日

ａｌｉｃは、イギリスの農業園芸開発公社（ＡＨＤＢ）と、お互いの生産現場や農畜産業関係団体への訪問などを通じて、両国の農畜産物の生産・流通事情などの理解を深め、両国の農畜産業の発展に貢献する人材の育成を目的として、人材交流プログラムを実施しています。

今回は、ＡＨＤＢの豚肉・乳製品の市場分析マネージャーであるマーティン・ドハーティ（Martin Doherty）さんが、10月30日から11月24日の4週間、ａｌｉｃに研修生として来日しました。

イギリスに黒毛和牛を輸出している宮崎の桜花牧場にて。代表取締役の乙守さんと

ドハーティさんは、ａｌｉｃが主催した加工・業務用野菜産地と実需者との交流会などのイベントへの出席や、首都圏や近畿の関係団体などを訪問した他、北海道の酪農家や乳業工場、宮崎県の肉用牛・養豚農家や子牛市場、食肉処理施設などを訪問しました。

ドハーティさんは、生産現場では、日本での酪農家と乳業会社との生乳取引方法や、肉用牛農家の黒毛和種のきめ細かい飼養管理方法などについて勉強していました。また、流通現場では、イギリスとの異なる点について関係者と意見交換をしながら理解を深めていました。

北海道の河原崎牧場（酪農）にて。熱心にメモをとるドハーティさん

また、スーパーマーケットでは、日本の食文化や製品・部位ごとの価格差について、イギリスと比較しながら視察し、イギリス以外の国の輸入品がどのように日本市場に定着しているかなどについて興味を持って見ていました。イギリス産の農畜産物や食品が、フランスやイタリアといった他のヨーロッパ諸国と比べて浸透していないと感じたようで、ａｌｉｃ職員に対してイギリス産食品について説明する場面もありました。

alic の執務室にて

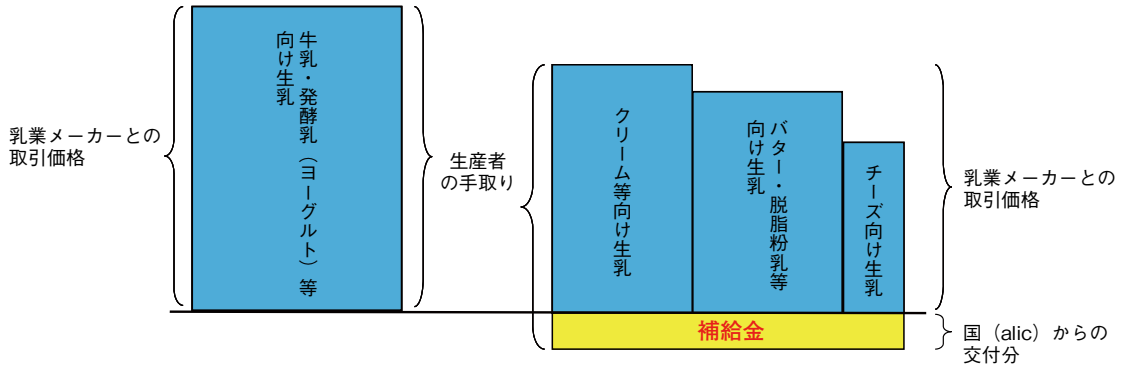
ドハーティさんは、プライベートも含め5度目の来日のため、日本の文化や食べものに詳しく、さらに日本語も勉強中とのことで、訪問先でも、日本語を交えながら、活発かつ和やかに意見交換をしていました。

研修最終日に alic 会議室にて研修報告会を実施しました

農業園芸開発公社（※ AHDB/Agriculture and Horticulture Development Board）は、生産者から徴収する課徴金を主な原資として、牛・羊肉、豚肉、酪農、穀物・菜種、ばれいしょ、園芸作物の販売促進、輸出プロモーション、市場調査、研究開発、情報収集など、さまざまな活動を行っているイギリスの団体です。

酪農家の経営を支える制度が変わります

図　加工原料乳生産者補給金制度の仕組み



加工原料乳生産者補給金制度について

酪農家が丁寧に育てる牛から絞られた乳（生乳）は、需要に応じてさまざまな乳製品に変化します。生乳の取引価格は、乳業メーカーと、生産者団体との間の合意によって決められますが、日持ちしにくい牛乳や発酵乳（ヨーグルトなど）に比べ、保存の利くバター、チーズなどの乳製品に仕向けられた生乳の取引価格は低くなっています。

このため、昭和41年に加工原料乳生産者補給金制度がスタートし、乳製品に仕向けられた生乳（加工原料乳）に対して補給金を交付することで、生乳全体の安定的な供給、そして酪農家の持続可能な経営を支えてきました。

なお、補給金交付の対象となる加工原料乳は、クリーム・濃縮乳・脱脂濃縮乳（クリーム等）、バター・脱脂粉乳等及びチーズに仕向けられた生乳です。

新たな補給金制度へ

平成30年4月から、酪農家が創意工夫を生かして経営を行い、引き続き乳製品の安定供給が図られるよう、新たな補給金制度がスタートします。新たな補給金制度では、次の点が変わります。

①暫定的な制度から、恒久的な制度へ

これまでの補給金制度は、法律上暫定的な位置づけとなっていましたが、今後は恒久的な法制度として新たに位置づけられます。

②酪農家の生乳の販売先や販売方法の選択幅を拡大

現行の補給金は、酪農家に代わって生乳の販売や価格の交渉を行っている指定団体と呼ばれる生乳生産者団体を経由して酪農家に交付される仕組みになっています。来年度からは、酪農家が従来どおり指定団体を通じて出荷する場合の他に、乳業メーカーに販売する事業者に出荷する場合や、酪農家自身が直接乳業メーカーに生乳を販売する場合、また酪農家自らがチーズ工房などでチーズを作り、直接消費者に販売したりする場合にも、条件を満たせば補給金が交付されます。これにより、酪農家は、生産した生乳の販売先や販売方法を創意工夫して選択することが可能となります。

③集送乳調整金を交付

集送乳調整金は、集送乳を確実に行う事業者（指定事業者）を経由して酪農家に交付されます。これにより、今後も、酪農を営む地域が乳業工場から遠くても安定して生乳を出荷できるようになります。

これからも、酪農家が安心して生乳を生産し続けられると共に、経営に創意工夫を凝らすことで、皆さんの元に国産のおいしい牛乳や乳製品が安定的に届くことが期待されます。

コラム

酪農家からのメッセージ
～高品質な国産の牛乳・乳製品をたくさん消費してほしい～

国内の生乳生産量の約５割を産出する北海道、その中でも特に酪農生産が盛んな十勝地域で、家族経営を行う酪農家を取材しました。

帯広市で約 80 頭の搾乳牛と約 50 頭の育成牛（将来搾乳牛となる牛）を育てる加藤道博さん。

農場を開拓した祖父から数えて３代目となる加藤さんは、ご両親と奥さんの４人で家族経営を行っており、限られた頭数の牛でたくさんのおいしい生乳を生産するために、次のような経営の工夫をしています。

餌を食べた後、敷きわらに横になる牛たち

①丁寧な体調管理

牛舎には十勝地域で生産された小麦のわらが十分に敷かれ、毎日、手作業で入れ替えます。敷きわらが清潔だと、牛のストレスが少なく横になる回数が増えるとともに、乳房炎などの病気にもなりにくいそうです。また、広い牛舎は牛の快適さを求めて加藤さん自ら工夫を凝らし、断熱材を使用して快適な温度が維持できる構造となっています。

牛も人間と同じで、生活環境がよければ健康的に育つと加藤さんは言います。

②餌は自分で作る

良質な餌は、生乳生産に直結します。加藤さんは、広大な地形を生かし、約 32ha の畑で牛の餌となる牧草や飼料用トウモロコシを育てています。餌のやり方にも工夫を凝らし、自動給餌機を使い、牛の大きさや産乳量によって、給餌量を変えています。こうすることで、貴重な餌を効率よく活用でき、低コスト化につなげています。

食事風景

経営者の加藤道博さん

牛１頭１頭を丁寧に育て、安全・安心で高品質な生乳を作り続けることを意識した経営を行う加藤さん。これからも、消費者の皆さんに国産の高品質な牛乳・乳製品を使ってほしいという思いを持ちながら、日々経営に励んでいます。そして、いずれは海外で酪農研修中の４代目となる息子さんに後を継いでもらいたいと語ります。

おいしそうに餌を食べ、ふかふかの敷きわらにごろりと横になる牛の姿に、加藤さん一家が牛にかける愛情がみてとれました。

「わさび菜」

ピリッとしたさわやかな辛味の“わさび菜”

野菜のいろいろ

「行方（なめがた）市わさび菜部」の取り組み

鮮やかな緑色の「わさび菜」は、九州の在来種「からし菜」の中から選抜固定、育成された品種です。ギザギザとした大きな葉は柔らかく、葉面はちりめん状に縮み、わさびに似たピリッとした辛みが特徴です。

茨城県行方市におけるわさび菜の栽培は、平成17年に4軒の農家で始まりました。当時、北浦鍬頭（くわがしら）会議（任意の団体）の農業活性化委員会が、高齢者向けの作物として栽培していた「あしたば」の種子の購入先であった種苗会社から、新品種であるわさび菜を紹介されたのが生産のきっかけです。平成19年には、生産者が39人に増え出荷量も大幅に増加したことから、平成20年4月に「行方市わさび菜部」として独立しました。同部では、比較的栽培が容易であるわさび菜を高齢者や兼業農家向けの作物と位置付けて普及に努め、平成29年は生産者が47人となっています。

わさび菜の栽培風景

わさび菜の生産

行方市では、わさび菜は1年を通して生産されていますが、最盛期は2月から3月です。わさび菜は、収穫しないと花が咲いてしまうので、成長する葉を次々とかいて、こまめに収穫する必要があります。

行方市わさび菜部では、JAなめがたと連携して、わさび菜の市場出荷を行っており、北は秋田から、西は神戸まで出荷しています。量販店などでも消費宣伝で販売先を開拓していますが、わさび菜の市場における認知度は低く、限られた数量しか出荷できないため、最盛期には、収穫した葉の半分以上が無駄になることもあるとのことで、今後より多くの人に知ってもらうことが重要です。

鮮やかな緑色の
「わさび菜の入ったお鍋」

産地から一言：おすすめの食べ方

ピリッとした辛みが魅力のわさび菜は、そのまま生で食べるのがおすすめです。食べる前に氷水にサッと浸し、サラダにしたり、パンにはさんでサンドイッチにすると独特のさわやかな辛さが味わえます。また、辛味はなくなりますが、鍋物の具材として加熱しても鮮やかな緑色を楽しめます。ほかにも浅漬け、おひたし、天ぷら、みそ汁と何にでも使えます。是非、一度ご賞味ください。

ピリッとした辛味を楽しむ
「わさび菜を使ったサラダ」

写真提供：行方市わさび菜部
問い合わせ先：JAなめがた営農経済センター北浦　（TEL:0291-35-3515）

alic
エーリック

alic（エーリック）1月号（No. 35）
2018年1月10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　https://www.alic.go.jp/
製本/印刷　株式会社ディグ

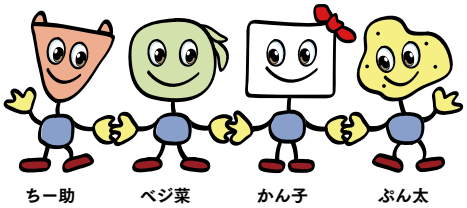
※本誌掲載記事の転載をご希望の場合は上記窓口までご相談下さい。
※ホームページのご案内
本誌「alic」はalicホームページでもご覧になれます。
https://www.alic.go.jp/koho/kikaku03_000299.html

編集部から

新年明けましておめでとうございます。

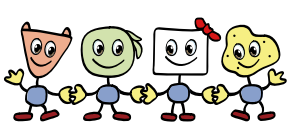
さて、本誌９月号でのアンケートへのご協力ありがとうございました。本誌の内容、誌面の構成などについて、一定の評価をいただいた一方で、写真･図の大きさや配置、文字の量などについて、改善に向けたご意見もお寄せいただきました。今後、皆さまからいただきました貴重なご意見を大いに参考にしながら、今年も広報誌「alic」を発行していく所存です。どうぞ、お楽しみに。

なお、本誌レポートの海外情報については、alic から別途発行している月報情報誌（「畜産の情報」「野菜情報」「砂糖類･でん粉情報」）にさらに詳しく掲載されています。alic ホームページからもご覧になれますので、どうぞ Web 媒体も御活用ください。



次号は2018年3月7日発行です。

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

R70
古紙パルプ配合率70%再生紙を使用しています
VEGETABLE OIL INK