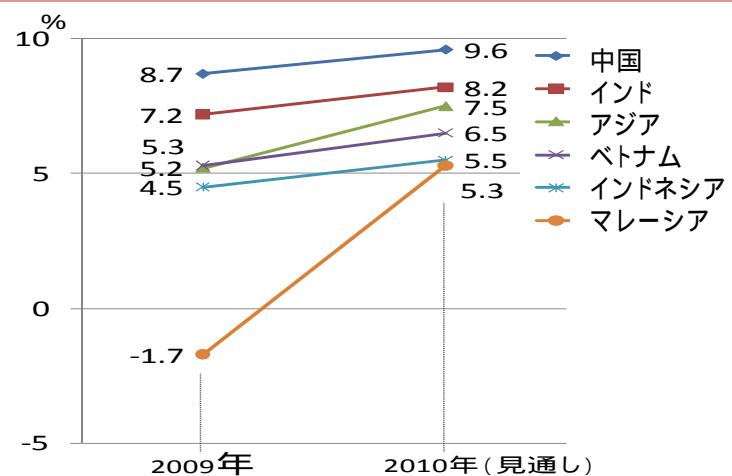


### (3) 成長性の高い海外市場への展開の遅れ

アジア地域の2010年の実質国内総生産(GDP)は、前年比7.5%増の見通しで、特に、中国とインドの伸びは9.6%、8.2%と高水準。高成長を支え、今後の市場規模に大きな影響を与える中・高所得者層(世帯可処分所得5,000ドル以上)の人口は、今後10年程度で現在の2倍以上に増加する見通し。  
製造業の中でみると食品製造業の海外進出が遅れている状況。

#### アジア太平洋主要国・地域別の経済成長見通し



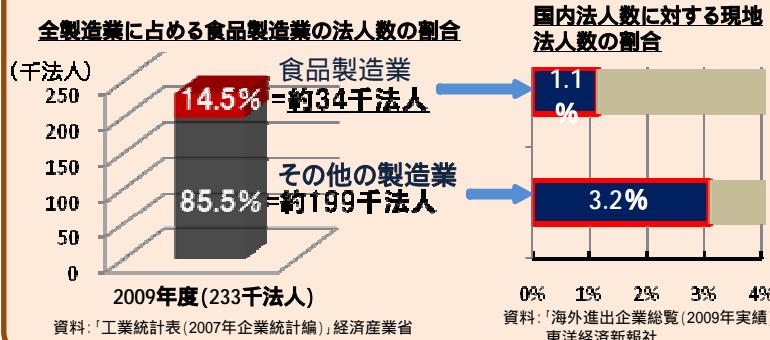
出所: Asian Development Outlook 2010  
(注)「アジア」は、日本など域内先進国を除くアジア太平洋主要国・地域の平均値。

#### 世帯可処分所得5,000ドル以上の人口の推移

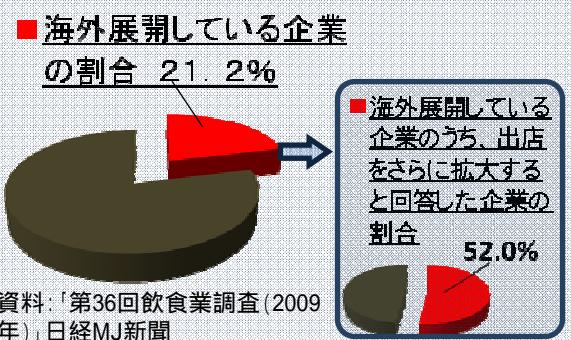


出所:NIRA研究報告書。(所得別の家計比率はEuromonitor International, World Consumer Lifestyle Databook 2009 から計算した。  
2008年までの人口はIMF, International Financial Statistics, 2010年以降はUN, World Population Prospects を参照。)

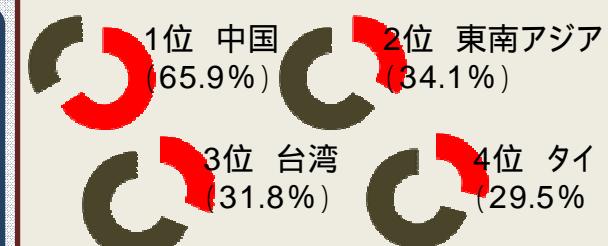
#### \* 我が国食品産業(食品製造業)の海外展開の遅れ



#### 加速する、我が国外食産業の海外展開(日経MJ新聞調査結果より)



\* 海外出店を積極化する、又は今後進出を予定している企業の出店先は、**中国がトップ**(複数回答あり)。



#### (4) 消費者の信頼確保や環境負荷低減、食品の安全等への要請の高まり

食品の安全に対する消費者の意識の高まりに加え、環境配慮や法令遵守等への企業の取組姿勢に対する国民の関心の高まりとともに、様々な法制度の制定・見直し等が実施。また、消費者庁発足以降、消費者の信頼確保に関わる様々な課題についての検討が行われているところ。

#### 食品表示及び環境負荷の低減、食品の安全に関わる法律等の主な制定・改正

年	法律など
1994	製造物責任法制定
1995	容器包装リサイクル法制定
1995	食品の日付表示制度改正(製造日から期限表示へ)
1998	H A C C P 法制定
1998	地球温暖化対策推進法制定
2000	食品リサイクル法制定
2000	J A S 法:すべての生鮮食品に名称、原産地等の表示を義務化
2000	有機農産物・有機農産物加工食品のJ A S 規格制定
2001	J A S 法:すべての加工食品に名称、原材料等の品質表示を義務化
2001	J A S 法、食品衛生法:遺伝子組換え食品表示の義務化
2001	食品衛生法:アレルギー物質表示の義務化
2001	資源有効利用促進法:容器・包装の識別マーク表示の義務化
2002	健康増進法制定〔栄養改善法廃止〕
2003	食品衛生法:国・地方・事業者の責務の明確化
2003	期限表示用語の統一(賞味期限・品質保持期限 賞味期限)
2003	牛肉トレーサビリティ法制定
2004	環境配慮促進法制定(環境報告書の作成・公表)
2005	有機飼料・有機畜産物のJ A S 規格制定
2005	食品に残留する農薬等の残留基準、ポジティブリスト制度に変更
2006	J A S 法:生鮮品に近い加工食品20食品群に原料原産地表示を義務化
2008	J A S 法:業務用食品に表示義務の適用拡大
2009	J A S 法:産地偽装に対する直罰化
2009	米トレーサビリティ法制定

#### 消費者庁で最近検討されている消費者の信頼確保に関わる問題について

加工食品の原料原産地表示の拡大
食品の期限表示の運用改善
トランス脂肪酸の表示に向けた取組
健康食品の表示に関する検討
食品表示に関する一元的な法体系のあり方の検討

# 個別課題に関する基礎データ

## 1 国内市場の活性化・新たな価値の創造

### (1) 農林水産物等の地域資源を活用する6次産業化や地域ブランドの活用等の促進

農山漁村には、農林水産物をはじめとする様々な「資源」が豊富に存在する。

#### 農村に由来する様々な「資源」

農産物  
〔米: 882万トン(H20)  
野菜: 約1,242万トン(H19)〕

#### バイオマス



食品廃棄物  
[約1,900万トン(H18)]



林地残材  
[約800万トン(H20)]

#### 経験・知恵

#### 自然エネルギー



太陽光



風力



水力

#### 風景



#### 伝統文化



等

#### 地域ブランド化の事例

##### 馬路村のゆず加工品(高知県)



- 特産の「ゆず」からぽん酢しょう油、ジュース、化粧水等を商品化し、全国で販売
- 「ごっくん馬路村」等親しみやすいネーミング(商標登録)、「ゆずの風新聞」の発行等により、消費者に浸透
- ゆずの生産量: 95万トン(S50) 700万トン(H18)
- ゆず加工場の雇用: 2人(S54) 72人(H18)

#### 地域団体商標制度の活用

地域の名称と商品(役務)の名称等からなる商標について、一定の範囲で周知となった場合には、事業協同組合等の団体が、その構成員に使用させる「地域団体商標」として登録することができる制度(H18.4スタート)。本制度により地域名を冠した商標登録が容易に。

農林水産物・食品の出願件数(H21.11現在): 626件(総件数: 916件)  
(事例)

- 小田原かまぼこ(小田原蒲鉾水産加工協同組合)
- 加賀みそ(石川県味噌工業協同組合)
- 京つけもの(京都府漬物協同組合)
- 沖縄そば(沖縄生麺協同組合)

など

## 農商工等連携促進法による取組

認定件数：連携事業計画 369件  
支援事業計画 6件

(平成20年9月～22年4月)

沖縄在来種のハイビスカス(アカバナー)を有機栽培し、花茶、エステクリニックの開発など、生産から販売まで一貫したシステムを確立  
【沖縄県】



米転作作物としてのハトムギの生産拡大、焙煎技術の向上や機能性付加による「はとむぎ茶」の健康飲料としてのブランド確立  
【富山県】



減農薬栽培した原料を使用し、最新特許技術により加工する高付加価値な介護食品(嚥下食や薬膳がゆ)の開発  
【広島県】



規格外の柿を有効利用し、機能性の高い甘味素材として期待される柿ピューレ、柿シロップの開発【福岡県】



徳島杉の間伐材と木造住宅建築技術を活用した、耐久性、断熱性等に優れる「つみきブロック工法」による企画住宅の開発【徳島県】



良質なタンパク質、脂肪酸、ミネラルが豊富なペゴカボチャの種の本格生産と旭川ブランド「焼き菓子」の開発  
【北海道】



寒冷地栽培に適した低アミロース米「ゆきのはな」の特徴を活かした「冷凍押し寿司」の開発と広域流通による販路拡大【青森県】



酒造メーカーと農業者が連携し、減農薬栽培の酒米「五百万石」を使用した新感覚の清酒「発砲清酒」を開発【群馬県】



豚肉の旨味であるオレイン酸を簡易測定できる装置の開発と本装置により科学的に選別された「光黄金豚」の開発【東京都】



乳製品製造で培われた殺菌技術を水産物加工に応用し、風味豊かなシラス製品を開発【愛知県】



## (2) 高齢者が飲食しやすい食品等消費者ニーズに合った新商品・メニューの開発

高齢社会の到来による高齢者向け食品市場の拡大や、1世帯当たりの人員減少に対応した商品の小口化、簡便化等が進展している。また、朝食を欠食する者を対象とする潜在的な市場も存在する。

### ○ 高齢者向け食品等の市場規模

2兆492億円(2020年)

2008年10月富士経済株式会社による調査  
を基に農林水産省が推計

### ○ 昨今のヒット商品におけるキーワード「3つのレス」

- 1: タイムレス(時間を短縮)
- 2: スキルレス(調理技術が不要)
- 3: ストレスレス(献立の悩みを解消)

(例) 食べるラー油、具入りソース など

(出所:キューピー)

### ○ 朝食欠食の市場規模

	全国			
	平均	20歳代	30歳代	40歳代
朝食欠食率 (%)	13.2	28.1	24.7	20.3
人口(20年10月1日) (千人)	127,692	14,735	18,605	16,187
1日の欠食数(千人)	16,855	4,141	4,595	3,286
年間欠食数(億食)	6.2	1.5	1.7	1.2
市場規模(億円)	18,000	4,500	5,100	3,600

資料:厚生労働省平成20年「国民健康・栄養調査結果の概要」

総務省人口推計(平成20年10月1日)

注:市場規模は、1食あたり300円として試算。

### ○ 企業の先駆的な取組の事例

#### 〔高付加価値介護食品〕

- ・ 食品メーカーA社は、県の試験研究機関の協力のもと、新たな加工技術である凍結含浸法を活用し、高齢者が嗜まずに食べられる食品の開発・販売に取組。
- ・ 地域の農業者は、Aメーカーが求める減農薬栽培米等を生産、供給。農商工等連携促進法に基づく事業計画の認定(H20.9)

#### 〔朝食用レトルトカレー〕

- ・ 食品メーカーB社は、朝食にカレーを食べる人が増えていることに着目し、朝食用レトルトカレーを商品化。
- ・ 容量を一般的なレトルトカレーの4割程度に押さえるとともに、原料に果物、ヨーグルトといった朝食に登場しやすいものを使用。

## (参考) 研究・技術開発体制

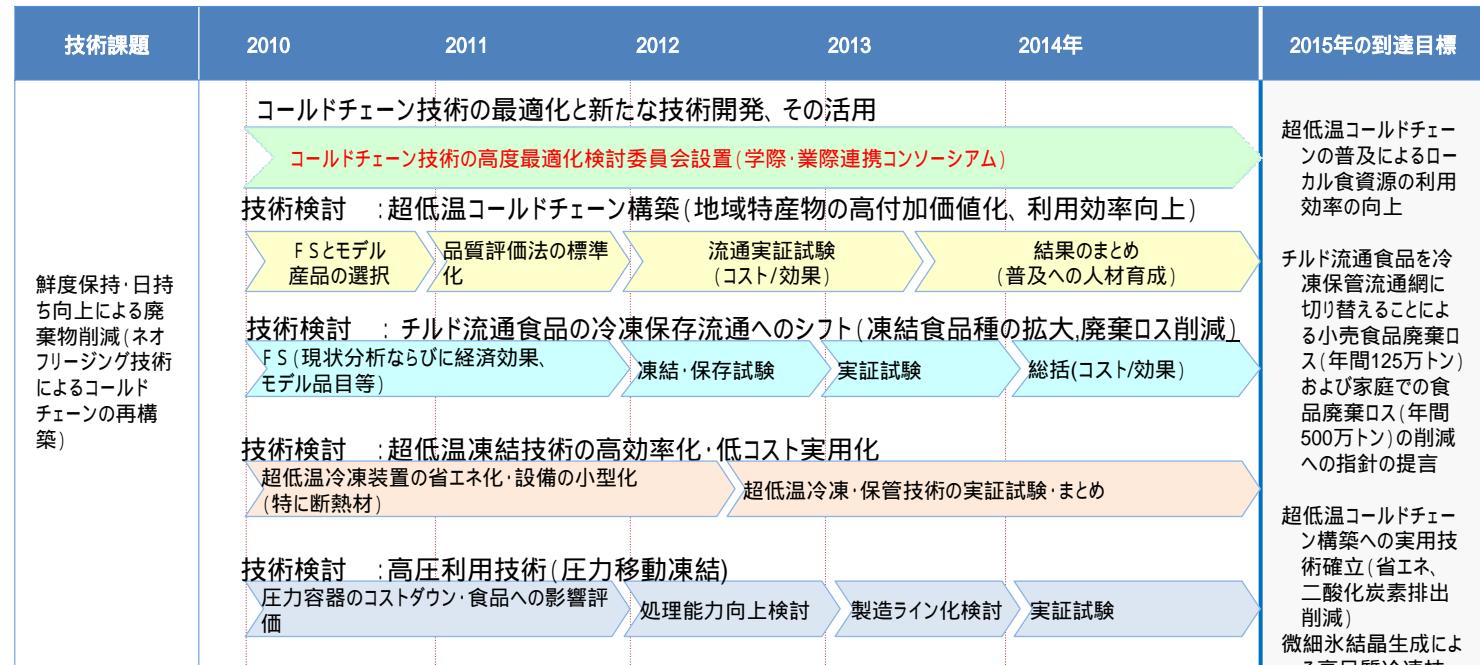
他の製造業と比べた食品製造業の特色は、研究開発を行う会社の割合は高い(全製造業平均の12.8%に対して食品製造業は16.0%)が、研究開発への投資が少ない(全製造業平均の3.62%に対して食品製造業は0.99%)、研究開発体制も脆弱(従業員1万人あたりの研究者数は314人と、製造業平均の3分の1)という点にある。

農林水産省としては、食の安全、品質管理の徹底、信頼性の確保、健康維持・増進、資源利用の効率化、コスト縮減、副産物利用、廃棄物リサイクル、省エネCO2削減、国産農産物の利活用増進、自給率向上、地域活性化、食農連携への対応、生産性向上、国際競争力の強化の5つの社会的要請領域を定め、5年後の実用化を見据えて、重点的に開発を進めるべき技術についてのロードマップの策定を進めているところ。

### 食品工業における研究開発体制

	全製造業	食品工業
	平成19年	平成19年
研究者数	430,288人	14,429人
従業員1万人あたりの研究者数	966人	314人
社内使用研究費(売上高比率)	3.62%	0.99%
一企業等当たり社内使用研究費	65,871万円	10,693万円
研究を行っている会社総数	18,490社	2,617社
研究を行っている会社の割合	12.8%	16.0%
社内使用研究費総額	121,796億円	2,798億円
社外支出研究費総額*1	17,743億円	157億円
受入研究費総額*2	3,894億円	26億円

### 食品産業技術ロードマップの事例



資料:食品産業技術ロードマップ集

資料:総務省「科学技術研究調査報告」(平成20年、平成11年)

注:研究者数は、平成20年3月31日現在及び平成11年4月1日現在

\*1:社外支出研究費とは、委託等社外(外部)へ研究費として支出した金額

\*2:受入研究費とは、受託費等社外から研究費として受け入れた金額

## (参考) 研究・技術開発体制

食品関連の技術開発に投じられている研究開発費(＊)は、約3,000億円となっており、企業の自己資金のほか、農林水産省の競争的資金や他省庁の研究開発資金の支援を受け推進されている。

国の支援としては税額控除の制度のほか、農林水産省や経済産業省、文部科学省の競争的資金、農商工連携や環境の枠組で新商品開発や技術の利用を促す事業がある。

民間企業・機関  
約3,000億円\*

研究者  
約14,000人

大学  
公立食品試験  
研究機関  
国・独法の研究  
者  
約2,200人

資料:総務省「平成20年科学技術研究調査」より

\* 研究開発費には、企業の自己資金の他受託費、補助金等の外部からの資金が含まれる。

### 試験研究を行った場合の特別控除制度の概要

青色申告書を提出する個人又は法人が試験研究費を支出した場合、試験研究費の一定の割合(8%～10%、中小企業等は12%)の金額を、所得税額又は法人税額から控除できる。また、試験研究費が増加した場合は、さらに増加額の5%を所得税額又は法人税額から控除できる。

#### 国の主な事業(平成22年度)

##### ・ 農林水産省

イノベーション創出基礎的研究推進事業(競争的資金): 60億円  
新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業(競争的資金): 62億円  
農商工等連携支援: 7.7億円

技術の改良による食品廃棄物新規用途開発推進事業 0.4億円

##### ・ 経済産業省

地域イノベーション創出研究開発事業: 34億円

##### ・ 文部科学省

(独)日本学術振興会 科学研究費補助金: 1,298億円の内数

### (3) 食品の安全・消費者の信頼確保への対応の強化

HACCP手法については、その導入には施設整備、人材育成が必要であることから、大規模層は相当程度導入が進んでいるが、大多数を占める中小規模層の導入率は低位にあり、零細規模層は極めて低位。

食品のトレーサビリティは、現在、食品衛生法において、全ての農林漁業者、食品産業事業者等を対象に、出入荷記録の作成、保存について「努力義務」が課されている。また、本年10月から米トレーサビリティ法において、米・米加工品を取り扱う事業者を対象に、出入荷記録の作成・保存を義務化。

全ての食品事業者団体において、傘下会員に対して「コンプライアンス」を指導するための「自主行動計画」を策定しているが、個別中小企業の「企業行動規範」の策定は約7割程度。

食への信頼向上に向けた食品産業事業者の主体的な活動を促すため、食品産業事業者や関連事業者との間でネットワーク(「フード・コミュニケーション・プロジェクト」)を構築し、食品の品質管理や消費者対応等の取組に関する情報の積極的な提供や、この取組の取引先や消費者による適正な評価を働きかけているところ。

#### HACCPの取組拡大

##### 食品製造事業者のHACCP手法の導入率

- ・中小規模層(1～50億円)は低位[16%]
- ・零細規模層(1億円未満)は極めて低位[5%未満]

##### HACCP手法導入上の問題点

- ・施設整備に一定のコスト
- ・製造現場でHACCP手法を導入・実践できる人材が不足

このため

目標: 中小規模層のHACCP手法導入率を  
16%(H18年度) 50%(H24年度)に拡大

##### 中小規模層でのHACCP手法導入を加速化

- ・工程管理の責任者養成研修の強化
- ・低成本導入手法の構築・普及

##### HACCP手法導入が困難な零細規模層等への対策

- ・HACCP手法の導入の前提となる施設・設備、従事者の衛生管理など一般的衛生管理の徹底

#### 食品のトレーサビリティの取組拡大

- ・「食品衛生法」では、全ての農林漁業者、食品事業者等を対象として出入荷記録の作成・保存が「努力義務」(H15.8施行)
- ・「米穀等の取引等に係る情報の記録及び产地情報の伝達に関する法律」の公布により、米及び米加工品へのトレーサビリティの導入が決定(H22.10施行)

##### 米・米加工品について、トレーサビリティを導入

- ・米トレーサビリティ法の趣旨、内容の関係事業者への浸透
- ・行政の巡回指導体制の整備

H22.10～

##### 米トレーサビリティの実施状況を把握

- ・施行上の課題、米以外の品目の取組実態の把握

##### トレーサビリティの取組拡大に向けた方策の検討

- ・米トレーサビリティ法の施行の状況を踏まえ、出入荷記録の作成・保存の取組の拡大について検討

#### 食品トレーサビリティの確立

#### 食品業界のコンプライアンスの確立

コンプライアンスの確立のためには、各食品事業者における「企業行動規範」等の策定の取組が有効

##### ●食品関係団体

自主行動計画の策定  
(全ての食品関係団体で策定済み)

指導

##### ●食品関係事業者

企業行動規範の策定  
H22年度目標: 中小食品企業で7割以上  
現状: 7割程度  
更なる策定率の向上に向けた取組が必要

支援

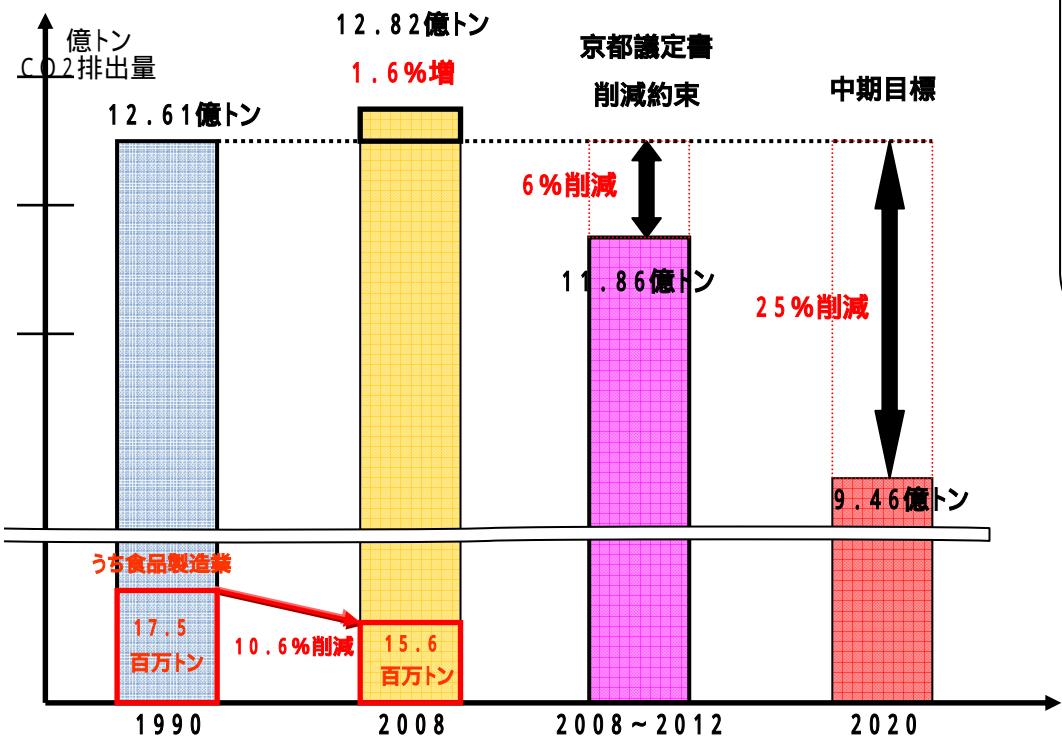
個別企業における「企業行動規範」等の策定率を向上させ、コンプライアンスの確立を図るため、

- ・実践的なセミナーを全国で開催
- ・食品関係団体の要請に応じたセミナー講師派遣
- ・コンプライアンス経営のメリットや優良事例の調査・紹介

#### (4) 食品産業におけるCO<sub>2</sub>削減の推進

食品製造業においては、基準年比でCO<sub>2</sub>排出量を10.6%削減しているが、環境問題への意識が低く、取組が遅れている中小企業も多く存在しており、今後、中期目標(2020年に1990年比25%削減)を視野に入れ、CO<sub>2</sub>削減の取組を一層推進する必要がある。

#### 我が国におけるCO<sub>2</sub>排出量の状況と目標



資料:実績値は、(独)国立環境研究所温室効果ガスインベントリ(2008年度確定値)

#### 設備投資を伴わないソフト面での取組事例

##### 【惣菜製造・販売業】

チェックリストの作成と自己点検によるエネルギー削減

- |                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Q1 開店準備中は、必要最低限の照明だけを点灯している。     | YES |
| Q2 調理機器・冷凍冷蔵庫の温度チェックを定期的に実施している。 | YES |
| Q3 冷凍冷蔵庫のドアの開閉回数・時間を必要最小限にしている。  | YES |
| Q4 調理終了と同時に、不必要的調理機器のスイッチは切っている。 | YES |
| Q5 機具機材のメンテナンスが終わると、換気扇を切っている。   | YES |
| Q6 冷凍冷蔵庫・空調機のフィルター清掃を定期的に実施している。 | YES |

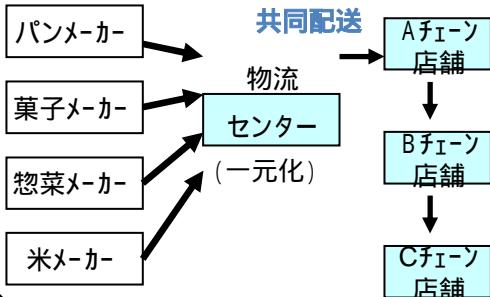
例えば、フィルターを毎日掃除すると年間10%の電力量を削減できる！

#### 物流における連携の取組事例

##### 【パン製造業とその他食品メーカー】

<流通ルートの一元化>

共同配送システムの構築による  
トラック台数と燃料の削減



##### 【飲料製造業とJR、運送業者】

<鉄道へのモーダルシフト>

JR及び運送業者と連携し食品に適した輸送形態を工夫

コンテナ内の温度変化軽減  
や振動防止等を工夫