

## V 各品目ごとの加工・業務用需要への対応

このほか、各品目ごとにその取り巻く状況に応じた取組が必要となるが、現状に照らした今後の展開方向と具体的な取組は以下のとおりである。

品目	主な対応方向
野菜	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 定時・定量・定価格・定品質での供給やカット等の一次加工といった食品製造業者等の多様なニーズに対応。</li> <li>・ 中間事業者を核とした安定的な原材料供給体制を構築。</li> </ul>
果実	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ カットフルーツ、菓子用等の差別化が可能な市場を視野に、新商品・新商材の開発を推進。</li> <li>・ 中間事業者を核とした安定的な原材料供給体制を構築。</li> </ul>
小麦	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 従来、国産小麦での対応が困難であったパン・中華めん用の需要への対応。</li> <li>・ 適性品種の導入、栽培方法の確立、品質の統一化等を推進。</li> </ul>
大麦・雑穀	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 大麦・雑穀の機能性成分に着目し、今後成長が見込まれる健康食品需要に対応。</li> <li>・ 栽培方法の実証・普及、雑穀の健康機能・効用等の認知拡大等を推進。</li> </ul>
大豆	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 国産大豆の特色ある品種や栽培方法を活かした消費者への直接訴求。</li> <li>・ ニーズに対応した量・質・価格面での安定供給に向け、大豆300A技術の導入など生産・流通体制の整備等を推進。</li> </ul>
ばれいしょ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ フライドポテト用需要に対応するため、新品種の導入、省力・低コスト化のための施設・機械の導入、貯蔵技術の高度化等を推進。</li> </ul>
茶	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ライフスタイルの変化に対応し、様々なタイプの特徴あるリーフ茶を供給。</li> <li>・ 産地と茶商工業者による協働体制を構築し、差別化に有利な栽培技術や茶種の導入、少量多種加工に対応した荒茶加工ラインの整備等を推進。</li> </ul>
なたね	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 伝統的な製法が支持されている国産なたね油を安定的に供給。</li> <li>・ 産地・実需の広域連携のもと、原材料の統一品質基準を策定し、各産地に新たな栽培技術を確立すること等によりなたねの安定供給体制を構築。</li> </ul>
牛乳・乳製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 今後も需要拡大が期待されるチーズ等を中心に、輸入品との差別化を図るための商品開発や実需者ニーズに対応した特色ある牛乳・乳製品の生産・販売を推進。</li> </ul>
食肉	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 付加価値の高い食肉生産と併せた全部位の円滑な流通・加工・販売を強化。</li> <li>・ 全ての部位を無駄なく効率的に供給するため、中間事業者を核とした生産・流通・加工・販売部門間での情報交換の促進、技術指導等を推進。</li> </ul>