

食品産業と国内農業連携施策 の展開と課題

フードシステム論からのアプローチ

〔要 旨〕

- 1 食品産業と国内農業は「車の両輪」にたとえられて久しいが、その両輪は心棒が繋がっていないと揺揺されてもきた。食品産業と国内農業の連携に関する施策は、食料・農業・農村基本法第17条「食品産業の健全な発展」を根拠とする施策であるが、食料の安定供給確保という基本理念の実現に向けて総合的な食料政策の展開に深くかかわるものである。
- 2 連携施策は、元々、農業政策とリンクした国産農産物の利用促進という観点を有している。市場原理に基づく価格政策への転換が進む中で、従来行われてきた価格政策や品目別生産対策と関連している。国産小麦の振興と製粉会社の関係に典型的にみられるように、むしろ利害調整を要し政策的判断を伴うものである。
- 3 食をめぐる環境は大きく変化しており、特に食の外部化やサービス化が進行している。これに伴い、加工食品や中食、外食の利用が進んでおり、これに対応した加工用・業務用需要に対する供給体制を充実する上で連携強化が重要な課題となっている。これは、穀物・大豆、野菜・果実、畜産物等主要な農産物に共通する課題となっており、フードシステム全体を視野に置いた総合的な対策が必要となっている。
- 4 食品産業と国内農業は相互連鎖で結ばれており、多様な利害関係も内在する。こうした利害関係の調整や円滑化をはかることは連携施策の重要な機能といえる。また、食品産業と国内農業が連携して取り組むべき課題として、食料の安定供給だけではなく「安全・安心な供給体制の確立」や「食品循環資源の再生利用」などへの展開もでてきている。
- 5 地域の様々な状況に応じて、地域性の豊かな生産、加工・流通体制を確立することは、地域振興や農村振興などの一環として、都道府県や市町村などの施策としても展開されてきた。連携施策も地域主義の観点にたって、地域の実態にあった施策としての充実をめざす必要がある。
- 6 消費者の視点にたった連携関係の構築は今日的課題となっている。地域においては地産地消やスローフードなど各種団体の進める運動や村おこし・村づくりなど様々な取り組みがあり、生産者や食品産業事業者の積極的な参加が期待されている。連携の対象を広く地域に置き、豊かな地域コミュニティの形成の一環としても取り組まれるべきものである。

目次

はじめに

- 1 食料・農業・農村政策における連携施策の位置付け
 - (1) 総合的な食料政策の一環
 - (2) 国産農産物の利用促進
 - (3) 地域振興や農村振興との関連
- 2 国産農産物の実需対策
 - (1) 価格政策の転換と連携施策
 - (2) 国産小麦の生産振興と実需対策
- 3 業務用需要に対する供給体制の充実
 - (1) 穀物・大豆等
 - (2) 野菜・果実等
 - (3) 畜産物

- 4 生産から消費に至る連携関係の円滑化
 - (1) 安全・安心な供給体制の確立
 - (2) 物流・保存，調整機能等の高度化
 - (3) 食品循環資源の再生利用
 - 5 地域農産物の生産，加工・流通対策
 - (1) 連携強化による産地基盤の確立
 - (2) 地域食品産業の振興
 - (3) 地域を基盤とした農産物の価値
 - 6 消費者の視点にたった連携関係の構築
 - (1) 地域の連携による多様な展開
 - (2) 「食」と「農」をつなぐ交流
- 結語にかえて

はじめに

食品産業と国内農業は「車の両輪」にたとえられて久しいが、その両輪は心棒がつかないとながっていると揶揄されてもきた。特に実需者である食品産業にとっては、国産農産物の利用に係る「原料問題」を伴うため、利害調整が難しい課題とされてきた。狭隘な国土で共同体を維持してきた国内農業と市場原理やグローバル化を追求する論理には大きな隔たりもあって、この問題を複雑なものとしている。

こうした中で、近年「食」と「農」を結びつける様々な取組みが進行しており、生産から加工，流通，消費に至るフードシステムを構成する主体間の関係から課題にア

プローチする視点も重視されるようになってきた。特に食料・農業・農村基本法の制定に伴い、食料の安定供給の確保が重要な課題となっており、食品産業と国内農業の社会的役割もますます高まっている。本稿では、こうした動向を踏まえ、食品産業と国内農業の連携に関する施策の展開や課題について考察を行ったものである。

(注1) 例えば、高橋(2002)、土井・斎藤編(2001)、斎藤(2001)などがある。

(注2) 農政改革大綱では「食品産業と国内農業の望ましい連携のあり方、その推進方法等について、法制度化を含め幅広く検討を行い必要な対策を講ずる」としている。これを受けて食品流通局長主催の懇談会「食品産業と農業の連携の推進に関する研究会」により、連携の推進方向等が示されている。

1 食料・農業・農村政策における連携施策の位置付け

(1) 総合的な食料政策の一環

食品産業と国内農業の連携に関する施策（以下「連携施策」）は、食料・農業・農村基本法第17条「食品産業の健全な発展」を根拠とする施策であり、食品産業政策に位置付けられている。

食品産業政策の大きな契機となったのは、1980年の農政審議会答申「80年代農政の基本方向」であり、食品産業を「車の両輪」にたとえたことで有名である。さらに加工、流通、外食等の各部門を総体とした食品産業を施策の対象としてとらえたこと、将来の総合的な食料政策を展望し、課題に置いた点に意義がある。

食料・農業・農村基本法の制定によって、食料消費に関する施策や秩序ある農産物貿易の確立、食料安全保障の確保など食料の安定供給確保に関する施策が法的に位置付けられた。連携施策は、食品産業と国内農業を両輪とする総合的な食料政策の展開と食料の安定供給に深くかかわるものである。

(2) 国産農産物の利用促進

連携施策は、元々、農業政策とリンクした国産農産物の利用促進という観点を有していた。新基本法制定に先立つ、食料・農業・農村基本問題調査会答申では「食品産業と農業の連携の一層の強化を通じて、食品産業向けの国内農産物の供給体制を整備すべきである」としている。しかし食品産業の原料の輸入依存は、むしろ強くなっていると推定され（第1表）、政策目的との

第1表 食品製造業における国産原料使用割合の分布

原料品目	主たる食品製造業	回答数 (社)	国産原料使用割合の分布(社)							*1 平均 (%)	輸入原 料比率 増加*2 (回答数)
			0~20未満		20	40	60	80	100		
			0	1~20	~40	~60	~80	~100			
米	米菓, 味噌	37	2	4	4	1	3	3	20	72	23
小麦	小麦粉, 醤油	50	6	28	2	.	3	1	10	32	34
小麦粉	製パン, めん類	99	40	13	6	2	1	5	32	41	41
大豆	味噌, 豆腐・油揚げ	69	31	28	2	1	1	.	6	12	33
でんぷん	冷凍調理食品, めん類	29	5	3	1	1	1	2	16	66	8
たまねぎ	冷凍調理食品, 惣菜製造	24	.	.	1	4	4	4	11	79	16
果汁	清涼飲料, 菓子	8	2	4	2	30	8
脱脂粉乳	乳製品, 製パン	18	2	1	3	.	2	2	8	67	3
牛肉	肉製品, 惣菜製造	16	5	7	1	.	.	.	3	25	21
豚肉	肉製品, 冷凍調理食品	66	13	22	10	1	3	2	15	35	92
鶏肉	肉製品, 冷凍調理食品	16	1	4	2	1	1	5	2	55	13
鶏卵	製菓・製パン, 惣菜製造	22	22	100	.

資料 (財)食品産業センター(2001)『食品製造業の原料調達等に関する調査』 調査時点:2000年12月

(注)*1 平均は社数ベースの割合。

*2 調査時点と5年前との比較。回答社数全体358社の複数回答。

ギャップが大きいのが現実である。

国産農産物の実需対策は、米麦、畜産、野菜、水産など品目を所管する部署に分散、分掌されてきたのも大きな特徴である。特に品目別生産対策との関連では、麦、甘藷・馬鈴薯、てん菜・さとうきび、生乳などを原料とする素材型食品製造業に対する施策が実施されてきた。

また近年は食の外部化の進展で、外食、中食等の業務用需要への供給体制の整備が重要性を増している。

(3) 地域振興や農村振興との関連

食品産業は中小・零細な加工業者、卸・小売業者、飲食店等の構成割合が大きく、地域に密着した産業である。特に地域ごとに農業サイドと食品産業サイドとの連携を進める観点から、地域食品産業やふるさと食品等に対する施策の充実がはかられ、95年度からは食品産業と国内農業の連携強化を柱としたフードシステムに関する事業が展開されるようになった。

農村振興については、農林水産省だけではなく、他省庁の施策を含めて実施されているのが特徴である。例えば、地域農産加工^(注4)の場合、過疎対策や山村振興など各省庁や地方公共団体の施策が相互に関連して、地域や農村振興の一環として実施されてきた。こうした施策は、農産物自給運動や一村一品運動など、各種団体等の行う様々な運動や村おこし・村づくりなどと結びつき、多彩な展開を遂げてきた。

(注3) ごく狭い意味では食品産業協議会等を事業主体として、技術・製品開発、情報システム整備、原料等の安定取引推進、業種間連携推進などを内容とする施策がある。

本稿では、食料・農業・農村政策の観点から、連携施策を個別の法令等に基づく施策の集合体として位置付けている。

(注4) 佐藤(2003)は地域農産加工の展開過程について、構造政策、生活関連普及事業、食品産業政策から整理している。

2 国産農産物の実需対策

(1) 価格政策の転換と連携施策

農業基本法第11条に基づく農産物の価格の安定に関する施策は、農業基本法における基幹的な政策の一つであった。しかしウルグアイ・ラウンド農業合意を受けて、従来行われてきた価格政策が維持しえなくなり、政府は94年に「ウルグアイ・ラウンド農業合意関連対策大綱」を決定した。これを受けて新たな米管理システムの構築や米以外の個別品目に係る対策が実施されることとなった。

政府は国境措置を前提とした価格政策を根幹から見直し、食糧管理法をはじめ、価格の安定にかかわる法律など関連する法律の全面的な改訂を行った。さらに米、麦、大豆、酪農・乳業などの基幹的農産物について、次々に政策大綱を打ち出し、市場原理に基づく価格政策への転換を進めた。価格政策の転換は、生産者にとって負担軽減策がなければ、農業の再生産がもともと立ち行かないものである。

連携施策は、こうした一連の改革の中で、従来行われてきた価格政策や品目別生産対

策と関連している。特に財政負担の少ない施策として、有効な政策手段であるとともに、食品産業への影響も大きいものがある。こうした関係は国産小麦振興と製粉会社との関係に典型的にあらわれている。

(2) 国産小麦の生産振興と実需対策

a 国産小麦の生産振興

国産小麦については、「新たな麦政策大綱」に基づき、民間流通への移行を基軸として、主要施策の総合的な見直しが行われている。また、「水田を中心とした土地利用型農業活性化対策」の推進によって、麦・大豆・飼料作物等への転作が進められている。

国産小麦の振興に係る経営安定対策等の原資は内外麦コストプールによる売買差益により賄われている。コストプールとは、生産振興に係る財政負担と輸入小麦の売買収支に不均衡が生じないよう外国産小麦の政府売渡価格を決める考え方である（第1図）。製粉会社の原料となる輸入小麦の政府売渡価格は、付帯条件はあるものの、内外麦コストプールの考え方にに基づき決定されてきた。

b 製粉会社への影響

小麦はかつて輸入数量割当制であったが、ウルグアイ・ラウンド農業合意で関税化された。また小麦粉調整品や二次製品についても関税率が、年々引き下げられてい

る。

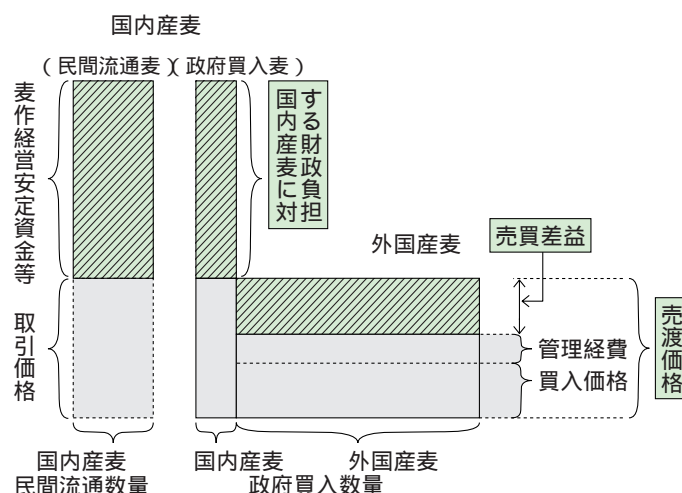
02年度の輸入小麦の政府売渡価格と買付価格には、約1.7倍程（米国産WWの場合）の価格差がある。一方、小麦粉調整品や二次製品の関税率は20%前後が多く、輸入品に対する競争条件を整備しなければ、小麦関連製品の国内流入を招き、製粉会社の経営に及ぼす影響が大きい。

このため、製粉協会は売買価格差について1.2倍を目安とすべきだとしている。また内外麦コストプールに基づく売渡価格の決定は、一種の目的税で特定財源化しており、国産小麦の振興は別の財源で手当てすべきだとしている。^(注5)

c 政策的観点の重要性

麦は米に次ぐ主要食糧穀物であり、食料の安定供給に向けた食料自給率の向上や農業の持続的発展をはかる上で、重要な作物である。特に土地利用型農業の展開に麦作

第1図 内外麦コストプールのイメージ図



出典 農林水産省「麦の政府売渡価格をめぐる状況」

は不可欠であること、EU・米国とも麦問題を抱えていること、実需者との連携をはかり段階に応じて対策がとれるなど、麦政策は農政上重要な位置付けにある。

国産小麦の振興に係る制度の設計は、現在の内外麦コストプールに基づく仕組みのほかにも多様な選択肢は考えられるが、実需対策としては、まだ課題が多い。実需者と連携したパン用や麺用など特定用途に適合した良質麦の生産や物流の改善、民間流通の改善などに継続して取り組んでいく必要がある。

(注5) 重田(2002)は、こうした製粉会社の課題を踏まえて提言を行っている。

(注6) 他の農産物では、二条大麦(ビール麦)の契約取引、国内産糖の合理化目標価格による調整、でん粉の関税割当の運用などによる方法が採られている。

3 業務用需要に対する供給体制の充実

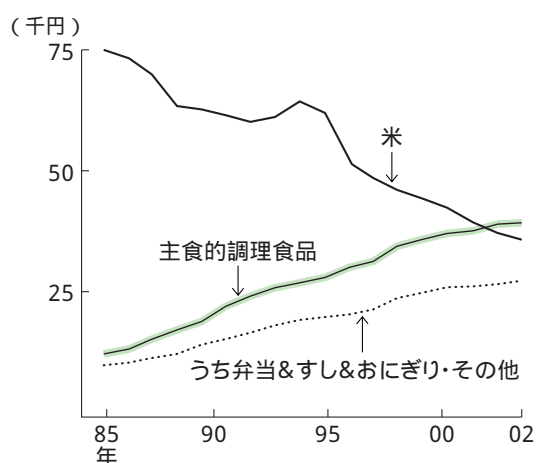
食の外部化やサービス化の進行に伴い、加工食品や中食、外食の利用が進んでいる。これに対応した加工用・業務用需要に対する国産農産物の供給体制の充実のためにも連携強化が重要な課題となっている。

(1) 穀物・大豆等

a 米飯需要への対応

米の主な需要は、家庭炊飯用を主体として外食用や弁当、おにぎり用を含めた主食用である。また清酒用や、米菓・味噌などの加工用や冷凍・加工米飯向けの需要もあ

第2図 家計1世帯当たり年間品目別支出額推移



資料 総務省統計局『家計調査年報』

る。こうした中で食の外部化の進展に伴い、米飯需要に対する対応が重要性を増している(注7)。米飯を扱う産業には、冷凍、レトルト、無菌包装などの加工米飯業のほかに、外食産業、弁当・惣菜等を扱う中食産業、給食業、炊飯業など様々な業態が存在する。

百貨店・量販店のデイリー部門、CVS等を含め消費者とのチャンネルが多様化しており、第2図にみられるように米の消費形態が変化している。こうした米飯の供給には食品企業や食材納入業者がメニューの開発から食材の供給に深くかかわっており、より複雑なフードシステムが形成されつつある。

b 麦類の需給ミスマッチの解消努力

小麦は製粉という過程を経て、製パンや製麺など二次加工に供給される。国産小麦を活用した製品開発や新品种の開発も進められ、地産地消的取組みも進められている。

小麦は品種による差別化がなかなかむずかしく、国産小麦の需要を拡大するうえで、^(注8)一定の限界があるのが実情である。このため、小麦については制度的枠組みを前提とした施策が主体とならざるをえない。

ビール麦は生産者団体とビール会社による組織的契約取引が実施されているが、契約限度数量の未達も恒常化している。また地ビールについては全国的に国産麦の利用が十分とはいえない。このため、ビール麦における県間枠の調整や、地ビールの原料原産地の明示化など、きめ細かな実需拡大対策の積み上げも必要である。

c 国産大豆の需要拡大推進

大豆は、麦などと共に食料自給率の目標達成に向け重要な品目であり、味噌・醤油、豆腐・油揚げ、納豆、煮豆など様々な用途に使用され、日本型食生活を支えてきた。こうした伝統的な食品においても国産大豆の使用割合は高いといえない。

現在、大豆については各地に産地協議会が組織され、地産地消的な取組推進などにより需要拡大がはかられている。原料として大豆使用量の多い食品製造業との連携を強化するため、契約取引の推進や実需ニーズの強い

品種の育成、乾燥・調整の改善等による品質の安定化などが進められているが、安定した実需拡大に結びついていないのが実情である。

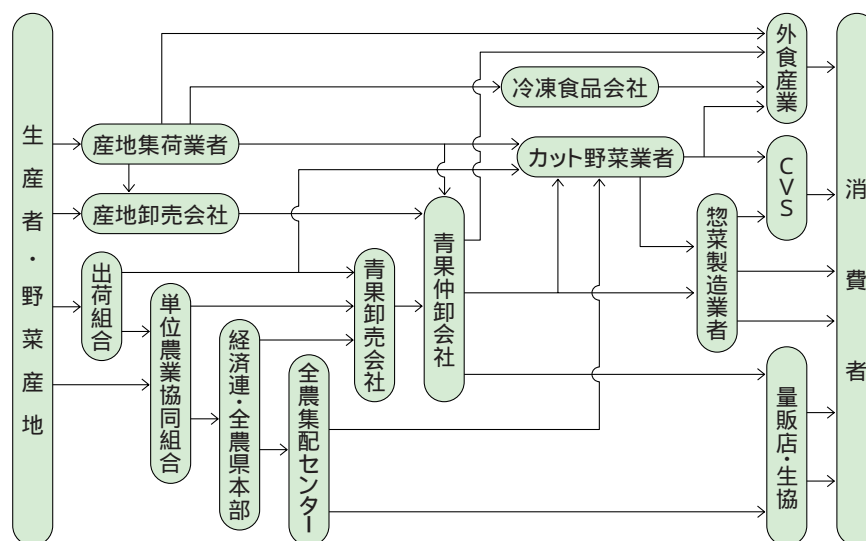
(2) 野菜・果実等

a 野菜の業務用供給対策

野菜の輸入は、従来加工用向け原材料としての塩蔵、冷凍野菜が中心であったが、外食等の需要の増加に対応して、業務用野菜の輸入が増加した。また生鮮野菜の輸入増加により、国内生産が脅かされる状況となり、一般セーフガード暫定措置の発動までに至った。

外食や惣菜業者、CVS等への安定供給をはかるためには、多品目の野菜を安定的に調達できる青果卸的機能やカット野菜、冷凍野菜など一次加工、二次加工に対応できる機能、野菜以外の食材調達機能を含む連携関係の構築が必要である(第3図)。

第3図 野菜供給における連携関係の概念図



資料 事例調査をベースに筆者作成

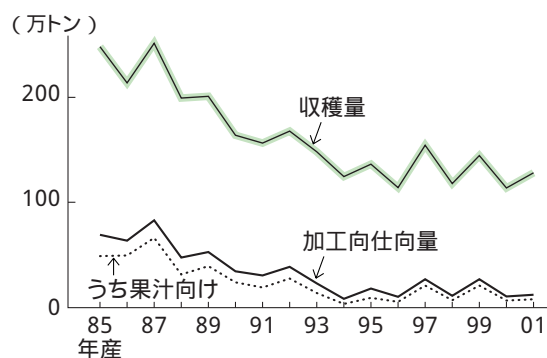
外食産業は店舗効率をあげるため、厨房施設を合理化し、厨房内作業をアウトソーシング化している。外食産業への食材供給はメニュー提案からスタートし、当該メニューに必要な食材と規格を決める。これをベースに各品目にわたって、生鮮・チルド・冷凍等温度体別の調達区分がなされ、調達計画が決められる。対象品目はカット野菜、食肉、鶏卵、水産物などほとんどの食材に及ぶ。現状、国産農産物の供給はこうした外食産業のニーズに十分対応できていない面があり、物流機能を含めた総合的な食材供給機能を要する。

b 果樹作物の需給調整と加工対策

国産果実の中心である温州みかんとりんごについては、農林水産省が示す適正生産出荷見通しに基づき、全国、都道府県、産地の各段階ごとに生産出荷計画が策定され、生産調整が実施されている。従来、果実の需給調整については、果汁、缶詰といった加工用仕向けが重要な役割を果たしてきた。

果汁は輸入制限品目であったが、段階的に輸入枠が拡大され、搾汁工場は深刻な打撃を被った。加工向は量的に急速に減少し、需給調整機能を果たしえなくなっている（第4図）。このため需給バランスが失われ、経営安定対策にも影響するほどの状況となった。しかし生産者団体と加工部門が連携しての生鮮果実の需給調整は、依然として重要である。また、消費者ニーズとしてはカット果実など、より簡便で食べやすい形

第4図 みかんの収穫量と加工用仕向の推移



資料 農林水産省生産局果樹花き課調べ
 (注) 収穫量のみ公式数値。

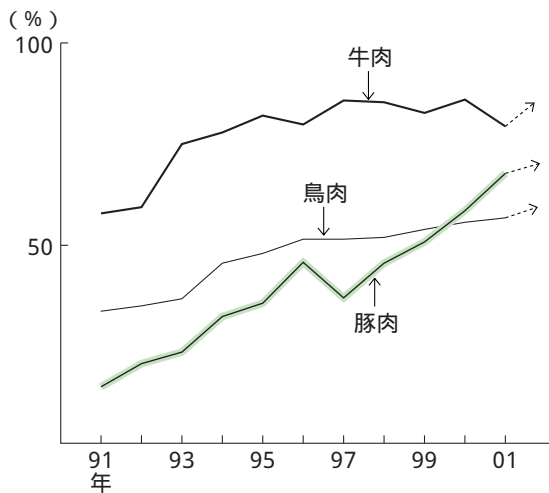
態での消費を志向するようになっており、こうした面での供給体制の整備を進める必要がある。

(3) 畜産物

国産食肉の需要はテーブルミート用が主体であるが、食の外部化が進展し、業務用のウェイトが年々増加している。牛肉は、もともと業務用の輸入依存度が高かった。豚肉については外食向けや惣菜向けなどに輸入が急増している状況もみられ、業務用需要への対応は重要性を増している（第5図）。

豚肉の品目別自給率は、97年度の62%から01年度の55%と急落している。養豚の場合、養豚農家の採算が厳しく、企業的大規模経営においても採算性はよくない。また糞尿処理の課題もあって生産基盤は弱体化している。このため差額関税等の制度が構築されているものの、加工用の豚肉供給は輸入に依存している。外食産業など業務用需要においても、特定部位への需要の集中もあってかなり輸入が増加している。こう

(注)
第5図 食肉の業務用需要の輸入依存度の推移



資料 農林水産省生産局畜産部食肉鶏卵課「食肉消費構成割合」、農林水産省「食料需給表」より推計
(注) 業務用需要を食肉消費-(家計消費+加工仕向)で把握。数量ベース。

した中で、国産豚肉についても単に生産だけでなく、安定供給を総合的に検討する必要性は高い。例えば、実需者と連携した黒豚等の銘柄豚やSPF豚の育成など差別化をはかる取組みの推進である。

(注7) 例えば冬木(2003)は、米飯ビジネスの展開や影響について論じている。

(注8) こうした中で、斎藤・木島編(2003)「第2部 国内産麦をめぐるフードシステムの革新と課題」では、国産麦を活用した加工品の開発や中小製粉会社との連携などの取組みが紹介されている。

4 生産から消費に至る 連携関係の円滑化

食品産業と国内農業の連携強化をはかるためには、生産から加工、流通、消費に至る過程で、どこに課題があり、主体間でどのような連携関係を構築していくかという

視点が必要である。こうした連携関係の円滑化という観点からは、多様な展開もでてきている。

(1) 安全・安心な供給体制の確立

食肉関係については、BSEの発生や食肉虚偽表示など、一気に問題が噴出した感がある。これに対応して消費者の信頼を回復するため、生産から最終消費に至る段階を通じ、安全・安心な畜産物の供給体制の確立が進められている。これらの動きは、食品安全基本法の基本理念にも反映している。(注9)

トレーサビリティの確保をはかる取組みは、識別単位やロット管理の設定いかんによって実行可能性やコストに多大な影響がある。例えば食肉のこま切れやミンチまで現実に対応できるのか、生乳の識別単位について言えば、牧場単位か集乳車単位か貯乳タンク単位かによって、コストも条件も相当異なるという側面を有している。しかしトレーサビリティの考え方や目的、基本的仕組みについての認識は浸透してきており、今後個別品目の分野で、実行可能性のある取組みが段階的に進むとみられる。

食肉の安全・安心な供給体制の確立には、こうした消費安全面での対策の充実とともに、全農安心システムにみられるような系統組織での取組みも徐々に浸透してきている。養豚部門で全農安心システムの認証第1号となった畜産会社の場合、農場の肥育管理、飼料、と畜・解体、カット、保管方法、輸送方法などすべての項目につい

て見直しを行い、実需者の求めている豚肉を理解するのに役立ったという。

生産、流通対策等を含めて、飼育過程、と畜・解体過程、部分肉処理過程、食肉加工、流通過程といった一連の過程を踏まえた体制整備が不可欠で、と畜場など相対的に遅れている分野の整備を急ぐ必要がある。

(2) 物流・保存、調整機能等の高度化

a 食品加工・流通技術等の活用

食品加工や流通技術の進歩は、保存食品やコールドチェーンの発達をもたらし、食生活^(注10)を便利で豊かにしてきた。こうした技術革新は食品産業の発展を促したが、農産物や地域食品の領域では十分活用されているとはいえない。より自然でフレッシュに近い形態での消費者ニーズは強くなっており、鮮度や品質保持が重要となっている。

例えば、収穫時期の集中する果実の生鮮保存、液卵や生乳などの鮮度保持、半調理食品や生鮮的加工品の供給、地域食品の広域流通などである。桜桃は山形県が全国の75%を生産しているが、収穫適期はわずか2週間程にすぎない。大分県のカボスのように、保存技術の進歩によって出荷時期が平準化されたものもある。また生液卵や濃縮乳を原料とする卵製品や洋生菓子、サラダ感覚の浅漬けなど生鮮素材を原料とする食品の需要は拡大傾向にある。地域食品など広く消費者に供給できるまでには至っていないものもあり、食品加工や物流、保存技術を含めて連携関係を広げる必要がある。

b 需給調整機能の高度化

需給の不均衡は全体需給ばかりでなく、季節的、地域的、品目別、部位別など様々な不均衡が存在する。農産物は生産の季節変動が激しい。一方、品目別需要も一定のパターンや偏在がある。例えばかぼちゃの国内産地は夏秋期しか対応できていない。いちごは元々初夏の味覚であったが、夏秋期に出荷できる産地は限られる状況である。畜産物の部位別需給のように、構造的に需給の不均衡が存在するものもある。鶏肉のもも肉のようにクリスマスシーズンに需要が集中したり、量販店の特売企画等に対する供給の制約や欠品対応が偽装表示の遠因になったということもある。

このため、むしろ安定供給という視点にたつて、需給調整機能を見直すことも課題といえよう。少なくとも主要品目については、用途、需要の傾向、パターンなど実需動向を把握し、これに供給体制がどう対応するのか改善をはかる必要がある。需給の不均衡は、ある意味で不可避なところもあるが、こうした面にも施策として目を向け、フードシステム全体を視野に置いた対策が不可欠である。

(3) 食品循環資源の再生利用

食品循環資源の再生利用は、環境負荷の軽減や循環型システムを構築する上で、重要性を増している。こうした流れの中で、01年5月には、いわゆる食品リサイクル法も施行された。

食品製造業と産地の連携による循環資源

の有効活用（第6図参照）をはかる取組みとして、例えば焼酎粕利用の事例などがある。焼酎粕はビール粕やでん粉粕などに比べ、廃棄する割合が高く飼料化が課題であった。鹿児島県薩摩半島南部の指宿、知覧の焼酎メーカーは共同で、焼酎粕等の未利用資源リサイクル施設を建設した。焼酎粕は畜産の盛んな鹿児島において、家畜の飼料やりん肥料として有効利用されるようになった。

また、いわゆる食品ロス、可食食料の未利用廃棄は生産、加工、流通、消費の各段階で様々な形態で発生している。^(注11)食品の製造過程や流通過程における食料資源の無駄をなくし、有効利用をはかるうえでも、連携ということを視野に置いた取組みを進める必要がある。

食品循環資源の再生利用など、いわゆる「静脈系フードシステム」においても、食品産業と農業の連携の意義は大きい。

（注9）但し、新山（2003）は、農場から食卓を結ぶ食品安全対策について、行政機構上の課題や理念と現実のギャップ等について指摘している。

（注10）フードシステムの視点から食品加工・流通技術を論じたものとして、小林・石谷他編（2001）がある。

（注11）全国生鮮食料品流通情報センター（1998）『食品の加工・流通・消費ロスの量的把握の調査方法の開発研究報告書』、梅沢編（1999）などによる。

5 地域農産物の生産、加工・流通対策

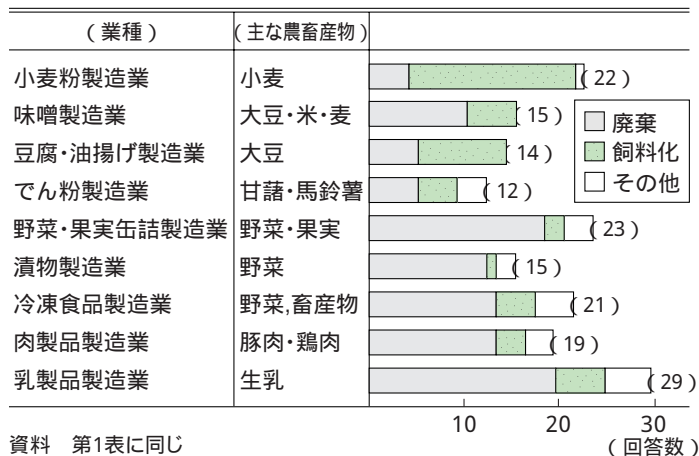
（1）連携強化による産地基盤の確立

a 地域性豊かな産地の育成

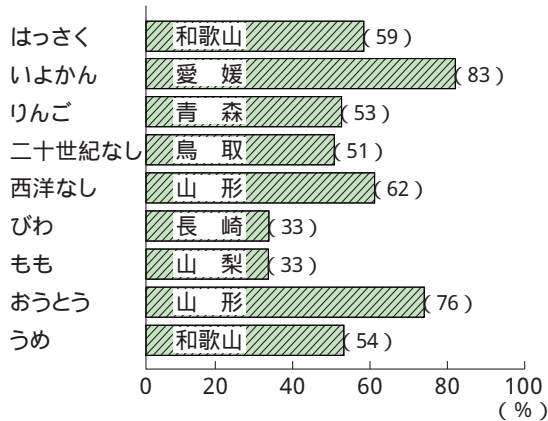
地域性豊かな産地の育成をはかるうえでは、加工・流通対策を含めた連携が重要である。例えば果樹については、地域の自然条件を生かした品種の導入が進められ、各都道府県で特徴的な果樹産地の育成と再編がはかられている（第7図）。果樹産地の育成のためには、生産、加工、流通の総合的な対策を要し、連携強化の取組みが展開されている。徳島県のすだち、大分県のカボス、長崎県のびわ、鳥取県の二十世紀なし、熊本県のデコポンなど、各地で推進協議会などが組織され産地形成に大きな役割を果たしている。

徳島県の場合、全国のすだち生産の9割を超える産地を形成している。これには京浜、名古屋、京阪神など大消費地の量販店対策に力を入れ、卸売会社と連携し、販売協力店の拡大をはかった。徳島県マーケティング推進協議会等と連携した組織的対応を行い、すだちの全国的普及を進めた。

第6図 食品製造業における食品加工残渣の処理



第7図 果樹収穫量の単一都道府県への集中度
(2001年産)



資料 農林水産省統計情報部『果樹生産出荷統計』

b 地域一体型の振興

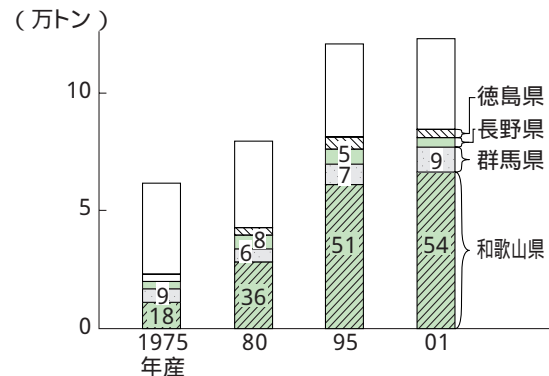
鹿児島県の茶はシラス台地の畑作地帯に適合し、甘藷や畜産物と並んで代表的な特産物に発展した。これには地域が一体となって振興に取り組んできたことが貢献している。知覧町では、知覧茶業振興会が核となって、生産者、荒茶加工業者、問屋・小売業者、後継者、女性組織、銘茶研究会などが部会を組織し、各組織が連携して地域一体型の茶業振興を行っている。後産地であり知名度も低かったことから、生産から加工、流通に至る一貫した取組みを強化した。現在では地域の基幹産業として地域発展の大きな原動力となっており、こうした取組みは県下に波及している。地域一体型の生産、加工・流通体制を確立するうえでは、都道府県や市町村の役割は大きい。

(2) 地域食品産業の振興

a 地域産業複合体の形成

消費者ニーズに対応した多様な地域食品

第8図 梅主産県における収穫量の推移
(万トン)



資料 第7図に同じ

(注) グラフ中の数字は全国計に対する割合(%)

の育成や付加価値化を進めるうえで、地域食品産業の役割は大きく、特に地域の農業と食品産業が結合した取組みが効果を発揮している。

和歌山県の田辺市と隣接する南部郷は、全国の梅生産の過半を占める産地となっている。梅に関連する加工業者や卸業者、観光業も発達し、梅の生産から加工・流通、消費に至る地域産業複合体が形成されているのも大きな特徴である。

紀州梅の産地である和歌山県南部地区、田辺市には約250程の梅干二次加工業者が存在し、様々な事業者が共存して消費者ニーズに対応する体制も整備されている。梅の需要創造には、こうした地域食品産業による製品開発や販売努力に負うところが大きい。和歌山県の梅の場合、地域産業複合体の形成と連携が、他県の追随を許さない大きな要因ともなっている(第8図)。

b ふるさと認証食品の育成

地域食品産業の振興と各県の特徴を生かした農業の発展をはかる一環として、ふる

さと認証食品への取組みも全国的に推進されている。

大阪・泉州地方の水なすは、地域固有の作物として昔から栽培され、地域の気候風土や生活習慣と共に育成されてきた。大阪府では、水なす漬を大阪府Eマーク認証事業（ふるさと認証食品）の第1号として認証し、なにわの特産品としてブランド化を推進してきた。大阪の地域野菜を原料とした認証食品には他に天王寺蕪や毛馬きゅうりなどがあるが、特に水なす漬は生産者や加工業者、行政等の連携により、広く知られるまでになっている。大阪府漬物事業協同組合の特産品部会に所属する漬物業者が加工の担い手となっており、地域振興にも貢献している。

（3）地域を基盤とした農産物の価値

農畜産物はもともと、その地域の自然、景観、郷土料理、祭り、行事など広い意味での地域資源や食文化と深く結びついてきた。独自の販路や用途を開拓し、差別化をはかるためには、地域をキーワードとした農産物の価値を高めることが重要な要素となっている。^{（注13）}

a 地域食材の普及

野菜について、伝統や特色を生かした代表的事例が京野菜である。京都には京野菜を食材とした食文化の伝統があり、京の歴史が育んだ有職料理や精進料理、懐石料理、京のおばんざい、祭礼や行事にちなんだ料理など多彩な料理が発展した。この伝統を

食材の面から支えたのが京都の伝統野菜、京野菜であり、全国的にみても伝統野菜の品目ではトップクラスにある。87年には京都府農林水産物ブランド確立推進協議会が設立され、卸・仲卸会社、小売業者、外食産業、生産者団体、行政等の関係者が一体となって京野菜のブランド化に取り組んだ。^{（注14）}

ねぎについては中国からの輸入が急増し、一般セーフガードの暫定発動に至り、構造改革が進められている。生産性の向上は基本的に重要であるが、青ねぎと「九条ねぎ」や「博多万能ねぎ」は違う農産物であるという認識も必要である。ねぎについても、こうした地域食材としての取組みは、競争力を高める方策となっている。

b 産地銘柄化の促進

畜産物でも地域の特徴を生かした銘柄化の推進は全国的な広がりを見せており、特に肉用牛で顕著である。例えば飛騨牛の場合、岐阜県を中核とする行政組織、繁殖・肥育農家、JAグループ、流通業者等が飛騨牛銘柄推進協議会を組織して、地域関係者が一体となって全国ブランドに成長させた経緯を持つ。

元々は岐阜牛といったが、飛騨牛の銘柄を育成してきた食肉加工・卸会社と連携し、中京地区の量販店・百貨店への浸透をはかった。飛騨地方には、飛騨高山や世界遺産にもなった白川郷の合掌づくりなどがある。温泉などの観光資源も豊富で地域食材の需要も多い。飛騨牛はホテル、レスト

ラン、温泉などの高級食材として市場評価を獲得していった。

また、在来種を基礎とした高品質鶏肉の代表的成功事例が秋田県の比内地鳥である。地鶏の販売には郷土色という要素が極めて重要である。比内地鶏が成功したのは、「きりたんぼ」という郷土料理に不可欠の食材であったことが大きな要因となっている。地鶏の販売で知られる大阪の食鳥専門店の場合、産地から取扱い要望があった時、産地でどれだけ浸透しているか、郷土料理と結びついているかを重視しているという。

(注12) 橋本(2001)は地域の産業が有機的に結合した形態を「地域産業複合体」と呼び、詳細な実態調査を行っている。

(注13) 波積(2002)は、一次産品独自のブランド成立要件の分析を行っている。

(注14) 京のふるさと産品価格流通安定協会(2003)『ブランド化推進事業10年の歩み』に経緯が詳しい。

6 消費者の視点にたった 連携関係の構築

(1) 地域の連携による多様な展開

a 地域の取組みの有機的連携

地域においては、地産地消やスローフードなど各種団体の進める運動や村おこし・村づくりなど様々な取組みがある。

農産加工、小売店、飲食店等を含め、連携の対象を広く地域に置き、自発的取組みの有機的連携をはかり、盛り上げていこうという取組みである。

全国的には地産地消が見直されてきてお

り、行政施策としても注力されてきた。例えば九州地区では、01年に地産地消推進連絡協議会を立ち上げ、九州全体の運動として、地域レベルの推進体制の整備を進めている。これは消費者や生産者だけではなく、食品産業や流通関係者が一緒になり、学校教育関係、食生活改善関係、栄養関係、観光関係など幅広い地域の関係者が参加し、連携をはかる取組みである。

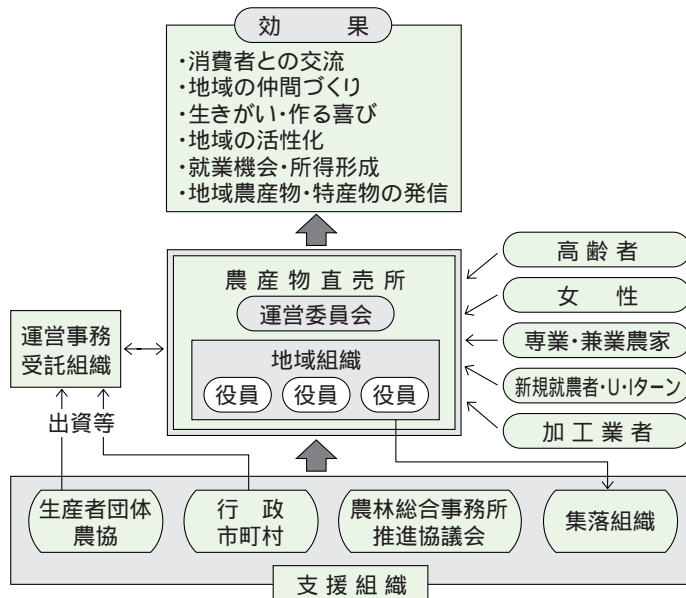
b 地域住民の連携による多様な展開

地域の主体は、その住民であり、住民の積極的参加があって、地域の創意と主体性を生かした施策の展開が可能である。香川県のさぬきうどんの場合、県民的な盛り上がりとなっている点で意義は大きい。^(注15)00年には県独自の小麦品種「さぬきの夢2000」も育成された。香川県のさぬきうどんは、生麺・乾麺の加工業者、製粉会社、飲食店、生産者等の連携を越えて、県民的な拡がり^(注15)と定着をみせている。

また、地域組織が核となって、参加型施策の充実をめざす取組みが進められている。^(注16)こうした取組みの一つに農産物直売所やファーマーズマーケット等を媒介とした地域組織の展開がある(第9図)。地域の人たちで友の会などを組織し運営にあたっている。友の会の会員は、高齢者や女性、専業・兼業農家、新規就農者、家庭菜園主、加工業者など様々な人々に及び、販売する農産物や特産品も多品目に及ぶ。

こうした地域組織は全国各地に広がりを見せており、地場農産物流通や農産加工な

第9図 農産物直売所の多面的機能と運営



資料 事例調査をベースに著者作成

どへの取組みを通じて、住民の生きがいや仲間づくり、地域活力といった面での多面的な効果にもつながっている。

(2) 「食」と「農」をつなぐ交流

消費者の視点にたった連携関係の構築は今日的課題といえる。交流とコミュニケーションは人々の生活に潤いを提供すると共に、「食」と「農」の理解の促進に貢献している。

例えば、農村地域にあつては、元々、収穫に感謝する農業祭などの伝統があつた。これに商工会や観光協会等も加わって、産業文化祭などへと展開していった。さらに地域食材を使った郷土料理の提供や青空市など内容が豊富になり、地域のイベントとして定着している事例は数多い。

こうした中で注目されているのが、宮城県宮崎町で開かれた「食の文化祭」や、大

分県竹田市で開催された「食と農の週間」^(注17)である。これらの取組みは、地域社会を基盤に、現代的な視点で「食」と「農」の価値を再認識する機会となっており、スローフード運動などとも結びついて、一つの潮流となりつつある。

「食」と「農」をつなぐ交流は、身近にあり、無意識のうちに行っているものもある。山形県の「いも煮会」のように、地域の風物詩になっている取組みもたくさんある。地域に埋もれている

優れた取組みを足元から見直し、多面的な交流・コミュニケーションに展開していく必要性は高い。

「食」と「農」をつなぐ交流は、消費者への情報発信や「食」と「農」の再認識につながるものである。こうした交流にも生産者や食品産業事業者が積極的にかかわり、内容を充実したものとする必要がある。連携の対象をより広くとらえ、「食」と「農」の価値を多くの人たちと共有していく意義は大きいものがある。

(注15) 讃岐うどん編集委員会(2001)『讃岐うどん』さぬきうどん研究会に各界各層の取組みが紹介されている。

(注16) 例えば、長(2002)は佐賀県での実証的調査・研究を紹介している。

(注17) 現代農業増刊『スローフードな日本』(2002年11月)、同『食の地方分権』(2003年5月)が農山漁村文化協会などで特集されている。

結語にかえて

食品産業と国内農業の連携については、具体的な取組みの分析や評価も必要である。農産物の生産や実需形態は、品目により相当異なり、生産から消費に至る過程における主体間の関係が十分把握されているとはいえない面がある。特に食品産業向けの国産農産物の供給体制を充実させるには、価格や供給量といった制約があり、基本的課題が存在する。連携の態様は多様であり、供給過程全体を視野においた対策が必要である。

食品産業と国内農業は相互連鎖で結ばれており、その間の関係は複雑であり、多様な利害関係も内在する。こうした利害関係の調整や連携関係の円滑化をはかることは連携施策の重要な課題といえる。また、食品産業と国内農業の連携により取り組むべき課題は、食料の安定供給だけではなく、「食」と「農」の再生や循環型社会の実現などの課題にも通じるものである。

農業も食品産業も地域に根ざした産業として地域と共にある。連携の対象を広く地域に置き、豊かな地域コミュニティの形成の一環としても取り組まれるべきものである。中山間地域と都市的地域では住民ニーズや内容も異なり、北海道と九州では営農体系や施策の重点も異なる。連携施策も地域主義の観点にたって、地域の実態にあった施策としての充実をめざす必要がある。

連携施策は本来、流通対策に比肩する体系をもつものと想定されるが、施策としての展開は、むしろ今後の課題として残されている。「食」と「農」の間に様々な主体が介在するようになり、それをつなぐ取組みが一層重要性を増している。本稿では食品産業と国内農業の連携について、多様な角度から取り上げることを試みたが、具体的展開については、稿をあらためて考察したい。

<参考文献>

- ・梅沢昌太郎編（1999）『食品ロスの日本的課題』テラー・ジャパン社
- ・長安六（2002）『地域農業再生の論理』九州大学出版会
- ・小林登史夫・石谷孝佑他編（2001）『フードシステムと食品加工・流通技術の革新』農林統計協会
- ・斎藤修（2001）『食品産業と農業の提携条件』農林統計協会
- ・斎藤修・木島実編（2003）『小麦粉製品のフードシステム』農林統計協会
- ・佐藤和憲（2003）「地域農産加工の展開と政策対応」（白石正彦・生源寺眞一編『フードシステムの展開と政策の役割』所収）農林統計協会
- ・重田勉（2002）「外国産小麦の政府売渡価格についての考え方」（財団法人製粉振興会『製粉振興』No.428, 8月号所載）
- ・食料・農業・農村基本政策研究会編（2000）『食料・農業・農村基本法解説』大成出版社
- ・高橋正郎（2002）「フードシステムとその分析視角」（高橋正郎『フードシステムと食品流通』所収）農林統計協会
- ・土井時久・斎藤修編（2001）『フードシステムの構造変化と農漁業』農林統計協会
- ・新山陽子（2003）「食品法と食品安全行政」（梶井功・新山陽子編『食品安全基本法への視座と論点』所収）農林統計協会
- ・橋本卓爾（2001）「ウメ産地の形成と展開」（大西敏夫・辻和良・橋本卓爾編『園芸産地の展開と再編』所収）農林統計協会
- ・波積真理（2002）『一次産品におけるブランド理論の本質』白桃書房
- ・冬木勝仁（2003）『グローバリゼーション下のコメ・ビジネス』日本経済評論社

（主席研究員 鴻巣 正・このすただし）