

## 食品流通の効率化等に関する研究会第3回会合 議事概要

平成14年8月5日(月) 14:00~17:00

於：農林水産省第2特別会議室

出席者：高橋正郎(座長)、上原征彦(座長代理)、甲斐麗子、川田一光、神田敏子、齋藤修、坂本多旦、清水元一、下山久信、高梨洋子、藤原厚、松井鉄也、持丸隆、横川竟の各委員、西藤総合食料局長、山本審議官、内藤総務課長、臼杵食料政策課長、平尾流通課長、井上卸売市場室長 他

概要：

開会后、平尾流通課長より、研究会におけるこれまでの主な議論及び第2回会合での委員要求資料について説明。

これらについて、以下の出席者発言があった。

- ・ 市場流通における商物分離の実態について、関係者としての実感はどうか。
- ・ もう少し多いのではないかと思う。
- ・ 卸売業者や仲卸業者の子会社に関して、中央卸売市場ではむしろ少なく、地方卸売市場でかなり大きな子会社がある。こうした実態を踏まえた方がよいのではないか。また、卸と仲卸の間に出資関係があることも多い。

続いて、研究会の論点整理について、委員提出資料について2名の提出委員から説明があった(欠席の委員については事務局より代読)。2名の委員からは資料説明のほかに以下の発言があった。

- ・ 業種別流通から業態型流通に変わっており、顧客接点が品目別に限定されない流通形態に変化している。例えばお酒の購入も銀行振り込みもコンビニでできる。しかし、生鮮品の卸売業は遅れている
- ・ チェーンオペレーションは卸と小売のドッキングといえる。日本では、新しく出てきたシステムである量販店や外食が、古いシステムである既存の業種別卸を利用してきて、さらに言えば成長の糧としてきた。近年、さらに量販店同士の競争が激化する段階に至っており、今後卸の再編が進む。
- ・ 米国では流通の効率化にあわせて産地が生産を決めているのに対し、日本の産地は一定の流通パターンに流しやすいように大量に作るのが専らであるなど、生産と流通のドッキングの仕方で問題があるのではないか。
- ・ 欧州では日本の仲卸に相当する業者が中小専門店の店頭加工・サービスをサポートしている。日本でも同様に中小専門店の生き残る道があると思われるが、卸・仲卸が業種別になっているのでサポートが難しくなっている。
- ・ 市場流通と系統共販は車の両輪であり、両方とも変化しなければならない。
- ・ 卸売市場レベルでは、契約取引によるリスク負担の拡大、情報の共有化、卸

と仲卸の統合等による情報・物流・品揃えコストの低減、新しいビジネスモデルの形成を目指した合併、郊外の拠点市場形成による転送解消・効率向上などが重要。

- ・ 系統共販レベルでは、自産地産品の市場調査、仲卸業者との連携による小売支援、実需者ニーズに合わせた規格の簡素化や調整保管、再生産コストプラスアルファでの産地相場の形成などが重要。

その後、休憩を挟んだ後、さらに1名の委員より提出資料についての説明があった。委員からは資料説明のほかに以下の発言があった。

- ・ 現実の食品流通と食品流通行政とをつきあわせ、後者の変えるべきところは何かを検討することでまとめることとする。加工食品一般まで広げると広くなりすぎるので、生鮮と冷凍野菜やカット野菜のような一次加工食品までを対象とする。
- ・ 食品流通の中でも、農水省の関与する食品流通行政について議論する。
- ・ 輸入の増大、商社のような市場の卸売業者・仲卸業者以外の卸売機能の担い手についても考える。
- ・ 市場流通と市場外流通、卸売業者と仲卸業者といった峻別をしないで枠組みを自由に考える。
- ・ 個人としては、現在の卸売市場法は、「原則禁止」となっているが、これを「原則自由」としたら、どのような世界を描けるのか、自由な発想で考えたい。

その後、議論に移り、以下の出席者発言があった。

- ・ 農薬安全使用基準には罰則規定がなく、また改良普及員の安全使用基準についての指導も殆ど行われていない。日本でシロアリ駆除剤として用いられているクロルピリホスが中国産冷凍ほうれんそうに使用されていたり、ホームセンターで売られていて安全使用基準のない非農耕用農薬が農家によって使用されていたりといった事例もある。農薬登録保留基準にも罰則がないなど、農薬をとりまく関係行政法規はわかりにくくなっている。
- ・ 輸入野菜について検疫所に訊いたところ、9割が書類審査のみで通関手続に入っており、残り1割が検査を受けている。以上のような現状のままでよいのか、安全の関わりの中で議論してもらいたい。
- ・ 水産物、青果物、米穀、総菜、花き、酒類といった専門小売業界の横断的な組織を作り、食品流通構造改善促進機構に事務局を置いている。ここで今後の小売業のあり方を議論しているが、本研究会においても分科会の設置をお願いしたが、川下の変化により、卸や仲卸も良くなっていく。
- ・ 委員提出資料と事実認識が異なる点を二点述べたい。第一に、日本では小売

価格に占める農産物生産者手取の比率が高く、物流経費の比率が低い。また、欧州の大手量販店の設置している物流センターをみてきたが、そのラインのスピードでは、生鮮食料品は取り扱えない。さらに、欧米の物流センターでやっている分荷は、日本では仲卸がやっている。また、品揃えの数が日本と欧米では異なる。このように、日本と欧米を比べた場合、日本の機能が遅れているのではなく、生鮮食料品の特殊性から来る違いがあるのではないか。

- ・ 第二に、生産者もマーケティングを行っている。例えば、百万ケースを成り行きで売ることとはできず、卸・仲卸が組んで数万ケース単位で大手量販店に注文を取ってから出荷することをしている。
- ・ 取りまとめの方向について異存ないが、二点追加したい。第一に、現在「地産地消」が農業サイドで異様な期待をもっているが、何らかの方向を示しておく必要があるのではないか。第二に、一次加工については、消費地近くよりも産地で行う方が、「生ゴミ」を消費地まで運ぶということにもならず、産地で有機肥料として使えるなど、環境、物流の両面から効率的ではないか。
- ・ 中央卸売市場は、開設区域が市となっているものもあるが、県が関わるようにしないと、卸売業者の経営内容が悪い中で今後の経営が成り立たないのではないか。
- ・ 食品流通の効率化とは別の観点で安全や地産地消には取り組んでいる。その点のウエイトの置き方について十分検討が必要。
- ・ 一次加工程度は産地段階の方がよいかもしれないが、需要の多様化にあわせて消費者の目の届くところで加工が進んでいくという流れにある。
- ・ 延期型流通で消費サイドでの機能が追加される方向にある。鹿児島経済連が関東地方に加工処理施設を持っている。
- ・ 週末まとめ買い傾向の強まりや、量販店のリードタイム短縮・夜間発注は、流通コストを上げる動きであり、このままつきつめていくとむしろ非効率になる。
- ・ 安全性、品質、コスト、中小専門店の育成、加工、トレーサビリティのすべてが問題を抱えているが、どれを優先してどこまで議論するかの整理が必要ではないか。
- ・ 若い人の間では食のスナック化というべき現象が起きている。農産物の加工度が高まり、原形のままでは流通しない時代に入っている。むしろトレーサビリティもますます困難になる。生鮮食料品だけを議論していても問題は解決しないのではないか。
- ・ 取りまとめの方向についてはよい。消費者の視点に立ったシステムを作れるよう考慮すべき。
- ・ 中央卸売市場の価格が全国で参考にされているというが、産地とそうでないところとで価格が同じではおかしいのではないか。鮮度追求とコストとの関係

についてどう考えるのか。

- ・ 朝取り野菜は過重労働の上に成り立っているが、消費者は買って来たものを冷蔵庫に入れてしまっている。雨天の場合を考えると最低限の在庫調整は必要である。鮮度に対する幻想がある。
- ・ 量販店の商品受注は、リードタイムが短くなっているが、そのための技術革新が遅れている。温度管理の徹底が必要だ。
- ・ 中央卸売市場の卸売業者、仲卸業者とも経営状況は悪く、決して暴利はとっていない。今後の検討に当たっては、現状肯定のままで済むほど現在の環境は甘くなく、現状否定の上での発想、議論でないと、時代遅れになる。
- ・ 朝取り野菜はよく売れている。消費者は良く知っており、鮮度が落ちると味・栄養とも落ちる。
- ・ 我が国で野菜の産地が持続するためにはいや地現象のため大量の土の入れ替えが必要である。流通のあり方は農業のあり方まで関わってくる。
- ・ トレーサビリティは市場流通では難しいが、やっていく方法は見つけないといけない。
- ・ 卸もリスクを持つことがよいのかどうか。東京の大手水産卸はリスクをとってこなかったため厳しい経営状況に陥ったが、大阪の大手水産卸はそれなりにリスクをとってきた一方で事故が起きやすくなっている。
- ・ 野菜の等級の付け方は、味、鮮度、安全性まで考慮に入れて付けるべきものではないか。

次回（第4回）会合は9月13日（金）午後2時～5時の予定。

以上