

alic

エーリック

2019

11

月号

第46号

□ トップインタビュー

食とどう向き合うか

～消費者団体の視点から～

一般社団法人 全国消費者団体連絡会 事務局長 浦郷 由季氏に聞く

□ 第一線から

農場HACCPで安全を確保し、

より高品質の和牛を生産

～(有)中林牧場～

alic

独立行政法人農畜産業振興機構

一般社団法人
全国消費者団体連絡会
事務局長 浦郷 由季氏に聞く

食とどう 向き合うか ～消費者団体の 視点から～



トップインタビュー

近年は高齢化、共働きや単身世帯が増加するなど生活スタイルが多様化していることを背景に食生活・食習慣が大きく変化しています。特定の時季のみに販売される季節商品である食品の廃棄もニュースとなる中で、私たちは食に対してどう向き合っていくべきか、食品の消費をどのように賢く行っていくべきかなどについて、消費者のくらしの向上のための活動を行っている一般社団法人全国消費者団体連絡会の

浦郷由季事務局長にお話を伺いました。



貴連絡会の沿革や組織概要を教えてください。

消費者団体の全国的な連絡組織として、11団体により1956年に設立されました。設立後しばらくの間は高度経済成長期であり、当時の消費者にとって関心が大きかったテーマが活動の中心でした。公共料金などが値上がりする中で物の価値問題や、工業化に伴い深刻化した公害問題への



主な活動内容を教えてください。

これまで消費者政策、環境・エネルギー、そして食の安全・表示の問題という3つを主なテーマとして、意見発信・提言や国の審議会への参画などを行っています。特に消費者

取組みに、主に軸足が置かれていたのです。

1990年代になると、より政策提言型の運動に転換し、消費者保護のための関連法制の制定、消費者庁の創設などに力を尽くしました。その時期に地方の消費者団体も会員に迎えて組織整備を進め、2013年には一般社団法人として法人格も取得しました。現在、全国及び地域レベルの消費者団体やNPOなど計48団体が会員となっており、消費者の権利の実現とくらしの向上などを目的として活動しています。

政策は主要なテーマであり、地方消費者行政については、プロジェクトを作り、都道府県調査やシンポジウムの開催などを実施しています。また、行政や専門家、事業者などとのネットワーキングもすすめています。

今後に向けては、消費者運動をもっと若い世代にも広げていく必要があります。そのためにはNPOなど、現場に密着した活動に取り組んでいる団体と連携することも考えています。連絡組織としての性格上、個々の会員団体の活動内容に立ち入ることに限界もありますが、課題を共有しながら、消費者運動の発展を目指したいと思います。

国際的な消費者運動との連携も進めており、当連絡会は国際消費者機構（CII）（※1）の正会員となっています。今年は4年に1度のCIIの世界大会が、「デジタル時代における消費者保護」とのテ

マでポルトガルで開催されました。同じく今年、日本で開催されたG20消費者政策国際会合にもオブザーバーとして参加し、各国の政策や課題を共有することができました。

（※1）各国消費者団体の連合組織。消費者問題解決のための国際協力を目的としており、現在100か国以上200を超える団体が加入している。



浦郷事務局長とスタッフの皆様

Q 食品分野では、表示の問題に力を入れてきているとのことですが、その状況について教えてください。

残留農薬や異物混入などが社会問題となった一時期と異なり、近年は食品の安全性自体は確保されるようになったこともあって、食に関する活動の焦点は表示関係に置かれるようになってきました。加工食品の原料原産地表示の導入などをめぐって、行政との間で活発な議論を交わしていた時期もあります。ただ、2017年に自分が事務局長となって以降は、それほど大きな論点はなくなってきている印象です。

そうした中で、現在は食品添加物の表示制度に関する消費者庁の検討会に参加しています。容器包装のラベルにはスペースに限りがあるので、商品に関する情報を何から何まで記載するのは現実的でないことは当然です。安全に関

わる表示項目についてはスペースを十分に確保し、その他の表示項目とのバランスを考えることが、制度設計に当たり大事だということを会として確認しています。

Q 食品の表示においては、どの程度の情報が消費者に提供されるべきだとお考えでしょうか。

表示を行うためには事業者に対応にコストがかかり、それが消費者に転嫁されることにもなる点は、もちろん理解しています。また、一口に消費者と言っても、アレルギー物質を含めた安全性に関わるものを別とすれば個人々人によって求める情報は異なります。

消費者にとつての「知る権利」や「選択の自由」を強調すれば、できるだけ詳細な情報が網羅されるべきということになり、現にそのような主張もなされます。個人的に

は、容器包装に記載されていない事項であっても、消費者からの照会に対して事業者側からきちんと開示がなされ、情報の入手が阻害されない状況が整っていることが重要ではないかと考えます。

Q 現在の食料事情や食生活のあり方、その中で消費者としての私たちが心がけるべきことについてはいかがでしょうか。

いまの日本では、食品ロスが問題となるくらい食べ物は量的には足りており、消費者の選択の幅も広がっています。そこにインターネットも含めた情報の過多が生じ、消費行動がトレンド情報に振り回される状況が生じているように思われます。その時々で短期的なブームとなる食品に加え、季節のイベントを利用した商品の販売戦略がとられる中で、消費者も賢明に向き合う必要があるでしょう。事

業者側からすれば、消費者が求めるから販売しているというのですが、毎年クリスマスケーキや恵方巻などが大量に売れ残っている光景には心が痛みます。

健康志向が強まっているのも確かですが、一方で、食品の安全性に関する基本的な理解は行き届いていない面も感じます。例えば、農薬や添加物には使用基準が定められており、流通している食品はそれを満たしているのですが、これらを気にする消費者は多いです。消費者教育ないし食育をもっと進め、リテラシーを高めていく必要があるでしょう。そのような情報を、私たちももっと消費者に伝えられたらと思っています。むしろ店頭で購入する段階では安全な食品が、自宅での保存・調理の過程で衛生管理を怠ることや食中毒などの原因となることもあるといった点について、認識が必要と考えます。

Q 消費者に向けた食育をどのように進めていくのが良いでしょうか。

健康な生活を送る上では様々な食材からなるバランスの良い食事を、適度な分量で摂取するのが大前提であると考えます。こうした点に加え、先ほども述べたような食品のリスク管理についての基本的な理解を促進していくことが重要で、このために私たちも学習会を開催して普及に努めています。当連絡会だけの取組みでは限界もあるので、様々な機関・団体との連携を進めていきたいと考えます。

周囲に食料がありあふれている状況の中で、個人が食に關して真剣に向き合う機会は少なくなっているのではないかと思います。私自身もそうですが、農業の生産現場から遠い場所で育つと、農作物が

どのように作られるのか、家畜がどのように育つのかについて実感として分かりません。当たり前のように食卓に上がる食べ物も、様々な過程を経て届けられているということを理解する機会を設けることが必要でしょう。

Q 国産農畜産物や、その生産現場に求めることを教えてください。

加工食品の原料や家畜の飼料などを含め、日本は食料の供給を輸入に頼っている部分が大きいと思います。今後、世界的に人口が増加し気候変動の影響も生じる中で食料の安定的な供給を図るためには国内の農畜産業を維持していくことが重要だと考えます。しかし、それは長期的な世界の食料需給の中での話であり、消費者が当然に国産を求めているということとは違います。価格面も含めて考えれ

トップインタビュー

02 食とどう向き合うか
～消費者団体の視点から～

一般社団法人 全国消費者団体連絡会
事務局長 浦郷 由季 氏に聞く

第一線から

06 農場 HACCP で安全を確保し、
より高品質の和牛を生産
～(有)中林牧場～

レポート

08 中国における酪農・乳製品需給の
現状と見通し

10 チーズの輸出拡大に期待する
メキシコの酪農・乳業

業務関連情報

12 日本の砂糖を支えるために

alic から

14 消費者代表の方々との意見交換会を開催
～砂糖の正しい知識の普及について～
alic フェイスブックより

まめ知識

17 出来立てを楽しもう！
タピオカ風団子の作り方

ば、すべて地産地消であれば良いということでもなく、例えば外食・中食では輸入品でかまわないとする人の方が多いのではないのでしょうか。生産者も、国産であれば「安全・安心」だから消費者が求めてくれると考えるのではなく、それを科学的・客観的に裏打ちしてもらいたいと考えます。GAPや農場HACCPといった制度を利用して生産管

Q

貴連絡会の今後の方向性について教えてください。

理をしていることをもって、具体的に消費者にアピールしていくことが望まれます。どの消費者団体も、構成員の高齢化という課題を抱えています。特に若い世代の関心を引き付けることをねらいに、SNSを活用して幅広く



一般社団法人
全国消費者団体連絡会事務局長

浦郷 由季氏

神奈川大学経済学部卒業。
7年間の会社勤めの後、専業主婦として子育てをしながら生協の活動に関わる。

2009年 生活協同組合ユーコープ 理事

2013年 日本生活協同組合連合会 理事

2017年 全国消費者団体連絡会 事務局長

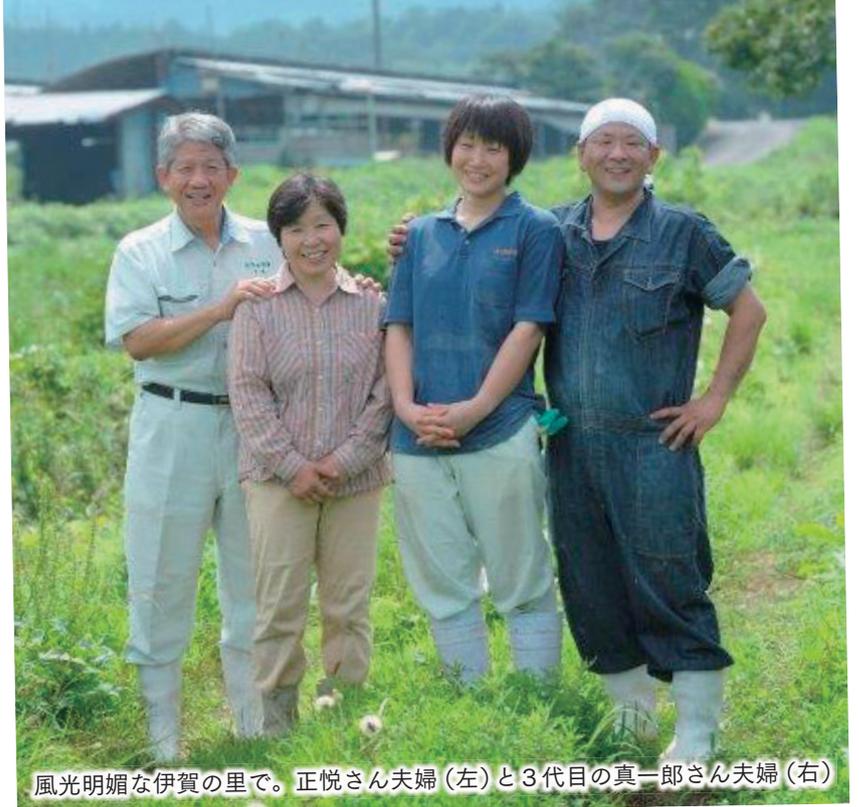
一般の消費者に情報発信できるように試行錯誤しています。今後も行政や事業者サイドをはじめとする様々な関係者

とも連携をとり、日々アンテナを高く張って活動していきたいと思えます。

農場HACCP (※1)で安全を確保し、 より高品質の和牛を生産 ～(有)中林牧場～



伊賀牛
生産地域
の位置



風光明媚な伊賀の里で。正悦さん夫婦(左)と3代目の真一郎さん夫婦(右)

皆さんは伊賀牛をご存知ですか？伊賀産肉牛生産振興協議会の会員農家31戸が、最終飼育地と最終肥育地が伊賀地域（伊賀市・名張市）でかつ12か月以上肥育して出荷される黒毛和種の未經産牛で、年間出荷頭数約1200頭、その8割が地元で消費されるといふ希少な牛肉です。

(有)中林牧場は、伊賀市で長年にわたり高品質な伊賀牛の生産に尽力するとともに、和牛子牛の産地である宮崎県児湯郡に30年前に支場を開設して繁殖経営も開始しました。児湯支場で子牛生産、伊賀本社農場で伊賀牛肥育を複合的に行う経営スタイルを確立し、両地域にまたがるリーダーとして活躍しています。

(※1) 農場の衛生管理向上により畜産物の安全を確保するため、管理ポイントを設定、監視・記録の継続実施によって、農場段階で危害要因をコントロールする手法

健康で高品質の伊賀牛を

代表の正悦まさよしさんは伊賀牛生産農家の2代目として昭和41年に就農

して以来、伊賀牛生産に携わってきました。

伊賀牛の大半は、農家の庭先で地域の精肉店と生体取引されます。中林牧場の牛は、地域の平均より常に1頭当たり10万円ほど高値で取引されます。父親の代からの信頼関係に加え、店で販売される牛肉を必ず自身でも食べて確認し、さらに消費者の意見も取り入れて飼料の配合を変えるなどの努力を重ねてきた結果です。



伊賀産肉牛共進会では最高賞の名誉賞をたびたび受賞

しかし、何より大事なものは牛を健康に育てることだと正悦さんは言います。体型や四肢を見て健康な子牛を選び、肥育中は牛がぐっすり眠れる環境を作るなどし、たくさん食べて健康的に太る牛を育てるよう努めています。

和牛繁殖農場として

初の農場H A C C P 認証

平成22年に宮崎県で発生した口蹄疫では、発生の中心地であった児湯地域全体で牛の殺処分が実施され、中林牧場の児湯支場でも感染牛は出なかったものの全頭殺処分されました。

正悦さんは一度は支場をたたもうと考えましたが、従業員から「再建させてほしい」との声が挙がり、やり直すなら世間にはない安全・安心な取り組みをと従業員と話し合い、牛白血病などの病気がない農場にすることと農場H A C C P を導入することを決めました。

農場H A C C P 取得の準備には半年ほど要し、平成26年10月に児湯支場は和牛繁殖農場として国内

初の認証農場となりました。取得後、農場全体の意識が変わり、小さなことでも問題発生時にはすぐに従業員と会議を行うようになり、問題解決する土壌ができました。

たとえばこんなエピソードがあります。児湯支場に導入する牛が夜、到着しました。受け入れ後はまず獣医師が予防接種をしますが、牛の体内に注射針が残留するのを防ぐため針の使用状況を記録した際、1本の紛失に気付き、夜中まで探しました。この後、正悦さんと従業員とで話し合い、再発防止のために牛の受け入れは明る



児湯支場で正悦さん（前列左）と従業員の皆さん

い日中に行つて、接種には必ず立ち会うと決めました。

「中林牧場にとつて口蹄疫の発生は悪いことばかりではなかった。」と正悦さんは言います。経営者の自分と従業員との風通しがよくなり、双方が納得して和牛生産に携われるようになりました。

現在は、本社農場でも農場H A C C P 認証を取得し、児湯支場ではJ G A P（※2）も取得しています。

（※2）食の安全や環境保全、労働安全等に取り組み農場に与えられる認証で、農林水産省が導入を推奨する農業生産工程管理手法の1つ。

和牛の増頭に貢献するために

平成27年度には国やa i l i c の事業を活用し、本社農場に畜舎を新設して繁殖雌牛を100頭増頭し、さらに作業の効率化を図るため堆肥処理の機械も導入しました。同時に、肥育途中にある未經産の伊賀牛から採取・作製した受精卵を近隣酪農家の乳牛に移植して和牛子牛を生産し、雌子牛は本



伊賀本社農場に新設した畜舎。作業するのは真一郎さん夫婦

社農場の素牛（肥育牛として飼養される前の生後6〜12か月の子牛）にする取り組みも始めました。これは、未經産牛を肥育する伊賀牛生産者としても、口蹄疫以降、繁殖雌牛の減少により和牛の飼養頭数が低迷する中、少しでも和牛の頭数増加に貢献したいと始めたものです。

自社の経営だけでなく、日本の和牛生産全体に思いを巡らせる中林牧場は、今後も日本の畜産業を支える存在であり続けます。

（畜産振興部）

中国における酪農・乳製品需給の現状と見通し

調査情報部 寺西 梨衣



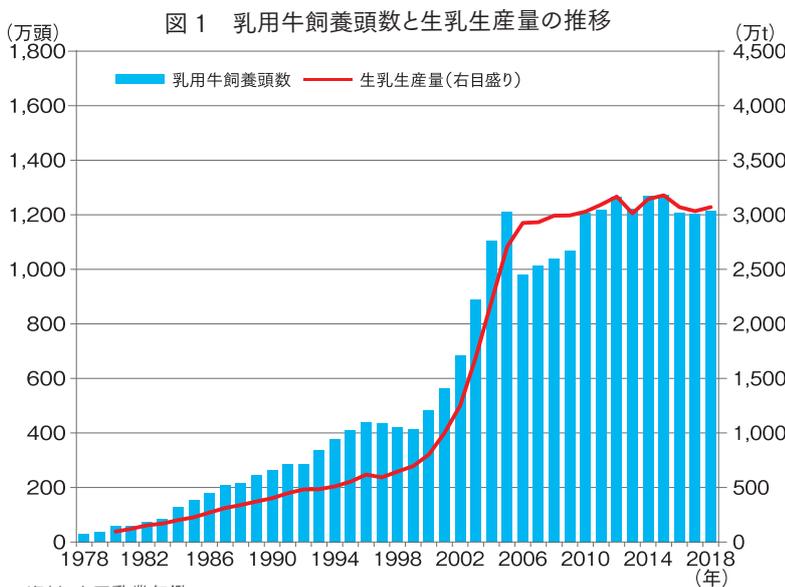
スーパーマーケットでの乳製品(冷蔵ヨーグルト)販売の様子。多くの商品が陳列されている。なお、中国でヨーグルトといえば「飲む」ヨーグルトを指し、「食べる」タイプは少ない。



常温販売の様子。中国ではヨーグルトも牛乳も常温で保存できるものが多く販売されている。手前はヨーグルト、奥は箱入り牛乳。

今回は、このよ

中国では、経済発展による生活水準の向上により乳製品の消費が急速に増加しています。消費の85%は牛乳やヨーグルトなどの飲用乳で、朝食やおやつなどとして日常的に消費されています。ここ数年の間にさまざまな商品が開発されており、今年5月の北京取材には、スーパーマーケットやコンビニエンスストアには驚くほど多くの乳製品が並んでいました。また、チーズやバターについても、ピザなどの外食や菓子パンの普及により消費が増加しています。さらに、2016年から「二人っ子政策」が廃止されたため、粉ミルク(幼児用調製粉乳)の消費も急増しています。



資料: 中国乳業年鑑
 注1: 飼養頭数は2006年以降、国家統計局の発表を基にALICが推計。
 2: 生乳生産量は2017年以降国家統計局。

うに急速に変化する中国の乳製品消費を支える酪農や乳製品生産について紹介します。

生乳生産量は2000年以降4倍に増加

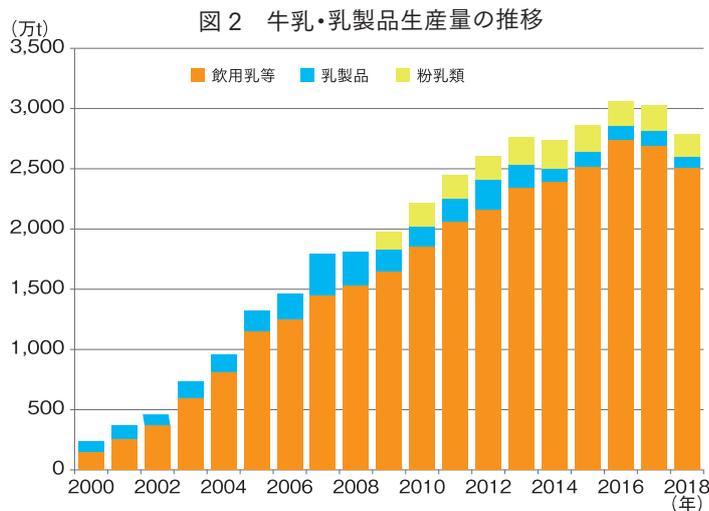
中国の酪農業は、冷涼な気候で牛の飼養に適する北部を中心に発達してきました。近年はヨ



イスラエルから導入した機械で1日3回搾乳している。



北京市近郊の酪農家。牛にとって快適な環境を保つため、牛舎には大型扇風機が備え付けられている。



資料：中国乳業年鑑、2017年以降は国家統計局

注1：「飲用乳等」は牛乳およびヨーグルト。「乳製品」はバター、チーズなどであり、2008年までは粉乳類(全粉乳、粉ミルクなど)が含まれる。

注2：粉乳類の調査は2009年から開始。

ロップヤオセアニアなどの酪農先進国から牛や機械などを導入することで、乳製品の原料である生乳の生産量は2000年と比べて約4倍に増加しています(図1)。

増加を続ける乳製品輸入

国内で生産する牛乳・乳製品の9割以上は飲用乳などで、1割弱が粉ミルクなどの原料となる全

粉乳(生乳から水分を除去して粉末状にしたもの)です。チーズやバターは生産技術が十分でないことや輸入品の方が安いことから、国内ではほとんど生産されていません。特に飲用乳などは生乳以上の勢いで生産量が増加しており、2000年と比べて19倍になりました(図2)。

国産原料の不足分や国内生産が難しい製品については、輸入品で賄っています。

2016年以降のこの3年間の状況を見ると、全粉乳は供給量の約3割を輸入に依存しており、輸入量は毎年10%程度増加しています。特に消費が増加しているヨーグルトの輸入は約4倍にまで増加しました。また、粉ミルクについては、高品質な輸入品の人気が高いうえに「一人っ子政策」が廃止されたことにより、

輸入量は毎年30%程度増加しています。チーズやバターも毎年5%以上増加しており、2018年の総輸入量は264万tでした。

勢いは落ち着くものの今後も輸入は増加する見込み

このように、数年間で大きく状況が変化してきましたが、まだ経済発展の余地がある農村部を中心に、今後も牛乳・乳製品の消費は伸びていくと考えられています。一方で、生産コストの上昇や環境規制などに対応できなかった中小規模の酪農家の廃業が進んでいます。今後は、飼養技術の向上や規模拡大に伴う効率化により生乳生産量は増加する見込みですが、需要の増加を満たすには十分でないと考えられています。このため、今後とも数年は輸入増が続くと見込まれています。

中国は巨大な人口を抱えており、日本を含めた世界の乳製品需給や価格に大きな影響を及ぼす可能性があります。引き続き動向を見ていく必要があるでしょう。

チーズの輸出拡大に期待する メキシコの酪農・乳業

調査情報部 野田 圭介



知られざるメキシコ伝統チーズ

スイスのラクレットチーズやオランダのゴードチーズなど、チーズといえばヨーロッパの国々をイメージされる方も多いのではないだろうか。しかし、チーズはメキシコでも重要な食材の一つとして古くから親しまれ、メキシコを代表する料理の一つでもあるタコスに挟んだり、肉



写真1 現地の市場で常温販売されるオアハカチーズ

料理に添えたりと、今日のメキシコ料理にも欠かせない存在となっています。

メキシコでは特色あるチーズ作りも盛んに行われており、例えばパネラチーズやオアハカチーズは、どちらもメキシコを代表する伝統チーズです。いずれも熟成期間を持たせず、淡泊な味わいで、特に、南部の小規模・零細酪農家を中心に生産されてきたオアハカチーズは、細く伸ばしたものを毛糸玉状に丸めるというユニークな製法で生産されており、その食感も日本でもスナック感覚で消費されている「割いて食べるチーズ（ストリングチーズ）」にも似ているといわれています（写真1）。

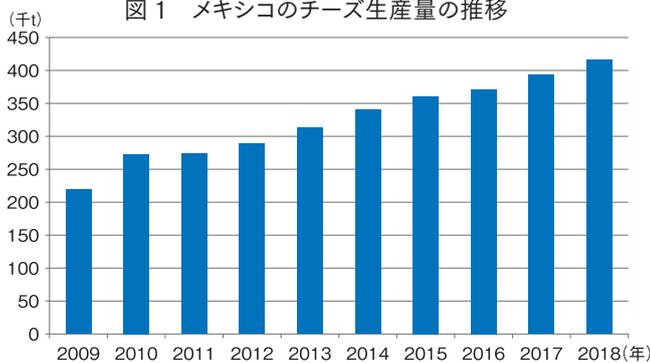
本稿では、チーズを中心に、メキシコの酪農・乳業の現状を報告します。

生産量は増加傾向で推移

メキシコの1人当たり年間チーズ消費量は4.0kgであり、2.4kgの日本を大幅に

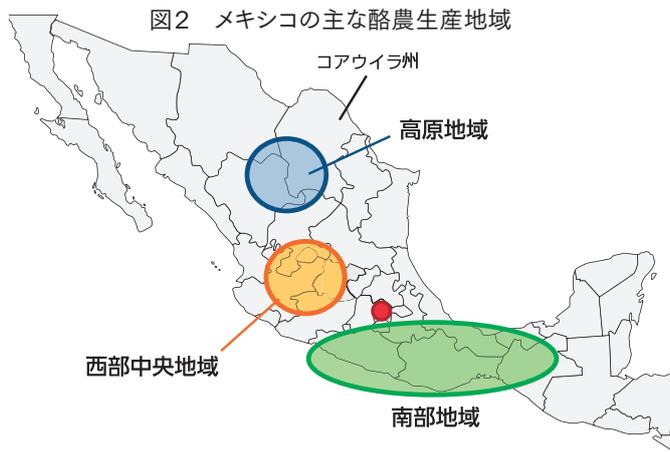
上回っています。国産チーズのほとんどは国内で消費され、不足分を輸入で補っています。また、牛乳・乳製品市場では飲用乳に次ぐ高付加価値商品であることから、乳業メーカーにとってもチーズは重要品目の一つに位置付けられています。近年は、中間所得層の増加を背景とする消費量の増加から増産傾向にあります（図1）。

図1 メキシコのチーズ生産量の推移



資料:メキシコ農牧漁業情報局 (SIAP)
注:2018年は暫定値。

北部には大規模酪農場も
メキシコでは近年、チーズの原



料となる生乳の生産量も増加傾向にあります。国内酪農家のうち9割を占める小規模経営体は南部地域を中心に分布していますが、西部中央地域や北部の高原地域には比較的大規模な経営体も多く、大手乳業メーカーの生乳調達を支えています（図2）。

現地調査ではメキシコ第2位の生乳生産州で、近年一大酪農地帯に成長している高原地域のコアウイラ州の超大規模酪農場を訪れま



写真2 農場管理者のイグナシオ氏



写真3 80頭収容のロータリーパーラー

図3 ララ社のチーズ製造能力

種類	製造能力 (t/月)
パネラチーズ	2,528
カッテージチーズ	280
オアハカチーズ	504
チワワチーズ	844
合計	4,156

資料：ララ社からの聞き取り

した。調査した超大規模酪農場では1万7000頭の搾乳牛を含む合計3万3000頭を飼養しており、80頭を収容するロータリーパーラー（回転式搾乳施設）3基は24時間稼働しているとのことでした（写真2、3）。

乳業メーカーは輸出拡大に期待

同州に本社を構えるララ社は、飲用乳では第1位、チーズでは第2位の市場シェアを誇り、メキシコにおける大手乳業メーカーの一



写真4 ララ社が製造・販売するさまざまなチーズ商品

つに数えられます。もともとは、地元の酪農家が組織した酪農協でしたが、今日では米国やブラジルにも工場を所有する大手となっています（図3、写真4）。

このような大手乳業メーカーは現在、オアハカチーズをはじめとする伝統的特産チーズで差別化を図ることができると考え、輸出への関心を高めています。メキシコ料理が国際的にも認知度を上げていく中、現地業界関係者からは、TPP11加盟国の中でも高価格販売が期待できる日本市場に期待を抱いている様子がうかがわれました。

日本の砂糖を支える ために

業務関連情報

1 はじめに

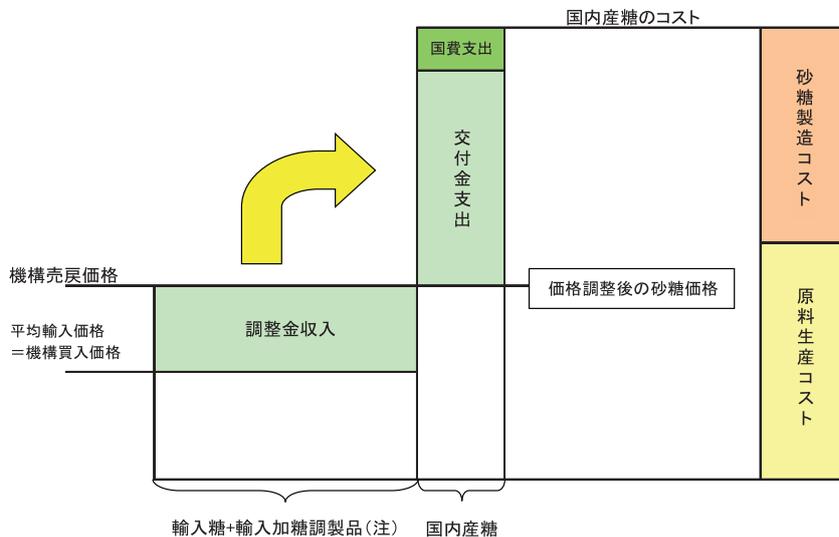
2018年12月30日に環太平洋パートナーシップに関する包括的及び先進的な協定（TPP11協定）が発効したことに伴い、日本の砂糖を支える仕組みである「糖価調整制度の対象に「輸入加糖調製品」が追加されました。

そもそも、糖価調整制度とは、どのような制度でしょうか。

砂糖の原料のうちさとうきびは、台風常襲地帯である沖縄県や鹿児島県の南西諸島において、自然災害に強く、地域の経済・社会を支える他に代わるものがない重要な作物です。もう一つの原料であるてん菜は、日本の食料を支える北海道の畑作で重要となる輪作体系を維持するために欠かすことのできない作物です。これらを原料として製造される国内産糖（甘しや糖・てん菜糖）は、日本の食料自給に欠かせないものです。

一方、国内産糖の価格と、輸入粗糖を原料として製造された砂糖の価格には大きな差があり、仮に海外の安価な砂糖が日本に大量に

図1 砂糖に係る制度の基本的な考え方



注:TPP11協定の発効に伴い、制度の対象に追加

流入すると、砂糖の安定供給に影響するおそれがあります。こうしたことから、alicは、砂糖及びでん粉の価格調整に関する法律（糖価調整法）に基づき、輸入糖から調整金を徴収し、これを財源として生産者の原料生産コストと国

内産糖製造事業者の製造コストのうち販売収入をもって賄えない部分に対して交付金を交付するといふ価格調整を通じて、砂糖の安定供給を図っており、今回、この制度の対象に輸入加糖調製品が追加されたものです(図1)。

2 輸入加糖調製品とは

「輸入加糖調製品」とは、「輸入」、「加糖」、「調製品」の3つの言葉に分解して考えると分かりやすいと思います。

「加糖」とは砂糖を加えたもの、「調製品」とは複数の原料を混合したものであることから、「加糖調製品」とは、砂糖以外の原料（ココア、乳製品、豆類、コーヒー、塩など）に砂糖を加えて混合したものです。

輸入加糖調製品は、それ自体に多くの砂糖を含んでいることから、砂糖との競合性が高くなって

図2 輸入加糖調製品の種類と主な用途

種類	砂糖以外の主な原料	主な用途
ココア調製品 	ココア粉、カカオマス	チョコレート菓子 飲料
調整した豆 (加糖餡) 	小豆、いんげん豆	和菓子
コーヒー調製品 	インスタントコーヒー	飲料、アメ菓子
粉乳調製品 	全脂粉乳、脱脂粉乳	コーヒー飲料 アイスクリーム
その他調製品 	ソルビトール、デキストリン、 マルチトール、塩	水産練り製品、 菓子、佃煮

います。
また、輸入糖と比較してより安
価に輸入できることから、平成2
年の輸入自由化以降、輸入量は右
肩上がりです（図2、
図3）。

11協定の発効に合わせて、a i i
c が輸入加糖調製品からも調整金
を徴収（関税割当枠分を除く）し、
これを財源として国内産糖への支
援に充当することなどを通じて、
国内で生産される砂糖の競争力を
強化し、制度の安定的な運営を図

3 さとうきび・てん菜生産者などの経営安定のために

TPP 11協定にお
いて、輸入加糖調製
品について、協定加
盟国に対し新たに一
定の関税割当枠（低
関税又は無税）が設
定され、より安価な
輸入加糖調製品が一
層流入すること、
さらなる砂糖の需要
減退や、輸入糖の減
少に伴う調整金の減
収により日本の砂糖
の安定供給を支えき
れないおそれも懸念
されました。

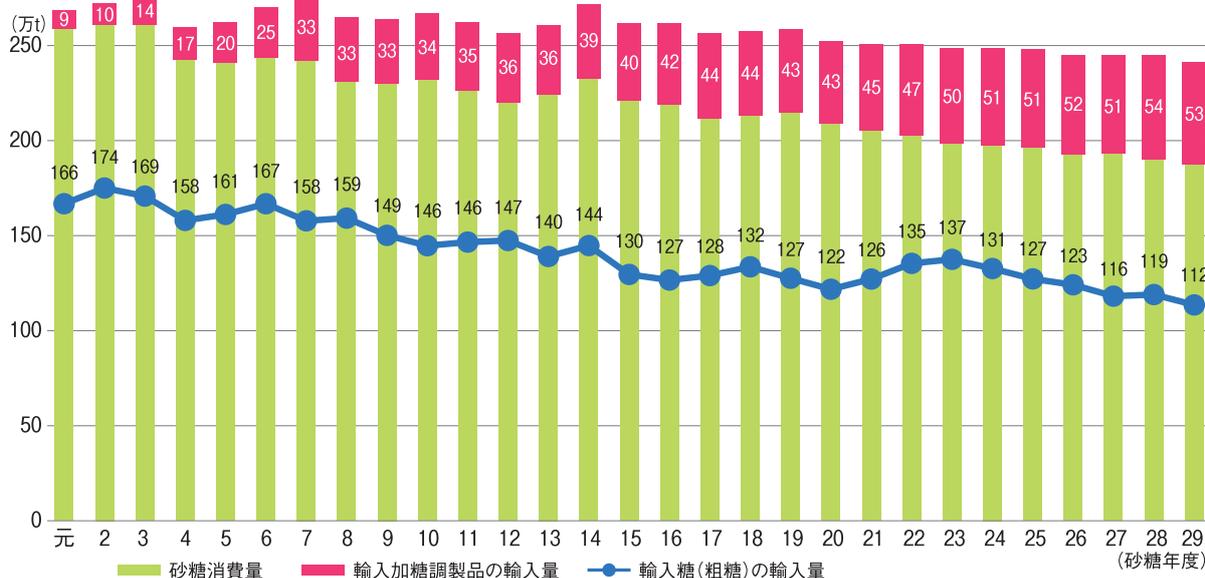
り、これによりさ
とうきび・てん菜
の持続的な生産基
盤を確保すること
を可能とするよう
な糖価調整法の改
正が行われました。

4 おわりに

輸入加糖調製品
からの調整金の徴
収が開始されてか
ら、もうすぐ1年
が経過します。関
係者のご理解・ご
協力に対し感謝申
し上げるとともに
、国民の皆さん
もチョコレートな
どを食べたとき
は、砂糖の制度の
ことを思い起し
ていただけると幸
いです。

（特産調整部）

図3 砂糖消費量、輸入加糖調製品の輸入量及び輸入糖（粗糖）の輸入量



資料：「糖価調整法の改正について（平成 29 年 9 月）（農林水産省）」及び「砂糖及び異性化糖の需給見通し（農林水産省）」より alic 作成。

注：砂糖年度とは、当年10月から翌年9月。

消費者代表の方々と意見交換会を開催 砂糖の正しい知識の普及について

alicでは、消費者の方々に農畜産業とその関連産業の現状やalicの業務を理解していただくとともに、伺ったご意見を今後の業務の参考とするため、消費者の方々との意見交換会を毎年度実

施しています。

今回は、消費者にとって身近な食材である砂糖について、正しい知識の普及の取り組み「ありが糖運動（※）」に参画している企業



株式会社虎屋 御殿場工場

における現地視察と意見交換を実施することにより、砂糖を使った菓子の製造技術や品質、産地との関わり、普及活動などを紹介し、消費者代表の方々に砂糖に関する理解を深めてもらうことを目的に、9/10（金）に静岡県にある（株）虎屋 御殿場工場で開催しました。

（※）農林水産省が運営する砂糖の需要拡大を応援する総合的情報サイト。



製館ラインを見学中、窯からあんこが取り出される瞬間には歓声があがりました。

最初に小林工場長と資材部の方の案内で工場見学を行いました。虎屋御殿場工場は、1978年に羊羹と餡の専門工場としてスタートし、その後、生産量増大に対応するため1993年に現在の施設となり、同社の主力工場となっています。また、商品開発や品質管理

などを行う総合研究所が隣接しています。工場見学では、製館ラインで実際に餡を炊いている様子を見ながら、良い餡を作るうえでの原材料の重要性を理解しました。特に黒砂糖については、癖がなくコクのある味わいが特徴とされる沖縄県西表島産のものにこだわって使っていることなどを説明していただきました。

意見交換会では、alicから



原材料の砂糖や小豆について説明される小林工場長



会の冒頭であいさつをする近藤副理事長

近藤副理事長のあいさつの後、田口特産調整部長から国内の砂糖生産に対する支援の仕組みについて、(株)虎屋星野資材部長から同社で使用する製品原材料としての砂糖について、三井製糖(株)東部営業部高橋営業1課長から製糖企業として消費者に知ってもらいたい砂糖に関する知識について、農林水産省宮部地域作物課課長補佐から「ありが糖運動」について、それぞれ説明がありました。

星野部長は、砂糖をはじめとする和菓子の原材料の産地との関わりについて「生産者は作ったもの行く先が見えるとモチベーションが上がります、品質の向上にもつな

がるため、地元のマラソン大会でランナーに羊羹を配るなどして産地のPRなどにも努めてきた。良質な原材料を安定的に確保するためにも今後も担い手の育成や産地の活性化に取り組んでいきたい。」と話されました。

また、高橋課長からは、砂糖には上白糖やグラニュー糖、三温糖などさまざまな種類があり、それぞれに適した使い方があることの説明があり、参加者から「種類によつて味の違

い

までであると
は知らな
かった。」
との感想が
ありました。

宮部課長
補佐から
は、砂糖の
消費が年間
3万tずつ
減少する中
で、砂糖に
対する正し
い知識の普



砂糖にはさまざまな種類があり製品によって使い分けています。

及のために立ち上げた「ありが糖運動」の取り組みについて説明がありました。参加者からは「ありが糖運動で特に力を入れている商品はあるか?」「海外向けは和菓子に限定した情報発信なのか?」といった質問が挙がり、「ありが糖運動は特定の商品に限定せず、砂糖を用いたスイーツ全般や飲料も含めた製品の情報発信をし、需要拡大を図りたい。」との回答がありました。

機構の業務
についても「砂糖の原料を輸入に頼らざるを得ない現状と国内の生産者を守る調整金の必要性も理解できた。」

「砂糖の価格が安定しているという点について、本日の会を通じて改めて気付くこ



多くの質問や感想が挙がった活発な意見交換会でした。

とができました。」といった意見をいただきました。

また、全体を通して「国が砂糖の生産をサポートし、企業が砂糖を使用した製品を作り、消費者が喜びを得る。今回の会はその立場の意見を聞くことができた有意義なものだった。」との感想をいただくなど、大変活発で有意義な意見交換会となりました。

alicでは平成30年8月からフェイスブックを開設し、皆さまにalicを身近に感じていただけるよう、農畜産物の豆知識や、イベント、生産現場、alicの業務などに関するさまざまな情報を随時発信しています。

今回は、これまでの投稿の中から反響が大きかったルビーチョコレートに関する記事を紹介します。

alicフェイスブック URL：
<https://www.facebook.com/alicjapan/>

「ルビーチョコレート」から見る日EU経済連携協定

2019年2月1日投稿

「ルビーチョコレート」は、着色料を使わず、カカオ豆から明るく華やかなピンク色を引き出したチョコレートで、ダーク、ミルク、ホワイトに次ぐ「第4のチョコレート」とも呼ばれています。

開発元は欧州のチョコレート会社ですが、ルビーチョコレートを使用了商品は昨年、世界に先駆け日本で発売されました。発売先に日本を選んだ理由の1つに、品質に厳しい日本の消費者に受け入れられれば、世界で通用するとの認識があるようです。これを違う視点で考えると、私たちに馴染みのある日本のお菓子がEU市場でも受け入れられる余地が十分にあると捉えることができます。

本年2月1日に発効した日EU経済連携協定では、お菓子を無税でEUに輸出できるようになるため、日本のお菓子輸出のさらなる拡大が期待されます。

「砂糖類・でん粉情報」2019年1月号では、EUの菓子産業の現状と消費のトレンドについてご紹介しておりますので、ご覧ください。

https://www.alic.go.jp/johos-joho07_001889.html



華やかなピンク色のルビーチョコレート



ルビーチョコレートを使用した商品



ルビーチョコレートを使用したケーキ



ルビーチョコレートを使用したチョコレート細工

まめ知識

出来立てを楽しもう！ タピオカ風団子の作り方

平成の初めに大ブームが起き、昨年ごろから人気が再燃しているタピオカ。モチモチ、つるつるとした独特の食感、時代が移り変わっても、人の心を惹きつける何かがあるのでしよう。

しかし、このブームがもし過ぎ去ってしまったら、『お店にタピオカが売ってない！』なんてことが起こり得ます。そんな「もしも」に備え、alicが真面目に代替策を考えました。

ということでは今回は思い立つたらずく作れる、「タピオカ風」団子の作り方を紹介します。

■タピオカとは

皆さんが目にするタピオカは、東南アジアや南米などで栽培されているキャッサバ（いも）から作られたでん粉を粒状に加工したもので、タピオカパールとも呼ばれています。わが国では工作糊や接

着剤など工業用途としての需要が高いこともあり、粉末状のタピオカでん粉の方がタピオカパールよりもはるかに多く流通しています。

■作ってみよう！

タピオカが手に入らなくても、他のでん粉を代用し、次の4つの材料で「タピオカのような団子」は作れます。

【材料】（分量は2人分）	
・片栗粉	20g
・コーンスターチ	10g
・牛乳	40g
・砂糖	5g

- ① すべての材料を混ぜ合わせ、その後、鍋に入れ、とろ火にかけて木べらなどで混ぜながら加熱します。
- ② 全体がもちのような強い粘



写真1

りが出てきたら火を止め、ひとまとめにします（写真1）。

- ③ 粗熱が取れたら、小豆くらいの大きさにちぎり丸めます（写真2）。



写真2

- ④ 沸騰したお湯に③を入れ、弱火で10分ほど茹でたらザルに取り、流水で冷まします。

⑤ ある程度冷めたら水気を切り、好きな飲み物に入れてお召し上がりください（写真3）。



写真3

■賞味期限は1時間!?

出来立てでは見た目も食感もまるでタピオカそのものです。しかし、時間が経つとどうしても、でん粉の老化（水分を吸収する前の状態に戻ろうとする現象）が進み、ボソボソとした食感になってしまいます。独特の食感が最も堪能できる1時間以内に食べきってください。

alic (エーリック) 11月号 (No. 46)
2019年11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)
F A X 03-3582-3397
U R L <https://www.alic.go.jp/>
製本/印刷 山口北州印刷 (株)

※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

いつも健康的で^{はつらつ}澁漙としている人を見ると「あの人は日頃
どんなものを食べているのだろう。」と思うことがあります。
食は人が生きていくための源であり、人をかたち作る重要な
要素だという認識があるからなのだと思います。同様に、国
産農畜産物の安定供給を図るというalicの使命が、皆さま
の健全な食生活に不可欠であることを肝に銘じながら、業
務に尽力したいと考えます。

そしてこの広報誌も皆さまからの声が源となっています。
内容の向上を図る上でも、御意見、御要望、御感想は欠かせ
ません。前号に同封したアンケートはalicのHPにも掲載し
ておりますので、皆さまの忌憚のない声をお寄せください。
宜しく願いいたします。

○アンケート掲載ページ

<http://www.alic.go.jp/content/001167810.pdf>

〈これからの予定〉

◇2019年11月18日(月)～22日(金)

農林水産省「消費者の部屋」

農林水産省北別館1F(千代田区霞が関1-2--1)

「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～(仮題)」

ご来場お待ちしております。

次号は2020年1月8日発行です。



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