

(4) 外食産業対策の推進

ア 外食産業に関する調査研究

外食産業の健全な発展に資するため、外食産業に関する産業構造、経営動向の調査、各種データの整理・分析を行うとともに、外食産業界、関連業界等への確かな情報、調査研究結果を提供するための総合的な調査研究事業に対し助成した。

イ 外食産業の新ビジョンの策定

外食産業を取り巻く情勢の変化に対応して、今後の外食産業の行動基礎指針となる新ビジョンを策定するための委託事業を実施した。

ウ 外食産業の経営の合理化

中小外食業が直面している経営上の諸問題について検討を行うとともに、経営指導者の養成を図るための研修を行う中小外食業経営ソフト基盤整備事業に対して、その経費の一部を助成した。

エ 中食産業における品質の向上対策

中食産業における品質向上技術の導入に関する調査・研究及びその普及を図るためのマニュアル作成を行う中食産業品質向上等対策推進事業に対して、その経費の一部を助成した。

オ 食材対策の推進

外食産業と農業の連携により外食向け国産野菜の安定供給を推進するため、国産野菜安定調達推進事業に対して、その経費の一部を助成した。

カ 情報化の推進

外食産業における情報化の推進のため、中小外食業における顧客情報のデータベース化、補充発注システムの実用化等の検討を行う外食産業情報化支援推進事業に対して、その経費の一部を助成した。

キ 地方における外食産業対策の推進

(ア) 地域の外食産業を核として、地域料理の継承と地域食材の有効利用を推進し、地域農業・経済の活性化を図るため、地方公共団体に対し地域外食産業振興育成事業に要する経費の一部を助成した。

(イ) 都府県担当者、地域の外食事業者を対象として、外食産業施策、外食産業の動向等について情報交換等を行う「外食産業地方連絡協議会」を各地方農政局において開催した。

ク 環境対策の推進

外食産業からの廃棄物の減量化方策を検討し、生ゴミのリサイクルの方策をモデル実験により検討する外食産業廃棄物対策促進事業に対して、その経費の一部を助成した。

(5) 食品産業における環境対策の総合的推進

食品産業における環境対策については、食品の生産、

流通、消費の各段階を通じた廃棄物の減量化・再資源化に対する取組を促進するため、①環境・リサイクル対策の総合推進②食品環境負荷評価システムの開発③水源水域水質の保全対策④再資源化物利用促進のための情報整備⑤廃食用油の燃料化の検討⑥外食産業から排出される廃棄物の減量化⑦食品流通業のリサイクル対策の実施等、総合的な取組を実施した。

また、容器包装リサイクル法の適切かつ円滑な施行を図るための調査、法律の内容の普及、再生利用技術の開発等の事業を実施した。

(予算額14億2,172万5千円)

第4節 消費者行政

1 JAS制度の拡充改善

(1) JAS制度の拡充

最近における食品産業の発展、輸入食品の増加、食生活の多様化及び消費者の健康志向に基づく食品の品質表示に対する関心の高まりに対応して「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)の見直し及び日本農林規格及び品質表示基準の充実に努めた。

ア 日本農林規格(JAS)

平成10年度における日本農林規格の主な制定、改正の状況は、表10のとおりである。このうち果実飲料については、近年における原料果汁の海外への依存度の増大や、国際食品規格との整合性を図る観点から、果汁等含有率の確認及びその表示を基本とする規格を、主に国際食品規格に沿った原料果汁の品質を指標とする規格に改正した。

JAS規格制定品目数は平成10年度末で101である。

表10 日本農林規格の主な規定、改正の状況

品 目	告示年月日	告示番号
果 実 飲 料	10. 7. 22	1075
煮干魚類及び煮干し魚類粉末	11. 2. 10	244
削 り ぶ し	11. 2. 10	246

イ 品質表示基準

平成10年度末の品質表示基準の数は64である。この基準制度の資料とするため、消費者団体に委託して市販されている加工食品の表示実態等調査を実施した。

ウ JAS制度の海外開放

平成10年度は外国製造業者の29工場について新たに承認・認定を行い、合計380工場となった。

また、外国承認・認定工場に係る格付を行うための検査データを作成する指定外国検査機関（FTO）は、13機関となった。

エ 監視体制の整備

JAS制度の適正な運用を期するため、全国8か所の農林水産消費技術センターにおいて、市販品検査及び店頭調査を実施したほか、JAS登録格付機関及び承認・認定工場（外国承認・認定工場を含む。）の実態調査を行い、そのJAS業務の適正化及び品質管理の徹底について指導監督するとともに、工場等の品質管理担当者に対する講習等を行った。

品質表示基準については、食糧事務所を活用して食品（輸入品を含む。）の買い上げによる遵守状況の点検調査を実施した。

オ JAS制度に係る啓発普及

11月のJAS普及推進月間を中心として、ラジオの放送、啓発普及ポスター・パンフレットの作成、JAS普及啓発展を開催した。また、JAS製品を優先的に展示・販売する店として認定された「JAS協力の店」等を拠点に、JAS製品についての消費者啓発等を行い、JAS制度の普及推進を図った。

(2) 地域食品の品質向上と表示の適正化

豆腐、こんにゃく、納豆、かまぼこ等の地域食品の品質向上に資するための地域食品認証制度（実施主体は都道府県）を実施した。

(3) 地域食品振興対策事業

近年の輸入品の増大、消費者ニーズの多様化・高度化に対応し、特色ある地域特産品を差別化し、その製造・販売を振興するため、都道府県が基準の策定を行い、その基準に適合した食品に統一的な認証マークの表示を付する地域特産品認証制度を創設し、都道府県に助成を実施した。また、地域特産品の生産振興と利用拡大に関する施策を総合的に推進し、広く関係者の参加した取組を支援した。なお、平成10年度までに、20都道府県で211品目の基準が設定されている。

(4) 国際食品規格計画

昭和37年にFAOとWHOが共同で始めた国際食品規格計画（コーデックス）は160か国以上の加盟の下に作業が進められており、我が国は10年度において、食品添加物・汚染物質部会、食品表示部会、残留農薬部会、一般原則部会、食品衛生部会、魚類・水産製品部会等に出席し、規格作成の討議に参加するとともに、各規格作成のステップに応じ、それぞれ必要な意見を提出した。

(5) 基本問題委員会の設置

平成9年9月16日に農林物資規格調査会に設置さ

れた基本問題委員会において、消費者の視点の重要性の高まり、規制緩和、民間能力活用の推進等行政改革の動き、国際化の進展等の状況を踏まえた食品等の表示・規格制度の今後のあり方について審議を行い、平成10年10月20日に最終取りまとめを行った。これを受け、JAS制度の抜本的改正を行うため、作業を進めているところである。

2 品質表示の適正化

(1) 青果物の原産地表示の充実について

青果物の原産地表示については、消費者を中心として一層の充実・強化を求める声が高まってきているため、食品表示問題懇談会において検討した結果、平成7年11月に「特に必要性の高いものについては、品質表示基準制度により原産地表示を義務付ける」とする報告書がとりまとめられた。これを受け、平成8年9月のブロッコリー、さといも、にんにく、根しょうが、生しいたけの5品目に加え平成10年4月にごぼう、アスパラガス、さやえんどう、たまねぎの4品目について、品質表示基準を制定し、品名及び産地名の表示を義務付けた。

(2) 有機食品の表示について

有機農産物等の生産及び流通の円滑化を図り、消費者の適正な選択に資するよう、平成5年4月より「有機農産物」、「無農薬栽培農産物」、「減農薬栽培農産物」等の定義やその表示方法等を定めた「有機農産物及び特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」を施行している。（平成9年12月に、米麦も対象に加えた。）

しかし、平成9年7月に設置された有機食品の検査・認証制度検討委員会においては、消費者等の要望を背景に、任意の制度であるガイドラインに代わる法律に基づく第三者検査・認証制度の導入について検討を行い、平成10年11月に検査・認証を受けたもののみに「有機」の表示を付し、流通する仕組みを整備すべきとする報告書が提出された。現在これに沿った制度の構築に向けた作業を進めているところである。

(3) 遺伝子組換え食品の表示について

遺伝子組換え食品については、平成8年、厚生省により大豆・なたね等の安全性が確認され、市場流通が現実のものとなったことから、消費者等から遺伝子組換え食品である旨の表示を求める声が高まっている。このため、平成9年5月より食品表示問題懇談会において、遺伝子組換え食品の流通実態を踏まえた表示のあり方について検討を行っている。

(4) 加工食品の原料原産地表示について

近年、消費者は増加する加工食品の原材料について

の情報や購入する商品の品質に関する情報を得ることを強く望んでおり、加工食品の原材料の原産地表示についても、特定の品目については要望が強い。他方、加工食品については、原料の供給先が特定されないことが多い等製造業者からは技術上あるいはコスト上困難であるという指摘もある。

このため、平成11年3月より加工食品の原料原産地表示検討会を設け、品目毎の製造・流通の実態等を踏まえた検討を行っている。

3 食品の安全性の確保

腸管出血性大腸菌O157による集団食中毒の発生や輸入食品の増大等により、食品の安全性に対する消費者の関心が高まっており、食品の安全性を確保していくことが重要な課題となっている。

このため、食品の製造・流通・消費段階及び外食店舗におけるHACCP方式の考え方を導入したガイドラインの策定、食品企業の製造過程の管理の高度化に対する総合的な支援、消費者相談対応マニュアルの策定を行った。また、消費生活センター等と農林水産省との情報伝達体制の整備と消費生活センター等における原因究明及び安全性チェック体制の整備、農林水産消費技術センターにおける微量物質等の分析体制の充実によるモニタリング体制の整備、安全性確保技術の開発・実用化及び中小食品工場における製造工程トラブル防止システムの開発等を実施した。

4 食料消費・食生活に関する消費者啓発及び情報提供

(1) 食と農の連携強化推進事業

消費者と生産者が食生活や農業についての情報交流等を図るため、全国規模において食と農の応援団の拡充、情報誌の発行、シンポジウムの開催等を行う事業を民間団体に助成して実施した。また、地域に根ざした実践活動を支援するため、地域の消費者リーダー研修会、消費者と生産者との交流会の実施等について8都県に助成した。

(2) 全国食文化交流プラザ事業

日本型食生活の定着促進を図るため、消費者、業界等の食に関心のある人が一堂に会する場として、第8回全国食文化交流プラザを富山県において開催し、国際食文化シンポジウム、新食生活コンクール、公開研究会等を実施した。

(3) 食料消費食生活改善情報提供事業

全国の主要都市の民間テレビ局をネットし、健康的で豊かな食生活の実践に資するため、食料品に関する

知識及び消費の改善等を中心に企画編集したテレビ番組を放映して広く消費者を啓発した。

(4) 消費者啓発資料等の作成等

食料品等の消費の改善、合理化に資するための印刷物等の作成を通じ、農林水産物資の商品知識に関する消費者啓発を総合的に行うほか、食料消費対策の総合的、効率的実施のための推進基盤を整備するため、消費者、生産者、食品企業等からなる協議会を開催した。

(5) 食生活類型化評価分析事業

食生活が健康に及ぼす影響等について典型的に評価・分析を行うとともに、世界の食生活ガイドライン等について調査を行い、併せて幼児や子どもの食生活改善のための啓発資料を作成・配布した。

(6) 環境にやさしい食生活地域実践活動支援事業

環境にやさしい食生活の実践のための啓発資料の作成配布のほか、地域の消費者団体等の実践活動を支援した。

(7) 高齢者・視覚障害者食生活環境改善対策事業

高齢者・視覚障害者の食生活改善のため、食生活情報を提供するとともに、買物や外食がしやすい食生活環境づくりを推進した。

(8) 「消費者の部屋」特別展示

本省、地方農政局、農林水産消費技術センター及び食糧事務所等の「消費者の部屋」等において、引き続き各種資料の展示等やテーマを定めた「特別展示」により、食料消費、食生活等についての情報提供、消費者啓発を行った。

5 消費者対応体制の整備等

(1) 消費者相談処理体制の整備

消費者相談の窓口として、本省、地方農政局、農林水産消費技術センター及び食糧事務所等の「消費者の部屋」等の充実を図るとともに、本省の「消費者の部屋」と地方機関の「消費者の部屋」を結ぶ消費者相談情報ネットワーク（光ファイリングシステム等による地方との連携）の活用により効率的な相談対応を行った。

また、消費生活センターの職員等を対象に消費者苦情相談を処理するために必要な知識及び技術に関する研修を実施するとともに、食料品の商品テスト技術に関する情報交換等を目的として通商産業省と共催で連絡会議を開催した。

(2) 子ども相談電話の設置等

子どもたちが食や農林水産業等について疑問に思うことを気軽に相談できるよう、平成10年12月22日に本省の「消費者の部屋」に子ども相談電話を設置する

とともに、子どもたちの「消費者の部屋」への訪問を積極的に受け入れた。

(3) 消費者の意向の行政への反映

全国の主要都市に食料品消費モニター（全国で約1,000名）を設置し、消費者の意見・要望等を常時把握するとともに、消費者と行政との懇談会を中央及び地方において実施した。

第5節 砂糖類対策

1 砂糖の需要及び価格の動向

(1) 砂糖の需給

我が国の砂糖の需要量は、平成3年までは260万t台ではほぼ横ばいで推移してきたが、平成4年以降加糖調製品の輸入の増加、消費者の低甘味嗜好等を背景として消費が減少の一途をたどっており、平成9砂糖年度（9年10月～10年9月）の需要量は232万tとなった。

これに対する供給量は、てん菜糖、甘しゅ糖を合わせた国内産糖が81万t、輸入甘しゅ糖が154万tとなっている。

国内産糖の産糖量については、てん菜糖は、単収が前年を大きく上回り、64万t（対前年7万t増）となった。一方、甘しゅ糖は、台風等の被害があったものの、その後の生育が比較的良好であったため、分みつ糖で16万t（対前年2万t増）、含みつ糖で1万t（対前年3千t増）となった。

(2) 糖価の動向

国際糖価は、9砂糖年度が、在庫水準が上昇したことから、前年よりも低水準で推移したため、9砂糖年度平均のニューヨーク相場（粗糖、現物）は、ポンド当たり10.80セントとなった（前年度11.67セント）。

一方、国内糖価は、国際糖価の影響はあるものの、平成6年4月以降、三次にわたる粗糖関税の引下げ等により、近年は低下傾向で推移してきており、9砂糖年度における卸売価格はkg当たり146円（東京市中相場）となった。（前年度150円）

2 糖価安定法の運用状況

「砂糖の価格安定等に関する法律」（昭和40年法律第109号。以下「糖価安定法」という。）の運用に当たっては、砂糖及び異性化糖の生産・流通・消費各方面の関係者からなる甘味に関する協議会に諮った上、年間及び各四半期ごとの砂糖及び異性化糖の需給見通しを策定し、砂糖及び異性化糖の需給の適正化に努めた。

3 砂糖類の価格安定

(1) 安定上下限価格等

10砂糖年度に適用される安定上下限価格等については、糖価安定法第3条、第10条、第18条の2及び第18条の6の規定に基づき、次のとおり定められた。

安定上限価格	t当たり	15万5,100円
安定下限価格	t当たり	2万3,000円
国内産糖合理化目標価格	t当たり	14万2,800円

（10年9月14日農林水産省告示第1455号）

調整率	32.87%
-----	--------

（10年9月14日農林水産省告示第1456号）

異性化糖調整基準価格	t当たり	17万6,190円
------------	------	-----------

（10年9月14日農林水産省告示第1457号）

異性化糖調整率	10.78%
---------	--------

（10年9月14日農林水産省告示第1458号）

(2) 最低生産者価格

10年には種されたてん菜の最低生産者価格については、糖価安定法第21条の規定に基づき、基準糖分が16.7度以上17.0度以下のものに対応する最低生産者価格がt当たり1万6,880円とされるとともに、糖分格差が0.1度につき140円と定められた（10年10月26日農林水産省告示第1660号）。また、10砂糖年度に収穫されるさとうきびの最低生産者価格は、糖価安定法第21条の規定に基づき、基準糖度が13.1度以上14.3度以下のものの価格としてt当たり2万160円とされるとともに、糖度格差が0.1度につき130円とされた（10年11月13日農林水産省告示第1747号）。これらの最低生産者価格のほかに、てん菜については、昨年に引き続き、てん菜糖低コスト化推進費がt当たり190円が措置され、新たに農家所得の確保、生産性向上に努力する農家への支援のため、てん菜糖企業の支援により基金が造成された。

また、さとうきびについては、高品質さとうきびの安定生産に向けた生産者の取組みを早急に強化するため、「さとうきび高品質安定生産対策費」がt当たり350円措置され、その一部がさとうきび・糖業再活性化事業費、品質取引運営事業費に充てられることとされた。

(3) 国内産糖及び国内産ぶどう糖の買入価格

糖価安定法第22条及び第27条の規定に基づき、10砂糖年度に適用される国内産糖及び国内産ぶどう糖の農畜産業振興事業団買入価格は、次のように定められた。

てん菜糖	t当たり	17万 499円
------	------	----------

（10年10月26日農林水産省告示第1661号）

甘しゃ糖 鹿児島県産 t当たり 26万5,545円
 沖縄県産 t当たり 26万3,340円
 (10年11月13日農林水産省告示第1748号)

なお、てん菜のてん菜糖低コスト化推進費(190円/t)並びにさとうきびの高品質安定生産対策費(350円/t)は、農畜産業振興事業団買入価格に織り込んである。

ぶどう糖
 無水結晶ぶどう糖 t当たり 21万4,620円
 含水結晶ぶどう糖 t当たり 19万3,095円
 全糖ぶどう糖 t当たり 18万8,055円
 (10年11月10日農林水産省告示第1712号)

なお、ぶどう糖については、農畜産業振興事業団による売買は行われなかった。

4 いも、でん粉対策

(1) でん粉の需給及び価格の動向

ア でん粉の需給

9 でん粉年度(9年10月～10年9月)におけるでん粉の需要量は、300万3千t(前年度298万5千t)となった。

また、供給については、国内産いもでん粉の生産が甘しょでん粉8万t(前年度6万9千t)、馬鈴しょでん粉が26万t(前年度22万3千t)となり、これに国内産でん粉の前年度繰越9千t、コーンスターチ253万3千t(前年度247万7千t)、輸入でん粉10万8千t(前年度12万6千t)、小麦でん粉3万t(前年度3万5千t)を加えたでん粉の総供給量は、302万t(前年度299万4千t)となった。

イ 価格の動向

9 でん粉年度におけるでん粉の卸売価格(年度平均)は、コーンスターチがt当たり7万5,500円(前年度7万6,000円)、馬鈴しょでん粉がt当たり15万9,000円(前年度15万9,300円)であった。(東京市中相場)

(2) いも、でん粉対策

ア 農産物価格安定法(昭和28年法律第225号)第5条第1項の規定に基づき、10年産の原料用甘しょ及び馬鈴しょの原料基準価格並びにこれらの作物を原料とするでん粉等の買入基準価格は、次のとおり定められた。

(10年10月20日農林水産省告示第1651号)

(ア) 甘しょ及び馬鈴しょの原料基準価格

甘しょ t当たり 2万5,334円
 (前年度 2万5,401円)
 馬鈴しょ t当たり 1万4,150円
 (前年度 1万4,270円)

(イ) 買入基準価格

甘しょ生切干 t当たり 9万9,698円
 (前年度 10万 85円)
 甘しょでん粉 t当たり 14万 322円
 (前年度 14万1,519円)
 馬鈴しょでん粉(精粉) t当たり 11万1,164円
 (前年度 11万3,663円)
 馬鈴しょでん粉(末粉) t当たり 11万 184円
 (前年度 11万2,683円)

イ また、甘しょの取引指導価格を31,620円/t(うち奨励金6,040円/t)と定めた。

ウ 国内産いもでん粉については、その需要の確保と価格の安定を図るため、コーンスターチ用とうもろこしの関税割当制度の運用による抱き合わせにより消化に努めた。

(3) ぶどう糖の生産及び価格の動向

9 砂糖年度におけるぶどう糖の生産量は10万5千t(うち、規格ぶどう糖7万9千t)であり、価格は114.1円/kg(含水結晶ぶどう糖、東京市中相場)であった。

(4) 異性化糖の生産及び価格の動向

9 砂糖年度における異性化糖の生産量は74万t(標準異性化糖ドライベース)であり、価格は81.6円/kg(果糖55%もの、東京市中相場)であった。

第6節 食品油脂行政

1 加工食品

(1) 調味料(みそ、しょうゆを除く)

ア 食酢

平成9年度の食酢類の生産量は41万6,900klであり、前年と比較して1.8%増加した。このうち醸造酢は41万2,800klで全体の99.0%を占めている。

総務庁家計調査によると1世帯当たりの年間購入数量(全国)は、昭和40年の2.5ℓから50年には2.7ℓ、60年には3.04ℓと増加してきたが、近年は減少傾向にあったが平成9年度は2.54ℓ(前年比3.7%増)となった。

イ ソース類(たれ類含む。)

9年度のソース類の生産実績は、47万4千klで、前年度に比べ4.4%増加している。種類別にはウスターソース4万2千kl(前年比3.4%減)、中濃ソース3万3千kl(同1.8%減)、濃厚ソース3万4千kl(同1.0%増)となっているほか、タルタルソース、中華ソース等の専用ソースが増加している。また、たれ類

表11 調味料の生産量の推移

種 類	単 位	7 年度	8 年度	9 年度		
				生産量	前年比 (%)	企業数 (社)
食 酢	千 <i>kl</i>	402.5	409.5	416.9	101.8	約280
ソ ー ス	〃	446.7	453.8	473.7	104.4	約210
*ド レ ッ シ ン グ 類	千 t	335.4	341.4	348.2	102.0	10
カ レ	{ カレー粉	〃	5.2	5.1	97.7	60
	{ カレールウ	〃	102.2	100.0	97.9	
*グルタミン酸ソーダ	〃	84.5	80.8	82.4	101.9	7
か ら し 粉	〃	10.3	11.3	11.7	103.1	20

(注) 1 *は暦年であり、その他は会計年度である。

2 資料：食品流通局食品油脂課調べ。

は10.3%増であった。

ウスターソース類の世帯当たりの年間購入数量（全国）は、総務庁家計調査によると40年の2.58*l*から2年の1.74*l*と減少傾向にあったが、その後増加傾向となり、平成9年は1.85*l*となった。

ウ ドレッシング類（ドレッシング、マヨネーズ）

9年のドレッシング類の生産量は、34万8千tで前年に比べ2.1%増加した。このうちマヨネーズは22万8千t（前年比2.2%増）となっている。

近年、食生活の多様化の進展する中でマヨネーズ以外の液状ドレッシング等の需要が伸びている。総務庁家計調査によると、マヨネーズ・ドレッシングの一世帯当たりの年間購入数量（全国）は、平成9年には4.52kg（前年比0.2%減）となっている。

エ カレー及びからし粉

9年度のカレー生産量は、10万5千tで前年と比べ1.9%の減となった。このうちカレー粉は約5.1千t、カレールウは10万tであった。

なお、総務庁家計調査によると、カレールウの一世帯当たりの年間購入数量（全国）は、平成9年は2.05kgと前年に比べ2.5%増加した。

9年度のからし粉の生産量は、11,654tで前年度（11,303t）に比べ3.1%増加した。

オ グルタミン酸ソーダ

9年のグルタミン酸ソーダの生産量は、前年比1.9%増の約8万2千tであった。うち、国内販売量は、約8万tで前年比0.3%の減少であり、輸出量は819tと8.3%の増加となっている。

一方、輸入量は、発酵法の国際的な普及により、韓国、インドネシア等での生産量が増加しているのを受け、年々増加していたが、9年は前年比4.8%減の約3万5千tとなっている。

(2) 清 涼 飲 料

ア 企業概況

清涼飲料製造業の大部分は、中小飲料メーカーであるが（10年末現在総企業数800社のうち中小企業は約8割を占めている。）、これらは外資系及び国内大手飲料メーカーのマスセールの攻勢に圧倒され、年々その市場占有率の縮小を余儀なくされている。このため、大手メーカーと競合する製品を避け、ラムネ及び一部のサイダー、果実水等の生産を行っているが、経営の悪化等により企業は減少している。

イ 需要動向

清涼飲料の需要は、近年、夏場の天候不順等にもかかわらず、自動販売機の普及等を背景にまた、茶系飲料ブーム、500mlペットボトル製品の出回りから順調に生産を伸ばしてきている。

10年については、生産量は3.6%増の14,471千*kl*と高水準を維持した。

ウ 中小企業対策

清涼飲料業界の構造は、寡占化が進み、コーラ飲料等生産量の多い商品群については、大企業による独占的状态が定着している。

一方、中小企業は焼酎割用飲料などの新製品開発による活路開拓に努めているが、企業間の販売競争は一段と熾烈化し、その経営基盤は脆弱化している。このような状況に対処し、業界の近代化を図るため、清涼飲料製造業については、設備近代化資金の対象業種の指定を延長した。

エ 環境問題への対応

平成3年4月26日に公布された「再生資源の利用の促進に関する法律」に基づき、飲料容器に用いるスチール缶、アルミ缶及びPET容器の材質識別表示が義務付けられている。

また、「容器包装リサイクル法」が平成9年4月から本格施行となり、ガラス瓶、ペットボトルについて再商品化が義務づけられることとなった。

オ 食品容器環境美化対策

空かん等飲料容器の散乱が社会問題になったため48年から民間団体を指導して、空かんの投げ棄て防止等消費者モラルの向上を図ってきたところであるが、更に一層の推進を図るため、57年4月、社団法人食品容器環境美化協会を設立し、この団体を通じ、一般消費者への普及啓発を図るとともに平成9年度は小型ペットボトルも加えて飲料容器の散乱防止方策の検討を行っている。

表12 主な清涼飲料の年次別生産量の推移

(単位：千ℓ)				
	8年	9年	10年	10/9
茶 系 飲 料	3,449	3,876	3,990	102.9%
炭 酸 飲 料	2,925	3,006	2,853	94.9%
コ ー ヒ ー 飲 料	2,483	2,568	2,562	99.8%
果 実 飲 料	1,892	1,814	2,056	113.3%

(3) コ ー ヒ ー

ア 企業概況

レギュラーコーヒー製造業は、明治初期から発展してきた産業であるが、比較的小資本による経営が可能なことから、そのほとんどは中小零細企業で占められ、現在400企業が操業している。

この業界は、43年に中小企業近代化促進法による業種指定を受け49年まで設備の近代化、合理化を行い6工場で共同焙煎工場の設立をみるなど相応の効果を挙げたが、未だその経営基盤は弱い。

一方インスタントコーヒー製造業は、35年から生産が開始された比較的新しい業種であり、現在3企業が操業している。しかし、その生産量のほとんどは外資系2社に集中している。

イ 供給状況

我が国のコーヒー豆の輸入は30か国以上に及んでおり、その主要国は、ブラジル、コロンビア、インドネシア等である。なお、10年の輸入量は、国際相場が平穏に推移したことから対前年比2.2%増の33万1,475tとなった。

インスタントコーヒーの10年の輸入は、10か国から前年増の6,923tとなった。主要国は、ブラジル、ドイツ、インドネシア等である。

また、コーヒーエキスの輸入は、主な用途であるコーヒー飲料の原料としての需要が減ったことから前年に比べ減少した。

なお、コーヒーの国際相場は、89年国際コーヒー協定の経済条項が停止して以来、長期間にわたって低迷していたが、平成6年6月及び7月に世界最大のコーヒー生産国であるブラジルで霜害が発生したことから、相場は急騰した。このため、平成7年8月頃まで

は高値で推移した。しかし、この霜害が平成7年のクロープに甚大な影響を与えないことが判明したことから、9月以降は低落傾向であった。平成8年は国際相場が安定的に推移したが平成9年に入ると世界的に需給が均衡してきたことを背景に国際相場が高騰し、平均輸入価格は平成9年は前年に比べ33%上昇し、平成10年もほぼ前年同の1kg当たり403円となった。

ウ 需要動向

レギュラーコーヒーの需要は、主として喫茶店、ホテル、レストラン等業務用であったが、年々家庭用(約5割強)、特に軟放材を使ったバックコーヒー、いわゆる袋詰めコーヒーが伸びている。

表13 コーヒー供給量(輸入量)の推移

(単位：t)				
	8年	9年	10年	10/9
生 豆	326,388	324,489	331,475	102.2%
いったコーヒー	3,338	1,795	1,580	88.0%
インスタントコーヒー	6,056	5,945	6,923	116.5%
エキスエッセンス	17,996	20,056	13,570	67.7%

インスタントコーヒーは、そのほとんどが家庭用(9割強)である。

全体の需要傾向としては、原料高による製品価格の値上げが消費に影響を与えた。輸入の大半を占めるコーヒー生豆の消費量は33万1千t(10年)であり、その内訳はインスタントコーヒー用8万2千t、レギュラーコーヒーその他用25万6千tと推計されている。

エ 国際コーヒー協定

(ア) 協定の目的

コーヒーの貿易に関する国際協力を通じ、消費者にとって公正な、また生産者にとって採算がとれる水準にコーヒー価格を安定せしめ、世界のコーヒー需給の合理的均衡を図るとともに、発展途上にあるコーヒー生産国の経済の発展に寄与することを目的とする。

(イ) 経緯

1962年に協定が成立し、以降68年、76年、83年協定と引き継がれてきた。これらの協定はいずれも、輸出国には輸出割当、輸入国には加盟国以外からの輸入の制限を課すとの経済条項を通じて、一定の価格帯内に国際市況を維持しようとするものであった。

ところが、80年代後半になると協定加盟国市場と非加盟国市場の間での二重価格問題が発生したため、89年7月に輸出割当制度等の経済条項が停止され、83年協定は94年9月まで経済条項停止のまま4度延長された。

この間、92年4月に市場志向型の新協定の交渉を行うことに合意がなされ、以降7回の交渉会合等が行

われたが、自由市場に近い制度を指向する米国を中心とする消費国とより高い価格水準を保証する制度を求めるブラジル等の生産国で意見が対立し、93年3月で交渉は決裂し、93年9月には米国が協定を脱退するに至った。

その後、93年10月の理事会以降、再び新協定策定の交渉が再開され、94年3月の理事会で、経済条項抜きの新協定（94年協定）が成立した。

なお、我が国は、コーヒー生産国に対する国際協力、安定価格における安定供給の確保の観点から協定に参加してきており、94年協定についても95年（平成7年）5月より正式加盟をした。

（ウ）新協定の主な内容

輸出割当制度等の経済条項のないものであり、統計の整備、情報交換が中心となる。

なお、交渉の過程で、生産国は、一定の条件を満たせば輸出割当等の経済条項が自動的に導入される案を主張したが、消費国が反対し、結局第30条に「理事会は、コーヒーの需給を均衡させる措置を含む新しい協定の交渉の可能性について検討することができる」との規定を置くこととなった。

オ 表示に関する公正競争規約

「不当景品類及び不当表示防止法」第10条の規定に基づく「レギュラーコーヒー及びインスタントコーヒーの表示に関する公正競争規約」が平成3年11月27日付けで告示され、平成5年5月28日から施行されている。

コーヒーの取引について行う表示に関する事項を定めることにより、一般消費者の適正な商品選択を保護し、不当な顧客の誘引を防止し、公正な競争を確保することを目的として定められている。

カ 環境問題への対応

身の回りの環境問題に関する民の関心の高まりを背景として「再生資源の利用の促進に関する法律」が施行され、第二種指定製品である飲料缶の材質識別表示に準じて、レギュラーコーヒー缶にあってはスチール缶である旨の識別表示の導入を平成5年5月28日以降自主的に表示することとしている。

また、コーヒー豆の抽出粕の再資源、再利用等についても検討することとしている。

（4）菓 子 類

ア 10年における菓子類の国内生産量は、景気の低迷による消費の不振等により、油菓子（前年比1.6%増）などが増加したが、ビスケット（同3.3%減）、和生菓子（同2.6%減）、洋生菓子（同2.1%減）、米菓（同1.4%減）などが減少したことから平成9年に比べ、201万2,600t（前年比1.4%減）と前年をわずかに下回った。

また、生産額は2兆4,570億円と前年比1.5%の減少となった。

一方、10年における輸入量は、6万5,406t（前年比7.7%減）となり、輸入額は約370億円（同5.2%減）となった。品目別には、チョコレート菓子、砂糖菓子、キャンデー類、ビスケット類の4品目で菓子類の輸入量の約5割を占めている。

また、輸出量は2万3,533t（対前年比9.6%増）となり、輸出額は約180億円（同10.1%増）となった。菓子類の輸出量は生産量の1.1%とわずかなものである。

イ 中小零細企業の多い菓子製造業に対する施策としては、中小企業施策のほか、中小企業設備近代化資金貸付制度の対象業種に指定（47年度以降）しており、また、製造小売業については、生鮮食料品等小売業近代化資金貸付制度の対象業種に指定（43年度以

表14 菓子の需給

種 類	年次 1～ 12月	国内生産 A		輸入 B		輸入 C		A + B - C = D		B / D 数量%
		数量	金 額	数量	金 額	数量	金 額	数 量	金 額	
ベ ー カ リ ー 製 品	8	1,004.0	12,189.0	38.2	170.2	12.2	86.8	1,027.0	12,272.4	3.7
〔焼菓子、ビスケット、米菓〕	9	993.8	12,051.0	37.4	160.7	13.8	102.1	1,017.4	12,109.6	3.7
〔洋生菓子、スナック菓子等〕	10	977.5	11,865.0	38.2	158.8	14.9	109.0	1,000.8	11,914.8	3.8
砂 糖 菓 子	8	863.1	10,097.0	16.7	60.1	6.3	48.2	873.5	10,108.9	1.9
〔キャラメル、キャンデー類〕	9	858.4	10,019.0	16.1	70.2	6.7	51.9	867.8	10,037.3	1.9
〔チューインガム、和生菓子等〕	10	844.6	9,862.0	11.5	57.9	7.1	55.0	849.0	9,864.9	1.4
チ ョ コ レ ー ト 菓 子	8	191.7	2,937.0	17.7	157.9	0.7	7.5	208.7	3,087.4	8.5
	9	189.5	2,864.0	17.4	159.7	1.0	9.5	205.9	3,014.2	8.5
	10	190.5	2,843.0	15.7	153.6	1.5	15.9	204.7	2,980.7	7.7
計	8	2,058.8	25,223.0	72.6	388.2	19.2	142.5	2,112.2	25,468.7	3.4
	9	2,041.7	24,934.0	70.9	390.6	21.5	163.5	2,091.1	25,161.1	3.4
	10	2,012.6	24,570.0	65.4	370.3	23.5	179.9	2,054.5	24,760.4	3.2

（単位：数量・千t、金額・億円）

降)している。

ウ 1986年国際ココア協定は1987年1月に発効し、我が国も87年7月に正式に加盟した。この協定は、価格安定を目的とした緩衝在庫制度及び補完措置を定めており、下落したカカオ豆価格を支えるため、25万tの緩衝在庫を保有している。

88年3月以降、安定価格帯の修正及び課徴金の未払問題等、生産国グループと消費国グループの意見が対立し、紛争状態となり、国際ココア協定の価格介入機能は停止状態となっていた。

90年3月の国際ココア理事会において、安定価格帯の修正、課徴金の未払問題、現協定の延長問題等についての検討がなされた。この結果、90年4月15日以降、カカオ豆の課徴金徴収を停止するとともに、現協定は、90年9月末で期限切れになるため、これを10月以降、経済条項抜きで2年延長することが決定され、その後、91年12月の理事会では、さらに93年9月までの延長が決定されている。

現協定に代る新たな協定作成のための国際ココア理事会が92年4月より93年7月まで5回にわたり開催された。新協定協議では、経済条項をめぐり生産国グループと消費国グループの間での意見調整がつかなかったが、これまでの市場介入型の措置(緩衝在庫制度及び補完措置)を導入せず、生産管理計画及び消費振興による需給の均衡を確保する措置を採用した新協定(93年ココア協定)が93年7月に国連ココア会議において採択され、我が国も95年1月に正式加盟した。

(5) あ ん 類

10年度におけるあん類の生産品は原料として使用した豆類で12万3,800tと前年を下回った。

製品別の生産量は、生あん7万4,280t(前年比98.7%)、ねりあん18万3,090t(同98.7%)、乾燥あん1,860t(同98.9%)、合計では25万9,230tで、前年を下回った。

(6) 豆 類 加 工 品

ア 豆腐・油揚げ

豆腐類の推定生産量は、平成2年以降気候要因等による変動はあるもののほぼ横ばい傾向で推移しており、10年は原料大豆処理量に換算して49万5千t(他に脱脂大豆利用1万1千t)と、前年比0.2%の増加となった。

なお、豆腐製造業者数は年々減少しており、9年度末現在では16,804業者で前年より795業者の減少となっている。

イ 納豆

納豆の推定生産量は、平成7年以降増加傾向にあり、

10年は原料大豆処理量に換算して12万8千tとなった。

なお、製造業者数は9年度末現在で719業者となっている。

ウ 凍豆腐

10年の凍豆腐の推定生産量は原料大豆処理量に換算して3万tとなっており、製造業者数は10年末現在で7業者となっている。

エ 植物性たん白

10年における生産量は乾燥品換算で4万9千t、前年比2.9%の減少となった。

原料別の生産比率は大豆系80%、小麦系20%で、形態別では粉末状56%、繊維状・粒状・ペースト状の合計44%(いずれも乾燥品換算)となっており、出荷先はほとんどが食品加工業者である。

オ 豆乳

10年の豆乳の生産量は3万4千t、出荷量は3万4千t、大豆使用量は4,250tとなっており、主な製造業者は6社である。

カ 国産大豆利用の促進等

国産大豆の需要拡大、流通の安定化を図るため、生産者・実需者間において国産大豆に関わる種々の情報交換・検討を行うとともに、国産大豆を使用した高付加価値商品の開発・普及を支援する他、大豆系食品製造業において喫緊の課題となっている容器包装廃棄物問題への対応の検討等を行う大豆系食品総合利用普及事業を実施する(財)食品産業センターに助成し、大豆系食品製造業における国産大豆利用の促進等を行った。

キ 大豆の備蓄

大豆は我が国の国民生活に直結した食品の原材料であり、そのほとんどを輸入に依存していることもあって、国際的な需給変動、輸送事情の影響を受けやすい状況にある。このようなことから、大豆の国際需給の著しい変動、港湾スト等の不測の事態に備えるため、大豆供給安定協会が自ら大豆を買い入れ、これを製油メーカーのサイロを利用して備蓄する体制をとっている。備蓄量は、7年9月末まで8万t(食品用大豆需要量の約1か月分)としていたが、最近では食品用大豆の利用業界でも数週間分の在庫を常時保有している状況から、7年10月より5万t(食品用大豆需要量の約20日分)に削減した。10年度は引き続き5万tの備蓄を実施し、これに対して国は備蓄の実施に必要な経費(金利、保管料等)として、5億9千万円を同協会に補助した。

(大豆備蓄対策費補助金 5億8,842万円)

2 油 脂

(1) 世界の油脂事情

1998/99年度の世界の油糧種子の生産状況については、大豆の生産量は、中国、アルゼンチンでやや減少し、ブラジルでわずかに減少するとみられるものの、最大の生産国である米国でわずかに増加するとみられることから、世界全体では史上最高の生産量になるとみられる。

一方、ナタネも中国で春先の霜害によりかなり大きく減少するとみられるものの、EU、カナダ、インド等その他主要生産国で軒並み増加するとみられることから、世界全体でも増産となった。

我が国では大豆油とナタネ油の生産量が、可食油生産量の87%程度を占め、しかもその原料である大豆とナタネの油糧種子は、そのほとんどを輸入に依存している。

その主な輸入相手国は、大豆では米国、ブラジルであり、ナタネにあつては、カナダ、豪州となっている。

(2) 国内の油脂事情

ア 全体需給動向

食料需給表（平成9年度）によれば、我が国国民1人、1日当たりの供給熱量は2,638.0Kcalで、そのうち油脂類は380.5Kcal（14.4%）を占めている。

油脂の総需要はこれまで堅調な伸びを続けてきたが、最近では栄養的にも油脂の消費がかなりの水準になってきていることから油脂の需要は横ばいないし微増傾向にある。

なお、平成10年の油脂生産のうち動植物油脂の生産比率は16%対84%となっている。

イ 用途別需要等

食用（単体用、マーガリン・ショートニング用、マヨネーズ用等）は240万6千tで前年を1.9%下回っている。

この食用の国内消費（工場出荷ベース）については、業務用及び家庭用において景気の低迷による需要の減少やギフト需要の低迷等により減少したこと等から、前年を下回った。

表15 油脂の供給（原油ベース・単位：千t）

項 目	8 年	9 年	10年
植 物 油	2,332	2,434	2,397
動 物 油	530	503	460
計	2,862	2,937	2,858
前 年 比 (%)	100.1	102.6	97.3
う ち 輸 入	2,459	2,532	2,450
(うち輸入油脂)	(749)	(765)	(698)
う ち 国 産 原 料	403	405	408

生産量	(単位：千t)	
	対前年比(%)	
マ ー ガ リ ン	175	100.5
ファットスプレット	79	103.6
シ ョ ー ト ニ ン グ	200	101.3
精 製 ラ ー ド	66	89.8
食用精製加工油脂	50	99.6
そ の 他 加 工 油 脂	133	96.9
計	704	99.2

一方、非食用（主に工業用）は、価格の高騰等によりパーム油、パーム核油等の需要が減少したこと等から、43万2千tと前年を7.8%下回った。

輸出については、25万1千tと前年を上回った。

これらのことから油脂の総需要は、286万tと前年を約2.5%下回った。

油脂の供給は、285万8千tと前年を2.7%下回った。国産原料から生産される主要油脂は、牛脂、豚脂、魚油、こめ油等に限られ、大部分が輸入原料に依存している。国内で生産される主要な油脂としては、ナタネ油、大豆油で国内で生産される油脂全体の71.1%を占めており、ナタネ油の生産量は86万7千t、大豆油は66万7千tとなっている。

平成10年における食用加工油脂の生産は、平成8年、平成9年に引き続き70万tを越えた。

3 新 食 品

新技術または新素材を用いて栄養機能、嗜好機能、生理活性機能等の機能または消費者に対する利便性等を付加して製造加工された食品に関する対策を実施している。平成10年度においては以下の事業を実施した。

新食品・素材市場適正化推進事業

消費者の健康志向等を背景に、食品産業において、新技術・素材を利用した新しい食品の開発が進められている。こうした食品の開発は、食品製造業以外の業種からも参入が多く、今後も増加が予想される。

一方、新食品・素材の利用は、近年著しく拡大しており、見慣れぬ素材名が消費者の目に触れる機会も増大している。これら新しい素材は生理活性機能を有する反面、摂取しすぎると健康を損なうおそれもあり、消費に際しては正確な知識が必要となる。

しかしながら、現在消費者に提供されている情報は、イメージ情報が先行したり、逆に専門的過ぎて内容が理解されにくい等問題点が多く、適正な利用を逸脱することが懸念されている。また、企業サイドにおいても、消費者に向けての正しい知識の普及に関するノウハウが不足しており、情報提供について具体的な

対応を進めることが困難な状況にある。

このため、新食品・素材市場の健全な発展と消費者の正しい理解を促進するために、消費者への情報提供のあり方等について検討を行い、消費者に対しては、具体的な情報提供資料として、糖アルコールの性質を分かりやすく解説した「よくわかるエリスリトール&

キシリトール」の作成・配布、食品企業に対しては、京都市及び熊本市において「食品新素材・新食品地方セミナー」を開催し、業種を越えた情報交流体制、協力体制を整備しながら、消費者への情報提供の必要性等についての啓発活動を行った。