

# 今、我が国の食料事情は どうなっているのか

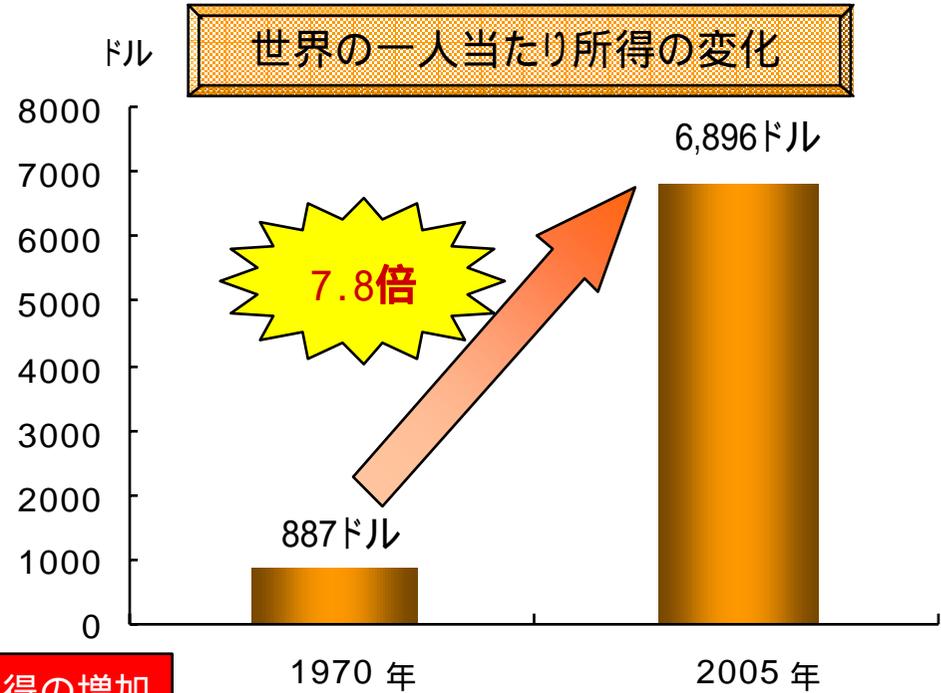
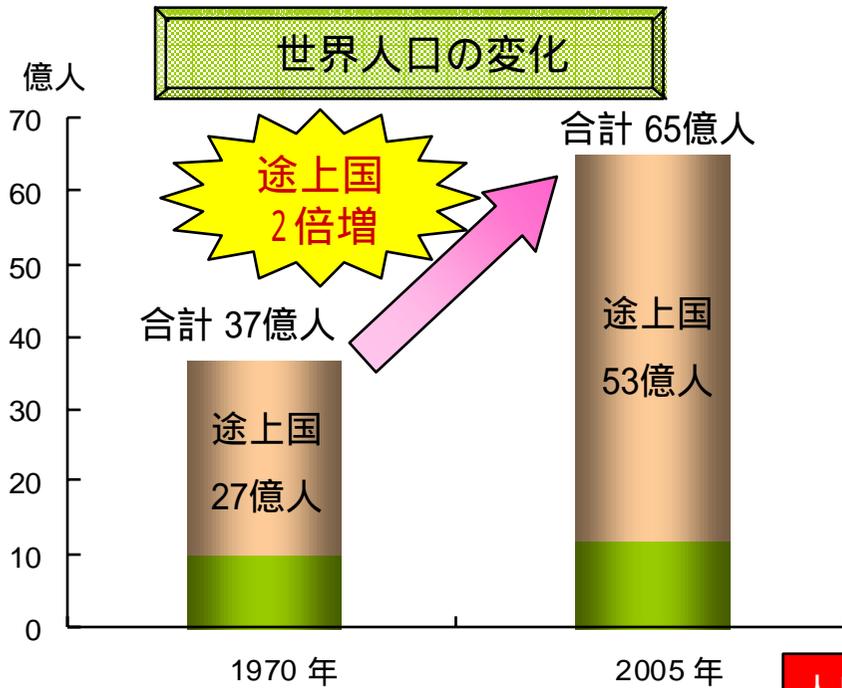


平成19年7月  
農林水産省

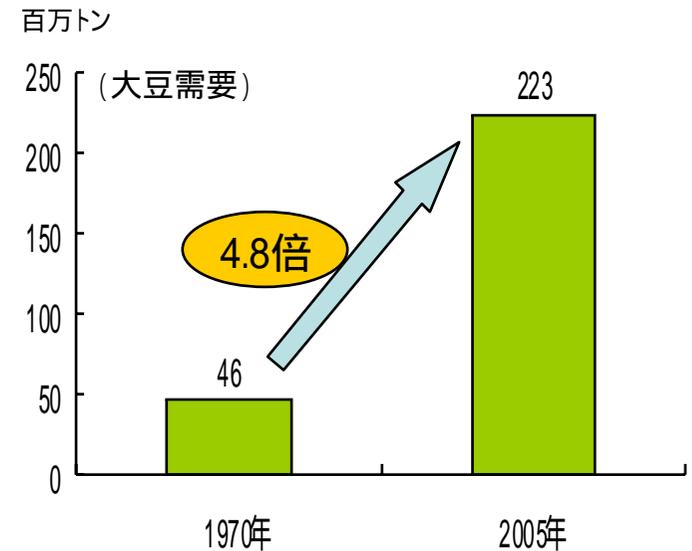
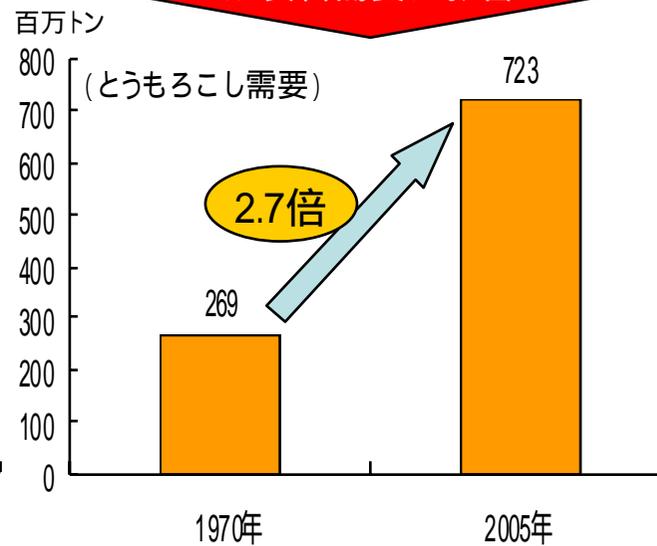
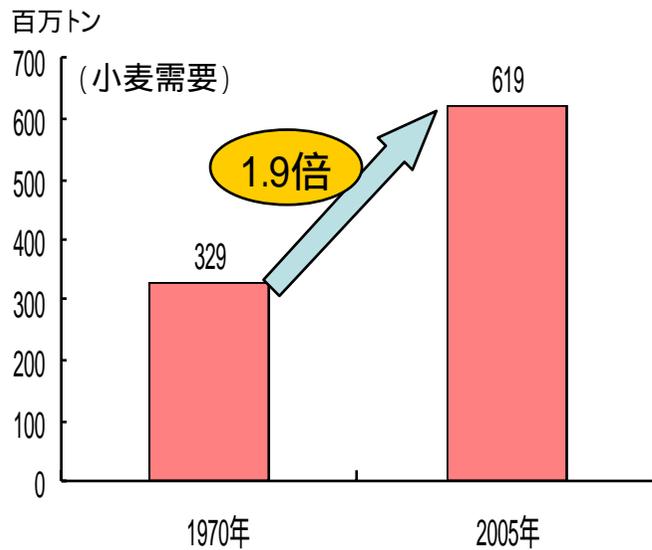
## 目次

国際的な食料事情の変化（食料需要の増加）……………	1
国際的な食料事情の変化（農業生産の不安定性）……………	2
国際的な食料事情の変化（海外におけるバイオ燃料の拡大）……	3
私達の食生活の姿は大きく変化……………	4
食料自給率は戦後大きく低下し、現在は40%（カロリーベース）……	5
江戸時代からある「天ぷらそば」も現在では食材の8割が輸入……	6
我が国の食料自給率は主要先進国の中で最低水準……………	7
消費面では、米の消費が減少し、 畜産物、油脂類の消費が増加したことが原因……………	8
現在の食生活を前提に、 国内生産だけで食料を100%自給することは困難……………	9
国内農地のみで私達の食事をまかなう場合、 今とは大きくかけ離れた姿に……………	10
生産面では、国内生産力が低下したことが原因……………	11
農家の規模拡大は、水稲では進まず……………	12
食料自給率の目標を設定し、消費・生産の両面から取組……………	13
米を中心とした「日本型食生活」の実践などを促進……………	14
頑張る農家を支援する施策により国内農業の体質を強化……………	15

# 国際的な食料事情の変化（食料需要の増加）



人口と所得の増加が食料需要に影響



資料: UN「Estimates of Per Capita GDP in US Dollars」、World Population Prospects、FAO「FAOSTAT」

## 単収の伸びの鈍化

穀物の単収の伸び(年率)

1960年代	1970年代	1980年代～最近
3.0%	2.0%	1.5%

## 地球温暖化

- ・ 21世紀末までに**平均気温が1.1～6.4 上昇**  
(対1980～90年比)
- ・ **大雨・干ばつ等の異常気象の増加**  
(気候変動に関する政府間パネル(IPCC)報告(2007年))

## 砂漠化の進行

砂漠化の進行  
世界全体で、1年間に日本の耕地面積を上回る500万haの農地が砂漠化  
(国連環境計画(1991年))

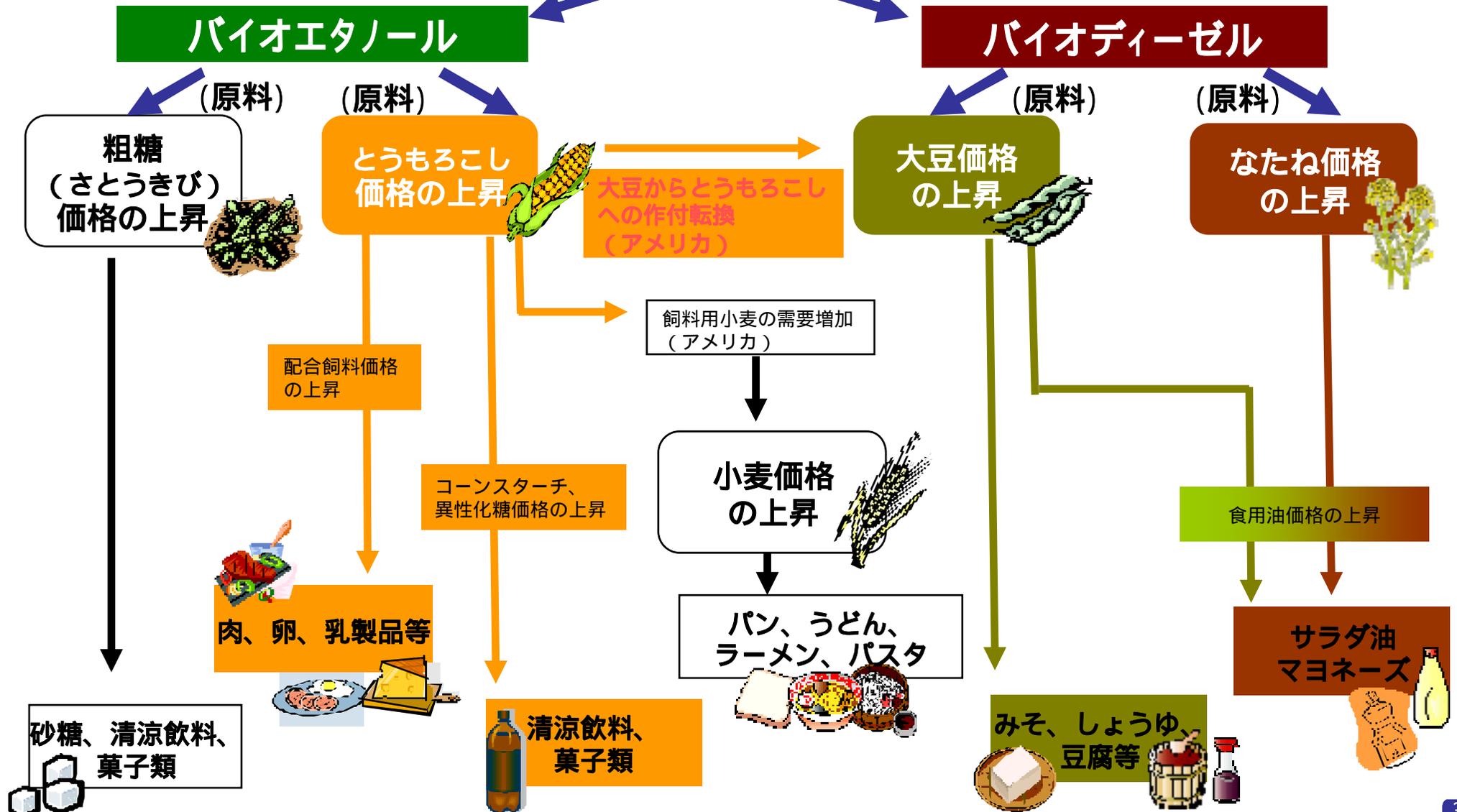


食料生産への  
負の影響

- ・ 中央・南アジアは、21世紀半ばまでに、**穀物生産量が最大30%減少**
- ・ 南アメリカは、より乾燥した地域では、農地の塩類化と砂漠化により、**農作物・家畜の生産力が減少**
- ・ 南ヨーロッパの一部は、高温と干ばつが悪化し、**農作物生産が減少**
- ・ アフリカは、栽培適地の減少等により、**降雨依存型農業の収穫量が2020年までに50%程度減少**

# 国際的な食料事情の変化 ( 海外におけるバイオ燃料の拡大 )

## バイオ燃料の需要増加



# 私達の食生活の姿は大きく変化

ごはん

牛肉料理

牛乳

植物油

野菜

果実

魚介類

昭和40年度



1日5杯



(1食150g換算)  
月1回



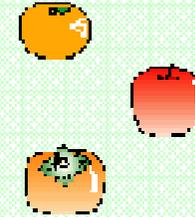
(牛乳びん)  
週に2本



(1.5kgボトル)  
年に3本



1日300g程度



1日80g程度



1日80g程度

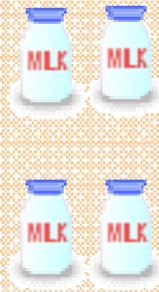
平成17年度



1日3杯  
〔自給可能〕



月3回  
〔飼料は輸入〕



週に4本  
〔原料は輸入〕



年に9本  
〔原料は輸入〕



1日260g程度  
〔加工品の輸入  
が増加〕



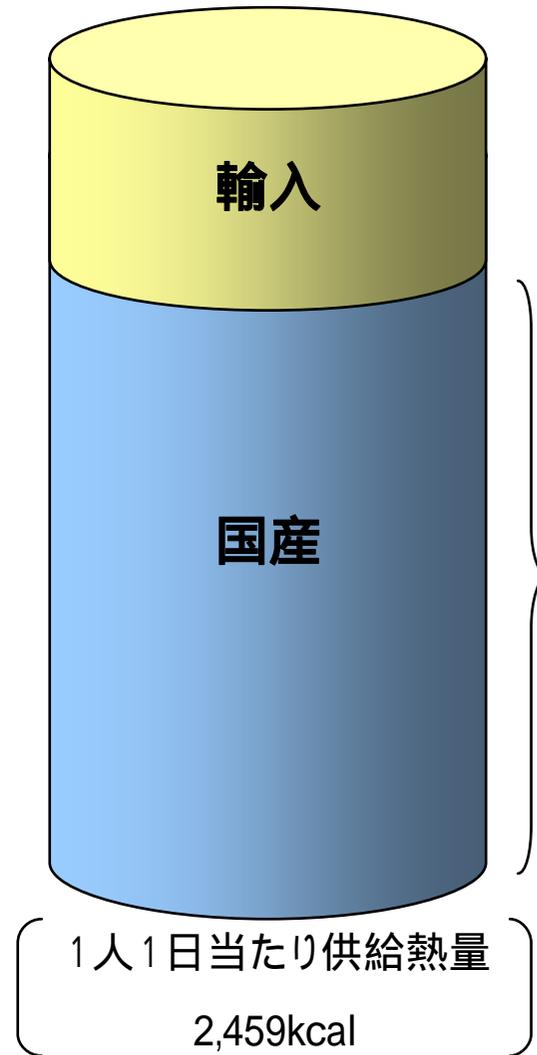
1日120g程度



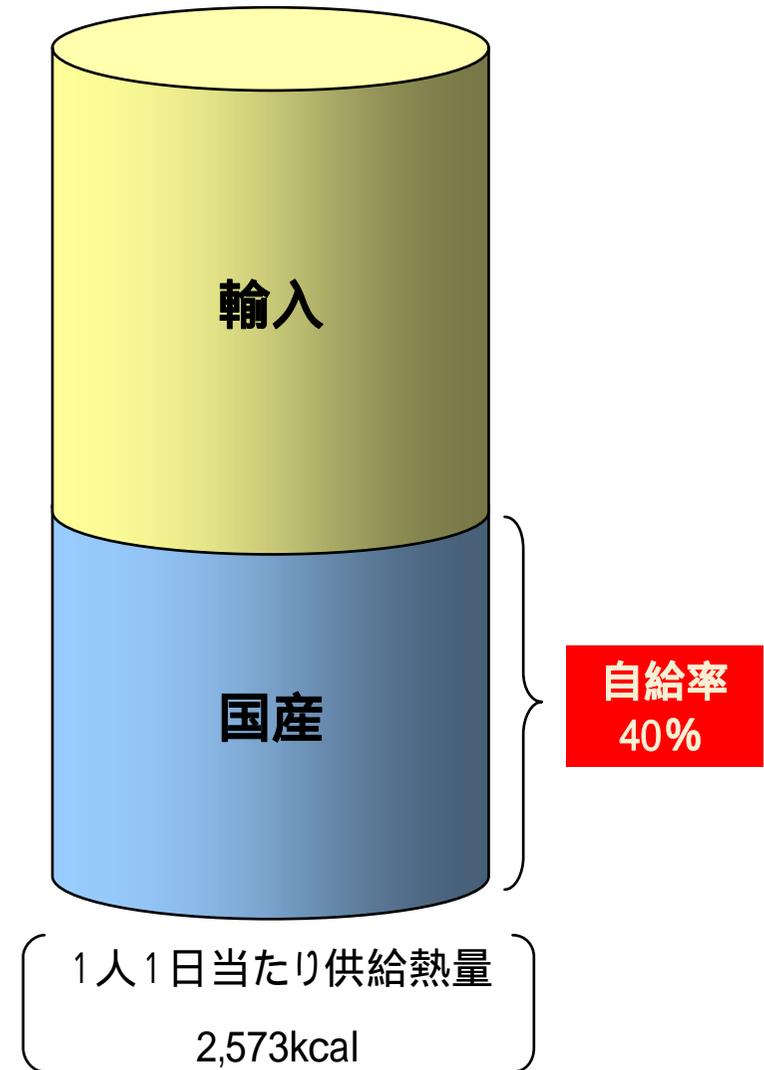
1日90g程度

食料自給率は戦後大きく低下し、現在は40%（カロリーベース）

昭和40年度



平成17年度



## 江戸時代からある「天ぷらそば」も現在では食材の8割が輸入



食材の80%  
が輸入

### 食材別の自給率（カロリーベース）

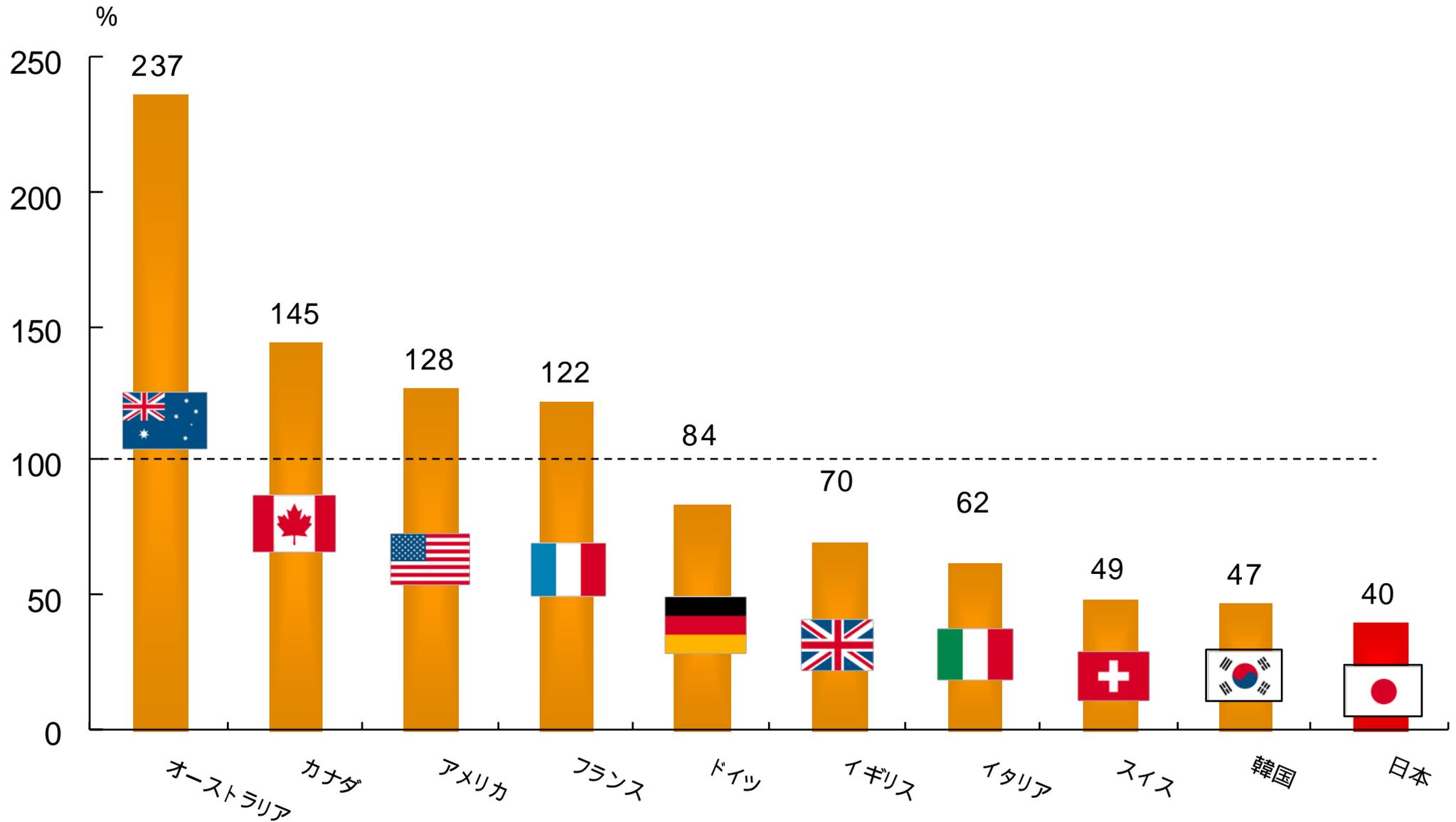
品目名	自給率	主な輸入国
そば	21%	中国（6割）
エビ	5%	ベトナム、インドネシア（各2割）
小麦粉	13%	アメリカ（5割）
卵	11%	飼料とうもろこしの9割はアメリカ
菜種油	0%	カナダ（8割）
砂糖	34%	タイ（3割）、オーストラリア（2割）
かつおだし	94%	
しょうゆ	0%	原料大豆のほとんどはアメリカ
本みりん	95%	

注：数値は、17年度

卵は、採卵鶏の飼料の9割を輸入

しょうゆは、原料大豆の全てを輸入

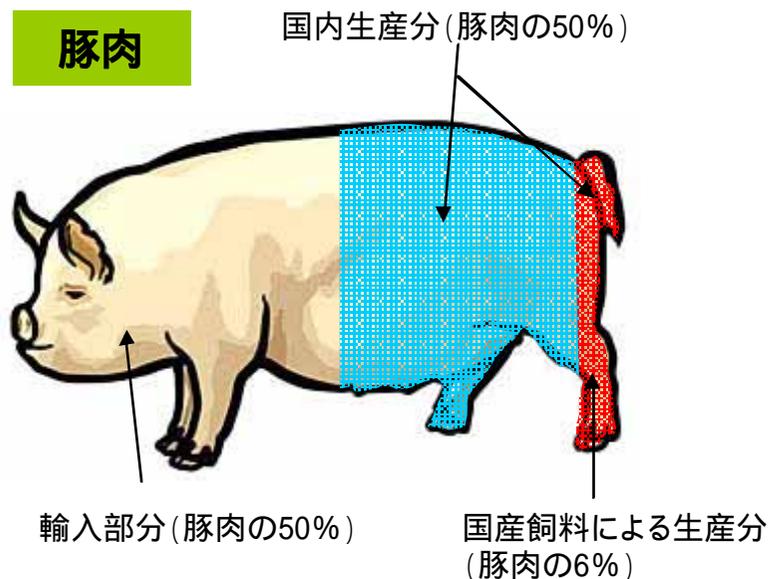
# 我が国の食料自給率は主要先進国の中で最低水準



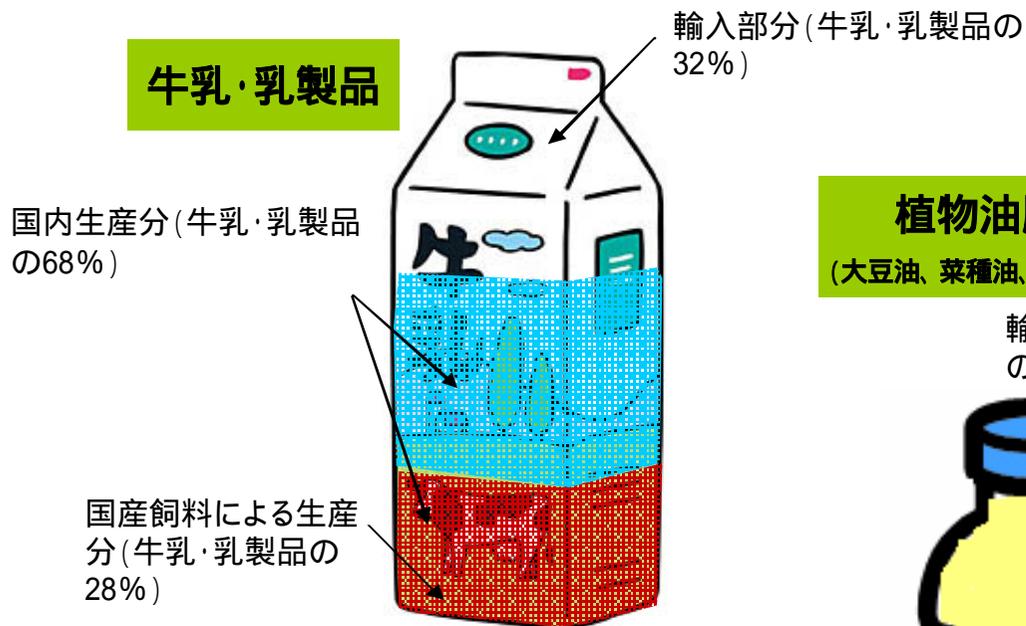
注：数値は、17年度

# 消費面では、米の消費が減少し、畜産物、油脂類の消費が増加したことが原因

## 豚肉

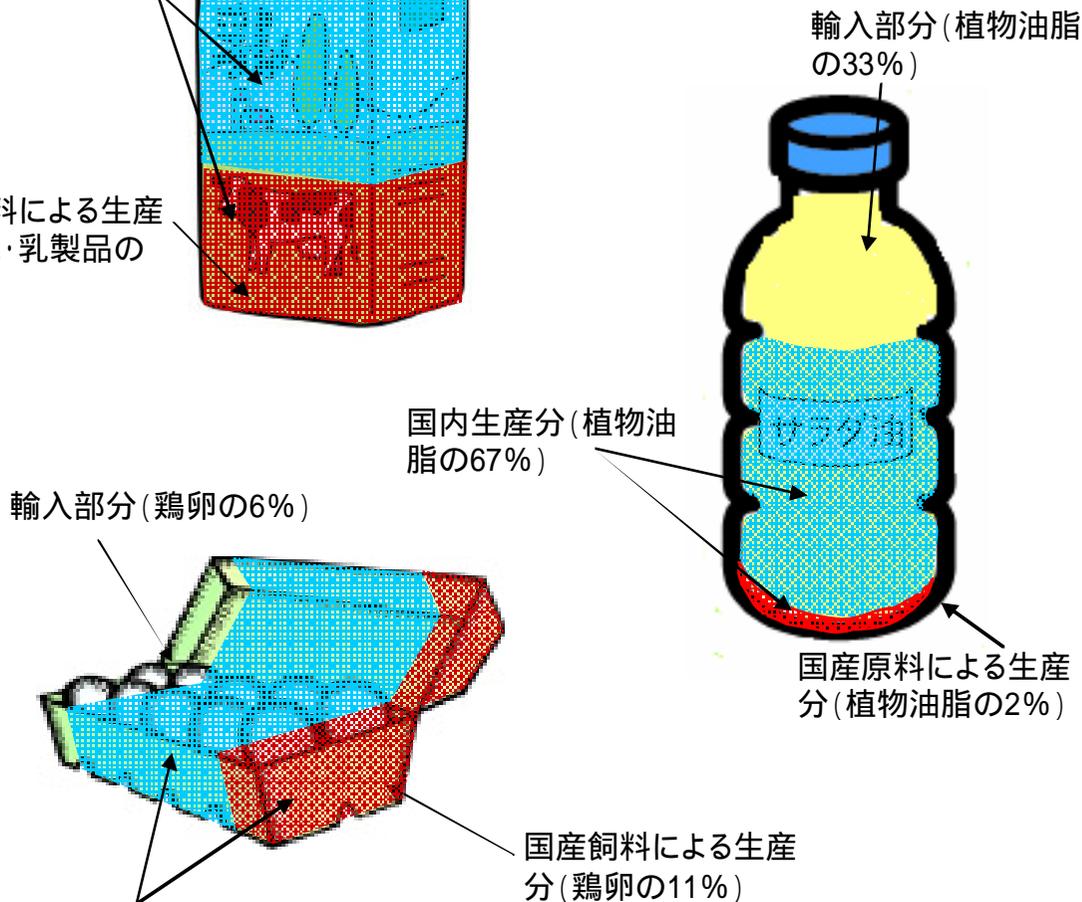


## 牛乳・乳製品

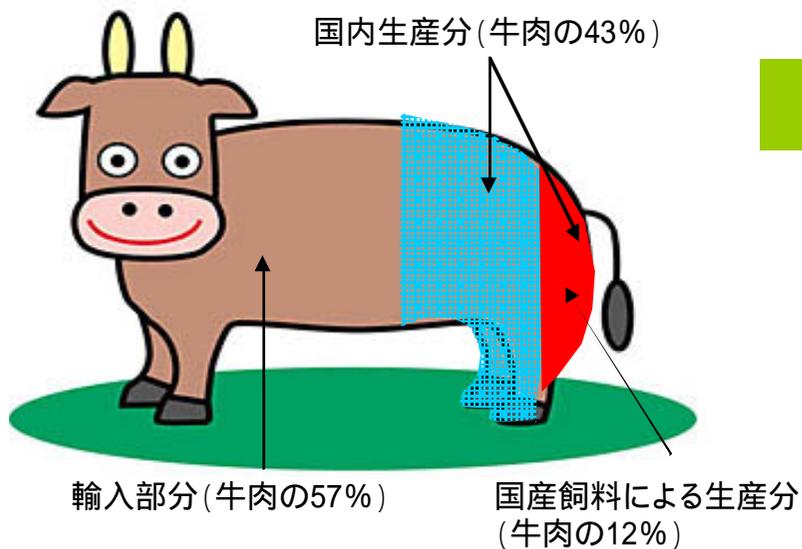


## 植物油脂

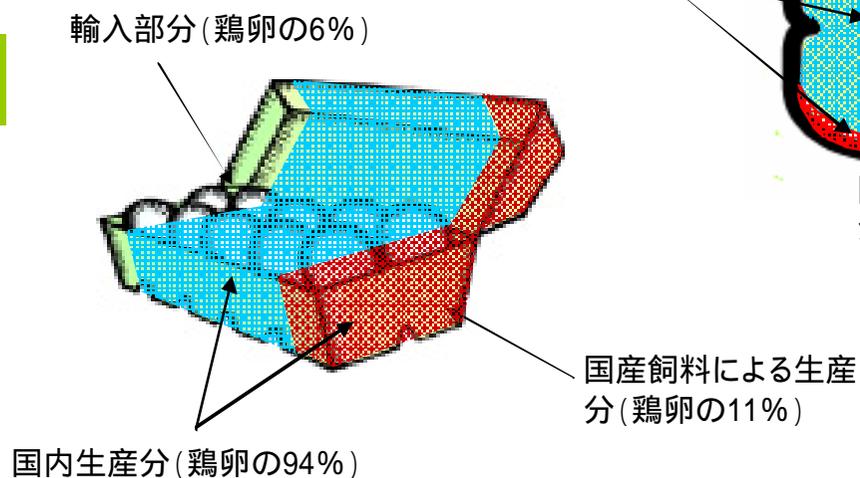
(大豆油、菜種油、米油等)



## 牛肉

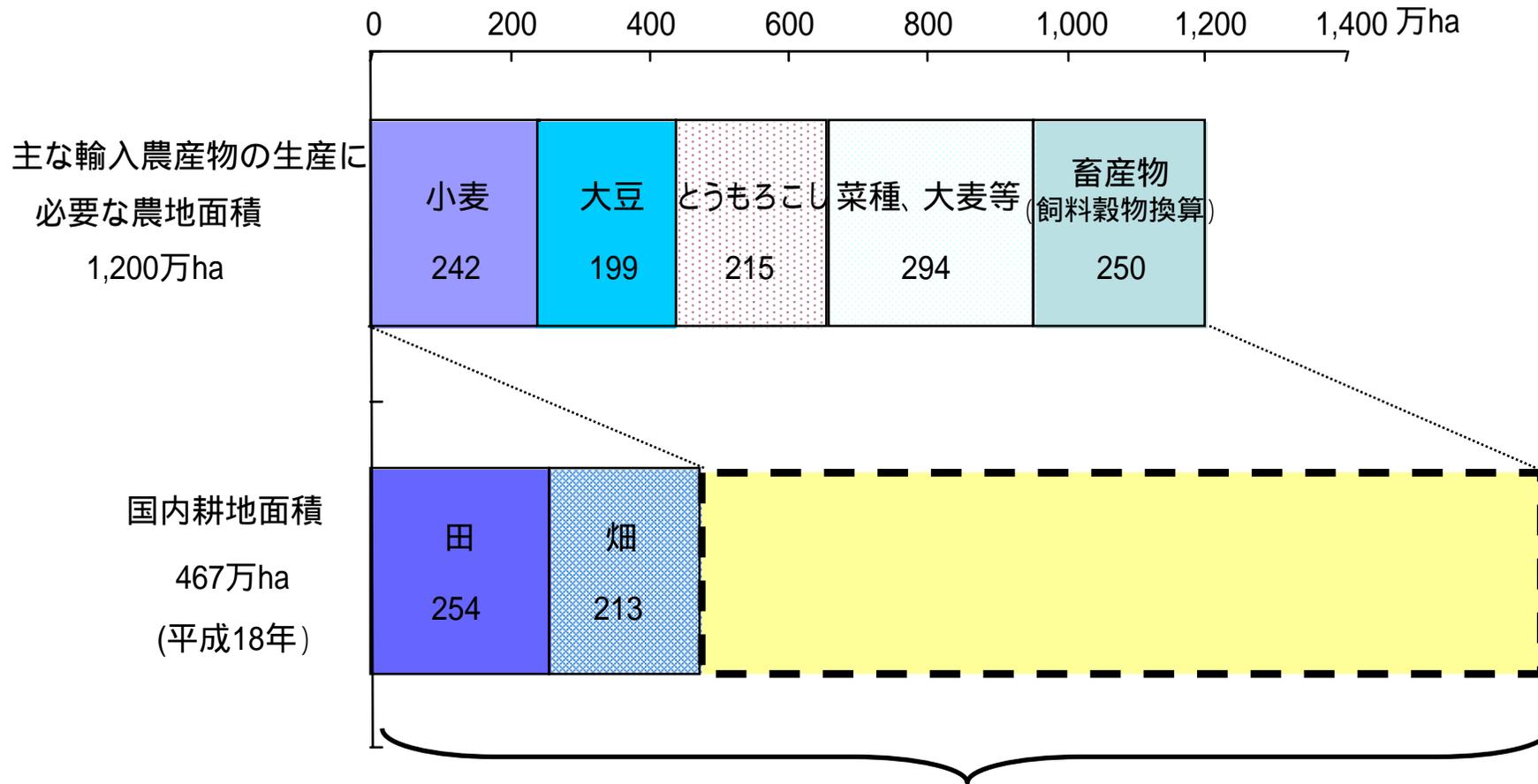


## 鶏卵



注: 数値は、17年度  
構成割合は、重量ベースによる。

# 現在の食生活を前提に、国内生産だけで食料を100%自給することは困難



**国民が消費する農産物を生産するには、国内農地面積の約3.5倍の農地 (約1,700万ha) が必要**

注：輸入農産物の生産に必要な農地面積は、小麦、大豆、とうもろこし等の輸入量を輸入先国の単収でそれぞれ割って算出した。

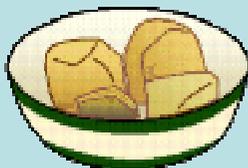
# 国内農地のみで私達の食事をまかなう場合、今とは大きくかけ離れた姿に

## 国内農地のみで食料を供給する場合の一日の食事メニュー例

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)

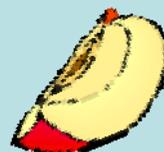
昼食



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15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



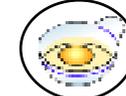
納豆  
(大豆33g/日分)

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

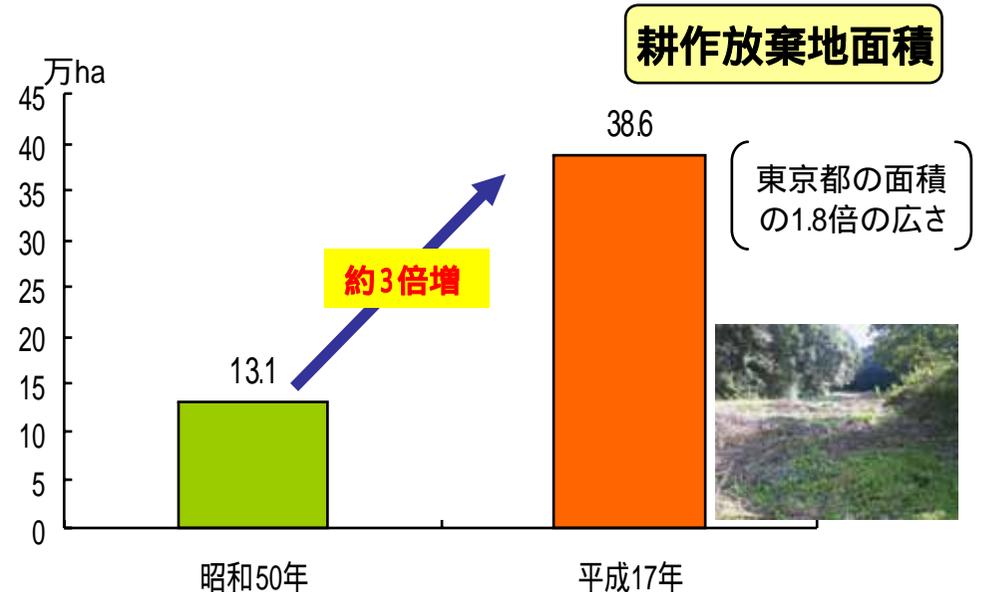
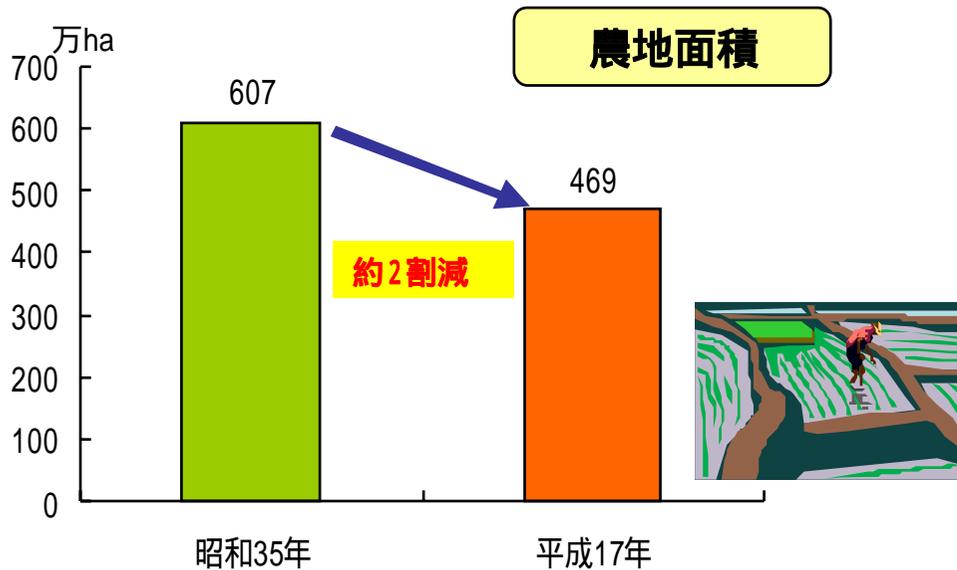
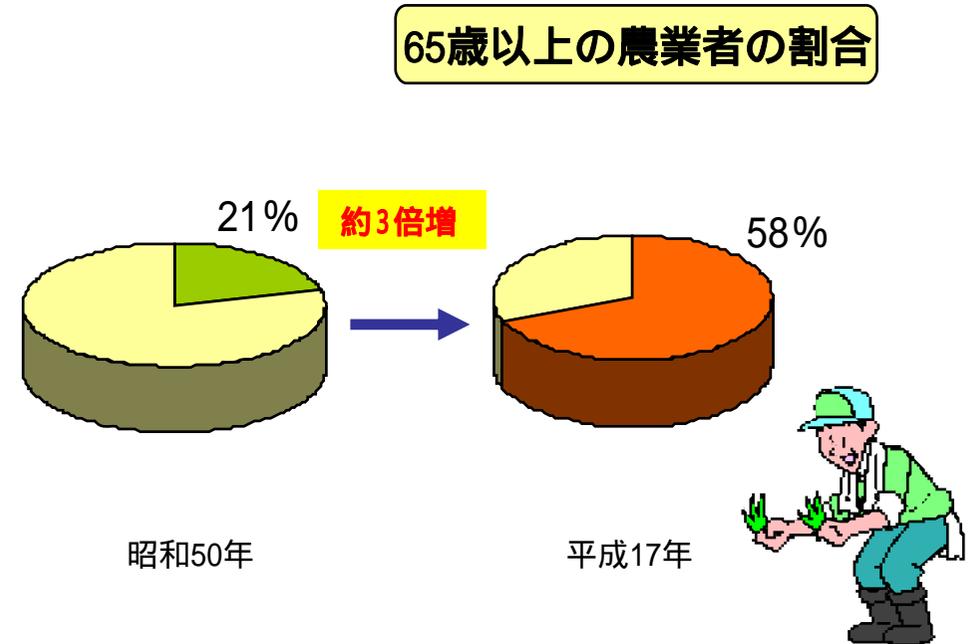
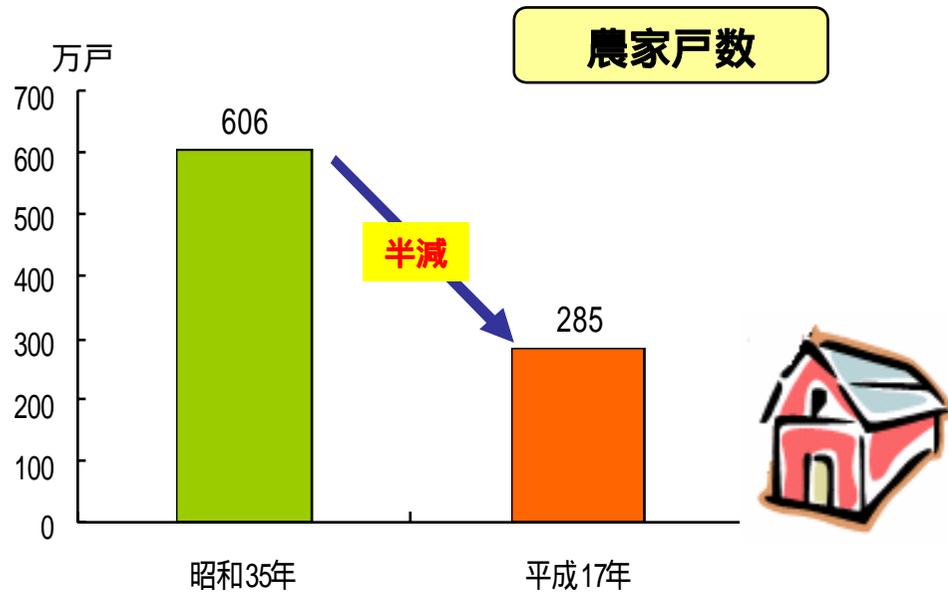


食肉  
(肉類12g/日分)



注:平成27年度における農地の見込み面積である450万haを前提に、熱量効率を最大化した場合の試算(2,020kcal/日)(食料・農業・農村基本計画(平成17年3月策定))

# 生産面では、国内生産力が低下したことが原因



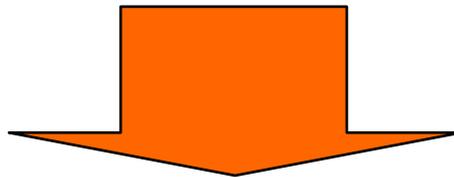
## 農家の規模拡大は、水稲では進まず

	昭和35年	平成17年	17年 / 35年	各部門別産出額に占める主業農家の割合
水 稲 	0.55ha	0.96ha	<b>1.7倍</b>	38%
乳用牛 	2.0頭	60頭	<b>30倍</b>	95%
養 豚 	2.4頭	約1,100頭	<b>約450倍</b>	92%
採卵鶏 	27羽	約33,500羽	<b>約1,200倍</b>	90%

注：養豚の17年は16年の値

採卵鶏の35年は40年、17年は16年の値

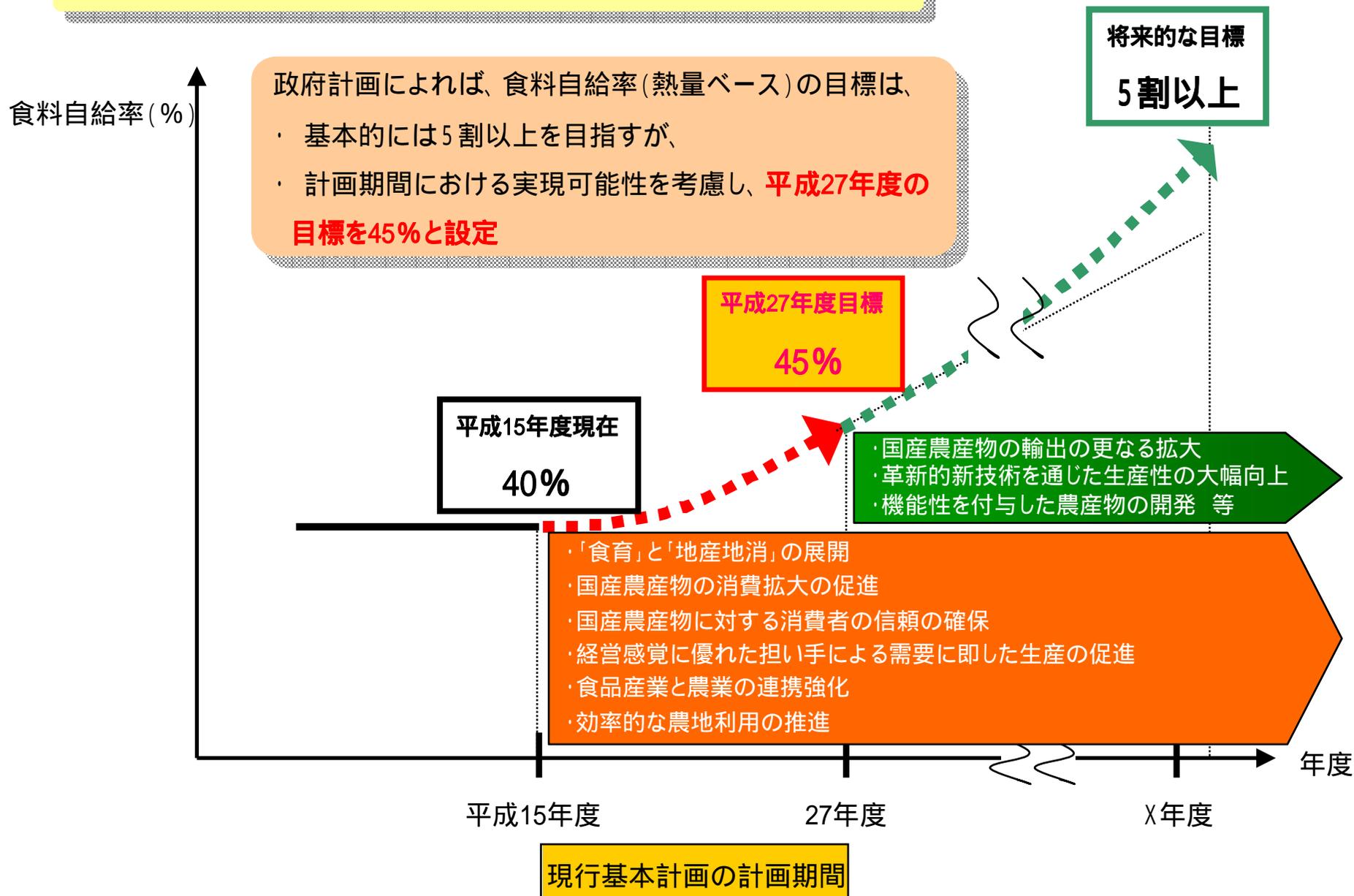
主業農家とは、農家所得の50%以上が農業所得で、  
65歳未満の農業従事60日以上の方がいる農家



**経営感覚に優れた継続性のある農業経営の育成が急務**

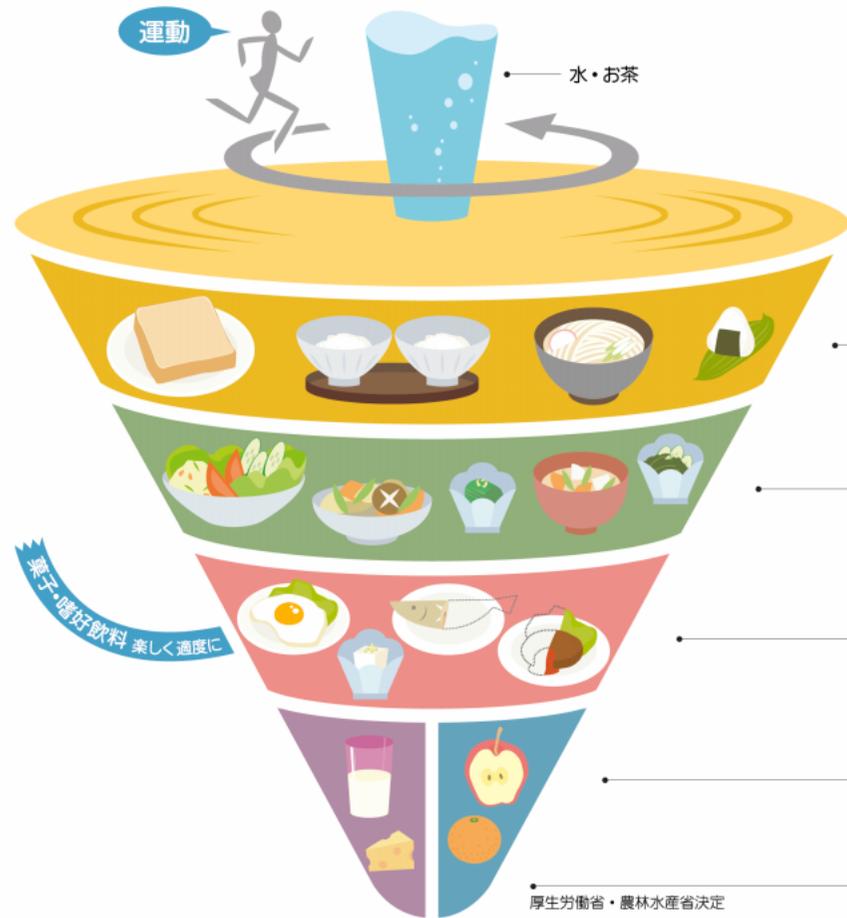
# 食料自給率の目標を設定し、消費・生産の両面から取組

## 食料・農業・農村基本計画において食料自給率の目標を設定



# 米を中心とした「日本型食生活」の実践などを促進

健全な食生活を実践するために、食事の望ましい組合せやおおよその量を分かりやすく示した「食事バランスガイド」を活用



## 食事バランスガイド

あなたの食事は大丈夫？

1日分	料理例
<b>5~7</b> 主食(ごはん、パン、麺) つ(SV) ごはん(中盛り)だったら4杯程度	1つ分 = ごはん小盛り1杯 = おにぎり1個 = 食パン1枚 = ロールパン2個 1.5つ分 = ごはん中盛り1杯      2つ分 = うどん1杯 = もりそば1杯 = スパゲッティ
<b>5~6</b> 副菜(野菜、きのこ、海藻料理) つ(SV) 野菜料理5皿程度	1つ分 = 野菜サラダ = きゅうりとわかめの酢の物 = 具たくさん味噌汁 = ほうれん草のお浸し = ひじきの煮物 = 煮豆 = きのことソテー 2つ分 = 野菜の煮物 = 野菜炒め = 芋の煮っころがし
<b>3~5</b> 主菜(肉、魚、卵、大豆料理) つ(SV) 肉・魚・卵・大豆料理から3皿程度	1つ分 = 冷奴 = 納豆 = 目玉焼き一皿      2つ分 = 焼き魚 = 魚の天ぷら = まくらとイカの刺身 3つ分 = ハンバーグステーキ = 豚肉のしょうが焼き = 鶏肉のから揚げ
<b>2</b> 牛乳・乳製品 つ(SV) 牛乳だったら1本程度	1つ分 = 牛乳コップ半分 = チーズ1かけ = スライスチーズ1枚 = ヨーグルト1パック      2つ分 = 牛乳瓶1本分
<b>2</b> 果物 つ(SV) みかんだったら2個程度	1つ分 = みかん1個 = りんご半分 = かき1個 = 梨半分 = ぶどう半房 = 桃1個

※SVとはサービング(食事の提供量の単位)の略

# 頑張る農家を支援する施策により国内農業の体質を強化

これまでは

全農家を対象として、一律の施策が行われ、**頑張る農家も、そうでない農家も支援**していた

零細な農業構造が固定化

総農家 285万戸  
(17年)

認定農業者<sup>1</sup> 約23万  
集落営農<sup>2</sup> 約1.2万

19年産以降

品目横断的経営安定対策<sup>3</sup>など、意欲と能力のある担い手に施策を集中し、**頑張る農家を支援**することとした

担い手を中心とした農業構造へ改革

意欲と能力のある担い手

認定農業者(家族経営及び法人経営)及び一定の要件を満たす集落営農組織(小規模な農家であっても参加可能)

(平成27年の展望)

効率的かつ安定的な家族農業経営 33~37万  
効率的かつ安定的な集落営農経営 2~4万  
効率的かつ安定的な法人経営 1万

1: 経営改善に取り組む意欲のある農業者が農業経営改善計画を作成し、この計画を市町村から認定された農業者。19年3月現在。

2: 集落等地縁的にまとまりのある一定の地域内の農家が農業生産を共同して行うもの。19年2月現在。

3: 担い手を対象に、経営全体に着目して、その経営の安定を図る対策。