

熱量効率を最大化した場合の国内農業生産による供給可能量（平成32年度試算）

1 考え方

食料自給率目標が達成された場合における農地面積、農業技術水準等の下で、国内農業生産によって国民に供給できる熱量が、不測時においてどれほど確保できるかを検証するため、熱量効率を最大化した形で、我が国の農業生産基盤を活用した場合の供給可能量を試算。

2 試算結果

		平成20年度	試算1	試算2	試算3
一人一日供給熱量		2,473 kcal	2,135 kcal	2,026 kcal	2,020 kcal
		kg	kg	kg	kg
一人 一年 当 たり 供 給 純 食 料	米	5.9	5.6	5.6	7.3
	小麦	3.1	2.0	2.0	2.0
	大麦・はだか麦	0.2	2	2	2
	いも類	2.0	25.6	22.0	17.7
	大豆	7	1.3	1.3	1.3
	野菜	9.4	3.3	3.3	3.3
	果実	4.0	1.7	1.7	1.7
	牛乳・乳製品	8.6	1.2	1.2	1.2
	肉類	2.9	4	7	4
	鶏卵	1.7	2	2	2
	砂糖	1.9	7	7	7
	油脂類	1.4	1	2	2
	魚介類	3.1	2.9	2.9	2.9

試算1は、水田のうち湿田以外の1/2にいも類を作付け、残りの全水田で米を作付け。

試算2は、供給熱量2,000kcal以上を確保しつつ、試算1のうち湿田以外の水田に作付けたいも類の一部を、飼料用米に作付け。

試算3は、供給熱量2,000kcal以上を確保しつつ、試算1のうち湿田以外の水田に作付けたいも類の一部を、米粉用米に作付け。

(参考) 昭和20年代等の供給熱量 (kcal/人・日)

昭和23年	24年	25年	26年	27年	28年	29年	30年
1,852	1,927	1,945	1,858	1,995	1,933	1,951	2,217

国内生産のみで2,135kcalを供給する場合の食事メニュー例(試算1の場合)

朝食



茶碗1杯
(精米76g分)



焼きいも2本
(さつまいも2本・225g分)



ぬか漬け1皿
(野菜90g分)

昼食



焼きいも2本
(さつまいも2本・225g分)



蒸かしいも1個
(じゃがいも1/2・84g分)



果物
(りんご1/4・46g分相当)

夕食



茶碗1杯
(精米77g分)



粉吹きいも1皿
(じゃがいも1.5個・168g分)



焼き魚1切
(魚の切り身81g分)

調味料(1日分)

砂糖小さじ6杯、油脂小さじ0.9杯

PFCバランス

P:11(13)、F:11(29)、C:78(58)

()内は平成20年度の値

2日に1杯



うどん
(小麦55g/日分)

2日に1杯



みそ汁
(みそ10g/日分)

4日に3パック



納豆
(大豆36g/日分)

6日にコップ1杯



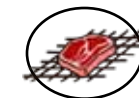
牛乳
(牛乳32g/日分)

7日に1個



たまご
(鶏卵7g/日分)

9日に1食



食肉
(肉類12g/日分)

(参考)

国内生産のみで2,026kcalを供給する場合の食事メニュー例(試算2:肉類を増加)

朝食



茶碗1杯
(精米76g分)



焼きいも1本
(さつまいも1本・110g分)



ぬか漬け1皿
(野菜90g分)

昼食



焼きいも2本
(さつまいも2本・240g分)



蒸かしいも1個
(じゃがいも1/2・84g分)



果物
(りんご1/4・46g分相当)

夕食



茶碗1杯
(精米77g分)



粉吹きいも1皿
(じゃがいも1.5個・168g分)



焼き魚1切
(魚の切り身81g分)

調味料(1日分)

砂糖小さじ6杯、油脂小さじ1.1杯

PFCバランス

P:12(13)、F:12(29)、C:76(58)

()内は平成20年度の値

2日に1杯



うどん
(小麦55g/日分)

2日に1杯



みそ汁
(みそ10g/日分)

4日に3パック



納豆
(大豆36g/日分)

6日にコップ1杯



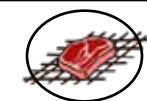
牛乳
(牛乳32g/日分)

7日に1個



たまご
(鶏卵7g/日分)

6日に1食



食肉
(肉類18g/日分)

国内生産のみで2,020kcalを供給する場合の食事メニュー例(試算3:米粉パンを供給)

朝食



茶碗1杯
(精米76g分)



焼きいも2本
(さつまいも2本・233g分)



ぬか漬け1皿
(野菜90g分)

昼食



米粉パン1個
(米粉・47g分)



蒸かしいも1個
(じゃがいも1/2・84g分)



果物
(りんご1/4・46g分相当)

夕食



茶碗1杯
(精米77g分)



粉吹きいも1皿
(じゃがいも1.5個・168g分)



焼き魚1切
(魚の切り身81g分)

調味料(1日分)

砂糖小さじ6杯、油脂小さじ1杯

PFCバランス

P:12(13)、F:12(29)、C:77(58)

()内は平成20年度の値

2日に1杯



うどん
(小麦55g/日分)

2日に1杯



みそ汁
(みそ10g/日分)

4日に3パック



納豆
(大豆36g/日分)

6日にコップ1杯



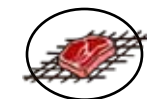
牛乳
(牛乳32g/日分)

7日に1個



たまご
(鶏卵7g/日分)

9日に1食



食肉
(肉類12g/日分)

国内生産のみで、2,020kcalを供給する場合の食事メニュー例(現行計画)

朝食



茶碗1杯
(精米75g分)



粉吹きいも1皿
(じゃがいも2個・300g分)

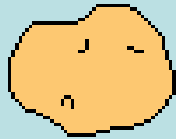


ぬか漬け1皿
(野菜90g分)

昼食



焼きいも2本
(さつまいも2本・200g分)



蒸かしいも1個
(じゃがいも1個・150g分)



果物
(りんご1/4・50g分相当)

夕食



茶碗1杯
(精米75g分)



焼きいも1本
(さつまいも1本・100g分)



焼き魚1切
(魚の切り身84g分)

調味料(1日分)

砂糖小さじ6杯、油脂小さじ0.6杯

PFCバランス

P:12(13)、F:10(29)、C:78(58)

()内は平成18年度の値

2日に1杯



うどん
(小麦53g/日分)

2日に1杯



みそ汁
(みそ9g/日分)

3日に2パック



納豆
(大豆33g/日分)

6日にコップ1杯



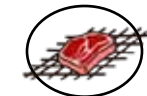
牛乳
(牛乳33g/日分)

7日に1個



たまご
(鶏卵7g/日分)

9日に1食



食肉
(肉類12g/日分)