

食料供給の構造的過剰化と低価格時代

最近、我が国の食料の低自給率に対する注目度が高まっている。マスコミが食品安全問題やバイオ燃料などと絡めて、その低さをしばしば問題視したからである。それゆえ、大学で自給率問題を卒論にまとめる学生が増え、居酒屋で杯を交わしながら低自給率を嘆く高尚な酔人も現れている。

自給率問題に多くの人々の関心が集まることは、農業にかかわる仕事に就いている身としてはたいへん喜ばしい限りである。しかしその一方で、自給率問題と同程度に、あるいはそれ以上に重要と思われるもうひとつの問題が、世間の人々に気付かれていないように思えてならない。

その問題とは食料の“供給過剰”である。「え！」と驚かれる方も多いかと思うが、これまでの歴史の中で21世紀に入ったばかりの今日が、実は最も供給過剰の状況を呈しているのである。

1日3食の習慣さえなかった戦国時代以前はもちろんのこと、江戸時代でさえ飢饉に見舞われた地域は多く、それに起因する百姓一揆も珍しくなかった。全国民が米を食べたいだけ食べられるようになったのは、第2次大戦後、それも1960年代になってからにすぎない。それほど過剰とは無縁であった。

それがいつの間にか“飽食”へと変わり、食品残渣・生ゴミが2,000万トンを超えるほどに増えた。もはや単なるゴミ処理問題ではなく、自然環境の悪化の一大要因と断罪されるまでになった。この意味で、2001年施行の食品リサイクル法は、まさに食料の供給過剰状況を象徴するものであった。

こうした近年の“供給過剰化”は、統計データから定量的に把握することもできる。例えば、1人1日当たり供給熱量(2004年2,562kcal)と摂取熱量(同年1,902kcal)の差を食品残渣・生ゴミ分とし、その差を後者の摂取熱量で除すと“過剰化の程度を示す比率”を算出できる。この比率を仮に「熱量ベース供給過剰度」(以下、「供給過剰度」と呼ぶことにすると、1960年代の供給過剰度は12%前後ないしそれ以下であったものの、70年代中ごろから上昇傾向が続き、2000年以降、供給過剰度は35%前後に達した。

このことは現在、我々が体内に取り入れている食料品に加えて、その3分の1強にあたるほどの分量がさらに余分に供給されていることを意味している。どの程度の供給過剰度が妥当であるかは定かではないが、12%と35%とで比較判断するならば、1960年代に比べ今日は著しい供給過剰状態にあることは間違いない。

しかも、今後、社会の高齢化は一段と進行する。国立社会保障・人口問題研究所の推計によれば、65歳以上人口は2013年に全人口の25%を超え、23年には30%を超える。この高齢化によって、当然、1人1日当たり摂取熱量はさらに減少することになる。13年ごろには1,800kcalを下回り、23年ごろには1,700kcalに迫っているかも知れない。

いずれにしても、今後、輸出国での大干魃や戦争等の何らかの特別な事情で供給熱量が大幅に減少しない限り、供給過剰度は35%前後、あるいはこれを上回って推移する可能性が高い。すなわち、現在の供給過剰状態は決して一時的なものではなく、また特定の品目に片寄って現れているものでもなく、食品全般にかかわる構造的なものとして捉えねばならないのである。

この構造的供給過剰は確かに環境問題の一因であるが、もちろんそれだけではない。周知のように、食料品価格に大きな影響を及ぼしているのである。ここ10年以上にわたって米はもちろんのこと、野菜も果実も食肉も水産物も価格の低迷状態が続き、加工食品・調理食品にあっても最近話題の298円弁当のような低価格品が増加傾向にあるが、これらは不況の影響もさることながら、根本的には構造的供給過剰に起因するものにほかならない。

今後においても、昨年大豆やトウモロコシのように食用以外の需要増によって価格が比較的長期にわたって高騰するものも出るであろうし、天候不順による不作の結果、一時的に価格が急騰するものも出るであろう。しかし、構造的過剰下では食料品全般において価格は低位にとどまるのが普通である。したがって、今後は今日のような低価格を通常のこととみなした上で、すなわち価格が上がらないことを前提に、様々な対策を考案し、収益確保の方途を探求しなければならないであろう。

(東京農業大学国際食料情報学部教授 藤島廣二・ふじしまひろじ)