

帶員1人1回当たり購入金額（単価）及び購入頻度の増減率の推移によってみると、一般外食の購入頻度については、9年まで増加した後10年以降は減少に転じ、その後も伸び悩みがみられる（図I-9）。また、1回当たりの購入単価については、8年をピークに低下傾向を示している。このように景気低迷によって消費支出が低調に推移するなかで、消費行動は一般外食についても支出を抑える傾向に転じており、外食産業の競争の激化とともに、購入単価も低下している。

一方、弁当類（弁当、すし、おにぎり等）については、購入頻度の対前年増加率は9年をピークに鈍化しているが、依然として購入頻度の増加が続いている、1回当たりの購入単価についてもほぼ安定して推移している。

民間研究機関が首都圏に居住する20歳以上の者を対象にして行った調査^{*1}の結果によれば、中食^{*2}の購入理由として「時間の節約になるから」と回答した者が主婦、個人、60歳以上の高齢者いずれの階層においても最も多く（主婦71.3%、個人66.9%、高齢者48.3%）、6年と比較しても大幅に増加している。また、「一人で食べることが多いから」、「自宅で作るより経済的だから」と回答した者も多く、ほとんどの階層で増加傾向にあることも明らかになった。近年の景気低迷のなかにおける弁当類に代表される中食への堅調な支出は、このような消費者の選好によって支えられているものと考えられる。

（家計費全体における食料消費の位置付けが低下している）

これまで食料消費支出の動向をみてきたが、次に消費支出全体が減少している状況下における家計費の主な支出項目の動向等から、近年の家計における食料費支出の位置付けを浮き彫りにする。

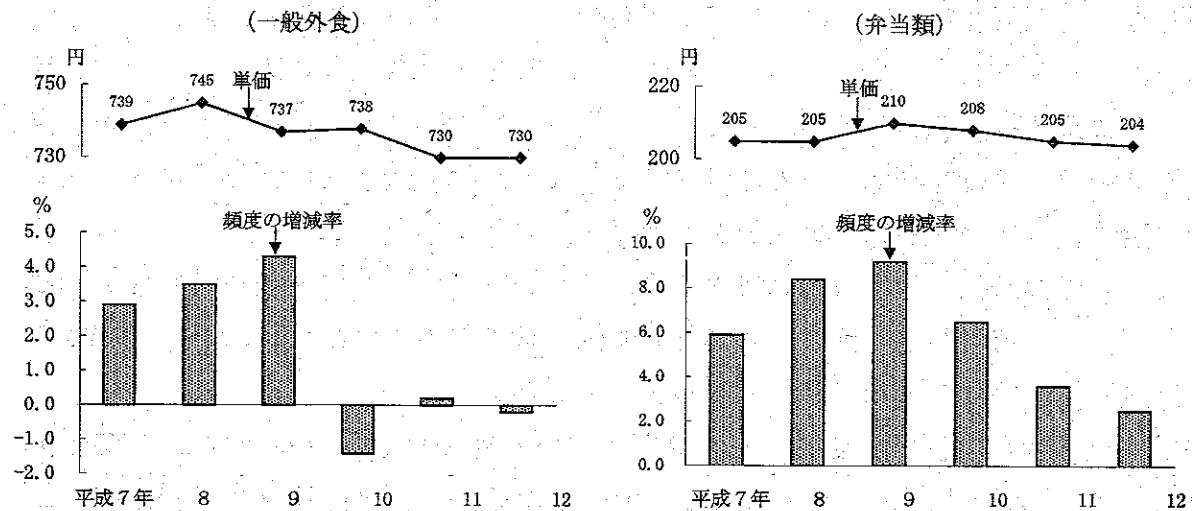
総務省「家計調査」により、全国・全世帯における最近5年間の主な支出項目別の消費支出の動向をみると、通信費を除くすべての支出項目で減少傾向がみられる（図I-10）。特に被服及び履物、家具・家事用品については減少が大きく、平成7年を100とする指標でみると、13年は75、89と、全消費支出の94を大きく下回っている。

一方、通信費については、4割を超える高い割合で増加しており、これを「単身世帯収支調査」でみると特に35歳未満の単身若年世帯では7～12年の5年間で7割を超える増加となっている。通信費の増加は、携帯電話やパソコンの普及に伴う通話料や接続料の増加によるものであり、消費支出の削減を余儀なくされている項目が多いなかにあって、家計の消費支出において通信費に高い優先度が与えられていることがう

*1 (財) 外食産業総合調査研究センター「中食産業需要動向調査」(12年)
首都圏30km圏内に居住する20歳以上の男女個人1,000名を対象に行った郵送調査(11年8月～12年3月)であり、回収数は674名(回収率67.4%)である。

*2 卷末【用語の解説】(P. 361)を参照。

図 I - 9 一般外食・弁当類の世帯員 1 人 1 回当たり購入金額（単価）及び
購入頻度（対前年増減率）の推移（全国・全世帯）

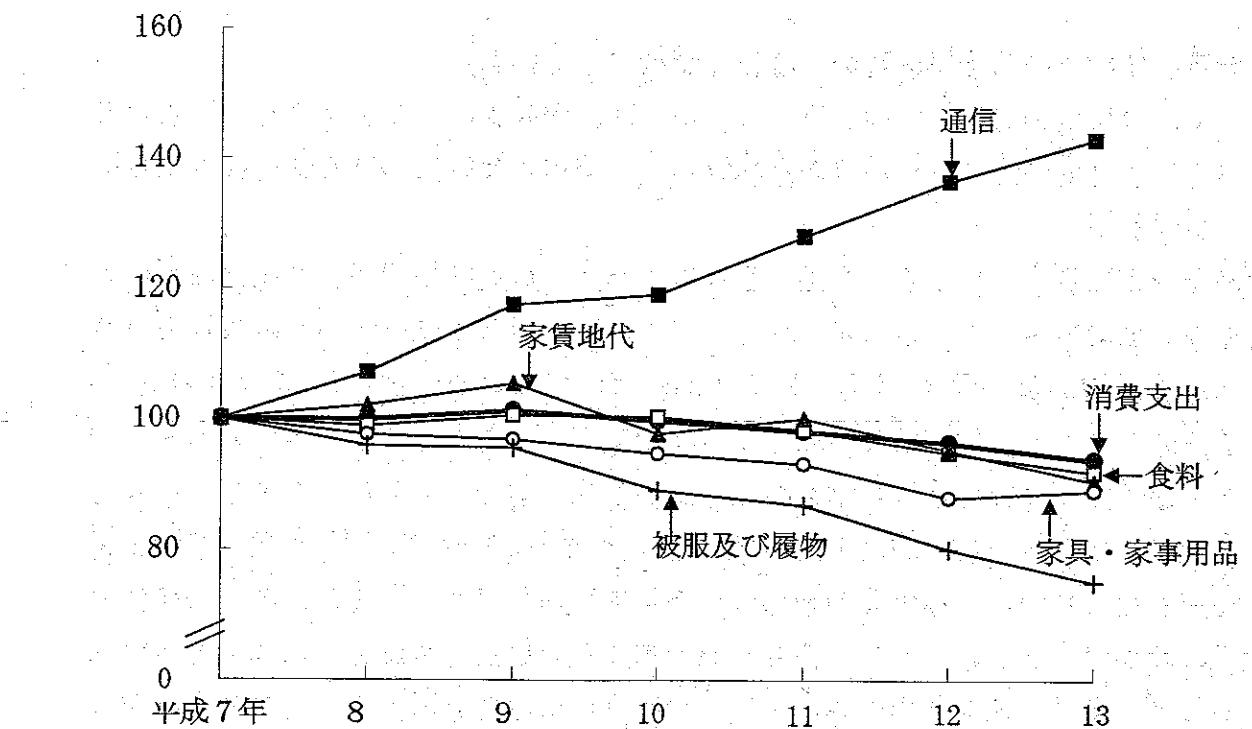


資料：総務省「家計調査」より推計。
注：1) 世帯員 1 人 1 回当たり購入金額（単価）は農林水産省で試算した。

世帯員 1 人 1 回当たり購入金額（単価） =
$$\frac{(1 \text{ 世帯当たり購入金額} \times 100)}{100 \text{ 世帯当たり購入回数}}$$

2) 12年の弁当類とは、弁当、すし（弁当）、おにぎり・その他の合計である。

図 I - 10 費目別消費支出の推移（全国・全世帯）
(平成7年=100)



資料：総務省「家計調査」

注：7年を100として、指数化したものである。

かがえる。

こうしたなか、食料費は、全体の消費支出と比べやや下回って推移しており、近年の家計における食料費への支出に対する優先度は決して高いものとなっていないと考えられる。

(「食」と「農」の距離の拡大は、消費者と生産者の情報の疎通が十分でないことに原因がある)

これまでにみたように、我が国においては、単身世帯の増加、高齢化の進展、生活スタイルの多様化等を背景に、家庭における調理や食事を調理食品や弁当といった「中食」や「外食」で代替させる食の外部化が進展している。

このようななか、消費者の食料の生産段階への関心や知識が低下するなど、「食」と「農」の距離の拡大を招き、「食」と「農」の直接的な結び付きを弱めているとの指摘がある。

農林水産省が平成13年11月に、都市部と農村部の居住者を対象に行った「平成13年度都市と農村の共生・対流等に関する都市住民及び農業者意向調査」によると、「食」と「農」の距離が拡大していると思う」と回答した者は、全体の平均で65.6%に達しており、都市在住者と農村在住者の間に意識の違いはみられず、ほぼ3人に2人が認識していることが明らかになった(図I-11)。

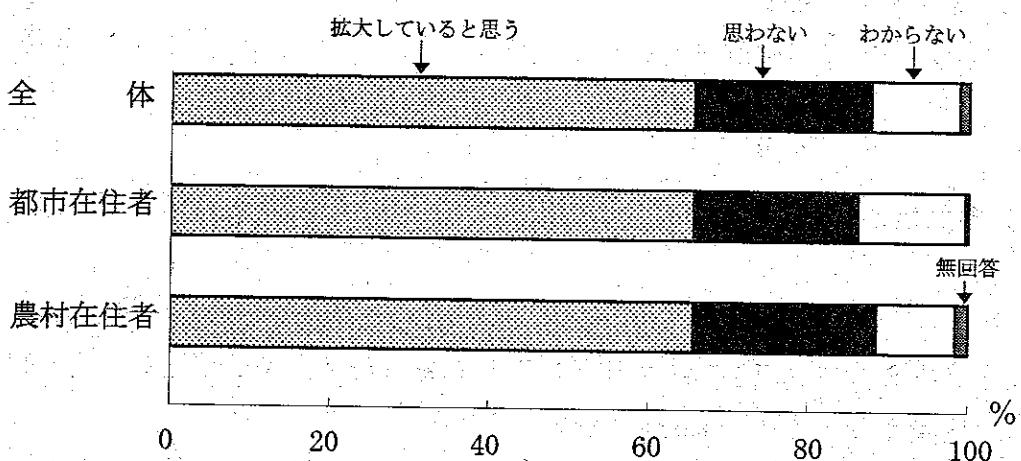
さらに、「食」と「農」の距離が拡大している要因については、都市在住者、農村在住者ともに、「教育現場における食や農に関する教育や体験が不十分である」、「消費者が農業や農産物の情報や知識を得る努力をしていない」ことを指摘している者が多く、いずれも半数前後に達している。また、「生産者から消費者に向けた情報の発信が不足している」、「食品メーカーや流通業者が情報を消費者に十分に提供していない」が、それぞれ34.4%、28.1%と続いているおり、特に前者については農村在住者で高く、後者は都市在住者で高くなっている(図I-12)。

これらのことから、「食」と「農」の距離の拡大は、生産から消費に至る各段階での情報の不足、特に消費者段階では、テレビのグルメ番組等によって食に関する情報が氾濫するなかで、本当に必要な情報が消費者に届いていないという実態があること等が原因となっていると認識されていることがうかがわれる。

(「食」と「農」の距離を縮小するための取組みが各地で進んでいる)

「食」と「農」の距離を縮小していくことは、食料や農業に対する関心を向上させるとともに、後述するように自らの食生活見直しへの関心を向上させ、栄養バランスのとれた食生活の実現により、心身の健康増進、食文化の継承等に寄与する重要な課題である。

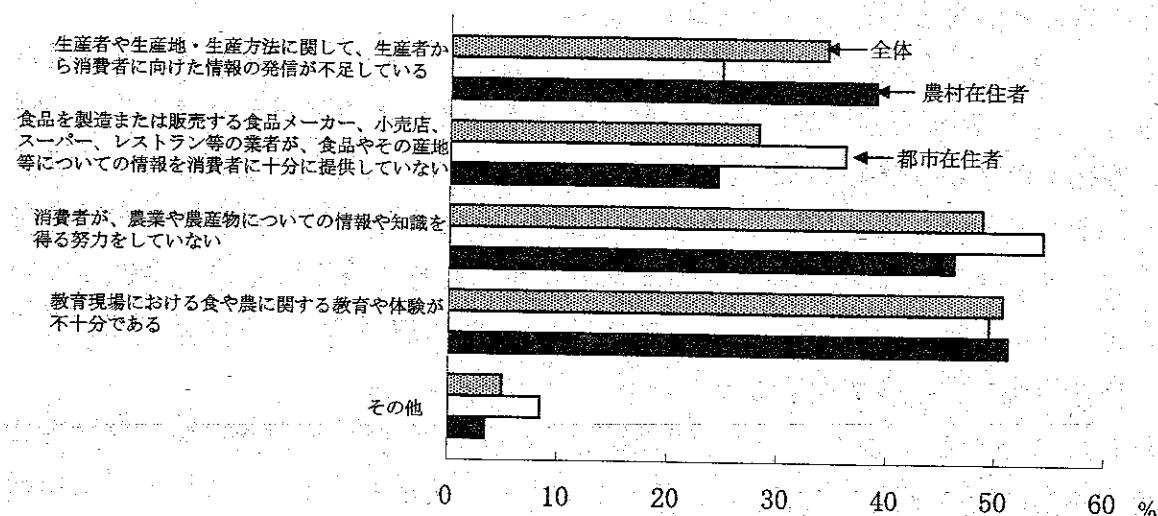
図 I-11 「食」と「農」の距離の拡大についての意識



資料：農林水産省「都市と農村の共生・対流等に関する都市住民及び農業者意向調査」（13年11月調査）

注：1都3県（東京都、埼玉県、千葉県、神奈川県）の市・特別区の20歳以上の男女（1,500名）及び全国の村在住の20歳以上の農業者（1,500名）に対するアンケート調査である（回収率26.7%）。

図 I-12 「食」と「農」の距離が拡大している要因（複数回答）



資料、注：図 I-11に同じ。

このような認識のもと、各地で農業の生産現場と消費の現場を結び付け、「食」と「農」の距離の縮小を促す様々な取組みが行われている。

＜事例：郷土の伝統的な野菜を学校農園で復活～小中学校における「練馬大根」栽培の取組み～＞

東京都練馬区の「練馬大根」は、たくあんの原料としてその名が全国的に知られている。粘土質の土壤が根菜類の栽培に適していたことや近隣に大消費地をかかえていたことから、作付けが増加し、最盛期を迎えた大正期の作付面積は、地域（旧豊島郡）全体で1,300haを超えていたが、昭和初期のたいこんのウイルス病の流行やその後の宅地化の進展等により作付面積は激減し、現在の練馬区では、自家消費用も含め、作付している農家はわずかとなっている。同区では、伝統的な農産物である練馬大根の栽培を子ども達に体験させ、郷土の食文化や歴史を理解させることを目的として、学校における「練馬大根」の栽培を企画し、同区内の40の小中学校に練馬大根の種を配布したほか、教員向けに講習会を開くなど、学校教育を通じた練馬大根の復活に力を入れている。

ある小学校では、平成12年度から4年生の「総合的な学習の時間」において、「大根パワーをさぐれ！」をテーマに練馬大根の種まきからたくあん漬けまで一連の作業を授業に取り入れている。畠は近隣の農地の一部（約230アール）を無償で借り受け、児童たちは、地域の人や先生の指導のもと、うね立てからはじまり、種まき、間引き、草取り、追肥、収穫まで約3か月間にわたる貴重な農作業を体験した。また、学校では、この体験を通じて、児童たちに地域の特産物などの身近なことについての課題を自ら設定させ、これを自分たちで調べるという学習にもつなげている。なお、収穫された約500本の大根は、児童たちの手によってたくあん漬けに加工され、漬け上がったたくあんは、全校児童の給食に添えられた。

また、別の小学校では、種まきから収穫までの体験と並行して、児童らがスーパーや小売店に練馬大根を売っていない理由を直接取材したり、収穫時期には、買い求めた青首大根やプロの作った練馬大根との食べ比べを行うなど、練馬大根の歴史と現状を学習する機会を与えている。学期末には、各班ごとに練馬大根や農業についての課題を定め、図書館での調査や農家・行政へのインタビューを行い、取りまとめた成果を発表した。

担当した教師や保護者からは、「練馬大根の栽培を通じて、「自ら考え、積極的に行動する姿勢が芽生えた」、「農業が家庭での共通の話題になり、親子ともども農業への関心が高まった」、「子どもの野菜嫌いがなくなった」など、これらの取組みを高く評価する声が上がっている。

都会の真ん中の小学校におけるこのような取組みは、郷土の食文化や歴史を理解さ

せるだけでなく、農業が身近かにない子ども達の「食農不一致」^{*1}が指摘されているなかで、「食」と「農」の距離を縮小していくための有効な手法となっている。

＜事例：「オール地場産学校給食の日」の設定による「食と農」に関する教育と地産地消の取組み＞

富山県黒部市では、将来を担う子ども達に食文化や地域の農産物に対する理解を深めさせることを目的として、学校給食を通じたユニークな「食と農」に関する教育や地産地消の取組みが行われている。

同市では、平成13年度から学童農園普及事業を創設し、市内の全小学校に学童農園を設置した。これにより、子ども達が農業や農産物に接する機会が提供されたことを契機として、子ども達に地域の農業や食文化に対する理解をさらに深化させるため、13年10月12日に、市内のすべての幼稚園、小学校及び中学校において「オール地場産学校給食」を実施し、地元の農産物を積極的に消費する運動にもつなげている。

「オール地場産学校給食」では、黒部市産の食材だけを使用したメニューを設定し、黒部の新米、ニギス（キスの一種）のすり身となめこのみそ汁、黒部名水ポークの照り焼き、小松菜のおひたし、なし等、使用した黒部市産の農林水産物は11品目に上った。学校給食では、これまで、週3回の米飯給食に地元産米を使用するなどの地産地消の取組みが行われていたが、今回のようにすべて地場産の食材を使用した給食は初の試みであり、子ども達にも非常に好評であった。また、地域の農業や農産物に関する説明やクイズを実施するなど、給食を楽しみながら学習する機会ともなった。

同市では、子ども達を対象としたこのような取組みが、食に対する理解を深めるだけではなく、成人になってからの食行動にも大きな影響を与えるものと期待している。

（3）我が国の食生活の現状と「食生活指針」の推進

（我が国は諸外国と比較して特徴ある食生活を形成している）

各国の食料消費は、それぞれの気候風土や経済条件のもとで形成される農業生産や国民の嗜好、健康への関心の程度に影響される。ここでは、我が国の食料消費の現状について、国際比較を行うことによりその特徴を明らかにする。

我が国の食生活は、穀類を多く摂るアジア諸国と、肉類、牛乳・乳製品、油脂類の消費が多い欧米諸国の中に位置しており、そのなかで魚介類や卵等の消費量が多いと

*1 (株)博報堂生活総合研究所が、同研究所の調査結果から明らかになった「消費者は、食料に関心があってもその食材を生産する農業については遠い存在であり、イメージができない」という現象を、「食農不一致」と表現した。

いう特徴が形成されてきた。これを供給熱量^{*1}の栄養素（P：たんぱく質、F：脂質、C：炭水化物）別比率^{*2}からみると、欧米諸国では、肉類、牛乳・乳製品、油脂類の消費が多いことを反映して脂質が約4割を占めているのに対して、アジア諸国では、穀類を中心に炭水化物が約7割を占めており、我が国は、炭水化物の比率を低下させ、脂質を上昇させる形で、欧米型に近づきつつある（図I-13）。

また、このような供給熱量の品目構成の経年変化をみると、我が国においては、過去30年の間に米が減少し、畜産物、油脂類が増加する方向へ大きく変化している。他方、イギリスでは、我が国ほど大きな変化はみられず、また、米国では穀類の比率が増加し、畜産物や砂糖類の比率が減少している（図I-14）。

このため、イギリスでは、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や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による生産の増加が、直接自給率向上に結びついている。また、米国では、1977年の農務省、厚生福祉省による「アメリカの食事目標」にはじまり2000年には食生活指針（第5版）を公表するなど、政府が一体となった食生活の見直しを推進している。このような取組みによって、1970年頃まで減少傾向にあった小麦等の消費量が増加に転じ、穀類の比率の上昇と脂質等の割合の低下がもたらされたが、こうした実例は、穀類を多く摂取する人種の構成比の高まり等の要因もあるものの、消費者の関心に的確にこたえる形で関係者の努力が行われるならば、食生活パターンも変わり得ることを示唆している。

第3節でも詳述するように、我が国の食料自給率の低下はこのような食生活の変化と密接に関係しており、食料自給率を向上していくためには、需要に応じた国内生産の拡大とあわせて「食」のあり方について国民レベルでの見直しが必要である。

（我が国の食生活は栄養面でも問題をかかえている）

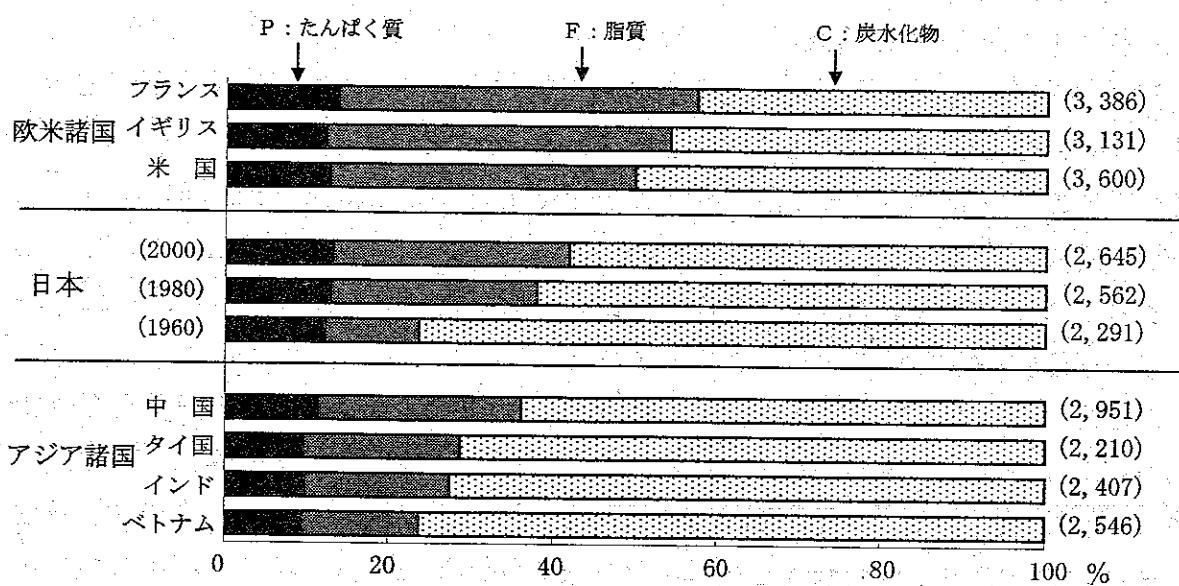
これまでにみたように、我が国の食料消費や食生活は質的に大きな変化を遂げてきたが、この過程で栄養素摂取の過不足やバランスの崩れといった栄養面での問題が生じている。

厚生労働省「国民栄養調査」によると、平成11年の国民1人当たり（平均）の栄養素摂取の充足率（平均所要量に対する摂取量の割合）は、エネルギーについては99とほぼ適正水準にあり、カルシウムを除く栄養素についてもそれぞれ100を上回っている（表I-5）。しかしながら、男女別、年齢階層別にみると、エネルギーについては、男女ともに育ち盛り・働き盛りの年齢に該当する7～49歳の層で摂取量が所要量に達していない一方で、50歳以上の階層では加齢に伴い摂取量は低下するものの、所

*1 卷末【用語の解説】（P. 356）を参照。

*2 P F C熱量比ともいう。望ましいP F C熱量比は、たんぱく質（P）13%、脂質（F）25%、炭水化物（C）62%とされている。

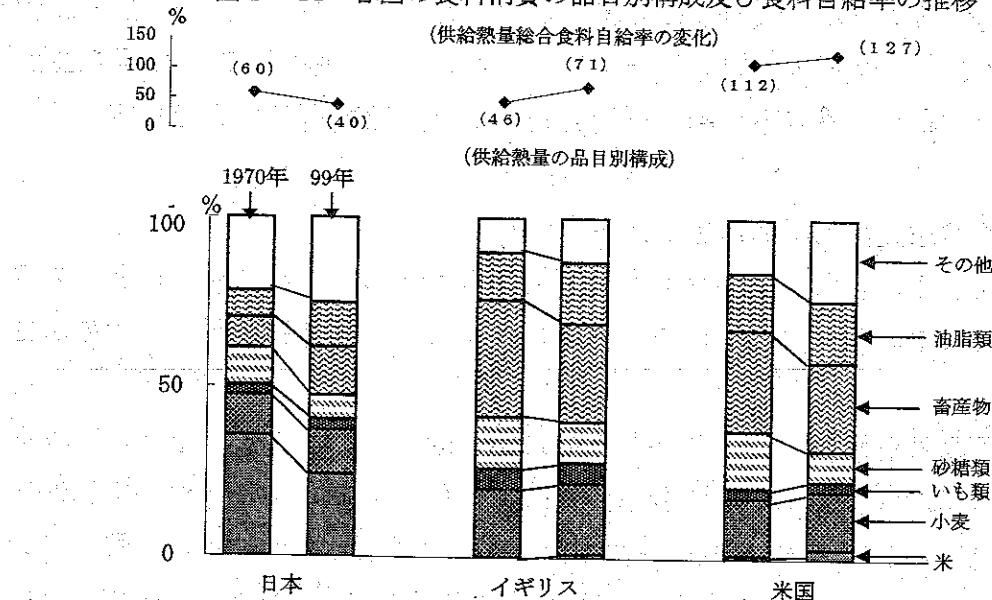
図 I-13 各国のPFC供給熱量比率



資料：農林水産省「食料需給表」、FAO「Food Balance Sheets」を基に農林水産省で試算

- 注：1) 日本は1960、1980、2000年度、他は1999年の値である。
- 2) グラフ右の()内の数値は、1人1日当たり供給熱量(kcal)である。
- 3) アルコール類は含まない。

図 I-14 各国の食料消費の品目別構成及び食料自給率の推移



資料：農林水産省「食料需給表」、FAO「FAOSTAT」

- 注：1) バターは畜産物に含まれる。
- 2) ()内は、各年における供給熱量総合食料自給率である。

表I-5 男女別・年齢階層別にみた栄養素等の摂取状況（平成11年）

(単位：%)

	男女計			男性			女性		
	エネルギー	カルシウム	鉄	エネルギー	カルシウム	鉄	エネルギー	カルシウム	鉄
計	99	94	107	99	97	122	100	92	96
7～14歳	93	101	96	94	102	99	92	100	93
15～19	91	82	95	91	91	104	92	73	87
20～29	91	85	98	90	90	121	92	80	84
30～39	93	83	99	93	87	124	94	79	81
40～49	98	89	107	97	88	126	99	89	93
50～59	103	102	117	102	101	136	104	102	102
60～69	110	108	129	110	111	138	109	105	121
70歳以上	115	96	114	114	100	121	116	93	108

資料：厚生労働省「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。

要量を上回る状況となっている。また、前述したように、摂取熱量^{*1}を栄養素別にみると、脂質の比率が増加傾向にあり、生活習慣病の原因になる脂質の過剰摂取が懸念される状況にある。

さらに、各種栄養素の摂取状況をみると、ビタミンA、B₁、B₂、C等は、男性、女性ともにすべての年齢階層において所要量に達しているものの、カルシウムについては、男性の15～49歳層では所要量の9割程度にとどまっており、また、女性でも、15～49歳層と70歳代層においても摂取量が所要量に達していない。さらに、鉄については、女性の50歳未満の全年齢階層において所要量に達していない。

これらの栄養素の不足については、男女ともに若年齢層ほど顕著になる傾向がみられるが、カルシウムや鉄等の無機質（ミネラル類）やビタミン類等の栄養素は、身体の発育成長や生命活動に必要な各種生理作用、代謝調節作用等に影響を及ぼすとされており、過不足のない適正な摂取を心がける必要がある。また、近年、様々な栄養素を補給する食品（サプリメント等）が食品売場等にならんでいるが、必要な栄養素は、基本的には多様な食品を適切に組合わせて、食事全体からバランスよく摂ることが大切である。

（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）

近年、我が国では、がん、心臓病、脳卒中、糖尿病等の生活習慣病の死因に占める割合がきわめて高くなっているが、これらの生活習慣病の発病は、運動不足といった運動習慣や喫煙のほか食物の選択・摂取の不適切さが主な原因であると考えられている。例えば、大腸がんは動物性脂肪の過剰摂取により、また、胃がんや脳卒中は食塩の過剰摂取により発病する可能性が高くなることが明らかになっている（表I-6）。

こうしたなかで、米を主食とし、魚介類や野菜などの多様な食品を主菜・副菜として組み合わせられる和食は、魚介類、肉、大豆等の多様なたんぱく源に富み、炭水化物や食物繊維が多い反面、脂肪や単糖類・二糖類の摂取が比較的少ないといった栄養学的な特長を有しており、バランスのとれた健康食として見直されている。例えば、死因の上位を占める虚血性心疾患（心筋梗塞等）の危険因子とされている血液中のコレステロール値は、1日3食の食事の中で米飯を食する回数の多い者ほど低いという疫学的な分析結果も報告されている^{*2}。

生活習慣病には予防対策が最も重要であるとされており、そのためには、食習慣の形成に大きな影響を与える小児期の頃から、米飯を中心とした「和食」を積極的に取

*1 卷末〔用語の解説〕（P. 356）を参照。

*2 滋賀医科大学教授 上島弘嗣 「米飯を食する習慣と血清脂質値との関連に関する疫学研究」（厚生省循環器疾患基礎調査結果（1990年）より分析）

http://www.komenet.or.jp/_research/theme04/index.html

表 I-6 生活習慣病と栄養素等摂取レベルの関連

疾 病	危険因子	栄養素等摂取レベル
大腸がん		動物性脂肪の過剰摂取 食物纖維摂取不足
胃がん		食塩の過剰摂取
脳卒中	高血圧	食塩の過剰摂取
虚血性心疾患	高血圧	コレステロール摂取 (動物性脂肪等に含有)
糖尿病	肥満	カロリー過剰摂取
肝硬変		アルコール摂取

資料：厚生省「平成9年度厚生白書」を基に作成。

り入れることが必要であるとの意見が医師の間にも広まりつつある。

[コラム：我が国の食文化と「米」の役割]

私たち日本人は、米を中心に野菜や魚などを組み合わせた独自の食生活を営んできました。この背景に、我が国が稲作に適したアジアモンスーン地帯¹に位置していることはもちろんですが、水稻が連作可能な生産の比較的安定した作物であること、さらには米の優れた栄養価への評価等があったものと考えられています。米は炭水化物だけでなく、良質のたんぱく質も多く含み、この点で小麦より大変優れています。このことが「米」を中心に据えた食生活を可能にしており、「米さえあればなんとかなる」と巷間言われてきたのも納得できます。そして、こうした事情が、肉食を中心とする食文化圏にはあまりみられない「主食」という概念を定着させてきたと言えます。

このような我が国の伝統的な食文化は、戦後の復興とともに、大きく変化することになりました。すなわち、これまで一般家庭の食卓にほとんど上ることのなかった肉料理を中心とする欧米の食文化が、本格的に普及するようになったのです。我が国が他に類をみない勢いで、欧米の食文化を受け入れることとなった背景には、近代化された西洋の文明を取り込むことにアジアの中でも最も熱心であったように、異文化を受け入れることにそれほど抵抗を持たないという国民性があげられるが、主食である「米」にもその秘密があると考えられます。

我が国の米飯は、何らの調味料を加えずに米粒を炊き上げるだけの調理で作られる非常に淡泊な味の食品です。このため、米飯は、魚や野菜はもちろん、肉料理等の油脂をふんだんに使用した料理にも合わせることが可能だったのです。またその際、欧米の食文化をそのまま取り入れるだけでなく、日本流にアレンジされ、米と結びついた新しい日本料理として定着するなど、世界でも類いまれな非常にバラエティに富んだ独特な食文化が形成されました。

この食文化の大きな変化により、肉類や乳製品等の消費が格段に増加し、戦後しばらく続いた栄養不足の状態は改善され、1970年代にはたんぱく質、脂質、炭水化物のバランスのとれた理想的な食生活が実現しました。しかしながら、米をベースとして多様化が進んできた我が国の「食」の多様化に歯止めがかからず、米の地位が低下するという皮肉な状況が生じています。これに伴って、供給熱量のPFCバランスは欧米諸国に近づき、脂質の過剰摂取による生活習慣病の増加等が危惧されるなど新たな問題も発生しているのです。

*1 卷末「用語の解説」(P. 355)を参照。

我が国が、米を「主食」とする食文化を堅持する限りにおいては、脂質の摂取が欧米諸国のレベルにまでに到達することはないという見方もありますが、これまでみたことからも明らかのように、食事パターンについて言えば、我が国はまだ過渡期にあることがうかがわれます。脂質の過剰摂取が国民的な問題となって久しい欧米諸国が、日本型の食生活（正確に言うと70年代の食生活）を見習おうとする動きがあるなかで、我が国の食文化は、今後どのような方向を目指していくべきか、まさに転機を迎えているのかも知れません。

（健康を維持するために食生活を工夫していこうという意識が低下しつつある）

これまでみたように、生活習慣病の予防と食生活には密接な関係があることが明らかになっているが、その一方で、家庭内において健康を維持するために食生活を工夫していこうという意識が低下傾向にあることが懸念されている。

厚生労働省「国民栄養調査」（平成12年）によると、自分の健康づくりのために栄養や食事について「全く考えない」、「あまり考えない」者の割合は、男性の15～29歳では約5割、30歳以上で約3割、女性の15～19歳で約4割、30～69歳で約1割、70歳以上で約2割となっており、女性より男性、中高年層より若年層において、食を通じた健康づくりに対する意識が低いことが明らかになった。また、民間研究機関が全国の主婦を対象に実施した意識調査結果によると、「料理をしたり食べたりする時、塩分を控えるようにしている」、「動物性脂肪を控えるようにしている」と回答した者は、依然半数を超えており、6年をピークに減少傾向がみられる（図I-15）。また、「健康によい食べ物なら、2～3割高くても買おうと思う」と回答した者も減少傾向を示している*1。

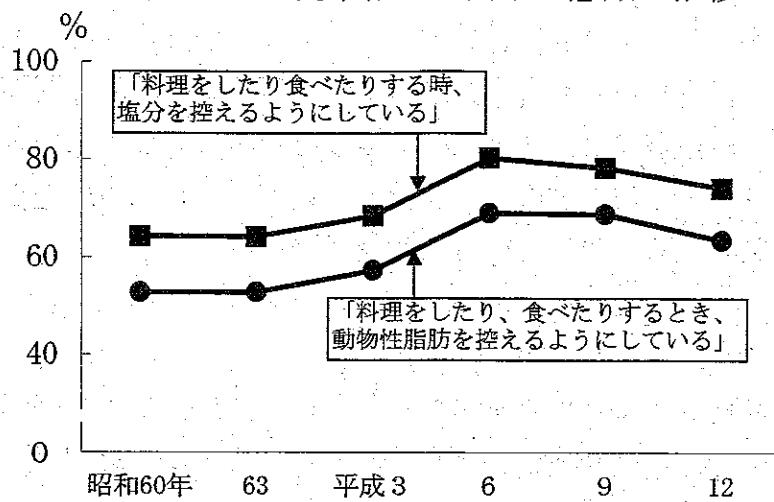
このような意識の低下は、ライフスタイルの多様化や食事の簡便化志向の高まりによりもたらされた側面が大きいと考えられ、また、結果として前述のように家計における食料費支出の優先度の変化となって現れているとみることができる。しかしながら、先にみたような生活習慣病等と食習慣の関連性等にかんがみれば、今後、かけがえのない健康の維持のためにも、自らの食生活を常に見直し、工夫していくことの重要性について、理解を深めていくことが求められている。

（食生活の乱れが問題となっている）

近年、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」などの食習慣の乱れが指摘されている。

*1 6年は46%、12年は43%である。

図 I-15 健康維持に向けた意識の推移



資料：株式会社味の素「AMC2000年調査」

注：全国（沖縄を除く。）の20～60代、2名以上世帯の主婦
1500名を対象としたアンケート調査である。

厚生労働省「国民栄養調査」(平成11年)によると、朝食を欠食する人は、男性では20歳代では26.3%、30歳代でも17.4%に達し、特に単身世帯においては、20歳代では半数を超え、19歳以下でも3人に1人が欠食という状況になっている。また、女性では全般に男性より良好であるものの、若年層で高い欠食率になっているなど、男女ともに若年層の単身世帯を中心に欠食率が高くなっていることが明らかになった(図I-16)。

また、「1日最低1食、きちんとした食事を2人以上で楽しく、30分以上かけて食べている」者の割合も、全体では7割近くに達しているものの、20歳代の男性は半数に満たないなど、若年層の男性を中心に、食事を楽しむということが習慣化していないという実態がうかがえる。

(食生活の乱れが、栄養バランスの乱れや心身の健康を害することも懸念される)

食糧庁、JAグループでつくる「朝ごはん実行委員会」が平成12年に首都圏・関西圏の中学3年生を対象に行ったアンケート調査^{*1}の結果によると、「朝食を週4日以上食べる」生徒の64.4%が「宿題をきちんとやる」と回答しているのに対し、「週3日以下」の生徒は40.0%と低くなっている。また、「家族に言われなくとも勉強する」と回答した割合も、「週3日以下」の生徒が「週4日以上」の生徒を大きく下回っている。

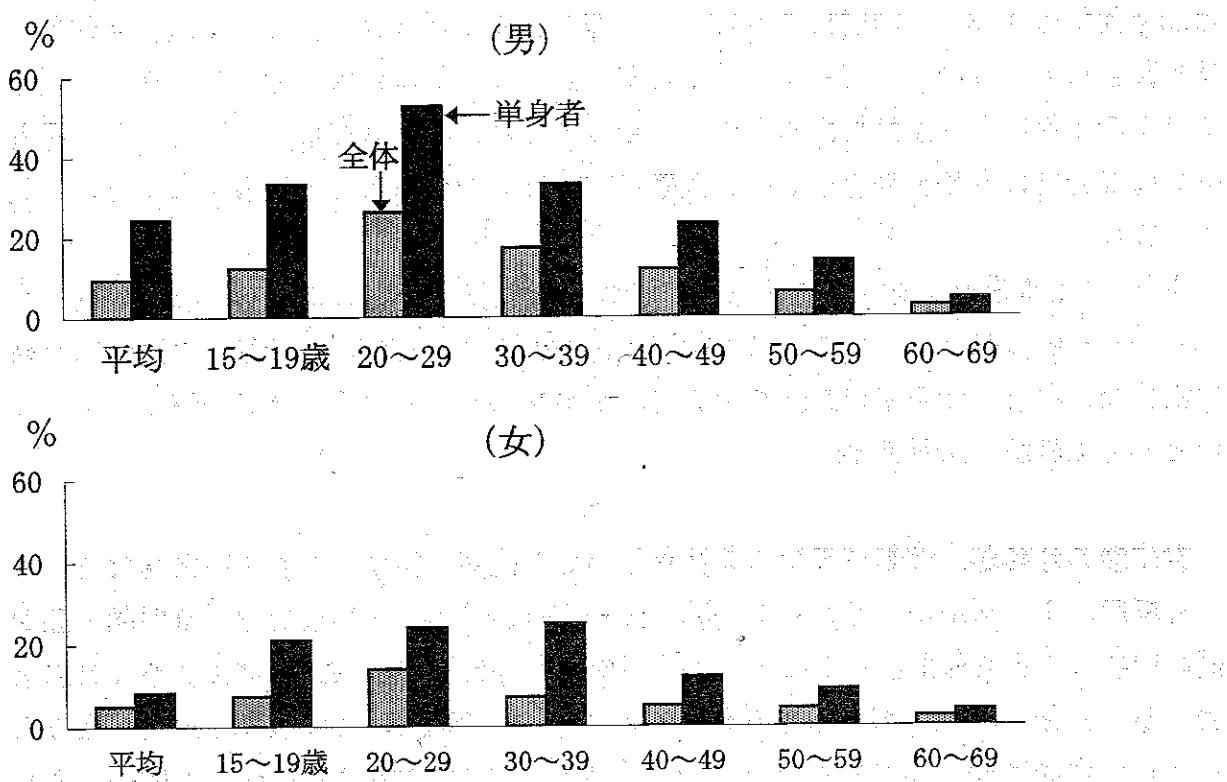
また、財団法人消費者教育支援センターが全国の高校生を対象として、食生活についての理解度を調査した結果によると、「夕食を家族と一緒に食べる」者は「友達と一緒に食べる」者より、また「朝食を毎日食べる」者は「毎日食べない」者より理解度(得点)が高いという結果がみられ、親と食卓を囲んだり食事の手伝いをするなど家族とのかかわりが大きい生徒ほど基礎的な食生活の知識が身についていることが明らかになった(図I-17)。

食生活の乱れは、1日全体の生活のリズムや栄養バランスを乱すとともに、食生活に関する理解の低下をもたらすなど心身の健康に悪影響を及ぼすことが考えられる。特に子ども達においては、食生活に関する正しい知識や習慣を習得する機会を失うことを意味しており、将来の食習慣の形成や健康維持、食文化の継承に大きな影響を及ぼすことが危惧されている。また、食生活の乱れによってもたらされる栄養素の不足は、健康を損ねる要因となるだけでなく、情緒が不安定になるなど、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る。

これらのことから、家庭における規則正しい食生活に心がけ、食生活の知識やルール等について家庭内で話す機会をつくることがきわめて重要であると考えられる。ま

*1 首都圏・関西圏の中学3年生226名を対象に行ったアンケート調査であり、回答者は171名である。

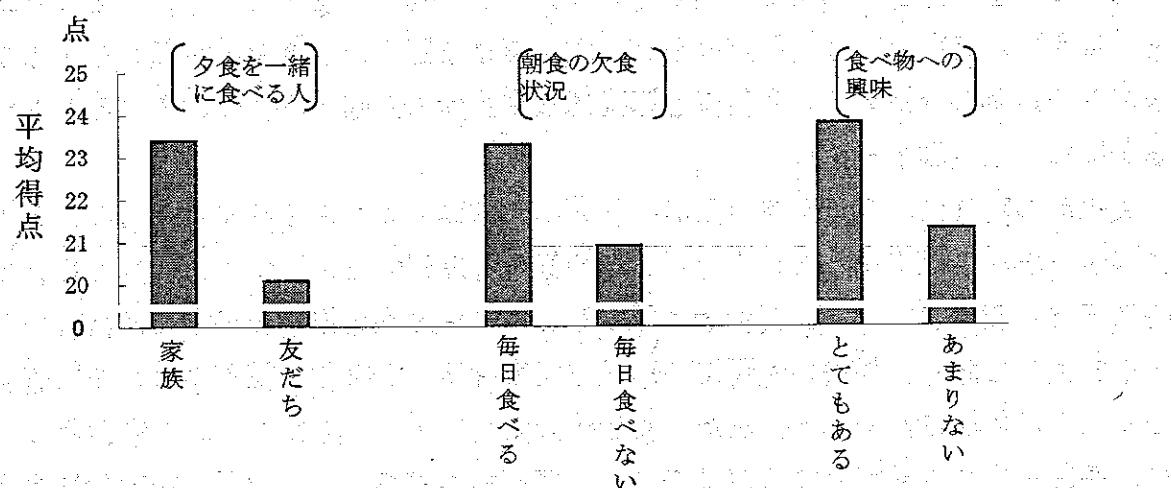
図 I-16 男女別・年齢階層別にみた朝食の欠食率（平成11年）



資料：厚生労働省「国民栄養調査」

注：単身者15~19歳は、19歳以下である。

図 I-17 高校生の食生活の現状と理解度との関連



資料：財団法人消費者教育支援センター「食生活Q&A 高校生の食生活理解度」

注：全国の高校生9,248名を対象として食生活について質問した結果であり、45点満点である。

た、こうした観点からも、家庭外でも、教育機関等での調理体験や農作業体験等、「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：食生活の改善は少年問題解決の糸口になる]

食生活の見直しが少年のライフスタイルの改善につながる——法務省所管のある少年院の法務教官が、入院した少年の体型と退院する前の少年の体型を比較し、規則正しい食生活が、少年問題の解決の糸口になることを示す興味深い報告を行っています*1。

報告によれば、この少年院に入院してくる少年の半数近くが、標準体重を下回っている「やせ型」であることが分かりましたが、その原因が入院するまでの乱れた食生活にあることが指摘されています。

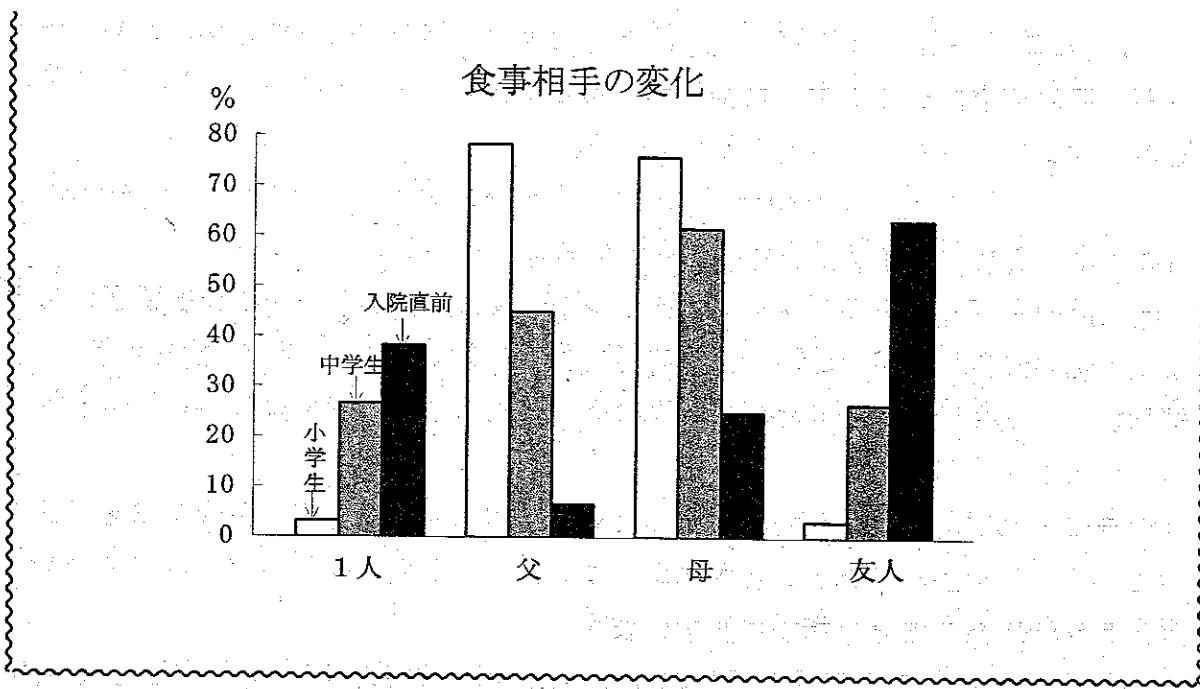
少年たちに対して、入院するまでの食生活についての聞き取りを行ったところ、入院直前には、朝食、夕食ともにほとんど家族と食べず、友人と一緒か1人で食べているといったことなどが明らかになり、彼らの非常に乱れた食生活の実態が浮かんできました。非行少年の多くが、中学生の頃から家族と食事をしなくなり、家庭に居場所を失った結果、友人に頼った生活になっている実態がうかがわれます。また、食生活の乱れから栄養のバランスも失われ、心身ともに不健康な状態になることも示唆されています。

これらの少年の体重は、少年院生活を通じて「やせ型」は体重が増加し、逆に肥満者の体重は減少して、退院時には標準体重に近づきます。また、調査の対象となった少年の半数以上が、体調がよくなつたと感じていることもわかりました。これは栄養のバランスのとれた食生活をはじめとする少年院での規則正しい生活によってもたらされたものであると考えられます。

こうした調査結果からは、家庭食を主体とした規則正しい食生活が青少年の心身の健全な発育を助長することや、そのような習慣を家庭や学校教育を通じて習得させることの重要性が理解できるのではないでしょうか。

報告は、一般社会で青少年の非行をなくすため、家族みんなで食事をし、そこで話し合う、すなわち食事のときは家族がそろい、落ち着いて今日あったことを互いに話したり聞いたりできる環境をつくることが必要であると結んでいます。

*1 法務教官 山口幸伸 「食生活の見直しが少年のライフスタイルの改善につながる」（「栄養と料理」2001年5月号）



(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、生産から流通に至る各段階での大量の「食料ロス」が発生している。

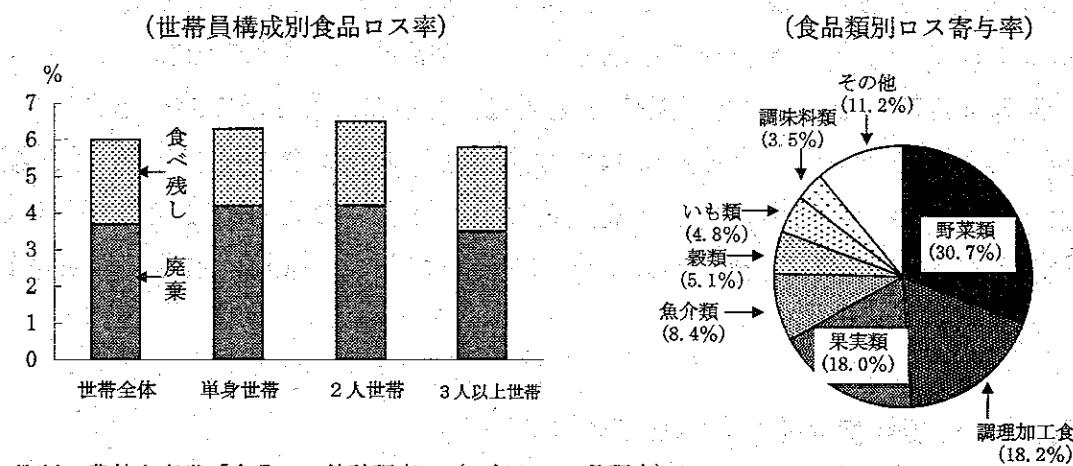
平成13年10～11月に農林水産省が実施した「食品ロス統計調査」^{*1}の結果によれば、全国1千世帯における食品ロス率は6.0%となっており、その内訳は、廃棄が3.7%、食べ残しが2.3%で、食品ロスの約6割が廃棄によるものとなっている(図I-18)。これを世帯員構成別にみると、3人以上世帯では全世帯の平均を下回っていることが明らかになった。また、ロス全体を100としたときの食品類別の内訳をみると、野菜類(30.7%)、調理加工食品(18.2%)、果実類(18.0%)が高くなっている、3品目で全体の約3分の2を占めている。

このような家庭における食品ロスは、腐りやカビの発生等の食品の傷み、消費期限・賞味期限切れ、食べ残し等により発生するものと考えられるが、これらについては、食品の購入や調理の際に、賞味期限や消費期限を確認し、食べ残しのない適量に心がけることや、計画的な献立づくりや上手な調理・保存に取り組むなど日常の取組みとして具体化していくことにより削減することが可能であると考えられる。

食料ロスを削減することは、資源の有効利用の観点にとどまらず、世界の栄養不足

*1 全国の世帯(1,000世帯)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-18 世帯における食品ロス率



資料：農林水産省「食品ロス統計調査」（13年10～11月調査）

注：1) 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) 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) 食品類別ロス寄与率 = (当該区分の使用重量の構成比 × 当該区分の食品ロス率)

÷ 合計の食品ロス率 × 100

人口が約8億人にのぼるといわれているなかで、「輸入してまで食べ残す」ことが、地球的・人類的見地からのモラルにもとる行為ではないかという観点からも反省すべき重要な課題である。また、食料ロスを削減し、その相当分の輸入量を減じることができれば、食料自給率の向上につながることとなる。さらに、第Ⅲ章で述べるように、循環型社会を実現するうえで、食品廃棄物の循環利用システムを構築することが喫緊の課題となっているが、再生利用以前に廃棄物自体の減量化を図り、処理コストや処理に伴う環境への負荷の軽減に努めていくことも重要であり、積極的な取組みが求められている。

(「食生活指針」の認知度は約2割にとどまっている)

これまでみたように、我が国の食料消費・食生活は、脂質の摂取過多等の栄養バランスの崩れ、生活習慣病の増加、欠食、孤食等の食生活の乱れ、さらには大量の食料ロスの発生による資源の浪費等の問題をかかえている。

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（現文部科学省）、厚生省（現厚生労働省）と共同して、栄養バランスの改善や正しい食生活への見直し、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。また、あわせて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。

しかしながら、財団法人食生活情報サービスセンターが一般消費者を対象に行った食生活指針に関する調査（14年1月）^{*1}の結果によると、「食生活指針」の認知度は21.8%にとどまっており、引き続き「食生活指針」の普及・定着を図っていくことが必要である。

[コラム：「スローフード」って何？]

最近、「スローフード」という言葉を耳にした方も多いのではないでしょうか。単に「ファストフード」の対極の言葉として理解されることも多いようですが、実はこの「スローフード」は、具体的な食べ物ではなく、イタリアの小さな町を起源とする「食」から暮らし全体を見直そうという運動を指す言葉として使われています。

「スローフード」運動は、首都ローマにおいてハンバーガーショップ第1号店

*1 全国の20歳以上的一般消費者2,100名を対象とするアンケート調査であり、回収数は1,838名（回収率は87.5%）である。

が誕生した1986年に、プラという田舎町で、ファストフードの進出や流通改革等によって味の画一化がまん延し、伝統的な食材、料理や地域に根ざした表情豊かな食文化が失われつつあることに危機感を抱いた人々の活動から始まり、さらに89年に「スローフード宣言」を発表、非営利組織^{*1}である「スローフード協会」が設立されました。スローフード協会では、①消えてゆく恐れのある伝統的な食材や料理、質の良い食品、酒を守る、②質の良い素材を提供する小生産者を守る、③子ども達を含め、消費者に味の教育を進める、という3つの指針に沿って、食に関する正しい情報を伝えるための出版活動や稀少になっている食品等を集めた食の祭典、料理人や農家等が教師として小中学校で食文化を教える教育活動等を行っています。

現在、この運動は、日本も含め世界約45か国に広がっており^{*2}、7万5千人以上の人たちが参加しています。スローフード協会の活動指針には、我が国の「食生活指針」とも共通するところがあり、これらの活動が急速に広がってきた背景に、これまでの食生活への反省という国を超えた共通の必然性があったことを感じさせます。スローフード協会の理念や取組活動は、「食」と「農」の距離の拡大や食生活の乱れ等が顕在化している我が国の「食」をめぐる環境を改めて見直すきっかけを与えてくれるかもしれません。

もちろん、スローフード活動発足の契機となったファストフードについても、手軽にカロリー補給ができ、忙しい現代人には欠かせないものであることも事実です。「食生活指針」にもあるように、「手作りと外食や加工食品・調理食品を上手に組み合わせる」ことが大切ではないでしょうか。

(「食生活指針」の浸透、実践を推進するための取組みが必要である)

「食生活指針」の一層の普及・定着を図るためにには、国民的な運動として展開していくことが重要であり、このためには、関係機関をあげて支援していくとともに、各分野での自主的な活動とも十分に連携することが必要である。

このような取組みの一環として、農林水産省は、平成13年度に地域において「食生活指針」の普及活動を実践するボランティアの指導書として、「食生活指針ガイド」を作成した。この指導書は、「食生活指針」の内容のもつ意味・背景やこれを実践するための手法等について解説しており、本書を通じて指針への理解を深めることにより、地域ボランティアから住民や子ども達への効果的な指導が可能になるものと考え

*1 嘗利を目的とせず、公益のために活動する民間団体。「N.P.O」(non-profit organization)ともいう。

*2 我が国では、99年にN.P.O法人「日本スローフード協会」として発足した。

られる。今後、本書が積極的に活用されることにより、「食生活指針」が草の根レベルの、より一般国民に身近な場において浸透・実践されることが期待されている。

また、地域版の「食生活指針」の策定や正しい食生活を通じた健康管理を実践するための学習活動を奨励するなど、「食生活指針」や正しい食生活の浸透・実践を図るために創意工夫を活かした自主的な取組みが行われている地域もみられる。

＜事例：地域版食生活指針の策定と関係者の「協働」による浸透と実践に向けた取組み＞

三重県健康福祉部では、平成13年3月に健康づくりに関する総合計画「ヘルシーピープルみえ・21」^{*1}（計画期間：13～22年）を策定し、その一環として、「食生活指針」の浸透と実践に向けた取組みを行っている。

本計画では、それぞれの課題ごとに数値目標（指標）が示されており、県では、「栄養・食生活」分野における指標を、親しみやすい指針として取りまとめた「みえの食生活指針」を策定した。この指針は、国が策定した「食生活指針」を踏まえた地域版食生活指針と位置付けられており、さらに、幼児にも分かりやすい内容にアレンジした「三重の子のすこやかな食生活をめざして」（みえの食生活指針－幼児編）も策定している。

この三重県の食生活指針の浸透・実践を促進する取組みの一つとして、幼児期からの食育を推進することを目的とした「食育推進事業」が実施されており、保育園や幼稚園、小学校等の食教育担当者を対象に、「食」に関する教育の重要性やその方法等についての研修会を開催するほか、保育園児や小学生を対象に、農業体験や自己健康管理等の食や健康に関する体験学習を行っている。

「食育推進事業」の特徴は、その取組み内容だけではなく、「異なる立場の当事者同士が対等な立場に立ちながら協力してともに働く」という「協働^{*2}」（コラボレーション）の理念に基づいて実施されていることである。この理念は、「ヘルシーピープルみえ・21」の基本的な方針として位置付けられているものであり、本事業の推進においても、保育園・小学校等の食教育担当者、小児科医師、栄養士、食育支援NPO等立場の異なる人や機関から構成される「みえの食育推進ネットワークプロジェクト会議」が中心的な役割を担っている。

「食生活指針」については、関係機関の連携のもと、国民的な運動としてその浸透と実践が求められているところであり、地域の実情に即した食生活指針の策定と「協働」を基本的な理念とした取組みは、一つの効果的な手法として注目される。

*1 <http://www.pref.mie.jp/KENKOT/kurashi/HEALTHY>で全文を参照可能。

*2 卷末【用語の解説】（P. 356）を参照。

＜事例：食に关心を持ち、自ら問題を見つけ、実践につなげようとする子どもの育成～小学校における食生活に関する教育～＞

静岡県大須賀町立横須賀小学校では、平成12年度より、子ども達の「食」に関する知識を高め、これを望ましい食習慣の形成に結びつける実践的な能力を育成することを目的として、「食生活に関する教育実践事業」に取り組んでいる。

同校では、自分の健康は自分で守るという「自己管理能力」を育てる目標に、「食に关心を持ち、自ら問題を見つけ、実践につなげようとする子どもの育成」をテーマに設定し、「総合的な学習の時間」を中心に、遠足や修学旅行等の学校行事、委員会活動等、子ども達が自ら体験し、興味を持つことができるような多様な機会や場面を積極的に活用して、全学年を対象に様々な角度からの「食」や「健康」に関する学習を行っている。また、「食」をより身近に体験させることを目的に、すべての学年において野菜作りに取り組んでいる。

例えば、13年度には、「食」に関する理解を深めさせることを目的として、畑の野菜を調べたり食用になる野草を探す野菜探し遠足（1、2年生）、大豆の栽培、大豆製品の研究、豆腐づくり（3、5年生：総合的な学習の時間）、給食残飯の量とその処理コスト等に関する授業（4年生：社会科）、地域の食材を活かした「大須賀弁当」づくり（6年生：総合的な学習の時間）、ホテルでのテーブルマナー講習会（6年生：修学旅行）等を実施している。また、食事と健康の関係を理解させることを目的として、学校給食の献立づくり（6年生：総合的な学習の時間）、学校栄養職員の授業への参画、昼の放送を利用した栄養指導、栄養士を講師とした講演会等も実施している。

このような取組みにより、関係者からは、「今まで朝食を食べなかつた児童が食べてくるようになった」、「好き嫌いがなくなった」、「家族のために食事を作る姿がみられるようになった」、「食事と栄養のバランスを意識するようになり、話題にあがるようになった」など、子ども達の「食」と健康への関心の高まりとともに、自己管理能力が芽生えつつあることが高く評価されている。また、懇談会等の広報活動を通じて、保護者の関心も高くなり、家庭でも食事の内容が話題になるなど波及的な効果もみられている。

若年期における食行動は、その後の食習慣に大きく影響することが指摘されており、子ども達に正しい食生活に関する知識を与え、自己管理能力を習得させようとする本小学校の試みは、「食生活指針」等の浸透・実践を促すという意味からも、非常に効果的であると考えられる。

(4) 食品産業の動向

(食品産業の概況)

食品製造業、食品流通業及び外食産業からなる食品産業は、農水産業と消費者の中間に位置し、食料の生産から消費に至る各段階において食品の品質と安全性を保ちつつ、安定的かつ効率的に消費者に供給する一方、消費者ニーズを生産者に伝えるという重要な役割を担っている。

農林水産省「農業・食料関連産業の経済計算」によれば、平成11年度の農業・食料関連産業の国内総生産は53兆5千億円で、全産業514兆円の10.4%を占める「1割産業」となっているが、そのなかでも、食の外部化・サービス化、流通の広域化等の進展を反映して、農水産業の占める割合が相対的に低下する一方で、関連製造業、飲食店及び関連流通業等の食品産業の占める割合が高まる傾向が続いている(図I-19)。

従業者数でみても、11年において食品製造業の従業者数は製造業全体の13%、飲食料品卸売業は卸売業全体の22.7%、飲食料品小売業は小売業全体の38.8%を占めており、雇用の面においても食品産業は重要な位置を占めている(表I-7)。

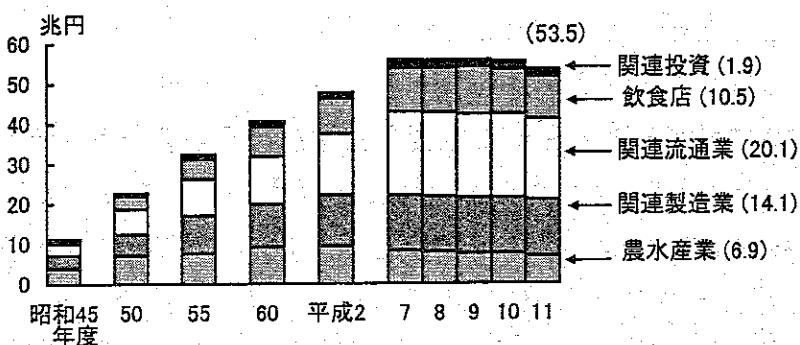
(近年のデフレ傾向と外食産業)

食品産業は、これまで食の高度化や外部化等の進展を背景として成長を続けてきたが、本節(2)でみたように、日本経済の低迷が長期化し、2年程度緩やかなデフレの状態にあるなかで、これまで堅調な伸びを続けてきた外食支出が減少に転じるなどの動きがみられ、外食産業の市場規模(売上高)も、9年以降縮小傾向にある(図I-20)。

こうしたなかで、外食産業における企業間の競争が激化しており、業界各社の人件費や仕入コスト等の削減努力は、食材の流通・生産段階にまで影響しつつある。

仕入コスト削減の状況について、外食産業の市場規模が減少に転じた9年以降の外食企業の売上高原価率(売上高に占める原材料費の割合)の推移からみると、中小飲食店では売上高原価率が36.6%から41.6%へと上昇しているのに対し、大手ファミリーレストランでは32.7%から31.8%へと低下するというように異なった傾向がみられる(図I-21)。これは、中小飲食店が食材コストを他のコストと同じ比率で削減することができずにいるのに対し、大手ファミリーレストランは、その購買力(バイイング・パワー)を駆使して価格を下げたり、規模の経済を活かして輸入を含む新規の仕入ルートの開拓を行うこと等により、より安価な食材調達を実現しているためと考えられる。こうしたなかで、外食産業における輸入食材への依存状況についてみると、12年11月に農林水産省が行った調査によれば、一般に売上規模の大きい外食企業

図 I-19 農業・食料関連産業の国内総生産の推移



資料:農林水産省「農業・食料関連産業の経済計算」

注:()内の数値は、11年度の数値である。

表 I-7 食品産業における従業者数の推移

(単位:千人)

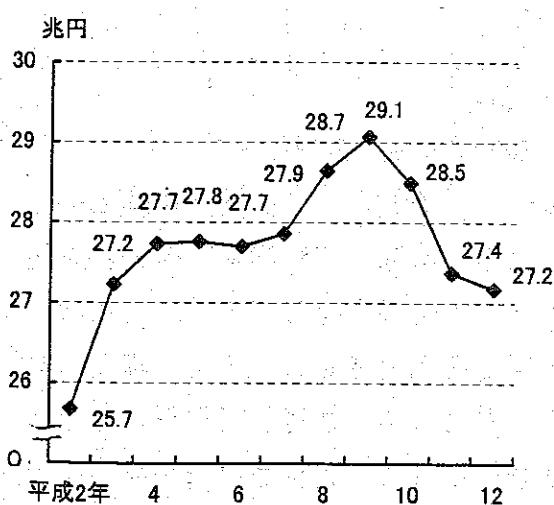
	製造業計(A)		卸売業計(C)		小売業計(E)		
	食品製造業 (B)	(B)/(A)	飲食料品卸売業 (D)	(D)/(C)	食料品小売業 (F)	(F)/(E)	
平成3年	11,788	1,256	10.7%	4,709	979	20.8%	
6	11,477	1,297	11.3%	4,581	1,018	22.2%	
11	9,378	1,231	13.1%	4,496	1,020	22.7%	
					7,000	2,528	36.1%
					7,384	2,740	37.1%
					8,029	3,114	38.8%

資料:経済産業省「商業統計調査」

注:食品製造業は、食料品製造業及び飲料・飼料・たばこ製造業(製氷業、飼料・有機質肥料

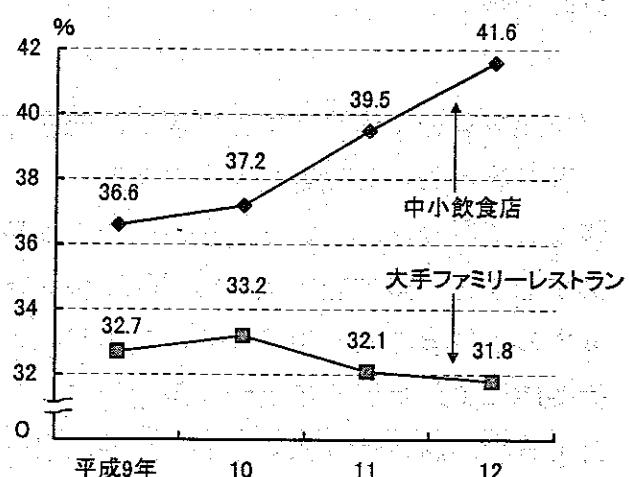
製造業を除く。)であり、3年及び6年はそれぞれ2年及び5年の数値である。

図 I-20 外食産業の市場規模の推移



資料:財団法人外食産業総合調査研究センター調べ

図 I-21 外食産業における 売上高原価率の推移



資料:中小企業庁「中小企業の原価指標」、「有価証券報告書」を基に、財団法人外食産業総合調査研究センターが試算

ほど同品質の食材を多量に必要としており、年間を通じた安定供給の面で国内生産者が業務用需要にこたえきれていないことから、国産品仕入割合は低くなりがちとなり、結果として輸入食材への依存度が高くなっている（図I-22）。

仕入コスト削減に関する外食企業の態度を社団法人日本フードサービス協会が行った調査によると、12年度において外食企業が重視する物流・仕入面での施策（複数回答）は「従来の食材仕入ルートの見直し」（52.0%）、「食材コストの引下げ」（48.8%）、「物流の合理化・コスト削減」（41.5%）等となっている（図I-23）。これらを経年的にみると、「従来の食材仕入ルートの見直し」をあげる企業が年々増加しており、外食産業における価格競争の激化は、単なる食材単価の引下げにとどまらず、より安価な食材を提供する新たな仕入先を求める動きとなっている。こうしたなかで、国内の農業生産者、流通業者においては、実需者の求める定量、定価、定時、定質での供給ニーズにこたえるべく、直接取引や契約栽培等の推進を含め、農業と食品産業の連携を強化していくことが重要となっている。

（国民の生活スタイルの変化に対応して食品小売業は変化している）

現代の我が国の食品小売業を取り巻く環境をみると、女性の社会進出、単身世帯の増加や高齢化の進行等を背景とした消費者の簡便化志向の高まり、モータリゼーションによる商圈の拡大、小規模店舗における後継者不足等様々な変化が生じている。

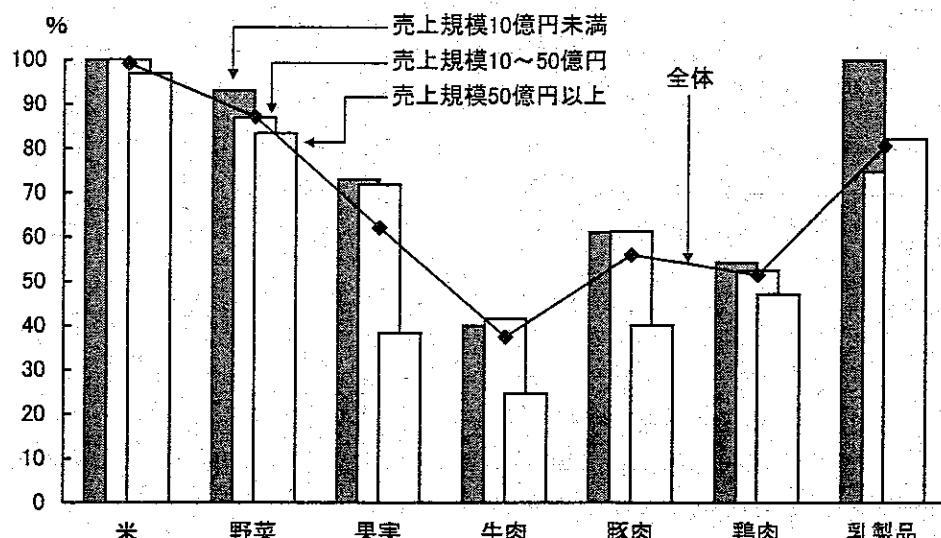
このようななかで、食品小売業の変化を店舗の業態別にみると、店舗数が全体として減少傾向にあるなかで、食料品スーパー及びコンビニエンス・ストアの店舗数が増加しており、年間販売額でみても、これらの業態の占めるシェアが拡大している（表I-8）。これとは対照的に、従来型の食料品専門店、食料品中心店は、店舗数、年間販売額ともに減少している。

（小売業態の多様化等に伴い食品の流通経路は多様化してきている）

我が国における生鮮食料品の流通は、卸・仲卸により構成される卸売市場経由を主体として展開されており、また、加工食品についても一次卸、二次卸等多数の卸を経由するなど、諸外国に比べ相対的に多段階であるという特徴を有してきた。これは、多数の小規模な売り手及び買い手の間において食料品を流通させるうえで、集荷・分荷機能に優れた卸売市場流通が適していたことや、鮮度志向や最寄り当用買いといった消費者の購買行動に対して、地域に密着した多数の小規模な食料品専門小売店等が食品の流通を担ってきたこと等による。例えば、我が国の人ロ1万人当たりの食料品小売店数は、米国の約6倍、イギリスの約3倍となっている（図I-24）。

しかしながら、近年、消費者ニーズの多様化、大規模小売店舗の増加、産地の大型

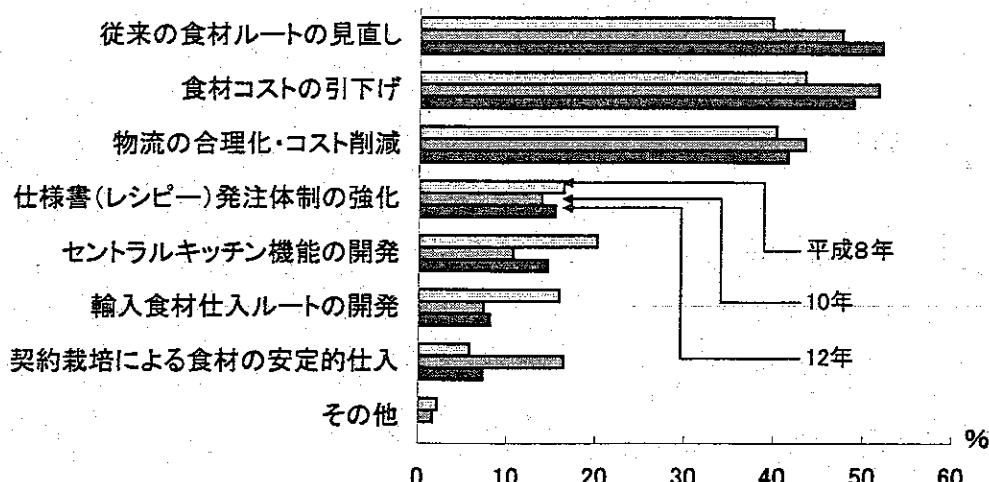
図 I - 22 外食産業における食材の国産品仕入割合(金額割合)



資料: 農林水産省「平成12年度食料需給予測調査分析事業報告書」(13年3月)

- 注: 1) 平成12年10月時点での売上高上位1,000社の全国の外食企業を対象とした調査である(回収率は8.5%)。
2) 調査時期は平成12年11月であり、調査時における12年度の見込みについて質問したものである。

図 I - 23 外食企業が重視する物流・仕入面での施策



資料: (社)日本フードサービス協会「外食産業経営動向調査」

注: (社)日本フードサービス協会の会員企業にきいたアンケート調査であり、
12年の回答企業数は123社である。

表 I - 8 食料品関連小売店の業態別店舗数の推移

	商店数(千店)				年間販売額(10億円)			
	昭和57年	平成3	平成11	平成3~11 増減(▲)率 (%)	昭和57年	平成3	平成11	平成3~11 増減(▲)率 (%)
百貨店	0.5 (0.1%)	0.5 (0.1%)	0.4 (0.1%)	▲ 20 (4.3%)	7,314 (20.4%)	11,350 (20.6%)	9,705 (16.9%)	▲ 14 (2.2%)
総合スーパー	1.3 (0.2%)	1.7 (0.3%)	1.7 (0.4%)	0 (0.0%)	5,176 (14.4%)	8,496 (15.4%)	8,850 (15.4%)	4 (0.5%)
食料品スーパー	4.4 (0.7%)	15 (2.7%)	19 (4.3%)	27 (14.3%)	4,120 (11.5%)	11,297 (20.5%)	16,748 (29.2%)	48 (2.7%)
コンビニエンスストア	23 (3.6%)	24 (4.4%)	40 (9.1%)	67 (27.8%)	2,178 (6.1%)	3,126 (5.7%)	6,135 (10.7%)	96 (15.6%)
食料品専門店	336 (51.9%)	297 (54.0%)	249 (56.4%)	▲ 16 (15.4%)	8,980 (25.0%)	11,292 (20.5%)	9,207 (16.1%)	▲ 18 (1.7%)
うち野菜・果実小売業	32 (4.9%)	24 (4.4%)	19 (4.3%)	▲ 21 (25.0%)	899 (2.5%)	930 (1.7%)	657 (1.1%)	▲ 29 (2.7%)
うち鮮魚小売業	36 (5.6%)	28 (5.1%)	21 (4.8%)	▲ 25 (27.8%)	967 (2.7%)	930 (1.7%)	734 (1.3%)	▲ 21 (2.2%)
うち食肉小売業	32 (4.9%)	21 (3.8%)	15 (3.4%)	▲ 29 (29.4%)	1,027 (2.9%)	— (0.0%)	592 (1.0%)	— (0.0%)
食料品中心店	282 (43.6%)	212 (38.5%)	131 (29.7%)	▲ 38 (27.0%)	8,107 (22.6%)	9,591 (17.4%)	6,680 (11.7%)	▲ 30 (1.7%)
計	647 (100.0%)	550 (100.0%)	441 (100.0%)	▲ 20 (20.0%)	35,875 (100.0%)	55,152 (100.0%)	57,325 (100.0%)	4 (0.0%)

資料：経済産業省「商業統計調査」

注：1) 業態の分類については、以下のとおり。

総合スーパーは：衣・食・住にわたる商品を小売し、それぞれの取扱いが 10%以上、70%未満

食料品スーパー：食料品の取扱いが 70%以上、売場面積 250 m²以上（昭和 57 年は 500 m²以上）

コンビニエンス・ストア：飲食料品を取扱い、営業時間が 14 時間以上、売場面積 30 ~ 250 m²（昭和 57 年は 50 ~ 500 m²）

食料品専門店：特定商品（例：食肉、鮮魚）の取扱いが 90%以上

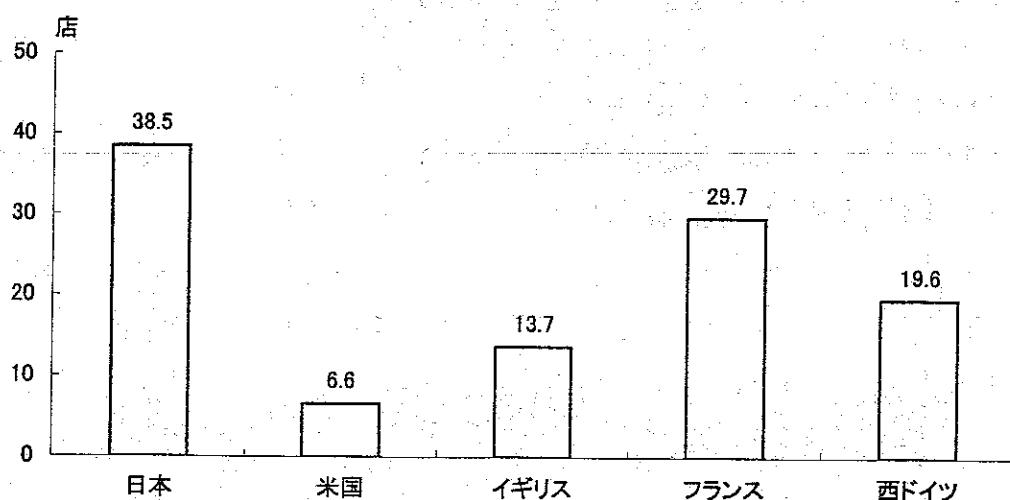
食料品中心店：食料品の取扱いが 50%以上

2) 年間販売額は、食料品のみの販売額ではない。

3) () 内は、構成比である。

4) 食肉小売業の平成 3 年の年間販売額は公表されていない。

図 I - 24 人口1万人当たりの食品小売店数



資料：経済産業省「商業統計調査」、米国 Census Bureau 「Statistical Abstract of the United States 1998」、Eurostat

注：日本は1999年、米国は97年、イギリスは92年、フランス、西ドイツは90年である。

化等の変化を背景として生協や農協等による産直の取組み、産地と大型ユーザーとの直接取引、さらにはインターネットを使った無店舗販売等の動きがみられ、食品の流通経路は多様化してきている。このような小売部門や業務用市場の構造変化により、食料品専門小売店等が減少してきているが、卸売業者間の吸收・合併は、あまり進んでいない。

このようななかで、生鮮食料品等の流通については、卸売市場経由率が長期的にわずかづつ低下してきている（図I-25）。しかしながら、現在も野菜の約8割、水産物の約7割が卸売市場を経由していることにもみられるように、卸売市場は依然として大きな役割を果たしており、今後とも卸売市場が我が国の生鮮食料品等流通において基幹的な役割を果たしていくことが期待されている。このため、卸売市場が流通の多元化に的確に対応してその競争力を強化していくよう、消費者ニーズの多様化、市場関係者の経営状況の悪化、市場間の競合等の諸課題について早急な取組みが必要となっている。

（食品流通におけるコスト削減が重要な課題となっている）

食料・農業・農村基本法においては、食料の供給について「良質な食料が合理的な価格で安定的に供給されなければならない」（第2条第1項）と謳われており、合理的な食料品価格の形成を考えるうえで、食品加工・流通部門のコスト低減は重要な課題である。

流通コストの削減については、いわゆる多頻度小口配送が、納入業者の作業量・時間の増大、トラックの積載効率の低下等から流通コストの上昇を招いているなどの問題が指摘されているが、これに対応して、情報化による在庫の量・所在等の正確な把握、配送の共同化・集約化等を通じた積載効率の向上及び計画的配送の実現等の取組みが進められている。

食品産業における情報化については、異なる事業者間でのオンラインの受発注システム^{*1}（E O S）の構築等の取組みも進められており、その基盤ともなる電子データ交換^{*2}（E D I）を通じた情報の電子化・規格化等により多数の事業者間で情報交換が行えるようなシステムを開発・普及していくことも必要である。

（ＩＴを利用した食品流通の合理化）

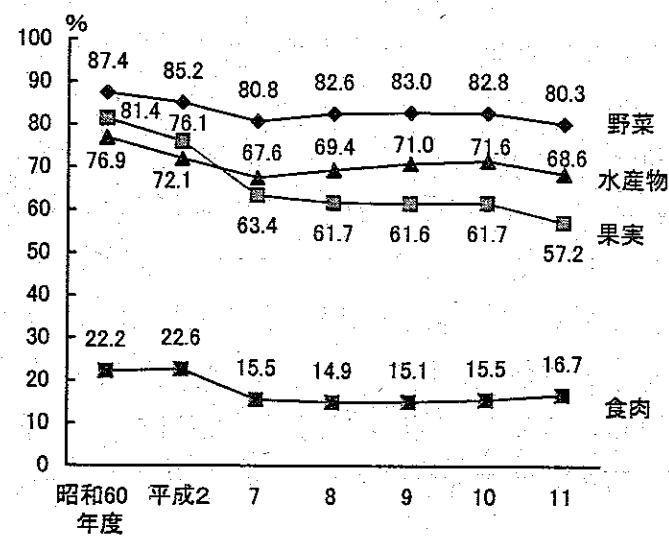
このような食品流通におけるコスト削減と関連して、近年の新しい動きとしては、大手外食企業等を中心に、インターネット上のB to B^{*3}サイトを利用して市場を介さ

*1 卷末「用語の解説」（P. 361）を参照。

*2 卷末「用語の解説」（P. 361）を参照。

*3 卷末「用語の解説」（P. 364）を参照。

図 I-25 卸売市場経由率の推移
(試算、重量ベース)



資料:農林水産省「食料需給表」、「青果物卸売市場調査報告」、「野菜生産出荷統計」、「果樹生産出荷統計」、「水産物流通統計」、「畜產物流通統計」、全国中央卸売市場協会「全國中央卸売市場年報」、農林水産省調べ

注:卸売市場経由率 = $\frac{\text{卸売市場の取扱数量(市場間取引による転送量を除く)}}{\text{国内流通量}}$