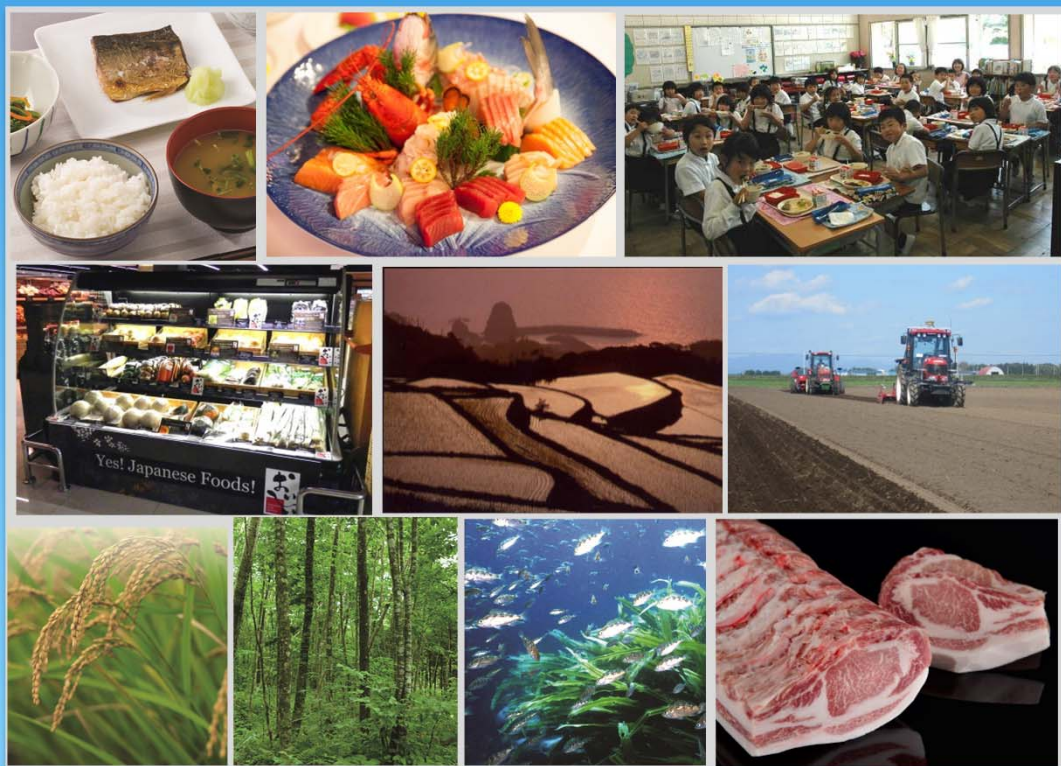


「攻めの農林水産業」 の実現に向けた新たな政策の概要 〔第2版〕



平成 2 6 年 8 月

農林水産省

目次

ページ

1	I 農林水産業の現状
2	II 農林水産業・農山漁村の潜在力
3	III「攻めの農林水産業」の展開方向
	IV 具体的施策
	1 国内外の需要拡大
4	(1) F B I 戦略による食文化・食産業の海外展開
6	(2) 和食・和の文化の国内外への発信
8	(3) 新たな国内需要への対応
9	(4) 食の安全と消費者の信頼の確保
	2 農林水産物の付加価値の向上
10	(1) 生産・流通・加工が一体化した「6次産業化」の推進
12	(2) 地理的表示保護制度の創設
13	(3) 地域資源を活かした再生可能エネルギーの活用
14	(4) 新技術等を活用した新しい農業の実現
15	(5) 畜産・酪農の競争力強化
	3 生産現場の強化
16	(1) 担い手への農地集積
17	(2) 経営所得安定対策の見直し
18	(3) 水田のフル活用と米政策改革の推進
20	(4) 農協・農業委員会等に関する改革の推進
21	(5) 多様な担い手の育成・確保と生産コストの削減
	4 多面的機能の維持・発揮
22	(1) 日本型直接支払制度の創設
24	(2) 人口減少社会における農山漁村の活性化
25	(3) 野生鳥獣による農林水産業被害対策の推進
26	5 林業の成長産業化
27	6 水産日本の復活に向けた取組の推進
28	政策用語の解説
29	農林水産省の組織と関連キーワード

本パンフレットは、平成25年12月に「農林水産業・地域の活力創造本部」においてとりまとめられた「農林水産業・地域の活力創造プラン」（平成25年12月10日決定、平成26年6月24日改訂）を基本に、補足説明や資料を追加したものです。

I 農林水産業の現状

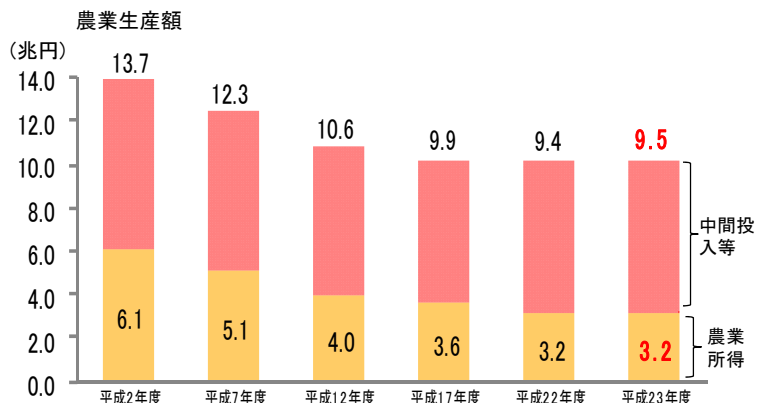
農業生産額・農業所得の減少

農業生産額・農業所得は、平成2年度と比べ、それぞれ3割減・半減となっています。

資料：農林水産省「農業・食料関連産業の経済計算」

農業生産額：農業生産活動の結果得られた生産物を生産者価格で評価した額及び農業サービスの売上高等の合計（中間生産物（種苗、飼料作物等）を含む。）
 中間投入：農業生産に投入された財・サービスの費用（種苗（畜産動物の種付け料及びもと畜費を含む。）、肥料、飼料等の諸経費）
 農業所得（農業純生産）：農業生産額－中間投入－（固定資本減耗＋間接税－経常補助金）。
 （注：雇用者所得、家族労働に係る所得等を含む。）

【農業生産額・農業所得の推移】



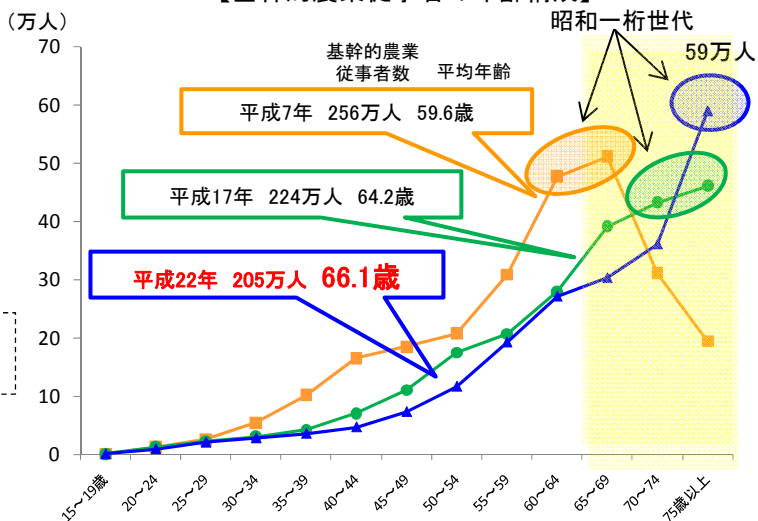
農業者の高齢化

基幹的農業従事者（205万人）の平均年齢は66.1歳（平成22年）であるなど、農業者の高齢化が進んでいます。

資料：農林水産省「農林業センサス」

基幹的農業従事者：自営農業に主として従事した15歳以上の世帯員（農業就業人口）のうち、普段仕事として主に自営農業に従事している者で、主に家事や育児を行う主婦や学生等を含まない。

【基幹的農業従事者の年齢構成】



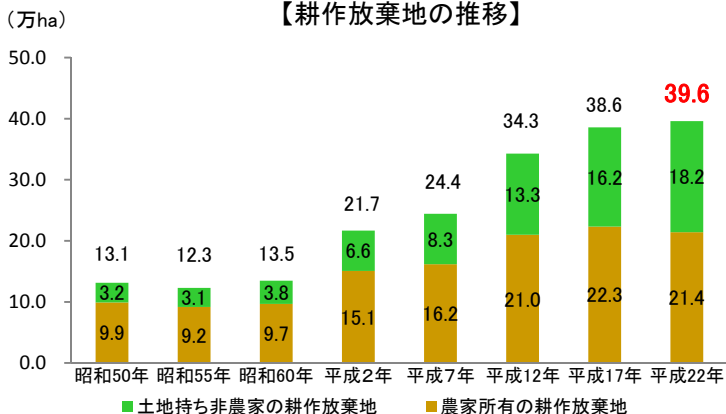
耕作放棄地の増加

農地面積は減少が続き、耕作放棄地は滋賀県とほぼ同じ面積（約40万ha）に拡大しています。

資料：農林水産省「農林業センサス」

土地持ち非農家：農家以外で耕地及び耕作放棄地を5a以上所有している世帯

【耕作放棄地の推移】



世界の食料需給はひっ迫基調

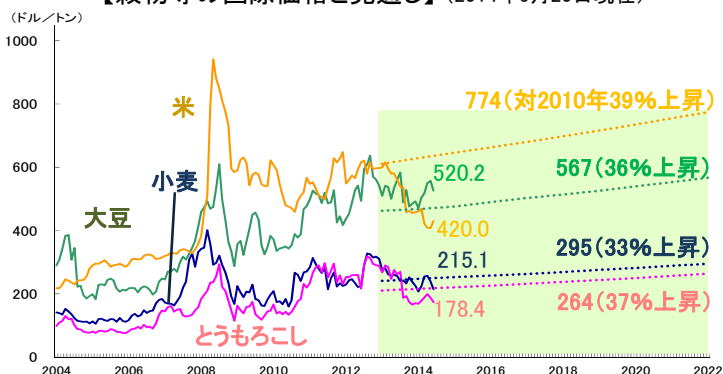
世界の食料需給は、穀物の収量の伸びの鈍化、人口増加などにより、不安定になりつつあり、大豆、とうもろこしの国際価格は、主産国である米国で高温・乾燥のあった2012年に史上最高値を記録しました。

今後とも、中長期的な穀物需給は、ひっ迫基調で推移する見込みです。

資料：シカゴ商品取引所、タイ国貿易取引委員会、農林水産政策研究所「2022年における世界の食料需給見通し」

天候が平年並みに推移した場合の予測価格（予測値、名目価格）

【穀物等の国際価格と見通し】（2014年6月20日現在）

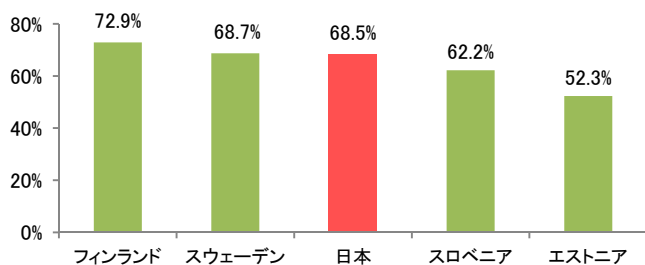


Ⅱ 農林水産業・農山漁村の潜在力

農山漁村の持つ潜在力

日本の農山漁村は、①丹精込めた食べもののづくりの技術と伝統、②世界に評価される日本食とおもてなしの心、③世界有数の森林・海洋資源（森林率（国土の68.5%）は世界3位（グラフ注参照）、排他的経済水域（EEZ）の面積（447万km²）は世界6位）、④再生可能エネルギーのポテンシャルなど、日本の成長の糧となる大きな潜在力を有しています。

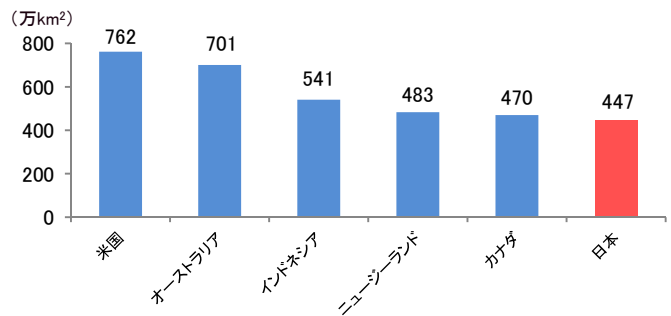
【森林率（上位5か国）】



資料：FAO「Global Forest Resources Assessments 2010」

注1：OECD加盟国及び森林面積が1,000万ha以上でかつ人口が1,000万人以上の国を対象。
注2：土地面積（内水面面積を除く）、森林面積は2010年、人口は2008年の数値。

【排他的経済水域（EEZ）面積（上位6か国）】



資料：米国内務省及び海上保安庁資料



山口県長門市の棚田

世界の食の市場は今後倍増

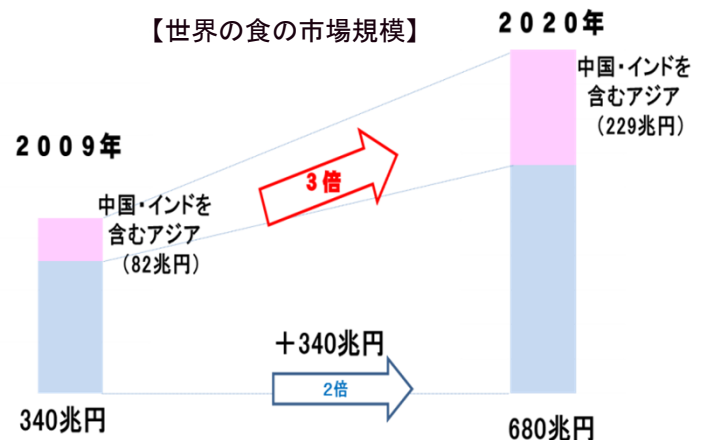
世界の食の市場規模は、2009年の340兆円から2020年には680兆円と倍増が見込まれます。特に、中国・インドを含むアジア全体では、約3倍増になると見込まれます。

資料：ATカーニー社の推計を基に農林水産省作成

注1：2009年為替平均値である1ドル94.6円で換算

注2：中国・インドを含むアジアとは、中国、香港、韓国、インド、ASEAN諸国の合計

注3：市場規模に日本は含まない（日本は、58兆円（2009年）から67兆円（2020年）へと約1.2倍に拡大）



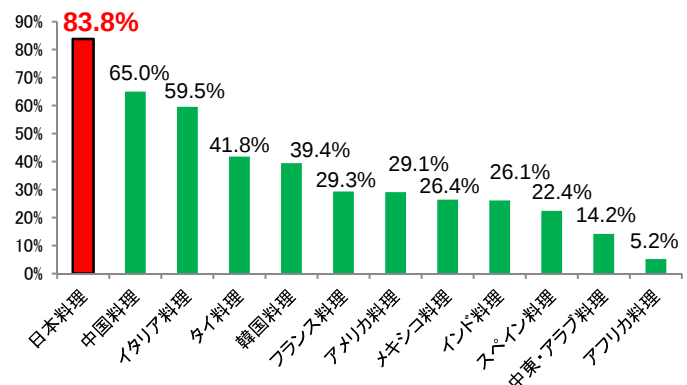
世界的な日本食の広がり

外国では、「日本料理」を好きな外国料理としてあげる割合が高くなっています。海外にある日本食レストランの数も過去7年間で倍増しています。

平成25年12月に、「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録され、2020年（平成32年）には、オリンピック・パラリンピック東京大会が開催される予定であり、日本の農林水産物・食文化による「おもてなし」の機会になることが見込まれます。

資料：アンケート調査は、日本貿易振興機構（ジェトロ）「日本食品に対する海外消費者意識アンケート調査（中国、香港、台湾、韓国、米国、フランス、イタリア）7か国・地域比較」2013年3月5日公表
店舗数は、外務省・在外公館の調査協力のもと、農林水産省が推計

【世界各国で行った好きな外国料理に関するアンケート調査】



【海外における いわゆる「日本食レストラン」店舗数の推移】

2006年 約24,000店 → 2010年 約30,000店 → 2013年3月時点 約55,000店

Ⅲ 「攻めの農林水産業」の展開方向

農林水産業の成長産業化による 地域経済の活性化

農林水産業や食品産業は地域経済を支える重要な産業です。

これまで見てきたような農林水産業の現状や潜在力を踏まえ、今後、農林水産業の成長産業化を実現していくことにより、地域経済を活性化し、雇用と所得を増やしていく、これが、政策改革の基本となる考え方です。

安倍総理を本部長とする「農林水産業・地域の活力創造本部」で具体的な検討が行われ、平成25年12月に「農林水産業・地域の活力創造プラン」として取りまとめられました。

また、その後の規制改革及び産業競争力強化に係る検討の結果を追加し、平成26年6月にプランの改訂が行われました。

地域・農林水産業の現状

- 産業の空洞化(生産拠点の海外移転)
- 地域・農業の担い手の高齢化(平均66歳)
- 農地集積・集約の必要性(担い手の利用面積5割)
- 耕作放棄地の増大(滋賀県と同面積)

農林水産業は

地域資源(農地・食文化・人)などを活用し、
内発的に付加価値を生み出す産業

〔 全産業に占める農・漁業及び食品産業の割合
全国10.5%(北海道18.6%,東北13.8%,九州13.6%) 〕

日本の農林水産業のポテンシャル

丹精込めた食べもののづくりの技術と装置／
世界の食市場の拡大／安全・安心な農林水産物 等

地域資源を活用した経済成長

農林水産業の成長産業化

〔 持続可能な農林水産業者がマーケットインの
発想で農林水産業を展開 〕

地域経済の活性化

(農林水産業・農山漁村の雇用と所得を増やす)

「農林水産業・地域の活力創造プラン」の概要

このプランでは、「強い農林水産業」と「美しく活力ある農山漁村」を実現するため、産業政策と地域政策を車の両輪として、①需要フロンティアの拡大(国内外の需要拡大)、②バリューチェーンの構築(農林水産物の付加価値の向上)、③生産現場の強化、④多面的機能の維持・発揮を図る取組を進めます。そのために必要となる施策を総動員することにより、農業・農村全体の所得を今後10年間で倍増させることを目指しています。

農林水産業・地域の活力 創造本部においてプラン決定 (平成25年12月10日)

【農林水産省・関係府省】

- ・現場の実態を踏まえた着実な改革の推進
(攻めの農林水産業実行元年)

【産業競争力会議】

- ・経営力ある担い手の育成
- ・A-FIVEの活用
- ・畜産・酪農の成長産業化
- ・輸出環境整備、ジャパン・ブランド推進等 等

【規制改革会議】

- ・農業委員会等の見直し
- ・農業生産法人の見直し
- ・農業協同組合の見直し

農林水産業・地域の活力 創造本部においてプラン改訂 (平成26年6月24日)

「強い農林水産業」・「美しく活力ある農山漁村」に向けた4本柱

①需要フロンティアの拡大

- ・食文化・食産業のグローバル展開による輸出促進(オールジャパンの輸出体制整備 等)
- ・国内需要の拡大、新たな国内需要への対応(国産農産物のシェア獲得、地産地消、食育等)
- ・食の安全と消費者の信頼の確保

③生産現場の強化

- ・農地中間管理機構の活用による農業生産コスト削減等
- ・経営所得安定対策・米の生産調整の見直し
- ・農業の成長産業化に向けた農協・農業委員会等に関する改革の推進

②バリューチェーンの構築

- ・6次産業化の推進(農林漁業成長産業化ファンド(A-FIVE)の積極的活用、医福食農連携等)
- ・次世代施設園芸等の生産・流通システムの高度化
- ・新品種・新技術の開発・普及等
- ・畜産・酪農分野の更なる強化 等

④多面的機能の維持・発揮

- ・日本型直接支払制度の創設
- ・人口減少社会における農山漁村の活性化(地域コミュニティ活性化、都市と農山漁村の交流等)

東日本大震災からの
復旧・復興

林業の
成長産業化

水産日本の
復活

プランの方向性を踏まえた食料・
農業・農村基本計画の見直し等

農業・農村全体の所得を今後10年間で倍増させることを目指す。

IV 具体的施策

1 国内外の需要拡大

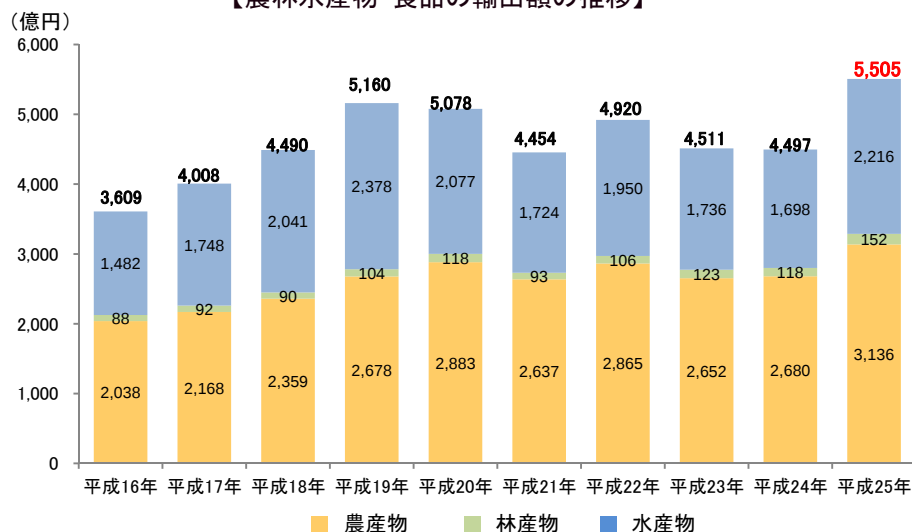
(1) FBI戦略による食文化・食産業の海外展開

農林水産物・食品の輸出額は過去最高に

日本の農林水産物・食品の輸出額は、平成23年の東日本大震災以降、低迷しましたが、25年は5,505億円と過去最高となりました。

海外における日本食の評価が高まっている中、平成25年12月の「和食」のユネスコ無形文化遺産への登録も追い風として、一層の輸出増加が期待されています。

【農林水産物・食品の輸出額の推移】



資料：財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成

【主な国・地域別の輸出額の推移】

	平成 24年 (2012)	平成 25年 (2013)	増減率
世界	4,497	5,505	22.4
アジア	3,275	4,001	22.2
香港	986	1,250	26.8
台湾	610	735	20.6
中国	406	508	25.0
韓国	350	373	6.6
ASEAN	810	1,006	24.2
タイ	265	344	29.9
ベトナム	215	293	35.9
シンガポール	145	164	13.1
フィリピン	56	67	18.9
マレーシア	52	62	19.1
インドネシア	44	54	21.5
GCC	55	72	31.2
UAE	30	41	36.9
北米	741	896	20.9
米国	688	819	18.9
カナダ	46	61	33.0
欧州	267	345	29.1
EU	222	283	27.6
オランダ	50	58	16.3
ドイツ	43	63	45.7
英国	37	43	18.6
フランス	36	45	24.3
ロシア	27	37	37.6
大洋州	126	144	14.6
豪州	65	80	23.4
ニュージーランド	27	31	13.8
アフリカ	55	82	49.1
南米	32	37	13.4

資料：財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成

世界的に拡大する「食市場」の獲得へ

農林水産物・食品の輸出額を2020年までに1兆円に倍増させ、その実績を基に2030年に5兆円の実現を目指す目標を掲げました。そのためには、今後拡大が見込まれる世界的な「食市場」を獲得していくことが鍵となります。

このため、日本の食文化の普及やオールジャパンでの輸出体制の整備等に取り組みつつ、「FBI戦略」として、①世界の料理界での日本食材の活用推進（Made **FROM** Japan）、②日本の「食文化・食産業」の海外展開（Made **BY** Japan）、③日本の農林水産物・食品の輸出（Made **IN** Japan）の取組を一体的に推進します。

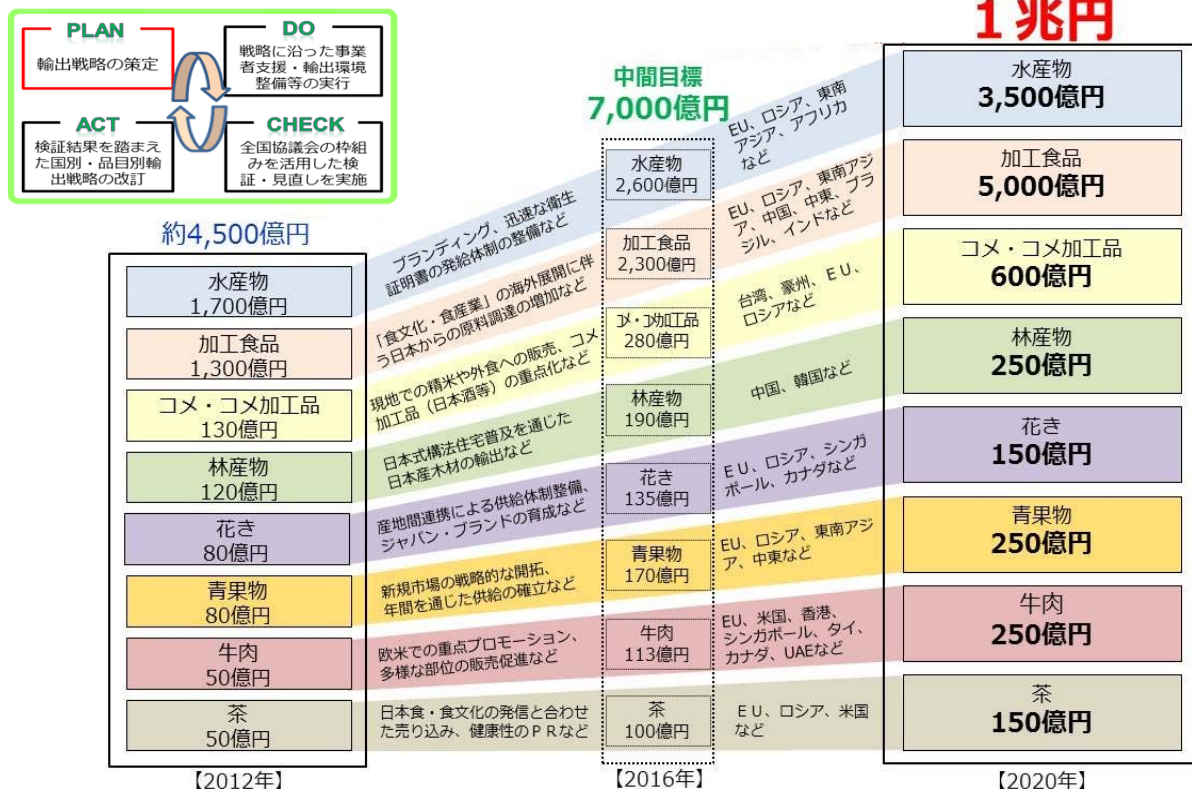
また、輸出促進については、「国別・品目別輸出戦略」に沿って、相手国の実情を踏まえた取組を行います。



写真左、中央：JETRO・中央畜産会主催、農林水産省協賛「和牛解禁プロモーションイベント（ホーチミン）」（平成26年6月）の様子
写真右：林農林水産大臣主催「Enjoy Washoku Reception in Berlin ～OMOTENASHI～」（平成26年1月）の様子

農林水産物・食品の国別・品目別輸出戦略

農林水産物・食品の輸出額を
2020年までに1兆円規模へ拡大



◆ 世界の料理界での和食材の活用推進

- ◇ 外国人調理師が、日本国内で日本料理を学べるように在留資格の要件を緩和（平成26年2月）
- ◇ 日本食文化を戦略的に活用した輸出促進、海外展開を推進するための官民合同コンソーシアムを創設予定

◆ オールジャパンでの輸出体制の整備

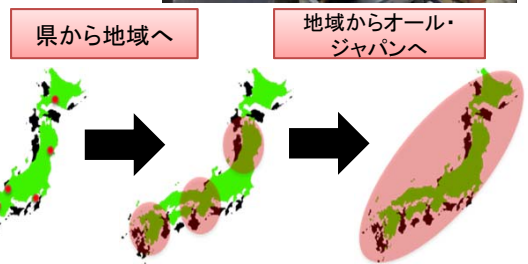
- ◇ オールジャパンの輸出促進の司令塔として、「輸出戦略実行委員会」を平成26年6月に立ち上げ。まずは、牛肉、茶、水産物からオールジャパンの取組（品目別輸出団体）を育成・支援するほか、産地間で連携した輸出の取組に支援を重点化
また輸出環境整備などに取り組む地域を輸出モデル地区として支援するとともに、卸売市場を活用した輸出の取組を促進
- ◇ 輸出サポート機能を日本貿易振興機構（ジェトロ）に集約し、ワンストップサービス化を図るなど機能を強化

◆ 輸出促進に資する規制緩和等

- ◇ 輸出用粉ミルクの添加物の使用基準を明確化し、各都道府県に周知
- ◇ ハラル牛肉を生産するための在留資格の要件を緩和
- ◇ 輸出向けの乳業施設の設置規制の緩和を検討

◆ 輸出環境整備等

- ◇ 「輸出環境整備レポート」の作成・公表（平成27年以降）に向け、課題の優先順位や予見可能性について、事業者とコミュニケーションを図る
- ◇ 国際的に通用する規格の策定と国際規格化の推進（輸出用GAPの共通化に向けて国内関係者との意見交換の実施、HACCP等の食品に関する標準戦略の検討）、GLOBAL G.A.P.、ハラル等の認証の取得促進
- ◇ 検疫協議の戦略的実施
- ◇ 産学官が連携し、日本の食産業の海外展開等によるグローバル・フードバリューチェーンを構築するための戦略を策定（平成26年6月）



(2) 和食・和の文化の国内外への発信

日本の食文化を世界へ、未来へ

平成25年12月、「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録が決定されました。登録を契機として、日本食文化を未来に向けて守り伝えていこうという機運に繋げることが重要です。

【ユネスコ無形文化遺産とは】

- 「無形文化遺産」とは、芸能や伝統工芸技術などの形のない文化であって、土地の歴史や生活風習などと密接に関わっているもののこと。
- ユネスコの「無形文化遺産保護条約」では、この無形文化遺産を保護し、相互に尊重する機運を高めるため、登録制度を実施。

和食とは？ ➡ 「自然を尊重する」というところに基づいた、日本人の食慣習

「和食」の特徴①：

多様で新鮮な食材と素材の味のいの活用

日本の国土は南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がっているため、各地で地域に根差した多様な食材が用いられています。また、素材の味をを活かす調理技術・調理道具が発達しています。

「和食」の特徴②：

バランスがよく、健康的な食生活

一汁三菜を基本とする日本の食事スタイルは理想的な栄養バランスと言われています。また、「うま味」を上手に使うことによって動物性油脂の少ない食生活を実現しており、日本人の長寿、肥満防止に役立っています。



「和食」の特徴③：

自然の美しさの表現

食事の場で、自然の美しさや四季の移ろいを表現することも特徴の一つです。季節の花や葉などを料理にあしらったり、季節に合った調度品や器を利用したりして、季節感を楽しみます。

「和食」の特徴④：

年中行事との関わり

日本の食文化は、年中行事と密接に関わって育まれてきました。自然の恵みである「食」を分け合い、食の時間を共にすることで、家族や地域の絆が強くなるのです。



我が国の自然的・社会的な環境に育まれた日本食文化

うまみ文化

軟水が豊富で、水にうま味を引き出す「出汁(だし)」が浸透しやすいため、うまみ文化が発達



発酵文化

温暖湿潤な気候が育んだ日本独特の微生物を生かした発酵文化が発達(味噌、醤油、日本酒、みりん、鰯節等)



豊富な水と明確な四季

清らかな水をふんだんに使った調理法が発達(茹でる、蒸す、浸す、煮る等)

「旬」に応じた季節の食材や料理法。「初物」や儀礼食(「節句」等)を重視



豊かな地域性・多様性

地域の多様な野菜と魚、風土に応じた固有の料理法・食材保存法が発達

これらを利用した郷土食が発展

