

Agriculture & Livestock Industries Corporation

エーリック
alic

2023
DECEMBER

12

月号

第84号

- REPORT
- 02 メキシコの伝統的な砂糖「ピロンシージョ」
alic だより
- 04 台湾・財団法人中央畜産会 (NAIF) との定期情報交換会議を開催
- 05 フランス農業・食料主権省欧州・国際局長一行と意見交換
- まめ知識
- 06 こんなところにも！国産野菜
- ご案内
- 08 でん粉の動画を公開しました
「知られざるでん粉のヒミツ」
- 09 最新の情報誌から



メキシコの伝統的な砂糖 「ピロンシージョ」

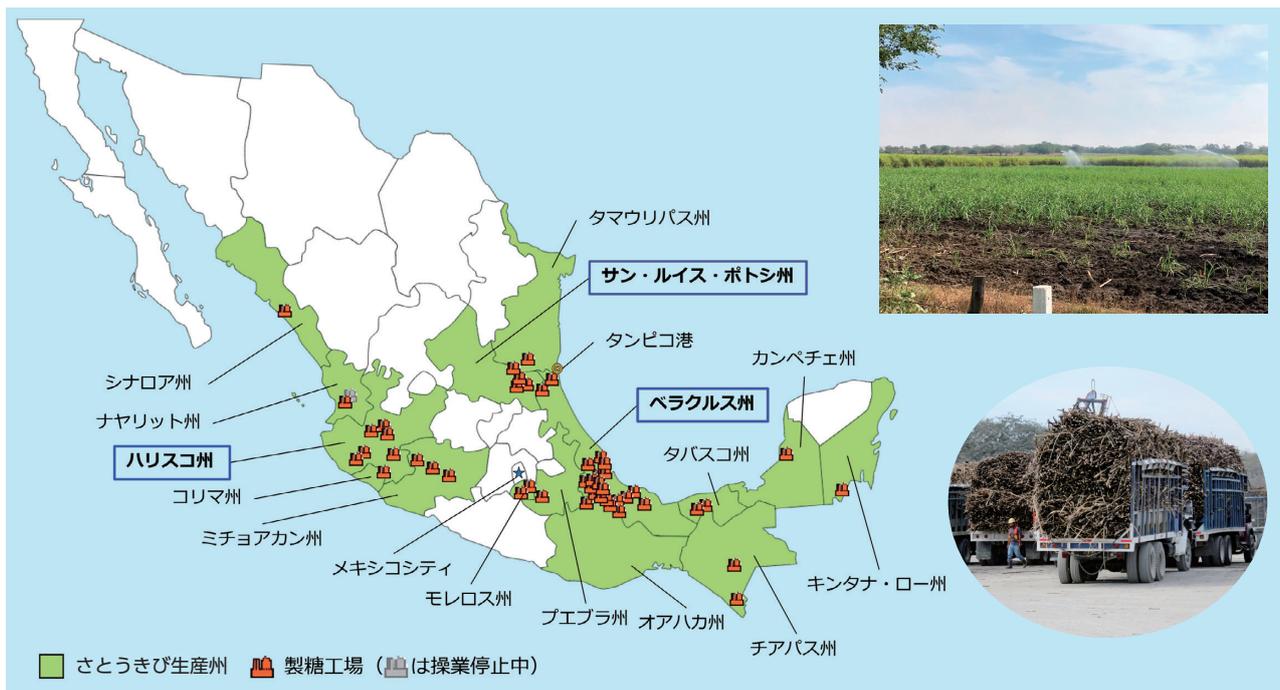
調査情報部



1. 世界トップクラスの砂糖生産・消費国

メキシコは年間約 600 万トンの砂糖を生産し、約 500 万トン消費する、世界でもトップクラスの砂糖生産・消費国です（2021/22 年度（2021 年 10 月～翌 9 月））。同国の人口は日本とほぼ同じで 1 億 3000 万人、国土の面積は日本の約 5 倍の広さがあります。日本では、国内の原料（さとうきびやてん菜）から生産される砂糖は年間約 80 万トン、消費される砂糖は約 180 万トンであることから、メキシコの砂糖産業の規模の大きさがよく分かります。

砂糖の原料であるさとうきびは、同国で重要な農作物の一つで、収穫面積は約 80 万ヘクタール（日本の約 34 倍）、収穫量は約 5300 万トン（日本の約 42 倍）です。同国の 32 州のうち 15 州で生産されており、その生産地域は沿岸部から、内陸部の標高 1300 メートル付近の高地にまで、さまざまな地域に及びます。生産量を州別に見ると、メキシコ湾沿いのベラクルス州がもっとも多く、全体の約 5 割を占める一大産地です。また、テキーラで有名な太平洋沿いのハリスコ州や、後述する「ピロンシージョ」の約 6 割を生産するサン・ルイス・ポトシ州でも多く生産されます。製糖工場は、さとうきび生産地に分布しています。



資料：全国さとうきび開発委員会（CONADESUCA）の資料に基づき機構作成

（地図）さとうきびの生産州と製糖工場の分布、（写真）さとうきびほ場と運搬トラック

2. 伝統的な砂糖「ピロンシージョ」

皆さまは、「ピロンシージョ (piloncillo)」という砂糖をご存じでしょうか。

ピロンシージョは、さとうきびの搾り汁を煮詰め、円錐台形の木型に流し固めてブロック状にした含みつ糖で、同国では500年以上の歴史があります。

味わいは日本の黒糖に近く、写真のように褐色を帯びています。中南米をはじめ、世界には「チャンカカ」「ラパドゥーラ」「パネラ」など、地域によって名前の異なる同様の含みつ糖があるとされています。

ピロンシージョは非常に硬く、調理の際にはおろし金ですり下ろしたり、ナイフで削ったりします。ピロンシージョは同国の食生活に深く浸透し、伝統料理であるオアハカ料理などに広く利用されてきました。

また、未精製であるため、ミネラルやビタミンを多く含み、伝統的な料理に素朴な風味をもたらすユニークで複雑な甘みのある甘味料であると言われています。さらに、無添加であることから、近年の健康意識の高まりを受けて注目を集めています。



現地スーパーに並ぶピロンシージョ (タマウリパス州)
1個当たり 65.95 メキシコ・ペソ
(611円:1メキシコ・ペソ=9.27円) (注)



オアハカ料理をモダンにアレンジしたコロッケ

3. ピロンシージョを味わう「チャンプラード」

今回は、ピロンシージョとチョコレートタブレットを使った「チャンプラード (Champurrado)」と呼ばれるチョコレート飲料を紹介します。

同国には「アトーレ」と呼ばれるマサ粉（アルカリ処理したトウモロコシの粉でトルティーヤの原料）に砂糖やピロンシージョを加えて煮詰めた伝統的な穀物飲料がありますが、このアトーレをチョコレートベースにしたものがチャンプラードです。マサ粉の濃厚な味わいにチョコレートの甘みが際立つやさしい風味のチャンプラードは、栄養価も高く、冬にぴったりなとてもおいしい飲み物です。もし機会がございましたら、ぜひお試しください。

チャンプラードの作り方

- ① ふるいにかけてマサ粉にお湯を加え、なめらかになるまでよく混ぜます。
- ② ①に、牛乳、ピロンシージョ、チョコレートタブレットを加え、沸騰して味が濃くなるまでかき混ぜます。
- ③ カップに注ぎ、シナモンを添えたらできあがり。



(注) 三菱UFJリサーチ&コンサルティング株式会社「月末・月中平均の為替相場」の2023年10月末日TTS相場。

台湾・財団法人中央畜産会 (NAIF) との定期情報交換会議を開催

alic は9月14日(木)、台湾の財団法人中央畜産会 (NAIF) との定期情報交換会議を台湾・台北市で開催しました。

この会議は、日本と台湾の畜産をめぐる情勢などについて意見交換を行う場として2010年から定期的に開催しており、今回で13回目を迎えました。台湾での開催は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大による開催中止や2回のオンライン開催を挟み、2018年以来5年ぶりとなりました。

会議では、NAIF 林董事長 (当時) と alic 天羽理事長のあいさつの後、日本と台湾の畜産をめぐる情勢などについて活発な意見交換が行われ、有意義なものになりました。

会議の最後に、NAIF と alic で引き続き交流を深めていくことを約束しました。次回は来年、日本での開催を予定しています。



台湾で5年ぶりに対面開催
(NAIF 林董事長 (当時) と alic 天羽理事長)

NAIF からの主な説明内容

1 養豚産業の概況

- ・2022年末時点において、養豚場は約6000か所、飼養頭数は約530万頭。と畜頭数は年間約785万頭、と畜量は同約80万トンであり、生産額は同789億台湾ドル (1台湾ドル=4.5円換算で約3550億円)。豚肉の自給率は90%。
- ・直近10年間、豚の取引重量と取引金額は増加傾向、と畜頭数は減少傾向。

2 豚肉サプライチェーンの現状

- ・常温での生鮮豚肉の販売が全体の72.5%を占めており、依然として主流。
- ・政府は消費者の安全を確保するため、豚肉売場での温度管理が可能なショーケースの導入、と畜輸送車両への温度管理設備の装備などを推進。

3 豚肉サプライチェーンのリスク管理措置

- ・豚熱^(注1)の根絶プログラム^(注2)並びにアフリカ豚熱侵入防止のための動物検疫およびサーベイランス (検査など) の推進など、家畜疾病対策を通じた養豚農家の経営安定を図る。
- ・豚肉のトレーサビリティ管理、原産地表示、食品加工業者における品質管理の徹底などを通じた食品安全の確保を図る。

(注1) 詳しくは、[広報誌「alic」2022年10月号【「まめ知識」豚熱について】](#)をご覧ください。

(注2) 2021年から開始されたプログラム。①全面的なワクチン接種→②ワクチン接種の段階的な停止→③清浄地域認定に向けたWOAH (国際獣疫事務局) への申請の3段階で構成。現在、②の段階。

今回の訪台に併せて、台湾の畜産を家畜疾病から守り、畜産経営と畜産物需給の安定を図るため、日夜、防疫や検疫などに当たる動植物防疫検疫署や獣医研究所などを訪問し、防疫の現状や課題などについて意見交換を行いました。台北・松山空港では、動植物防疫検疫署の方々が、防疫の目標はゼロの追求であり、一人ひとりが法を遵守し、実効性を確保すれば疾病の侵入を阻止できるとの強い覚悟で、台湾の畜産を守るために対応されていました。



台北・松山空港にて動植物防疫検疫署の方々と(持込違反品が罰金額とともに分かりやすく展示されています)

台湾・財団法人中央畜産会 (NAIF : National Animal Industry Foundation)

2000年に台湾の畜牧法に基づき台湾政府によって設立された民間組織。畜産物の情報収集・提供、消費拡大、家畜改良など畜産に関するさまざまな業務を実施。

フランス農業・食料主権省欧州・国際局長一行と意見交換



フランス農業・食料主権省欧州・国際局長一行と



意見交換の様子

フランス農業・食料主権省のランベール欧州・国際局長が10月19日、スーベラン首席獣医官、ルナール欧州関係・国際協力室長をはじめ、同省輸出担当者、在京フランス大使館の農務担当者などと共にalicを訪問し、意見交換を行いました。

alic 天羽理事長とランベール局長のあいさつに続き、alic から当機構の概要を説明するとともに、先方の関心事項である指定乳製品等の輸入について意見交換を行いました。続いて、ランベール局長から同国の農業系政府機関フランス・アグリメール (FranceAgriMer) の概要について説明があった後、当方の関心事項であるエガリム法 (農畜産物の適正価格に関する法律) について意見交換を行いました。

また、alic によるバター輸入では、フランス産のシェアが2019年の9%から22年には17%に拡大していることを伝える一方、先方から同国産バターの魅力ある商品の紹介もありました。

天羽理事長から、フランスでは20年以上前から店頭での野菜や果物の表示価格に生産者価格を併記させるなど適正な価格形成などに向けて取り組んでいる中で、日本でも同様の問題が食料・農業・農村基本法の改正に向けて議論されていることを伝えました。これを受け、ランベール局長は、価格の二重表示制度の問題に触れるとともに、現在のエガリム法については、2018年に制定されてから既に補足する法律が2つ出ており、まだ評価するには早いかもしれないと断った上で、一定の成果は出ていると話されました。

また、スーベラン首席獣医官からは、alic の高病原性鳥インフルエンザ対策や豚熱対策について関心が寄せられ、新納総括理事が国や当機構の取り組みについて説明しました。

最後に同首席獣医官から、フランスの行政機関および民間企業は、日本を信頼するパートナーとして評価しているとあいさつがありました。

参考【フランス産バターの輸入実績】

alic により2013年から2022年までの10年間で合計9156トン (財務省「貿易統計」) を輸入。

こんなところにも！国産野菜

調査情報部

皆さんは、外食時やカット野菜などの野菜加工品を利用する際、原料となっている野菜の原産国について考えますか？

1年中安定した価格で、いつでも利用できる外食や加工品には、安価で、日本とは気候も異なる外国産の野菜が使用されているイメージを持つ方も多いのではないのでしょうか。

しかし！大手チェーン店のぎょうざ、スーパーマーケットなどに並ぶ漬物やキムチ、冷凍野菜、袋入りのカット野菜、コンビニエンスストアのサラダやサンドウィッチ、レトルト食品、カップ麺などなど、私達の身の回りに国産野菜を使っている商品はたくさんあります。

国産野菜を原料とした商品を、いつも安定した価格で手軽に利用できる背景には、産地や企業など関係者の努力があります。

カット、冷凍などの加工用や総菜、弁当、外食向けの業務用の野菜に求められる条件は、「定時・定量・定価・定質（4定）」と言われています。「決まった時に・決まった量を・安定した価格で・決まった品質と形態で」調達するために、企業は努力しているのです。

他方、産地はこの「4定」を守るため、加工に適した大きさや歩留まりを良くするといった作業効率を高めるための品質管理や、天候不順などにより収穫量が減少した場合に備えて多めに作付けするなど、まるでオーダーメイドのような加工・業務用野菜の生産に励んでいます。また、実需者も産地との連携を図り、日本の南北に長い地形や多様な気候を利用して産地リレーを行って、安定供給を維持しています。

現在の加工・業務用野菜における国産割合は、7割程度で推移しています。消費者の国産志向のニーズに応えるためにも、alicはこうした産地や実需者を支え、加工・業務用野菜のさらなる国産化に努めています。

【加工・業務用野菜の国産化推進のため alic が支援する事業】

○契約野菜収入確保モデル事業

加工・業務用野菜の安定的な周年供給のため、契約取引に伴う生産者と中間事業者が負うリスクの軽減を目的とした事業です。

○大規模契約栽培産地育成強化事業

加工・業務用を中心に輸入量が多い又は拡大している野菜について、輸入からのシェア奪還を見据え、国内産が需要に応えきれていない品目や作型の作付け拡大などを推進します。

○国産やさいマッチングサイト「ベジマチ」

国産やさいの生産者と実需者を結ぶオンライン商談サイトです。登録から商談成立まで無料でご利用いただけます。

【国産野菜の利用例】



世界中に普及しているカップ麺の具材のたまねぎにも国産が使用されています。その生産者 有限会社エーアンドエスについては、[こちら](#)！

ハンバーグを看板商品とするファミリーレストラン [株式会社フライングガーデン](#)も、バランスよく野菜を摂取できるよう、国産野菜を使ったメニューを充実させています。



国産野菜をペーストにして乾燥させたシート食材 [「VEGHEET \(ベジート\)」](#) もあります。常温で2年持ち、野菜本来の色を生かしたカラフルな商品で、巻いたり挟んだりトッピングしたりと、料理の幅が広がります。

alic の[調査](#)によると、他の食材と合わせることで簡単におかずになる時短調理の強い味方「キムチ」の売れ行きが好調です。国産原料にこだわったり、減塩志向の浅漬け風味を発売したりと、各社とも販売を強化しています。



ご案内

でん粉の動画を
公開しました

動画再生は[こちら](#)から！

知られざる でん粉のヒミツ



でん粉は色々な原料から作られています



飲み物や食べ物に使われます



段ボールの糊付けにも
使われています



ナレーター・佐藤利奈

(デジタルブック版では動画を再生できます)



独立行政法人農畜産業振興機構(alic)では、でん粉以外にもお砂糖に関する動画コンテンツもYouTubeにより配信しています。

今後もさまざまなコンテンツをアップしていきますので、[alicのYouTubeチャンネル\(alic channel\)](#)を、ぜひご登録ください。



最新の情報誌から

alicでは、毎月、「畜産の情報」「野菜情報」「砂糖類・でん粉情報」を発行しています。情報誌では、需給動向の解説、海外の動向、国内の優良事例などをご紹介します。今号は、最新の情報誌から、注目記事をご紹介します。

「畜産の情報」12月号 (11/24 発行)

【話題】から

タイトル：酪農と牛乳乳製品の価値と魅力を高めるために～Jミルクの主な取り組み～
執筆者：一般社団法人Jミルク 専務理事 内橋 政敏

新型コロナウイルス感染症の影響によるインバウンド需要の消失に加え、牛乳やヨーグルト、バターなど乳製品の小売価格の引き上げにより生乳需給の緩和傾向が続いています。このような中で牛乳乳製品の消費拡大を図るため、さまざまな取り組みが進められています。本稿では、休日の牛乳消費を喚起する「土日ミルク」など同団体が取り組む牛乳乳製品消費拡大支援などの状況を中心にご紹介します。

「野菜情報」12月号 (11/27 発行)

【調査・報告】から

タイトル：地域と有機農業の将来を見据えて～北海道幕別町・小笠原農園～
執筆者：札幌事務所 福寿 悠星

北海道幕別町の小笠原農園は、令和2年に全圃場において有機 JAS 認証を取得し、畑作物のほか、レタス、アスパラガス、リーキ（西洋ねぎ）などの有機栽培に取り組んでいます。また、有機野菜を使ったメニューを提供するカフェを開店し、「とかちオーガニック振興会」での活動に従事するなど、有機野菜の普及にも尽力する同農園の取り組みについてご報告します。

「砂糖類・でん粉情報」11月号 (11/10 発行)

【調査・報告】から

タイトル：近年のてん菜品種の動向
執筆者：地方独立行政法人北海道立総合研究機構 農業研究本部 北見農業試験場
麦類畑作グループ 主査 池谷 聡

温暖化が進行する中で、高温多湿に起因する褐斑病や根腐れなどの病害の発生が、てん菜の収量に大きな影響を及ぼしています。病害抵抗性や、省力化・コスト削減に向けた除草剤耐性をもつ直近の北海道優良品種について分かりやすくご紹介します。

編集部から

今号では、メキシコの伝統的な砂糖についてご紹介しましたが、世界各国に製糖技術や砂糖を用いた伝統的な食文化が根付いていることは大変興味深いことですね。砂糖が古くから貴重な食品として大切に活用されてきた証なのでしょう。

「alic だより」では、台湾やフランスの農業関係者との意見交換についても掲載しました。alic は引き続き、国内外の関係者と情報交換を行うとともに、農畜産物の国際需給などについて情報誌やHP などを通じて発信してまいりますので、ぜひご覧ください。

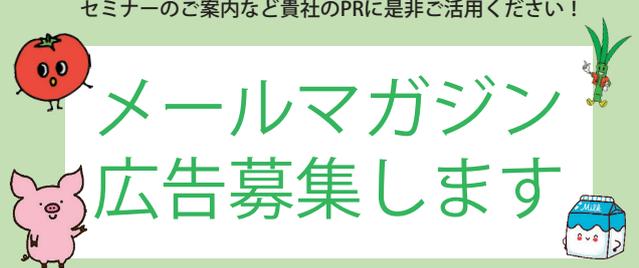
今月の表紙

牛乳やお砂糖を使ったホットココアは、やさしい甘さで心も体も温かくしてくれます。「REPORT」では、メキシコのチョコレートドリンク「チャンブラード」を取り上げましたが、自分流にアレンジしたホットドリンクを楽しく味わってみてはいかがでしょうか。alic は『牛乳でスマイルプロジェクト』メンバーです。寒い毎日でもぜひ、牛乳でおいしく健康にお過ごしください！

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てほしいテーマなど、ぜひ[こちら](#)からお聞かせください。

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 広告募集します

原則毎月10日（砂糖類・でん粉）
と25日（畜産、野菜）の配信です。
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

次号は2024年1月5日発行です。

掲載予定

- 新年のごあいさつ
 - 業務関連情報
 - 匠の技術で牛肉を消費者に
 - alic だより
 - さとうきび・甘蔗糖関係検討会を開催
 - 栗りのフェスティバルに出展しました
 - ご案内
 - でん粉の動画を公開しました「でん粉のふしぎ」
- ※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。

alic では、畜産、野菜、砂糖・でん粉に関する情報や広報誌「alic」の発行についてお知らせするメールマガジンを発行しています。配信をご希望の方は、[こちら](#)からぜひご登録ください！

alic（エーリック）12月号（No. 84）

2023年12月5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

U R L <https://www.alic.go.jp/>

編集/デザイン 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。

※バックナンバーのご案内

https://www.alic.go.jp/koho/kikaku03_000299.html

※本誌に掲載した論文などで、意見にわたる部分は、
それぞれ筆者の個人的見解であることをお断りします。



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