

第 I 章 食料の安定供給システムの構築

第 1 節 「食」の安全と安心の確保

我が国の人口構成や経済社会活動が大きく変化するなかで、国民の食行動は質的にも量的にも著しく変化してきている。このような状況に即応して食料供給は大量生産・広域流通体制のもとで行われているが、反面、例えば一部の地域の限定的な食品事故であっても、全国的にその影響が及ぶ可能性がきわめて高くなっている。

こうした状況のなかで、近年の食品事故の増加等により国民の「食」の安全性への関心は高まりをみせており、平成13年9月には我が国で最初のBSE^{*1}（牛海綿状脳症）の発生が報告されるに至り、安全な食料の供給についての国民的要請が強まった。BSE問題を契機に食品の安全性の確保について、食品に伴うリスクを可能な限り低減させる施策を展開していくことが必要となっている。

本節では、食品の安全性確保に向けた取組みを検討するとともに、国民の不安・不信を解消するためにも、消費者と生産者の「顔の見える関係」の確立と相互理解に向けた取組みの重要性について考察する。

（1）食品安全行政の改革

（食品安全行政のあり方について議論がなされ、法律の整備、行政組織の検討が開始された）

我が国におけるBSE発生に際して、一連の行政対応上の問題を検証し、今後の畜産・食品衛生行政のあり方について調査検討を行った「BSE問題に関する調査検討委員会」の報告（14年4月2日）において、食品の安全性の確保に関する基本原則を確立し、リスク分析の考え方を導入した法律の制定と既存の食品関連法の抜本的見直し及びリスク評価を行う新行政機関の設置が提言された。

内閣総理大臣は、この提言等を受けて関係大臣による閣僚会議を設けるよう指示し、同年4月5日には「食品安全行政に関する関係閣僚会議」が開催された。同会議においては、リスク分析を基盤とした組織体制の整備を主要な検討事項として議論がなされ、また、食品の安全を確保するための法律の整備等の方向性やスケジュールについて検討が重ねられた。

こうした議論の結果、14年6月に「今後の食品安全行政のあり方について」がとりまとめられた。その内容として内閣府に食品安全委員会（仮称）を設置すること、また、消費者の保護を基本とした食品の安全を確保するための包括的な法律として食品安全基本法（仮称）を制定することが掲げられており、食品安全行政のあり方を見直し、組織体制の改革が進められることとなった（図 I-1）。

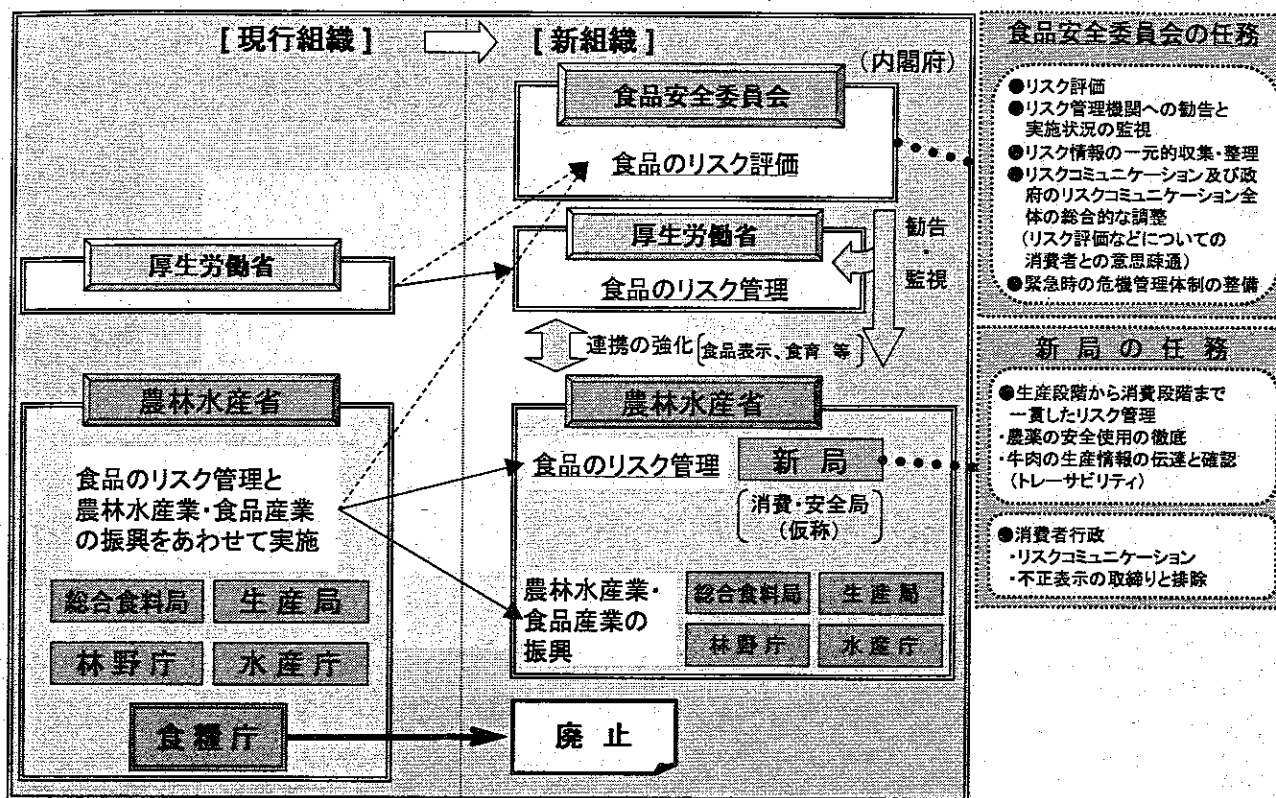
（食品の安全についての新たな基本法が国会提出された）

食品安全基本法案については、内閣官房に「食品安全委員会（仮称）設立等準備室」を設置して検討が行われ、15年の通常国会に提出されている。

同法案は、食品の安全性にかかわる出来事の多様化や、国民の安全な「食」の供給に対する要請の高まりを背景として、従来の考え方を抜本的に見直し、食品の安全性の確保に関し、基本理念を定め、国、地方公共団体及び食品関連事業者の責務、消費者の役割を明らかにするとともに、施策の策定にかかる基本的な方針を定めることにより、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的としている。また、国民の健康の保護が最も重要であるとの基本的認識のもと、施策の策定にかかる基本的な方針としてリスク分析手法を法律上位置付け、行政の透明性の確保を図りつつ、消費

*1 巻末「用語の解説」を参照。

図 I - 1 「食」の安全と安心の確保のための行政組織の改革再編案



資料：農林水産省作成

者自らが「安全な食品の確保」について参画できる枠組みの整備を行っている。

なお、同法案の制定にあわせ食品の安全性に関連する個別法（食品衛生法、健康増進法、農薬取締法、肥料取締法、家畜伝染病予防法等）についても見直しを行う必要があり、改正法案が国会に提出されている。このうち食品衛生法については、食品の安全のための施策の充実を通じ、国民の健康の保護を図ることを目的として、国民からの意見聴取規定を設けるなどした改正法案となっている。

また、食品安全基本法案は、食品の安全性確保に関する基本法であると同時にリスク評価を行う機関の設置法としての機能も有しており、新たな行政組織の創設により、リスク管理部門との機能分離を図ることとしている。

（リスク評価機関の設置に向けた準備が行われている）

食品安全基本法の制定により、その施策の推進のための新しい行政組織として、リスク評価を一元的・統一的に実施することを目的とした食品安全委員会の設置が検討されている。

従来の食品安全行政では、農林水産省等においてリスク評価とリスク管理の両機能が区別されずにいたが、この新しい組織については、あくまで客観的、科学的立場から実施されるリスク評価の結果を出すことが求められるため、独立性と権限が担保される必要がある。このため、食品安全委員会は、リスク評価機関として、リスク管理機関に対して勧告を行い、また、リスク管理機関がリスク評価に則した食品安全についての施策を実施しているかどうかの監視を行うこととされている。

食品安全委員会は、国民の健康保護の観点から、食品に含まれる生物学的、化学的あるいは物理的な危害等を対象としてリスク評価を実施する。また、国内外の危害情報の一元的収集・整理を行い、国民に情報提供等を行う必要がある。さらに、大規模な集団食中毒の発生等緊急の事態に対処する必要がある場合、危害の拡大・再発防止のための政府の対応の要としての役割を担うこととされている。

委員会については、客観性と専門性を考慮して、毒性学、微生物学等の専門家7名が想定されており、また、担当の大臣を配置することとしている。リスク評価機関である食品安全委員会は、データ、情報の共有化を確保するなどリスク管理機関との連携の確保がきわめて重要である。さらに、自らがリスク評価について、リスクコミュニケーションを実施するほか、リスク管理機関が行うものも含めた、リスクコミュニケーション全体の総合的な調整を行うことが求められている。

（農林水産省等リスク管理機関における改革が進められている）

食品安全委員会のあり方の検討等と関連して、厚生労働省、農林水産省等においては、リスク管理のあり方についての見直しが必要である。厚生労働省においては、「食」の安全にかかわる問題に適切に対応していくため、これまでの「医薬局」を「医薬食品局（仮称）」とするなど、食品安全委員会との連携を円滑に行っていく体制等の整備を図っていくこととしている。

また、農林水産省では、BSEや後述する食品の不正表示問題の発生に対応して、14年4月に「食」と「農」の再生プランを発表し、消費者を重視した農林水産行政を確立するため、大胆な改革が進められている。この一環として組織体系の再編を行い、15年度に消費者行政とリスク管理業務を担う消費・安全局（仮称）を新設してリスク管理部門の産業振興部門からの分離・強化を行うこととしている。

施策の実施に当たっては、社会的要請や経済性等を総合的に考慮した判断を行うために、リスクコミュニケーションにより消費者や生産者、流通関係者等関係者相互の情報及び意見の交換を十分に行うことが重要である。こうしたことを踏まえつつ厚生労働省等と連携して、生産から消費まで各段階

でのリスクについて分析・検討を行うことにより、一貫した食品の安全性を確保していく必要がある。また、食品の安全性の確保に向けた施策が実施された場合には、その進行状況を監視し、効果等について検証を行い、新たな対応について検討していくことが重要である。

このようにして、農林水産省等リスク管理機関においては、消費者をはじめとする関係者の意見を適切に反映したうえで、より適切な施策を継続的に選択・実施していくことにより、「食」の安全と安心を確保して消費者のいまだく不安・不信感を解消していく必要がある。

さらに、国民が「食」について考える習慣を身につけ、栄養バランスや生活習慣病の予防、食品の衛生的な取扱い等についての理解を深め、総合的な視点から「食」の安全・安心を考えていくためにも「食育^{*}」を推進し、「食」に関する知識等の普及・啓発を行っていくことが重要である。

(2)「食」の情報提供と安全・安心の確保に向けた取組み

(リスクコミュニケーションの推進による消費者等との合意形成が重要である)

リスク評価機関、リスク管理機関、消費者、生産者、流通関係者等を含めた幅広い関係者の間で行われるリスクコミュニケーションは、行政等が一方的な情報伝達を行うものではなく、双方向の意思疎通を図っていくというリスク分析の中核をなす手段である。

従来の情報提供では、結果についてのみ示されることが多く、どのような過程でどのように結論を導いたのかが、第三者にとっては理解し難いものとなっており、情報の出し手と受け手の見解の差から、結果的には安全な食品であっても消費者が不安に駆られる事態を招いたこともあった。また、消費者等には発言の機会が与えられることが少なかったため、意見の聴取も十分には行われていなかったと考えられる。

これらの問題点を改善して、関係者が一丸となって食品のリスクに対応していくために必要なリスクコミュニケーションでは、まず、行政等が政策形成過程も含めた情報を公開・提供して透明性を確保することが必要である。次に、食品のリスクと利便性（ベネフィット）について、わかりやすく説明を行いながら相互に意見交換を実施していく必要がある。このような過程を経ることで、それぞれの関係者が各自の役割や責務を果たしつつお互いの立場も理解して共通認識の醸成が図られ、信頼関係を築いていくこともできる。

このため、行政は積極的に意見交換会等を開催するほか、パブリックコメント^{**}の実施等消費者や生産者等との日常的な対話の場の提供に努めることが必要である。また、消費者や生産者も、リスクコミュニケーションに参画していくことが重要である。そこで、農林水産省では、ホームページ^{**}に我が国の食料等に関する各種情報を掲載し、国民の積極的な活用を期待するとともに、消費者等の食品安全行政への参画に資するものとして「リスクコミュニケーション・センター」を創設することとしている。

【コラム：米国における食品のリコール制度】

食品の安全性を確保するうえで食品製造業者は一義的な責任を有しており、適切な管理によって安全な食品を消費者に供給していかなければなりません。しかし、消費者の健康保護を図るためには、可能な限り多くの安全確保のための仕組みが必要で、その一つとして該当食品の回収（リコール）があり、米国では、行

*1 食育については、本章第2節（3）（P. 43）を参照。

*2 行政が政策、制度の立案等を行う際に、政策等の趣旨、原案等を公表して公衆からの意見を求め、これを考慮しながら最終的な決定を行うといった手続き。

*3 農林水産省のホームページ：<http://www.maff.go.jp>

政、消費者、事業者等がそれぞれの役割を分担した食品のリコール制度が確立されています。

米国食品医薬品局（FDA^{*1}）は、ホームページに窓口を設けて欠陥製品についての情報や質問等を収集しており、また、情報提供を行っています。欠陥製品の情報を入手した場合、全米のFDA現地事務所が該当製品について調査を行い、結果をFDA本部に報告します。そこでリスク評価委員会が製品のリスクの状況に応じて3段階からなるランク付けを行い、最終的にはFDAが事業者と協議等のうえ結果を公表します。つまり、行政では日常的な監視、消費者等への情報提供、事業者への指導等が実施され、消費者においては現場からの情報提供等主体的な役割が果たされます。また、事業者では、公表結果等を踏まえた自主的な判断が行われることとなっており、抗弁する機会も設けられています。

情報公開のもとで行われているこの制度では、回収すべき製品や社会的な要請が事前に明らかになることにより、事業者にとっては、不必要な回収を避けることができるという利点もあります。このFDAのリコール制度はリスクコミュニケーションの考え方を上手に取り入れた一例といえるでしょう。

（十分なリスクコミュニケーションを行い個別危害へ対応していく必要がある）

前述のように、食品の安全性を取り巻く諸問題については関係者が連携して対応していく必要がある。行政においては、BSEの発生の確認時における情報公開の不徹底等の指摘を重く受け止め、同じ過ちを繰り返さないことが必要である。

農林水産省では、食品のカドミウム、麦類のかび毒、魚介類のダイオキシンについて、それぞれ対策チームを設置して特定の危害ごとに情報提供、意見交換等を実践しながらリスクコミュニケーションの推進活動を開始している。食品の安全性を脅かす個別の危害については、それぞれの関係者と合意形成を図りつつ適切に対処していくことが重要である。

・輸入野菜の残留農薬

13年12月に中国の国家品質検査局が自国産野菜について調査を行った結果、47.5%からメタミドホス^{*2}等中国政府の安全基準を超える残留農薬が検出されたことが判明した。我が国においては、近年、中国からの野菜の輸入が増加していたこともあり、残留農薬が食品衛生法の基準値を超える生鮮野菜の流入を防止する目的で、届出ごとに100%のモニタリング検査^{*3}を実施するなど監視体制を強化してきた。

また、加工食品である冷凍野菜については、残留農薬検査が実施されていなかったが、14年3月より厚生労働省が検査を開始したところ、中国産冷凍ほうれんそうから未加工品の基準値を超えるクロルピリホス等残留農薬が継続して検出された。このことから、政府は輸入者に対して冷凍ほうれんそうの輸入自粛の指導等を行い、さらに、同年9月、検査を要せずに特定の国・地域からの食品の輸入等を禁止できるよう食品衛生法の改正が行われたが、中国側が残留農薬対策を提案したことから、輸入禁止措置の発動は見送られている（図I-2）。

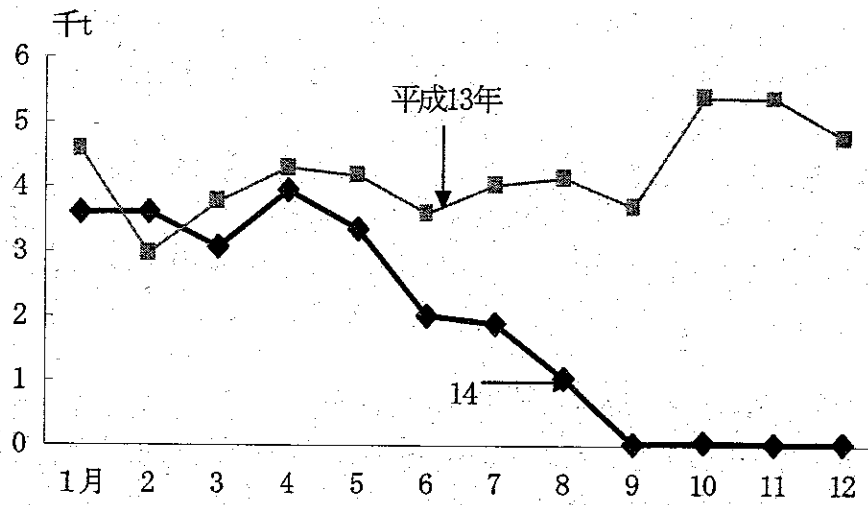
国民の輸入野菜の残留農薬問題に対する不安が高まるなか、農林水産省においては、独立行政法人農林水産消費技術センターが国内に流通している生鮮・加工の輸入野菜について残留農薬検査を行っており、14年度中には合計約600検体の検査を実施することとしている。今後も関係府省連携のもと、輸入野菜の安全確保に向けて監視を継続していくことが重要である。

*1 FDA：Food and Drug Administration（ホームページ：<http://www.fda.gov>）

*2 後述のクロルピリホスとともに有機リン系殺虫剤である。

*3 食品衛生法不適格の蓋然性が低い食品等について、品目ごとの年間輸入量及び過去の不適格実績を勘案した年間計画に基づき、厚生労働省検疫所において実施される検査。

図 I - 2 中国からの冷凍ほうれんそう等の輸入量の推移



資料：財務省「貿易統計」

注：「冷凍ほうれんそう等」とは、冷凍したほうれんそう、つるな及びやまほうれんそう（調理していないもの及び蒸気又は水煮による調理をしたもの）である。

・食品中のカドミウム

カドミウムは、一定量以上を長期にわたって摂取すると腎臓障害を引き起こすなどの毒性があると指摘されている重金属であり、日常摂取する多くの食品にごく微量ではあるが含まれている。このカドミウムの食品中の含有量について、我が国では米についてのみ食品衛生法で基準値が設けられており、玄米中のカドミウム含有量が1.0ppm^{*1}以上のものは販売等が禁じられている。

一方、国際的な食品規格の策定機関であるコーデックス委員会^{*2}では、食品添加物・汚染物質部会（CCFAC^{*3}）において食品中のカドミウムの基準値に関する検討が行われており、今後、我が国が行った疫学調査及び農産物等に含まれるカドミウムの実態調査結果を15年6月のFAO/WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA^{*4}）で評価し、その結果を踏まえた審議が行われることとなっている。

我が国としては、カドミウムの国際的な基準値審議に積極的に参画し、また、国内の薬事・食品衛生審議会において米に含まれるカドミウムの規格基準の改正の可否についての審議を進めつつ、あわせて、農作物中のカドミウム濃度を引き下げるための技術を開発・普及していくなど関係府省が連携して食品のカドミウムの低減化等を適切に行っていくことが重要である。

・麦類のかび毒

麦類のかび毒の一種であるデオキシニバレノール（DON）は、フザリウムというかびが作る天然毒素である。JECFAの安全性評価では、DONを高濃度を含む食品を摂取すると、吐き気、腹痛、めまい等の症状を伴う中毒症を引き起こすと報告されているが、発がん性は認められていない。

厚生労働省では、14年5月、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格・毒性合同部会を開催し、その結論を踏まえ、小麦のDONについて行政の指導指針として暫定的な基準値（1.1ppm）を設けている。

農林水産省としても、厚生労働省と連携しつつ、DON濃度の低減や基準値を上回る濃度の小麦の市場流通の防止等の対策を行うなど、安全な小麦の供給を図っていくことが重要である。

・魚介類のダイオキシン類

ダイオキシン類^{*5}は、炭素・酸素・水素・塩素が熱せられるような過程で自然にできてしまう化学物質であり、大気、土壌、河川、湖沼や海洋等環境中に広く存在するが、その量は非常にわずかである。ダイオキシン類は、これまでに、動物実験等により発がん性（プロモーション作用^{*6}）等が認められているが、事故等による高濃度の曝露によらない通常の日常生活では人の健康への影響は生じない。安全性評価では耐容一日摂取量（TDI：4pg-TEQ/kg/day）^{*7}が基準となっている。

日常生活での摂取については、食事や呼吸により、平均して体重1kg当たり1.68pg-TEQ（推定）のダイオキシン類が人の体内に取り込まれている。食事のうち約4分の3が魚介類からの摂取となっ

*1 ppm：part per millionの略。100万分の1を示す単位。

*2 巻末「用語の解説」を参照。

*3 CCFAC：Codex Committee on Food Additives and Contaminants

*4 JECFA：Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives

*5 巻末「用語の解説」を参照。

*6 ダイオキシン類自体が直接遺伝子に作用して発がんを招くものではなく、他の物質の発がん作用を促進する作用。

*7 巻末「用語の解説」を参照。

ているが、かたよりのないバランスの取れた食事を心がければT D Iを十分下回るため、良質なたんぱく質や多種のビタミン類等を多く含む魚介類は、健康な食生活を送るうえでむしろ有用な食品であることを前提として考慮する必要がある。

ダイオキシン類の問題については政府全体で削減に向けた取組みが着実に進展しているなか、国民一人ひとりもごみの減量化等ダイオキシン類の発生抑制に取り組むことが重要である。

・アクリルアミド

14年4月、スウェーデン政府は、炭水化物を多く含む食材を高温で加熱して製造した食品に、アクリルアミドという化学物質が生成されると発表した。アクリルアミドは塗料や接着剤等の原料として用いられている物質であり、長期的もしくは反復して摂取すると発がん性^{*1}があるとの指摘もある。

このため、厚生労働省等は加工食品中のアクリルアミドに関する健康への影響を検討するため、必要なデータを収集しており、また、農林水産省においても、食品加工過程でのアクリルアミド生成機構や低減技術に関する研究を実施することとしている。

食品に含まれるアクリルアミドを摂取した際の影響については、まだ解明されていないが、家庭での対応策としては、炭水化物の多い食品を焼いたり揚げたりする場合は、長時間、高温での加熱を避け、偏食を控えたバランスのとれた食事をするのが重要である。

【コラム：数値情報をわかりやすく伝えるために・・・】

ある大きな数量について、「東京ドーム〇杯分」や「富士山の〇倍の高さ」という形で表現されることを耳にすることがあります。例えば、2001年における世界のビールの消費量（約1億4000万kl）は、東京ドームをジョッキに見立てると112杯になると言われています。このように非日常的な大きな数量やきわめて微量な数量、あるいはふだん耳にすることの少ない単位については、身近にある物差しで測ることより、その大きさや量の理解が容易になります。

本報告でも、ppm（ピーピーエム）という単位が使われていますが、このppmという単位は、量の単位ではなく、%（パーセント）と同様に割合を示す単位で、100万分の1を表します。さらにもっと小さな割合を表すときにはppb（ピーピービー、10億分の1）やppt（ピーピーティー、1兆分の1）が使われます。これらの単位は、残留農薬や化学物質の濃度を表すときにもよく用いられていますが、これは、有害物質の中には、ごく微量であっても環境や健康に影響を与えるものが多く存在しているためです。しかし、これらは非常に低い割合を示していることから、やはり実感しにくいと思われます。そこで、次のように身近なものにおき換えてそのおよその割合を表現してみると、より実感をもってイメージすることができるとも知れません。

	1 ppm (100万分の1)	1 ppb (10億分の1)	1 ppt (1兆分の1)
	[絵]	[絵]	[絵]

*1 アクリルアミドは、国際がん研究機関による発がん性分類において、2 A（人に対しておそらく発がん性がある）に分類されているが、人における発がんについては、現時点で確認されていない。

濃度	(観賞用水槽に対する目薬 1 滴)	(子供用プールに対する目 薬 1 滴)	(石油備蓄タンク半分に対 する目薬 1 滴)
面積	[絵] (球場の内野グラウンドに 対する切手 1 枚)	[絵] (皇居外苑に対する切手 1 枚)	[絵] (佐渡島に対する切手 1 枚)
重さ	[絵] (小型乗用車に対する 1 円 玉 1 枚)	[絵] (ジャンボジェット機 3 機 に対する 1 円玉 1 枚)	[絵] (石油を満載した大型タン カー 3 艘に対する 1 円玉 1 枚)

注：目薬一滴…約0.05ml、観賞用水槽…50l、子ども用プール…50m³、石油備蓄タンク…約11万m³ (志布志石油基地)、切手…約10cm² (3.6×2.8cmの場合)、球場の内野グラウンド…1,000m²、皇居外苑…115ha、佐渡島…約9万ha、1円玉…1g、小型乗用車…約1t、ジャンボジェット機3機…約1,000t、石油を満載した大型タンカー3艘…約100万t。

リスクコミュニケーションでは、情報を伝達する側が、正確な情報を伝えることはもちろんですが、これらの情報をよりわかりやすく説明していくことも非常に重要なことです。上記は一つの例示に過ぎませんが、特に数値情報においては、その数値とともにこれを身近なもので表現することによって、情報の受け手の理解が一層進み、コミュニケーションがさらに図られることが期待されます。

(トレーサビリティ・システムの導入に向けた取組み)

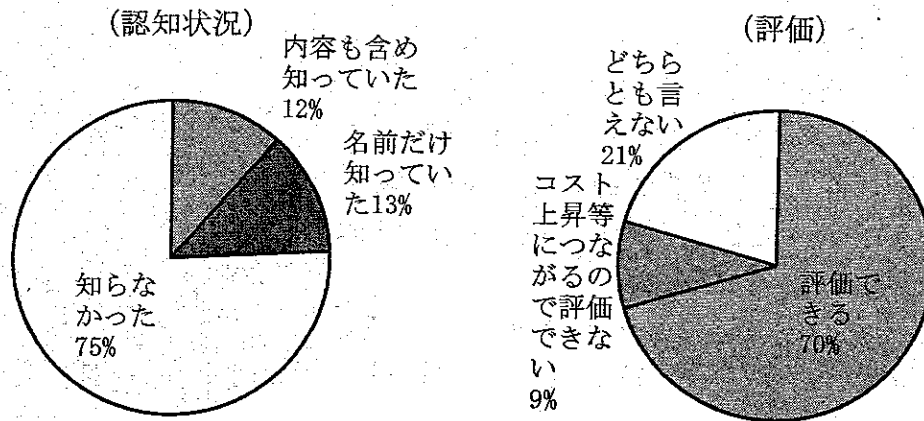
近年、食品の大量生産・広域流通等が進展するなかで、食品事故等が発生した際の原因の究明に資することや対象食品の回収を容易にするという観点、また、消費者の食品に対する信頼が揺らぐなかで、食品がどのように生産・流通してきたかという食品の履歴を明白にし、消費者の安心を確保するという観点から、食品の履歴情報を遡及して確認することができるトレーサビリティ・システム^{*1}の導入が重要である。一方、消費者のトレーサビリティ・システムについての認知度は低く、今後、普及活動を行っていく必要がある (図 I-3)。

同システムでは、農産物の生産や食品の製造工程等における情報を記録・保管することが基本であり、農業者や食品製造業者等の日々の記帳やデータ入力が必要な作業となる。また、生産から販売までの関係組織等の間で情報の受け渡しを確実にできるよう、関係者が連携してシステムの整備を図ることが必要である。

また、牛肉の生産・流通に関する情報については、BSEの発生等を踏まえ、我が国で飼養される牛すべてを個体識別番号により情報管理し、牛の生産から牛肉の流通・消費の各段階で個体識別番号等により個体情報が記録・伝達されるための制度を構築するための法律案が15年の通常国会に提出されている (図 I-4)。

*1 巻末 [用語の解説] を参照。

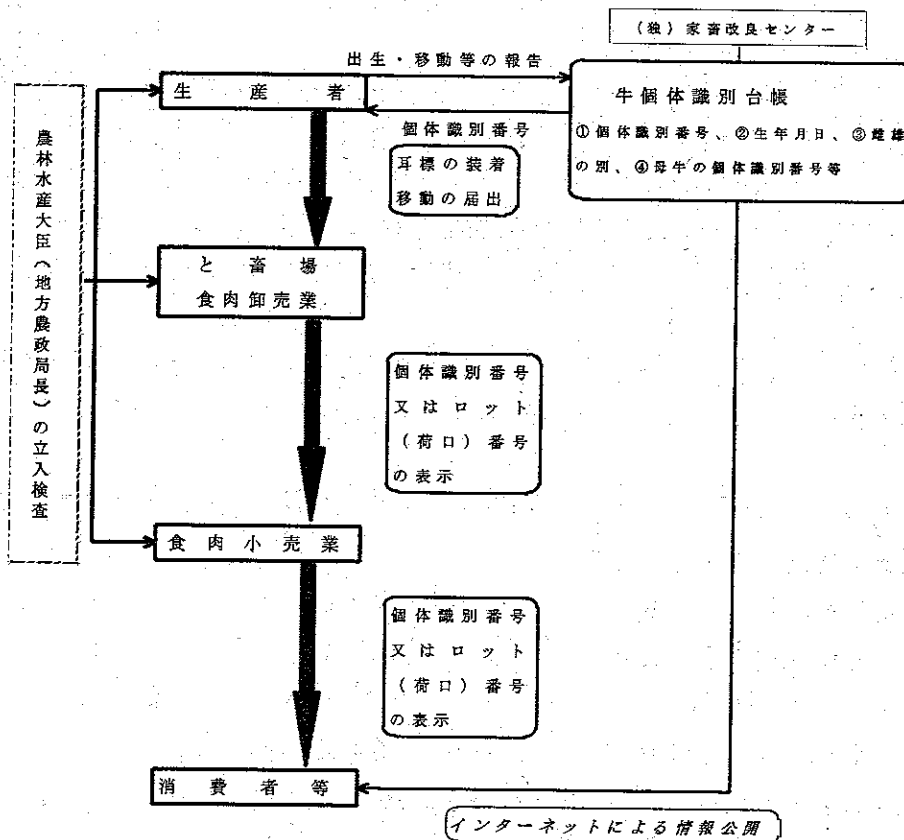
図 I-3 消費者のトレーサビリティ・システムについての認知状況と評価



資料：(財)食品産業センター「平成13年度トレーサビリティ・システムに関する意向調査」(14年3月調査)

- 注：1) インターネットを通じて行った調査であり、全国の10代から70代までの男女サンプルを対象とし、512サンプルを回収した(有効回収率73.1%)。
2) この調査では、前段でトレーサビリティ・システムについての説明を行った。

図 I-4 牛肉のトレーサビリティのイメージ



資料：農林水産省作成

注：(独)家畜改良センターがすべての牛の情報を記録・管理する。

このようにして実施されるトレーサビリティ・システムは、人の健康を維持する食品についての様々な情報を必要とときに入手できるシステムであり、消費者の安心を確保し得るものであるためにも情報は正確であることが絶対の条件である。このためには、第三者機関等による保証が有効であり、農林水産省では15年度からの導入を目途に牛肉についての生産行程履歴のJAS規格の検討が進められており、他の品目についても順次検討していくこととしている。

食品産業や農協等生産者団体などにおいては、まず、自らの取組みとして責任をもって消費者に対して適正な情報提供を行い、消費者の信頼の確保に努めることが重要である。また、消費者においては、生産者等によるこうした安全と安心を確保するための取組みについて評価し、食品を適正に選択していくことが望まれる。

こうした取組みは、国のほかに地方公共団体、民間企業等においても進められてきており、これら取組みを通じて消費者と生産者の結び付きがさらに強まり、「食」と「農」の距離が縮小されることが期待される。

<事例：ほ場から各家庭への情報発信>

北海道こしみずちょう小清水町のA産直センターは、主にばれいしょやたまねぎを生産する農家23戸が平成10年に設立した農事組合法人である。各農家は、およそ15年前から減農薬、有機栽培等に取り組んでおり、トレーサビリティに関しても、同じ頃に導入を検討したものの、当時は消費者の関心も低く断念した経緯がある。しかし、最近の消費者の食品の安全性に対する関心の高まりや、インターネット等情報通信技術の発展により機が熟したとの判断から、14年7月、出荷しているすべての農産物を対象として、トレーサビリティによる情報提供システム「畑のとれさぶろう」の導入を決定した。

システム導入に当たっては、従来からA産直センターが独自に定めた栽培管理基準を確認するための農家における記帳作業が定着しており、また、農家のパソコン等の取扱いについても特に問題はなく実施された。農家からの情報の入力、カメラ付き携帯電話を使って写真やデータをほ場から入力・送信でき、詳細情報についてはパソコンで入力が行われている。消費者は商品に記入された12桁コードから生産者のプロフィールや顔、作業の状況写真、使用した農薬や肥料、集出荷情報を確認でき、また、ホームページから直接生産者にメール送信が可能となっている。

同システムは、15年2月まで運用試験を行い3月から本格稼働されており、今後、この取組みを通じ、A産直センターと消費者との食品の安全・安心の共有化が図られるものとして期待される。

(3) 無登録農薬問題への対応

(無登録農薬の流通・使用が確認された)

我が国では、農薬取締法によって農薬についての登録制度を設け、無登録農薬の販売を禁止することによって、こうした農薬が流通・使用されないよう措置してきた。

しかしながら、14年7月及び8月、ダイホルタン、プリクトラン^{*1}等農薬取締法に基づく登録のなされていない農薬を販売していた業者が逮捕され、この情報をもとに農林水産省は都道府県に対し、無登録農薬の流通等に関する情報収集、立入検査の実施を指導した。こうした結果、全国44都道府県において業者による無登録農薬の販売(約270営業所)、また、約4千戸の農家の購入が判明した。

販売については、本来、農薬の適正な使用を指導しなければならない農協までもが関与した例があり、また、無登録であることを知りながら使用した農家がみられたことなどから、この問題は農産物

^{*1} ダイホルタン、プリクトランは、それぞれ果樹、野菜等の殺菌剤、果樹等のダニ用殺虫剤である。

の生産段階における安全性確保のあり方について波紋を投ずることとなった。さらに、関係した産地では、農産物の安全と安心の確保のため、残留分析や作物の出荷自粛等が行われた。

(農薬取締法が改正され、使用者に対する罰則が設けられるなど規制が強化された)

こうした事態を招いた原因の一つとして、無登録農薬の輸入や使用を禁止していない農薬取締法の不備が指摘され、このような事件の再発を防止し、「食」の安全の確保を図る観点から、14年12月、農薬取締法の改正が緊急に行われた。改正農薬取締法では、無登録農薬の製造、輸入及び使用について新たに禁止規定を設けるとともに、罰則についても強化している(図I-5)。

また、15年の通常国会においては、食品安全基本法の制定とも関連した法案である「食品の安全性の確保のための農林水産省関係法律の整備のための法律案」の一環として、再度、農薬取締法の改正を盛り込んでおり、無登録農薬の回収命令の創設、食品衛生法の残留農薬基準との整合性の確保等の措置を行うこととしている。

今後、行政においては、無登録農薬が出回らないように国と地方等行政組織の情報交換を密にするほか、農薬について正確な情報を生産者や消費者に提供し、農薬使用者が適正な農薬使用を行うよう指導していくことが重要である。また、生産者においては、消費者に対して安全な農産物を供給していく責務があり、農薬の適正使用に努める必要がある。

(4) 食品表示等の信頼性の回復

(食品の表示に対する消費者の信用度が低下している)

14年1月以降、国民の食品に対する安心を奪う出来事として食肉の原産地偽装^{*1}等食品の不正表示事件が全国各地で多数報告されている(表I-1)。内閣府が14年5月に消費者を対象にして行った調査によると「1年前と比べて表示されていることが信用できなくなった」と答えた者が約8割となっており、国民の食品表示に対する信頼性が大きく損なわれる事態を招いている(図I-6)。

現代において、流通経路の複雑化、加工食品等の品質の多様化等により、食品の産地や素材、成分について、消費者が購入時に実物を見ただけで理解することは困難であり、表示が食品についての情報を知る重要な手段となっている。

こうした状況のなかで、食品の表示制度は、飲食に起因する衛生上の危害の発生の防止を目的とする食品衛生法^{*2}、食品の品質について消費者の選択に資することを目的とする「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」(JAS法)、公正な競争の確保により消費者の利益の保護を目的とする「不当景品類及び不当表示防止法」等複数の法律に規定されている。事業者等は、これら制度の意義を十分に認識して食品の表示を実施していく必要がある。

(JAS法の改正により、食品表示制度の強化・改善が図られた)

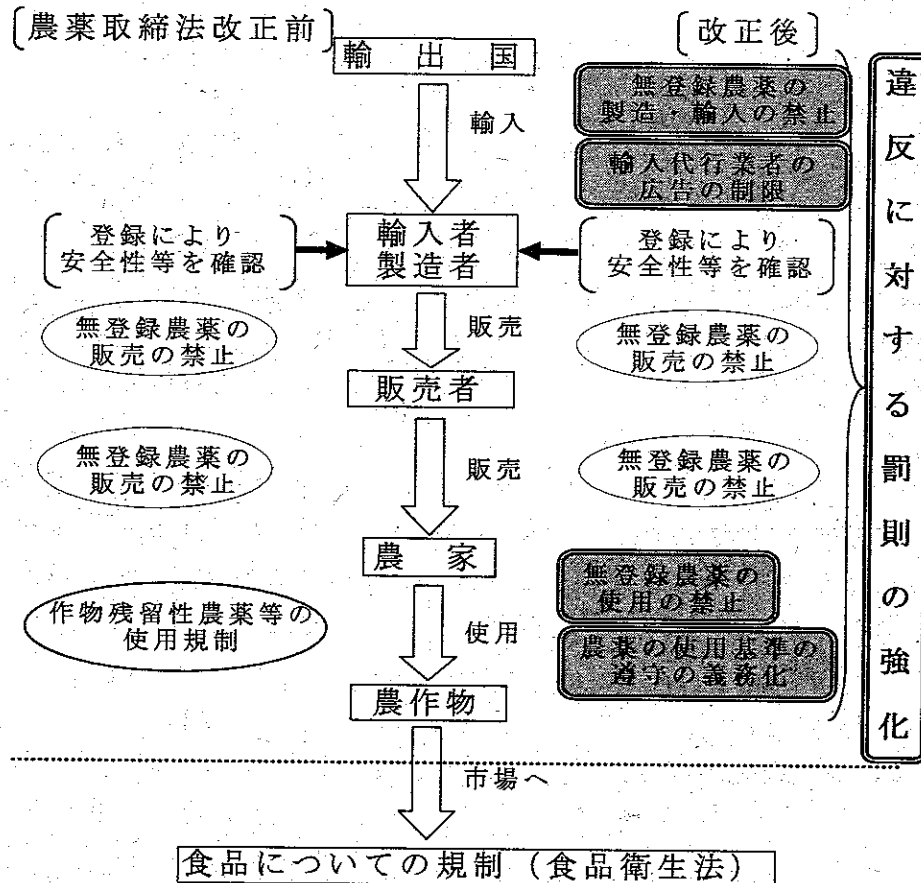
食品の不正表示事件の多発を踏まえ、消費者への情報提供及び法律の実効性確保の観点から、14年6月にJAS法の改正が行われた。

その内容は、違反業者名等の公表に当たって、従来は法に基づく指示に従わない場合についてのみ公表することができたが、改正後は消費者への情報提供の観点から迅速な公表が可能となった。また、

*1 BSE関連対策における「牛肉在庫保管・処分事業」にかかる偽装事件や食肉の表示違反事件については、農林水産大臣の私的諮問機関として、「食肉流通問題調査検討委員会」を設置して、食肉流通の今後のあり方等について検討が行われている。

*2 食品衛生法については、目的規定等改正案を15年通常国会に提出することとしている。

図 I - 5 農薬にかかる規制の見直し概要



※ が改正された事項

資料：農林水産省作成

注：1) 第155回国会における農薬取締法の改正概要である。(14年12月)
2) 図中の「輸入者」、「製造者」、「販売者」は、それぞれ改正前の農薬取締法においては、「輸入業者」、「製造業者」、「販売業者」であった。

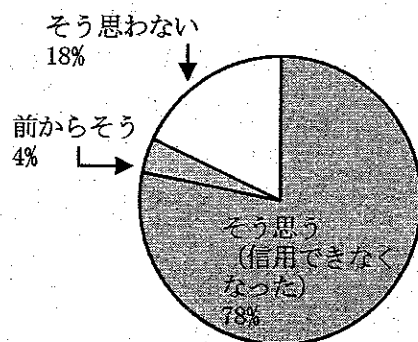
表 I - 1 不正表示等による公表の概要

主な品目	主な違反内容	公表数
食肉	原産地の偽り	12
	名称・原産地の偽り	1
	原産地無表示	1
米穀	産地・品種・産年の不正表示	1
	他品種の混入	2
レトルト食品	原料の原産地の偽り	1
そうめん	製めん地表示の欠落	4
食肉加工品	原材料の未表示等	3
	原料の原産地の偽り	7
しょうゆ	「特選」表示の偽り	1
水産物加工品	原料の原産地の偽り	3
	原材料表示の欠落等	1
茶製品	原料の原産地の偽り	1
調理冷凍食品	原料の原産地の偽り	1
合 計		39

資料：農林水産省調べ

注：15年2月28日時点のものである。

図 I - 6 1年前と比べた食品表示の信頼性の低下

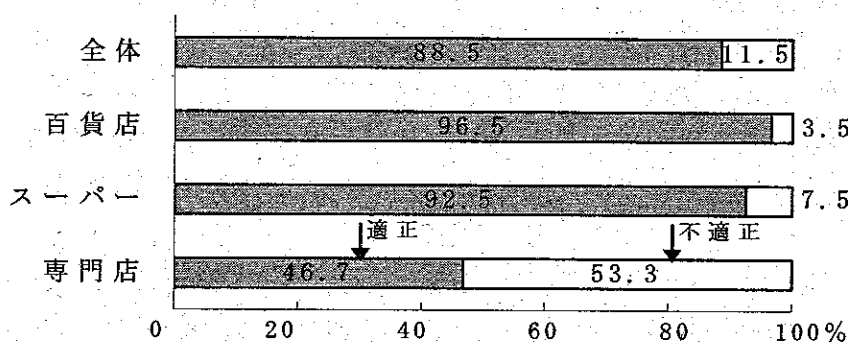


資料：内閣府「食品表示に関する消費者の意識調査」（14年5月調査）

注：1) 全国の生協組合員等に対してインターネットを通して行った調査である。

2) 「1年前と比べて表示されていることが信用できなくなった」という問いに対する回答である。

図 I - 7 生鮮食品の名称及び原産地の表示の実施状況



資料：総務省「食品表示に関する行政評価・監視結果報告書」（15年1月）

注：百貨店16,787点、スーパー66,423点、専門店9,647点の生鮮食品についての調査結果である。

表 I - 2 食品表示110番の問い合わせ実績

(単位：件)

品 目		問い合わせ件数
生鮮食品		2,005
うち	食肉	951
	青果物	496
	水産物	427
加工食品		2,314
うち食肉加工品		172
米麦		555
うち	精米	486
	その他	732
合 計		5,606

資料：農林水産省作成

注：食品表示110番の開設（14年2月15日）から15年2月28日までの問い合わせ実績である。

指示を遵守すべき旨の命令に違反した場合の罰則については、従来は個人・法人とも50万円以下の罰金が科せられるのみであったが、改正により個人では1年以下の懲役または100万円以下の罰金、法人の場合は1億円以下の罰金が科せられることとなり、罰則が大幅に強化された。

改正前の同法については、品質表示基準に違反しても法に基づく指示に従ってさえいれば業者名等は公表されなかった。このため、消費者が不正表示の事実を知り得ないまま当該食品を選択・購入する事態を生じさせるおそれがあり、消費者の選択に資するために表示の適正化を図る仕組みが、消費者に不利益を及ぼしかねないものとなっていた。

さらに、改正前の同法では、違反業者は法に基づく指示に従うことで罰則も公表も免れることができたため、経済的にも社会的にもほとんど打撃を受けることはなかったという点、加えて、罰則についても最終的な担保措置としては不十分なものであったため、法の実効性確保の点でも問題があった。

こうした点を踏まえ、今回の法改正を行ったが、行政においては、今後、消費者の視点を第一とした表示制度の構築に努めるとともに、不正な食品表示を抑止するため、JAS法の的確な運用・監視体制の強化等に努めていくことが重要である。

〔コラム：食品表示の信頼確保に貢献する科学の目〕

食品は外観だけでは品種や産地の違いを判別することが難しいものですが、食品表示の内容を科学的に証明できれば、不正表示に対する強力な抑止力になると考えられます。

独立行政法人食品総合研究所では、消費者の人気の高い米品種「コシヒカリ」と「ひとめぼれ」や「あきたこまち」等ほかの主要60品種とを一粒の米からでも区別できるキットを開発し、試薬メーカーを通じて商品化しています。このキットを使えば、DNA判別によってその米がコシヒカリかどうかを容易に判別することが可能です。

さらに、輸入食品を国産と偽る事件が相次ぐなか、同一品種の産地偽装に対応できる技術として、同研究所では一部の長ネギについて国産か中国産かを判別することに成功しました。長ネギは、中国からのいわゆる開発輸入により国内で栽培されているものと同じ品種の輸入が近年増加しており、産地判別技術の開発が求められています。この方法は、長ネギの成分分析の結果から国産か中国産かを判別するもので、植物体に含まれる微量元素の組成が栽培された土壌のそれを反映する性質を利用しています。農作物の産地判別法の開発は海外でもまだ例は少なく、早期実用化が期待されています。このため、同研究所では、さらに多くの産地で栽培されたネギの成分データを蓄積し、判別の精度を高めながら、成分抽出処理の迅速化・簡便化を図っていくこととしています。

今後、このような品種・産地判別技術が、多くの品目に適応され、食品表示に対する信頼性の向上に貢献することが期待されます。

(写真)

(食品表示の適正化やわかりやすい食品表示の実現が必要である)

前述したJAS法の強化・改善に加えて、消費者が自らの判断で適切に商品を選択することが可能となるよう、さらなる食品表示の適正化が必要である。

総務省の調査によると、販売店における生鮮食品の原産地等表示の実施について、92,857点中10,708点(11.5%)が表示されていない状況にあり、店舗別にみると消費者にとって身近な存在の専門店で不適正割合が高くなっている(図I-7)。表示を行っていない理由については、「表示制度自体を知らない」、「制度の存在は知っているが内容を十分に承知していない」との回答があり、こうしたことから、15年1月に同省より農林水産省等に対して品質表示基準等について周知、指導を効果的に行うよう勧告が行われた。

一方、食品表示の適正化に向けて農林水産省や都道府県では、「食品表示110番」を開設し、不審な食品表示に関する情報や表示制度に関する質問等を受け付けており、14年2月から15年1月までに5千件を超える質問等が寄せられている(表I-2)。また、14年度から、消費者を「食品表示ウォッチャー」として委嘱し、日常の買い物等のなかで監視が実施されており、15年度では全国約2,500名体制に増員して、食品の表示状況を確認することとなっている。こうした取組みとともに、今後とも行政においては、表示制度の普及・啓発と表示状況の実態調査や店舗に対する指導を行っていく必要がある。

さらに、消費者等関係者からの意見を今後の食品の表示制度のあり方の検討に反映させることを目的に厚生労働省、農林水産省等が連携して開催した「食品の表示制度に関する懇談会」において中間取りまとめが行われている。中間取りまとめでは、複数の法律に規定されている表示制度について、全体として整合性があり、連携がとれたものとするとともに、消費者、事業者双方にとってわかりやすい表示ルールとすべきとの指摘がなされた。また、同懇談会での指摘を踏まえ、14年12月に「食品の表示に関する共同会議」(JAS法に関する調査会と食品衛生法に関する審議会の共同開催)が設置され、食品表示に関する基準全般についての調査審議が行われているほか、一元的な相談窓口の開設や共通パンフレットの作成等、対応可能なものから取組みが進められている。なお、JAS法等の表示に関する法律の一元化については、同懇談会において、解消すべき問題が多くあることから中長期的に検討を行っていくという方向で議論の一致をみたところである。

これらの議論を踏まえ、今後とも、厚生労働省等と連携し、わかりやすい食品表示の実現に向けて取り組んでいくことが重要である。

(「食」に携わるすべての者は法令を遵守することが必要である)

食料の生産、供給に携わるすべての者は、消費者に対して安全で良質な食料を安定的に供給していくという重要な社会的役割を担っている。しかしながら、偽装表示問題の頻発等に見られるように、実際に不正を行う事業者が多数存在し、消費者の食品に対する信頼を著しく損ねている状況にある。内閣府の調査^{*1}によると、「表示の偽装が発覚した事業者の生産・加工した食品を買い控えるようになった」と回答する消費者は半数近くに達しており、偽装表示を行った事業者は、自らの社会的信用を失墜させるとともに、経済的にも大きな打撃を受けている。

食品の安全性を確保するためには、行政による事業者への指導や監督、消費者自らの適切な食品の選択に資するための情報開示・情報提供等に加え、本来、個々の事業者が果たすべき法令の遵守(コ

*1 内閣府「平成14年度国民生活モニター調査(食品表示等に関する意識調査)」(14年5月調査。全国2,300名の国民生活モニターに対して行ったアンケート調査であり、回収率は97.8%。)

ンプライアンス)を徹底する必要がある。上記調査ではさらに、偽装表示が発覚した食品について、どの事業者の製品であるかにかかわらず買い控えるようになったと回答する消費者が1割以上おり、一企業の不正行為が業界全体に影響を及ぼす可能性も示されている。

こうした状況を回避するためにも、消費者重視を基本として、事業者がコンプライアンス意識を高めていくような業界全体による取組みが強く要請されている。このため、財団法人食品産業センター等では、「食品企業の行動規範および行動指針策定の手引き」を取りまとめているが、各企業においては、この手引き等を踏まえて行動規範等を策定し、経営陣や従業員が自覚と責任をもってこれを実践することが求められる。加えて、外部監査制度の導入や社外取締役の選任及び情報開示の徹底等により、経営の透明化を図っていくことが重要である。なお、企業のコンプライアンスにかかる取組みを補完する意味からも、現在、消費者政策の見直しの議論の一環として「公益通報者保護制度」の導入について検討が進められているところである。

これらを踏まえ、「食」に携わるすべての者が原点に立ち返り、不断の努力をもって消費者の信頼を回復し獲得していく必要がある。

第2節 食料消費をめぐる動き

(1) 最近の食料消費の動向

我が国の経済は、平成11年から4年連続で消費者物価が下落し、12年後半以降から景気後退局面に入り、さらに失業率、倒産件数も過去最高水準にあるなど厳しい状況にある。

今回の景気後退局面において、企業は人件費を抑制するため賃金と雇用の両面で厳しい調整を実施しており、その結果、完全失業率が高水準で推移するなど厳しい雇用情勢が続いている。一方、労働時間については、総労働時間が減少傾向で推移しているなかで、所定外労働時間は14年7月以降対前年同月比で増加に転じるなど^{*1}、一部にもち直しの動きもみられる(図I-8)。また、常用労働者の現金給与総額(名目)は、9年度をピークに特別給与、所定外給与を中心に減少し、最近では所定内給与も減少している。

本項では、デフレ経済のもと、このような現金収入の減少や労働時間の減少等が、家計、特に食料消費に与えている影響を中心にみることにする。

(5年連続減少した食料支出は14年度に入り増加に転じている)

食料品価格は11年度からマイナス基調に転じ、13年度は、肉類を除くすべての項目で前年度を下回っており、食料品全体としては1.4%の下落となった(表I-3)。

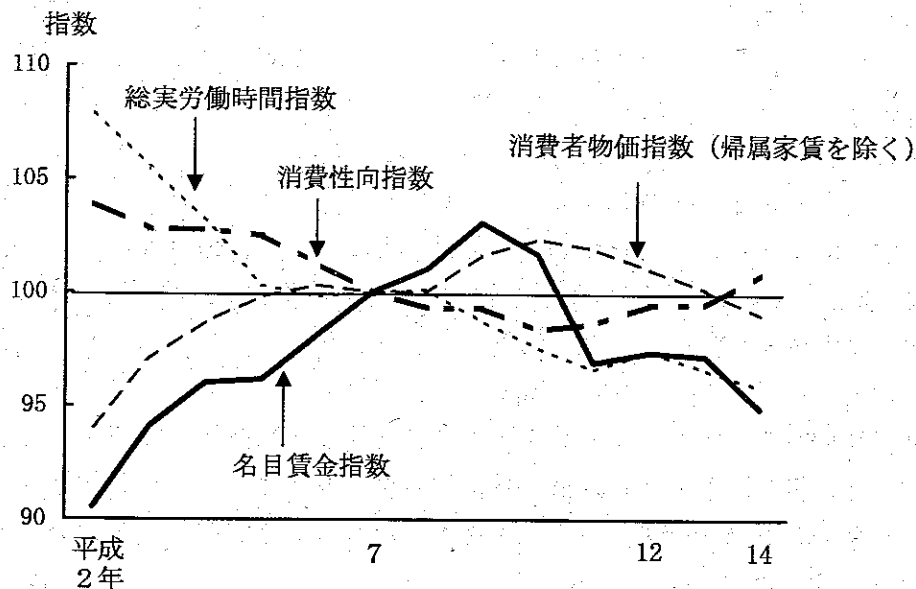
項目別にみると、おおむね天候に恵まれ生産量の増加の影響を受けた生鮮果物や生鮮野菜の下げ幅が大きくなっている。また、14年度に入ってから食料品全体は引き続き弱含みで推移している。

非農家世帯(単身世帯を除く)の1世帯当たり1か月間(年平均)の支出(名目)をみると、消費支出は5年をピークに減少し、9年にいったんは増加したものの、10年以降再び減少に転じている(図I-9)。

食料費は、住居・光熱・水道、交通・通信、教育等と並び基礎的な支出とみられているが、消費支出全体に占めるそれぞれの割合をみると、食料消費支出割合は低下傾向で推移しているのに対し、その他の基礎的な消費支出割合は増加傾向で推移しており、その差は年々拡大している。また、家計全

*1 厚生労働省「毎月勤労統計調査」

図 I - 8 労働時間と賃金等の推移 (平成7年=100)



資料：総務省「消費者物価指数」、「家計調査」、厚生労働省「毎月勤労統計調査」

注：消費者物価指数（帰属家賃を除く）は消費者物価指数を、消費性向指数は家計調査を、総実労働時間時指数及び名目賃金指数は毎月勤労統計調査を基に農林水産省で作成。

表 I - 3 食料品消費者価格指数の推移 (平成12年=100)

(単位：%)

	13年度 指 数	対前年度比					
		9	10	11	12	13	14(4~12月)
総 合	98.9	2.0	0.2	▲ 0.5	▲ 0.5	▲ 1.0	▲ 0.8
食料	98.7	2.2	1.1	▲ 1.2	▲ 1.3	▲ 1.4	▲ 0.1
穀 類	97.9	▲ 0.2	▲ 0.9	▲ 0.4	▲ 2.3	▲ 1.5	▲ 0.8
魚 介 類	98.8	2.3	0.7	▲ 0.5	▲ 1.8	▲ 1.1	0.3
肉 類	99.9	4.4	0.0	▲ 1.2	▲ 1.2	0.1	0.4
乳 卵 類	97.8	1.6	▲ 1.6	1.5	▲ 1.3	▲ 1.9	0.2
生 鮮 野 菜 類	97.7	6.5	10.2	▲ 13.7	▲ 3.4	▲ 5.7	4.3
生 鮮 果 物 類	96.0	▲ 8.7	8.5	▲ 4.9	▲ 1.2	▲ 6.3	▲ 0.3
油 脂 ・ 調 味 料	98.4	1.3	▲ 0.7	▲ 0.5	▲ 1.7	▲ 1.2	▲ 1.6
菓 子 類	97.9	2.0	0.5	1.2	0.0	▲ 2.0	▲ 1.9
調 理 食 品 類	98.8	3.0	0.0	▲ 0.3	▲ 0.8	▲ 0.9	▲ 0.4
飲 料 類	98.0	2.5	2.1	1.0	▲ 0.9	▲ 1.6	▲ 1.8
酒 類	99.1	1.0	▲ 0.5	▲ 0.2	▲ 0.6	▲ 0.8	▲ 0.9
外 食	99.4	3.1	0.2	0.2	▲ 1.2	▲ 0.4	0.3
加 工 食 品	98.7	2.2	0.2	0.2	▲ 0.6	▲ 1.1	▲ 1.1

資料：総務省「消費者物価指数」

注：1) 加工食品とは、財・サービス分類の「食料工業製品」であり、調理食品、酒類等を含んでいる。

2) 各年度の指数は、12年（1～12月）を100とした場合の各年度（4～3月）の指数である。

体の消費支出が減少するなかで、衣料、レジャー、家具・家事用品等選択性の高い支出の低下に続き、食料消費支出をも節約する傾向が強まっている。これを世帯人員の減少や物価動向の要因を排除した世帯員1人当たりの食料消費支出（実質）でみると、13年度は前年度比0.5%の減少となり、減少率はやや鈍化しているものの、9年度に減少に転じて以来5年連続の減少となっている（表I-4）。さらに、主食、副食、嗜好食品、外食別にみると、13年度は嗜好食品を除いてすべて減少しており、品目別にはBSEの影響により牛肉の減少率が高くなっている。

一方、14年4～12月期の食料消費は前年同期に比べ1.1%の増加となっており、主食、副食、嗜好食品、外食ともすべて増加している。内閣府「国民生活に関する世論調査」によれば、昨年に比べた生活の向上感は「向上している」、「同じようなもの」が前年の同調査に比べそれぞれ微増するなど、14年に入ってわずかながら消費者マインドの改善がみられるなかで、食料消費支出が増加したものと考えられ、今後の動向を注視していく必要がある。

このような食料消費動向のなかで、民間企業が首都圏及び京阪神地域の住民を対象に行った調査結果によると、13年と14年を比較した食事摂取構成割合は、朝食はほとんど変化していないが、昼食は外食利用が減少し家庭弁当などの内食や市販の弁当、調理食品などの中食が増加、夕食はわずかに家庭内食が増加するなどの変化がみられる（図I-10）。

最も変化の大きい昼食についてみると、厳しい経済情勢のなかで収入の減少や企業内にある社員用食堂の閉鎖といった影響等により、外食店、企業内の社員用食堂の利用者が減少し、中食や家庭弁当に移行している傾向にあり、特に、40代、50代の男性は、家計支出に占める教育費、住宅ローンといった基礎的支出の割合が高いためか、苦しい家計事情から家庭弁当に移行した者が多くなっていると推察される（図I-11）。

（2）我が国の食生活の現状

（我が国の食料消費は昭和40年代に著しく変化）

我が国の食料消費動向を長期的に振り返ってみると、高度経済成長以降、現在まで大きく変化してきていることがわかる。

昭和40年代は、所得向上を背景として特に食生活が大きく変化した時代である。肉類、牛乳、鶏卵といった畜産物や油脂類の消費量が大幅に増加する一方、米などの穀類やいも類の消費量が大幅に減少するなど、量的に大きく変化した（図I-12）。

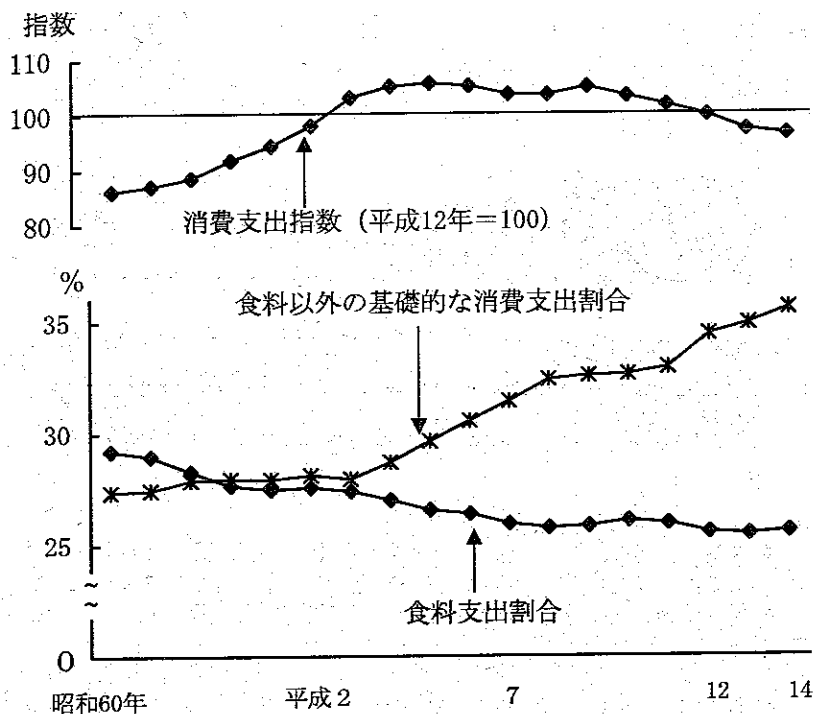
50年代は、40年代の傾向を継続しているが、その変化のスピードはわずかに緩やかになっている。また、水あめなどの糖化製品や菓子等の需要増に伴い、原料であるでんぷんやいも類の消費量がそれぞれ増加し、一方では低甘味志向等の影響もあり砂糖類が減少するなどの変化がみられた。さらに、量的な変化に加えて、食料費では菓子類、酒類、外食へ、食料費以外では衣服、レジャー等への支出が増加しており、消費者はより選択性の高い品目を求めるようになった。

60年代（60～平成6年）は引き続き経済成長が続くものの、牛肉、牛乳・乳製品以外の食料消費はほとんど変化しておらず、量的にはほぼ飽和状態となる一方、簡便化志向と手作り志向、経済性志向と高級化、個性化志向等一見相矛盾する動きと、健康・安全性志向の高まり等が同時並行的に進行するなど、量から質への変化と食料消費の多様化が進展した。

平成7年以降の食料消費は量的変化のスピードがさらに鈍化している。さらに、近年は、デフレ下における厳しい経済情勢のもとで、消費者はBSEの発生等を契機にして食料の安全性等への志向性を一層強めている。

このように、我が国の食料消費は、高度経済成長以降に所得の向上を背景として量的には大きく変

図 I - 9 非農家世帯の食料支出と食料以外の基礎的な消費支出割合の推移



資料：総務省「家計調査」、「消費者物価指数」を基に農林水産省で作成

注：1) 食料以外の基礎的な消費支出とは、住居・光熱・水道・保健医療、交通・通信、教育、放送受信料、損害保険料、保育諸費用のことである。

2) 食料支出割合及び食料以外の義務的な消費支出割合は、消費支出に全体に対する割合である。

表 I - 4 非農家世帯の食料消費支出(実質)の推移 (全国・全世帯、対前年同期比)

(単位：%)

	平成 7 年	8 度	9	10	11	12	13	14年 (4-12月)
食料	1.2	1.0	▲ 1.3	▲ 0.1	▲ 1.3	▲ 0.6	▲ 0.5	1.1
主食(穀類)	2.9	0.1	▲ 2.7	0.2	▲ 1.9	▲ 1.4	▲ 0.8	0.4
米	4.1	▲ 1.4	▲ 4.7	▲ 0.6	▲ 3.6	▲ 0.9	▲ 1.3	▲ 2.9
パン	▲ 0.2	2.7	▲ 0.7	1.6	0.2	▲ 2.7	▲ 1.3	3.8
めん類	▲ 1.0	0.3	▲ 0.6	▲ 0.6	▲ 0.7	▲ 1.6	0.6	2.6
副食	1.8	0.5	▲ 0.9	▲ 0.5	▲ 0.8	▲ 0.7	▲ 0.9	0.7
魚介類	2.2	▲ 3.2	▲ 2.6	▲ 2.3	▲ 3.7	▲ 1.9	▲ 0.3	▲ 1.8
肉類	1.5	▲ 3.1	▲ 0.9	▲ 1.8	▲ 1.3	▲ 1.4	▲ 7.8	3.0
牛肉	▲ 0.7	▲ 9.4	0.3	▲ 5.3	▲ 1.8	▲ 2.8	▲ 23.2	8.6
豚肉	1.3	4.0	▲ 2.9	▲ 0.0	▲ 0.9	▲ 1.2	5.9	2.3
鶏肉	2.5	4.1	▲ 3.1	▲ 3.0	▲ 1.6	▲ 1.8	3.9	▲ 0.3
乳卵類	▲ 0.8	4.0	0.4	1.7	▲ 1.3	▲ 2.8	▲ 1.5	3.9
野菜・海藻	2.2	3.1	▲ 3.5	▲ 1.6	0.4	▲ 0.6	▲ 0.2	0.1
油脂・調味料	1.4	4.9	▲ 0.2	2.8	▲ 0.4	0.8	▲ 0.6	3.2
調理食品	2.9	2.3	3.6	1.9	1.7	1.5	3.4	0.2
主食的調理食品	9.4	6.4	5.5	3.7	2.2	3.1	4.3	1.0
弁当類	5.3	8.9	7.0	4.2	1.8	2.2	4.8	2.8
他の調理食品	▲ 0.3	0.2	2.5	0.7	1.4	0.5	2.9	▲ 0.4
嗜好食品	▲ 2.1	1.2	▲ 1.5	0.5	▲ 1.2	▲ 0.2	2.0	1.4
果物	▲ 1.8	▲ 2.7	0.2	▲ 1.6	▲ 0.3	2.6	4.3	▲ 0.2
菓子類	▲ 2.8	0.5	▲ 0.3	▲ 0.6	▲ 2.8	▲ 1.4	3.0	1.6
飲料	▲ 0.9	4.2	▲ 1.0	1.7	3.7	▲ 0.4	2.0	3.0
酒類	▲ 2.3	3.0	▲ 5.1	3.1	▲ 3.7	▲ 0.4	▲ 1.7	1.0
外食	3.4	2.2	▲ 0.9	▲ 0.5	▲ 1.3	▲ 0.1	▲ 2.0	2.4

資料：総務省「家計調査」、「消費者物価指数」を基に農林水産省で作成