

第2回食品産業の持続的な発展に向けた検討会の主な意見

令和5年12月22日（金）

【意見交換】（発言順）

○一般財団法人食品産業センター 荒川理事長

第1回検討会が夏に開催されて以降、3つのプロジェクトチームが設置されて8回の検討が行われたことは、誠にありがたいこと。第1回検討会でも申し上げたが、このように食料システムの関係者が皆集まって率直な議論をすること自体、これまでなかったことだと思うので、こういう形で継続していただけたらありがたい。引き続き、食料システム全体がうまく回るように、それぞれの協調領域について最大の利益が享受できるような形での行政を進めていただきたい。

最後に説明のあったP27,28の今後の進め方については、基本的には説明いただいたような方向で進めていただけると良い。最近の課題と国際競争力強化の2つに分けて意見を述べたい。

今までの食品産業政策については、基本的には我々民間部門に色々任せていただいて、行政より後押しをしていただく形で進んできたと思っているが、最近、先ほどお話があったように、環境や人権など色々と新しい課題が出てきている。このような課題については、従来の手法での支援だけではなかなか上手くいかないこともあるので、是非一步踏み込んだ形での国の支援をお願いしたい。従来、食品産業施策については、中小企業庁による中小企業向けの金融・税制のようなアプローチが多かったが、新たな課題は中小企業に限らず食品産業全般に関わるので、是非とも企業規模にかかわらず広く支援をお願いしたい。

2つ目の国際的な課題についてだが、今回大変心強く思ったのは、国際的なルールメイキングについて農林水産省がしっかり対応していただけると明らかにしていただいたこと。「国としての対応方針を示し、国がイニシアティブを取ってルール形成に関与する」という対応方針が示されたことは大変心強い。環境も栄養も現時点では、我が国は低評価となっているが、なかなか日本の実態にそぐわないようなルール化が先んじて行われていることに起因する面も大きいわけで、是非そういう面での行政としてのルールメイキングに取り組んでいただければと思う。言わずもがなだが、輸出・国際局という局もできたわけで、輸出を成功させるためにも、各種ルールメイキングが必要だと思う。新事業・食品産業部と輸出・国際局の連携を強く願います。

最後に、今日の議論とは関係しないが、先ほど話のあった特定農産加工法の延長の関係については、私どもの業界として要望をしていたもの。特に現下の国際情勢の変化に即応できていない部分について税制改正大綱でも拡充・延長の方向が検討いただけたと認識している。来年の通常国会で早期成立を期待している。

○一般社団法人日本惣菜協会 今里副会长

これまでの検討の中で、自身を含めて、業界の中から入れ代わり立ち代わり提言したことを広く拾っていただき感謝。このことを踏まえて、今まで申し上げてこなかったことも含めて少しだけ補足的に申し上げる。

食料産業の持続的な発展ということで、この会を農林水産省でやるからには、政府として農水省がやるべきことが多いのだと思う。政府の機能の一番は何かと問われると、規制であり、この部分の対応は期待せざるを得ないのではないかと思う。規制される側の話として、コンテナやクレートの話などは資料に記載していただいているので割愛するが、同時に必要なのは規制の緩和。私どもは農水産物のユーザーとして加工に携わっている中で、食料の原料の安定確保に四苦八苦している。皆様がすごく努力されている中で、仕組みの問題は避けて通れない。生産者の方々

を守るために作られたはずの政策が、結果として硬直的な運用になってしまい、生産者からの安定的な供給に支障をきたすばかりではなく、農山漁村の発展の障害になっている面もあるかと思う。関係者も幅広いため個別の議論はしないが、規制緩和についても検討していただきたい。

3 つ目は、省庁横断である。食料産業についての省庁横断についてはすごく書かれていてありがたいと思っているが、私ども事業者・生産者・加工メーカーとして、あくまで喫緊の課題は 2024 年問題。これは国交省が主に担当していると思う。他には、今まさに必死でお願いをしている最中の外国人雇用の話で、これは厚労省や法務省かと思う。そして何よりも少子化、人口減少対策。人口減ありきでいくら対策を立てたところで、日本の将来が明るくなる未来はなかなか描きづらいので、これに対応する必要があることは皆さま賛同いただけるのではないかと思う。このことは各省庁が連携して、日本国・日本人全体で取り組むべきだと思う。

最後に、規制だけではなく、認証制度のようなものの有効活用をお考えいただけないか。現場レベルで話が出るのが、外食産業の中の和食について、世界遺産にはなったが、和食の認証制度がない。世界中のどこに行っても和食はあるが、実際に出てくるとこれ何だと思うようなものが出てくるというのが皆様の共通の認識だと思う。例えば認証のようなものがあれば、私どものような加工メーカーにも一次製品の生産者にも利益があり、何よりも日本そのもののブランド価値や生産性の向上にもなると思われる。規制の強化だけではなく、何か新しいプラス方向の検討もしてほしい。

○一般社団法人日本惣菜協会 今里副会長

規制緩和について一番困っているのは昆布。昆布のヨウ素の検査があり、検査を終えたものしか仕入れられないのだが、検査を実施する日が限られているので、実際に行くとかたくさん植わっているにも関わらず、出荷されずに手に入らない状況。

○一般社団法人全国農業協同組合中央会 馬場専務理事

7 つのテーマの中から 2 点に絞って意見を申し上げる。

まずは原材料の安定調達について。安価な農産物を安定して海外から輸入することが困難になる中で、国産比率を高めていくことが、食品産業の持続的な発展においても、あるいは食料安全保障の強化の観点からも求められていくものと考えている。食料安全保障 PT に参加した際にカルビーさんからの報告を聞いた。そこで「生産者側における生産資材のコスト増の中でどうしているか」とカルビーさんに質問したところ、「2 年連続で馬鈴薯の買い取り価格を上げている。消費者の理解を得ながら商品価格に反映させた。」とのことだった。我々生産者側から見ると、今は異常気象が頻発しており、なかなか難しい条件下ではあるが、県域を越えた産地間の連携なども含めて、実需から求められる安定した品質・量の農産物の供給ができるよう、食品産業の皆様と連携して、その役割を果たしてまいりたいと思っている。

2 点目は物流について。物流 2024 年問題については JA グループとしても、このままでは農畜産物等を消費者に届けられないリスクがあるという認識の下で、政府の物流革新パッケージ、ガイドラインを踏まえて物流改善の取り組みを進めている。具体的には、荷待ち時間の解消や積載効率向上を図るため、JA の域を超えた「産地ストックポイント」や県域を超えた「広域のストックポイント」の設置に向けた検討をすすめている。産地における既存の物流施設は、ガット・ウルグアイラウンド等の対策を活用して建設したものが多く、いずれも建設から数十年が経っている。老朽化が進んで、再編・整備・更新時期を迎えている。これを機に、農業における物流対策においては、産地における施設の抜本的な再編・整備を進めることが不可欠ではないかと考える。農水省には強い農業づくり総合支援交付金や、産地生産基盤パワーアップ事業など、物流に係る

施設整備関連予算については一層の後押しをお願いしたい。また、物流の効率化の観点から、等級・規格の集約・簡潔化というのが文章の中に出てくるが、これは大変必要なことであり、生産現場においては、選果における省力化が図られ、流通段階においても市場における仕分け作業が簡略化されるなどの効果が見込まれる。ただ、産地サイドからすると、一部の産地だけで取り組むと買いたたきなどの懸念もある。サプライチェーン全体での理解醸成、国全体として取組がすすむよう、その機運醸成も含め、国の主導についてお願いしたい。なお、物流コストについては、効率化に向けた掛かり増し経費の増加に加えて、政府が標準的な運賃水準を引き上げると言う話があるが、いずれにしても今後物流コストが上昇することが想定される。この物流コスト上昇分の負担が産地に集中することがないように、適正な価格形成の議論も含めて、フードバリューチェーン全体で負担・転嫁できる仕組みが必要だと考える。

ODAIZ 株式会社 杉山顧問

論点整理における海外展開やフードテックについて経緯や状況認識の説明の中で、「他の製造業に比べても低位」や「国際的に後塵を拝する状況」といった、やや厳しめの認識があった。一方、世界的に見て、相対的には日本の食文化・食品に対する憧れや安心・安全への評価が高いということは言えるのではないかと。食品分野は日本が競争力を持った数少ない分野であり、特に地方にとっては大事なカードと思っている。海外では「日本の食品・食べ物」というだけで、いいものと見られていると感じる。

熊本出身でサンフランシスコ在住のフードテックの専門家である外村仁さん曰く、フードテックはシリコンバレーでもせいぜい10年前に出てきた概念で、ITやバイオで成功した方が食の分野に移って活性化したことで、おいしく豊かな食文化が出来てきた。食文化は日本のお家芸として海外に対して相対的に優位性がある中、外国企業が急速にキャッチアップしてきている状況と捉えることもできる。

上記のとおり、論点整理の中では日本の食品産業に対してやや厳しめの現状評価も見られるが、もともと力を持っているものを弛まぬ努力を重ねることで磨き上げ、日本が戦えるブランドを育て、産業として飛躍させるという前向きにとらえることができる側面があるのではないかと考える。

農学部を有する東海大学熊本キャンパスと熊本県で、この夏にフード・アグリテック連携プロジェクトを立ち上げた。熊本はもともと農業県であり、従来の伝統を受け継ぐ農業に、テクノロジーや産学連携のスポットを当て高付加価値化させることができないかと考えている。価格面など難しい問題もあると思う。特に海外に行くと、食べ物が高い。一方、日本はすごく安いと感じることがあると思う。高付加価値化して適正な価格をつけていくことで全体を伸ばしていく道筋もあるかもしれない。

○明治ホールディングス株式会社 古田取締役専務執行役員 CSO

27 ページに記載のある、課題への対応については国として対応方針を示し、国がイニシアティブをとってルール形成に積極的に関与すると記載があり心強い。スピード感を持って取り組んでいただきたい。「1 環境、人権、健康・栄養」、「2 海外展開・輸出拡大」、「4 原材料の安定調達」に関係するが、我々は加工食品メーカーとしては下流部分にいる。上流部分のESGやサステナビリティの取組についても加速していただかないと厳しいところがあると感じる。1について

て、現状では国際的な評価は低位と書いてあるが、ただ低位なだけでなく厳しい状況になるのではないかと危機感を持っている。我々は国産原材料、例えば酪農・生乳の調達があるが、ここにはいくつかの社会課題がある。たとえば GHG の排出、アニマルウェルフェア、外国人労働者などの課題がある。メーカーと生産者団体が連携して取り組む姿勢が必要であるが、残念ながら生産者団体に多少、温度差があると感じる。こういったところも行政でいろいろな取組を促進してほしい。

海外展開をする中では、日本の食材、加工食品は競争力があるが、環境や人権に配慮した商品にならなければ今後輸出できなくなるという危機感がある。EU では森林減少フリーの商品が始めて、森林減少にしっかりと取り組まないと輸入できないという規制ができつつある。これらへの対応も競争力の1つになっている。日本が得意なおいしいものを作って、品質も良いということに加えて、ESG やサステナビリティにも取り組んで、そこについてもクリーンな状況にしなければならない。こういったものをフードサプライチェーン全体で取り組んでいく必要がある。国としてご協力をお願いしたい。

○公益社団法人商品等流通合理化促進機構 村上会長

取りまとめではよく論点が整理されている。古田委員がおっしゃった問題は深刻な問題と考えている。先般、ワシントンのシンクタンクのセミナーで、森林保護に関するEUの規制によってブラジル大豆輸出ができるのかといった非常に深刻な問題があり、そういう転換期がいろんな面で見えてきているとのことであった。消費者までつながっているサプライチェーンの川上から川下までのルールメイキングに政府が強く関与したいということは非常に結構なこと。

国内における関係者の努力について話があった。政府としてのソフト面のインフラ整備、カーボンフットプリント、アニマルウェルフェアの認証規制などの国内のインフラ整備が非常に重要でないか。それに則って、国内の農業関係者や調達するメーカーが対応するということになっていくことになろうと思う。

原材料の安定供給について書いてある2つもそのとおり。国産原材料の利用は結構なことであるが、そのためには政府あるいは農業サイドによる、ユーザーあるいは消費者が選択するための条件整備が必要。その最大のものは内外価格差でユーザーや消費者の選択にとって価格は大きい。基本法検証部会で出てきた整理の中で適正価格という話があったが、従来からガット・ウルグアイラウンド以降で言われてきた「価格は市場で決まり、所得は政策で対応する」というものがどこかにいってしまったというのが率直な印象。その辺を間違えると大変だと感じた。

海外については、コロナ渦・ウクライナ問題で多少の混乱はあったが、サプライチェーンはちゃんと機能していたというのが、大方の評価ではないか。海外に依存するものについては調達先の多角化を行い、サプライチェーンを維持することに注力することが必要ではないか。ウクライナで穀物輸出が不可になった際に、中国は南米の穀物で在庫を確保していた。日本も多角化に力を入れる必要がある。その観点で、特定農産加工工業経営改善臨時措置法によって国際的な調達の多角化も併せて検討していくことは、よい方向ではないか。

物流問題については、サプライチェーンの強靱性を発揮していくために重要。民間が取組主体になると思うが、政府の役割も大きい。取引慣行、契約内容見直し、パレット統一、取引の電子化、モーダルシフト、ストックポイントのインフラ整備などの課題がある。既に整備されたもの

も活用しながら解決していく必要があるが、政府がイニシアティブを取って利害関係者の調整を行うことが大事だと思っている。その際は流通に多い中小零細への支援も政府で検討いただきたい。

○公益社団法人日本農業法人協会 紺野専務理事

本日示された今後の進め方の案と各課題について、的確に整理されていると考える。各課題へのアプローチについても、海外の動向の影響を受けやすい、あるいは、個社の判断のみに任せていては対応が進まないといった点を考慮した上で、国が関与する形で官民連携で課題解決に対応する方向性になっているという点も評価する。

これまでの会議を踏まえて、生産者サイドの団体として、本日の7つの課題のうち原材料の安定調達に関連して意見を述べたいと思う。

現在、基本法の見直しの議論が進められており、先日示された食料・農業・農村基本法の見直しの方向性の第1で、平時からの国民一人一人の食料安全保障について明記されている。新型コロナウイルスの大流行やロシアのウクライナ侵攻などにより、グローバルサプライチェーンの脆弱性が顕在化し、現在は中東情勢が不安定化しているなど、食料安全保障上のリスクが伴っていることは申し上げるまでもない。こうした中で、将来にわたって持続可能な食料システムを実現するためには、食料システムの川上である国内農業の持続性を維持・発展させていくことは不可欠であり、食品産業の国産原材料を積極的に利用拡大することも極めて重要だと考える。しかし、農業生産コストが上昇する中で、農産物への価格転嫁が進まず、農業経営を取り巻く環境の厳しさが増しており、2040年には現在の担い手が4分の1まで減少するといった試算も出てきている。

特に畜産・酪農経営は、経営すら困難になりかねない状況が差し迫っていると報道されている。したがって、本日15時に農林水産省畜産局長に「畜産・酪農経営に対する支援」というものを文書にて要請してきたところ。現在の検討会と並行して、農産物の適正な価格転嫁に関する協議会が開催されているが、そこでの知見が今後の政策にどのように活かされていくか注視してまいりたい。

農林水産省においては、検討会と協議会の連携を図っていただき、将来にわたって持続可能な食料システムの仕組みを一刻も早く構築させていくことを期待する。最後に、特定農産加工法の期限延長について話が出ていたが、この中には金融支援策も措置されており、国産原材料の利用要件も書かれていた。この仕組みは国産農畜産物の利用拡大という生産サイドにも資する有効な手段と認識しているので、生産サイドからも特定農産加工法の期限延長について、確実に措置がなされるようお願いしたい。

○一般社団法人全国スーパーマーケット協会 島原常務理事

食品産業の成長に向けた構造改革が必須な時期と感じている。社会構造の変化に即した持続可能な体制の構築が必要である。我々スーパーマーケットが今非常に困っていることは、国民に対し、第6のライフラインとしての食をしっかりと提供していかなくてはならない中で、人手不足の問題が非常に深刻であるということ。今回の進め方の課題の6番目にある、事業継続と労働力の確保について、当協会では来年度、この問題を再優先として捉えていきたいと考えている。資

料の 21 ページにおいて、食品小売業の技能実習、特定技能 1 号 2 号は全て×となっているが、食料品スーパーマーケット業界として特定技能制度への追加を要請しており、まさにこれをスーパーマーケット業として真剣に取り組んでまいりたい。人手不足を解消しつつ、国民にしっかりと食料品、生活必需品を届けるということで、スーパーマーケットの事業継続に理解をいただきながら、色々な体制の構築をお願いしたい。

○公益社団法人日本べんとう振興協会 嵯峨専務理事

食品産業の持続的な発展について、産業とは、発展とは何なのか考えながら聞かせてもらった。当然、食品産業はその業態を生業としている人、そして企業をどのように発展させていくか、海外展開や輸出について国際的な評価をどのように上げていくかを検討する必要がある。そもそも産業自体の存在価値を考えた際に、やはり日本の国内に住んでいる人たちに満遍なく美味しい食品をお届けする、それらのことが色々と規制や資源の有限性、人権をキーワードとした労働力、企業の競争に任せては中々うまくいかなくなっている。我々はコンビニエンスストアに主におにぎりや弁当などの米飯類を供給しているメーカーの集まりで、全国の 6 万店舗近くあるコンビニエンスストアに品質及び価格が均等な日配品を、国内の隅々まで供給することを使命としている。霞ヶ関の地下のコンビニエンスストアで売られる製品も、中山間地域にあるコンビニエンスストアで売られる製品も、常に同じ品質、味、価格で安心・安全で供給することを使命として、24 時間 365 日対応している。そういうことを継続していくことは個別の企業努力だけではなかなか難しく、問題が顕在化していくと思う。競争を確保しつつ、協調に向けた仕組みづくりや体制整備、規制緩和ということについて、お力を借りながら進めていかなければならないと思っている。外国人労働者の労働力の確保等をきちんと盛り込んでいただき、24 時間 365 日対応できるよう体制づくりを強化していきたい。

○株式会社一ノ蔵 浅見相談役

お酒のメーカー、そして宮城県食品産業をまとめている 2 つの立場から発言する。食品産業の持続的な発展の大前提として食料安保がある。食料安保に食品産業がどのような役割を果たすべきかを考えると、食品加工業が国産農産物をフルに活用することで、農業の振興を図ることが大きなテーマとなるだろう。日本の場合、農産物の一番大きいものはコメ。自給率低下の一番大きな要因もコメに由来するところ。コメをどう増産するか。これまでは主食用の扱いだったが、酒造メーカーでは原料米を使っている。最近ではお弁当でも加工用の使用率が上がっている。まずコメを食品産業がどう支援をしていくか。コメの生産量が上がれば、異常事態の際に主食米の生産が持続されており、食料安保に寄与する。戦時中に日本国民の食料をどうやって確保するかという際に、栽培を奨励したのがサツマイモ。糖質原料であり、我々の業界視点ではアルコール発酵もやりやすい。食料になり、一部アルコール燃料としても利用できる。食料安保の究極の形を前提に考えると、主要農産物を食品産業ができるだけ使うことになるのではないかと。

お酒の場合、少子高齢化が進む中、国内のアルコール消費量が減っており、消費拡大は難しいということで輸出を進めている。海外で和食の展開が進んでおり、それに比例するように日本酒の輸出も伸びている。しかし、最近アメリカでは和食の展開がピークに達していると言われており、そこだけでは我々の売上も先が見えている。何年か前から知の集積も活用して地元の大学と

共に、現地の食習慣に合わせた日本酒の開発に取り組んでおり、これから上市していく。日本食とは異なる現地の食事があり、そこで日本酒を飲んでくれと言うのは無理がある。現地の食事に合わせる事が重要。こういったことを戦略的にやってきたのがキッコーマン。海外の醤油は日本の醤油と味が違う。まさに現地の食に合わせた商品開発。それによって、売上を相当伸ばしている。

もう一つは、こういった情報をどうやって入れていくかという点。酒の業界で言うと、海外で日本酒を含めた食品の販売をしていることが大きく、JFC、西本貿易、宝酒造の三社では日本酒より和食の食材の扱いが大きく、5年間で倍増している状況。和食の市場は1兆円の規模であろうと、ある記事では出ていた。まだまだ努力をすれば、海外の市場は拡大できると見ている。卸会社も含め、JETRO 等から食習慣等の現地情報を定期的に入れる仕組みも重要。

○株式会社スベックホルダー 大野代表取締役社長

日本全国の色々な生産者と話す中で、今の状態が続くと、もしくは2030年、2040年といった長期的な観点から考えると、生産を維持していくことが難しいという意見が非常に多いという印象を持っている。世界の人口はどんどん増えており、例えばトウモロコシ等に関しては、これまで日本にはアメリカの余剰分が入ってきていたが、バイオエタノールの燃料になって、日本に入ってくなくなるのではないかとといった話も出ている。

これらの課題解決を自治体や国だけの予算で抜本的な改革をするのは難しい。世界では、国だけでなく特にIT系企業のような大企業が動いている。フードテックがここまで各国で成長してきている裏側でIT系企業がかなり動いている。IT系企業は、普通の食を扱っている企業、例えば小売流通業と比べて、利益率が全く異なる。日本も利益を出しているIT系企業を巻き込んで、上手く投資を呼び込むための仕組み作りをどう進めていくかが重要。また、地域の企業と大企業をマッチングしていくことも大事なポイント。各産業で培った地域のノウハウを大企業も必要としているという仮説を立て、愛媛県、静岡県、宮崎県で、大手企業と地域企業をマッチングしており、マッチング率は今のところ89%。トヨタやソフトバンクといった大手企業が、自治体そして地元企業と新しい事業を立ち上げて、産業そのものを変えていく。例えば、養殖で輸出を変えていこうという動きをしており、実現すれば数百億円という、産業そのものが変わるような仕組みを作ってきている。地域と大手企業をどうマッチングしていくか、それを作っていくことも大事。その際、単に大手企業が一社出てきて会社を創るだけでは、地元の1社や大手企業だけが利益を得られるような仕組みになってしまう。せっかく大企業が地域に来るのであれば、それと連携して、産業クラスターをどう構築できるのかを考えるべき。例えば、静岡県では丸紅とProximarという会社が、150億円程のお金を出して、国内最大級の陸上養殖の施設を作っている。トラウトサーモンの年間流通量の約10%である5,300トンを出荷しようとしている。このように、今、静岡に陸上養殖が集まっている。さらに、NTTグリーン&フードという、100億円を投資して新しくできた会社でも、国内最大級100トンのエビを養殖する等、産業になり得るような新しいものがどんどん出てきている。陸上養殖ができるということは、たくさんの魚が加工、流通する。その周りに関係するような、例えば産業廃棄物を上手く加工してペットフードを作る等など、地元の企業と連携することで色々なことが考えられる。大手企業が入ってくるタイミングに合わせて産業クラス

ターを作れるような、世界中の企業を誘致できるような仕組み作りを整えていくことが、中長期的な観点からも必要。

もう一点、エネルギーについても中長期で検討した方が良いテーマ。今後エネルギーのとり方が色々と変わってくると思う。今の生産を維持していくためにはどのような施策を打って行けば良いか、今後検討していくと良いと感じた。

○日本生活協同組合連合会 平野政策企画室室長（二村委員代理）

フードテックについて消費者の理解促進という意見がとても重要と考える。これについて2点申し上げる。

まず1点目は、消費者の理解促進の進め方。フードテックの新たな技術について、独自のノウハウが公開されないことにより消費者の理解が進まないといったことがないように、情報をできる限りオープンにし、透明性を確保して、専門家や機関が適切に評価を行えるよう進める必要があるのではないか。特に、製品の上市を急ぐあまり、拙速な進め方になるようなことがないようお願いしたい。また、その際にはリスクアナリシスの枠組みや、現行法令との関係でも適切な対応が必要となる。新技術のリスクアナリシスが可能な人的リソースの確保と育成、関係省庁との連携や役割分担が必要。

2点目は、用語や定義について。WHO と FAO の報告書で、各国が早い段階から、それぞれの国や言語の背景に応じて、明確で一貫性のある用語を確立し、誤解の発生を軽減することを推奨している。これは新しい食品について消費者の理解を図る上で大変重要。製品の名称や表示にも関わるといことで、重要な指摘。またフードテックに限らず、アニマルウェルフェアやフェアトレード等、エシカル消費の推進に係る世界共通の言語を消費者に浸透させていくことも、これからの課題と考えている。

○主婦連合会 柿本副会長

消費者としては情報開示が非常に気になる。情報開示がされると資料8ページの環境にも好影響となるのではないかと。消費者を巻き込んだカーボンフットプリントの取組・仕組については、丁寧な納得感のある発信をお願いしたい。

人権については、国際指標の評価を上げることが、受け入れ態勢の強化や国産原材料の安定調達に繋がると感じている。11月22日に農畜産業推進機構の主催で、JAいるま野の里芋の産地に行ってきた。これまで農家が手作業で10段階の選別をしていたが、機械化により省力化ができ、耕作面積が増えた結果、手取り収入が増えた。更には跡継ぎも増えているという話を聞いた。10段階選別は消費者には細かい選別はいらない、という意見も出たが、優良品と並品と分けることによって、優良品の安定的な高価格が維持できるようになったということでもあり、これは非常に難しい問題をはらんでいると考える。選別機は非常に巨大で、投資額が膨らんでいるようだが、地道な取組によって安定的な国産原料の調達は可能だと感じた。

12ページの食と健康の優良国という発言・表現があった。これはエビデンスベースでの発信ということだが、消費者としてエビデンスについては非常に興味・関心がある。是非、国内の消費者に向けても発信をしていただければと思う。

○全国農業協同組合連合会 由井参事（桑田委員代理）

食品産業の持続的な発展については、国内の農業も含めて、大きなシステムの中で回っていると感じている。システム全体としていかに持続的なシステムを構築していくかということが大きな課題ではないか。ESG やサステナビリティの取組が重要であり、多少遅れているのではないか。我々生産者団体も指摘をいただき、しっかり取り組まなければならないが、コストもかかる。再生産可能な食料システムをどう構築していくかが重要だと思う。特に、最後に労働力の話が出たが、生産現場においても人手が足りなくなっているという状況がある。先ほどの話での選果場や、食肉センターも含めて生産現場だけでなく、消費者に食料を届ける過程の中で、いろいろな施設を稼働していかなければいけない。そういうところでも、人が足りない現状が出てきている。その労働力の確保というところでは、食品産業の物流に加えて、生産現場の観点からも是非ご検討いただきたい。

以上