

alic

エーリック

2018

7

月号

第38号



□ トップインタビュー

地域の養豚生産者のリーダーとして養豚復興に貢献

～平成 29 年度農林水産祭の畜産部門で天皇杯受賞～

有限会社香川畜産 代表取締役 香川 雅彦 氏 に聞く

□ 第一線から

国産たまねぎを使った通年加工に成功

～株式会社グリーンス北見～

alic

独立行政法人農畜産業振興機構

地域の養豚生産者のリーダーとして養豚復興に貢献

～平成29年度農林水産祭の畜産部門で天皇帝杯受賞～

養豚業の盛んな宮崎県児湯郡川南町で発生した口蹄疫を乗り越え、衛生レベルの高い農場に再建するとともに、養豚産地の再生・復興に取り組み天皇帝杯を受賞された、有限会社香川畜産の香川代表取締役にお話を伺いました。



— 養豚業を始めたきっかけについて教えてください。

私は2代目なんです。昭和55年の大学卒業後に就農し、当時は母豚150頭の繁殖肥育一貫経営^(※)でした。昭和62年に父から経営を引き継いだものの、養豚は年間365日、仕事があるわけで、家族経営の場合は従事できる人数に限られるため、家族と過ごす時間もなかなかとれません。人並みに休暇が欲しいと思うようになり、家族経営から農場の規模拡大を徐々に進めつつ、併せて従業員、パートを雇用するようになりました。平成7年から8年にかけてはウルグアイ・ラウンド対策で措置された国の補助事業を活用し、隣接地に農場を移転して母豚を540頭に増頭し繁殖経営も行うようになりました。こ

の補助事業を活用したのは、養豚関係では当社が全国で最初だったと思います。

(※) 繁殖経営…雌豚(母豚)を妊娠させ、子豚を取り上げ、その子豚を販売する経営形態。肥育経営…子豚を肥育し、食用として出荷する経営形態。

繁殖肥育一貫経営…繁殖と肥育を一貫して行う経営形態。

— 現在の有限会社香川畜産の経営概況は。

豚の繁殖肥育一貫経営と地域の肥育経営に子豚を供給する繁殖経営を私の妻と長男のほか、常勤とパートを含め22名で行っています。

母豚の頭数は、一貫経営で540頭、繁殖経営では780頭です。当社では、オールイン・オールアウトシステムを採用しています。これは、豚を移動出荷する際、豚舎を空にして洗浄・乾燥・消毒を行うことにより、導入する豚への病気の感染を防ぐという方式で、

これにより衛生・飼育環境を整えています。

― 天皇杯を受賞された感想について。

天皇杯に自分がノミネートされるとは思っていなかったので、驚きました。私が受賞しても良いのかと思いましたが、平成22年に口蹄疫が宮崎県で発生した後、復興に向けて、地域をとりまとめてさまざまな活動をやってきたご褒美だろうと思っていて、とても光栄です。

― その口蹄疫ですが、再建にあたって、どのような取り組みを行われたのでしょうか。

口蹄疫が発生した際には、自分の農場を含め川南町は全頭殺処分という厳しい事態に直面しました。今後、どう再開すれば良いか悩みましたが、再開するのであれば何か残してやりたいと思い、全国で牛豚1頭もいなくなつたのは川南町だけでした

から、オーエスキー病（AD）、豚繁殖・呼吸障害症候群（PRRS）という豚に繁殖障害を起こす2つの病気を地域に入れないことを目的として、被害にあった養豚農家で「西都児湯新生養豚プロジェクト協議会」を設立しました。このプロジェクトを進めるに当たっては、将来にわたって養豚という産業を残す



ためには、若い人たちの意見を聞きましようということ、若い世代を全面に出して、活動してきました。

また、口蹄疫の被害を受けた60歳を過ぎた方たちにとつて、繁殖も含めて経営を再開しようとする大変なことです。このため、子豚を購入して、肥育だけ行つて出荷しようという農家が何軒か出てきましたが、さきほどのプロジェクトが目指すADやPRRSのない子豚が当時は近くにはいなくて、群馬とか秋田から運びました。運賃が、一頭当たり5000円程度かかる上に、48時間程度かけて運ぶので、到着後、豚は水を飲み過ぎて下痢をし、事故率が高くて、農家は赤字を抱えてしまいます。プロジェクトに協力してくれるこのような方々を何とかできないかということで、私も経営再開直後で

苦しい状況でしたが、私が子豚の繁殖を行い、経済連さんを通じて農家に子豚を販売するようにしました。

― 香川畜産の生産成績は全国でもトップクラスと評価されています。どのような工夫をされていますか。

養豚には繁殖と肥育がありますが、繁殖技術が良い農場と悪い農場を比較すると、母豚1頭あたり年間30頭以上離乳しているところがある一方で、低い所では14頭程度と極端に違います。母豚に対する飼養管理が適正であれば、年間の子豚の離乳頭数が多くなります。当社は繁殖成績を向上させるため、母豚の体型を揃えることに注力しています。体型が一定であれば個体ごとに餌を増やしたり、減らしたりする必要がないため、効率的です。また、豚舎内の温度管理にも注意して、飼養適温を維持しています。室内温度が1度下がれば、餌を70g程度多く与える必要があるのです。したがって、外気温に左右されないよう、豚舎は全て完全ウインドレスにしています。

また、衛生管理に関しては、農場の外から病気を持ち込まないことは徹底しています。例えば、飼料の配送に際しては、トラックは2回消毒してから農場に入ってもらう、

運転手さんには農場で用意した長靴や手袋を使ってもらおうといったことを行っています。

6次産業化、自社のブランド化などの取組みをされていますか。

自社ブランドの取組みについては特に特に行っておりませんが、農場HACCP^(※)の認証を近いうちに申請予定です。普段から日本の農畜産物の安心・安全とは何かと考え続けています。事務的なことを含め大変なところはありますが、農場HACCPなどの認証をとることが、国産の農畜産物の安心・安全の目に見える形で二つの担保になるのではないかと思います。

(※)農場HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) とは、農場での作業工程で発生するおそれのある危害要因(微生物、化学物質、異物)などについて、その危害要因を防止するための管理ポイントを設定して、継続的に監視・記録することにより、畜産物の安全性を向上させる取組みをいう。

働きやすい職場づくりに努めているとお伺いしましたか。

経営に参画した当時は労働時間が週48時間の時代でした。土曜日や日曜日に子どもにどこかに連れて行ってほしいと言われると、朝6時ぐらいに農場に入って、8時、9時

まで仕事して、それから子どもを連れて外出して、夕方18時ごろに帰ってきて、また農場に入るついうような生活を10年ぐらいました。365日仕事をしていたので、これだけ頑張ってもサラリーマン家庭のようにならないのかっていう思いがありました。従業員も、普通のサラリーマンと同じような休みが取れる体制が目標です。家族経営だと、誰かが病気やけがをした時、その負担を誰がするのかっていう話になります。長期入院とか、けがをした場合は、手が回らなくなってしまうから、その間の豚の生産成績は、間違いなく下がります。農場の規模を拡大する一方で従業員を雇用した結果、平成10年からは週休2日制としています。

また、事務所内に研修施設を設けて、定期的に外部から講師を招き養豚経営における成績向上のための視点などさまざまな勉強会を開いているほか、福利厚生の一環として従業員同士の懇親会などの交流を深める場も設けています。

地域農家との連携や地域住民との関わりで大切にされていることはありますか。

この地域の農家18軒のうち、後継者が決まっているのは5軒です。最終的には、今の地域の農地を4、5軒で管理していくしか

ないのが現状です。また、農地の守り手として地域の人から応援してもらえるようになってきました。地域の奉仕活動などで例えば野菜を栽培している農家と、今年の生産状況はこうだったとか、そういう話を聞いて、養豚の話もします。そうすることで情報の共有になります。養豚は、今年利益を出しても、来年はどうなるか分からないですし、野菜も同じように需給に影響されるから話がよくかみ合います。このような他品目の農家との情報共有を大切にしています。

また、当社は堆肥を全量販売していて、地域の農家に使ってもらっています。ただ、これだけの量の堆肥が出てきますと、域外の農家にも使ってもらうようになっており、地域の枠を越えた連携の形になっています。

今後の目指す方向性、課題について教えてください。

若い就農者が仕事をしやすい環境づくりが重要だと思います。地方の田舎に行けば行くほど、過疎化が進んでいるので、労働者が減少しているわけですから、若い世代が安心して養豚を継続できるような工夫を行う必要があると思います。

国際環境に目を向けると、TPP、日EU・EPA経済連携協定を見据えれば、国

トップインタビュー

地域の養豚生産者のリーダーとして養豚復興に貢献

～平成 29 年度農林水産祭の畜産部門で
天皇杯受賞～

有限会社香川畜産 代表取締役

香川 雅彦 氏 02

第一線から

国産たまねぎを使った通年加工に成功

～株式会社グリーンズ北見～ 06

レポート

台湾のえだまめの生産動向 08

韓国の甘味料需給の動向 10

alic セミナー

「ベトナムの野菜の生産、流通および輸出の現状」
..... 12

機構の動き

第42回沖縄県さとうきび競作会表彰式及び
「さとうきびの日」関連行事の開催 14

平年 30 年度与論町さとうきび生産振興大会
に出席 ～増産の決意あらたに～ 15

業務関連情報

乳製品の安定供給のために 16

まめ知識

畜産のいろいろ

鶏むね肉ってすごい! 18

産豚肉を消費者の方に引き続き選んでもらえるよう、輸入品とのコスト価格競争において、コストを下げ、価格差を縮める努力が必要だと思っています。

また、中食や外食で、原産地表示を進めていただく、これに加え、我々生産者が国産豚肉を更にアピールする。この二つが両輪になって、国産豚肉の消費も伸びてくるのではと考えます。産地がわかれば消費者の安心につながります。我々生産者は業界を挙げ、国産豚肉をアピールしていくということになります。その中で、国産豚肉の安心・安全を確保する努力をし、消費者に国産豚肉の品質の良さや安全性をPR出来るような環境を整えることが必要だと考えています。



香川代表と奥さまの洋子さん

有限会社香川畜産 代表取締役

か がわ まさ ひ こ
香川 雅彦

昭和33年 宮崎県児湯郡川南町生まれ

昭和55年 大学卒業後と同時に就農

昭和62年 代表取締役に就任

平成22年 宮崎県にて口蹄疫の発生により、全頭殺処分になるも同年経営を再開

平成28年 平成28年度全国優良畜産経営管理技術発表会 農林水産大臣賞受賞

日本養豚協会（JPPA）筆頭副会長に就任

平成29年 平成29年度第56回農林水産祭天皇杯受賞

平成30年6月 日本養豚協会（JPPA）会長に就任

国産たまねぎを使った通年加工に成功

株式会社グリーンズ北見

単身世帯、共稼ぎ世帯の増加など、世帯構成の変化

を背景に、食の外部化・簡便化が進んでおり、野菜の需要の約6割が調理食品や外食等の加工・業務用向けとなっています。

加工・業務用野菜は、定時・定量・定価格での供給が求められ、輸入野菜が利用されることも多い中、たまねぎ生産量全国

1位を誇る北海道北見市のグリーンズ北見は、加工・業務用たまねぎの通年安定供給を実現しています。

◆契約取引の採用で原料の安定調達

グリーンズ北見は、

オホーツク管内の10のJAで生産されるたまねぎを利用し、冷凍カットたまねぎや、冷凍調理食品などを製造・販売しています。

昭和62年のグリーンズ北見設立当時は、生産量の1割程度の割合で

発生していた規格外品を有効利用することが、同社設立の大きな

目的の一つでした。

品種改良や栽培技術の向上などにより、規格外品の発生が減少する中、ユーザーが求める安定供給と、生産者が求める手取りの増加を両立させるため、平成7年より原料調達方法に契約取引を採用、安定的な原料確保を実現し、現在、規格外品と契約取引の割合は3・7となっています。

◆夏期貯蔵の実現により加工を通年化

たまねぎは貯蔵しやすい作物ですが、ユーザーからの通年供給の要望を満たすためには、たまねぎの供給がなくなる5月から8月上旬までの原料をどう確保するかが課題でした。

この時期は気温の上昇による発芽・発根の発生を防ぐ必要があることから、冷



北見市



北見市端野地区のたまねぎ圃場
(写真提供: グリーンズ北見)

蔵機能付きの保管倉庫が必要不可欠となります。

取り組みを開始した20年以上前には、夏期に保管などできるわけがないといった批判的な意見もありましたが、保管開始時期や保管中の温度管理等を工夫することによって、少しずつ保管期間を延ばし、平成10年には夏までの長期保管に成功、オホーツク管内のたまねぎの通年加工・販売を実現しました。

また、加工作業で最も人手を必要とするのは皮むき作業ですが、平成28年に自動皮むき機を導入し、省力化を進め、人員不足を克服しています。

こうした取り組みによって、グリーンズ北見はユウザーから高い評価を受けています。

◆調理食品や外食ニーズにマッチした製品の販売
売上げの多くは調味料、



自動皮むき機
(写真提供:グリーンズ北見)



保管倉庫内のたまねぎ



トリミング作業の様子
(写真提供:グリーンズ北見)

ドレッシング、カレー等の原料に利用される業務用冷凍カットたまねぎで、全国の食品メーカー、外食企業、総菜企業に販売されています。

そのほか、具の7割にたまねぎを使用したコロッケ「たまコロ」などの小売向けの冷凍調理食品も販売しています。たまコロは、平成28年10月、

全国のご当地コロッケを競う「第4回全国コロッケフェスティバル」において優勝を果たし、国産たまねぎの消費拡大につながるのみならず、たまねぎ生産地としての北見市の知名度アップにも寄与しています。

(野菜業務部)

台湾のえだまめの生産動向

調査情報部 山下 佳佑

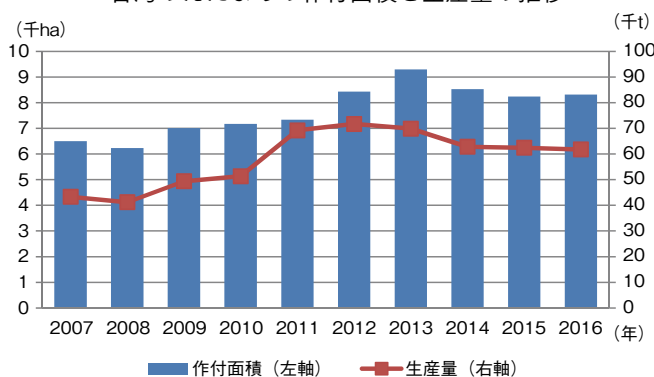
ビアガーデンや居酒屋でお酒を飲む機会が増えてくるこれからの季節、ビールのお供として、一番にえだまめが思い浮かぶ方も多いのではないだろうか。昔からおつまみとして定番のえだまめは、日本では千葉県や群馬県などで多

く生産されていますが、実は国内生産量を上回る量を海外から輸入していることをご存じでしょうか。そこで今回は、日本の輸入量の約4割を占め、輸入量第1位の台湾のえだまめの生産動向について紹介します。

の作付面積と生産量は、2013年ごろのピーク時からやや減少していますが、直近10年間でみるとどちらも高い水準で推移しています。

味が落ちたり、さやの鮮やかな緑色が薄くなったりする」が早い段階で、収穫後すぐに冷凍処理などの加工を行う必要があります。台湾のほかに日本がえだまめを多く輸入しているタイや中国では、主に

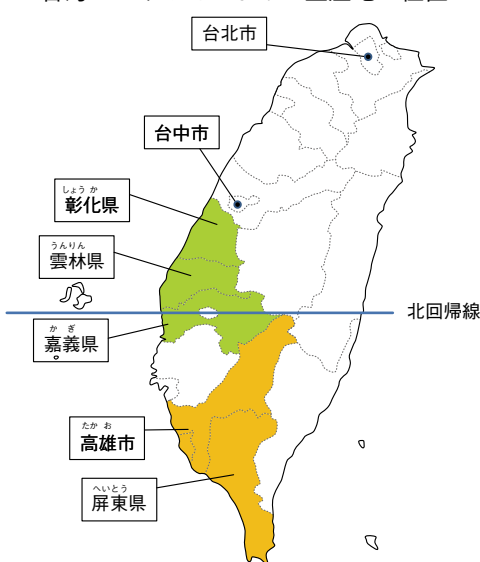
台湾のえだまめの作付面積と生産量の推移



資料: 行政院農業委員会

注: 作付面積は春作と秋作の合計の数値。

台湾におけるえだまめの主産地の位置



資料: alic 作成

収穫の機械化で、大規模に

生産される台湾のえだまめ

台湾における近年のえだまめ

えだまめの主産地は、台湾南部の屏東県と高雄市、中部の雲林県などで、特に南部の生産量が多く、2016年の台湾の生産量のうち、屏東県は45%、高雄市は22%を占めています。地域の特徴として、南部では、加工・輸出企業による大規模生産が多く、一方、中部では、家族経営などによる小規模生産が多くみられます。

また、えだまめは、収穫してからの品質の劣化（豆本来の甘

主産地における作付面積と生産量（2016年）

		作付面積 (ha)	生産量 (t)	生産量のシェア
中部	彰化県	130	1078	2%
	雲林県	1374	9814	16%
	嘉義県	1087	9099	15%
南部	屏東県	4334	27726	45%
	高雄市	1283	13572	22%
	その他	106	494	1%
	合計	8314	61783	100%

資料: 行政院農業委員会

注: 作付面積は春作と秋作の合計の数値。

手作業で収穫しているのに対し、台湾では、ほぼ全量を機械で素早く収穫することができるため、高品質なえだまめの輸出が可能となっています。



主産地の屏東県で大規模にえだまめを栽培している様子

1年に2回の収穫が主流

日本では、えだまめは年1回の収穫が主流ですが、年間を通じて温暖な気候の台湾では、年2回の収穫が主流となっています。屏東県の農場を例にすると、春作は1月上旬から5月上旬に、秋作は9月上旬から12月下旬に栽培が行われます。

国内消費はわずかで、

多くは海外へ輸出

近年では、台湾でもえだまめを

えだまめの作型例

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
露地栽培			【春作】									
	播種			収穫								
					緑肥							
									【秋作】			
									播種		収穫	
												施肥

資料：聞き取りにより alic 作成。

食えることが増えてきています
が、もともと日本のようにえだまめをおつまみとして消費する食文化

化がなく、一般的な食材でなかったことなどから、生産量に占める国内消費量の割合は小さく、多くが冷凍品として日本や米国などへ輸出されています。



台湾では、にんにくやごま油で味付けして食べることが一般的です

生産コストの上昇などが

今後の課題

日本の需要を満たすためには、海外産えだまめも必要です。その中で、台湾では、加工工場での衛生管理の徹底、収穫の機械化による高鮮度な状態での加工などにより、日本が求める高品質なえだまめの生産に対応しています。しかし、現在台湾では、日本と同様、少子高齢化が進んでおり、労働力人口の減少や人件費上昇などによる生産コストの上昇などが課題となっています。

このような課題を抱える中、日本にとって重要なえだまめの輸入先である台湾において、今後生産量がどのように変化していくか、動向が注目されます。

韓国の甘味料需給の動向

韓国料理は辛いものが多いとい

うイメージが強いですが、実は日本人よりも甘い物好きなのではないかと思わせるほど韓国では甘味料の消費が旺盛です。統計によると、韓国の1人当たりの年間砂糖消費量は、約31kgと、日本（約17kg）の2倍近い値となっています。そこで、今回は身近な国でありながら意外に知られていない韓国の甘味料需給について紹介します。

原料作物がなくても

砂糖ができる!!

韓国では、原料作物であるサトウキビやてん菜が国内で栽培されていません。このため、同国の製糖業者は海外から輸入した粗糖（※1）を国内で精製して砂糖を供給しています。近年は、「韓国産の砂糖は安心・安全」というイメージを持つ中国本土や香港のバイヤーからの引き合いが強く、生産量の4分の1が輸出に仕向けられています。

海外からの粗糖の輸入および海外への砂糖の輸出を効率的に行うため、3社ある製糖業者の工場はいずれも、大型タンカーが接岸できる貿易港近くに立地しています。

※1…粗糖は、砂糖の原料で、サトウキビの搾り汁から糖みつを分離して結晶化したもの。

調査情報部 坂上 大樹



3kg 入り（上段）と 5kg 入り（下段）の砂糖

精製糖工場の所在地



資料: alic 調べ

注: ●は、精製糖工場を示す。

砂糖の家庭消費

韓国の家庭では、砂糖は浸透圧を利用して果物や野菜からエキスを抽出するために使われることが多いようです。梅エキ스는、料理に酸味とコクをプラスする調味料として使うほか、水などで割ってジュースとして飲みます。近年は、女性の社会進出などで梅エキスを手作りする家庭が少なくなっていることから、家庭での砂糖消費も減少傾向にあります。ただし、食



梅エキス
(左が1日目、右が20日目)

品製造業者や飲食店など業務用に供給される砂糖の割合が増えていることから、加工食品や外食を通じた砂糖の消費は増加傾向にあります。

家庭では砂糖より水あめが主役

韓国では、食材が乏しくなる冬を乗り切るため、地域に住む人たちが共同でキムチを作り、互いに分かち合う慣習があります。こうした慣習がそこで生きる人々のアイデンティティーの形成に深く関わっていると認められ、2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されました。

キムチ作り

では、トウガラシと並び「水あめ」が欠かせない調味料として扱われていきます。水あめはトウモロコシを原料に作られる甘味料で、サラサラ



店頭に並ぶペットボトル入りの水あめ

とした液体であるため砂糖より扱いやすく、照りを出したり、香りや辛みを引き立たせたりするために用いられます。また、キムチとともに韓国を代表する発酵食品で、家庭で作られることが多い「コチュジャン」も、同じ理由で水あめが用いられます。このため、スーパーマーケットなどでは通年、さまざまな種類の水あめが商品棚に並んでいます。

拡大する代替甘味料市場

韓国では、成人の3人に1人が「肥満」とされ、これによる経済的・社会的な損失が年間6兆ウォン

(約6000億円)を超えると試算されています。肥満増加の背景には、1人世帯・共働き世帯の増加など社会環境の変化から食生活が乱れがちにな

っていることに加え、熾烈^{しれつ}を極める受験戦争による影響で運動習慣が身に付いていない人が多いことが指摘されています。このため、

韓国政府は2016年4月、肥満予防対策として、2020年までに加工食品(牛乳を除く)から摂取する糖類^(※2)の量を、1日の総摂取エネルギー量の10%以下に抑える計画を発表しました。平均的な成人の場合、1日に摂取できる糖類の量は、砂糖のカロリー換算で50gに相当します。

※2…糖類には、砂糖や水あめのほか、ハチミツ、メープルシロップなども含まれる。



製糖業者が開発した機能性甘味料
(パッケージには絵で効果を説明している)

製糖業者は、計画が発表される以前から消費者ニーズを敏感に感じ取り、砂糖や水あめに代わる甘味料の開発に力を注いできました。すでに、砂糖と比べ低カロリーで糖の吸収を抑える効果があるとされるキシロース、タガトース、ブシコースなど機能性甘味料を販売しています。2016年の機能性甘味料の市場規模は120億ウォン(約12億円)と2年前と比べ2倍に成長しています。

※100ウォン＝10円で換算

これまで日本の野菜輸入は中国に大きく依存していましたが、同国の食品安全問題や人件費の上昇などを背景として、近年では中国への一極集中を回避し、野菜の安定的な供給国として東南アジアにリスクを分散する日本企業の動きが顕著になってきています。

a l i c の調査情報部では、近隣諸国に比べ安価な人件費に期待した外資の進出が相次いでいるベトナムの野菜の生産、流通および輸出の現状を同部青沼悠平から、また、日本が輸入する冷凍えだまめの約4割を占め、地理的優位性と徹底した品質管理も相まって、日本のえだまめ市場において非常に重要な位置付けとなっている台湾のえだまめの生産、流通および輸出の現状を同部山下佳佑と野菜需給部伴加奈子から、それぞれ平成30年5月11日（金）の a l i c セミナーで報告をしました。本稿ではベトナムの野菜の生産、流通および輸出の現状の報告の概要を紹介いたします。※台湾のえだまめの生産、流通および輸出の現状につ

野菜の地域別作付面積、生産量などの推移

(単位:千 ha、千 t)

	2004 年		2012 年		2015 年		2016 年	
	作付面積	生産量	作付面積	生産量	作付面積	生産量	作付面積	生産量
紅河デルタ地域	160	2,769	178	3,582	188	3,917	—	—
北部丘陵山岳地域	86	940	202	2,366	130	1,651	—	—
北中部・中部沿岸地域	110	1,192	65	912	155	2,080	—	—
中部高原地域	44	867	87	2,005	101	2,541	—	—
南東地域	61	617	59	956	60	1,049	—	—
メコンデルタ地域	155	2,478	240	4,173	253	4,499	—	—
全国	616	8,863	830	13,992	888	15,731	900	15,975

資料:ベトナム農業農村開発省

注:2016年の地域別のデータはない。

いては、本誌8頁レポート「台湾のえだまめの生産動向」をご覧ください。

野菜生産が大幅に増加

ベトナムの最近5年間の人口は都市部を中心に毎年97万人程度増

加し、2015年の平均年齢は29・6歳と日本の46・5歳に比べ大幅に若く、若年層の占める割合が高いという背景もあつて食品全体の消費量が増加しています。同時に、野菜の作付面積、生産量ともに増加しており、2016年の野菜の作付面積は、90万ha、生産量は1597万5000tと、2004年に比べてそれぞれ46・1%増、80・2%増と、いずれも大幅に増加しています。

日本のベトナムからの野菜輸入量は、おおむね増加傾向で推移しており、2017年は2万4623tで、このうち

冷凍野菜が43・5%を占めています（冷凍かんしょを含めると65・2%）。

主要供給産地ダラット高原

現在、日本向けの野菜が生産、加工、輸出されています。



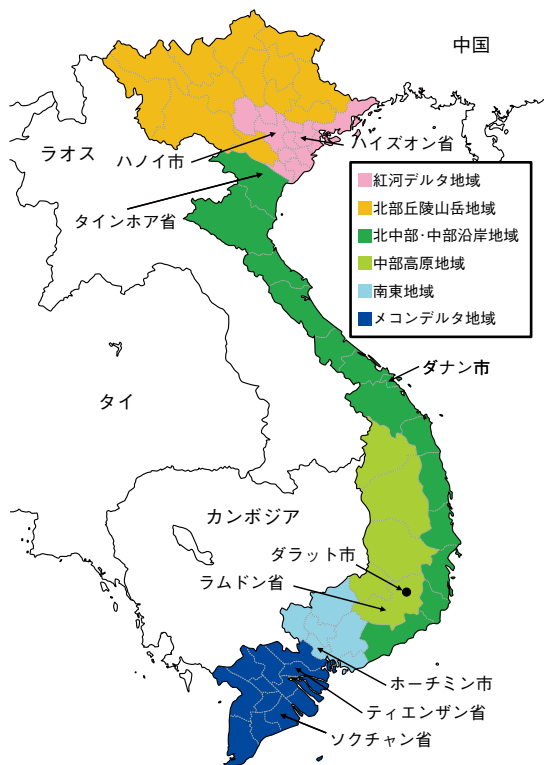
ダラット高原で生産されたベトナム版 GAP 認証野菜

る主な産地は、温度、日照量ともに野菜の生産に適している中部高原地域のダラット市（ダラット高原）です。ベトナム版 GAP による管理を行う協同組合もあり、ベトナム国内でもダラット高原産の野菜は他産地と比べて約1・5倍の高値で取引され、ブランド野菜として認知されています。

今後期待される新たな加工野菜供給地

一方で、紅河デルタ地域や北中部・中部沿岸地域などのベトナム国内の他地域も地理的、気候的環

ベトナムの地図



資料:alic 作成

日本のベトナム産野菜の輸入量の推移

(単位:t)

	2012年	2013年	2014年	2015年	2016年	2017年
生鮮野菜	455	433	3,552	2,001	2,213	3,921
にんじん及びかぶ	239	11	3,213	1,672	1,841	2,785
ながいも	161	183	130	236	279	210
キャベツ		0	0	0	47	905
その他	55	239	208	93	47	21
冷凍野菜	8,154	9,564	9,232	11,964	11,607	10,718
ほうれんそう等	1,158	997	760	1,163	511	528
スイートコーン	208	406	303	256	265	264
混合冷凍野菜	33	107	293	1,000	810	790
その他	6,755	8,054	7,876	9,545	10,020	9,136
塩蔵等野菜	2,276	1,975	2,409	2,782	2,568	2,703
きゅうり及びガーキン	1,459	1,688	1,746	1,932	1,560	1,560
しょうが	297	13	193	19	297	595
その他	521	274	470	832	711	548
乾燥野菜	58	117	286	429	398	222
酢調製野菜	442	323	471	337	384	407
きゅうり及びガーキン	96	59	148	59	130	168
しょうが	343	260	316	271	253	237
その他	2	4	7	6	1	2
トマト加工品	3	17	5	5	1	3
その他調製野菜	2,289	2,990	2,014	2,060	1,769	1,311
スイートコーン	23	32	211	278	32	0
たけのこ	315	248	310	274	345	271
ヤングコーンコブ	132	858	311	354	314	314
きのこ	804	777	489	394	259	258
しょうが(その他)	714	608	350	382	400	100
その他	286	465	343	378	419	419
その他	2,679	3,420	4,095	3,405	3,604	5,338
かんしょ(生鮮・乾燥)				9	50	0
かんしょ(冷凍)	2,679	3,420	4,095	3,395	3,554	5,338
合 計	16,356	18,837	22,063	22,982	22,545	24,623

資料:alic「ベジ探」(原資料:財務省「貿易統計」)

しかしながら原料調達という意味での潜在能力は高いため、特に、紅河デルタ地域のハイズオン省は日系企業も野菜の新たな調達先として注目しています。品質や食品

境が多様なため多種類の野菜の周年供給が可能です。また、肥沃な土壌や未利用地、隣国のタイや中国と比べて安い人件費など、ダラット高原以外の地域も、野菜を生産する上で有利な点が多くあります。ただ、これらの地域には課題もあります。ベトナム国内に供給される野菜は、残留農薬



日本向け冷凍さつまいも



日本で人気の品種「ベニアズマ」

安全の改善が見られれば、これらの地域が「ポストダラット」として加工野菜の新規供給地となる可能性が充分にあるとみています。

1 第42回沖縄県さとうきび競作会表彰式及び「さとうきびの日」関連行事の開催

4月19日

平成30年4月19日（木）に那覇市内でさとうきび競作会の表彰式が開催されました。

さとうきび競作会は、生産技術及び経営改善の面で創意工夫し、高単収・高品質な生産を上げた沖縄県内のさとうきび農家を表彰し、農家の生産意欲を喚起して沖縄県の糖業の発展につなげることを目的として、公益社団法人沖縄県糖業振興協会主催で毎年行われています。

また、毎年4月の第4日曜日は「さとうきびの日」として制定されており、その関連行事として、新里良章氏（元沖縄県農業研究センター所長）による記念講演及び國吉和雄氏（元南部地区さとうきび生産振興対策協議会事務局長）による活動事例発表が行われました。

○表彰式

農家の部と多量生産の部の二部



門に分け、優れた成績を上げた生産者がそれぞれ表彰されました。当機構は多量生産の部として農家の部第一位と生産法人の部第一位の生産者に「独立行政法人農畜産業振興機構理事長賞」として賞状の授与を行いました。

《農家の部》

○農林水産大臣賞（第一位）…仲本 峻氏（北部地区代表 宜野座村）



○農林水産省政策統括官賞（第二位）…池間 義光氏（宮古地区代表 宮古島市）

○沖縄県知事賞（第三位）…波平 一男氏（南部地区代表 糸満市）

《多量生産の部》

○農家の部 独立行政法人農畜産業振興機構理事長賞（第一位）…新本 敏幸氏（竹富町 波照間島）

○生産法人の部 独立行政法人農畜産業振興機構理事長賞（第一位）…農業生産法人 八重山農園 有限会社（石垣市）

この他、地域でのさとうきび栽培が優良と認められた奨励農家、特別優良事例の部の生産者が表彰されました。

○おわりに

表彰式には、各地域のJA職員や製糖工場の職員等、糖業関係者が多数出席され、表彰式後には関係者も交えた記念撮影が行われました。

さとうきび競作会をとおして、地域の関係者が一体となって取り組まれていることが印象的であり、さとうきび生産者の生産意欲向上と、さらなる品質や収量の向上に繋がることが期待されます。

alic 鹿児島事務所は、平成30年5月10日（木）に、「JA会館よろん」で開催された平成30年度さとうきび生産振興大会（以下「生産振興大会」という。）に出席しました。

生産振興大会には、生産者、糖業関係者、JAおよび行政関係者など約200名が参加しました。生産者は、サトウキビの増産に向け、一丸となつてのかん水や管理作業の徹底に取り組む決意を新たにしました。

○平成29年産の成績

平成29年産の与論町のサトウキビ生産量は、7月の干ばつや10月下旬の台風の被害を受け、前年から8834t減少し2万3725t、10a当たりの収量は、2・12t減少し5・58tとなりました。また、平均糖度は、台風被害に加えて11月以降の日照不足により十分な光合成ができなかったため、平成19年産以降最も低い13・13度となりました。

○JAあまみ与論地区さとうきび部会長あいさつ（原田新一郎氏）

開会に当たり、JAあまみ与論地区さとうきび部会 原田新一郎会長より「前期は、与論島製糖㈱の理解のもと12月15日の年内操業が実現し、例年よりも早く収穫作業が終了したことによって、今期の春植え、株出管理が順調に進み、現在は雨を待っている段階です」と今期の順調なスタートが報告され、併せて管理作業の徹底などについても改めて呼び掛けました。

○alic 石垣理事あいさつ

続いて、

alicの石垣理事から、alicが行う甘味資源作物交付金などの業務運営への協力に対する謝辞を述べたあと、「当機構は、



原田新一郎会長によるあいさつ



石垣理事によるあいさつ

糖価調整制度の実施機関として、サトウキビの生産者や国内産糖製造事業者の皆さまに交付金を交付することにより、生産者の経営安定や関連産業の健全な発展を通じて、砂糖の価格調整を図っています。引き続きサトウキビの生産が安定的に行われるよう、国民の皆さまに対して糖価調整制度における理解の醸成が図られるよう努力していきたい。」などのあいさつを行いました。



参加者による頑張ろう三唱



演芸発表の模様

○鹿児島県農業開発総合センター 徳之島支場 佐藤光徳室長による研修

研修会では、鹿児島県農業開発総合センター 徳之島支場作物研究室の佐藤光徳室長が講演し、梅雨明け後の早めのかん水が収穫量の増加につながるなどの説明を行いました。

○最後に

最後は、頑張ろう三唱で締めくくり、生産振興大会終了後は和やかなムードの中で抽選会や演芸発表などが行われ、参加した生産者は日ごろの管理作業の疲れを癒していました。

はじめに

「乳製品」と聞いてどんなもの
が思い浮かぶでしょうか。身近な
ものとして、バター、チーズ、ヨー
グルトなどが挙げられます。これ
らの乳製品はさまざまな料理やお
菓子に利用され、国民の生活を
支える重要な品目となっています。
乳製品の原料となる生乳（※加



「輸入バターの成分検査の様子」写真協力：フォンテラジャパン

熱処理されて牛乳・乳製品にな
る前の乳）の需要は、牛乳向け
を中心に夏場は増加し、冬場
は減少します。一方で、生乳生
産量は、夏場は減少し、冬場
に増加します。これは、乳牛が暑
さに弱く、寒さに強いことによ
るものです。この結果、冬場か
ら春先にかけて生乳生産が牛乳
需要を上回ることとな

るため、保存性の高い脱
脂粉乳やバターなどの乳
製品を製造することで、
季節的な生乳需給のバラ
ンスを調整しています。
このように、乳製品は需
給調整弁としての重要な
役割を果たしています。

alicが輸入する

乳製品

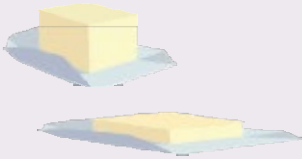
乳製品は、国民の食生
活を支える重要な品目で
あり、生乳需給に重要な
役割を果たしていますが、

【alicが輸入するバター】

alicが輸入し、売渡すバターは、
製菓・製パン業者などで利用され
る1つ25 kgのバラバターと呼ば
れるものが中心となっています。
最近では、街のケーキ屋さんなど
で利用されるような1 kgの小物
と呼ばれるバターの取り扱いも増
えています。

国内で生産される生乳
だけでは、乳製品の国
内消費量の全てを賄う
ことができません。こ
のため、alicでは、
WTO国際協定に定め
られたルールのもと、
毎年度、バターや脱脂
粉乳などの乳製品（指
定乳製品等）という）
の輸入及び売渡しを
行っています。また、
その輸入及び売渡しの
時期・量などについて
は、安価な乳製品の無

バターの種類

用途	業務用			家庭用
	工場向け (製菓、飲料等)	店舗向け (外食、製菓、製パン等)		— 料理、パン、菓子等
分類	バラ (国産／輸入)	小物 (輸入)	ポンド、シート等 (主に国産)	家庭用 (主に国産)
形状・賞味期限等	20kg～25kg／個 冷凍保存2～3年  (段ボール箱／個)	1～5kg／個 	450g(1ポンド)／個 冷蔵保存180日 	100g～225g／個 冷蔵保存180日 

*このほか食味（無塩バター、加塩バター、発酵バター）による種類分けがある。

資料：農林水産省「バターの種類」

秩序な輸入によって国産乳製品に悪影響が及ばないよう、調整して行っており、このような仕組みは国家貿易と呼ばれています。

日本の酪農家を守るために

alicでは、バターなどの輸入及び売渡しを行う際に生じる、売買差額を徴収しています。この売買差額は、日本の酪農家を守るために、乳製品の原料となる生乳を生産する酪農家（加工原料乳生産者）への経営安定対策に使われています。

輸入乳製品の安全確保のために

alicが輸入する指定乳製品



冷凍倉庫に保管されている輸入バター

等は、食品衛生法による国の検査などに加え、alicが定める規格を満たしているかどうかの検査を経て、輸入・売渡しが行われ、国内に流通されます。世界各国からのバターや脱脂粉乳などが輸入されるため、一定基準以上の品質が保持されるよう、alicでは、乳脂肪分、細菌数、水分量、大腸菌数などのさまざまな規格を設定し、検査により品質を厳しくチェックしています。

おわりに

生乳は保存が難しい生鮮品です。さらに、生乳生産量は天候などに大きく左右されます。このため、国内の酪農家への支援を継続的にを行い、生乳生産量を確保しつつ、国内に供給される乳製品の輸入量を調整する必要があります。alicは、これらの取り組みを今後も継続的にを行い、日本のおいしい牛乳が毎日安心して飲めるよう、引き続き日本国内の乳製品需給の安定に向けて取り組んでいきます。（畜産需給部）

コラム

～バターの製法などによる種類の違い～

「非発酵バター」：非発酵とは原料のクリームを発酵させずそのまま製造に使用しています。国産バターは非発酵バターが主流となっています。

「発酵バター」：発酵バターは原料のクリームを乳酸菌で発酵させたものが使われています。発酵のおかげで風味が良いのが特徴です。ヨーロッパのバターの主流はこの発酵バターです。近年では国内メーカーからも発酵バターが発売されています。

～食塩の有無～

「有塩バター」：塩分が加えられているタイプ。食卓にのぼる頻度が高い有塩バターは、塩分が風味を引き立たせるだけでなく、バターそのものの保存性も高めてくれます。

「無塩バター」：塩分が無いタイプ。塩分調整が自由に出来るため、料理やお菓子づくりなどさまざまな用途で使うことが出来ます。
(※)

※厚生労働省栄養表示基準により製品には「食塩不使用」と表記。

畜産の
いろいろ

鶏むね肉ってすごい！



鶏のむね肉（皮つき）

鶏むね肉の特徴

これは鶏のむね肉という部位を使って作られています。むね

スーパーやコンビニエンスストアなどで最近よく見かけるサラダチキン。手軽にそのまま食べられるだけでなく、料理に使えることもあって人気があります。

肉の特徴は柔らかく、脂肪が少ない部位で味も淡泊であっさりしています。淡泊といっても味が薄いわけではなく、グルタミン酸やイノシン酸などの旨味成分をしっかりと含んでいます。平成30年4月の国産価格（特売価格）は100gあたり60円とも肉の同94円と比べて安く、家計の強い味方といえます（「鶏肉の価格動向 全国の小売価格」alic調べ）。

鶏むね肉の栄養

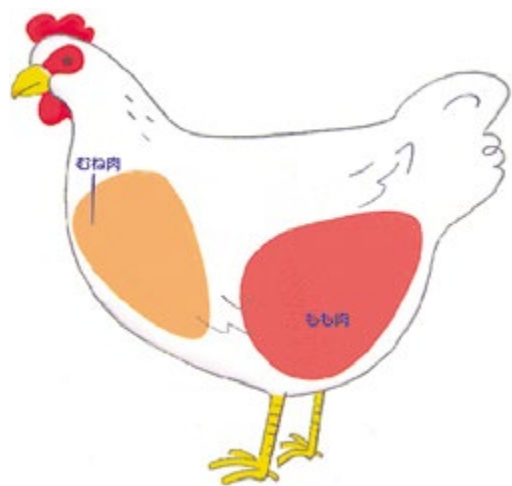
むね肉は、もも肉に比べると低カロリーにもかかわらず、たんぱく質が100gあたり22・3gとも肉の18・8gよりも多く含まれています。たんぱく質の摂取は筋肉の増加につながり、基礎代謝がアップし、脂肪が燃焼しやすい身体になります。また、渡り鳥の翼の付け根や、回遊魚の尾の付け根など、体の中でも活動量の多い部分に含まれて

いるイミダペプチドが、鶏の羽の付け根であるむね肉に100gあたり1223mgと豊富に含まれています（もも肉は同467mg）。イミダペプチドは、抗酸化（細胞の損傷や活性酸素を抑える）や疲労回復に効果があるとされ、1日100gの鶏むね肉を摂取すると体内に発生した活性酸素を除去し、日常生活の疲れを防止することができるとされています（産官学連携「疲労定量化及び抗疲労医薬・食品開発プロジェクト」）。さらに、脳の老化改善効果があることが判明し、将来認知症の発症を予防する食品として活用されることが期待されています（2014年農林水産研究成果10大トピックス）。

夏バテ予防にも期待

むね肉はパサパサ感が気になると言われる方がいらっしゃるかもしれませんが

が、そぎ切りにしたり、ヨーグルトに漬けたり、片栗粉をまぶすなど、ひと工夫すればおいしくいただけます。アスリートやダイエットをする人にはおなじみの鶏むね肉ですが、そうでない方々にとっても疲労回復や夏バテ予防対策として大いに期待できる食品といえるでしょう。



鶏のむね肉ともも肉の部位

alic (エーリック) 7月号 (No. 38)
2018年7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 <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

今話題の西郷どんは脂身の多い豚肉がことのほか好きだったと伝えられています。江戸時代の九州における豚肉食に関しては、当時旅をした文人の見聞が多く残っていて、さらに古い16世紀頃の記録にも九州では既に豚が飼われていたことが示されているそうです。

宮崎で口蹄疫を経験し、牛豚1頭もいなくなった地域で見事に復興を果たしたトップインタビューの香川さんは、将来に養豚という産業を残すため、若い農家の育成や地域の方々との連携に取り組み、次の世代が安心して養豚を継続できる環境を整えています。

脈々と世代を超えて受け継がれていく私たちの食文化。この陰には、こうした方々の努力があることに改めて想いを致すとともに、深く感謝する次第です。

<これからの予定>

◇ 2018年7月25日 (水)

alic セミナー

会場：当機構北館6階大会議室

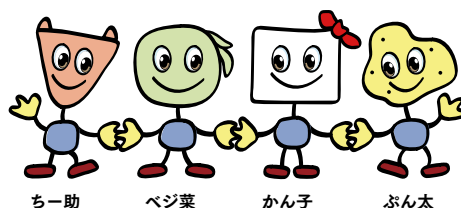
テーマ：和菓子産業の強みと弱み

(詳細は機構ホームページでご案内いたします)

◇ 2018年8月31日 (金)

野菜シンポジウム

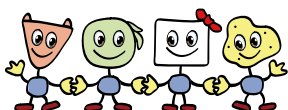
(詳細は機構ホームページでご案内いたします)



次号は2018年9月5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

