

編集・発行  
 (株)農林中金総合研究所 基礎研究部  
 〒100-0004 東京都千代田区大手町1-8-3  
 TEL.03-3243-7331  
 FAX.03-3246-1984  
 URL: http://www.nochuri.co.jp  
 E-mail: sugano@nochuri.co.jp

# 調査と情報

二一世紀は環境の世紀といわれるが、この環境という視点も加え、「食」のグローバル化を考えてみたい。環境と「食」の問題については、既にいくつかの問題提起がなされている。

その第一は、食料貿易の不均衡が地球規模で窒素の分布をゆがめているという環境白書(一九九四年)における警告である。それは、長年にわたる食料の輸入超過がわが国を世界最大の窒素過剰国にし、その結果、酸性雨や沿岸域の富栄養化等の現象をもたらしているとの指摘である。

第二の問題提起は、イギリスの消費者運動家が同年に提唱したもので、「フード・マイルズ」という指標をもとに食

料供給の現状をとらえ、自分たちの食べる食料の運搬距離をできるだけ少なくしようという市民運動

## 食のグローバル化は必要か

の展開である。この運動は物の移動に伴って排出される二酸化炭素の削減を目的とするものである。物の移動は食料に限ったものではないが、最近の水に関する指摘もあわせればその意義は大きい。

すなわち、二〇〇二年版水資源白書では、農産物等の形で年間四百億トンもの水を輸入しているわが国の実態を明らかにしている。世界人口の二〇%の人が安全な水を確保できず、また、中東やアジア、アメリカなど世界各地で著しい地下水位の低下がみられ、将来の水資源不足の深刻化、さらには食料生産への悪影響も懸念される状況なのに、である。

このほかに、家畜用輸入飼料への種子混入が

原因とされる外来雑草の繁殖問題、あるいは交雑による有害遺伝子伝播の可能性すら指摘される遺伝子組み換え作物問題等、生態系バランスに与える影響などについての指摘も多い。

こうした環境に関わる問題を別にしても、「食」のグローバル化には問題が多い。国連食糧農業機関(FAO)の報告によれば、食料不足に悩む人は二〇三〇年においてもなお四億人を超えると言われていて、こうした状況下で、富裕国がその経済力にまかせて、しかも飽食のために、世界の各地から食料を買い集めることなど許されるはずもない。また、いわゆる生物の多様性同様、人類の多

様性も必要だ。「食」の多様性はその基本となる。「食」に限って言えば、「グローバル化」の美名の下にすべてを市場経済に委ねるわけにはいかない。

さらに、昨今の各種報道では、禁止農薬や残留農薬の問題あるいは産地の偽装等食品表示にかかる問題等、「食」にまつわる問題が多くとりあげられている。関係企業等のモラル低下も指摘されるなど、事態はいつそう深刻だ。こうした問題の根底には、「食」を工業製品等と同様、単なる商品」と位置づけていることがあるのではないだろうか。「食」は人類生存の基本ともいうべきものであり、単なる商品ではない。国家が国民に対して責任を持つ最たるものとして「食」を位置づけることが必要であろう。(主席研究員 出村雅晴)

### 今月のテーマ：国内農業と食品産業

食のグローバル化は必要か.....	1	ぶっくレビュー『JA改革の本流 農協は日本の食・農を担えるか』...	7
国内産業と食品産業の連携を考える.....	2	あぜみち.....	8
平成13年度食料安定供給対策基本調査...3~4		フードシステム.....	9
国産加工原料用トマト生産の動向と課題...5~6		統計の眼「地産地消の学校給食に必要な視点」...	10
		編集後記.....	10

寄稿

## 国内農業と食品産業の連携を考える

千葉大学園芸学部 教授 齋藤 修

一 基本的課題をめぐって

農業サイドではマルクス経済学や農協運動の影響が強く、資本による「支配従属関係」や「系列化」をきめつける食品産業の「悪者論」が根強く残っている。食品産業も国内農業に大きな軸足を置き、効率的で新たな価値を生み出すような関係を構築することで有利な競争を展開することが課題となっている。グローバルイゼーションや輸入品の拡大、国内における経済不況下における小売の主導性の高まり、食の簡便化と安全性をもとめる消費者行動などによって国内のフードシステム



は大きな再編成に入っている。この再編成はフードシステムを構成する垂直的な経済主体の組み直しや調整（コーディネートション）が必要である。というのも、「農」と「食」の距離の拡大でミスマッチが増幅しやすくなったことから、このミスマッチを緩和し、農業と食品産業は、効率的でかつパートナーシップの関係を構築することが両者

の再編戦略となってきた。国内の流通システムを効率化しようとすれば、卸売段階だけでなく産地・小売さらに生産資材と関係し、さらに情報の共有化と物流の効率化との連動も必要となってくる。つまり資材生産 加工 流通の全体的な編成（サプライチェーン）を図らないと効率化が達成できなくなったのである。安全性とトレーサビリティについても

「圃場から食卓まで」の情報化が必要になる。このように「農」と「食」を取り巻く問題の解決には生産から消費までの経済主体間の新たな関係を構築するための革新がそれぞれの経済主体に求められる。

二 経営資源の依存関係と提携条件

食品製造業や外食産業は契約生産から入り、最近本格的な直営生産を展開するケースも見られるようになった。農業サイドでは経営資源に乏しく、販路拡大のための販売チャネルの確保、製品開発と技術の移転を実現するには、食品企業の経営資源が必

要である。食品企業は、競争が深化して商品の差別化からシステムの差別化にはいつている。販売チャネルができていけば、取引価格が安定し、技術指導によって収量と品質の向上に結びつくことが可能となる。また、地域の食品企業は、農業との連携によって多角化や川下に向かった統合化をはかることで、地域資源を活用し、さらに雇用機会の創出をはかって地域の活性化に貢献している。地域に基盤をおく食品企業は、ワークシェアの雇用形態、新しい経営体（農業生産法人など）の育成、資源循環、消費者との交流などでアグリビジネス経営体としての役割を持つようになった。

農業と食品産業の提携は、経営資源の相互依存関係を強めることによって効率性を追求すると同時に、農業サイドへの適正な利益配分がないと継続できないであろう。しかも、農業サイドの利益配分は生産性と競争に基づいたインセンティブが必要となるであろう。生産者は取引価格の安定した契約的取引を拡大し、所得の安定や計画的な経営管理のメリットを引き出そうとしている。また、食品企業も契約取引によって価格変動のリスクをできるだけ吸収することで提携による生産者支援を展開しようとしている。

調査・研究紹介

平成一三年度食料安定供給対策基本調査

「国内産地と食品産業の連携事例集」

はじめに

我が国の食料自給率は、過去四〇年余りの間に、供給熱量総合食料自給率で七九%（昭和三五年）から四〇%（平成二二年度）に低下し、主要先進国のなかで最低の水準になっている。一方世界の食料需給は、人口の増加や地球環境問題等から中長期的には逼迫する可能性を有している。

平成一一年七月に公布・施行された食料・農業・農村基本法においては食料の安定供給の確保が基本理念とされ、自給率目標の達成に向けて、食料消費の改善と国内農業生産の増大をはかっていくことが重要な政策課題となっている。こうした中で、食料自給率の向上をはかるためには、生産者や食品産業事業者が連携して、消費者の求める安全・安心な食料を安定的に供給していく必要性がますます高まっている。

一 調査の概要

標記調査は、「平成一三年度食料安定供給対策基本調査等委託事業」の一環として、当総合研究所が農林水産省総合食料局食料政策課から受託し、国内農畜産物のフードシステムにおける国内産地と食品産業の連携等に関する事例調査をおこなったものである。

特に主要な農畜産物について生産から加工

流通、消費に至る実需者ニーズや供給体制等

に關し、多様な事例について整理をおこなった。調査は、食品産業等実需者に対し国内農畜産物の利用ニーズや活用形態、生産者団体等との連携や課題等に関するヒアリングにより実施した。また生産者団体等から生産面での課題や販売・流通形態、契約的取引等食品産業との連携事例等に関するヒアリングをおこなった。事例については、穀物編「野菜・果実編」「畜産編」「外食編」としてそれぞれ報告書にまとめている。

二 調査のポイント

(一) 「穀物編」の対象

a・米

本調査においては加工用需要としての、酒造米ともち米を取り上げた。これらについては契約取引の形態が普及しており、生産者側、実需者側がどのように運営し、評価しているかに主眼を置いた。なお、「穀物編」では、米の生産調整に伴う転作作物として、麦や大豆等の動向を主要な調査対象としている。

b・小麦

小麦は、水田を有効利用し、自給率の向

上をはかる上で、基幹的な作物である。麦作を定着させ、拡大をはかるためには、それに見合う実需が伴うかどうか重要なポイントになる。このため主産地である北海道の畑作小麦と北関東の転作小麦を対象に、生産動向と実需者ニーズに焦点をおいた。

c・ビール麦

国産ビール麦は、生産者団体と大手ビール会社による組織的な契約取引が採用されており、体系的な取引形態が整備されている。生産者と実需者が連携して課題解決をはかつており、長年に渡る努力の賜物ともいえる。契約取引や協議会組織の運営等に関し、特に栃木県を中心に関係先の連携関係や具体的な取組みに重点をおいて調査をおこなった。

d・大豆

大豆は小麦と並んで、水田転作の基幹作物である。需要に応じた生産を推進する上で、実需者ニーズに応じたきめ細かな対応が重要な課題となっている。このため、全国各地に産地協議会が組織され、実需者との連携が模索されている。本調査においても大豆を重点品目とし、主要な実需先である味噌、納豆、豆腐等の動向について調査をおこなった。

e・そば

そばは麦、大豆に比べて粗収入が低く、転作の誘引に欠けるものがある。しかし栽培が容易で、中山間地域対策や地域振興等の観点から生産振興もはかられており、産地消的取組みも進んでいる。このため地域特産物としての取組みがはかられている。

長野県と山形県での事例をとりあげた。

(二) 「野菜・果実編」の対象

a. 特産物

特産物については、東日本における「茶」の代表的な産地である静岡県について調査し、生産から一次加工、荒茶の再製加工、販売に至る茶の流通過程における主体間の連携に重点を置いた。また、山間農業地帯で古くから栽培され、地域特産物として地場産業が取り組んでいる蒟蒻についても取り上げた。

b. いも類

馬鈴薯については、代表的産地である北海道を中心とした。甘藷は、東日本における甘藷の産地である千葉県について調査し、近接する地域で取組みの考え方が異なる事例を取り上げた。なお、でん粉原料用については本調査の対象としていない。

c. 野菜

野菜については、農産加工と野菜流通を主たる対象として調査を実施した。品目が多岐に渡るため、農産加工については原料取引を中心に、契約取引の代表的品目である加工用トマトと、北海道における生産者と実需者の連携について焦点を当てた。野菜の流通では、取引形態として一般化している市場経由の相対取引に着目した。

d. 果実

果実も果実加工と果実の流通について対象とした。品目では、みかん、りんご、桃、桜桃、ぶどうであるが、本年度は東日本地区を主たる対象としたことから、ウエイト

的にはりんごが高くなった。果実加工においては、特にみかん、りんごにおける搾汁工場の原料調達、果実の流通では市場経由の相対取引の状況などを通じて、主体間の関係に重点を置いた。

(三) 「畜産編」の対象

a. 牛乳・乳製品

関東地区と北海道の動向を中心とした。関東地区は首都圏の大消費地に隣接し、栃木、千葉、群馬などが主産地で、飲用向けが主体である。北海道は全国飼養頭数の半数を占め、加工原料乳のウエイトが高く主要乳業メーカーも拠点を置いている。特に生産から、加工、流通、消費に至る状況と連携関係を中心に調査をおこなった。

b. 牛肉

地域的には酪農生産基盤と結びついた肉牛生産をおこなっている北海道を重点とした。また、家族経営による畜産が厳しくなる中で、法人経営により大規模な肉用牛生産をおこなっている会社についても注目した。

c. 豚肉

東北地区と関東地区を対象とした。東北地区では、生産から処理・加工、販売に至る一貫体系を確立している対象先を選定した。また、民間企業、系統連合会、JA、農事組合法人の取組みなどできるだけ多様な形態についてのフォローに努めた。

d. 鶏肉

東日本地区においては、東北地区が代表的なブローラー産地を形成しており、生産

から処理・加工、販売に至る鶏肉供給体制について調査した。近年、特に地鶏・特定銘柄鶏も注目されていることから、その成功事例にも着目した。

e. 鶏卵

鶏卵については、関東地区と東北地区を主たる対象とした。特に首都圏立地が見直されており、大規模な採卵鶏養鶏の拠点多設置されてきている。こうした鶏卵の供給体制と、その背景にある実需者ニーズに焦点を当てた。

三. 食料の安定供給をめざして

本調査は事例調査を通じて食料自給率向上の課題について分析をおこなったものである。国内農業生産を基本とした食料自給率向上については、食料・農業・農村基本法の制定にあたって重要な論点となった。海外農産物の輸入を拡大し、国内農業生産による国民への食料供給を基本に考える

必要はないという主張は根強い。食料・農業・農村基本計画では、平成三年までの計画期間を食料自給率の低下傾向に歯止めをかけた着実な向上をはかっていく期間と位置付けているが、自給率の維持すら厳しい状況にある。本調査が我が国の食料自給の実情について理解を醸成する一助になれば幸いである。

なお、紙幅の関係上調査のポイントに絞って紹介したが、自給率向上に向けての課題等、内容については総研レポート「食料の安定供給をめざして」(14基礎研1-4)を参照されたい。(鴻巣 正)

調査・研究紹介

国産加工原料用トマト生産の動向と課題

一 はじめに

現在、わが国では、トマトは大きく加工用と生食用の二つに分けられ、品種や栽培方法が大きく異なっている。わが国の生トマトの生産量(二〇〇一年)は、生食用四三万トンに対して加工用は六万トンであり、加工用トマトのほとんどがトマトジューズ(フレッシュパック)の原料として契約栽培により生産されている。

かつては、ケチャップ等の原料にも多くの国産のトマトが仕向けられていたが、一九七二年のトマトピュレー、トマトペーストの輸入自由化後は、国産加工用トマトの用途はトマトジューズ用原料に狭められた。

本稿では、自由化後、輸入原料と棲み分けが行われ、主としてトマトジューズの原料として栽培されてきた国産加工用トマトの生産の動向と課題について述べたい。

二 加工原料用トマト栽培の経緯

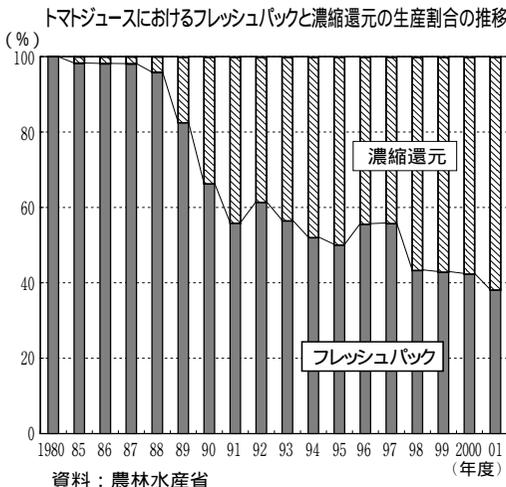
一九五〇年代半ばまで、トマト加工品の原料となる国産のトマトは、生食加工兼用が主であった。このため、加工用に仕向けられるトマトの供給量は青果市場の影響を受けやすく、品質面でもばらつきが多い状態であった。

六〇年代に入ると加工適性の向上した専用品種に一気に転換が進み、生食用と加工用は明確に区分されるようになった。栽培方法は、生食用が支柱栽培であるのに対して、加工用は無支柱栽培が行われる点で大きく異なっている。

加工原料用トマトは、契約栽培により安定した収入が得られることや稲作の生産調整対策における転作作物として栽培され生産が拡大した。

三 トマト加工品の輸入自由化と輸入動向  
 トマト加工品は、かつては輸入制限が行われ、六五年のトマト加工品の輸入量は八八〇トンに過ぎなかったが、七二年にトマトピュレー、トマトペーストの輸入が自由化されて輸入量が急増した。輸入自由化以前は国産の加工用トマトがケチャップ等の原料にも多く使用されていたが、ケチャップなどの原料としての輸入原料の優位性は明らかで、輸入自由化を契機にトマトケチャップの原料は、ほとんど輸入ペーストに依存するようになった。さらに八九年にはトマトジューズ、トマトケチャップの輸入自由化が行われ、二〇〇二年のトマト加工品の輸入量は一八万七千トンとなっている。

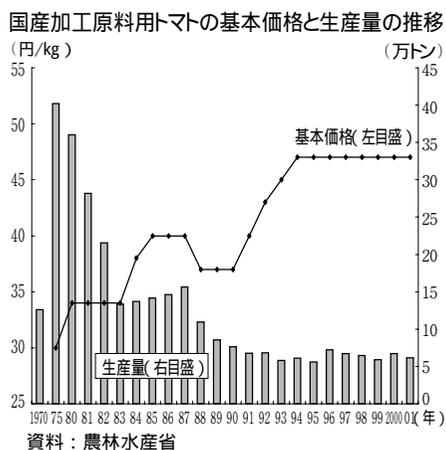
七二年の輸入自由化により、トマトペーストの輸入量が急増したため、国産の加工原料用トマトの需要量が減少し、国内の加工原料用トマトの生産は縮小を余儀なくされた。そして、この時期以降、トマトケチャップは輸入原料、トマトジューズは国産原料という棲み分けが明確になり、トマトジューズは国産原料を使用したフレッシュパックがほとんどとなった。しかし、八〇年代後半から国産加工原料用トマト生産量の減少でトマトジューズの原料が不足するようになり、輸入原料を使用した濃縮還元トマトジューズの生産割合が高まった。



四 国産加工原料用トマトの生産動向  
 わが国の加工原料用トマトの生産量は、トマトジューズ需要の伸びを背景に七〇年

代前半まで拡大を続け、七五年には四〇万トンまで増加した。しかし、八〇年代に入ると、トマトペーストなどの輸入拡大により、加工原料用トマトの生産量は需要量を上回り、また寡占構造の下でのシェア拡大競争の結果、メーカーは製品・原料の過剰在庫を抱えることになった。そのため八一年から大規模な国内生産調整が行われ、加工原料用トマトの作付面積は八〇年から八三年にかけて大幅に減少し、生産量も八〇年の三六万トンから八三年は一三万トンと、三年間で約三分の一に減少した。

加工原料用トマトの基本価格は、トマトジュース減産のため、八〇年から四年間据え置かれていたが、八四年にキログラム当たり四円引き上げられたことで、生産量は前年を上回った。この基本価格の引上げは、農家の高齢化などによって生産意欲が減退したため、メーカーがこれまでの生産抑制の方針から農家に作ってもらうという姿勢へ転換したためである。しかし、加工原料用トマトの生産量がトマトジュースの原料所要量を上回ったことから、メーカーは再び抑制策に転じ、八八年にキログラム当たり四〇円から三七円とする戦後において初めての引下げを行った。その結果、加工原料用トマトの生産量は前年比 四万トン(同 二九・九%)と大幅に減少した。メーカーは、八八年から九〇年まで据え置いた基本価格を九一年に三円引き上げ



たが、作付面積は一、〇〇〇haを割り、生産量も七万トンを下回った。その後も九四年まで四年連続の値上げを行ない、増反意欲を促進したが、生産量の回復には至らなかった。近年、作付面積は安定し、生産量は六万トン前後で推移している。

#### 五・主産地の状況

わが国の加工原料用トマトの生産量は、長野県が最も多く、次いで福島県、茨城県となっており、三県の生産量の合計は全体の七割弱を占めている。また生産農家戸数では、三県で全体の六割弱を占めている。主産地では加工原料用トマトの生産者は六〇歳代が中心であり、生産者の高齢化や後継者不足が深刻な問題となっている。

加工原料用トマトについては、夏場の収穫作業が生産者の負荷となっており、収穫時の労働力確保が栽培規模を左右すること

になる。しかし、主産地でも二〇a未満の栽培農家戸数が全体の七割弱を占めているように規模拡大が進んでおらず、機械化を推進するまでには至っていない。

#### 六・むすび

トマトジュースは、かつてはフレッシュパックを主体とする缶がほとんどであった。しかし、近年、トマトジュースにおいても着実にPET容器の生産割合が高まっている。その要因として、消費者のPET二重の高まりや低価格志向の強まりがあげられる。こうした消費者のニーズに対応するため、メーカーは安価な輸入原料を使用したPET容器入りの濃縮還元トマトジュースの生産を増大させており、シーズンパックの生産量は減少している。

わが国のトマトジュースは、味の良さ、安全性という点において優れており、消費者の原料に対する国産志向は根強いものがある。国産原料のメリットを最大限に活かすにはフレッシュパックが最適であるといわれており、フレッシュパックの生産には契約栽培による高品質で安全な加工原料用トマトの安定供給が重要である。

今後、国産の加工原料用トマトを安定的に生産していくためには、国内産地が直面している、生産者の高齢化や後継者不足への対応、機械化の推進と規模拡大、といった課題について具体的な取組みを行う必要がある。

(中村光次)

# ぶら下がり批判

いま農協改革を求める声が高まっていく。さる五月の経済財政諮問会議では、「改革か解体か」と農協に改革を促す発言があった。背景としては、小泉構造改革としての市場原理の徹底等農政転換の動きに対応した変化を農業・農協サイドに迫るねらいがある。

過去、農業・農協批判が高まったときには農産物輸入自由化拡大等農業を取り巻く環境の大きな変化が伴っていた。いまの農協批判をどう受け止め、どう対応するのが農協サイドの当面する大きな課題であるが本書はその一助ともなる。

本書は、長らく農政・経済、農業団体を取材してきたジャーナリストである著者が、その経験を踏まえ、世間（ジャーナリストの目）からみた農協の課題・問題点を指摘し、今後のあり方を訴えるものである。本書の特徴を三点述べる。一つは各種の農協批判の紹介である。第二章「問われる事業活動」では組合員の要望・期待に添えない農協、農協の各種事業に積極的に参加しようとする組合員、組合員への奉仕の手段であるはずの事業活動が目的と

## 『JA改革の本流』

### 農協は日本の食・農を担えるか

荻野孝利著 (日本経済評論社)

なつた経営主義等が批判されている。そしてその原因は「運動体としての協同組合運動の喪失」にあるとする。しかし、何故「喪失」が起こったのかには触れていない。二点目は、第三章「農協とマスコミ」で専門問題等を題材にマスコミによる農協・農業パッシングを取り上げている点である。これはマスコミ関係者らの農民・農村・農協への偏見と現場を知らないことに起因していること、またスポンサーの意向を踏まえたものであり、「今のマスコミは、強きを助け、弱きを挫く」報道になっている」と

指摘する。しかし、企業の情報・広報重視、マスコミ対応の絶妙さ（具体例の紹介はない）の姿勢に学び、マスコミの影響力の大きさや特質に関心をもつとマスコミを活用すべきという。貴重な助言と受け取るべきである。そして三点目は、第六章「新たなほめ殺し」で新基本法に基づいて打ち出されている多面的機能等諸政策について、地域の住民・農家の視点が大切と主張している点である。即ち、棚田の再評価、デカップリング等中山間地域を再生させる新たな取組みは、地域農家にとっては「今

頃になって……」の思いが強いとして、政策や世論のムードに流されるのではなく、衰退した中山間地域の住民・農家組合員の生活・生産を起点としたものとするのが大切であり、地域住民・組合員農家に新たな負担・犠牲を強いていないか常に検証と反省を怠ってはならないという。重い主張と受け止めたい。

最後に、国民の食に対する意識の変化とともに生命産業としての農業に注目する動きも起こりつつあるとして、このフォロワーの風を受けて、「農協自身がそれをどうよ

うに生かし、協同組合らしさを発揮し、発展に結びつけることが出来るのか。……自らの存在価値を問い直しながら、自信と誇りをもって邁進すれば、農協は改革可能であり、将来は輝いている。」と結んでいる。

本書は新聞の論説等を多数引用しつつ、歯切れよく論旨が展開されている。ただそれだけにやや深みに欠けるつらみはあるが、食と農を担う農協への暖かいまなざしとともに農業・農協が直面している諸課題が網羅的にコンパクトにまとめられている。農業・農協への理解を深める最新版の入門書としても好適なものである。

(二〇〇二年五月、二五六頁、一、三二〇円)

(鶴澤伸一郎)

## あぜみち

私の住む三ヶ日町は静岡県西の端、浜名湖の北に位置し、蜜柑の産地として知っている方が多いと思います。

さて、平成一三年度より蜜柑にも果樹経営安定対策（果樹経）が政策として打ち出されたのですが、私達の町のJAに所属している農家は無条件で全員加入し、ご存じのように、一三年度産の安値において経営的には大きな助けとなりました。しかし、こんな形で助かっていく事が本当に望ましい形なのだろうか？ 自分が作ったものが多い人達に受け入れられ、その代価としての収入で暮らしていく。これが多くの農民の願いです。もちろんこの厳しい情勢の中で甘い考えなのは分かってはいるつもりです。しかし、農民が残っていくかどうかは最初に経済有りきではなく、“やりがい”言い換えれば農業者としてプライドが保てるかどうかの方が先なのです。

私は仲間達でオレンジ共和国と言うグループを作って、農業者である事自体を理念として蜜柑ワイン製造等いろいろ活動をしています（オレンジ共和国HP参照）。これも自分たちが農業者である、蜜柑作りであるというプライドによって続けられていると思っています。もちろん暮らしていけないのではどうしようもないので、行政

的には果樹経のような経済的に助けていただけの政策もありがたいので、出来るだけ長く続けて欲しいと思います。しかし、それ以上に作物自体に関わるノウハウ（機能性、食べ方、保存法等）を広め、物流も改革しベストな状態で消費者まで届くような政策等に、今以上に力を注いでいただけたいと思います。ファンをふやすことが農業を守る最短な策のような気がします。

農産物に対する不信任が増大している今、農協や農水省などの組織に依存するだけでは無く、農家自身も自分達で出来る事、特に農業及び農産物について広く一般に説明、アピールする努力が必要だと痛感していますので、これからも仲間と共に色々な活動を続けていくつもりです。

（静岡県三ヶ日町 石原和夫 農業）

<http://www.orange.ne.jp/~mikkabi/>

# フードシステム

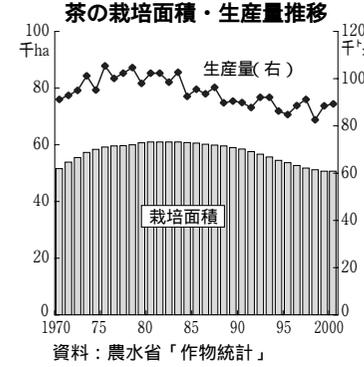
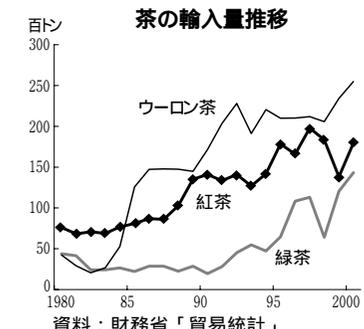
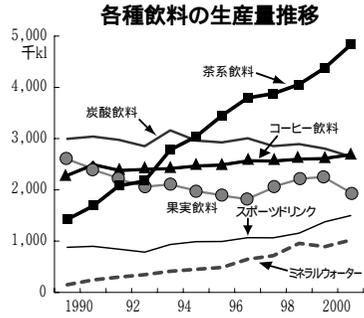
## 茶系飲料の急成長と国内茶生産

### 一・成長する茶系飲料

近年、茶系飲料が急成長している。二〇〇一年における茶系飲料の生産量は四八三万 $kl$ で、九〇年に比べ三・四倍となり、この間、年率約一二％で伸びてきた。茶系飲料が飲料全体(牛乳を除く)に占める割合は三〇・四％となっており、コーヒー飲料、炭酸飲料、果汁飲料を大きく上回っている。この要因として、茶系飲料が消費者の健康志向にマッチしたことで、メーカーのマーケティングの成功、ペットボトルの普及があげられる。

茶系飲料を種類別に見ると、緑茶一四二万 $kl$ 、ウーロン茶一四〇万 $kl$ 、ブレンド茶八〇万 $kl$ 、紅茶七八万 $kl$ 、麦茶二六万 $kl$ 、その他一七万 $kl$ である。茶系飲料には一種の流行のようなものがあり、ウーロン茶は九〇年代前半に、紅茶・ブレンド茶は九四年から九七年に急成長し、その後、停滞ないし減少しているが、緑茶は一貫して増えており、特に二〇〇〇～〇一年の二年間で倍増した。このように種類別に見ると変動が見られるものの、茶系飲料全体では持続的に伸びてきた。

二・増大する茶の輸入  
こうしたなかで、近年、茶の輸入量が



三・国内茶生産の動向  
二〇〇〇年の茶栽培面積は五万四千 $ha$  (八〇年比 一七・四％)、茶生産量(荒

増大している。二〇〇〇年の茶類(紅茶+緑茶+ウーロン茶他)の輸入量は五八千トンであり、九〇年の一・七倍になっている。この輸入量は国内の荒茶生産量の六五％にあたり、緑茶の輸入量だけみると国内荒茶生産量の一六％にあたる。種類別にみると、ウーロン茶二五千トン、紅茶一八千トン、緑茶一四千トンであり、特に近年は緑茶の輸入量増大が著しい。なお、緑茶の八八％、ウーロン茶の九五％は中国からの輸入である。輸入緑茶の約半分は飲料の原料として使われ、そのほかほうじ茶、ティーバックの原料等に使われている。輸入緑茶の価格は国産茶の平均価格の六分の一程度であるが、飲料価格に占める原料茶コストの割合は小さく、国産原料にこだわっている茶系飲料も多くある。

茶)は八万九千三百トン(八〇年比一二・七％)であり、わずかながら減少傾向にある。生産農家戸数は一九八〇年には七五万戸あったが、九九年には二四万戸に減っている。なお、県別にみると、静岡県が全国の栽培面積の四一・七％を占め、第二位の鹿児島県が一六・〇％を占めている。国産の茶のうち一番茶は玉露等に使われ、飲料用に使われるのは主に二番茶以降であるが、茶系飲料の増大にもかかわらず国内の茶生産が減少しているのは、茶葉(リーフ)としての茶の消費量が低迷しているとともに、茶系飲料の原料の輸入依存度が増大したためであると考えられる。輸入茶と国産茶はある程度棲み分けができており、輸入の増大にもかかわらず国産茶の平均価格は横ばいで推移してきたが、輸入茶と競合する二番茶以降の価格は低下傾向にある。(清水徹朗)

統計の眼

地産地消の学校給食に必要な視点

一九八五年に、文部省(当時)は「学校給食業務運営の合理化について」(各都道府県教育委員会教育長あて)の通知をだし、パートタイム職員の活用や、共同調理場方式、民間委託等の方法で給食業務の合理化を進めることを求めた。とはいえ、献立の作成は、学校給食法によって学校設置者が直接責任をもつて実施すべきとされているため、その中心は主として調理に関わる業務で、その後の進捗状況は表のとおりである。

複数校の給食を調理する共同調理場も少しずつ増えているが、顕著なのは調理の民間委託と調理員の非常勤比率の伸びで、すでに自校・共同調理場を含めて一割は調理業務を業者に委託しているし、調理員の二七・三%は非常勤となっている。

しかし、最近では、共同調理場方式は建設費や維持費などで経費が高むことや、民間委託についても、時間の経過とともに委託料が値上げされ、結果的に財政削減にはならないことが明らかにされてきている。また、調理の受託だけではうまみがないため、栄養士に「食材をまかせてほしい、泥つき野菜はやめたい」と働きかけ、食材購入に踏み込む業者もあるという。

実際に民間委託されたある県の給食センターの事例では、三一品目中二一

品目が輸入品、一五品目が加工食品で、例えば、デザートは商社が輸入したもので、食品企業が輸入した「さつまあげ」や「えびしんじょ」、アメリカの醤油もあつたとの調査結果がある。このことは、「給食業務の合理化」が、調理員の削減・パート化や手間のかからない加工食品の多用、安い輸入食材の利用を促し、学校給食の地域ばなれを進めることを示している。それは、学校給食を食農教育機会として活かすことを難しくする。

農業・農協界は「地産地消」を地域農業振興の柱に掲げ、その具体策の一つに学校給食への地元農産物供給を位置づけているが、そのためには地元農産物を利用できる給食環境を給食現場の人々などと一緒に作っていくという視点も必要であろう。(根岸久子)

「学校給食業務の合理化」進捗状況

年	調理方式		センターの比率(%)	調理委託の比率(%)	調理員の非常勤比率(%)
	単独校(校)	センター(校)			
1986	14.726	16.040	52.1	4.4	16.0
1990	14.417	16.478	53.3	5.2	19.2
1995	14.339	16.644	53.7	6.7	21.8
1996	14.401	16.615	53.6	7.0	23.0
1997	14.323	16.695	53.8	7.8	24.3
1998	14.327	16.693	53.8	8.3	25.8
1999	14.161	16.796	54.3	9.2	26.6
2000	14.080	16.803	54.4	10.3	27.3

資料:「学校給食要覧」(日本体育・学校健康センター)