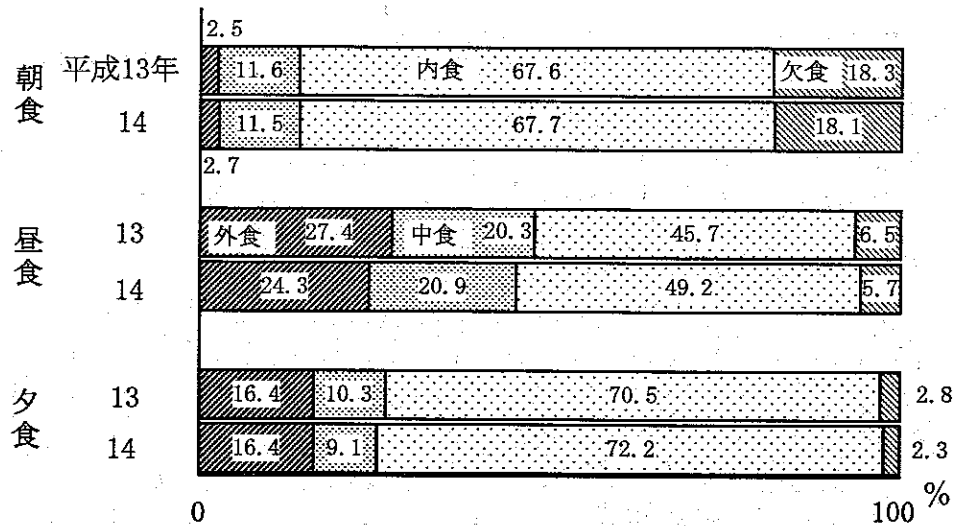


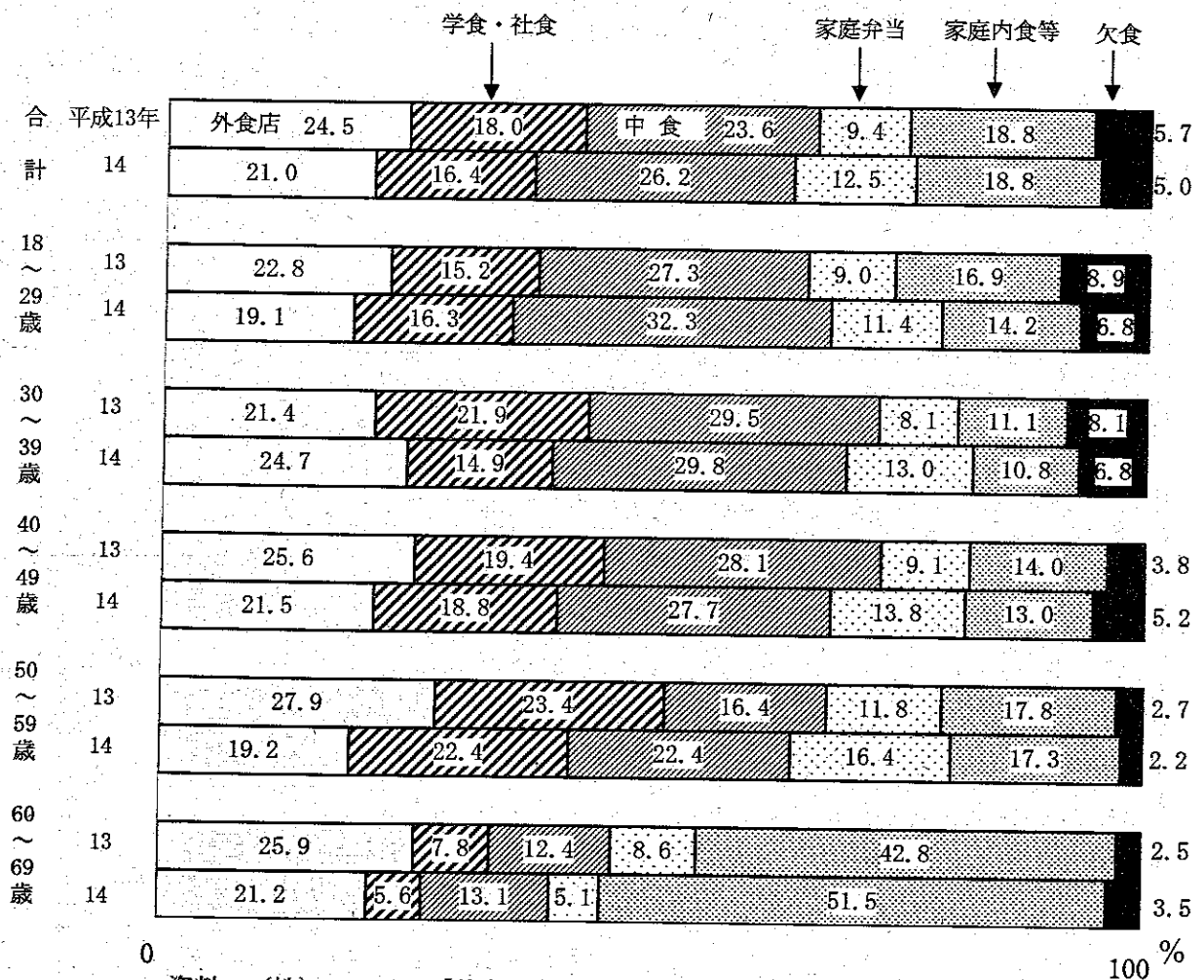
図 I - 10 朝・昼・夕食別の食事構成の変化（首都圏・京阪神）



資料：（株）ユーテル「外食・中食・内食調査」

- 注：1） 首都圏及び京阪神在住の18～69歳の男女を対象に、13年7～8月（3,000客体）と14年7～8月（2,000客体）に実施したものである。
 調査方法は、13年調査はWEB調査と訪問留置調査の併用、14年調査はWEB調査によるものである。
 2） 外食・中食・内食・欠食の比率は3日分（休日・平日）の食事による。
 3） 中食には、ファストフード店等からの持ち帰りにより家庭等で食してるものを含んでいる。

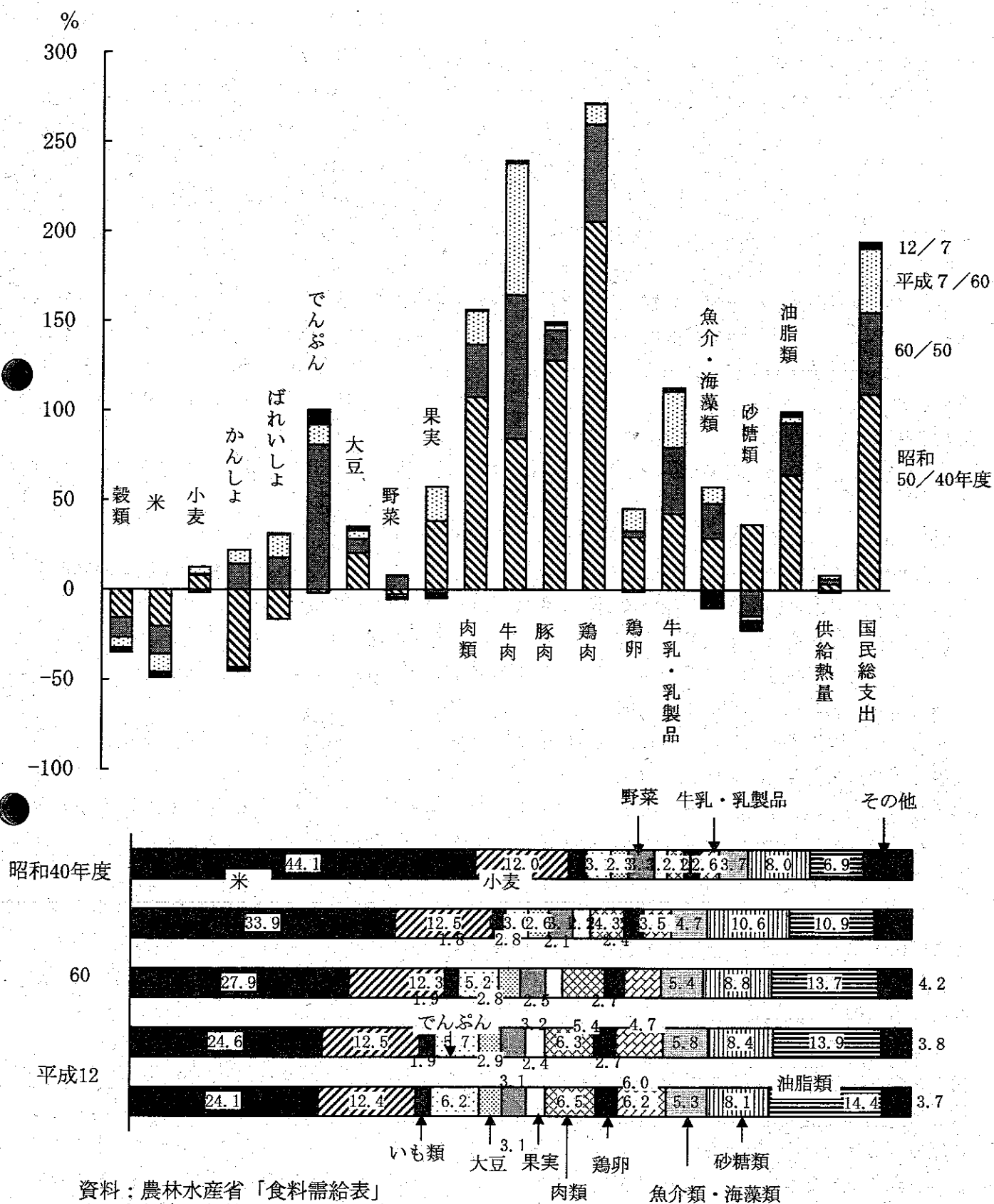
図 I - 11 平日昼食の年齢別食事形態（男性、首都圏・京阪神）



資料：（株）ユーテル「外食・中食・内食調査」

- 注：1） 図 I - 10の注1と同じ。
 2） 平日2日分の食事による構成比率である。
 3） 図 I - 10の注3と同じ。

図 I - 12 1人1日当たり供給熱量の増減率と品目別構成の変化



化したが、近年は、多様化志向、健康・安全性志向等、質的に大きな変化がみられる。

(長期的には「食」の外部化が進展している)

このように食料消費が大きく変化するなかで食生活についてみると、ライフスタイルの変化等に伴い、消費者ニーズも多様化し、それらに対応して食料品の消費・購入形態も変化している。

昭和40年には、食料消費支出に占める生鮮食品の割合は5割、加工食品が4割、調理食品と外食で1割であったものが、その後、女性の社会進出等に伴い、調理の簡便性等が求められた結果、家庭外での加工・調理への依存を高め、平成13年には生鮮食品の割合は3割まで低下している(図I-13)。また、世帯主の年齢別に調理食品と外食への支出割合をみると、昭和60年には世帯主が60歳以上で15.2%であったが、平成13年になると世帯主が60~69歳で23.0%、70歳以上で21.2%となっている*1ことなど、世代を超えて「食」の外部化が広がっている。

主な食品の消費量について、家庭内消費と加工・外食等消費別に昭和45年と平成13年を比べると、米については加工・外食等の消費は増加しているが、家庭内消費が大幅に減少していることから全体としては大幅に減少している(図I-14)。また、野菜については、家庭内消費及び加工・外食等消費とも減少している。その他の品目では、家庭内消費にほぼ変化のないなかで、肉類、ばれいしょ、油脂類等は加工・外食等消費の増加により、全体として増加している。

このように、「食」の外部化と畜産物や油脂類の消費量の増加には相関関係があると考えられる。

(栄養バランスの適正化のためにはバランスの良い食事が大切である)

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。

供給熱量の栄養素(P:たんぱく質、F:脂質、C:炭水化物)別の比率をみると、米の消費量の減少と畜産物や油脂類の消費量の増加等により、脂質の割合は昭和40年度の16.2%から平成13年度には28.8%まで上昇し、適正比率の水準を超えている(図I-15)。

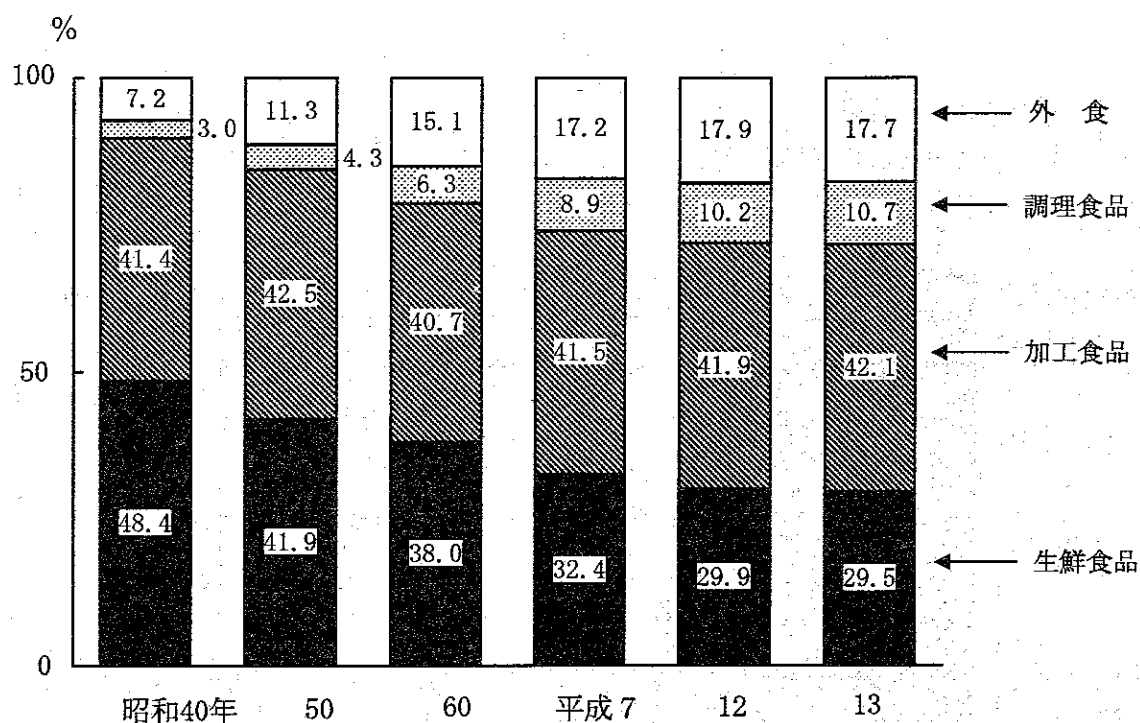
さらに、厚生労働省の平成13年国民栄養調査に基づき、栄養素摂取の充足率(平均所要量に対する摂取の割合)を計算してみると、エネルギー(熱量)及びビタミンA、ビタミンC等は平均で100を超えているものの、エネルギーについては年齢別には14歳未満及び20歳以上30歳未満で100を下回っている。また、カルシウムは男女別年齢別にみてもほとんどが100を下回っており、鉄については女性のすべての年齢で100を下回っている。

このように栄養バランスが崩れつつあるなかで、アンケート調査によると、健康に対して関心がある者の割合は約9割を占めているものの、自身の健康に自信のある者は4割、食生活が健康的であるとする者は5割にとどまっており、健康への関心は高いものの、健全な食生活が実行されていない傾向にある(図I-16)。

脂質の過剰摂取は生活習慣病の原因となり、カルシウムや鉄等の過不足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懸念があるなど、栄養バランスの崩れは健康を損なう大きな要因である。健康を維持するためには、必要な栄養素については多様な食品を適切に組み合わせて、食事全体からバランス良く摂取することが大切である。こうしたなかで、米を主食とし、魚介類や野菜等の多様な食品を主菜・副菜として組み合わされる和食はバランスのとれた健康食として見直されている。

*1 総務省「家計調査」

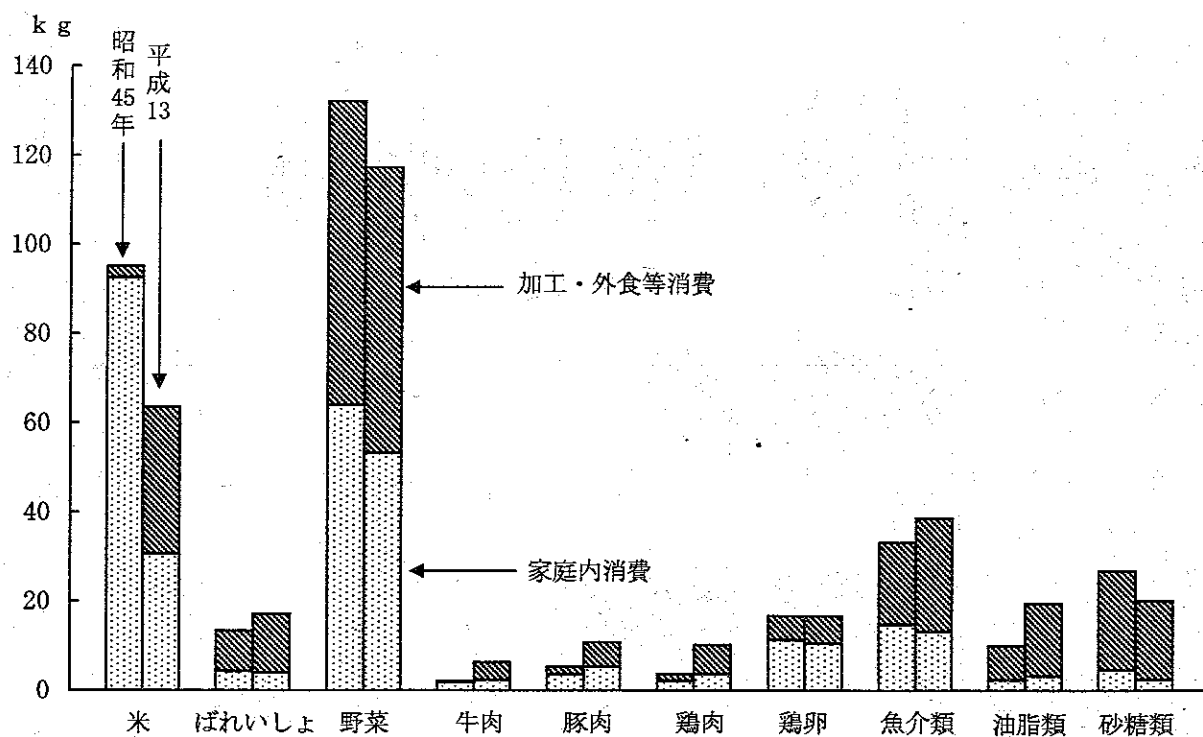
図 I - 13 食料消費の用途別支出構成



資料：総務省「家計調査」を基に農林水産省で作成

注：家計調査の「米類、生鮮魚介類、生鮮肉、卵、生鮮野菜、生鮮果物」は生鮮食品、「パン、めん類、他の穀類、塩干魚介、加工肉、牛乳・乳製品、乾物・海藻、他の野菜・海藻加工品、果物加工品、菓子類、飲料、酒類」は加工食品として分類した。

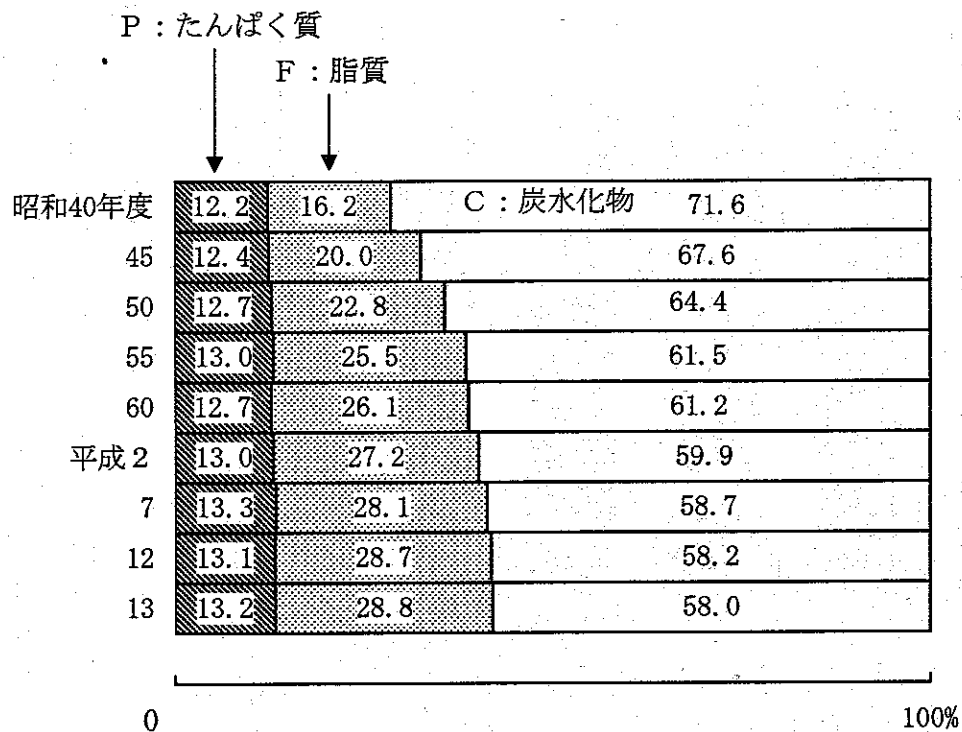
図 I - 14 家庭内消費、加工・外食等消費別の消費量の変化



資料：総務省「家計調査」及び農林水産省「食料需給表」を基に農林水産省で作成

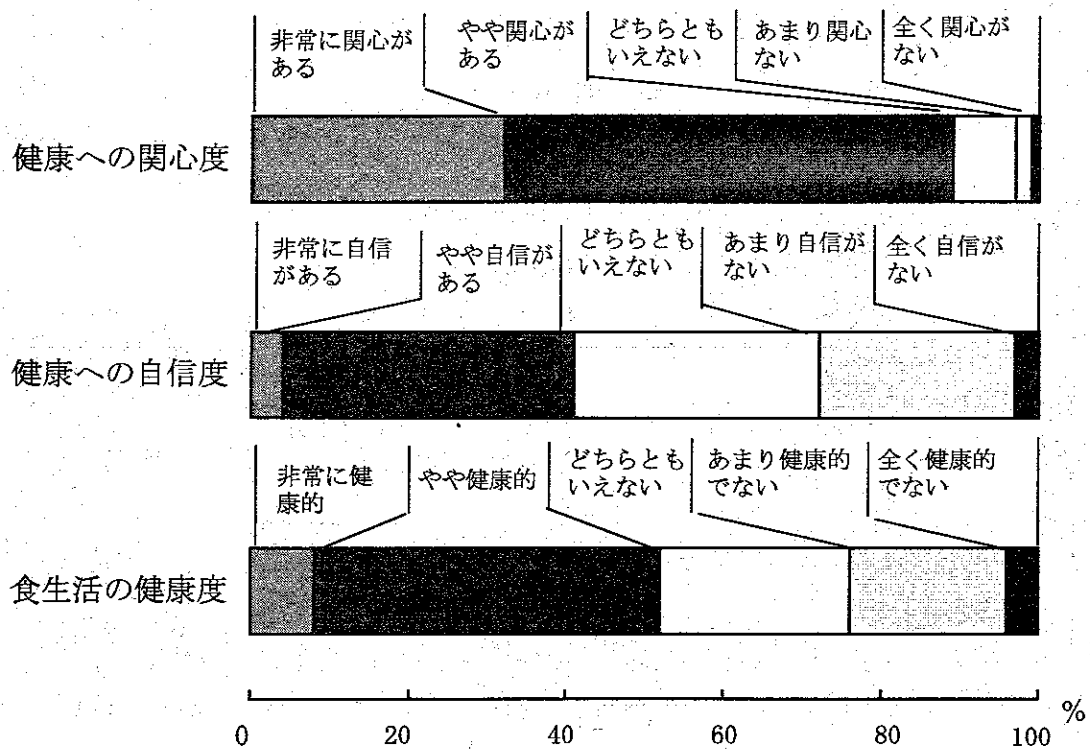
- 注：1) 魚介類の45年は、46年値を用いている。
 2) 1人1年当たりの供給純食料の値である。ただし、ばれいしょ、野菜、油脂類については粗食料である。
 3) 家庭内消費は、生鮮品の購入量である。

図 I - 15 P F C 供給熱量比率の推移



資料：農林水産省「食料需給表」
注：13年値は、概算値である。

図 I - 16 健康・食生活への関心度等について



資料：アサヒビール「『食と健康』意識調査」（13年8月調査）
注：首都圏に在住する15～69歳の男女1,000人（有効回答者）をインターネット調査により実施したものである。

(高齢者はバランスの良い食生活を行っている)

これまでみてきたように、我が国の食生活が大幅に変化したなかで、年齢別の食料消費状況を特化係数^{*1}でみる、50歳を境におおむね食料の摂取構成が異なっており、50歳未満の者は油脂類、肉類等の摂取比率が高く、一方、50歳以上の者は砂糖類、豆類、果実類、野菜類等の摂取比率が高くなっている(表I-5)。総じて年齢の高齢化に伴い、脂質の多い品目の摂取比率が低下するなかで、糖分の多い品目の摂取比率が高くなる傾向となっており、また特定の品目の消費にかたよることなくバランス良く消費されている。この結果、60歳以上の者のPFC摂取熱量比率は、日本型食生活のバランスの良さが注目され、理想的なPFC摂取熱量比率とされた時代である昭和55年と同程度の水準となっている(表I-6)。

現在の高齢者の食生活は、「食」の大切さを踏まえながら実践された結果、築かれてきたものと考えられる。

今後、高齢者が健やかに生活していくためには、十分な睡眠時間をはじめとする規則正しい生活と適度な運動、さらに栄養バランスの確保等健全な食生活を行うことが重要である。高齢者の健康を維持するための食生活の基本は、食事量の適量化、多様な食品のバランス良い摂取、規則正しい食事等を実施することであり、調理方法等についても、消化の良い、軟らかく、食べやすい大きさにするなどの工夫が大切である。さらに、特に塩分に関して濃い味を好む傾向になることから減塩に気を付けるなど味付けへの配慮も必要である。また、高齢者にとって毎日の食事は楽しみであり、変化やうるおいのある食生活を実現していく必要がある。

高齢者の食生活に関する市町村の取り組み^{*2}としては、「健康チェック」が64.4%、「自己管理方法のアドバイス」が52.2%、「栄養指導」が49.9%となっており、多くの市町村で高齢者への支援が必要とされている。

今後、高齢化の進行、さらには高齢者単身世帯の増加等に対応して、高齢者の実情に即した食品の開発や食事の提供等を促進していくことが重要である。また、自身の健康度合い等を高齢者自らが確認できるように、食品や食生活に関するわかりやすい情報の提供等に取り組んでいく必要がある。

●(3) 食育の推進

(「食」に対する知識の習得を図ることが重要である)

近年、我が国においては、「食」の外部化の進展等により、食料の生産段階への消費者の関心や知識が低下するなど、「食」と「農」の距離の拡大を招いており、また、食習慣の乱れや食料資源の浪費等の問題が顕在化するとともに、一方では食の安全性に対する国民の関心が非常に高まっている。

このようななかで、厚生労働省「国民栄養調査」によると、「食事からの必要な栄養素摂取の自己評価」については、「とれていない」とする者は男女とも若い世代が高い割合となっており、20~39歳では2割を占めている。また、男性に比べ女性の方が「とれていない」と回答している割合が高くなっている。さらに、「食品選択等に困らない知識・技術の有無」については、「あまりない」または「まったくない」とする者の割合が全体で5割以上となっており、年齢の若い者ほどその割合が高くなる傾向となっている(図I-17)。このように、近年は若い世代ほど「食」に対する知識が乏しく、また実践されていない状況にある。

*1 20歳以上の摂取熱量の品目別構成に対する年齢別の摂取熱量の品目構成の比のことである。

*2 農林水産省「「食」と「農」、多面的機能の発揮等に関する調査」(14年11月調査。全国の3,369市区町村の農政担当者に対して実施したアンケート調査であり、回収率は50.8%。)

表 I - 5 年齢別の食料消費状況 (平成12年、特化係数)

	20～29歳	30～39	40～49	50～59	60～69	70歳以上
穀類	1.07	1.02	1.02	0.96	0.98	1.00
米類	1.03	0.98	1.00	0.96	1.01	1.07
小麦類	1.15	1.09	1.04	0.98	0.93	0.86
種実類	0.58	0.69	0.73	1.05	1.39	1.55
いも類	0.92	0.90	0.94	1.00	1.05	1.23
砂糖類	0.87	0.87	1.00	1.08	1.02	1.18
菓子類	1.08	0.98	0.91	0.95	0.99	1.15
油脂類	1.29	1.18	1.11	0.99	0.80	0.71
豆類	0.75	0.80	0.93	1.04	1.19	1.27
果実類	0.64	0.62	0.76	1.12	1.36	1.45
野菜	0.88	0.89	0.92	1.04	1.13	1.14
調味嗜好飲料	1.00	1.17	1.13	1.12	0.94	0.58
魚介類	0.77	0.81	1.01	1.13	1.11	1.13
肉類	1.40	1.25	1.05	0.93	0.79	0.68
卵類	1.10	1.08	1.07	0.97	0.94	0.89
乳類	1.02	0.92	0.86	0.95	1.08	1.25
その他食品	1.41	1.29	1.09	0.81	0.72	0.85

資料：厚生労働省「国民栄養調査」を基に推計。

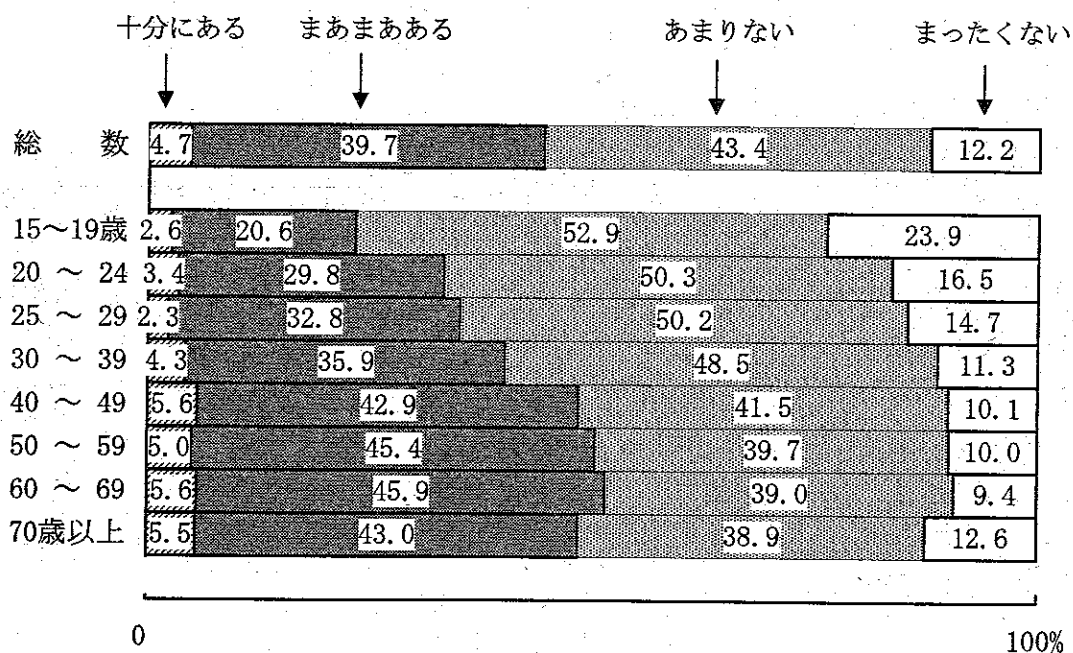
注：20歳以上の食料消費の構成に対する各年齢別構成の特化状況。

表 I - 6 年齢別のPFC摂取熱量比率 (平成12年)

	20～29歳	30～39	40～49	50～59	60～69	70歳以上	(参考) 昭和55年 平均
摂取熱量	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
たんぱく質	15.4	15.6	15.8	16.4	16.4	16.6	14.9
脂質	28.5	27.7	26.4	25.3	23.3	22.8	23.6
うち動物性	14.3	13.8	13.0	12.6	11.6	11.4	11.4
炭水化物	56.1	56.7	57.7	58.3	60.2	60.6	61.5

資料：厚生労働省「国民栄養調査」

図 I - 17 食品選択等に困らない知識・技術の有無 (年齢別)



資料：厚生労働省「国民栄養調査」(11年調査)

注：15歳以上の者を対象に実施したものである。

生涯にわたって健やかな生活を送るためには、「食」に関する知識を望ましい食習得の形成に結び付けられるような実践的な態度を身に付ける必要があり、特に幼児期をはじめ子どもの頃からの取り組みが重要である。

(「食」に関する正確な情報を正しく理解し、健康で安全・安心な食生活を実践することが大切である)

国民の「食」への関心の高まりを背景に、「食」に関する情報は質的にも量的にも多様化・高度化し、様々な媒体を通じて発信されている。このようななかで、健康で安全・安心な食生活を実践するためには、国民一人ひとりが必要な情報を適切に選択・理解するための「食」に関する基礎的な知識を身に付けておくことが必要である。

一方、「食」に関する理解は、家族や地域あるいは社会全体における様々なコミュニケーションを通じて深まるものであるが、核家族化の進行や「食」の外部化・簡便化、孤食の増加等に伴って、家族間での「食」に関するコミュニケーションが減少し、親から子どもへ「食」に関する知識を伝える機会等が減っていると考えられる。さらに、近年は親の世代が子どもに伝えるべき知識を十分に有していない状況もみられる。また、地域社会における住民同士のコミュニケーションが低下するなかで、地域特有の食材や伝統的な食文化等に関する情報が伝わりにくくなっている。

今後、「食」に関する情報を正しく理解し、健康で安全・安心な食生活を実現していくためには、これまで取り組んできた「食生活指針」の実践に加え、家庭や学校教育をはじめとする地域社会等の様々な場面において、望ましい食習慣の実現や「食」の安全、地域の食文化について、情報の交流や体験の場の提供に取り組むことが重要である。また、子どもの頃から「食」の安全、「食」の選び方や組み合わせ方などを教え、「食」について関心をもち、自ら考える習慣を身につけるための取り組みを積極的に推進していくことが必要である。

また、総労働時間が減少し、家族全員で夕食をとる機会が週5回以上あるとする家庭が約5割となっている現在¹⁾、家庭内においても「食」に関するコミュニケーションを高めていくことが大切である。

●(国内において広がり始めた地産地消・スローフードへの取り組み)

一方、「食」と「農」の距離が拡大しているなかで、近年、安全・安心を求める消費者と生産者等との間で「顔の見える関係」の構築に向けて、地域で生産された農産物を地域内で消費する、いわゆる「地産地消」の取り組みが広がり始めている。また、我が国の食文化や現在の食習慣をもう一度考え、郷土食や地域の特色ある野菜などの食材等を改めて見直し、「食」を楽しみながら「食」について考えようとする「スローフード」への取り組みも各地でみられる。

このようななかで、伝統食を含む食文化の継承への取り組みについて、「重要な課題と考えている」または「現在は大きな課題となっていないが、今後は重要と考える」としている市町村は約6割であり²⁾、「食生活指針」においても重要な取り組みとして位置付けられている。

消費者と生産者の「顔の見える関係」は、「食」の安全・安心を考えるうえで大切であり、また、地域で生産された食材やそれらを活用した伝統食を継承することは、多様な食材が活かされバランスのとれた「日本型食生活」の実践として重要な取り組みである。さらに、地域産物を活用することは結

*1 農林水産省「14年食品ロス統計調査」(14年9～10月調査。全国の地方公共団体からの情報収集によって選定された1,000世帯への調査結果である。また、3人以上世帯の結果である。)

*2 農林水産省「平成13年度地域資源の維持管理・活性化に関する実態調査」(13年9月調査)

果として我が国の食料自給率の向上にもつながる重要な取組みである。

＜事例：地場産食材の学校給食への活用と食育の推進を通じて、有機農産物等の消費拡大を目指した取組み＞

愛媛県今治市は、「日本一の学校給食を目指して」をスローガンに、子どもたちの健全育成と食育の推進をはじめ、地域内自給率の向上や有機農産物の流通促進、市民の健康づくりなどを行っている。

昭和58年から地場産の有機野菜等を利用した学校給食に取組みはじめ、食材は、市内の生産者グループである「立花地区有機農業研究会（構成員は9人で全員が有機JASの認証を取得）」より、平成13年現在、全市立小中学校（24校）の2割弱に有機農産物が提供されている。また、13年からは別の生産者グループである「学校給食無農薬野菜生産研究会」（17人）も発足し、無農薬栽培野菜等を学校給食に提供するなど、取組みは拡大している。さらに、地元農協では、11年から減農薬米、12年からパン用小麦、13年から豆腐用大豆を提供している。

市は、毎年1月下旬に行われる学校給食週間に合わせて地場産食材を活用した「郷土料理給食」に取り組んでいるほか、13年度には児童を対象に学校給食アイデア献立コンクールが行われた。また、小学校の学校農園では、地元農協職員の指導のもと、稲や地域特産品であるれんこんなどの栽培が行われており、有機JAS認証の取得を目指した米の栽培にも取り組んでいる。さらに、毎年「給食感謝祭」を開催し、児童の手作りによる感謝状を生産者に贈呈したり、学校農園で収穫された農産物を調理して、食材の生産者や地域のお年寄りを招いた試食会を開催している小学校もある。

一方、市内の5校に生ごみ処理機を設置し、残飯のたい肥化を進めており、生産されたたい肥を各小学校の植木や花壇などに使用している。

このような地場産食材を活用した学校給食への取組みや農業体験等の実践を通じて、食べ残しの減少や生産者に感謝する気持ちが児童・生徒に芽生えるなどの効果が表われている。

市では、学校給食の地場産食材の調達率を高めるとともに、有機農業の振興を図るため、調理施設ごとに市及び農協職員、教員、PTA、生産者、栄養士らで構成する学校給食懇談会を設置している。今後は、学校給食の内容を充実させながら、幼稚園や保育園、病院、老人保健施設などの公共機関や家庭に対しても地場産食材の提供を広げていくことで、地場産有機農産物の消費拡大を進め、「安全な食べものによる健康都市づくり」を推進していくこととしている。

【コラム：CSA—北米で広がる地産地消運動—】

大規模な企業的農場経営が主力となっている米国では、農産物の価格競争により壊滅的な打撃を受けた中小規模の家族経営が離農していった結果、地域内食料自給率が著しく低下するとともに、耕作放棄地の増加等により美しい農村景観が失われつつある地域がみられます。近年、愛着ある地域農業をこのような状況から救うため、地域の家族経営を応援し、農村環境を保全しながら地域社会を維持しようという運動が広がっています。この運動は、“Community Supported Agriculture”（「地域が支える農業」）の頭文字をとって「CSA」と呼ばれており、現在北米で1千以上の地域組織によって展開されています。

CSAは、米国東海岸に多い「投資型」と西海岸に多い「定期購買型」に大別されます。生消間の提携関係がより緊密な「投資型」の仕組みをみると、以下のとおりです。地元農家が作付前に作付計画と労働報酬を含めた生産費を提示します。これに納得した地域の消費者が各自の合計金額が提示された費用に見合うよう契約料金を支払います。収穫された農作物はこの契約額に応じて提供され、不作の場合のリスクも生産者とともに負担します。農作物の受取りは、消費者が農場か決められた場所へ取りに行くのが基本となっています。

CSAは、我が国の生協組織等が取り組んでいる「産直運動」がモデルとなったものです。さらに、消費者会員に一定頻度の農作業を条件としている組織もみられ、農業体験を通じた農業に対する理解の醸成、生消間の「顔の見える」交流の促進にも貢献しています。また、生産者は、適正な収入が保証されるので、市場の動向を気にせず安心して生産に専念できます。このため、生産者は1人でも多くの消費者にCSAに参加してもらえよう有機農法や地場の伝統的な品種の作付け等ニーズの高い特徴的な生産に積極的に取り組んでおり、消費者はニーズに応じた新鮮で安全な農産物を安定的に入手できるのです。消費者は、地域社会に貢献しているという満足感も得ることができるうえ、CSAの運営協力を通じて、生産者・消費者間は当然のことながら、消費者間の連携も強化され、地域全体の活性化にもつながるといった効果が生まれています。

我が国でも、いわゆる地産地消運動が各地で取り組まれています。CSAを通じて地域社会や地域農業の大切さをもう一度見直し、地元産農産物を購入・消費することだけにとどまらず、生産者と消費者が地域社会の一員として意識を共有しながら、地域農業の再生、発展に協力して取り組んでいる米国やカナダに学ぶべき点があるのではないのでしょうか。

(毎年1月を「食を考える月間」とし、食育の取組みを推進)

文部科学省、厚生労働省、農林水産省は、3省連携による食育推進連絡会議を14年11月に設置し、「食生活指針の推進について」(平成12年3月閣議決定)及び食品安全行政に関する関係閣僚会議の趣旨を踏まえ、国民各層に対し食生活の改善や食品の安全性に関する情報提供等を内容とする食育を推進していくこととした。

農林水産省では、15年以降、毎年1月を「食を考える月間」とし、都道府県、市町村、生産・加工・流通・消費関係団体等の協力のもと、①テレビ、新聞等各種マスメディアを通じた広報、シンポジウム、コンクール等行事の集中開催等の広報啓発活動の強化、②「食」に関する各種行事の集中開催など各地域における取組みの強化、③関係団体・企業等における「食」の安全・安心の観点に立った事業活動の再点検、体験や見学等の場の提供の推進、④「食」に関する講習会の開催、⑤全国学校給食週間等の連携した食育の強化、等に取り組むこととしている。

このような取組みの推進により、子どもの時から「食」の安全、「食」の選び方や組合せなど「食」について考える習慣を身に付けるための食育を促進するとともに、広く消費者が食の安全・安心などについて自ら考えるなど、食育への取組みが国民的運動となることが期待される。

(4) 食料産業の動向

(食料産業の概況と地域経済に占める食料産業の地位)

国民のライフスタイルが変化し、「食」に対する価値観が多様化するなかで、国民生活に欠くことのできない「食」を提供する農業、食品産業等のいわゆる食料産業^{*1}は、国民経済上重要な地位を占めている。

農林水産省「農業・食料関連産業の経済計算」によると、12年度の食料産業の国内総生産^{*2}は52兆円で、全産業515兆円の10.1%を占める「1割産業」となっている。このようななか、「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・漁業の占める割合は相対的に低下してお

*1 巻末「用語の解説」を参照。

*2 付加価値ベースである。

り、この30年間の推移をみると、農・漁業の総生産が1.7倍の伸びであるのに対し、関連製造業は4.3倍、関連流通業は6.5倍、飲食店は11.6倍の規模に成長している（図I-18）。

食品製造業、卸売業、小売業別に地域経済に占める製造品出荷額等をみると、経済規模では大都市をかかえる関東・東山、東海、近畿が他の地域より大きいものの、それぞれの業種に占める割合をみると、北海道、東北、九州及び沖縄で高く、これらの地域における食品産業は大都市をかかえる地域よりも相対的に重要な地位を占めている（図I-19）。また、小売業全体に占める飲食料品小売業の割合は地域間で大きな差はないが、卸売業、製造業の順でその差は明確になっている。

また、農業、漁業、食品産業の就業者数等は全体で1,200万人を超え、全就業者数6,300万人の約2割が食料の供給に携わっており^{*1}、これらの産業は雇用面においても重要な役割を担っている。地域別にみると、北海道、東北、四国、九州及び沖縄では、全就業者のうち約4分の1がこれらの産業に従事しており、食料産業は重要な雇用の場となっている（図I-20）。また、業種ごとの雇用の割合をみると、特に農業及び漁業において地域間の明確な差がみられる。

近年の製造業全体と食品製造業の経常利益の推移をみると、両者とも13年の第2四半期から前年同期比で下落し、その後低迷するなどほぼ同様の動きを示しているものの、食品製造業の変動幅は製造業全体の変動幅に比べ小さくなっている（図I-21）。これは、一般的に食料品は他の製品に比べ需要の所得弾力性が小さいことから、他の製造業に比べて景気の影響を受けにくいと考えられる。なお、食品製造業については、悪化していた交易条件が14年の第3四半期に入り改善しているほか、前述の食料消費の動向を反映して、売上数量要因も13年の第4四半期以降改善がみられる。

（食品流通の構造改革が必要である）

生鮮食料品等の流通において、卸売市場は、安定的な供給や価格形成等の機能を有し、基幹的な流通機構としての役割を担っているが、近年、青果物等の流通経路の多様化に伴い、卸売市場経由率は低下している。また、卸売業者、仲卸業者においては、最近の農産物価格の低下も相まって、取扱金額が著しく減少したことに比べ、コスト削減等の経営合理化、効率化が遅れていることもあり、収益性が低下し、経営が悪化している状況にある。

このような状況を改善していくために、卸売市場のあり方に加え、生鮮食料品等の商流及び物流の効率化・高度化のための関連施策について、農林水産省では、「食品流通の効率化等に関する研究会」を14年7月から開催し、幅広く検討を行っているところである。

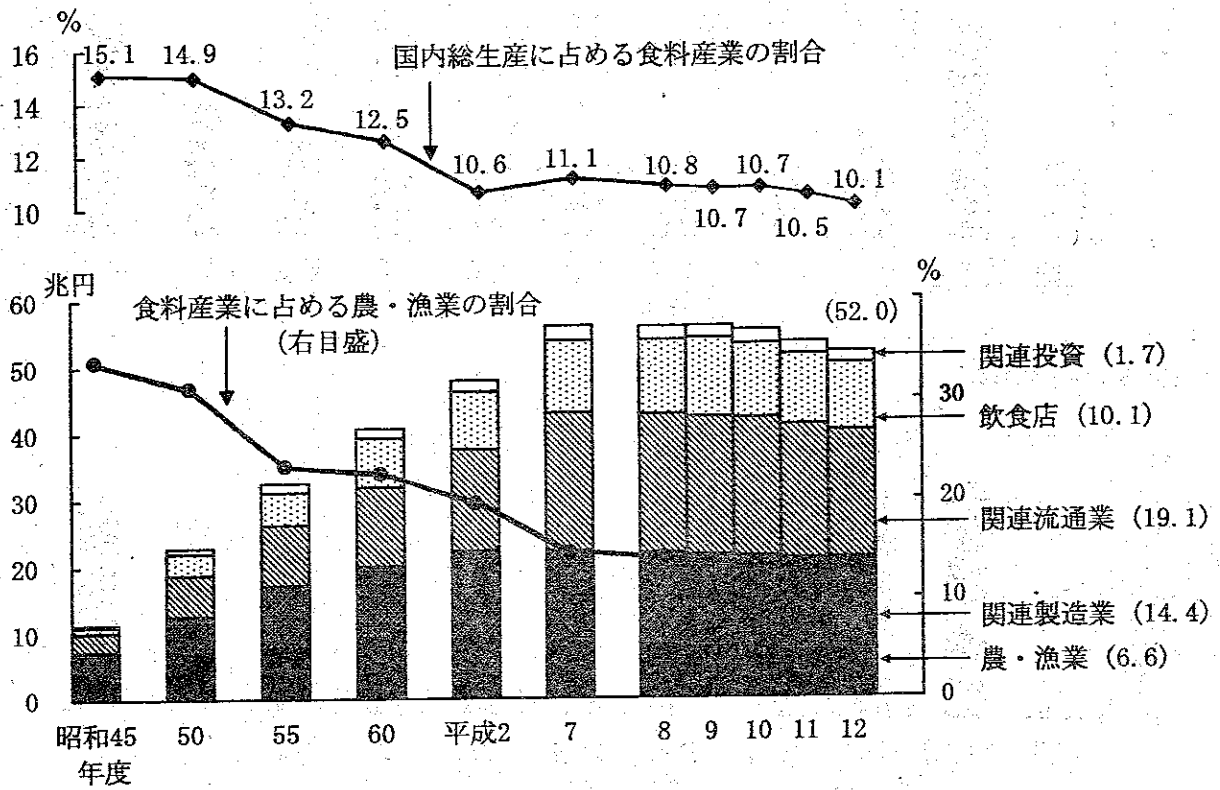
同研究会の議論においては、消費者の利益を第一に考えたシステム構築を最優先し、民間の自由な競争環境の拡大を基本に規制緩和等の制度の見直しを進め、卸売市場と市場外の様々な流通が相互に公正な競争のもとで行われるとともに、情報通信技術（IT）の積極的な導入による物流の改善等が図られることにより、食品流通全体として、効率的で利便性の高いシステムを構築すること等が求められている。

（大規模小売業者と納入業者との取引実態）

百貨店、スーパー、コンビニエンス・ストア等の大規模小売業者と納入業者との取引実態に関する公正取引委員会の調査によると、大規模小売業者から納入業者に対して種々の要請が行われている（図I-22）。

*1 全就業者数、農業、漁業の就業者数は総務省「国勢調査」、その他は経済産業省「工業統計調査」、「商業統計調査」及び総務省「事業所・企業統計調査」を基に農林水産省で試算。

図 I - 18 食料産業の業種別国内総生産の推移

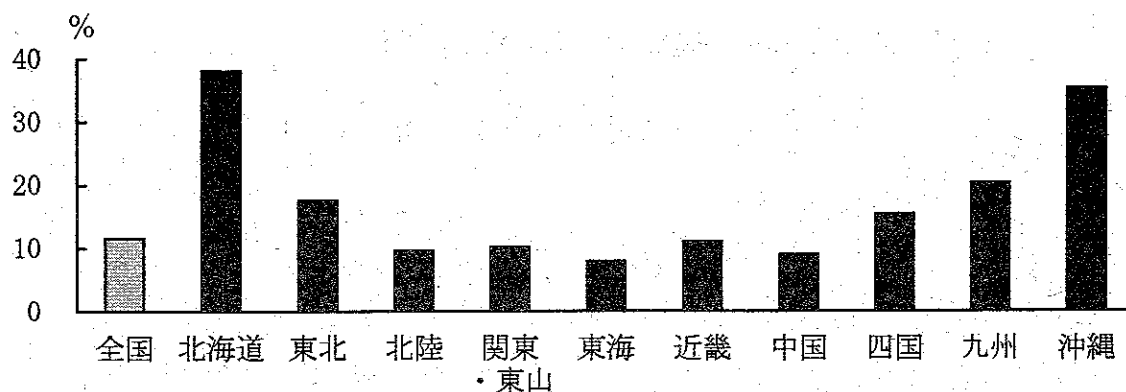


資料：農林水産省「農業・食料関連産業の経済計算」

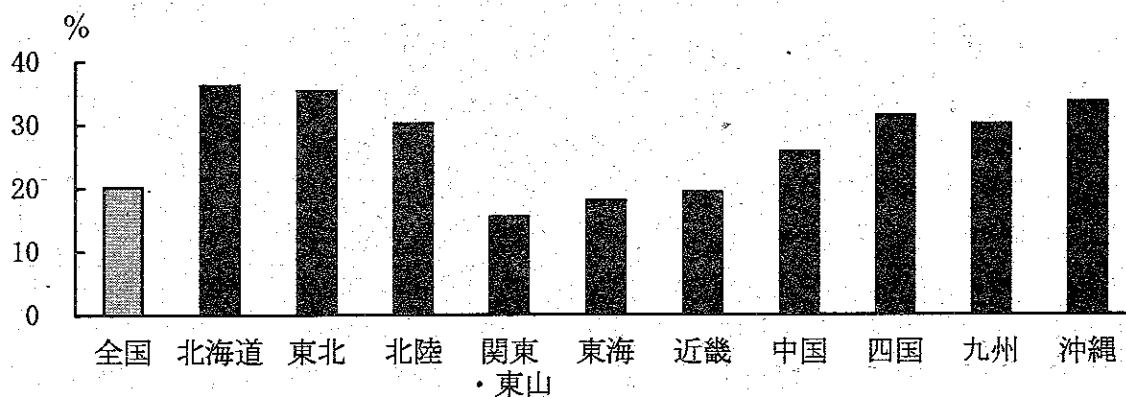
注：() 内の数値は、12年度の数値である。

図 I - 19 地域経済における食品製造業及び食品流通業の地位

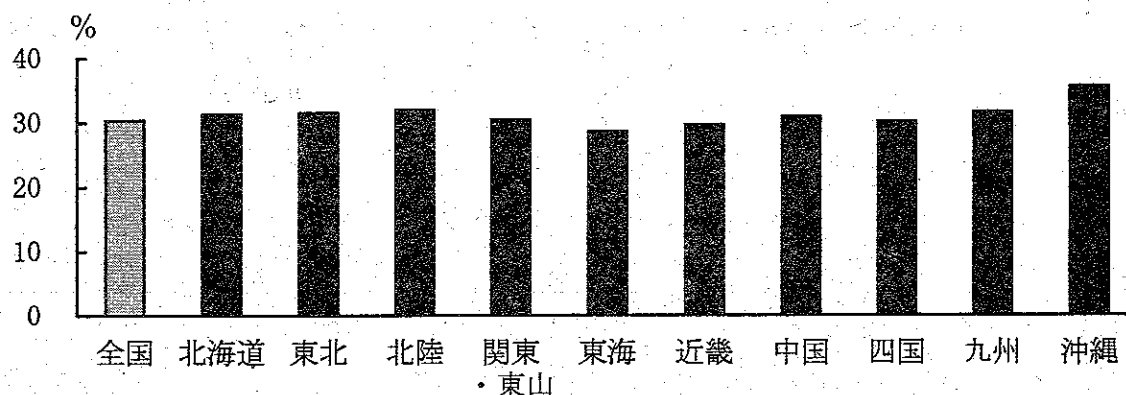
(食品製造業)



(飲食料品卸売業)



(飲食料品小売業)



資料：経済産業省「工業統計調査」、「商業統計調査」

注：1) 製造業は12年、卸売業及び小売業は11年である。

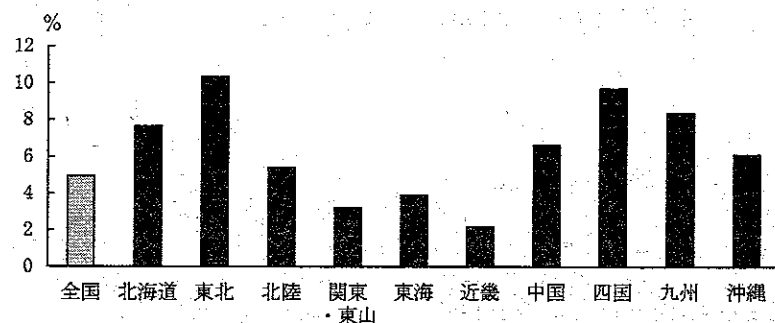
2) 製造業は製造品出荷額等（製造品出荷額に加工賃収入額等その他の収入を加えた額）、卸売業及び小売業は年間販売額であり、各地域の各業種に占める割合である。

3) 食品製造業は、食料品製造業及び飲料・たばこ・飼料製造業である。

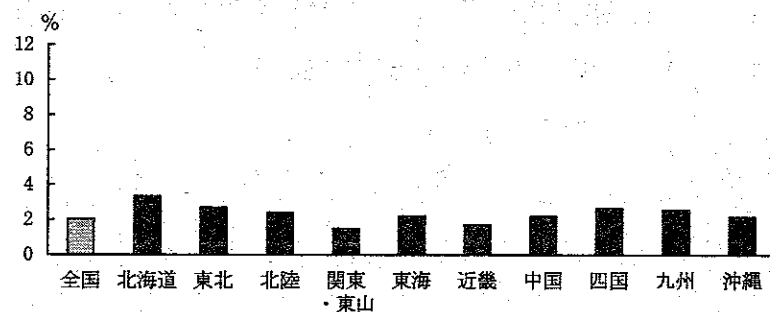
4) 「関東・東山」の「東山」とは、山梨県、長野県である。

図 I - 20 地域の雇用における食料産業の地位

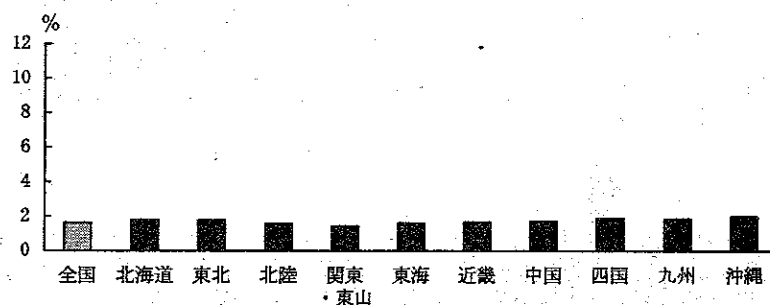
(農業及び漁業)



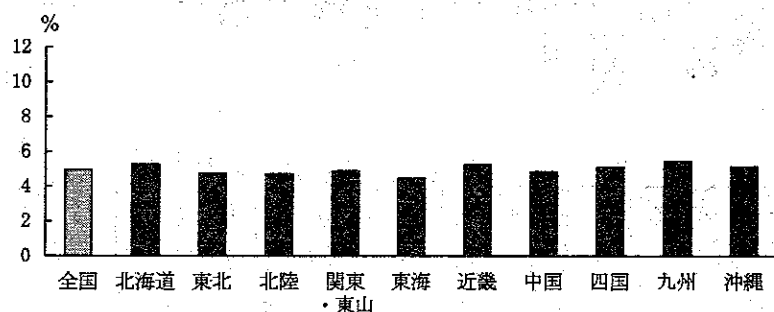
(食品製造業)



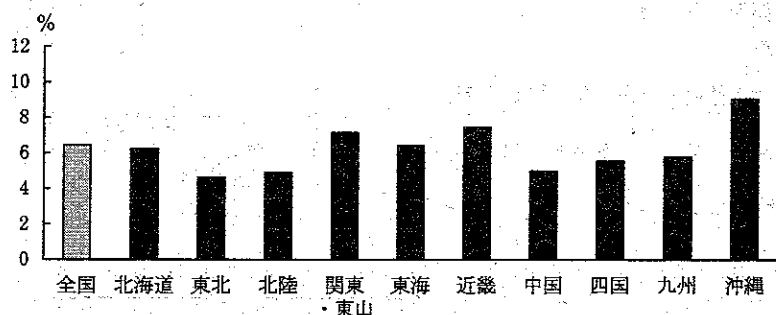
(飲食品卸売業)



(飲食料品小売業)



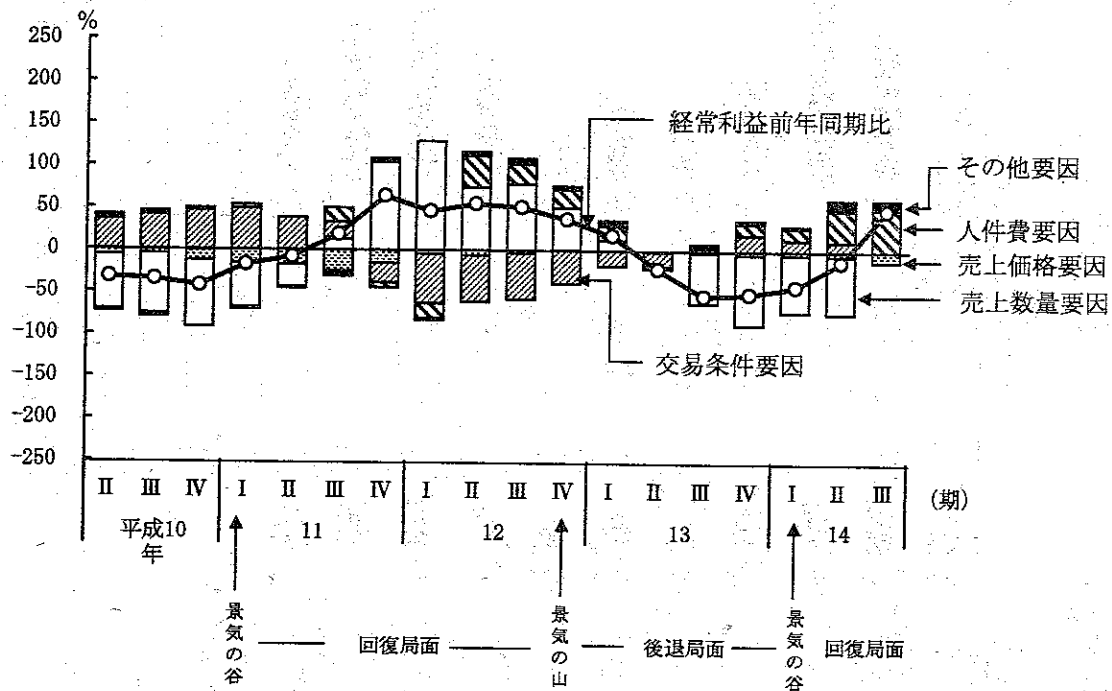
(飲食店)



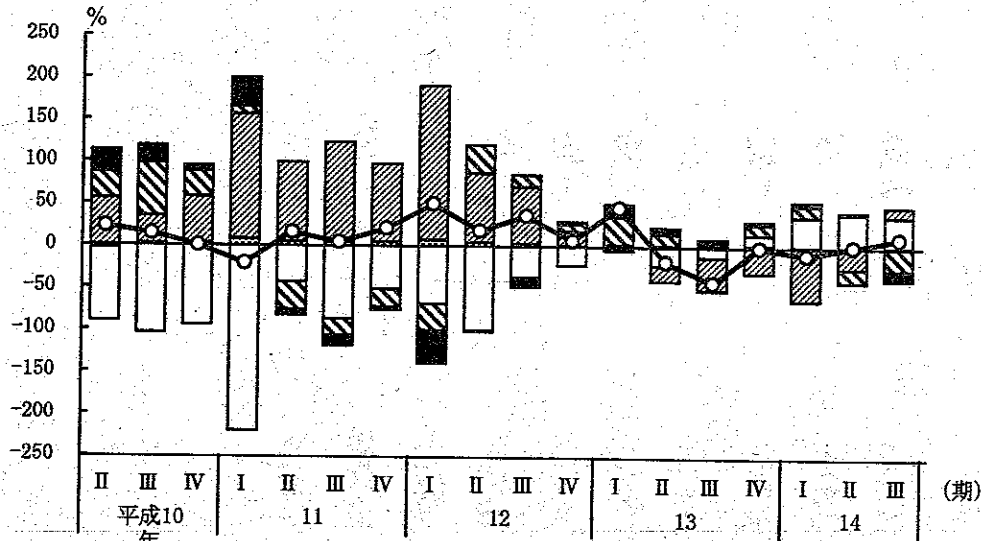
資料：総務省「国勢調査」、「事業所・企業統計調査」、経済産業省「工業統計調査」、「商業統計調査」
 注：1) 全就業者数、農業及び漁業、食品製造業は12年、卸売業、小売業、飲食店は11年である。
 2) 農業及び漁業は就業者数、その他は従業者数であり、各地域の全就業者数に対する割合である。
 3) 食品製造業は、食料品製造業及び飲料・たばこ・飼料製造業である。
 4) 「関東・東山」の「東山」とは、山梨県、長野県である。

図 I-21 経常利益前年同期比の要因分解

(製造業全体)



(食品製造業)



資料：財務省「法人企業統計調査」、日本銀行「製造業部門別投入・産出物価指数」
内閣府「平成14年度年次経済財政報告」を基に農林水産省で試算

注：以下の式により要因分解した。

π ：経常利益

S：売上高

F：固定費（人件費＋金融費用＋減価償却費）

V：変動費（ $S - \pi - F$ ）

O：産出量（ S/P_o ）

I：投入量（ V/P_i ）

P_o ：産出価格

P_i ：投入価格

$$\pi = P_o \times O - P_i \times I - F$$

$$\Delta\pi = I (\Delta P_o - \Delta P_i) + \Delta P_o (O - I) + \Delta O (P_o - P_i) + P_i (\Delta O - \Delta I)$$

交易条件要因

売上価格要因

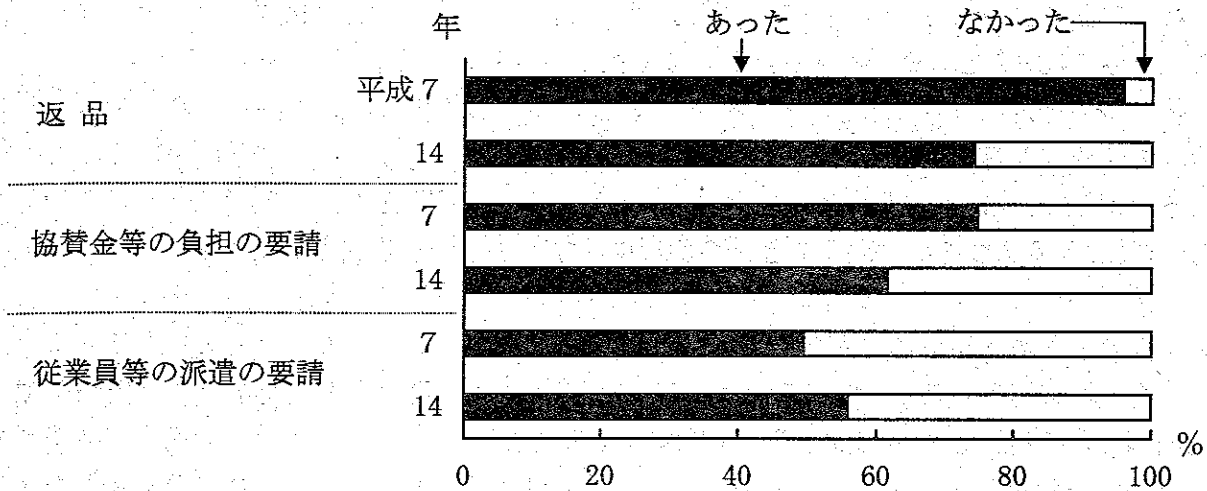
売上数量要因

$$-\Delta F + \Delta P_o \times \Delta O - \Delta P_i \times \Delta I$$

固定費要因

交絡項

図 I - 22 大規模小売業者と納入業者との取引慣行



資料：公正取引委員会「大規模小売業者と納入業者との取引に関する実態調査」

注：1) 大規模小売業者と取引がある納入業者へのアンケート調査、及びそのアンケート調査に回答した納入業者と大規模小売業者に対するヒアリング調査の結果である。

2) 7年の調査対象期間は5年1～12月であり、アンケート調査は納入業者3,000社が対象（有効回答率20.4%）。

3) 14年の調査対象期間は12年9月～13年8月であり、アンケート調査は納入業者6,530社が対象（同19.7%）。

4) 7年の従業員等の派遣の要請は、納入商品の販売以外に従事させる目的での要請である。

商品の返品については、7割を超える納入業者が「返品を受けたことがある」と回答している。低価格での納入の要請について「協議が十分ではなかった」、「協議の機会を与えられなかった」と回答した納入業者は合わせて5割を超えており、協議を行った場合でも、「協議したにとどまり、結局、要請の価格での納入を余儀なくされた」とする割合も5割を超えている(図I-23)。

また、約7割の納入業者が大規模小売業者の物流センターを利用しているが、これら納入業者のうち利用料の「負担額等に関する協議が全くない」または「十分でない」と回答した割合は8割を超えている。さらに、「欠品ペナルティを受けたことがある」と回答した納入業者の割合は2割程度であるものの、「欠品の取扱いに関する基準が明確になっていない」と回答した割合は約7割に上っている。

大規模小売業者と納入業者の取引実態については、一部に改善が図られている面はあるものの、依然として多くの問題があることがうかがわれる。大規模小売業者による優越的地位の濫用等独占禁止法上問題となる行為を未然に防止し、取引の公正化を図っていくためには、大規模小売業者と納入業者との間で取引条件についてあらかじめ十分な協議を行うとともに、これら取引条件を明確化・書面化していくことが重要である。

(デフレ下における外食・中食産業)

外食産業は、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、厳しい経済情勢やデフレのなかで、家計の外食支出が減少し^{＊1}外食の単価も低下しており、外食産業の市場規模(売上高)は10年以降縮小傾向にある(図I-24)。一方、弁当、おにぎり、そう菜といった中食の市場規模は増加傾向にある(図I-25)。

なお、農林水産省が実施した調査によると、「1年前と比べて外食の支出を減らして(控えて)いる」と回答した主婦の割合は約2割で、衣服に次いで2番目に高い結果となっているほか、約4割の消費者が「1年前と比べて外食の商品価格が安くなった」、または「やや安くなった」と感じている^{＊2}。

(農業と食品産業の連携が必要である)

近年、消費者は食料の安全性等への関心を強めており、付加価値の高い国産農産物に対する潜在的需要が高まっている。このような消費者ニーズに即した食料を供給するうえで、橋渡し役としての食品産業が果たすべき役割は大きい。外食産業では、メニューの低価格化等の企業間の競争が激化しており、業界各社の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ている。また、一般に売上規模の大きい外食企業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農業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、安価で均質なものを一定量確保するためには、結果として輸入食材への依存度が高くなる傾向がある。

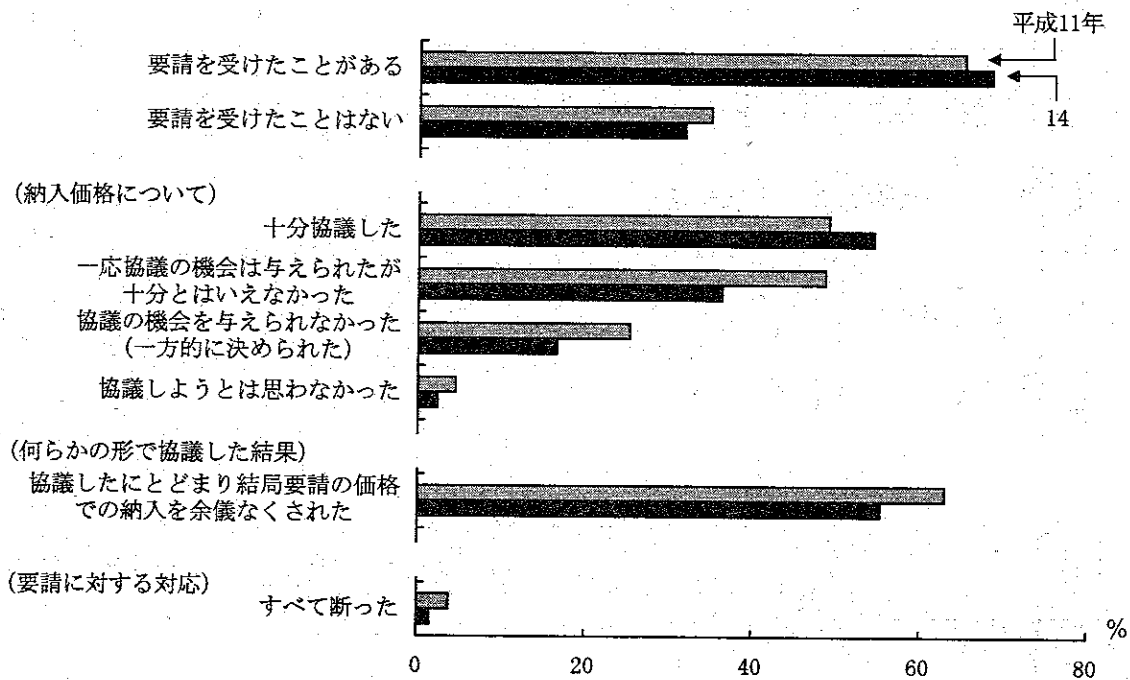
このようなことから、食品産業のニーズに農業者等が積極的にこたえていくことで相互の連携を深める必要がある。

両者の連携の一つの方法として、食品産業が求める品質・数量と農業者の望む価格が安定的に確

*1 第1章第2節(1)(P.34)を参照。

*2 農林水産省「平成13年度食料品消費モニター第1回定期調査(デフレーション下における食料品の購買について)」(13年7月調査。全国主要都市に在住する主婦1,021名に対して行ったアンケート調査であり、回収率は99.9%)

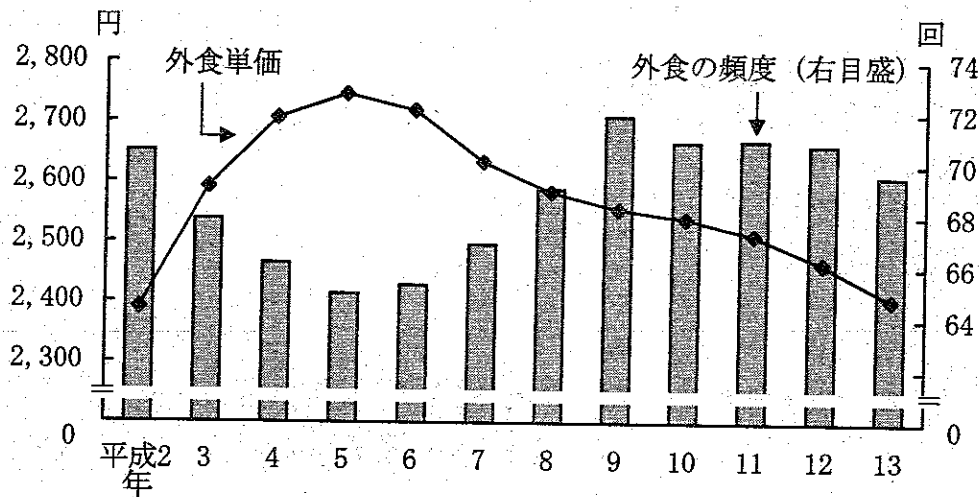
図 I - 23 大規模小売業者による納入業者への低価格納入の要請



資料：公正取引委員会「大規模小売業者と納入業者との取引に関する実態調査」

- 注：1) 大規模小売業者と取引がある納入業者へのアンケート調査、及びそのアンケート調査に回答した納入業者と大規模小売業者に対するヒアリング調査の結果である。
 2) 11年の調査対象期間は9年10月～10年9月であり、アンケート調査は納入業者3,000社が対象(有効回答率28.4%)。
 3) 14年の調査対象期間は12年9月～13年8月であり、アンケート調査は納入業者6,530社が対象(同19.7%)。
 4) 納入価格及び協議結果は複数回答である。

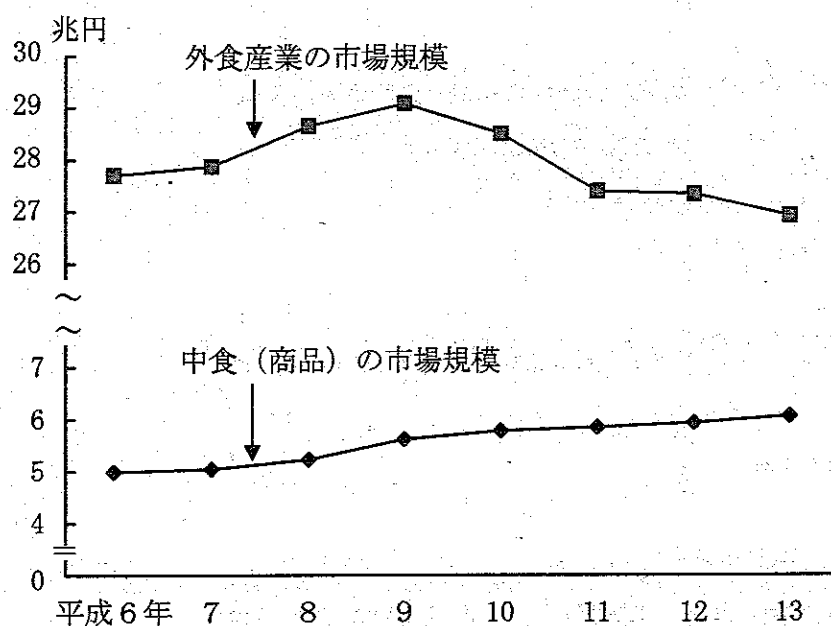
図 I - 24 1世帯当たり外食単価及び頻度の推移



資料：総務省「家計調査」を基に農林水産省で作成

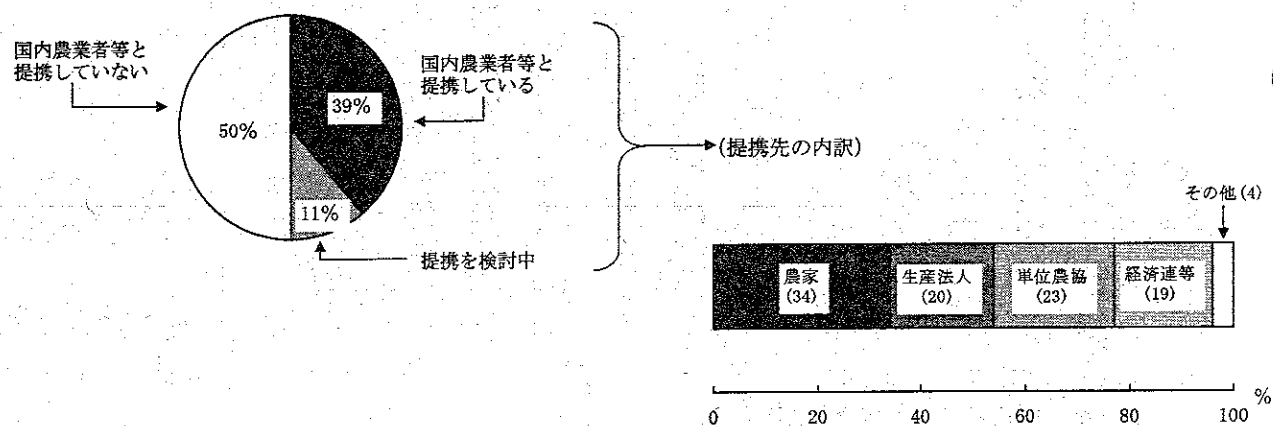
注：単価は「1世帯当たりの年間にかかる外食支出金額」を「外食の頻度」で除して算出。

図 I - 25 外食産業と中食（商品）の市場規模の推移



資料：（財）外食産業総合調査研究センター調べ

図 I - 26 食品製造業と国内農業者等との提携



資料：農林水産省「食品生産製造提携事業に関する食品製造業の意識調査」（13年5～6月調査）

注：1) 全国の地方食品産業協議会の会員等を対象とし、有効回答法人数は357法人である。

2) 「提携」とは、自らまたは仲介業者を介して特定の農家、農協等から特別の約束のもとに継続的に農産物等を調達している状況である。

保できる契約栽培がある。農林水産省の「食品生産製造提携事業に関する食品製造業の意識調査」によると、国内の農業者等と提携している食品製造業者は全体の4割であり、検討中と答えた製造業者と合わせると5割に上り、農業者等との提携への関心の高さがうかがえる（図1-26）。

また、単なる契約生産にとどまらず、食品企業が自らの商品開発・販売戦略の一環として、農業生産法人に出資するなど、原材料等の生産段階まで参画し、より一体的に原材料の品質改善や数量安定を確保している事例もみられる。

厳しい経済情勢やデフレ下における食料品価格の低迷や企業間の価格競争の激化のなか、農業者と食品産業双方の安定した経営が持続していくことが重要であり、商品の低価格化だけでなく、国産農産物を使用することによる商品の差別化に取り組むなど、農業と食品産業が連携し互いに継続的に収益を上げられるような取組みの推進が必要である。

<事例：消費者のニーズを獲得するため食品産業と農業が連携し互いに収益を上げている取組み>

近年、食品の安全性に対する消費者の関心が高まっているが、岩手県陸前高田市のB株式会社は、昭和57年から、市場価値の低い曲がった地元産のきゅうりを使用し、着色料や防腐剤等を一切使用しない漬け物の開発・販売を行っている。さらに、消費者に受け入れられるきゅうりの品種の選定等や栽培方法の試行にも積極的に取り組み、契約農家に対してこれらの成果の普及も図っている。

品種の選定については、B社が所有する実験ほ場において試験栽培等を行い、その成果を契約農家を対象とした研修会の開催や巡回指導等を通じて普及している。また、原料となるきゅうりの取引価格は市場価格に一定額を上乗せして設定しているほか、契約農家からの集荷は、B社自らがを行い流通経費の削減を図っている。

このような取組みの結果、B社と契約農家とのきゅうりの取引数量は、57年当初に5トンであったものが平成13年度には120トンにまで増加した。さらに、このきゅうりの漬け物の販売額は13年度には約8千万円になり、B社全体の売上高の約2割を占めるヒット商品となっている。

また、生鮮品としては市場価値の低い曲がったきゅうりの販路が安定的に確保できることもあり、契約農家数は当初の10戸から81戸に増加し、企業を退職後きゅうりづくりに取り組む新規就農者が現れるなどの動きもみられる。さらに、契約農家においては、きゅうりの規格に応じて、市場出荷、地元の直売場やスーパーへの出荷、B社への出荷など多様な販売経路の確保が可能となり、経営の安定化が図られている。

現在、地元農協が中心となり「自根きゅうり（接ぎ木をしないきゅうり）の里」として産地づくりに取り組んでおり、食品産業と農業の連携による相互利益の向上と地域の活性化が図られている。

<事例：食品企業が原料調達を通じて地域の農業振興等に貢献している取組み>

新潟県小国町は稲作が盛んな中山間地域であるが、過疎化や農家の高齢化が進むなかで、安定的な雇用や場や有力な転作作物を確保することが困難な状況にあった。

一方、新潟県内の株式会社Cでは、新鮮で安全な国産原料を使用した「たこ焼き」等の冷凍食品分野への進出を模索していた。このようななかで、地元の農協関係者等の働きかけもあり、平成3年に中山間地域活性化資金の融資を受けたC社の工場が小国町に建設され、同時に地元農家との間で栽培契約が締結された。

地元農家ではねぎとキャベツの生産組合を新たに設立し、C社や地元農協の指導を受けて本格的な生産が開始された。初年度のねぎとキャベツの取引量は約2トンであったが、安定的な契約取引が農家収入の安定化につながり、取引量は60トン程度と大幅に増加した。なお、市場出荷の場合に比べ細かな規格分けや包装等が不要であることから、農家にとっては作業の軽減や生産コストの低減につながるという利点がある。

また、C社では、新鮮な朝どり野菜の使用や地元の良質な地下水の利用のほか、関係機関の助言を受けた国産小麦粉の使用等による商品の差別化を実現し、生協やスーパーを中心に販路を順調に拡大した。その結果、