

《解 説》

「食料供給システム」の現状—農業と食品産業は車の両輪である—

高村基治

中部大学応用生物学部 食品栄養科学科

はじめに

食料は生命の維持、健康的な生活の基礎として重要なものであり、将来にわたって良質な食料が合理的な価格で安定的に供給されなければならない。生産現場から消費側に絶え間なく供給されることは生存上必須のことである。我国における食料供給はこの生産から消費にいたるまで、長距離化・長時間化し、多岐に渡る加工・流通組織を経由するマクロシステムを形成するようになってきた。現在1億2000万人強の国民に対し、1人・1日当たり約2600kcalのエネルギーを供給しているが、供給エネルギー（カロリー）自給率は40%というのが実情である。その背景には日本の農業の急速な衰退がある。

日本の経済成長に見合った円高への移行、関税の撤廃や関税率の引き下げは輸入農水産物の価格を大幅に引き下げ、海外での安い労働力による農水産物の生産・加工も安価な食材の提供に結びついている。今日の食生活の多様化、特に家庭での調理から、惣菜等調理済食品の利用・外食等食事そのものの外部への依存の増大は食品加工業、外食産業の隆盛をもたらした。しかも厳しいコスト競争の中で各企業はその原料をますます割安の外国産の食材に頼るといった実態になっている。

今日の複雑な国際関係に配慮しても国民への食料の確保を第一に考え、国内における食材の生産、加工、流通に関わる全ての業界の活性化を図ることが肝要である。政府も1999年「食料・農業・農村基本法」を制定し、食料の安定供給確保、農業・農村の発展や振興等を理念に掲げて、「食」に関わる全ての関係者（国・地方公共団体、農水産業者、食品産業従事者、消費者）の責任や役割を規定した。また供給エネルギー自給率も2015年には45%にという目標を掲げている。

ここでは『食料供給システムに関する業界はどうあるべきか』『衰退傾向にある日本農業をどう

賦活していくか』を考察してみる。

1. 日本の食料自給率

近年の日本の食料自給率の推移を示したものが図1である。カロリーベースの供給熱量自給率は昭和35年（1960）ほぼ80%あったが20世紀後半にかけ急速に減少、平成12年度（2000）には40%と半減してしまった。このカロリー自給率40%という水準は、現在先進30カ国【OECD】の中で29位である。30位は国土の80%が火山性山地でしかも夏でも平均気温が10℃という北の国、アイスランドである。年間平均気温も日本より低く、また土地の肥沃度もそれほど良くないドイツやスペインでも96%、山国のスイスでも61%のカロリー自給率を有している。FAOの統計（2000）でみると、日本の農産物輸入額は年間346億ドルで世界一、第2位のドイツの実に3倍を超える額になっている。

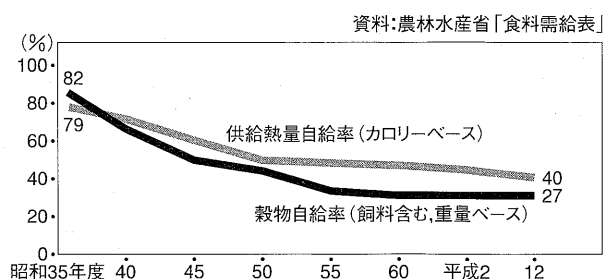


図1. 日本の食料自給率の推移

この半世紀弱で日本の食料自給率はどのようにしてこんなに低落したのであろうか。それには次のような点が挙げられる。

- ① 国民の食生活変化があまりにも急激であった。
- ② その変化に日本の農業は対応できなかった。
- ③ 日本経済が高度に成長した結果、円高となり日本の農（水）産物の価格面の国際競争力が弱まった。と同時に①の需要の変化には輸入農産物で対応できた。

2. 食生活の変化

20世紀後半、高度経済成長期を通して日本人の食生活は劇的に変化した。こんなに短期間に食生活のパターンが変わった国は世界中にどこにもない。表1はこの半世紀の日本人食生活の変化を主要食材の供給熱量で示したものであるが、日本人の主食である「米」の摂取は半減した。消費量の実績をみると昭和35年(1960)120kg/人・年、が平成14年(2002)には62.7kg/人・年となっている。他の主な食材については全てにわたって増加しているが中でも畜産物(肉類)は4.5倍、油脂類は3.7倍となっている。

経済成長期を通して、日本人の食生活は「洋風化」「多様化」が急ピッチで進行した。従来の魚と野菜・大豆加工品を主な副菜としていた食生活から肉類・乳製品を多く用いたタンパク質、油脂摂取にウェットをおいた食生活となった。朝食や昼食にパンや麺類といった小麦粉食の出現頻度も高まり、供給熱量の内約50%を占めていた米がこ

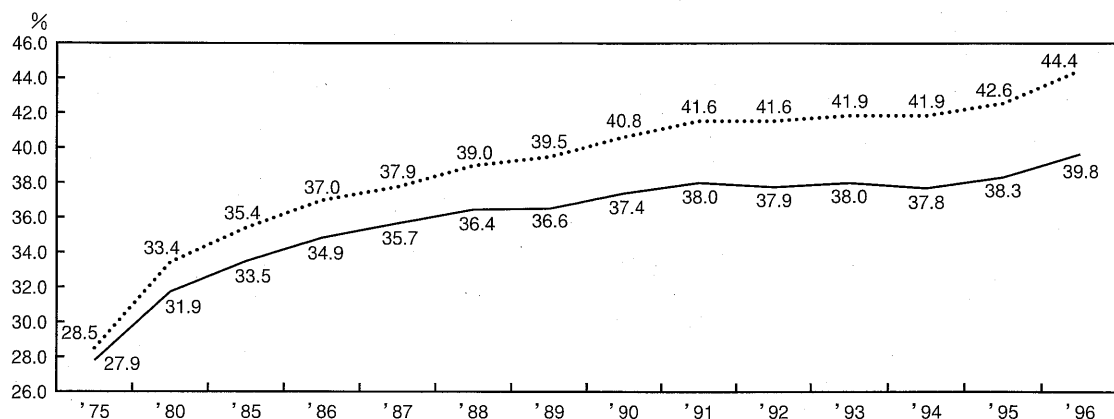
の50年で24%に減少してしまったのである。供給総カロリーも昭和35年(1960)にすでに2290kcalと日本人の体格からしてほぼ十分な熱量供給で、第二次大戦後の栄養不足状況から復帰していたが、さらにその後半世紀にわたって増え続け平成12年(2000)には2600kcalを越し、過食傾向になっている。今や「飽食の時代」ともいわれて久しく糖尿病・心疾患・脳卒中といった生活習慣病が国民病となる心配すらここここで叫ばれている。

また家計における食料支出に占める外食費割合は図2に示したように平成8年(1996)で40%となっている。近年のライフスタイルの変化は「持ち帰り弁当、惣菜など」の家庭外で調理された調理食品を利用するといったいわゆる「中食市場」をも大きく拡大させている。従って外食費に惣菜、調理食品などの中食支出費を加えた「食の外部化率」は同時期で44%にもなっており、『食の外部化』はもうすでに国民の食生活、食文化にとって大きな、重要な地位を占めるようになっている。

表1 食品別供給熱量の変化(国民1人1日当たり) (単位: kcal)

	1960年	1980年	2000年	倍率 (1960年～1980年)	倍率 (1960年～2000年)
コメ	1105.5	769.8	630.3	0.7	0.57
小麦	250.5	325.0	328.3	1.3	1.31
畜産物	90.4	309.2	406.6	3.42	4.5
魚介類	86.8	133.4	136.3	1.54	1.57
油脂類	105.0	319.5	384.5	3.04	3.66
その他	652.4	704.6	758.6	1.08	1.16
総カロリー	2290.6	2561.5	2644.6	1.12	1.15

資料: 農林水産省「食料需給表」



資料: 経済企画庁「国民経済計算報告」

.....: 食の外部化率 —: 外食率

注・食の外部化率=外食産業市場規模+料理品小売業/家計の食料・飲料支出+外食産業市場規模
・外食率=外食産業市場規模/家計の食料・飲料支出+外食産業市場規模

図2. 食の外部化率, 外食率の推移

こういった食生活の変化の結果、21世紀初頭の現日本の食生活需要はあらゆる食材を生活に取り入れ、これら多種多様の食材供給を世界各地に依存している状況となっているのである。

3. 日本の農業の課題

かつて半世紀前、日本の食料供給を8割方支えていた日本の農業はどのような経過の中で供給熱量40%、穀物自給率27%という状況に到ったのであろうか。施策的には先に述べた大きな需要構造の変化に的確に対応できなかったといえるが、詳細に検討してみると我国特有の①～④の背景がみえてくる。

①歴史的農政事情：日本農業は伝統的に米作中心であり、しかも労働集約型、土地生産性を重んじた農業であった。しかも高度経済成長とともに労働生産性を無視した農法〔小規模兼業農家中心の非効率経営〕には限界があった。また農村から若者が、そして一家の主までが都会や工場に流れ、②で述べる農業従事者の減少につながった。また農地法がからむ農地所有の権利意識や転用の規制なども新規に農業に参入しようとする為には大きな障壁となっている。

②人的要素

農業就業者人口の減少と高齢化が深刻な問題となっている。農業生産の場であり生活の場でもある農村の多くで高齢化の進行と農業からのリタイヤーが進んでいる。

図3はこの半世紀に於ける急激な農業就業人口の減少と高齢化をあらわしている。

今日の日本では全人口比農業就業人口は3.2% (389万人／1億2000万人) <少なくとも7%は欲しいといわれている>。そしてこの内65歳以上が50%であり、全人口中の65歳以上の比率20%をはるかに超えている。

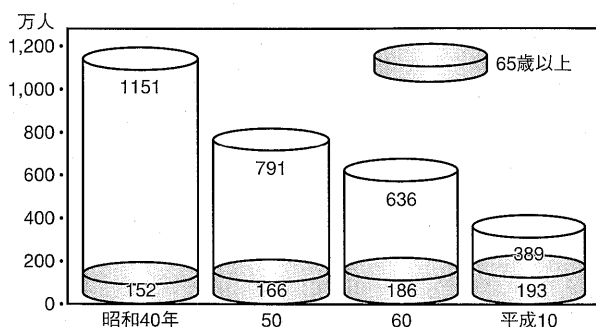
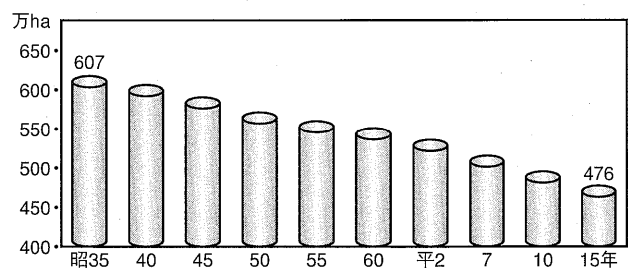


図3. 農業就業人口の減少・高齢化

③物理的（土地・面積など）要因

農業就業者の減少と平行して農地面積も減少し続けている。図4にその推移を示す。

高度経済成長による工場、住宅への転用が多くを占めるが、さらに近年減少した農地の中に占める「耕作放棄地」が全耕地面積の8.2%34万ha (東京都の1.5倍) にもなっている。人的要素である高齢化からくる耕作不能地、政府の減反政策による不耕地、そして生産物のコスト競争力低下による放棄地などこの要因はまだまだ継続して減少方向で推移していくと思われる。



資料：農林水産省「耕地及び作付面積統計」

注：昭和35年、40年及び45年には、沖縄県を含まない。

図4. 農地面積の推移

④経済的要因

急成長してきた日本経済は前述したように農家から労働力を吸い上げますます農工間の所得格差を広げた。農家は余剰の労働力を少しでも第2次、第3次産業に従事させ、農業を続けながら兼業収入を新たに獲得し、所得向上、生活レベルの向上を目指したのである。これが結局、日本農業の零細性を変えずに「高齢化→耕作放棄地」の拡大へとつながっていったのである。また更に世界貿易均衡への動向、特に1985年先進5カ国首脳による「プラザ合意」以来の円高（それまでの¥250/\$が約半年間で¥150/\$）が大きな影響を及ぼした。輸入品は国産品に比べて割安となり、国産品の競争力がますます苦しい状況となった。そしてその後一連のウルグアイラウンド農業交渉では多くの農産品目についての関税撤廃や関税率引き下げが話し合われ、次々と実施の方向となった。このことも日本農業にとっては大変な「向かい風」となったのである。

4. 食品製造業・外食産業の位置付け

多様化した食生活から求められる食材需要への対応、食の外部化傾向を支える業態として、大きな食料供給システムの中であって食品製造業は今年間23兆円もの出荷額を有している。これは日本の製造業全体の8%を占めており、さらに外食産業の売上額28~29兆円の市場規模を加えると広義の食品加工製造業は国内トップに位置する産業になっている。

加工食品製造業は現在56業種に分類されるが、この業種の多さはそれぞれ基本的に原料の違い、加工工程の違いに起因する。今後消費者の多様化が進めば、さらに細分化していくことになるだろう。また外食産業も従前より存在する伝統的な店舗に加え、ファミリーレストラン、居酒屋、牛丼店などチェーン化した近代的産業構造の形態のものが多く参入している。これらの新規参入店舗は「原料の一括購入」「セントラルキッチン」「パート・アルバイト中心の新しい雇用形態」の導入等でコスト競争力を強めている。

食品製造業、外食産業ともに顧客獲得のために熾烈な競争を展開するあまり、そこに更なる原料コストの削減、人件費・間接費の省力化などを進めることになる。このことも国内農産物原料から海外原料へシフトしていく大きな原因となっている。割高な国内農産物は品質や安全性に優れていても、一般小売市場に配送するのに目一杯で、なかなか加工製造業や多くの外食産業には物量的にも安定して充当されないといったことも実態なのである。先に述べた中食産業の食材も主に輸入食品でまかなわれていると考えられ、すでに海外から原料のみならず完成品の輸入も増大している。アジアの各地に日本向けの調理食品加工工場が数多く操業している現状となっている。

5. FOOD CHAIN SYSTEMのなかで

以上述べてきたように、日本の食料供給システムの現状からみて日本の食料自給率はまだまだ低下し続け、食料供給システムの源であるべき日本農業はますます疲弊、衰退の途を歩んでいくと推定される。はたして、このままでよいのだろうか？

政府はこれからの日本の食料政策を考え、不測時のみならず平時においても安定な食料供給を確保することを目的に、1999年「食料・農業・農村

基本法」を制定した。その中で上記のような流れを少しでもくい止めるべく、食に関連する人々の責任と役割を規定した。そして当面2015年における食料自給率(熱量ベース)目標45%を打ち出している。しかし、実際に少しでも日本の耕地を実り豊かな大地にし、年々の生産性を向上させていくにはそれを積極的に需要する構造を創っていくことが必要である。

日本の食品産業であって、2000年に発生した某乳業メーカーの製品を起因とする食中毒発生や続いてBSE発生から連発した食肉をめぐる一連の偽装等、企業の社会的責任や企業倫理を問われる事件があいついだ。これらに関する企業姿勢の反省はもちろんのこととして、不測の事態に対する「危機管理システム」の見直しも当然のこととして挙げられるであろう。

一方、国内農産物の品質の良さや安心感は消費者が認めていることである。食品製造業や外食産業は価格吸収力を少しでもつける努力をしていきながら、出来る限り国内原料を使っていくことが大局的にみて肝要なことではないだろうか。企業間で価格競争のつばせり合いをしているがそろそろ視点を少し「品質が良い」、「美味しい」そして「安心」であるといった点に移し、消費者の理解と購買を獲得するよう考えてみてはどうだろうか。国内農産物の業務用需要を少しでも上げていくことによって供給側の農業にも工夫が生まれ、活性化の方向性が出てくる。旧来続いている農地利用制度や企業参入方式などの改変についても拍車がかかるだろう。まさに農業と食品加工業(含・外食産業)の両方が「車の両輪」のごとく、綿密にしっかりと連携していく。このことは日本の食料供給の保障を考えたとき大変重要なポイントであり、またそれには我々消費者の意識改革も必要条件となる。『FOOD CHAIN SYSTEM』の始点から終点までを鳥瞰し、そのそれぞれの立場における役割を考えたとき、担っていくべきひとつとしてつぎの様なことがいえるのではないだろうか。

- ・ 農業活性化を目指し、新しい農地利用法、農業への参加・参入の推進、効率的農産品目パターンなどの検討を推し進める。
- ・ 食品製造や外食産業は国産原料を使用し、「安全・安心」を第一に価格のレベル維持に努力する。
- ・ 消費者も「良品質」「美味しさ」「安心感」のある国内原料の使用を食の外部化の中でもしっかり認識し、価格水準にも理解をもつ。
- ・ 真に豊かな食生活とは何かを考え、自らの食べ物を選択できる消費者を育成する。

引用文献

- ・ 農林水産省「食料需給表」2002
- ・ 農林水産省「食料・農業・農村基本法」1999
- ・ 日本経済新聞「農林水産省・政策」記事 2005. 2. 19
- ・ 藤岡幹恭・小泉貞彦「農業と食料がわかる事典」2004. 3 日本実業出版社
- ・ 吉田泰治・田島 真「食料経済」2002. 8 講談社サイエンティフィック
- ・ (財)食生活情報サービスセンター「食生活データブック」2003. 3 農林統計協会
- ・ 経済企画庁「国民経済計算報告」1998
- ・ ジェームス・R・シンプソン「これでいいのか日本の食料」2002. 7 家の光教会
- ・ 伊藤元重「日本の食料問題を考える」2002. 10 NTT出版
- ・ 日本経済新聞「NIKKEIヨクヨムファイル」2004. 10
- ・ 農林水産省「農林業センサス」2000
- ・ 農林水産省「H13/食料自給率レポート」2002. 12
- ・ 農林水産省「耕地及び作付面積統計」1999
- ・ 「現代用語の基礎知識」2004 自由国民社
- ・ 遠藤保雄「米・欧・農業交渉」1999. 8 農林統計協会
- ・ 経済産業省「H15工業統計表」2004
- ・ (財)外食産業総合調査研究センター「外食産業統計資料」1998
- ・ 矢口芳生「地球は世界を養えるのかー危機の食料連鎖」1998. 6 集英社
- ・ 米川五郎・馬路泰蔵「食生活論」2002. 4 有斐閣
- ・ (財)食品産業センター「21世紀を支える食のニューテクノロジー」1999. 1
- ・ 三国英美「再編下の食糧市場問題」2000. 3 筑摩書房
- ・ 日本食糧新聞社「食品産業・2010年の展望と課題」2002. 6