

牛乳、乳製品の需給動向と国産チーズ増産の課題

専任研究員 本田敏裕

1 生乳の生産・処理状況と牛乳消費の減少

生乳の生産量は1996年度の8,659千トンを一ピークに、以後減産傾向が続いている。そのうち牛乳等向け処理量は同年度に60%を切り、2009年度には53.5%まで低下する一方、乳製品向け処理量は96年度の38.7%から徐々に増加し、09年度には3,590千トンで、45%を超えた(第1表)。

第1図は、近年の牛乳、加工乳、乳飲料、はっ酵乳の年間1人当たりの平均消費量の变化をみたものである。牛乳の消費量は04年ごろまでは年間30リットルを超えていたが、09年には24.5リットルまで低下し、1日1人当たりで換算すると平均67ccとなり、200ccの牛

乳瓶の3分の1の量しか飲んでいないことになる。また乳飲料、はっ酵乳の消費量も横ばいで、比較的安価な加工乳に近年やや伸びがみられる。

こうした牛乳の消費量の減少の背景には、人口の減少や少子高齢化が進む一方で、飲料も含めた食の多様化・成熟化が進み、牛乳と競合する多様な飲料が市中にあふれ、コンビニ、自動販売機等で安く手軽に入手できることも大きな要因となっている。また、従来、牛乳を飲用する場面として朝食時が最も多かったが、近年は朝食をとらない人が増えていることも要因にあげられる。昨(10)年は、夏の猛暑で牛乳の消費回復が期待されたが、伸びたのは加工乳であった。

第1表 生乳生産量と牛乳、乳製品向け消費量

(単位 千トン, %)

	生乳 生産量	うち 牛乳等向け 処理量	同比率	うち 乳製品向け 処理量	同比率
94年度	8,388	5,263	62.7	2,983	35.6
95	8,467	5,152	60.8	3,186	37.6
96	8,659	5,188	59.9	3,351	38.7
97	8,629	5,122	59.4	3,396	39.4
98	8,549	5,026	58.8	3,419	40.0
99	8,513	4,939	58.0	3,470	40.8
00	8,415	5,003	59.5	3,307	39.3
01	8,312	4,903	59.0	3,317	39.9
02	8,380	5,046	60.2	3,245	38.7
03	8,405	5,018	59.7	3,301	39.3
04	8,285	4,902	59.2	3,301	39.8
05	8,293	4,739	57.1	3,472	41.9
06	8,091	4,620	57.1	3,389	41.9
07	8,024	4,509	56.2	3,432	42.8
08	7,937	4,414	55.6	3,450	43.5
09	7,881	4,217	53.5	3,590	45.6

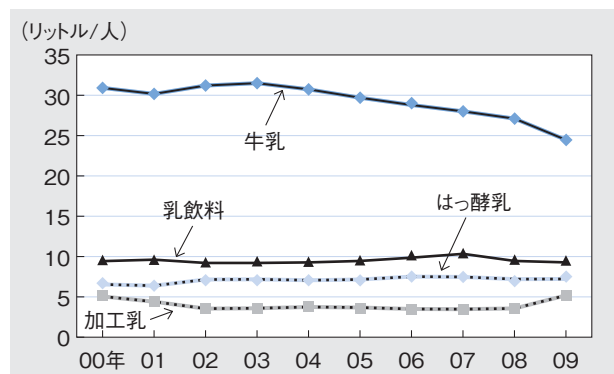
資料 農林水産省「牛乳乳製品統計」

(注) 用途別処理量は04年からの調査定義の変更により連続しない。
牛乳等とは、04年より牛乳、成分調整牛乳、加工乳、乳飲料、はっ酵乳、乳酸菌飲料の総称。

2 拡大するチーズの消費量

一方、チーズの総消費量は拡大傾向が続いており、07年には279千トンと過去最高となった。内訳はナチュラルチーズが163千トン、プロセスチーズが116千トンで、ナチュラルチー

第1図 牛乳、加工乳、乳飲料等の平均消費量の推移 (年間1人当たり)

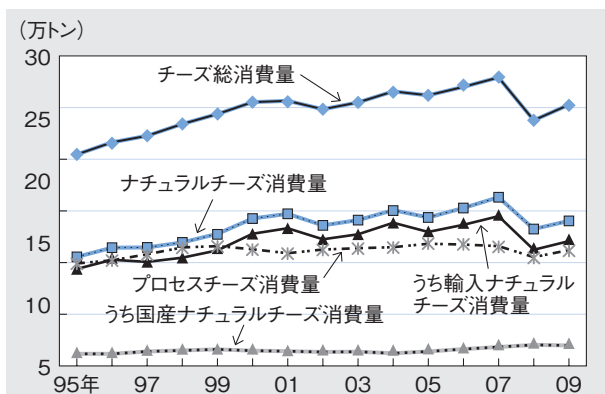


出典 (社)日本酪農乳業協会(j-milk)

資料 総務省「人口推計年報(各年10月1日)」等、農林水産省「牛乳乳製品統計」、食品需給研究センター「食品産業動態景況調査」より推計

(注) はっ酵乳、乳飲料は年次。

第2図 ナチュラル、プロセスチーズの国内消費量



出典 第1図に同じ

ズの消費拡大がチーズ全体の消費拡大を牽引している(第2図)。また、ナチュラルチーズの消費量のうち輸入ものが8割以上を占め、国産プロセスチーズの消費量のうち7割強が輸入ナチュラルチーズを原料としているため、チーズ総消費量に占める純国産品の割合は2割を下回っている。

08年はナチュラルチーズの国際相場の高騰に国内景気の悪化も加わり、輸入チーズの消費が落ち込んだが、09年以降は回復傾向にある。さらに今後もチーズの世界的な需要の高まりから、国際相場は高止まりが続くと予想されており、拡大するチーズの国内需要を賄うためには、国産ナチュラルチーズの生産拡大がキーポイントとなっている。

3 国産ナチュラルチーズの増産とその課題

政府は、国産ナチュラルチーズの生産拡大をはかるために、05年度より国内大手乳業各

社にチーズ工場の新設、再編を促した。明治乳業が十勝地区に生乳処理20万トン規模の工場を新設、雪印乳業が中標津工場内に同20万トン規模の工場の新設と大樹工場の製造能力を10万トンに増強、森永乳業も別海工場の製造能力を同15万トンに増設し、いずれも07年から08年にかけて稼働しており、チーズの増産体制が進んだ。

一方、チーズ向け生乳の乳価は、乳価のなかでは最も低い水準にあるとともに、チーズの需給や価格は、国際市場の影響を受けて不安定な状況が続いている。

政府はチーズ向け乳価について、これまで加工原料乳生産者補給金と、チーズ向け生乳の拡大部分に対する奨励金制度を設けているが、生産者にとっては生産費の上昇分^(注1)のわずかしかなら補填できていないのが現状である。また、乳業メーカーにとっては、チーズ向け乳価は輸入品に対抗するにはまだ高い水準にある。

牛乳等の消費低迷に加え、バター、脱脂粉乳の市場縮小による生乳需給の緩和が続くなかで、国産チーズ向けの用途の拡大は、今後の日本の酪農、乳業における重要な課題となっている。

国際市場の影響が大きいなかで、国産ナチュラルチーズの需要を伸ばしていくためには、チーズ向け乳価(取引価格)とチーズの国際相場との連動性を確保する必要がある。また乳業メーカー側も魅力ある新商品の開発とブランド化の取組み、それに合わせた新たな消費層の開拓が必要不可欠である。

そしてさらに重要なことは、農家のコストを賄い安定した所得を確保するために、チーズ向け乳価についても、バター、脱脂粉乳と合わせて同じ目標価格(コストと所得)を設定し、取引価格との差額を補填する、統一的な運用^(注3)に変えていくことが必要であると思われる。

(ほんだ としひろ)

(注1) 10年度の北海道内の用途別乳価は、1kg当たり飲用向け109.4円、加工向け66.96円+成分加算、発酵乳向け84.75円、ナチュラルチーズ向け50円。(資料 雪たねニュース平成22年9月1日333号)

(注2) なお、政府は11年度よりチーズ向けの乳価を補填する新たな制度の導入を予定している。

(注3) 鈴木宣弘(2010)「酪農研究会合同シンポ」『全酪新報』H22.9.1、同(2010)「チーズにもバター・脱粉と同等の補填を」『DAIRYMAN』9月号、25頁。