

8 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。

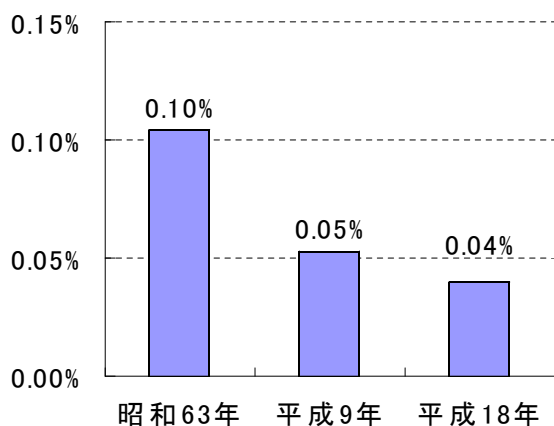
一方、最近、食に対する関心の高まりなどにより、価格は高くとも国産地域特産物の供給拡大を求める声が高まっている。

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、水稻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搾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。

図8-1 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

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。

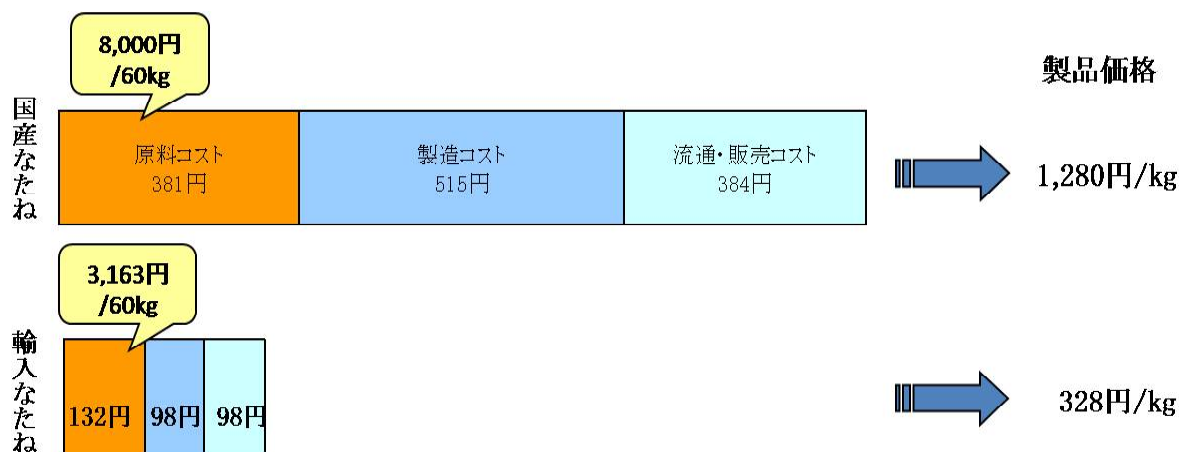
① 生産面

- ・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、原料の安定調達がむずかしい

図8-2 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

(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、トレーサビリティー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はなく、米油等の搾油を専業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。

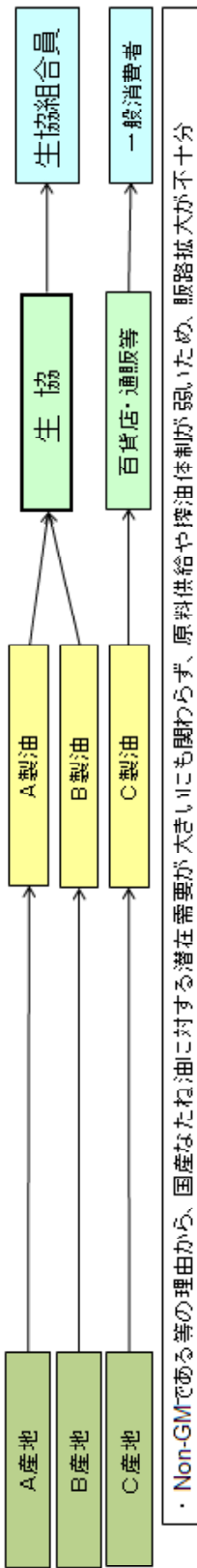
また、産地段階では、作柄の安定化や単収向上、産地間連携等による原料の通年安定供給を図るため、

- ① 産地間での導入品種や栽培方法、トレーサビリティーの取組、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
- 等を進めることが必要である。

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。

なたね等地域特産物

これまでの供給体制

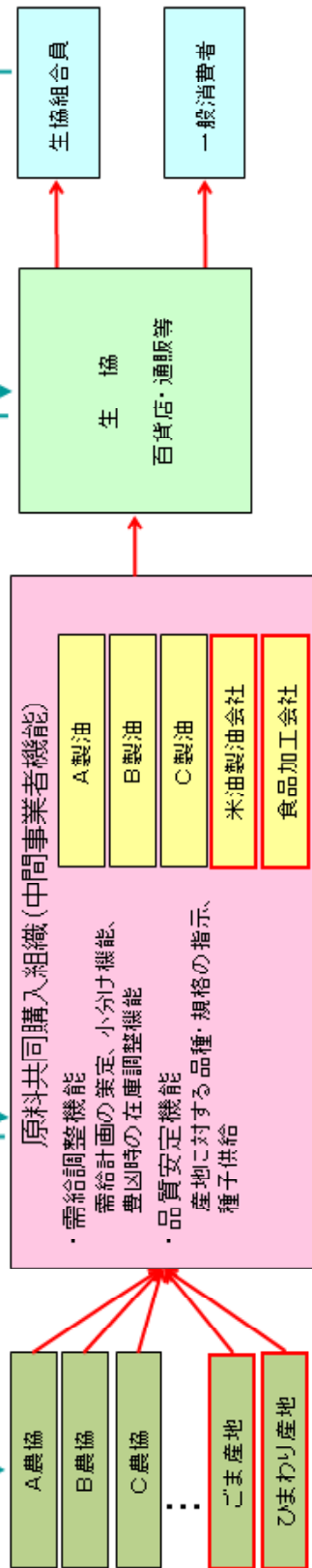


- 問題点**
- ・ Non-GMである等の理由から、国産なたね油に対する潜在需要が大きいにも関わらず、原料供給や搾油体制が強い、販路拡大が不十分
 - ・ 麦や野菜等と比べて収益性が低く生産の機運が弱い
 - ・ 湿害に強いことから、安定生産には排水対策、土壌改良等の栽培技術の向上が必要
 - ・ 新たな産地における輪作体系の確立が必要
 - ・ 種子の供給体制が未整備 等
- ・ 小ロットに対応できる搾油業者が減少し、産地→消費者の橋渡し機能や、搾油能力が不足
- ・ 調達する産地が限られているため、豊凶による仕入量の変動が顕著
- ・ 生協組合員等からの、高価格でも自然食品を購入したいという需要はあるものの、産地や搾油業者が少なく、安定した販売ができない

新たな取組

- ・ 排水改良・土質改良の実施
 - ・ 低エルジン酸品種等の現地適応性試験
 - ・ 新たな栽培技術や輪作体系の実証・普及
 - ・ 種子供給体制の確立
 - ・ GAPの導入
 - ・ トレーサビリティの取組（出荷記録の保存） 等
- ・ 中小搾油事業者のネットワーク化
 - ・ 原料なたねの品質規格等の統一化
 - ・ 共同購入・共同契約栽培による取引の安定化
 - ・ 米油製油事業者等への搾油委託
 - ・ ドレッシング等の商品化試験
 - ・ トレーサビリティの取組（入荷記録の保存） 等
- ・ 生協組合員等のニーズ把握
 - ・ 販路の開拓
 - ・ トラスト制度の普及
 - ・ トレーサビリティの取組（入荷記録の保存） 等

新たな供給体制



産地、業者のネットワーク化による安定的な取引関係の構築
ニーズ情報の流れ