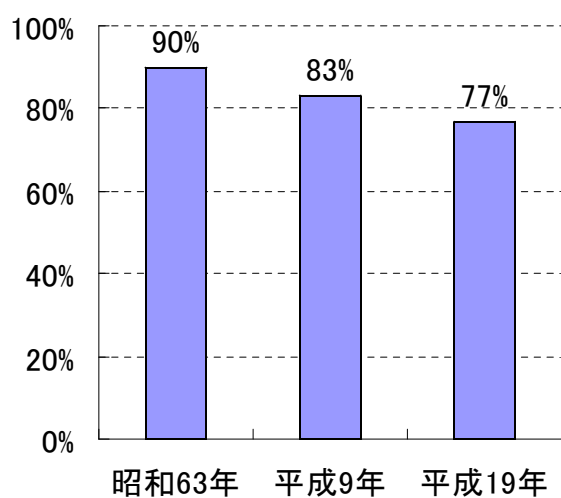


6 ばれいしょ

(1) 現状と課題

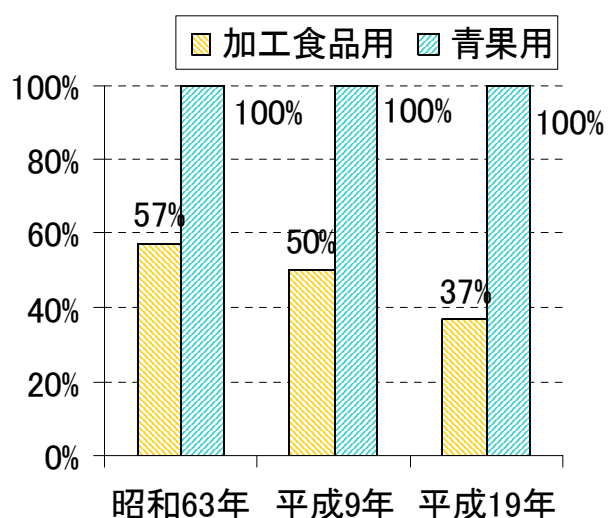
ばれいしょの自給率は中長期的には減少しているが、近年は横ばいで推移しており、平成19年では77%となっている。用途別の仕向量で見ると、ポテトチップやフライドポテト等の加工食品用が37%、でん粉用が29%、青果用が23%、その他11%（平成19年）となっており、食生活やライフスタイルの変化により、近年、100%国産の青果用から、自給率が低下している加工食品用に用途シェアがシフトする傾向にある。

図6-1 ばれいしょの自給率の推移



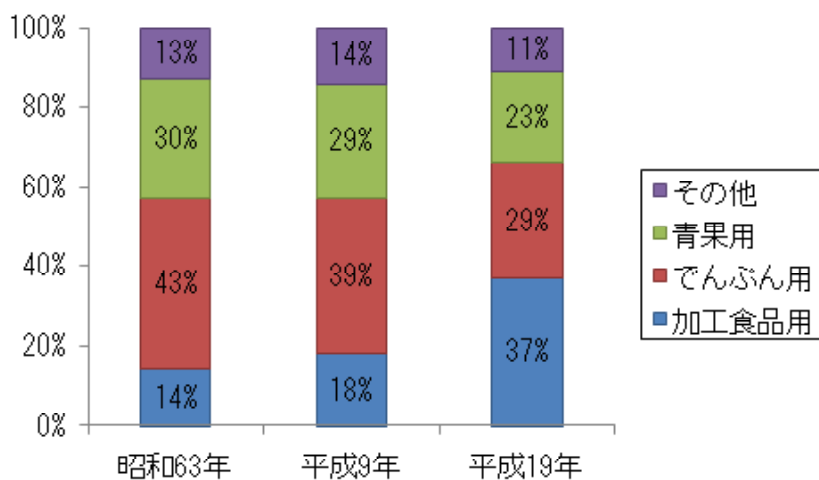
資料：農林水産省「食料需給表」

図6-2 ばれいしょの加工食品用・青果用の国産シェアの推移



資料：農林水産省「いも類の用途別消費実績調査」

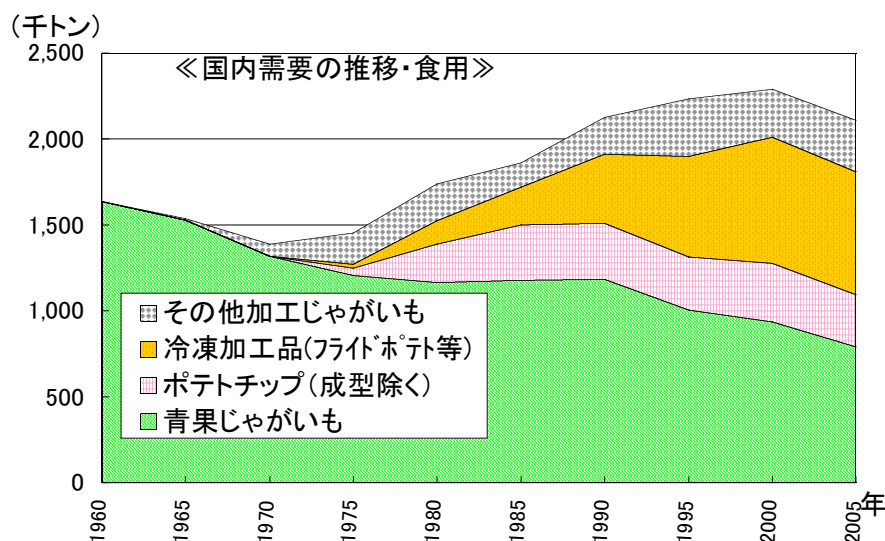
図6-3 ばれいしょの用途別需要の推移



資料：農林水産省「いも類の用途別消費実績調査」

また、加工食品用については、フライドポテト用の仕向量（4割）が最も大きく、次にポテトチップ用（約2割）となっている。ポテトチップ用については輸入ばれいしょの検疫問題などからほぼ国産原料によって賄われているが、フライドポテトについては、大部分が北米等から輸入されている。このため、加工食品用ばれいしょの供給拡大を図るためには、外食事業者や冷凍食品事業者等への供給を念頭に、国産ばれいしょを原料としたフライドポテト需要を開拓する必要がある。

図6-4 ばれいしょの主な用途別の動向



資料：農林水産省「いも類の用途別消費実績調査」

フライドポテトには、①ばれいしょを細長くカットして表面をコーティング処理することにより食味や食感を工夫したストレートカット・タイプ、②やや太いカットで皮付きのナチュラルカット・タイプ、③小粒のいもを全粒丸ごと油揚げする全粒小粒いもタイプの3つの種類が主流である。

このうち、①については、ラセットバーバンク等の細長いカットに適したばれいしょ品種が我が国には存在せず、コーティング技術等も未開発なため、当面、国産ばれいしょの需要開拓に当たっては、上記②及び③を念頭に生産、流通、加工対策を推進することが適当である。

とりわけ、加工・流通面においては、

- ・カットした時に製品の大きさ等が揃うよう、大きさや形の揃った打撲のない原料ばれいしょの安定供給
 - ・産地段階であらかじめ皮むきや下ゆでを行ったばれいしょの、冷凍からチルドによる供給の拡大
 - ・産地段階で原料いもを通年安定的に一次加工等を行うための、安全と品質の確保を前提とした、原料ばれいしょの低温保管や芽止め対策
 - ・新鮮な原料ばれいしょの安定供給を行うための、複数の産地が連携した原料いものリレー出荷
- 等が不可欠となる。

また、生産面においては、

- ・油揚げしたときの味や色（フライ適性）に優れ、難糖化性で長期貯蔵に適した新品種の導入や栽培体系の確立
 - ・打撲等の被害が生じない省力・低コスト生産技術の確立・普及
 - ・そうか病等を抑えるための適正な輪作体系の普及
- 等が課題となっている。

（２）今後の取組方向

加工食品用の国産ばれいしょの供給力強化に向けたフライドポテト市場への取組みにおいては、価格面で輸入品に比べてやや割高にならざるを得ないことから、特に、品質の優位性や消費者の信頼を前面に出して有利販売が可能な事業者との連携確保や、ばれいしょを高温で揚げた際に生成し、食品安全の観点から低減が求められているアクリルアミドの低減技術の導入・普及に留意する必要がある。

例えば、最近では、国産ばれいしょをチルド状態で加工し、消費者にばれいしょ本来の風味や食味を提供するなどの販売法によって、輸入品との差別化に取り組む事業者も現れてきている。

このため、こうした国産ばれいしょの優位性を最大限に発揮し得るサプライチェーンの構築に取り組む中間事業者を育成し、フライドポテト製品に対応する原料ニーズや広域産地間の原料供給の調整、生産技術の普及を進める必要がある。具体的には、生産、流通、加工の各段階における関係者の連携の下、以下の取組が一体的に進む必要がある。

① 生産段階

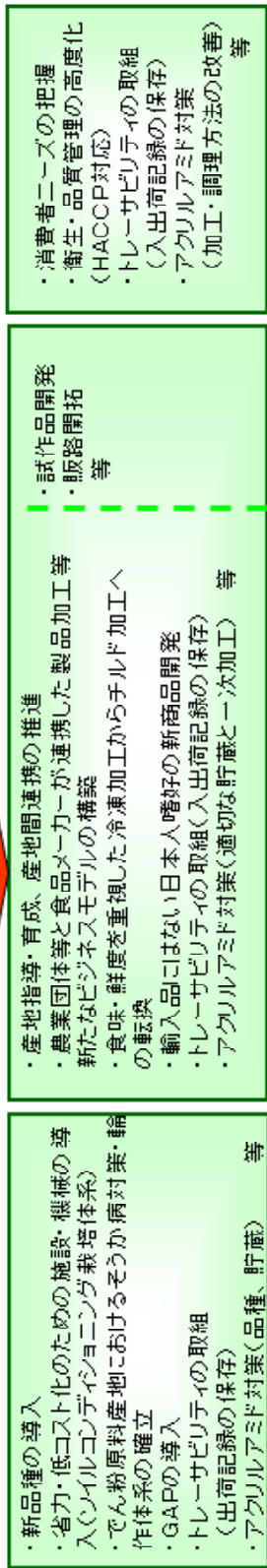
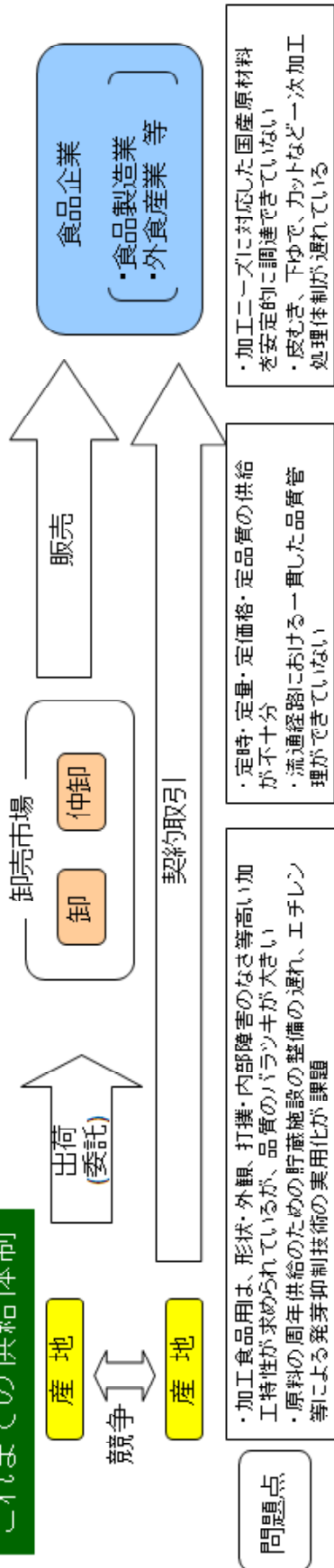
- ・フライドポテトに適した新品種の導入、栽培体系の確立
- ・形状・外観や歩留まり向上に資する省力・低コスト機械化栽培体系（ソイルコンディショニング栽培体系）の普及
- ・フライドポテトに適した原料いもを周年安定供給するための低温貯蔵施設の整備やエチレン処理による芽止め技術の確立・普及、産地間連携による原料いものリレー出荷
- ・そうか病対策、適正な輪作体系の導入 等

② 加工・流通段階

- ・産地段階での皮むき、下ゆで等の一次処理の実施
- ・国産ばれいしょの品質や安全面の優位性を最大限に引き出した製品開発やサービスの提供
- ・鮮度・食味を重視した冷凍からチルド加工への転換
- ・アクリルアミド低減につながる貯蔵、加工、流通技術の開発、普及 等

ばれいしょ

これまでの供給体制



新たな供給体制

中間事業者を介した契約に基づく安定供給体制 (サプライチェーン)の構築

