

## 農林水産省

# 「国産原料による加工・業務需要への対応指針」について

農林水産省（生産局）は、「21世紀新農政2008」（平成20年5月7日食料・農村・政策推進本部決定）を踏まえ、食糧需給情勢の変化に対応した加工・業務需要に向けた国産農作物の供給体制を構築するため、課題の分析及び有るべき生産・流通体制の方向についての検討を行い、今後の関係者の取組の指針として「国産原料による加工・業務需要への対応指針」を策定し、「平成21年3月17日付け20生産第9265号 農林水産省生産局長通達」で公

表しました。

本稿においては、「指針のポイント」と指針の中で示されている「品目ごとの加工・業務需要への対応」のうち、「大麦・雑穀」「なたね等地域特産物」の2品目について紹介致します。（なお、1.指針のポイントは編集者が要約し、品目ごとの対応も2品目に限定していますので、細目につきましては農林水産省ホームページ等をご参照下さい。）

### 国産原料による加工・業務用需要への対応指針

#### I. 指針のポイント（要約）

##### 1. 検討の背景

(1) 食の外部化の進展に伴い、加工・業務用への農産物に需要は増大しているものの、国産の占める割合は、輸入品との価格差や国内産地における実需者ニーズへの対応の遅れ等により低く、経年的にも低下している状況にある。

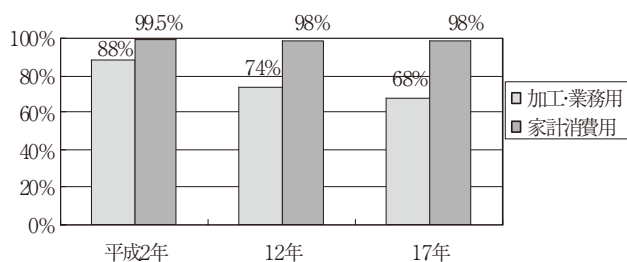


図-1 主要野菜における国産の割合

資料：農林水産政策研究所

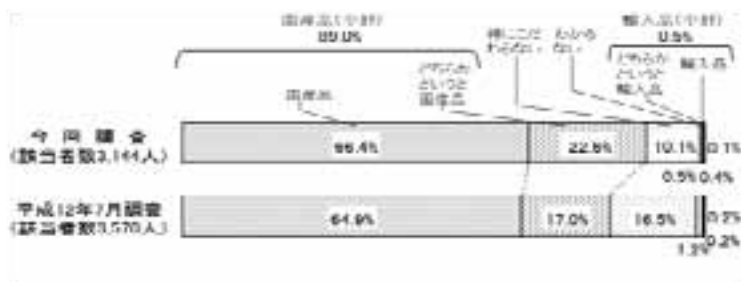


図-2 国産品と輸入品の選択に関する意識

資料：内閣府「食料・農業・農村の役割に関する世論調査」（平成20年9月調査）

一方で、輸入品による薬物中毒事案をきっかけとした消費者の輸入食料の安全性への不安や、国際的な農産物需給の変化等から、国産品に対するニーズが増大しており、国産原材料の安定的な供給体制の確立は急務となっている。

(2) 他方、食品製造業者等の実需者は、国産原材料の利用を増やしたいと考えている。（平成20年8月の調査によれば、国産・外国産の両方を使用している流通加工業者のうち、8割が国産を増やしたいと回答）

一方で、食品製造業者等からの意見によれば、国産原料の利用拡大に向け、内外格差以外にも供給体制そのものにも「8つ」の課題があるとされている。

- ①原材料の安定供給に向けた産地と食品製造業者をつなぐ中間事業者の必要性
- ②定時・定量・定品質・定価格（4定）のほか多様なニーズへの対応
- ③食の安全と消費者の信頼確保への対応
- ④一次加工の高度化、近代化
- ⑤生産・流通体制の高度化
- ⑥産地・生産者側における意識を改革した上での産地体制の整備
- ⑦高付加価値化商品、商材の開発

⑧食品製造業者等の国産原材料の受容能力の拡大

## 2. 新たな視点

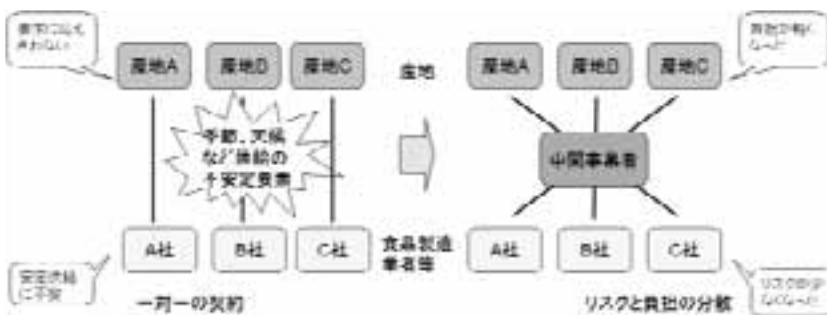
(1) 産地と食品製造業者や外食事業者をつなぎ、産地から購入した農産物を食品製造業者等のニーズに併せて安定的に供給する（必要により選別・調整・加工等も行う）ことに加え、加工・業務用需要に対応出来る産地を育成・指導する機能を有する者・部門としての「中間事業者の育成」

### \* 中間事業者の機能事例

例えば、中間事業者が複数の産地から原材料を購入し、周年で安定的な調達や在庫を確保するとともに、複数の食品製造業者等に供給することにより、食品製造業者等の原材料供給リスクの軽減と産地の負担を軽減

### \* 中間事業者機能によりもたらされる効果（例）

- ・ 定時・定量・定品質・定価格での安定した原材料の供給確保
- ・ サプライチェーン全体で無駄が省かれることによるコストダウン
- ・ 管理された流通による消費者の信頼確保
- ・ 一次加工などによるニーズに対応した形態での原材料の供給
- ・ 情報の集積による新商品開発のための企画力の発揮 等



(2) 消費者ニーズの把握から産地における原材料の生産までが1つにつながり、産地から最終商品までの価値の積み上げができるような「価値の連鎖の構築」

\* 「出来たものを売る」体制から「必要なものを作る」体制への転換が必要

(3) 産地の意識改革

- ・ 加工・業務用は「すその対策」という生産者の意識を払拭することが必要
- ・ 「産地間競争」から「産地間連携」への意識改革が必要

産地間連携で量と品質の安定化



## II. 品目ごとの加工・業務需要への対応（関連品目抜粋）

### 1. 大麦・雑穀

#### (1) 現状と課題

大麦は、ビール、焼酎、麦茶、味噌の原料等として使用されており、近年、輸入大麦の価格上昇等により焼酎用や押し麦（主食用）等の用途で国産大麦の需要が高まっているが、主産地での増産が遅れているため、自給率は8%（平成19年）に止まっている。

また、そば等の雑穀についても、輸入から国産へ切り替えるニーズが高まっているが、供給量や価格等の面で実需者ニーズに十分に対応できていない状況にある。

このため、大麦については焼酎用や押し麦（主食用）、味噌、麦茶などの実需者の需要に即したさらなる増産が必要である。また、最近では大麦や雑穀の健康や美容にもたらず機能に着目した新たな加工食品もみられ、今後、雑穀ビジネスの拡大に向けた産地体制の強化が急務となっている。

また、最近では、大麦のβ-グルカンやそばのルチンなど、機能性成分を多く含む品種も開発され、これら新品種を活用した機能性を有する食品の開発等も期待される状況にある。

しかしながら、

#### ①生産段階においては、

- ・ 主に雑穀を中心として種子の供給体制が十分に整備されていない

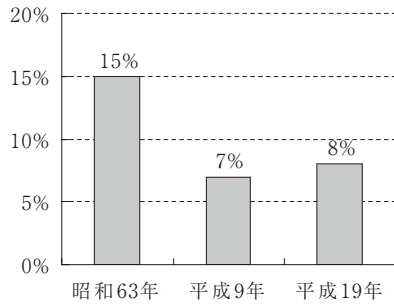


図-1 大麦の自給率の推移

資料：農林水産省「食料需給表」

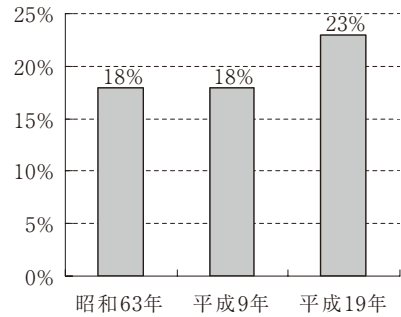


図-2 そばの食料自給率の推移

資料：農林水産省「食料需給表」

表-1 雑穀等の特徴

作物	特徴
そば	・毛細血管の強化作用があり高血圧に有効であるといわれている「ルチン」を多く含む。
あわ	・炭水化物、タンパク質、脂質を多く含む。
きび	・タンパク質、脂質、ビタミンB1を多く含む。
ひえ	・タンパク質、脂質、ビタミンB1、ビタミンB2を多く含む。
はとむぎ	・炭水化物、タンパク質、脂質を多く含む。
ぎ	・利尿、鎮痛作用などの効果があるといわれている。

出典：「作物栽培の基礎」(社団法人 農山漁村文化協会)

- ・栽培方法等も地域の気象・立地条件に即して整備されていない
  - ・乾燥調製施設等のインフラが十分でない
- 等の課題が存在し、産地体制を強化することが必要である。

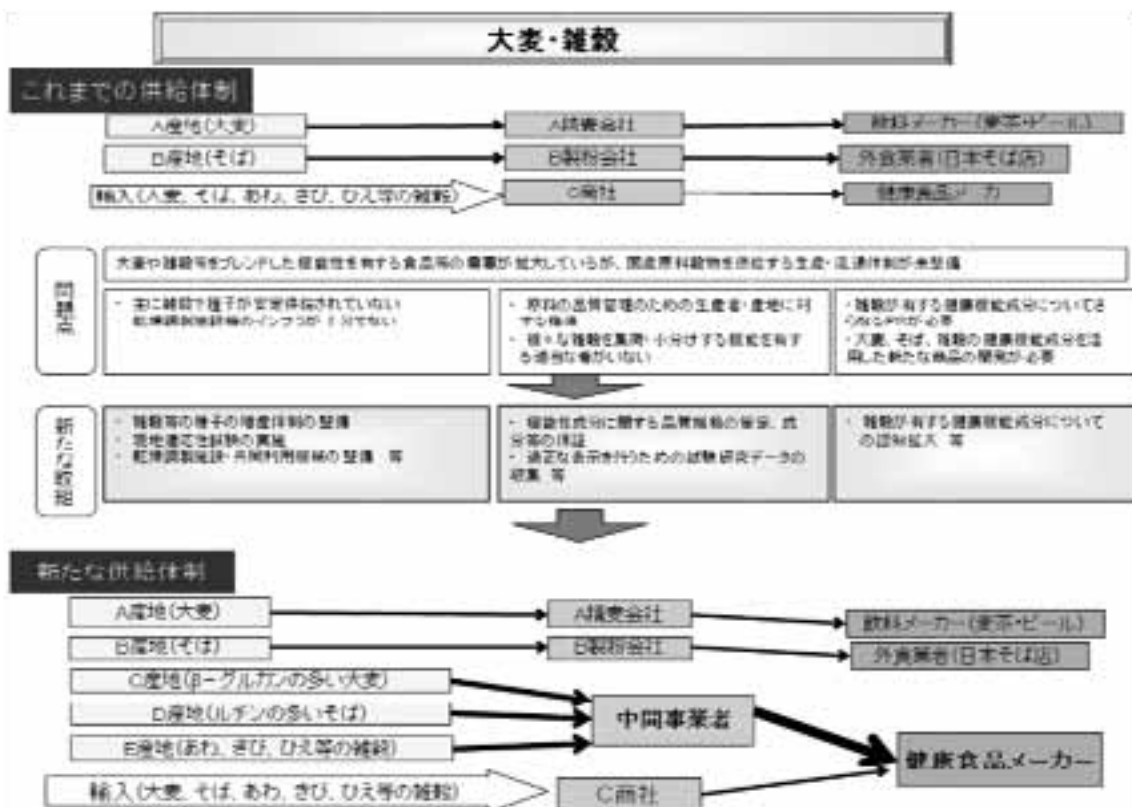
②また、流通・加工段階において、

- ・事業者が最終製品の機能性成分の含有量等を保証するためには、原料の生産段階から厳格な品質管理が必要であり、生産者・産地に対する指導等を新たに行う必要がある
- ・様々な雑穀を集荷・小分けする機能を有する新たな中間事業者を育成する必要がある

等の課題が存在する。

(2) 今後の取組方向

大麦・雑穀については中間事業者を育成し、産地と実需者との橋渡し活動を推進するとともに、生産、流通、加工の各段階において以下の取組が一体的に進むことにより、雑穀ビジネスの拡大に



に向けたサプライチェーンの構築を進めることが重要である。

### ①生産段階

- ・雑穀等の種子の増産体制の整備
- ・機能性の優れた新品種を導入するための現地適応性試験の実施、栽培マニュアルの確立
- ・乾燥調製施設等のインフラの整備 等

### ② 流通・加工段階

- ・機能性成分に関する品質規格の策定、成分等の保証
- ・機能性等に関する適正な表示を行うための試験研究データの収集、雑穀が有する健康機能成分についての認知拡大等

## 2. なたね等地域特産物

### (1) 現状と課題

地域特産物は、中山間地域や離島において地域に根ざした作付けが行われ、加工、利用されてきたが、労働力不足や安価な輸入品による国内生産の圧迫により、生産量が大幅に減少している。

一方、最近、食に対する関心の高まりなどによ

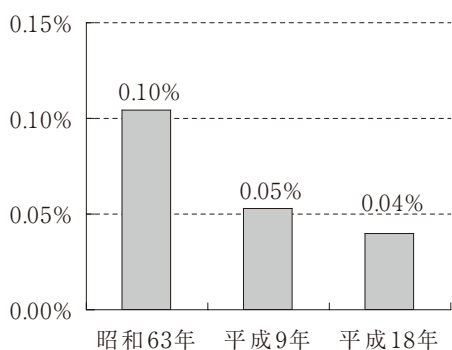


図-1 なたねの自給率の推移

資料：農林水産省「我が国の油脂事情」、「特産農作物生産実績」を基に推計



図-2 国産なたね油と輸入なたね油の製造コスト比較 (試算)

資料：財務省「貿易統計」等を基に農林水産省で推計

り、価格は高くとも国産地域特産物の供給拡大を求める声が高まっている。

主な地域特産物であるなたねを例にとると、昭和30年代には約30万トンの生産量があったが、水稲の早期品種の作付増加や裏作のとりやめ、収益性の高い野菜への転換等により作付面積が大幅に減少し、最近では、生産量は1千トン前後、自給率は0.04%となっている。その一方、生協等から「非遺伝子組換えなたねを原料としたなたね油を供給して欲しい」、「国産なたね油は昔ながらの圧搾法で製造しているため風味が豊か」などの声がある。

また、原料なたねの内外価格差が2～3倍程度であること、国産なたね油は圧搾法によるため油率が低いことから製品（なたね油）段階での価格差は3～5倍となっている。

このため、現在、市販されているサラダ油の大部分は、海外から輸入したなたねや大豆を原料として、大手製油メーカーが大規模な製造を行ったものであり、国産なたね油については、一部の中小搾油メーカーが地域特産品等として製造・販売している状況にある。

今後、国産なたね油等に対する潜在的な需要に応じた供給の拡大を進めるためには以下の課題に対応する必要がある。

### ①生産面

- ・連作障害を回避するために、他作物との適切な輪作体系を確立する必要がある
- ・特に湿害に弱いため単収が上がらず、収益性が低いため、生産拡大のインセンティブが弱い
- ・大量摂取すると心臓疾患の原因となるエルシン酸を多く含む品種がある

### ②加工・流通面

- ・国産なたね油等に対する消費者の要望を生産現場に橋渡しする流通業者や搾油業者が限られている
- ・生産現場がこうした要望を受けてなたね等地域特産物の生産に取り組んでも搾油業者が容易に見つからない
- ・搾油業者においては、豊凶



による仕入量の変動が大きいことに加え、複数の産地と契約しても品種の違いや品質差がある等、原料の安定調達が進まない

(2) 今後の取組方向

今後、国産地域特産物の利用拡大を図るに当たってはニーズを的確に捉えることが基本となる。

なたねを例にとると、非遺伝子組み換え原料から圧搾法で製造するといったこだわりの消費者ニーズに対応したサプライチェーン構築にまず留意することが重要である。とりわけ、現状では、国産なたね油の搾油業者が限られていることから、増産を図っても、製品化や販路の確保まで至ることは難しい。

このため、中間事業者機能を有する搾油業者を核として産地と搾油業者、流通業者等で構成する協議会を組織し、全国各地の国産なたね関係者等のネットワーク化を図り、原料の共同購入・共同契約栽培を進めることや、トレーサビリティの取組などが重要である。また、搾油業者のネットワーク化に当たっては、既存のなたね等搾油業者

の連携だけでなく、米油等の搾油を専門とする関係搾油業者も巻き込んだ体制づくりを検討する必要がある。

また、産地段階では、作柄の安定化や単収向上、産地間連携等による原料の通年安定供給を図るため、

- ①産地間での導入品種や栽培方法、トレーサビリティの取組、品質保証の方法等の統一基準の策定
- ②低エルシン酸なたね等の優良品種の種子の増殖や供給
- ③圃場の排水改良や土層改良
- ④共同利用機械・施設の導入による省力化等を進める必要がある。

また、輸入油との差別化を図り、新たな需要を喚起する観点からは、国産なたね油等の風味や特色を最大限に活かしたマヨネーズやドレッシング等の高次加工品の開発や、有機栽培によるさらなる付加価値化も重要である。

