

**5** 月号 第53号

トップインタビュー

02 2021 年は国際果実野菜年

〜新たな農業食料システムの構築に向けて〜 国際連合食糧農業機関 (FAO)

駐日連絡事務所長 日比 絵里子氏に聞く

セミナー

06 「台湾のほうれんそうの生産、流通および日本への輸出動向」 「中国における鶏肉の需給動向」

レシピのご紹介

**08** 「たまねぎの塩ロースト」 「温野菜サラダにんじんのオレンジ色のドレッシング添え」

alic から

10 ホームページへのバナー広告掲載の募集のご案内

alic から

11 メールマガジン広告募集中



絵里子 氏に聞く 国際連合食糧農業機関(FAO)駐日連絡事務所長 日比

## 2021年は国際果実野菜年

~新たな農業食料システムの構築に向けて~



### INTERNATIONAL YEAR OF FRUITS AND VEGETABLES

2 2 1

#### トップインタビュ・

2019年に開催された第74回国連総会におい て、2021年が「国際果実野菜年」と定められま 日本においても、食料の問題や課題などに いて考える機会となることが期待されています。 国際果実野菜年の担当機関として他機関と連携し て啓発活動などを実施する国際連合食糧農業機関 (FAO) 駐日連絡事務所 日比 絵里子事務

所長にお話を伺いました

AOは、

1945年に設立さ

料安全保障に取り組む国連の専門

れた世界の農林水産業の発展と食

ことを強調したいと思います。

EUが加盟しています。

機関であり、

現在196の国及び

食 料 安 全 保 障

#### 供給

質、量ともに届くのか

#### アクセス

価格、場所に限らず入手可能が

#### 利用

健康的な調理が可能か、 量の廃棄が出ることはないか

#### 安定

季節によらずいつでも入手可能か

について課題を解決しなければな 定という4つの要素があり、全て 障には供給・アクセス・利用・安 のと思われることが多いのです 組みというと自給率に関するも 食料安全保障の実現に向けた取 図にあるように、食料安全保

Q

国際連合食糧農業機関 について教えてください。 (以下「FAO」という。)

て教えてください。

Q 農業食料システムについ

きる状況に改善するという観点か が自分自身で食料と栄養を確保で です。シリアでは、国内にいる人々 になったのはここ最近のことであ ステムとして包括的に考えるよう 前からありましたが、農業食料シ 制の制度・活動など全てを含みま 通・調理と消費・廃棄物や関連規 える集荷・輸送・貯蔵・加工・流 のみならず、消費者の手元にきち ようになりました。 んと食べ物が届くまでに影響を与 農業食料システムは、食料生産 1つ目は、シリアにおける経験 その重要性を改めて認識する 私自身も2つの経験から、 食料安全保障という考えは以

お食料支援を行っていました。食 のものを現地に持っていくような のものを現地に持っていくような すが、紛争地域などにおいて食料 を生産したい、生産できる人たち に対して、安全に生産、加工をし に対して、安全に生産、加工をし に対して、安全に生産、加工をし に対して、安全に生産、加工をし で輸送ルートを確保し、消費者の 手に届けるための支援を行ってい ました。

2つ目は、大洋州島しょ国における経験です。通常の島以外に環はと呼ばれる一般的な農業ができないような場所もあり、農業生産が限られています。漁業が行われており魚は獲れますが、輸入に依ており魚は獲れますが、輸入に依ており魚は獲れますが、輸入に依存しなければ生活が難しい状況を実際に目の当たりにし、非常にショックを受けました。こうした島しょ国では、輸入ができない状況下において何を食べるのか、ということが危惧されます。実際に、今回の新型コロナウイルスの感染付回の新型コロナウイルスの感染付別で顕著となり、輸入代替や他に持続可能な形で消費できるシス

あります。 性など各種課題を解決する必要が 性など各種課題を解決する必要が 国との距離や、輸送ルート、関係 国とのた業別島しょ国における生産

型コロナウイルス感染症終息後に 題があります。新型コロナウイル と思います。 境問題の重要性が薄まったとみら 響し合うため農業食料システムと 持続可能性を抜きには農業食料シ より良い世界を目指すためには、 れることもありますが、むしろ新 スの感染拡大によってこうした環 境、生態系の問題など長期的な課 の背景には、気候変動といった環 たシリアや島しょ国における状況 と思われます。また、上記で挙げ について簡単に答えが出ないのだ るため、食料安全保障の実現方法 場所や国などによって課題が異な ステムを改善することはできない して考えることが不可欠ですが、 どちらの問題も様々な課題が影

# Q な活動をされているので駐日事務所ではどのよう

うほか、飢餓や貧困問題などにつ FAOの活動として発展途上国 盟し、日本とFAOの連携をさら を行っています。 書の発行時に日本でセミナーを実 行っています。例えば、例年10月 機関や民間企業との連携の促進を 報啓発活動、大学など教育・研究 らず、日本政府との連絡調整を行 事務所で技術協力などは行ってお 本は発展途上国ではないため駐日 日事務所が設立されました。 に強化するために1997年に駐 施したり、学校で講演・講義など ベントを開催したり、重要な報告 16日の世界食料デーに合わせてイ の技術協力などがありますが、日 いて理解を深めてもらうための広 日本は1951年にFAOに加

係のないイメージもあったかと思餓や貧困というと日本はあまり関所の所長として赴任しました。飢

テムを作る必要がありますが、現

うのですが、昨年は新型コロナウ イルスが経済などに様々な影響を 年之、食料問題、栄養問題といっ たことについて日本も無縁ではな いと感じられた方もいるのでない のでしょうか。これは残念なこと ではありますが、近年は日本で食 れており、飢餓などの課題につい れており、飢餓などの課題につい れており、飢餓などの課題につい るとも考えています。

# **Q** 問題について教えてくだ 世界における飢餓や栄養

この問題は、持続可能な開発目標(SDGs)でも目標2「飢餓をでも特に重要であると考えています。現在、世界の全ての人を養うだけの食料自体は生産されていますが、世界で約6億900万人を養うが、世界で約6億900万人を養うすが、世界で約6億900万人を養うすが、世界の飢餓人口は過去5年あり、世界の飢餓人口は過去5年

### SUSTAINABLE GOALS DEVELOPMENT

**働きがいも** 経済成長も

14 海の豊かさる 守ろう

1 貧困を なくそう

Q

13 気候変動に 具体的な対策を





6

世界で約3億人いると言われて ることです。この30億人には、 また、 食料を十分に入手できない人が 深刻なのは、 栄養価 の高 力

ます。

ます。 式の問題だと言われていましたが ぎや運動不足など、 栄養価が不足している人も含まれ 口 リー 以前は肥満というと食べ過 は足りているけれど必要な 個人の行動様

肥満人口は約3倍 地域で増加して になり、 世

1975年以降

7 パートナーシップで 目標を達成しよう 16 平和と公正を すべての人に 8

5



12 つくる責任 つかう責任



3 すべての人に 健康と福祉を

全業と技術革新(基盤をつくろう)

15 陸の豊かさも 守ろう

4 質の高い教育を みんなに

10 人や国の不 をなくそう

:外務省ホームページ(https://www.mofa.go.jp/mofaj/gaiko/oda/sdgs/index.html)

的 ルギー ます。 けの食事の約5倍 スの取れた食事に ており、 があると考えられ であるという経済 食事の価格はエネ 景には、 構造的な問題 ・を満たすだ これらの背 栄養バラン 健 健 康的 界の全 康 的 な 1

料システムを改善 下で重要視されて するという課題 ついては、 います。 農業食

> Q 果実野菜年と定められた それは2021年を国際 背景になるのでしょうか。

り、 と考えます。 型コロナウイルスの影響で、 定めた2019年当時と違い、 難しいですが、 野菜や果実はもともと長期保存が るところが非常に多いです。また、 きないなどという課題を抱えてい リーの過不足という点のみなら 発生していることから、 ライチェーンに乗れずに消費者の 所によっては野菜や果実を買えな と考えられます。 実には栄養・健康面で利点がある た通り以前のような単なるカロ 際果実野菜年であることは重要だ 余って廃棄されるといった問題も 元まで届かないことや、 い状況であったり、 重点を置く必要があり、 その通りだと思います。 食事において栄養や健康にも 種類がない、 国際果実野菜年と いつでも入手で しかし、 高価であった どこかで 野菜や果 本年が国 国や場 先述 サ 新

この国際果実野菜年の機会に、

菜年の機会に、栄養・

健康上

り、 ことになると思います。 0 0としても、 て取り組んでほしいですが、 各国政府には重大な政策課題とし てやすい体制をとるために国の担 「機関と協力しながら進めて 生産・種類が増え、 かつ生産者にとって生計を立 駐日事務所としては国際 各国内で野菜・果実 価格が下が F A

のような活動を予定され 果実野菜年にあたってど ているのでしょうか。

Q

した日本においては、 入る状況にあると思います。 な野菜・果実が比較的安価に手に しょ国から日本に来て最も驚 的な話ではありますが、 ていきたいと考えています。 にある様々な問題について発信し 0 りますが、 は野菜の種類の多さやお キャンペーンとして、 具体的な活動内容は未定ではあ 価格であり、日本は多種多様 国際果実野菜年を1つ 国際果実野 その背景 太平洋島 個人 いた 61

ことはもちろん、 それが飢餓や栄養不良、 という事 よって入手できない状況であ ランスの取れた食事が重要である いった栄養問題につながっ 野 菜や果実は 実を広く伝えたいと考え 世界的に見た場 場所 P 肥満 時 7 期に いる ŋ

ばならない生産、 候変動 て、 物を大きく1つの健康と捉えて考 Health)と呼ばれる環境・人・ を構築するために、 同 欠な野菜・ 減についても考える必要が スの感染拡大で人畜共通感染症 入しており、 えていこうとしています。例えば、 また、 「懸念も高まり、ワンヘルス(One 時 他方、 加えて、 疫病の脅威が広がっておりま 棄 果実の生産に対しても、 野菜・果実含め、 P 今回 可能 0 生 日本は多くの 削減も必要です。 果実の消費を奨励 物多様性 健康的な食事に不可 な農業食料シ 0) 界へ 新型 の環境負荷軽 解決しなけ コ の損失、 口 消費、 食料を輸 ナ 食料 ねりま ウイ ステム 従 n

> 棄に関する課題点に注目し 、機会としたいです。

H

## Q 最後に、読者に向けてメッ セージをお願いします。

Systems (GIAHS)) から、 要になってくるということを されている世界遺産のような保 農業生産活動だけでなく、 する事業を行っています。 Important Agricultural 次世代に引き継ぐべき農業生産シ ミットが12月に予定されてい する食料システムサミット 力を一層強化したいと思い えしたいです。 食料システムという概念が今後重 '構成されます。 繰り や文化風習などさまざまな要素 0) 農業生産システムとは、 ムを世界農業遺産 日本政府が主催する 国際的に顕著な特色を持ち、 返しにはなりますが、 FAOでは、 農林水産省との連 今年は国 ユネスコ とし 2002年 Heritage (Globally 連 て認 、ます。 栄養サ その技 -が 9 月 携 が の場 るこ 主催 単 お

H

護 ないかという、 は農業に関してFAOのプロ 業遺産に認定されています。 産は新しい発展も目指 示したと思っていますし、 国や発展途上国という括りに関係 ム対象国ではありませんが、 承していく姿が注目され、 合させながら農業技術や文化を継 (2021年3月現在) 共有などの交流もできるのでは [本の伝統的・近代的なものを融 ・保存のみならず、 世界農業遺産につい 非常に新し 世界農業遺 しており、 が て知見 世 1 11 本が グラ カ所  $\mathbb{H}$ 本

> 考えています。 [界に対して発信できることだと

そうい えていますので、この機会にぜひ 感じています。今後は可能 報告書などを公表しているのです ていく予定です。 きっかけに、 なサミット、 して日本の皆様にも届けたいと考 今後、 Ā |研究成果や技術委員会における 日本における認知度は低 の情報をご利用くださ った報告書を日本語で発信 国際果実野菜年や 様々な情報発信を 世界農業遺産などを FAOでは、 品な限り 国際的 いと

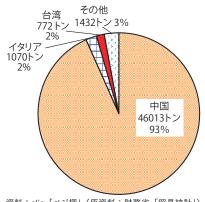


絵里子 氏 日比

日比 絵里子氏 神戸市出身。上智大学法学部で法学士、英国レディング大学大学院で国際関係学修士号、米ワシントンDCジョンズホプキンズ大学大学院SAISで国際関係学修士号を取得。国連人口基金(UNFPA)のニューヨーク本部、ウズベキスタン事務所、アジア太平洋地域事務所に勤めたのち、2011年にFAO入職。ローマ本部企画室にシニア・オフィサーとして2年間の勤務の後、2013年から紛争下のシリア事務所長、2016年からサモア独立国アピアのFAO大洋州事務所長として、大洋州14カ国を対象としてより栄養に配慮したフードシステムの構築貢献に努め、2020年9月から現職。

年3月19日に実施しました。

#### 図 1 日本の冷凍ほうれんそうの輸入量(2019年)



資料:alic「ベジ探」(原資料:財務省「貿易統計」)

#### 図 2 台湾におけるほうれんそうの生産動向



資料:台湾行政院農業委員会

台湾の伝統的な市場内にある青果店。温暖な 気候により一年中新鮮な野菜が入手できる台湾 では、冷凍野菜の需要は多くない。

る加工 企業参入が難し 増は望めず、 ません。その る需要は多くあり そうの製造には多 かつ冷凍ほうれ なるため、 台湾における需要 が現状です。 の人手が必要と 一野菜に対す

L

なお

ため、

新たな

#### alict&t

開 環として  $\mathcal{O}$ 知 様 B 発催して 充実に つてい 々な情 n а た情報 i 13 取 ただけるよう社会的発 一報を広り c では、 ます や、 a h 1 組 んでおり、 < れらに関 業務を通じて得 С 玉 セミナ 民 0) 方々に その 連 する を 信 報部 おける 2月 査情報部の 通および た「台湾の しまし 25 日 0) 鶏肉の 寺

令和3年2月9日(火)に開催

ます。 したので、 (いずれもオンライン開催 ,西梨衣 日本へ (木)に開催した ほうれんそうの 小林智也から、 の需給動 その概要を紹 0) からそれぞ 輸出動 向 を 向 令和3年 生 れ報告 調 中 産 査情 国に を調 流

> および日本への輸出動向 台湾のほうれんそうの生産、

ます。 や調理 量販店に 利点もある冷凍ほうれ を輸入先別にみると、 近年、 が多くなっており、 んそう してお 2 0 1 0 0) ŋ 家庭でごみが出な Oおける需要が高まって 手間がかからない 輸 2 入量は増 年以降、 19 台湾は中 圧倒 加傾向で推 年 んそうは、 冷凍ほう  $\dot{o}$ などの 的 輸 国

れ

流通

ます 産動向は、 タリアに次ぐ 台湾におけるほうれんそう 図 1 )。 輸入先となっ 7 0

をピークに、 ます (図2)。 増減を繰り返しながら推 作付面積が2011年 収穫量も概ね連 移して 動 生

入手することが可能なため、 てさまざまな野菜が栽培されてお 台湾では、 消費者は一 温暖な気候を生 年中新鮮な野菜を 野菜をはじめとす 冷凍

alic 2021.5 06

今後、 化が進み、 量の増加は見込めません。しかし、 余力がほとんどなく、 造企業が限られていることに ていく必要があります。 製造能力を考慮すると、 新たな設備投資の可能性もあ 場の収穫作業などの機械 製造コストが低下すれ 今後の動向を注視 大幅な輸出

# 中国における鶏肉の需給動向

費量をみると、 費されていますが、 家きん肉(注)も多く消費されて ·国での年間1人当たり食肉消 豚肉が最も多く消 それに次いで

に次いで2位となっています。 占める割合は約6割ですが、 に次いで世界3位、 でも鶏肉生産量は米国、 家きん肉生産量のうち、 鳥類に属する家畜の食肉 消費量は米 ブラジル 鶏肉 それ

品を、

鶏肉調製

たした鶏肉加丁

品として輸出し

020年、 ていますが、

輸出 2

中国における家庭での1人当たり

家きん肉消費量の推移

発生により消費者が鶏肉を避ける 安全の問 向にあります。 消費量は、 ようになったため消費量が減少し 家庭での1人当たりの家きん肉 題や鳥インフル 経済発展により増加 都市部では、 エンザの 食の

> 症による外食需 ナウイルス感染 先国で新型コロ

ています。 は大幅に減 鶏肉調製品輸出 要減少のため、

図 3

都市部

(kg/年) 12 <sub>十</sub>

10

ます この増産は、 ンフル が進み生産性が向上した中、 鶏肉生産量も増加してきました。 肉と比べて安価で低脂肪高たんぱ が高まったことが要因とされ たこと、 ことを受け鶏肉に消費がシフトし を中心に消費は伸びてい くであるため、 た時期もありましたが、 需要の増加に応える形で、 (図 4)。 ・減産し豚肉価格が高騰した アフリカ豚熱により豚肉が エンザの影響が薄れてきた などにより、 養鶏企業の大規模化 健康志向の消費者 増産の機運 ます 肉 7 Þ **図** 

の衛生条件を満 方、 中国は 加熱処理

定

られます。 品から国産品に変更する動きもみ 輸入食品を避ける傾向にあるとさ れており、 してきましたが 需要により消費は堅調です(写真)。 が国内にも流通するようになり また中国では国内不足分を輸入 食の西洋化や持ち帰り 取り扱う鶏肉を、 、消費者が近ごろ、

鶏肉生産は必ずしも安定している より、 産や消費は堅調ですが、 用鶏企業もあることから、 る中、 増加により飼料価格が上昇して 以上のように中国での鶏肉の生 収益がマイナスとなった肉 国内の鶏肉価格の下降に 餇 料需要

2000 10 12 16 18 資料:中国統計年鑑 鶏肉生産量の推移 図 4 (万 t) 1600 1400 1200 1000 800 600 400 200 1990 92 94 96 98 2000 02 04 06 08 10 12 14 16 18 20 (年)

資料: USDA/FAS



とは言えません。

あると考えています。 給に与える影響は大きいことか 貿易量も多いため、 向について注視していく必要が 中 今後も中国における鶏肉需給 国は人口も多く、 世界の鶏肉需 鶏肉などの

: 国内販売が増加する加工品。左はサラダチキン、右はファストフード)

## レシピのご紹介

alic ホームページでは、畜産物、野菜、砂糖、でん粉を使った料理のレシピに関する情報を提供 しています。

畜産物、野菜、砂糖、でん粉を材料とする「材料別」と、和食、洋食、中華、スイーツの「料理 ジャンル別」に分け、興味深いレシピをよりスピーディーに探せるような構成となっています。こ れらに加え、小中学生向けの「レシピ動画」や、毎月、旬の野菜を使った1人分のおすすめ簡単レ シピを紹介する「おすすめ野菜レシピ集」も掲載しています。また、特集として「お砂糖の効用を 活かした料理 | 「郷土料理 | も紹介しています。

今回はその中から、今年の"国際果実野菜年"の目的に関連し、野菜と果実の消費を促進し多様 でバランスの取れたレシピや、食料ロスを減らすことに繋がるレシピを紹介します。

#### 「たまねぎの塩ロースト」

★たまねぎを"丸ごと"シンプルにいただきます! 内側のみずみずしさと、皮近くのキャラメルのよ うな香ばしさが楽しい、たまねぎをまるごと楽しめ るレシピです。



たまねぎ……1個 粗塩……適量

こしょう……少々 オリーブオイル……少々

#### [作り方]

- (1) オーブンを 220~230℃ に予熱する。(オーブントースターでも可)
- (2) たまねぎをよく洗う。根と皮は残しておく。
- (3) 天板にアルミホイルを敷き、 料塩を盛りたまねぎを乗せる。 この 時、根の部分を下にして立たせる。
- (4) オーブンで 20 分ほど加熱し、焼き色をつける。
  - →オーブントースターの場合は部分的に焦げやすいので、こまめに 方向を変える。

#### (ポイント)

ブクブクと泡が出てくるのを確認する。

(5) 半分に切って皿に盛り付け、塩、こしょうで味をととのえ、オリー ブオイルを回しかけていただく。

#### 「応用編 ~鶏肉、根菜類も一緒にオースンへ~]

- 1. たまねぎを中心に塩・こしょうを振った鶏肉、にんじん、新じゃ がを並べてオーブンへ!小ぶりの新じゃがはカットしないでその ままで OK。
- 2. 仕上げにオリーブオイルを振りかけて完成。
  - →春が旬の"新じゃが"は皮付きのままが美味しい。

レシピ作成者:中山 晴奈(出典:ベジシャス第4号)





(1)







応用編2



#### 「温野菜サラダにんじんのオレンジ色のドレッシング添え」

★ドレッシングにも野菜たっぷり。サラダの野菜の種類や量はお好みで。美味しいドレッシングでたくさんの野菜を楽しんでください。

#### [ドレッシングの材料] 作りやすい量

にんじん……1本 たまねぎ……1/4個

砂糖……大さじ2

オリーブ油……1/4 カップ

酢……1/4 カップ

白だし……大さじ2

レモン汁……1/4 個分

おろしにんにく……少々

塩、胡椒……各少々

#### [材料] 3人分

ばれいしょ (中)……1個

さつまいも (小)……1本

かぶ······1個 しめじ······50 g

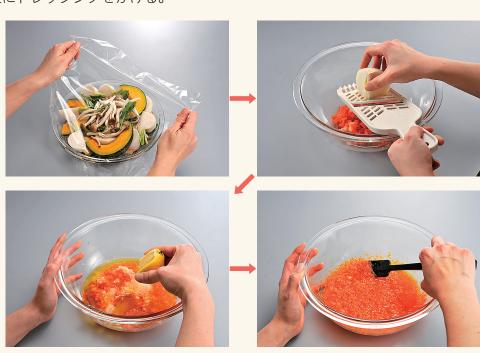
かぼちゃ……100 g

#### [作り方]

(1) 野菜は食べやすい大きさに切り、耐熱容器に並べてラップをかける。 電子レンジで加熱する。

(ばれいしょ、さつまいも、かぼちゃは薄めに、かぶは大きめに切る。500W で約7分加熱) ※電子レンジは機種によって加熱に必要な時間が異なります。目安にしてください。

- (2) ドレッシングを作る。にんじんとたまねぎはすりおろす。調味料を加え、レモンを絞り、 よく混ぜる。
- (3) 野菜にドレッシングをかける。







# ポームページへのパナー広告掲載の 夢集のご案内

バナー広告を掲載いただける方を募集しています!



#### 詳細はこちらをご覧ください! 「バナー広告掲載の募集について」

https://www.alic.go.jp/koho/mng01\_000225.html





情報誌のメールマガジンに広告を掲載してみませんか? セミナーのご案内など貴社のPRに是非ご活用ください!

# メールマガジン 広告募集中



「畜産の情報」「野菜情報」 「砂糖類・でん粉情報」 の3誌でそれぞれ募集中です!



配信日は、原則毎月10日(砂糖類・でん粉) と25日(畜産、野菜)です。 詳細はこちらをご覧ください。

https://www.alic.go.jp/koho/mng01\_000275.html



alic(エーリック)5 月号(No. 53) 2021年5月12日発行

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

URL 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

広報誌「alic」は、今年度から隔月(奇数月第1水曜日)発行から毎月(第1水曜日)発行になり、機構ホームページで配信することといたしました。編集部も新体制となり、皆様に alic をさらに身近に感じていただけるよう、情報発信に努めてまいりたく存じます。

トップインタビューでは、国際連合食糧農業機関(FAO) 駐日連絡事務所の日比事務局長にお話を伺いました。新型コロナウイルスの感染が拡大する中、ワンヘルスと呼ばれる環境・人・動物を一つの健康と捉えて考えていく機運が高まっているというご説明が印象的でした。「おうち時間」が増え、食事の大切さを実感されている方も多いかと思います。これからも私たちが美味しく健康な食事をいただくため、「国際果実野菜年」をきっかけに、地球規模での持続可能な農業食料システムの構築に向けた活動に注目し、食料ロス・廃棄の削減などできることから関わっていきたいです。

#### ご感想ご意見をお待ちしています!

今月の広報誌「alic」のご感想や今後取り上げたらよいと思われるテーマなどご意見をぜひお寄せください。当機構 HP からもご回答いただけます。

広報誌「alic」アンケートフォーム|農畜産業振興機構



#### 次号は2021年6月2日発行です。

#### 掲載予定

○第一線から「こまつなの生産地から(広島市)」

○外部寄稿 「農業を情報技術でかっこよく稼げて感動するものに!」

○海外情報 「でん粉から作られるスイーツの数々」 ※タイトルなどを変更する可能性がありますので、ご了承ください。

