

（米を中心とした食生活で、必要な栄養素をバランスよく摂取していくことが望まれる）

我が国の食料消費は、脂質の摂取過剰が懸念される状況にあるが、これを地域別にみると、大都市圏をかかえる関東 I（埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県）、近畿 I（京都府、大阪府、兵庫県）では、脂質の摂取比率はそれぞれ 27.0%、27.4% と全国平均を上回っている。これらの地域の食料消費の特徴をみると、全国平均を 100 とする指数で、米類の消費がそれぞれ 93、97 と少なく、肉類の消費がそれぞれ 104、112 と多くなっている（図 I-14）。一方、脂質の摂取比率が比較的低い東北、北陸では、米類の消費がそれぞれ 106、108 と多く、肉類の消費が 81、88 と少なくなっている。

脂質の適正摂取比率は、成人で 20～25% とされているが、前述したとおり、糖質摂取比率が低下する一方で、脂質摂取比率は上昇傾向にあり、食品群別摂取構成比では、特に米類の減少が著しくなっている。穀類を主食として毎食適量摂取することは、糖質摂取比率を適正に維持し、脂質摂取比率の増加を防ぐことにもつながる。

米は、生産面において日本の気候・風土に適しており、自給可能な作物でもあることから、米を中心とした食生活に心がけ、主食、主菜、副菜を基本に、特色ある食文化や地域の産物を活かし、多様な食品を組み合わせ、必要な栄養素をバランスよく摂取していくことが望まれる。

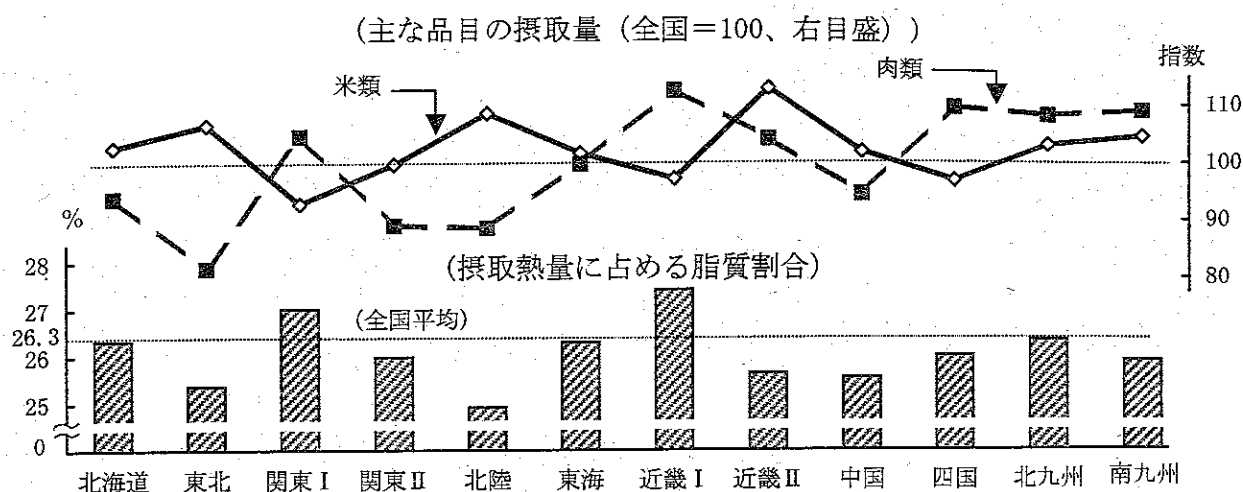
（食料ロスの削減は、資源の有効利用や環境負荷の軽減の観点からも重要な課題である）

我が国の食料消費の実態をみると、食品製造段階における原材料の廃棄や、流通段階での期限切れ食品等の廃棄、飲食店や家庭における調理ロスや食べ残し等、生産から消費に至る各段階で大量の「食料ロス」が発生している。

平成 12 年 8～9 月に農林水産省が実施した食品ロス統計調査^{*1}の結果によれば、全国 1 千世帯における食品ロス率は 7.7% となっている（図 I-15）。これを世帯員構成別にみると、3 人以上世帯において、高齢者がいない世帯では食品の廃棄が多くロス率が高く（9.3%）なっているのに対し、高齢者がいる世帯ではロス率が比較的低い（6.5%）などの特徴がみられる。また、外食の場におけるロス率は 5.1% となっており、これを業種・形態別にみると、「結婚披露宴」（23.9%）、「宴会」（15.7%）、「旅館・その他の宿泊所等」

*1 全国の世帯（1,000 世帯）、外食産業（760 事業所）、食品小売業（800 事業所）、食品卸売業（720 事業所）、食品製造業（1,280 事業所）を対象に、可食部分についての食品ロスの発生実態を調査した結果である。

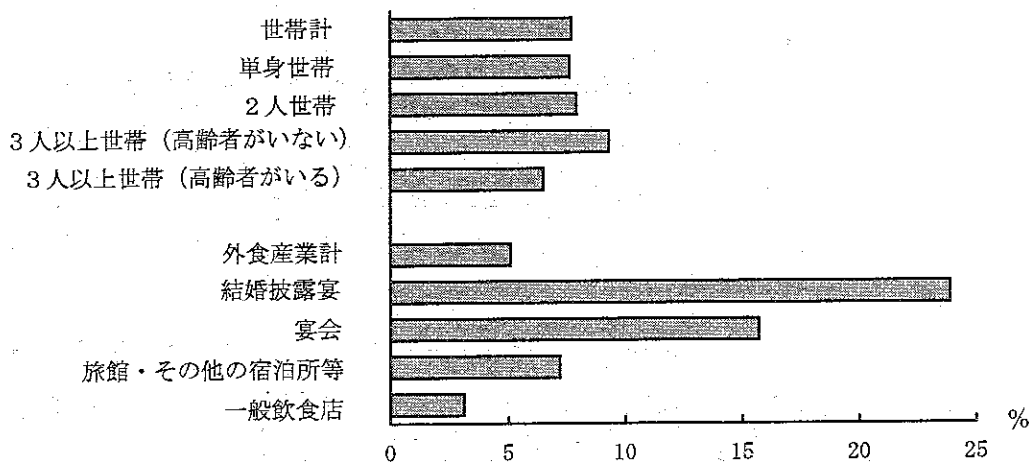
図 I-14 地域別にみた食料消費の動向



資料：厚生労働省「国民栄養調査」(10年)を基に農林水産省で試算

注：地域区分は、「東北」は青森県、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、福島県、「関東 I」は埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県、「関東 II」は茨城県、栃木県、群馬県、山梨県、長野県、「北陸」は新潟県、富山県、石川県、福井県、「東海」は岐阜県、愛知県、三重県、静岡県、「近畿 I」は京都府、大阪府、兵庫県、「近畿 II」は奈良県、和歌山県、滋賀県、「中国」は鳥取県、島根県、岡山県、広島県、山口県、「四国」は徳島県、香川県、愛媛県、高知県、「北九州」は福岡県、佐賀県、長崎県、大分県、「南九州」は熊本県、宮崎県、鹿児島県、沖縄県である。

図 I-15 消費段階における食品ロス率



資料：農林水産省「食品ロス統計調査」(12年8~9月調査)

- 注：1) 世帯調査は、世帯員構成別に有意に抽出した1,000世帯を対象とし、調査客体の実測及び記帳に基づく自計申告調査である。
- 2) 世帯の食品ロス率 = (廃棄重量 + 食べ残し重量 + 過剰除去重量) ÷ 食品の使用重量 × 100
- 3) 「高齢者がいない」は、65歳以上の者がいない世帯、「高齢者がいる」は、65歳以上の者がいる世帯をいう。
- 4) 外食産業調査は、地方統計情報出張所職員の実測による760事業所を対象とした調査である。
- 5) 外食産業の食品ロス率 = (食べ残しの重量 + 作り置きで廃棄した重量) ÷ サンプルとしたメニューの重量 × 100

(7.2%)等においてロス率が高くなっている。

家庭における食料ロスの発生要因を、農林水産省が実施した別のアンケート調査によってみると、食事を食べ残す理由では「料理を作りすぎるため」が50.4%と最も高く、食品を捨てる理由では「古くなった」、「腐敗したまたはカビが生えた」及び「賞味期限が過ぎた」の合計で6割強を占めている(図I-16)。食べ残しや食品廃棄については、約9割の者が極力減らすべきだと回答しており、消費者においても、食料ロス削減の課題が認識として広まっていることがうかがわれる。

今後は、こうした食料ロスの削減に向けた取組みを日常の行動として具体化していくことが重要であり、例えば、食品の購入や調理に当たっては、賞味期限や消費期限等の表示をよくみて、食べ残しのない適量を心がけ、計画的な献立作りや、調理・保存に上手に取り組んで、むだや廃棄を少なくしていくなどの取組みが各家庭において実践されることが望まれる。

また、食料ロスの削減は、食料自給率の低い我が国において資源の有効利用という面から重要な課題であるばかりでなく、廃棄物処理コストの軽減や廃棄物処理に伴う環境への負荷の軽減等の観点からも重要な課題であり、このような観点からの地方公共団体等における積極的な取組みも重要である。

<事例：ごみ減量チャレンジ100>

愛知県名古屋市では、1人1日当たり100グラムのごみを減量しようという運動に取り組んでいる。同市においては、ごみの量が平成10年度には約102万トンに達し、ごみ処理体制が危機的な状況に直面したことから、11年2月に「ごみ非常事態」が宣言され、12年度のごみの量を約80万トンとする減量目標が掲げられた。

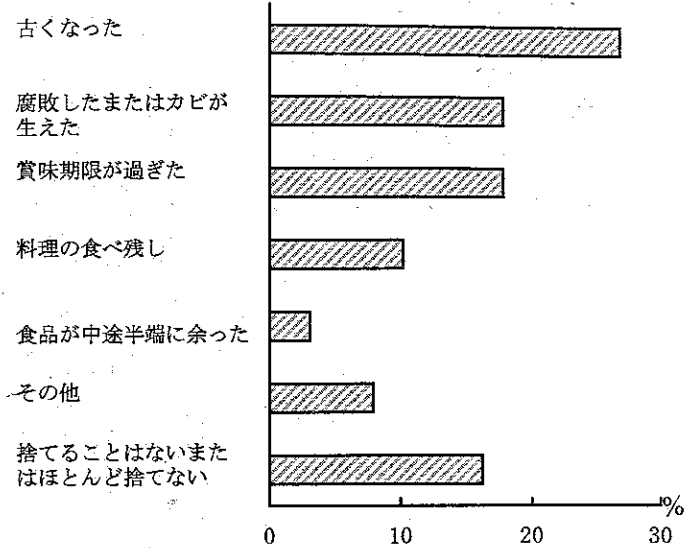
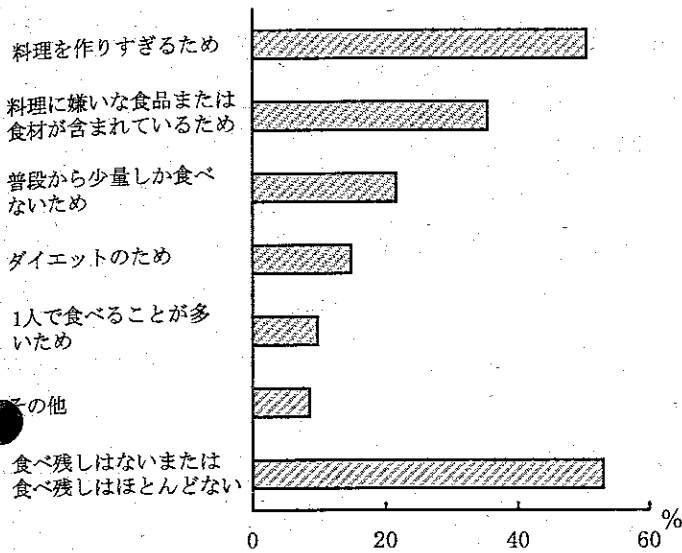
その中核となる運動が「ごみ減量チャレンジ100」であり、日頃から実践できる方法を具体的にあげて、市民に協力を求めている。例えば、レジでもらえる袋を断れば10グラム、牛乳パックを資源回収に回せば30グラムというように重量を示して実行を呼びかけている。食の面では、食べ残しをしないとごはん1膳140グラム、レタス1個300グラム等と示したうえで、「買い過ぎ、作り過ぎのないようにしましょう。」、「ごみをなるべく出さない調理や、冷蔵庫などにある食材を使い切る工夫をしましょう。」と注意を喚起している。

このような取組みにより、これまで増加傾向であったごみの量は、11年度には減少に転じ、約92万トンと1年間で1割の減量を達成している。

図 I - 16 食料ロスの発生要因

(日ごろの食事(外食を含む)で食べ残す理由)
(3つまでの複数回答)

(家庭で食品を捨てる理由)



資料：農林水産省「健全な食生活に関する意識・意向について」（11年12月～12年1月調査）

注：農林水産情報交流ネットワーク事業における消費情報提供協力者（都道府県庁所在地の都市に在住する20歳以上の者）1,480名を対象とするアンケート（回収率95.4%）の調査結果である。

(食習慣の乱れが問題となっている)

食生活をめぐっては、生活スタイルの多様化等に伴う時間不足等を理由として食事をとらない「欠食」の増加・習慣化、家族が異なった時間に一人ひとりで食事をとる「孤食」や、家族が同じ食卓についても一人ひとり異なった料理をとる「個食」といった食習慣の乱れが問題となっている。

朝食の欠食率をみると、男女ともに若年齢層で欠食率が高く、特に男性の20歳代では約3人に1人が朝食をとっていない状況にある(図I-17)。また、子ども達の学校に行く日の朝食の摂取状況をみると、「ほとんど食べない」または「食べない日の方が多い」とする者は、男子では中学生8.6%、高校生14.1%、女子では中学生7.1%、高校生9.7%となっており、学年が進むにつれて欠食率が上昇している(図I-18)。

朝食の欠食は、1日全体の食生活のリズムを乱すとともに、栄養素摂取のかたよりにもつながり、健康に及ぼす影響も指摘されている。また、平成9年の厚生労働省「国民栄養調査」によれば、朝の欠食が習慣化した時期は中学生、高校生の頃からとする者が20~30歳代で約3割となっており、子どもの頃から健全な食習慣を身に付けさせることが重要な課題となっている。

また、12年5月に全国農業協同組合連合会が479名の児童を対象に行った調査^{*1}により子ども達の朝食のとり方をみると、朝食を一人で食べている小学生は約1割であり、一人ではないものの子どもだけで食べるという小学生も約2割を占めている。朝食を家族みんなと一緒に食べる割合は、高学年ほど減少しており、小学校6年生では、「家族みんなと一緒に食べる」が42.4%と5割を下回る一方、「一人で食べる」(12.0%)、「子どもだけで食べる」(24.8%)を合わせると4割弱を占める状況にある。

孤食は食欲がわかず、また、栄養素をかたよりなくとることが難しいとされており、家庭での食事は家族との団らんの場や正しい食生活についての知識や習慣を習得する場でもあること等から、子ども達の食生活における家族の役割や家庭での食事のあり方の重要性について認識を改めることが必要である。

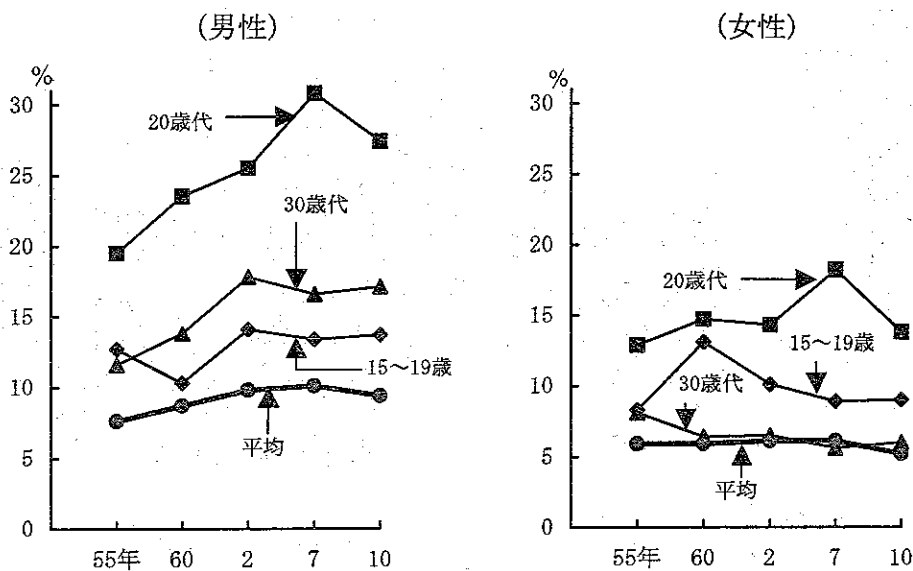
(子ども達の食生活の見直しに向けた取組みが必要である)

子ども達の栄養素等の摂取状況を平成10年の厚生労働省「国民栄養調査」によってみると、男女ともにエネルギーの充足率(平均所要量に対する摂取量の割合)は92~95%の水準にとどまっている(図I-19)。また、カルシウムで

*1 全国農業協同組合連合会「子どもと食べ物アンケート調査」(12年5月調査)

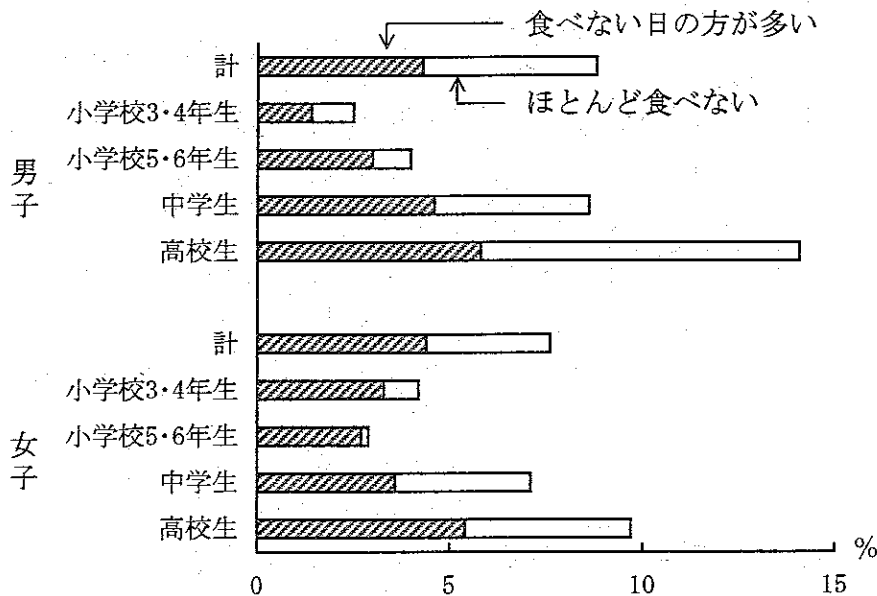
調査対象児童は、小学校3年生115名、4年生115名、5年生124名、6年生125名の計479名である。

図 I - 17 男女別・年齢階層別にみた朝食の欠食率の推移



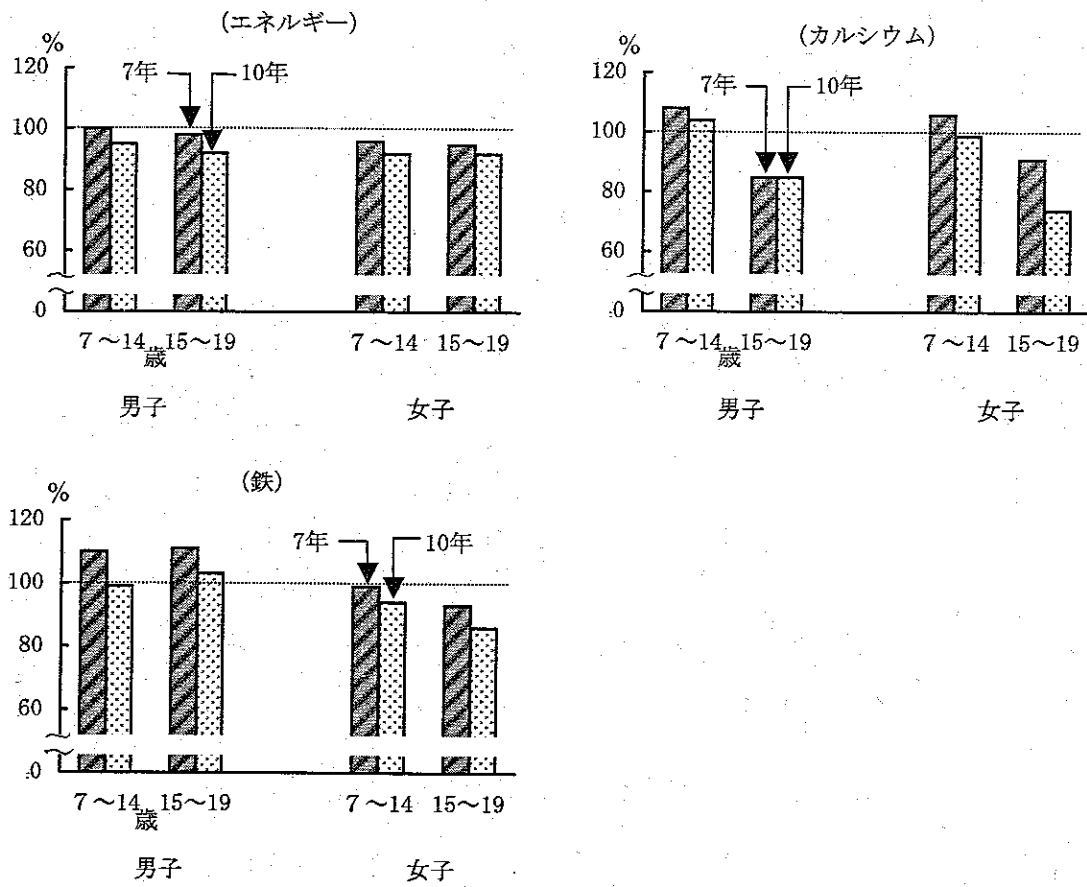
資料：厚生労働省「国民栄養調査」
注：「平均」は全世代平均である。

図 I - 18 児童生徒の朝食の摂取状況



資料：(財)日本学校保健会「児童生徒の健康状態サーベイランス調査」(10年度)
注：小学校、中学校、高等学校のサーベイランス協力校は、全国10都県の計45校であり、調査対象児童生徒数は6,595人である。

図 I - 19 子ども達の栄養素等の摂取状況の変化



資料：厚生省「国民栄養調査」

注：数値は、各区分における平均栄養所要量に対する摂取量の割合（充足率）である。

は、7～14歳の男子を除き充足率が100を下回っており、特に15～19歳では男子85%、女子74%と低い水準にある。鉄では、15～19歳の男子を除き充足率が100を下回っており、特に女子では7～14歳で94%、15～19歳で86%と低い水準にある。さらに、エネルギー、カルシウム、鉄ともに、10年の充足率は7年と比較し、すべての階層において低くなっている。

このような現代の子ども達の栄養摂取のかたよりは、食習慣の乱れとともに、子ども達の心身の成長にも影響を及ぼすことが懸念される。また、一部にはこのような食生活の乱れは、健康を損ねる要因となるほか、精神や社会性の発達にも影響を及ぼしているとの指摘もあり、ひいては、子ども達の成長後の将来の食習慣の形成や健康維持、食文化の継承等にも大きな影響を及ぼすことが憂慮される。

このため、子ども達の食生活の見直しに向けた取組みを強化していく必要があり、たとえば子ども達が調理を実際に体験することで調理と消費の距離を、また、農作物を実際に栽培することで生産と消費との距離を短縮させるなど、子ども達の「食」や「農」に対する関心を高め、理解を深める各般の取組みを通じて、「食」と「農」の距離を縮小していくことが求められている。

【コラム：食事のあいさつと食習慣】

食事の時に「いただきます」、「ごちそうさま」を言っていますか？

食事のあいさつと規則正しい食習慣との関係について、平成12年9月、日本栄養改善学会において興味深い調査結果¹⁾が発表されました。

乳幼児の保護者と保育士を対象とした調査では、「朝食を毎日食べている子ども」は、あいさつ（いただきます、ごちそうさま）をよくする子が92.1%に対し、あいさつをあまりしない子は79.8%、「食事を楽しみにしている」は、あいさつをよくする子67.8%に対し、あいさつをあまりしない子38.1%など、あいさつをよくする子があまりしない子を上回っていました。

また、朝ごはん実行委員会が実施したアンケート調査²⁾では、「朝食時のあいさつを毎日する」は、ごはんが主食の子どもが56.7%に対し、パンが主食の子ども43.4%、「朝食時に子どもと会話がある（よくある＋時々あ

*1 日本栄養士会調べ（11年2月調査）

全国の76保育所に通う乳幼児の保護者と保育士を対象とした調査で、それぞれ5,398名、413名が回答した。

*2 朝ごはん実行委員会「子どもの夏の朝ごはん調査」（12年7月）

首都圏及び関西圏に在住する小学校5、6年生の子どもをもつ母親を対象とした調査で、有効回答数は228であった。

る)」は、ごはんが主食の子ども91.7%に対し、パンが主食の子ども85.8%と、ごはん食の方が、朝食時のあいさつ、会話がともに多くなっています。

食生活指針の実践においても、「朝食でいきいきした1日を始めましょう。」とされており、まずは、朝食(それも、是非ともごはん食)を家族とともに囲み、「いただきます」、「ごちそうさま」のあいさつから実行してみませんか。

(3) 食生活指針の推進

(食生活指針が策定された)

これまでにみたように我が国の食料消費・食生活は、脂質の摂取過多等栄養バランスの崩れ、生活習慣病の増加、食料ロスの増加等による資源の浪費、欠食や個食、孤食といった食習慣の乱れ等の問題をかかえており、次節に述べる食料自給率の低下等の問題にもつながっている。

これらの問題に対処するため、平成12年3月に農林水産省は、文部省、厚生省と共同して、栄養バランスの改善や食生活面でのむだ・廃棄の減少等を含めた10項目からなる「食生活指針」を策定した(表I-3)。また、この指針について、国民各層の理解と実践を促進するため、食生活改善分野、教育分野、食品産業分野及び農林漁業分野における取組みの推進、民間団体等の自主的な活動とも連携した国民的運動の展開を内容とした「食生活指針の推進について」が閣議決定された。

さらに、同時に閣議決定された食料・農業・農村基本計画では、我が国の食料消費に関する課題を明らかにするとともに、消費者その他の関係者がこれらの課題についての理解を深め、食生活の見直し等に積極的に取組みを行った場合の22年度における望ましい食料消費の姿が示された。

具体的には、栄養バランスについては、摂取ベースでの脂質熱量比率を適切な水準である25%にするという目標に対応して、供給ベースの脂質熱量比率を27%程度に低下すると見込むとともに、食べ残しや食品の廃棄を減少させることについては、近年の供給熱量と摂取熱量の差の約1割が減少し、供給熱量が2,540kcal程度になると見込んでいる。

表 I - 3 食生活指針

- 食事を楽しみましょう。
 - ・心とからだにおいしい食事を、味わって食べましょう。
 - ・毎日の食事で、健康寿命をのばしましょう。
 - ・家族の団らんや人との交流を大切に、また、食事づくりに参加しましょう。
- 1日の食事のリズムから、健やかな生活リズムを。
 - ・朝食で、いきいきした1日を始めましょう。
 - ・夜食や間食はとりすぎないようにしましょう。
 - ・飲酒はほどほどにしましょう。
- 主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。
 - ・多様な食品を組み合わせましょう。
 - ・調理方法が偏らないようにしましょう。
 - ・手作りと外食や加工食品・調理食品を上手に組み合わせましょう。
- ごはんなどの穀類をしっかりと。
 - ・穀類を毎食とって、糖質からのエネルギー摂取を適正に保ちましょう。
 - ・日本の気候・風土に適している米などの穀類を利用しましょう。
- 野菜・果物、牛乳・乳製品、豆類、魚なども組み合わせて。
 - ・たっぷり野菜と毎日の果物で、ビタミン、ミネラル、食物繊維をとりましょう。
 - ・牛乳・乳製品、緑黄色野菜、豆類、小魚などで、カルシウムを十分にとりましょう。
- 食塩や脂肪は控えめに。
 - ・塩辛い食品を控えめに、食塩は1日10g未満にしましょう。
 - ・脂肪のとりすぎをやめ、動物、植物、魚由来の脂肪をバランスよくとりましょう。
 - ・栄養成分表示を見て、食品や外食を選ぶ習慣を身につけましょう。
- 適正体重を知り、日々の活動に見合った食事量を。
 - ・太ってきたかなと感じたら、体重を量りましょう。
 - ・普段から意識して身体を動かすようにしましょう。
 - ・美しさは健康から。無理な減量はやめましょう。
 - ・しっかりかんで、ゆっくり食べましょう。
- 食文化や地域の産物を活かし、ときには新しい料理も。
 - ・地域の産物や旬の素材を使うとともに、行事食を取り入れながら、自然の恵みや四季の変化を楽しみましょう。
 - ・食文化を大切にして、日々の食生活に活かしましょう。
 - ・食材に関する知識や料理技術を身につけましょう。
 - ・ときには新しい料理を作ってみましょう。
- 調理や保存を上手にして無駄や廃棄を少なく。
 - ・買いすぎ、作りすぎに注意して、食べ残しのない適量を心がけましょう。
 - ・賞味期限や消費期限を考えて利用しましょう。
 - ・定期的に冷蔵庫の中身や家庭内の食材を点検し、献立を工夫して食べましょう。
- 自分の食生活を見直してみよう。
 - ・自分の健康目標をつくり、食生活を点検する習慣を持ちましょう。
 - ・家族や仲間と、食生活を考えたり、話し合ったりしてみよう。
 - ・学校や家庭で食生活の正しい理解や望ましい習慣を身につけよう。
 - ・子どものころから、食生活を大切にしよう。

文部省、厚生省、農林水産省決定（12年3月）

(食生活指針の認知度は約2割にとどまっている)

平成11年12月～翌年1月にかけて農林水産省が行ったアンケート調査¹⁾の結果によると、自らの食生活を見直すことの必要性について、回答者の44.5%が必要としており、年齢別にみると、年齢階層が低くなるに従ってその割合は高くなる傾向にある。他方、財団法人食生活情報サービスセンターが12年10～11月に行ったアンケート調査の結果によれば、食生活指針の認知度は約2割にとどまっており、年齢階層が低くなるに従って「知らなかった」とする割合が高くなっている(図I-20)。また、食生活指針の各項目の実践度についても、「食文化や地域の産物を活かす」、「自分の食生活を見直す」等の項目で、あまりもしくは全くできていないとする割合が3～4割に上り、それぞれの理由として、「食文化や地域の産物を知らない」、「どのように見直したらよいかわからない」ことをあげる割合が20代及び30代で高くなっている。

このような状況のもと、同年12月、文部省、厚生省、農林水産省は、食生活指針の普及・定着に向けた「連携方策」及び食生活指針の趣旨・内容を示した「解説要領」を策定し、これらをもとに「食を考える国民会議」の活動、保健所・保健センターを通じた取組み及び学校における食に関する指導等を行うことにより、国民の理解と実践を呼びかけている。また、このような取組みの一環として、消費者自らの食生活のチェックを通じ、その自発的な見直しを促す「食生活自己診断ソフト」の作成・提供²⁾も行われ、その活用が期待される。

(食生活の見直しを国民的な運動として展開する必要がある)

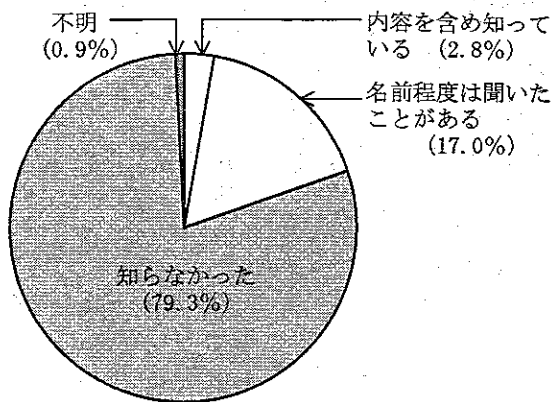
食生活は、健康の保持・増進はもとより疾病予防の基本となるとともに、社会的・文化的営みであり、私たちの生活の質との関連が深いものである。さらに、食生活をめぐる課題は、健康・栄養問題にとどまらず、食料の安定供給や食料資源の問題に関連するなど幅広いものとなっている。

これらの課題を解決するためには、国民一人ひとりが主体的に毎日の食生活の見直しに取り組むことが重要であり、「食」や「農」に対する正しい知識はもとより、適切な食生活の形成につながる実践的な態度を身につけることが必要である。このような食生活の見直しを国民的な運動として展開していくため、食生活指針の普及・定着に向けて、関係機関をあげて支援していく必要が

*1 農林水産省「健全な食生活に関する意識・意向について」(11年12月～12年1月調査)
農林水産情報交流ネットワーク事業における消費情報提供協力者(都道府県庁所在地の都市に在住する20歳以上の者)1,480名を対象とする調査(回収率は95.4%)である。

*2 食生活自己診断ソフト(簡易版)は、農林水産省ホームページ(<http://www.maff.go.jp/>)で入手可能。(※13年3月にホームページ掲載予定)

図 I -20 食生活指針の認知度



資料：(財)食生活情報サービスセンター「食生活指針に関する調査」
(12年10～11月調査)

注：首都圏、近畿圏に居住する20歳以上の一般消費者1,300名を対象とするアンケート調査である(回収率88.2%)。

ある。

特に、子ども達の食生活のあり方は、将来の食習慣の形成や健康の維持、食文化の継承等にも影響を及ぼすものであり、その健全な方向付けのため、食教育や農業体験等により、「食」と「農」の距離を縮小していく取組みが有効であると考えられる。子ども達に対する食教育については、学校給食等を活用した様々な取組みが全国各地で広く実施されているが、学校教育の場はもちろん、家庭や地域等においても積極的に推進していくことが重要である。そのためには、関係省庁間の連携はもとより、「食」や「農」に関する適切な情報提供等に、関係者をあげて取り組んでいく必要がある。

[コラム：食品標準成分表にみる旬のある食材の季節による成分変化]

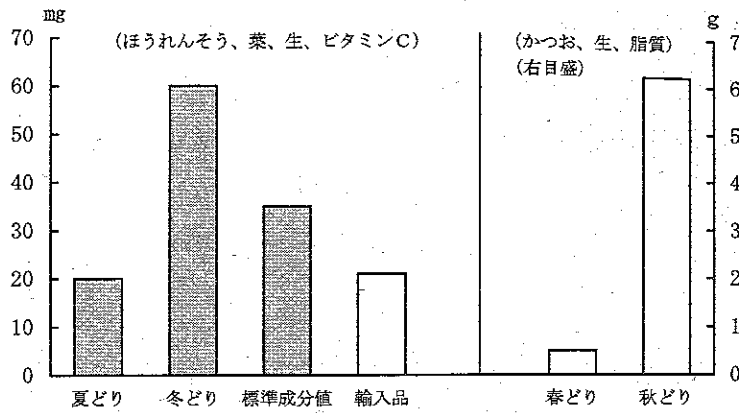
科学技術庁資源調査会（科学技術庁長官の諮問機関）は平成12年11月、食品に含まれる栄養成分のデータを18年振りに改訂した「五訂日本食品標準成分表」をまとめました。そのなかには、国民の食と健康に対する関心の高まり等を反映して、旬があるとされる食品の季節ごとの成分変動や国産品と輸入品の栄養価の比較等が初めて盛り込まれています。

同成分表によれば、旬があるとされる野菜類・魚介類のうち19食品について分析を行った結果、冬どりほうれんそうのビタミンCが夏どりほうれんそうの3倍に上ることや、「脂がのっている」といわれる秋の戻りがつおの脂質が春の初がつおの12倍にも達すること等が明らかとなりました。また、輸入冷凍ほうれんそうのビタミンCが我が国の標準成分値を下回ることも示されています。

また、最も適した時期に生産・出荷される旬の食材は、出回り量が多いため比較的安い価格で入手可能です。

栽培技術の向上や食品流通技術の進展により、生鮮食料品においても年間を通じて国内で生産できたり、海外から高い鮮度を保持したままで輸入できる品目がふえています。こうした生鮮食料品の周年供給が私たちの豊かな食生活の実現に大きく寄与してきたことは否定できない事実ですが、四季に富んだこの国で生活する者として、このような旬を意識した食材選びや食事メニューを選ぶことは、食生活により深みを与えるとともに、結果的に健康にも利点の多い食事の実現につながるといえるでしょう。

旬のある食品の季節別成分値等



資料：科学技術庁資源調査会「五訂日本食品標準成分表」（12年11月）

注：1) 成分値の表示は、すべて可食部100グラム当たりの値である。

2) 標準成分値とは、年間を通じて普通に摂取する場合の全国的な平均値を表すという概念に基づき求めた値である。

3) 輸入品のほうれんそうは、「葉、冷凍」における成分値である。

<事例：オール地場産品学校給食の日について>

岩手県花巻地方振興局（^{はなまきし}花巻市、^{いしどりやちよう}石鳥谷町、^{おおばさまち}大迫町、^{とうわちよう}東和町）では、地場産品を利用した学校給食の取組みを通じて、子ども達が地域農業への理解を深め、食料の生産・流通・消費について学ぶことを目的として、管内の全小中学校（38校）の児童・生徒を対象とする「オール地場産品学校給食の日」を平成12年度に2回実施した。

第1回目は、各市町の地元食材を使用し、それぞれの歴史や文化に関連のある特徴的なメニュー（星めぐりごはん、神楽の里ごはん、杜氏の里ごはん、まほろばの里ごはん）で実施し、第2回目は、著名な料理家が考案した4市町共通メニューで実施した。また、給食の取組みに合わせて、児童・生徒に地域の農業の特徴等を紹介したリーフレットを配布し、農業に対する理解を深めている。

管内の4市町は、県内でも有数の米、野菜、りんご、畜産等の産地ではあるが、給食1食当たりの単価に制約（平均250円程度）があることや、短時間で調理を行わなければならないこと等により、輸入農産物や半加工品を使用せざるを得ない面もあったことから、県が1食当たり100円の助成金を出すことによって、本取組みは可能となった。また、本取組みは、児童や生徒のほか、学校や給食関係者にとっても改めて普段の給食の食材について考える契機となり、給食への地元農産物利用の気運が高まっている。

今後、地元農産物の供給ルートの確立等の課題に対応し、地元農産物の学校給食への利用拡大を全県的に進めていくことを検討している。

<事例：企業が取り組む社員の食生活見直しの取組みについて>

住宅設備機器を製造するB社は、平成9年から社員の健康作りのための食生活見直しの取組みを実施している。まず、社員セミナーを通じた食生活に関する情報の提供から始め、食生活診断の実施、社員食堂での「新健康メニュー」の導入へと発展させている。

食生活習慣と健康状態との関係について同社が行った調査の結果、「体調が良い」と答えた者は、ごはんを1日平均3膳以上食べており、「ストレスや体調不良を感じる」とした者は、同2.5膳と差がみられることがわかった。そこで、「毎日、ごはんを何杯食べているか」、「朝食はごはんを主食にしているか」といったわかりやすく、手軽に実施できる食生活診断を行い、自らの食生活について見直すべき点を明らかにすることで、家庭や職場で健全な食生活について理解し、実行できるよう工夫を行っている。

また、社内の保健婦や社員食堂の業務委託会社にも、健康作りの観点から望ましい献立の提案を求め、現在では社員食堂の献立のうち2～3割が健康食となっている。ごはんは5分づき、副食は季節の野菜を中心に、みそ汁、漬け物等の発酵食品を常食としている。

さらに、社内報や定年退職事前研修等でも、生活習慣病の予防やストレスによる影響の緩和を図るため、家族を含めて食生活の見直しを呼びかけている。

第2節 食料自給率と食料安全保障

我が国の食料自給率は主要先進国のなかで最低の水準にあり、国民の多くが将来の食料供給のあり方について不安をいただいている。このような状況を踏まえ、平成12年3月に閣議決定された食料・農業・農村基本計画において、食料自給率の目標が示されたところであり、その実現に向けた農業生産及び食料消費の両面にわたる国民参加型の取組みが開始されている。

本節では、食料自給率の現状を考察するとともに、その向上に向けた具体的課題等を整理する。また、不測の事態に対応し得る食料安全保障政策の概要等を紹介する。

(1) 食料自給率

(食生活の変化が食料自給率の長期的な低下の大きな要因となった)

我が国の食料自給率は長期にわたって低下傾向で推移しており、供給熱量総合食料自給率は昭和40年度の73%から平成11年度には40%に、穀物自給率は同期間に62%から27%へといずれも大きく低下している(表I-4)。

このような我が国の食料自給率の推移を、国民1人当たり供給熱量の構成の変化からみると、自給品目である米の供給熱量が40年度から11年度までの間に約4割減少した。一方、自給率の低い畜産物、油脂類の供給熱量は、同期間にそれぞれ2.6倍、2.4倍に増加し、これら2品目の全供給熱量に占める割合は13%から30%へと大きく上昇した(図I-21)。この変化は、我が国の経済成長に伴う食生活の変化を背景としたものであり、畜産物自体の輸入増加とともに、家畜生産に必要な飼料穀物(とうもろこし等)や食用油の製造に必要な油糧種子(大豆等)の需要拡大に対して、耕地条件等が相対的に不利な国内生産だけでは対応困難であったこと等から、供給熱量の自給部分はそれぞれ74kcalから66kcal、52kcalから18kcalへと減少して、輸入に大きく依存することとなった結果とみることができる。

このように、我が国の食料自給率の長期的な低下は、国民の食生活が多様化し、自給品目である米の消費が減少するとともに、畜産物や油脂類の消費増に伴い、これらの生産に必要な飼料穀物や油糧種子の輸入が大幅に増加したことが、大きな要因となっている。

表 I - 4 食用農水産物の自給率の推移

(単位：%)

| | | 40年度 | 50 | 60 | 7 | 9 | 10 | 11(概算) |
|---------------|-----------|------|-----|-----|-----|----|---------|---------|
| 主要農水産物目別の自給率 | 米 | 95 | 110 | 107 | 103 | 99 | (90) 95 | (93) 95 |
| | | | | | | | <100> | <100> |
| | 小豆 | 28 | 4 | 14 | 7 | 9 | 9 | 9 |
| | 麦類 | 25 | 9 | 8 | 5 | 5 | 5 | 6 |
| | 野菜 | 100 | 99 | 95 | 85 | 86 | 84 | 83 |
| | 果実 | 90 | 84 | 77 | 49 | 53 | 49 | 49 |
| | 鶏卵 | 100 | 97 | 98 | 96 | 96 | 96 | 96 |
| | 牛乳・乳製品 | 86 | 81 | 85 | 72 | 71 | 71 | 70 |
| | 肉類(鯨肉を除く) | 90 | 77 | 81 | 57 | 56 | 55 | 54 |
| | 砂糖類 | 31 | 15 | 33 | 31 | 29 | 32 | 31 |
| 魚介類 | 109 | 102 | 96 | 75 | 73 | 66 | 65 | |
| 穀物(食用+飼料用)自給率 | | 62 | 40 | 31 | 30 | 28 | (26) 27 | (26) 27 |
| 主食用穀物自給率 | | 80 | 69 | 69 | 64 | 62 | (57) 59 | (58) 59 |
| 供給熱量総合食料自給率 | | 73 | 54 | 53 | 43 | 41 | (39) 40 | (39) 40 |
| 金額ベースの総合食料自給率 | | 86 | 83 | 82 | 74 | 71 | 70 | 72 |

資料：農林水産省「食料需給表」

注：1) 10年度及び11年度の米については、緊急生産調整推進対策を実施し、国内生産と国産米在庫の取崩しで国内需要に対応した実態を踏まえ、国内生産量(11年度：9,175千トン)に国産米在庫取崩し量(同：223千トン)を加えた数量を用いて、次式により品目別自給率、穀物自給率及び主食用穀物自給率を算出している。

〔(国産供給量(国内生産量+国産米在庫取崩し量) / 国内消費仕向量) × 100〕

() 内の数値は、従来の方式による値である。

< > 内の数値は、主食用自給率である。

2) 各自給率の算出は次式による。

① 品目別自給率(重量ベースの自給率)

個々の品目についての自給割合を示すもので、重量の比率で計算される。

〔(個々の品目ごとの国内生産量 / 個々の品目ごとの国内消費仕向量) × 100〕

小麦の自給率(11年度) = 583千トン / 6,282千トン × 100 = 9%

野菜の自給率(11年度) = 13,876千トン / 16,794千トン × 100 = 83%

② 穀物自給率(重量ベースの自給率)

基礎的な食料である穀物(米、麦類、とうもろこし、こうりゃん、その他の雑穀で、食用だけでなく飼料用も含む。)という分類に着目してその自給割合を示すもので、重量の比率で計算される。

〔(穀物の国内生産量 / 穀物の国内消費仕向量) × 100〕

穀物自給率(11年度) = 10,211千トン / 37,719千トン × 100 = 27%

③ 主食用穀物自給率(重量ベースの自給率)

穀物のうち米及び麦類(飼料用を除く。)の自給割合を示すもので、重量の比率で計算される。

〔(主食用穀物の国内生産量 / 主食用穀物の国内消費仕向量) × 100〕

主食用穀物自給率(11年度) = 10,105千トン / 17,037千トン × 100 = 59%

④ 供給熱量総合食料自給率(カロリーベースの自給率)

最も基礎的な栄養であるエネルギーに着目して食料全体についての総合的な自給割合を示すもので、カロリーの比率で計算される。なお、畜産物は国内産の飼料で生産された部分のみを国産供給熱量として計上している。

〔(国民1人1日当たり国産供給熱量 / 国民1人1日当たり供給熱量) × 100〕

供給熱量総合食料自給率(11年度) = 1,043kcal / 2,619kcal × 100 = 40%

⑤ 金額ベースの総合食料自給率(金額ベースの自給率)

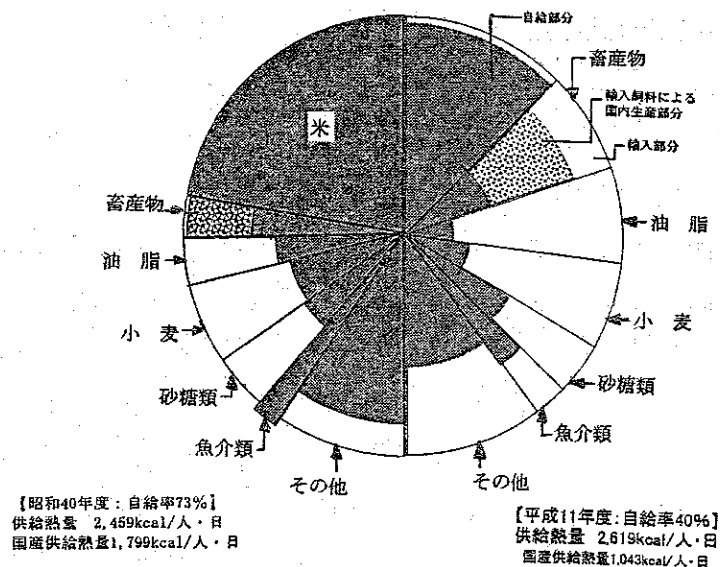
食料全体についての総合的な自給割合を金額の比率で示すものである。

〔(国内生産額 / 国内消費仕向額) × 100〕

金額ベースの総合食料自給率(11年度) = 11.3兆円 / 15.8兆円 × 100 = 72%

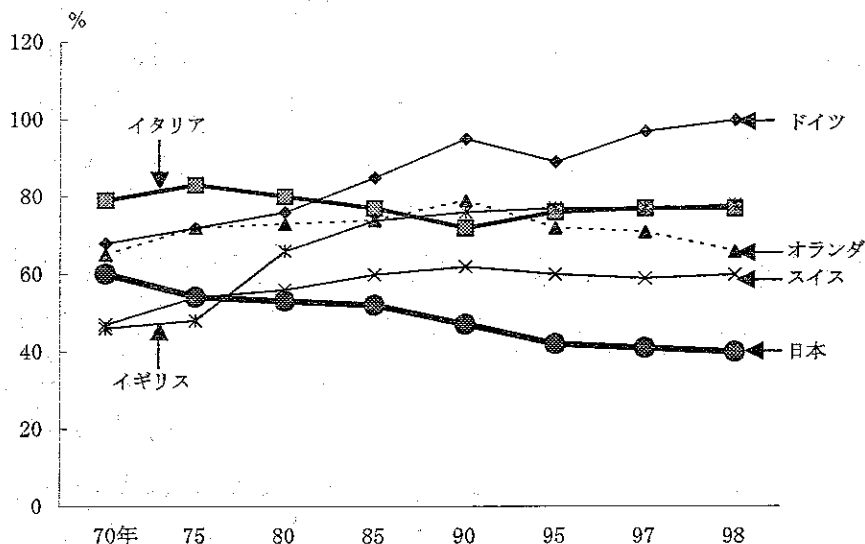
3) 魚介類は飼肥料向けを含む。

図 I - 21 供給熱量の構成の変化



資料：農林水産省「食料需給表」

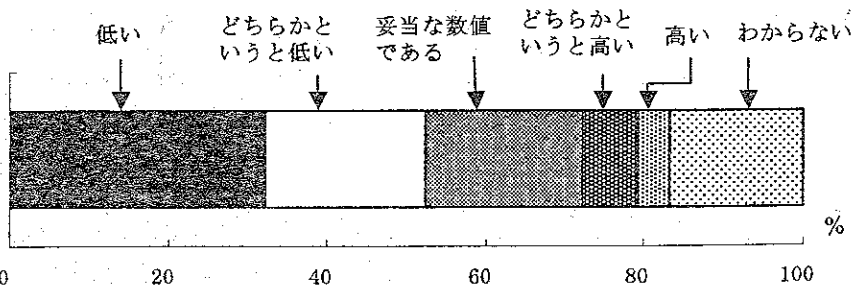
図 I - 22 主要先進国の供給熱量総合食料自給率の推移



資料：農林水産省「食料需給表」、FAO「FAOSTAT」

注：日本以外の供給熱量については、FAOSTATを基に試算したものである。

図 I - 23 我が国の食料自給率水準についての国民の意識



資料：総理府「農産物貿易に関する世論調査」(12年7月調査)

注：1) 全国の市町村に居住する満20歳以上の者5,000人を対象とし、回答率は71%である。

2) 「我が国の「食料自給率」は、現在カロリーベースで約40%となっていますが、このことについてあなたはどのように思いますか。」という問に対する回答の集計結果である。

(我が国の食料自給率は主要先進国中最低の水準にある)

主要先進国の供給熱量ベースでの食料自給率の推移をみると、我が国の食料自給率の動向は、欧州諸国が1970年代以降の30年間に、生産力を高め、自給率向上を実現してきたのとは対照的な動きとなっている(図I-22)。

特にイギリスは、かつて50%を切っていた供給熱量総合食料自給率を80%前後まで向上させた。これは、イギリスの国民1人当たり農用地面積が我が国の7倍強の30アールに達すること、73年の欧州共同体(EC)加盟以降、共通農業政策(CAP)^(註)が適用され、価格支持や輸入課徴金等の生産刺激的な政策がとられたこと、高収量の品種の普及等により小麦の単収が著しく向上したこと等の生産面での要因のほかに、国民の食生活のパターンに大きな変化がなかったことから、生産の増加が直接、自給率向上に結びつく要因となったためである。

また、スイスにおいては、山岳地帯が多く、我が国と同様に平坦な土地が限られているなかで、憲法に農業の保護・育成が規定されるなど農業保護に対する国民の合意のもと、価格支持・国境措置等による高水準の農業保護がとられ、穀物の生産を拡大してきた。さらに、消費面ではイギリスと同様、国民の食生活のパターンに大きな変化がなかったことも我が国の経験とは大きく異なる点である。

これらの諸国においても、近年は、高水準の農業保護が農産物の生産過剰、財政負担の増大、環境に対する負荷の増大、内外価格差の拡大等の問題を招来し、国内外から多くの批判を受けることとなった。このため、90年代初め以降各国で農業政策の見直しが行われ、支持価格の引下げ、直接支払制度の導入等により、従来の価格支持中心の政策からの改革が実施されている。こうした状況のもとで、多くの国で、食料自給率は上昇基調から横ばい傾向に転じている。

(国民の多くが我が国の食料自給率水準を低いと感じている)

以上にみたように、我が国の食料自給率はきわめて特徴的に推移し、現在、主要先進国のなかで最低の水準となっている。また、世界の食料需給が、中長期的にはひっ迫する可能性もあると考えられる一方、国内農業に目を向けると、農業労働力の減少、高齢化や農地の減少が進むなど生産基盤のぜい弱化が進んでいる。このような状況のもとにおける、国民の食料自給率に対する意識を、総理府が平成12年7月に実施した世論調査によってみると、「我が国の「食料自給率」は、現在カロリーベースで約40%となっていることについて、どのように思いますか」との問に対して、「低い」または「どちらかという低い」と回答した者は52.3%に上っている(図I-23)。一方、「高い」、「どちらか

という高い」と回答した者は合計で全体の1割程度にとどまっている。

(食料・農業・農村基本計画において食料自給率向上の目標が設定された)

食料は人間の生命と健康の維持に欠くことのできない最も基礎的な物資であり、国民に対してその食料の安定供給を確保していくことは、国の重要な責務である。

また、中長期的な世界の食料需給の見通しが楽観できない状況にあるなかで、新たな世紀に向けて、それぞれの国が自国の農業資源を持続可能な方法で最大限活用することも重要な責務であり、このことが開発途上国の食料問題や世界の食料安全保障にも貢献するものと考えられる。このため、食料・農業・農村基本法においては、将来にわたる国民に対する食料の安定供給については、国内農業生産の増大を図ることを基本に、輸入及び備蓄を適切に組み合わせて行っていくことが基本理念の一つとして掲げられた。

さらに、国内の農業生産の増大を図る際に、食料自給率が、国内の農業生産が国民の食料消費にどの程度対応しているか評価するうえで有効であり、また、国民からみてわかりやすい指標であること等を踏まえ、食料・農業・農村基本計画において食料自給率の目標を定めることとされたところである。

このような食料・農業・農村基本法の理念のもと、平成12年3月に閣議決定された食料・農業・農村基本計画において食料自給率の目標（目標年次は平成22年度）が示された。

今回示された食料自給率の目標については、22年度までの計画期間を、関係者の努力により食料自給率の低下傾向に歯止めをかけ、その着実な向上を図っていく期間と位置付け、食料消費及び農業生産における課題が解決された場合に実現可能な水準とするとの考え方に立って設定されたものであり、具体的には、供給熱量ベースの総合食料自給率で45%、穀物自給率で30%、主食用穀物自給率で62%を目標とし、さらに飼料の多くを輸入に依存する畜産物やカロリーの比較的低い野菜、果実の国内生産活動の適切な評価等の観点から、参考として金額ベースの総合食料自給率目標（74%）も示されたところである。

なお、前述のとおり、11年度の供給熱量総合食料自給率は、前年度同水準の40%となり、これまでの一貫した低下傾向から一旦横ばいとなった。この状況について短期的な評価を行いがたいが、12年度から、以下に紹介するような食料自給率向上に向けた関係者が一体となった取組みが開始されたところであり、こうした各般の取組みを通じて、食料自給率の低下の歯止めをより確実なものとするのが期待される。

(食料自給率の向上に向けた取組み)

食料自給率目標は、生産者、消費者等の関係者が、食料消費及び農業生産の両面にわたる課題の解決に向けて取組み、その達成を図るべき国民参加型の取組みの指針であり、国はもとより生産者、食品産業の事業者及び消費者、さらには地方公共団体や関係団体を含めた関係者全体で、その達成に向けて取り組んでいくことが必要である(表I-5)。

このため、食料消費については、健康で充実し、活動的な長寿社会の実現を目指し、脂質の摂取過多の改善等適正な栄養バランスの実現を図るとともに、食料資源の有効利用、環境への負荷の低減といった観点から、食品の廃棄や食べ残しを減少させることが重要な課題であり、消費者、食品産業の事業者その他の関係者がこれらの課題についての理解を深め、食生活の見直し等に積極的に取り組む必要がある。

また、農業生産の増大については、国内産の農産物等が消費者や実需者によって選択されることを通じて初めて実現されるものであり、基本計画で示された品目ごとの生産性・品質の向上等の課題の解決に向けて、農業者その他の関係者が積極的に取り組む必要がある。

この際、地域段階での積極的な取組みに資するよう、地方公共団体、生産者団体等による地域の条件等を踏まえた生産努力目標の策定を促進することも重要であり、12年10月現在、47都道府県中11県が生産努力目標を策定済みで、残りの都道府県においてもほとんどが同年度末までに策定予定となっている。

なお、例として、食料自給率の向上と国内生産量の拡大関係をわかりやすくイメージするため、小麦、大豆、自給飼料作物それぞれの国内生産の拡大のみにより供給熱量総合自給率を1%向上させた場合の生産拡大量等を試算してみると、小麦の場合は平成11年度の1.7倍の42万トン、12万haの作付面積の拡大となり、大豆では、同様に2.5倍の28万トン、16万haの作付面積の拡大に相当する(表I-6)。また、自給飼料作物(牛乳・乳製品に仕向ける場合)では、11年度の生産量の1.4倍の1,536万トン、39万haの作付面積の拡大に相当する。次章に詳説するように、我が国の気象条件・国土条件の制約等のもとでこれらの品目の生産拡大を実現するためには、収量の向上・安定化等のための技術の開発・普及やコスト面・品質面での実需者ニーズへの対応、さらには、担い手の確保・育成、生産基盤の整備等各般の取組みを集中的・効果的に進める必要がある。

表 I - 5 食料自給率目標の達成のための具体的な課題

| | 具 体 的 な 課 題 |
|---------|---|
| 生産者 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 耕作放棄地の解消や耕地利用率の向上 ○ コストの低減と消費者ニーズに対応した生産 |
| 食品産業事業者 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 販路開拓や新製品開発の取組みを通じた生産者サイドとの連携の強化 ○ 消費者の適切な商品選択のための原産地表示等の徹底 |
| 消費者 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 我が国の農業や食料需給事情についての理解 ○ 栄養バランスの改善や、食品の廃棄や食べ残しの減少等食生活の見直し |
| 国 | <p><生産面> 麦、大豆、飼料作物の本格的生産等に向け、</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 優良農地の確保と流動化の促進 ○ 生産基盤の整備等を通じた生産性の向上 ○ 技術の開発・普及による単収や品質の向上 ○ 消費者や食品加工業者のニーズに即応した生産の推進 <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p><消費面></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 適正な栄養バランスの実現や食べ残し・廃棄の減少など食生活の見直しに向け策定された食生活指針を基に、国民的な運動を展開 |

資料：農林水産省作成

表 I - 6 供給熱量自給率を1%向上させるのに必要な国内生産拡大等（試算）

| | | | |
|--------------------------|---|------------------|----------------|
| 小麦の場合 | 42万トン（作付面積は12万ha）の国内生産の拡大と輸入物との代替が必要 | | |
| | 国内生産量 | 58万トン（11年度） → | 100万トン（1.7倍） |
| | 作付面積 | 17万ha（11年度） → | 29万ha |
| 大豆の場合 | 28万トン（作付面積は16万ha）の国内生産の拡大と輸入物との代替が必要 | | |
| | 国内生産量 | 19万トン（11年度） → | 47万トン（2.5倍） |
| | 作付面積 | 11万ha（11年度） → | 27万ha |
| 自給飼料作物の場合（牛乳・乳製品に仕向ける場合） | 1,536万トン（作付面積は39万ha）の国内での飼料作物生産の拡大と輸入物との代替が必要 | | |
| | 国内生産量 | 3,803万トン（11年度） → | 5,339万トン（1.4倍） |
| | 作付面積 | 96万ha（11年度） → | 135万ha |

資料：農林水産省試算

注：表は、各作物単独での生産拡大により、供給熱量総合食料自給率を1%向上させるための必要生産量等を試算したものである。

[コラム：ご飯をもう一口食べれば食料自給率はどうなるか]

食料自給率向上のためには、生産と消費の両面から、関係者が一体となった取組みが必要であることは、既に本文で触れたところです。それでは、普段の食生活が食料自給率とどのように関係するのか、簡単な試算をしてみましょう。

平成11年度の国民1人1日当たりの供給熱量は2,619kcalですので、この1%に当たる26kcalの熱量が国産農産物から賄われれば、食料自給率は1%向上することになります。この26kcalは、精米に換算すると約7.4グラムとなり、これは通常私たちが食すご飯二口分に相当します。つまり、一日二食がご飯食であるとすれば、一食につきもう一口ご飯を食べることによって食料自給率は1%向上する計算になります^{*1}。

同様に大豆についてみると、供給熱量1%に相当する大豆は、1人1日当たり約6.1グラムとなり、これは豆腐1丁の約10分の1に相当する量になります。通常私たちが食べている豆腐には、国産大豆と輸入大豆の両方が使用されていますが、国産大豆100%使用の豆腐を月に3丁食べることによって食料自給率は1%向上する計算になります。

このように、普段の食生活を少し変えるだけでも食料自給率の向上につながります。本文36ページにおいて紹介している「食生活自己診断ソフト」を活用すれば、主なメニューの食料自給率、摂取熱量、栄養バランス等が分かります。みなさんも普段の食事メニューの食料自給率がどのくらいであるのか計算してみてもはどうでしょうか。そして、普段の食生活と食料自給率の関係について考えていただけたらと思います。

(参考) 供給熱量自給率を1%向上させるのに必要な消費量の増加

—各品目それぞれの消費を増やした場合の試算—

| 1人1日当たりの消費量の増加量(g) | |
|--------------------|-----------------------------------|
| 米 | 約 7.4g(178.0) ご飯を一食につきもう一口 |
| 大豆 | 約 6.1g(17.8) 国産大豆100%使用の豆腐を月に3丁 |
| 小麦 | 約 7.1g(88.4) 国産小麦100%使用のうどんを月に3杯 |
| 牛乳 | 約98.6g(105.5) 毎日コップ約半分 |

注：()内は平成11年度の1人1日当たりの供給量(g)[資料：農林水産省「食料需給表」]

*1 この試算において、いくつかの前提条件があります。一つは私たちが食べている量（摂取熱量）と供給されている量（供給熱量）とが同じであるということ（供給熱量と摂取熱量については、第一部巻末の用語の解説を参照）。また、一食につきもう一口ご飯を食べることにより、それに見合う輸入に依存する食品の摂取が減少した場合を仮定しています（大豆、小麦、牛乳も同様）。

<事例：学校給食の活用等による食料自給率の向上に向けた取組み>

群馬県では、恵まれた自然環境や首都圏に近いという立地条件を活かして、多彩な農産物が生産されており、学校給食の活用等県産農産物の県内流通、利用・消費促進を通じた食料自給率の向上に取り組んでいる。

具体的には、生産者、消費者等幅広い県民の参加を得た取組みとするため、フォーラムの開催や啓発パンフレットの作成を行うほか、県の農政担当部局と教育委員会とが連携のうえ県内5小学校を「食農教育モデル校」に選定し、農業者や改良普及員OB等を指導員として派遣して、児童の農作業や農産加工等の体験学習の支援を実施している。

また、学校給食に県産農産物を積極的に取り入れるため、県産野菜を使用した学校給食メニューの開発、県産小麦を100%活用した学校給食向けのパンとめんの開発に取り組む、県産小麦に適した製法上の工夫等により児童生徒の好むような食感及び色相の保持の実現を目指している。

以上のほか、生産面からの食料自給率向上に向けた取組みとして、県内における青果物や畜産物の県内流通実態の把握、消費拡大対策の推進方法の検討を行っているほか、県内市場に出荷されるたまねぎ等の野菜を対象として、価格低落時に価格補てんを行うため、県独自で地場野菜供給産地育成価格安定資金の造成を行った。

このほかにも、県全体としては、前述の農政担当部局及び教育委員会のほか、保健、林務、商工労働等の各担当部局が連携した食料自給率向上関連対策に取り組んでおり、平成12年度の総事業費は約24億円に上る。

(2) 食料安全保障

(食料の安定供給を図るためには、国内生産の増大を基本に、安定的な輸入の確保と適切な備蓄の実施が不可欠である)

総理府が平成12年7月に行った世論調査によれば、8割の国民が我が国の将来の食料供給について不安があると答えている(図I-24)。また、その理由として、「地球環境問題の深刻化や砂漠化の進行」(48.6%)、「異常気象や災害による内外の不作」(46.0%)、「国際情勢の変化による資材の輸入減」(43.7%)、「世界の人口が急激に増加する」(31.1%)をあげている。

また、我が国の将来の食料供給に不安を持っていると回答した者(2,799人)の多くは、「価格は高くてもできるかぎり国内で作る方がよい」(46.3%)と回答している。

しかしながら、現在の我が国の豊かな食生活を前提とすれば、食料のすべてを国内で生産することは、国土条件の制約等から非現実的であり、国民のニーズに即した食料の安定供給を図るためには、国内の農業生産の増大のための取組みを基本として、これに加えて安定的な輸入の確保と適切な備蓄の実施が不可欠である。

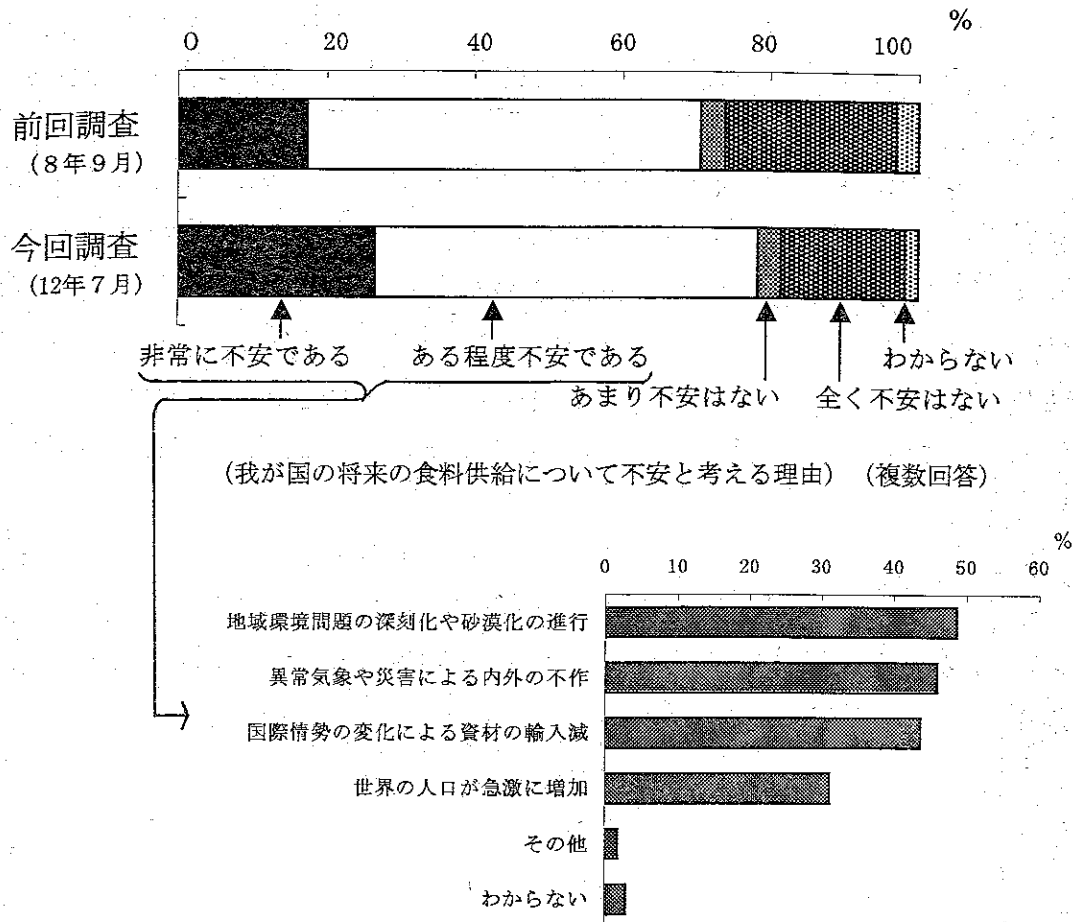
この際、まず安定的な輸入の確保については、世界の食料需給の動向等に関する情報の収集・分析の強化、輸入相手国の多元化によるリスク分散等を図り、食料の輸入の安定化を促進することが必要である。また、国内農業生産の増大については、農地の確保・整備、担い手の確保・育成、農業技術水準の向上等による食料供給力の確保・強化が図られる必要がある。これらに加えて、我が国においては、米・小麦・大豆及び飼料穀物の備蓄制度が設けられており、これら備蓄制度の適切かつ効率的な管理・運営に努めることが重要である。

さらに、国民に対する食料の安定供給を確保するためには、平素からの努力に加え、凶作や輸入の途絶等の不測の要因により国内における食料の需給がひっ迫するような事態においても、国民が最低限必要とする食料の供給が確保できるよう不測時における食料安全保障を確立することが必要である。具体的には、不測の事態のレベルに応じて食料供給の確保を図るための対策を機動的に発動するためのマニュアルの策定等を行う必要がある。

(諸外国においても様々な食料安全保障政策が実施されている)

諸外国においても、現時点において食料供給が途絶するような事態が生じる可能性はきわめて低いとみられているなかで、過去の経験から食料安全保障政策の重要性を認識し、国から地方公共団体、家庭に至る各段階で危機管理体制

図 I - 24 我が国の将来の食料供給についての国民意識



資料：総理府「農産物貿易に関する世論調査」(12年7月調査)

注：1) 今回の調査は、全国の市町村に居住する満20歳以上の者5,000人を対象とし、回答率は71%である。

2) 上のグラフは、「あなたは、我が国の将来の食料供給についてどのようにお考えでしょうか。」という問に対する回答の集計結果である。

また、下のグラフは、上記の問に対して「非常に不安である」または「ある程度不安である」と回答した者に対して、我が国の食料供給について不安と考える理由を質問した問の集計結果である。

が構築されている。

スイス、ドイツ、北欧諸国では、二度にわたる世界大戦で食料不足に陥った経験から、不測の事態における食料不足を想定した食料安全保障政策を実施している（表I-7）。

一方、農産物純輸出国である米国や、オーストラリアにおいては、貿易自由化が徹底していないことが、食料安全保障を実現するうえでの問題であり、市場アクセスの大幅な改善が食料安全保障につながるとの考え方をとっており、食料安全保障のための備蓄等の政策は実施していない。しかし、米国では「国際緊急経済権限法」に基づく大統領令の発動により国内供給不足等を理由に農産物等の輸出を規制し得る制度があり、過去において、大豆等の輸出規制措置を実施している。

また、欧州連合（EU）では、地域全体として穀物や畜産物の輸出地域となっていること等を背景に明示的な食料安全保障政策は特に実施していないが、域内における農産物市場の安定化、安定供給を確保するための共通農業政策がその役割を担っている。

表 I - 7

諸外国における食料安全保障政策の概要

| 国名 | 根拠法令 | 食料供給目標 | 食料安全保障政策の概要 |
|------------------------------------|--|---|--|
| ドイツ 人口: 8,213万人 穀物自給率: 125% | 食料安定確保法 (65年) 食料緊急対処法 (90年) | 摂取ベース 2,400 kcal/人・日 (平時) 3,500 kcal/人・日 | <ul style="list-style-type: none"> ◆ パン用小麦、オート麦、豆類、米等について国家備蓄の実施(1か月分を目標)、家庭内備蓄の奨励(2週間分) ◆ 不測時における対処として、農産物の生産・出荷・供出・配給・保管・加工等に関し、法規命令により必要な規則が公布可能であり、現在、次の法令が制定 <ul style="list-style-type: none"> ア 供給危機が宣言された後、配給カード等による食料統制を行うための法令(食料管理統制令: 79年) イ 食品産業からの事業内容等の申告を求める法令(食品産業申告令: 75年)や生産者からの食糧供出量の査定を行うための法令(農業査定令: 83年) |
| スイス 人口: 730万人 穀物自給率: 68% | 憲法第 31 条、国家経済物資供給に関する連邦法 (82年) | 摂取ベース 2,300 kcal/人・日 (平時) 3,300 kcal/人・日 | <ul style="list-style-type: none"> ◆ パン用小麦、砂糖、米、食用油等についての企業における義務備蓄の実施(基本的に6か月分を目標)、家庭内備蓄の奨励(2週間分) ◆ 不測時に備えて、国内生産、輸入及び備蓄の組み合わせによる「食料供給計画」を策定(配給クーポンによる配給制、生産転換等による国内生産の拡大等) ◆ 不測時の生産転換については、政府が、農家ごとの転換計画や公園等への作付計画を策定(2年に一度改訂) |
| スウェーデン 人口: 888万人 穀物自給率: 118% | 憲法第 13 条及び国会決議 | 摂取ベース 2,900 kcal/人・日 (平時と同じ) | <ul style="list-style-type: none"> ◆ パン用小麦、砂糖、米、豆類、植物油等についての国家備蓄の実施(数量は軍事機密)、家庭内備蓄の奨励(国家備蓄は97年から5年間で廃止予定) ◆ 不測時には、配給制、動物性食料から植物性食料への国内生産及び食生活の転換等を実施 |
| フィンランド 人口: 515万人 穀物自給率: 91% | 供給保障法 (92年) | 摂取ベース 2,800 kcal/人・日 (平時と同じ) | <ul style="list-style-type: none"> ◆ 食用穀物(1年分を目標)、飼料用穀物(6か月分を目標)等についての国家備蓄の実施、家庭内備蓄の奨励 |
| ノルウェー 人口: 442万人 穀物自給率: 74% | 穀物供給法等 | 摂取ベース 2,900 kcal/人・日 (平時と同じ) | <ul style="list-style-type: none"> ◆ パン用小麦(6か月分を目標)、砂糖、油脂等についての国家備蓄の実施、家庭内備蓄の奨励 ◆ 不測時には、農地面積の拡大、輸入先の多角化等を実施 |

資料: 農林水産省調べ

注: 人口は98年、穀物自給率は98年の数値である。