

(麦)

小麦については、国内消費仕向量¹は600万～640万tで推移しており、このうち、食パン、中華めん、うどん、ビスケット、スパゲッティ等の食料仕向量は550万～590万tとなっています。1人当たり消費量は31～33kgで推移しています(表2-5)。

表2-5 小麦の消費量、生産量等の推移

	昭和55年 (1980)	平成2 (1990)	7 (1995)	12 (2000)	17 (2005)	20 (2008)	21 (2009)	22 (2010)	32(目標) (2020)
1人当たり消費量 (kg/年)	32.2	31.7	32.8	32.6	31.7	31.1	31.8	—	28
国内生産量 (万t)	58.3	95.2	44.4	68.8	87.5	88.1	67.4	57.1	180
輸入量 (万t)	556.4	530.7	575.0	568.8	529.2	518.6	535.4	—	
作付面積 (万ha)	19.1	26.0	15.1	18.3	21.4	20.9	20.8	20.7	40

((参考) 小麦の主な用途)

小麦粉の種類	主な用途	我が国で使用されている主な原料麦
強力粉 (11.5～13.0%)	パン	カナダ産、米国産
準強力粉 (10.5～12.5%)	中華めん、ぎょうざの皮	豪州産、米国産
中力粉 (7.5～10.5%)	うどん、即席めん、ビスケット	国内産、豪州産
薄力粉 (6.5～9.0%)	カステラ、ケーキ、天ぷら粉、ビスケット	米国産
デュラム・セモリナ (11.0～14.0%)	マカロニ・スパゲッティ	カナダ産

資料：農林水産省「作物統計」、「食料需給表」

注：1) 国内生産量、輸入量は玄麦ベース。1人当たり消費量は小麦粉ベース

2) () 内はたんぱく質含有量

大麦・はだか麦については、国内消費仕向量は100万～140万tで推移しており、このうち、ビール、麦茶、みそ等の加工用は90万～120万t、主食用は6万～11万tとなっています(表2-6)。主食用の1人当たり消費量は0.2～0.4kgで推移しています。

麦は、水田地帯では米の転作作物、北海道畑作地帯では輪作作物として作付けられており、その作付面積は、近年、小麦、大麦・はだか麦合わせて27万ha前後で推移しています。



麦の収穫作業

1 国内消費仕向量＝国内生産量＋外国貿易（輸入量－輸出量）＋在庫の増減

表2-6 大麦・はだか麦の消費量、生産量等の推移

	昭和55年 (1980)	平成2 (1990)	7 (1995)	12 (2000)	17 (2005)	20 (2008)	21 (2009)	22 (2010)	32(目標) (2020)
1人当たり消費量(kg/年)	0.7	0.3	0.3	0.4	0.2	0.2	0.2	—	0.2
国内生産量(万t)	38.5	34.6	21.9	21.4	18.3	21.7	17.9	16.1	35
輸入量(万t)	208.7	221.1	264.0	243.9	203.0	181.1	208.4	—	
作付面積(万ha)	12.2	10.7	5.9	5.3	5.5	5.7	5.8	5.9	9

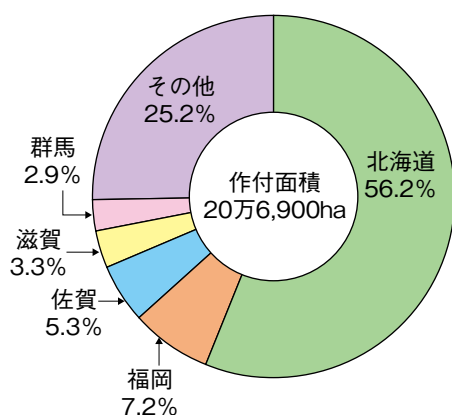
((参考) 大麦・はだか麦の主な用途)

	主な用途	我が国で使用されている主な原料麦
二条大麦	ビール、焼酎	国内産、豪州産
六条大麦	押麦、麦茶	国内産、カナダ産
はだか麦	みそ	国内産

資料：農林水産省「作物統計」、「食料需給表」

注：国内生産量、輸入量は玄麦ベース。1人当たり消費量は精麦ベース

図2-17 小麦の作付面積の都道府県別割合



資料：農林水産省「作物統計」

注：平成22(2010)年産

平成22(2010)年産の生産状況を見ると、小麦の作付面積は、全国の56%を占める北海道では前年産並みとなったものの、都府県では、関東、九州において二条大麦への転換があったことから、20万7千haと前年に比べてやや減少しました(図2-17)。大麦・はだか麦の作付面積は、5万9千haと前年に比べてやや増加しました。生産量は、北海道での出穂期から収穫期までの高温や降雨、九州では生育期間の降雨、春先の低温や日照不足の影響により、不作だった前年産よりもさらに減少し、小麦で10万3千t減の57万1千t、大麦・はだか麦で1万8千t減の16万1千tとなりました。

また、品質も大幅に低下し、小麦の1等比率は前年産の63%よりもさらに低下し、55%(2月現在)となりました。地域別には、北海道では不作だった前年産に続き49%でしたが、九州では前年産の96%よりも大幅に低下し、70%となりました。

「食料・農業・農村基本計画」では、小麦は平成20(2008)年の88万tから平成32(2030)年には180万t、大麦・はだか麦は22万tから35万tへと大幅な生産増を図るという目標を定めています。

今後、この目標達成のためには、国産小麦の利用がわずかで、小麦全体の国内消費仕向量の約3割を占めるパン・中華めん用途に適した小麦の生産拡大(図2-18)や、良質な水稲晩生品種の育成による広範な水田二毛作の普及、作業効率や排水性の向上のための水田の団地的な利用と汎用化等が課題となっています。

このような課題があるなかで、パン・中華めん用向けの品種の作付面積割合は7%程度

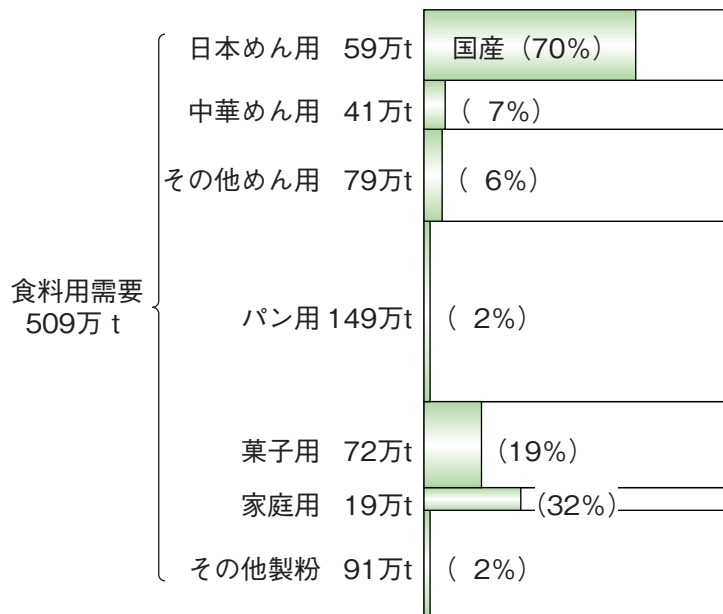
にとどまっています。このため、北海道では、たんぱく質含量が高く、パン・中華めん用の原料として需要の高い春まき小麦の作付け拡大や、道内の需要者に北海道産の小麦の利用拡大を促す「麦チェーン」の取組を行っています。また、豚骨ラーメンで有名な福岡県では、県農業総合試験場で福岡のラーメンに最適な品種の「ちくしW2号（商標名：ラー麦）」を開発し、普及を進めています。

ただし、パン・中華めん用の品種は、日本めん用の品種に比べ単収や収益性が低いこと等から、十分に普及していない状況です。今後は、収益性に優れた良質なパン・中華めん用品種の育成や単収向上技術の普及を一層進めていく必要があります。

また、小麦の単収は、北海道と都府県、主産地とそれ以外の産地、水田と畑等で大きな差があります（図2-19）。今後、基本技術の励行等により、単収の低い地域ではさらに単収を向上させていく必要があります。

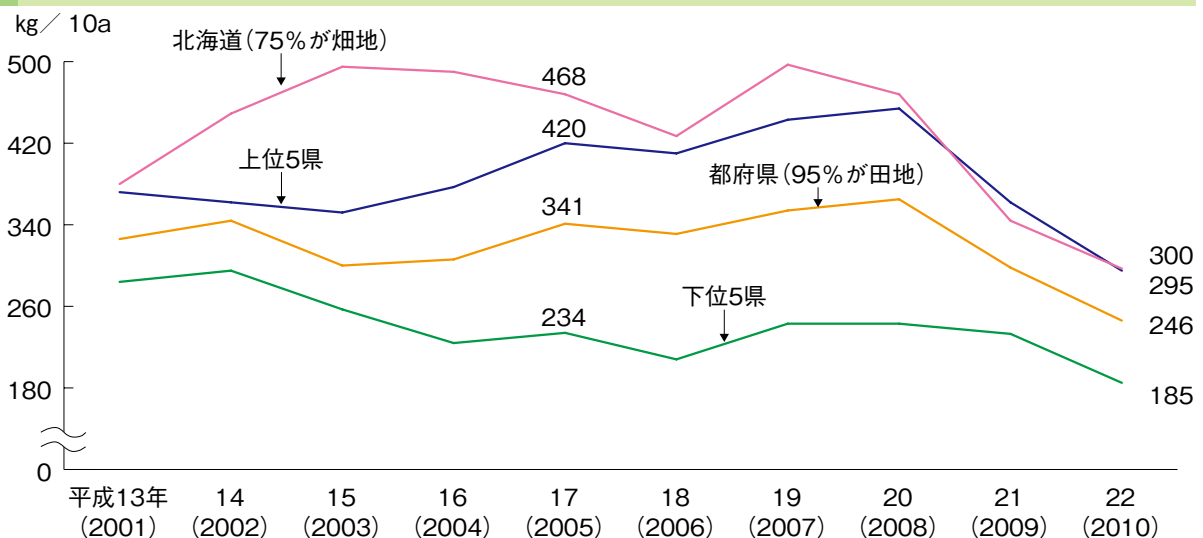
さらに、水田二毛作を拡大することも必要です。平成22（2010）年度には、戸別所得補償モデル対策により、水田二毛作の取組に対して、10 a 当たり1万5千円の交付金を交付する措置を講じたところですが、引き続き、このような措置を通じ、良質な晩植可能な収益性の高い水稻品種を開発しつつ、取組を強化していくことが重要です。

図2-18 小麦の用途別使用量と自給率（平成20（2008）年度）



資料：農林水産省調べ

図2-19 国産小麦の単収の推移



資料：農林水産省「作物統計」

注：上位5県、下位5県の単収については、平成22年産の作付面積が1千ha以上の県のうち、平成22年産の平均収量の上位5県、下位5県の作付面積、収穫量をそれぞれの年次で合計することにより算出

(そば)

そばについては、消費量は長期的に横ばいで推移し、国内消費仕向量 13 万 t、1 人当たり消費量は 0.6kg 程度となっています（表 2-7）。

国内生産は、北海道をはじめ、山形県、福島県、福井県、長野県等を中心に行われていますが、米の生産調整が強化されたことから、作付面積は近年増加傾向で推移しています。

表 2-7 そばの消費量、生産量等の推移

	昭和55年 (1980)	平成2 (1990)	7 (1995)	12 (2000)	17 (2005)	20 (2008)	21 (2009)	22 (2010)	32(目標) (2020)
1人当たり消費量(kg/年)	0.5	0.6	0.6	0.6	0.7	0.6	0.6	—	0.7
国内生産量(万t)	1.6	2.1	2.1	2.9	3.2	2.7	1.7	3.0	5.9
輸入量(万t)	6.7	8.5	10.2	10.0	11.7	9.0	10.6	—	
作付面積(万ha)	2.4	2.8	2.3	3.7	4.5	4.7	4.5	4.8	7.3

資料：農林水産省「作物統計」、農林水産省調べ、財務省「貿易統計」

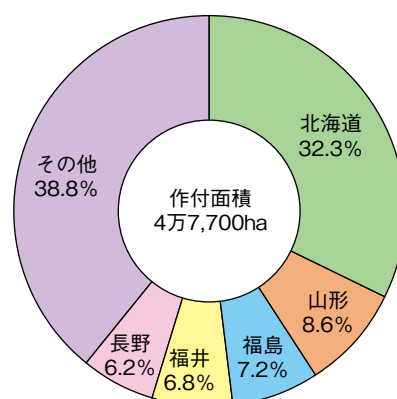
平成 22 (2010) 年産の生産状況を見ると、作付面積は、戸別所得補償モデル対策の開始により、関東・東山、北陸、九州で増加し 4 万 5 千 ha から 4 万 8 千 ha となりました（図 2-20）。生産量は 3 万 t 弱となっています。このうち、北海道の生産量は作柄の悪かった平成 21 (2009) 年産に比べて約 6 割上回ったものの、開花期から収穫期までの高温の影響により登熟期間が短縮され、未熟粒が多く発生したこと等から、作柄は平年をやや下回りました。

「食料・農業・農村基本計画」では、そばについて平成 20 (2008) 年の 2 万 7 千 t から平成 32 (2020) 年には 5 万 9 千 t へと生産増を図る目標を定めています。

今後、この目標の達成のためには、排水性の向上のための水田の団地的な利用と汎用化、麦等の後作としての作付拡大等により、水田を中心とした作付け増を図っていくことが課題となっています。

このため、水田における転作作物としての定着化を図る観点から、「水田利活用自給力向上事業」により生産拡大に向けた取組を支援するとともに、共同乾燥調製施設やそば用コンバインの導入等の支援を行っています。また、平成 23 (2011) 年産からは、戸別所得補償制度の実施に当たって、生産に要する費用と販売価格の差額を直接交付することとしており、全国各地でさらなる取組が期待されます。

図 2-20 そばの作付面積の都道府県別割合



資料：農林水産省「作物統計」
注：平成 22 (2010) 年産

(てんさい、さとうきび)

砂糖の1人当たりの年間の消費量は、昭和48(1973)年度の28kgをピークに減少し、近年19kg程度で推移しています(表2-8)。

砂糖の原料作物である、てんさいについては、北海道の畑作地帯において輪作の要の作物、さとうきびについては、台風、干ばつ等の自然災害の常襲地帯である鹿児島県南西諸島と沖縄県において代替困難な基幹作物として、地域の経済・社会を支える重要な作物です。

国内生産の動向をみると、てんさいについては、作付面積は近年減少傾向で推移し、平成22(2010)年産でも野菜、青刈りとうもろこし等への転換があったことから、前年産から2千ha減少し6万3千haとなっています。収穫量も、生育期間における高温及び多雨の影響もあり不作だった前年産よりも56万t減少し、309万tとなりました。

さとうきびについては、収穫面積は近年横ばいで推移し、平成21(2009)年産では2万3千haとなっています。収穫量は、豊作だった平成20(2008)年産よりも低かったものの、平年を上回り151万5千tとなりました。



てんさい



さとうきび

表2-8 砂糖の消費量、てんさい、さとうきびの生産量等の推移

	昭和55年 (1980)	平成2 (1990)	7 (1995)	12 (2000)	17 (2005)	20 (2008)	21 (2009)	22 (2010)	32(目標) (2020)
1人当たり砂糖消費量(kg/年)	23.3	21.8	21.2	20.2	19.9	19.2	19.3	-	19
国内生産量 (万t)	(76.5)	(86.5)	(84.2)	(73.0)	(83.9)	(92.0)	(79.9)	-	(84)
てんさい	355.0 (53.5)	399.4 (64.4)	381.3 (65.0)	367.3 (56.9)	420.1 (69.9)	424.8 (72.5)	364.9 (62.1)	309.0 -	380 (64)
さとうきび	209.5 (23.0)	198.3 (22.1)	162.2 (19.2)	139.5 (16.1)	121.4 (14.0)	159.8 (19.5)	151.5 (17.8)	- -	161 (20)
輸入量 (万t)	154.8	169.3	160.6	148.3	132.6	122.2	126.3	-	
作付(収穫)面積 (万ha)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
てんさい	6.5	7.2	7.0	6.9	6.8	6.6	6.5	6.3	6.5
さとうきび	3.4	3.3	2.4	2.3	2.1	2.2	2.3	-	2.6

資料：農林水産省「作物統計」、農林水産省調べ

注：1) 国内生産量の()は精糖換算

2) てんさいの産糖量は、上記のほかに、精糖換算でバイオエタノール向け糖液として平成20(2008)年7.5千t、平成21(2009)年18.5千t分を製造

3) 輸入量は、通関数量であり、精糖換算

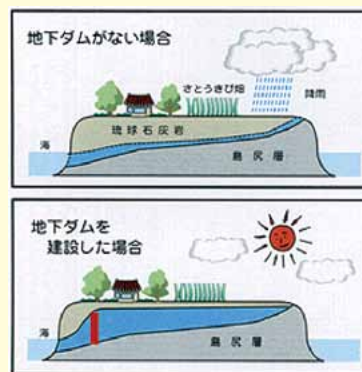
「食料・農業・農村基本計画」では、平成32(2020)年の生産数量目標(精糖換算)を、てんさい64万t、さとうきび20万tと定めています。

砂糖については、安く輸入される外国産粗糖等から調整金を徴収し、これを主な財源として、てんさい・さとうきび生産者や国内産糖製造事業者に対して生産・製造経費と製品の販売価格との差額相当分を補填する価格調整制度が行われています。この制度を安定的に維持していくためには、国内産でもコスト低減を進めることが必要であり、てんさいでは、肥料、農薬等の効率的な施用、低コスト栽培である直播栽培の普及、さとうきびでは、作業受託組織や共同利用組織の育成、作業効率向上のための機械化一貫体系の普及等の取組を行っていくことが課題となっています。

コラム 地下ダムによるさとうきび等の増産効果（宮古島）

宮古島（沖縄県）は、サンゴ礁が隆起してできた透水性が非常に高い「琉球石灰岩」からなる島です。このため、年間の降雨量3億6千tのうち40%は直ちに地下水となり、海へ流出してしまい、地表に水源が乏しいことから、かつては農業用水を降雨に依存している状況にありました。このようななかで、昭和46（1971）年には大規模な干ばつのため、さとうきび収穫量が4分の1以下に落ち込みました。この状況を改善するため、昭和47（1972）年の沖縄返還をきっかけに、地下ダムについて、調査、設計が行われ、昭和63（1988）年から国営宮古土地改良事業計画として着工、平成10（1998）年に完成しました。

このダムの完成により、地下水による大規模なかんがいが可能となり、さとうきびに加え、たばこ、かぼちゃ、飼料作物等が栽培されるようになり、農業経営の安定と近代化が実現されました。



（ばれいしょ・かんしょ）

ばれいしょ（じゃがいも）は、生食用のほか、加工食品用、片栗粉や清涼飲料用の果糖ぶどう糖液糖に利用されるでん粉原料用等として利用されています。近年、生食用の需要が減少する一方、フライドポテト等の加工食品用需要が増加する傾向にあることから、冷凍品等の形でばれいしょの輸入量が増加しています（表2-9）。

表2-9 ばれいしょの消費量、生産量等の推移

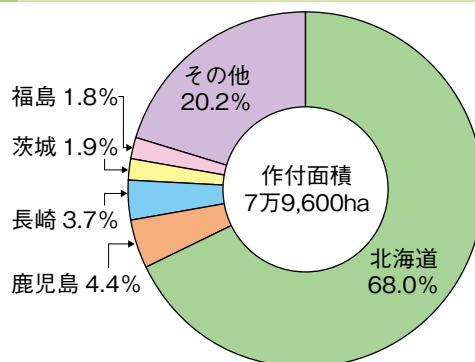
	昭和55年 (1980)	平成2 (1990)	7 (1995)	12 (2000)	17 (2005)	20 (2008)	21 (2009)	22 (2010)	32(目標) (2020)
1人当たり消費量 (kg/年)	13.4	15.5	16.0	16.2	14.8	15.3	14.0	—	15
国内生産量 (万t)	342.1	355.2	336.5	289.8	275.2	274.0	245.9	(223.7)	290
でん粉用	141.7	128.0	130.7	102.3	105.8	103.1	87.2	—	
輸入量 (万t)	21.1	39.2	68.2	82.0	80.7	86.9	89.6	—	
作付面積 (万ha)	12.3	11.6	10.4	9.5	8.7	8.5	8.3	(8.0)	8.2

資料：農林水産省「作物統計」、食料需給表、農林水産省調べ

注：平成22（2010）年の（ ）は、春植えばれいしょの値であり、このほか、西日本を中心に全国で3千ha程度生産されている秋植えばれいしょもある

国内生産の動向をみると、作付面積の7割、収穫量の8割程度が北海道となっていますが、野菜への転換等により減少傾向で推移していません（図2-21）。平成22（2010）年産の春植えばれいしょの生産量は、北海道において、7月以降の高温、多雨の影響により、着いも数が少なかったことに加え、肥大が抑制され小玉傾向となったこと等から、全国計で前年産と比べ17万5千t（7%）減少し223万7千tとなりました。

図2-21 春植えばれいしょの作付面積の都道府県別割合



資料：農林水産省「野菜出荷統計」
注：平成22（2010）年産

第2節 主要品目の需要・生産の現状と課題

かんしょ（さつまいも）は、生食用のほか、でん粉、醸造（焼酎）といった加工用として利用されます。需要については、生食用ではほぼ横ばい、焼酎用では増大する一方、でん粉用では減少しています（表2-10）。

国内生産の動向をみると、鹿児島県、茨城県、千葉県、宮崎県が主な生産県となっていますが、減少傾向で推移しています（図2-22）。平成22（2010）年産の生産量は、全国の作付面積の4割を占める鹿児島県において、春から夏にかけての低温や降雨の影響により、肥大が抑制されたこと等から、前年産と比べて16万2千t（16%）減少し86万4千tとなりました。

表2-10 かんしょの消費量、生産量等の推移

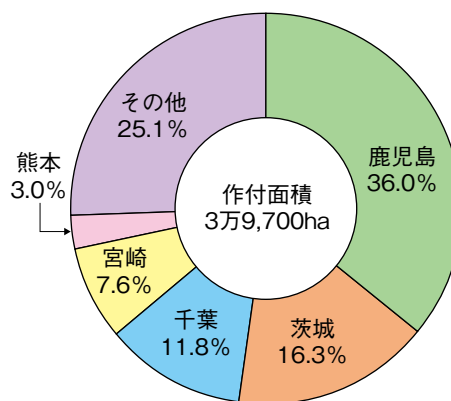
	昭和55年 (1980)	平成2 (1990)	7 (1995)	12 (2000)	17 (2005)	20 (2008)	21 (2009)	22 (2010)	32(目標) (2020)
1人当たり消費量(kg/年)	3.9	5.1	4.7	4.9	4.9	4.3	4.4	—	4.5
国内生産量 (万t)	131.7	140.2	118.1	107.3	105.3	101.1	102.6	86.4	103
でん粉用	37.5	43.0	29.5	21.3	18.4	15.6	16.8	—	
酒類用	7.7	7.2	7.2	7.0	20.8	24.8	25.4	—	
輸入量 (万t)	0.0	0.7	0.1	1.1	8.5	4.2	6.7	—	
作付面積 (万ha)	6.5	6.1	4.9	4.3	4.1	4.1	4.1	4.0	3.8

資料：農林水産省「作物統計」、「食料需給表」、農林水産省調べ

「食料・農業・農村基本計画」では、ばれいしょについて274万tから290万tへ、かんしょについて101万tから103万tへ生産増を図るという目標を定めています。これに向けては、生食、加工用等の用途に応じた安定供給体制の構築、加工食品用途への供給拡大、国産でん粉の需要開拓等が課題となっています。

このようななか、生産現場は、農業者の高齢化等により生産力が低下している状況にあること等から、機械化一貫体系の整備、でん粉の加工食品用等への販路拡大やでん粉工場周辺環境の保全に取り組んでいます。また、かんしょについては、育苗、耕起・整地、防除等の基幹作業において、共同利用組織の活用や作業受委託を促進しています。

図2-22 かんしょの作付面積の都道府県別割合



資料：農林水産省「作物統計」
注：平成22（2010）年産

(大豆)

大豆については、国内消費仕向量は油糧用・食品用含めて年間 500 万 t 程度で推移していましたが、平成 16 (2004) 年以降、需要の 7 割を占める油糧用大豆が、なたね油、パーム油への需要のシフトにより減少したことや、大豆ミール¹の輸入増大により、近年は 400 万 t を割り込んでいます (表 2-11)。豆腐、煮豆、納豆用等の食品用の需要は 100 万 t 程度となっており、1 人当たり消費量は 6.5kg 程度とほぼ横ばいで推移しています。

表 2-11 大豆の消費量、生産量等の推移

	昭和55年 (1980)	平成2 (1990)	7 (1995)	12 (2000)	17 (2005)	20 (2008)	21 (2009)	22 (2010)	32(目標) (2020)
1人当たり消費量(kg/年)	5.3	6.5	6.3	6.4	6.8	6.7	6.5	-	6.7
国内生産量 (万t)	17.4	22.0	11.9	23.5	22.5	26.2	23.0	22.3	60
輸入量 (万t)	440.1	468.1	481.3	482.9	418.1	371.1	339.0	-	
作付面積 (万ha)	14.2	14.6	6.9	12.3	13.4	14.7	14.5	13.8	30

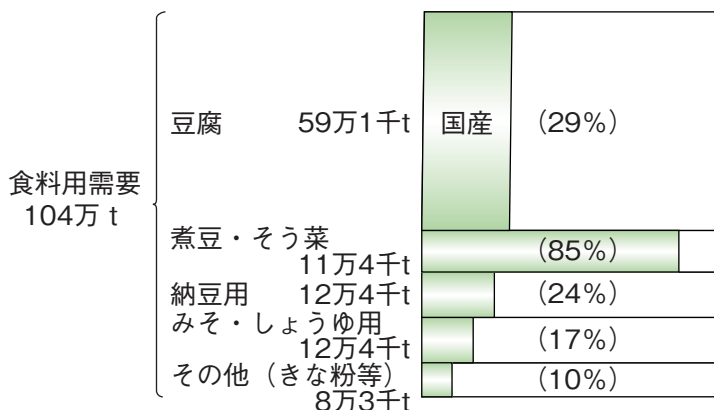
資料：農林水産省「作物統計」、「食料需給表」

このようななか、国産大豆はほぼすべてが食品用となっていますが、豆腐用向けでは全体需要量の 29%、煮豆・そう菜用には 85%、納豆用向けでは 24%、味噌・しょうゆ用向けに 17% 程度の割合を占めています (図 2-23)。

国内生産の動向をみると、生産調整の推進等に伴い、平成 12 (2000) 年以降作付面積が増加しましたが、平成 20 (2008) 年以降 15 万 ha と横ばいで推移しています。

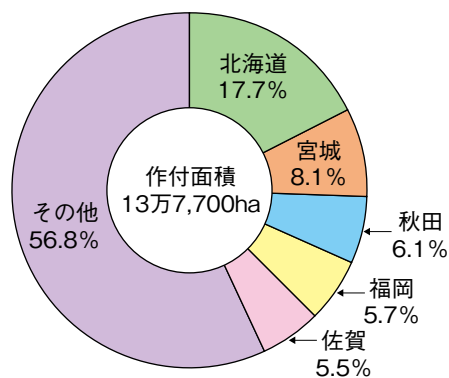
平成 22 (2010) 年産については、一部の道県で麦あと大豆の作付けや肥飼料作物等からの作付転換がみられたものの、大豆作付け不適地における米粉用米・飼料用米等への転換、農業者の高齢化に伴う労働力不足等により、作付面積は前年より 8 千 ha 減少し 13 万 8 千 ha となりました (図 2-24)。生産量は、10a 当たり収量が前年産を上回ったものの、作付面積が減少したことから、前年と比較して 7 千 t 減少し、22 万 3 千 t となりました。

図 2-23 大豆の用途別使用量と自給率 (平成 20 (2008) 年度)



資料：農林水産省調べ

図 2-24 大豆の作付面積の都道府県別割合



資料：農林水産省「作物統計」

注：平成 22 (2010) 年産

1 大豆油かす。大豆から油分をとった後に得られる産物を加熱乾燥したものです。たんぱく質が豊富で加工食品や家畜飼料の原料として使用されます。

「食料・農業・農村基本計画」では、大豆について平成20(2010)年の26万tから平成32(2020)年には60万tへと大幅に生産増を図るという目標を定めています。

今後、この目標の達成のためには、国産大豆がかかえる生産量や価格の変動の問題に加え、品質が不安定なこと、ロットが小さいこと、1、2等比率が近年6割程度にとどまっていること等の問題の解決に向けて、作業効率や排水性の向上のための水田の団地的な利用と汎用化、多収品種の育成・普及、契約栽培による安定的な取引関係の構築を通じた安定供給の確立等を図ることが課題となります。

これを受け、生産現場では、単収300kg/10aを目指し、湿害を回避し、品質が良く、安定的な収量を確保するための生産技術(大豆300A技術等)の導入に取り組んでいます。その取組面積は年々拡大し、平成20(2008)年の2万1千haから平成21(2009)年には2万7千haとなっています。なお、地域別にみると、湿害の影響が大きい東北や北陸地方では同技術の導入率が高いものの、全国で見ると2割弱という状況です(図2-25)。

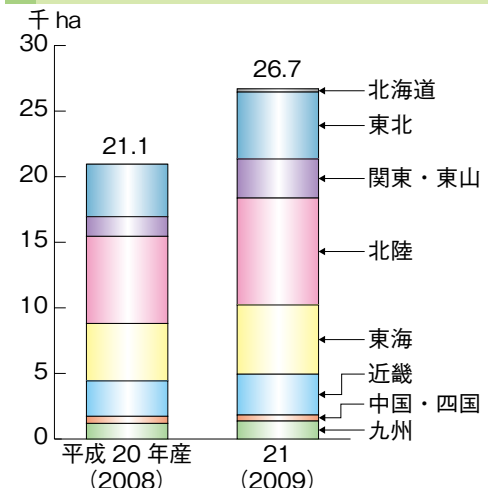
このため、湿害の発生しやすい地域においては、今後さらに、大豆300A技術や各地域で開発されている同等の効果が期待される技術の普及、品種改良等により、量・質の両面で生産を安定させていく取組の強化を図っていく必要があります。

(なたね)

国産なたねの需要量(油糧用)は、食生活の変化に伴い増大してきましたが、近年は年間220万t程度とほぼ横ばいで推移しています(表2-12)。

国内生産については、油糧作物として競合する大豆が昭和36(1961)年に輸入自由化されたこと、また、国産なたねは高価なうえ、品質面で輸入品に対する優位性が一般的に認められないことから、大幅に減少していました。作付面積は北海道や青森県等を中心に1千ha弱で推移してきましたが、平成22(2010)年には1,700haに増加しました。

図2-25 大豆300A技術等新技術の導入状況



資料：農林水産省調べ



大豆の収穫作業

表2-12 なたねの需要量、生産量等の推移

	昭和55年 (1980)	平成2 (1990)	7 (1995)	12 (2000)	17 (2005)	20 (2008)	21 (2009)	22 (2010)	32(目標) (2020)
需要量 (万t)	101.0	188.9	187.3	219.5	225.3	223.8	216.4	-	
国内生産量 (万t)	0.4	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1	-	0.2	1.0
輸入量 (万t)	105.9	191.6	187.3	219.3	229.5	231.3	207.2	-	
作付面積 (万ha)	0.2	0.1	0.1	0.0	0.1	0.1	-	0.2	0.5

資料：農林水産省「作物統計」、農林水産省調べ、財務省「貿易統計」

「食料・農業・農村基本計画」では、なたねを平成22(2008)年の1千tから平成32(2020)年には1万tへと生産増を図る目標を定めています。この目標の達成に向けて、今後、良質で高単収なたたね品種を育成することや、国産なたねを取り扱う搾油事業者と農業者との連携を確立することが課題となっています。

このため、農業者と実需者との連携活動への支援、必要な施設機械の整備への支援を行うとともに、平成23(2011)年産から、戸別所得補償制度により、生産に要する費用と販売価格の差額を直接交付することとしています。

事例 生産組合が主導するなたね栽培の取組

北海道滝川市^{たきかわし}では、平成元(1989)年、北海道農業試験場がなたねの地域適応性研究のため、市内の農業者に現地試験を委託したことをきっかけになたね栽培が普及しました。平成20(2008)年には作付面積が200haを超え、単一市町村としては全国最大規模となっています。54戸の栽培農家が構成員となっている生産組合では、栽培技術の向上及び統一化を図るため、講習会の開催等を行うとともに、自ら搾油にも取り組んでいます。



滝川市のなたね畑

また、5月に咲き揃う一面の菜の花畑はここでしかみられない風景であることから、これを利用して、毎年5月または6月、なたね栽培の紹介、生産組合で搾油したなたね油や菜の花ラーメンの販売等を行う「菜の花まつり」を開催するなど、なたねを活用した地域活性化の取組を行っています。

(野菜)

野菜については、需要はサラダ等に用いられるレタス、ブロッコリー等では増加しているものの、煮物や漬物等に用いられるだいこんやはくさい等の重量野菜が減少していること等から、長期的に減少傾向で推移しています。平成21(2009)年の国内消費仕向量は1,500万t、1人当たり消費量は92kg程度となっています(表2-13、図2-26)。ただし、消費者の簡便化志向等を反映して、カット野菜の消費増にみられるように加工・外食向けの需要は増加しています。

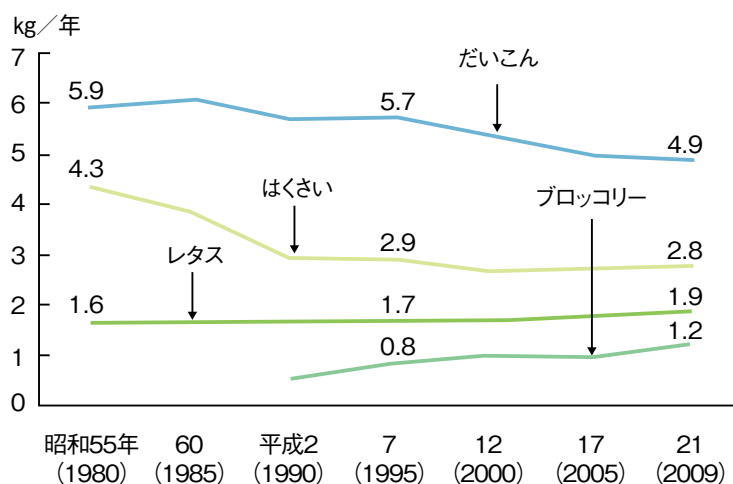
国内生産の動向をみると、長期的に減少傾向で推移してきたものの、平成17(2005)年頃からは横ばいで推移しており、平成21(2009)年産の作付面積は44万ha、生産量は1,200万tとなっています。なお、輸入についても、近年は需要の減少のなかで減少傾向にあります。

表2-13 野菜の消費量、生産量等の推移

	昭和55年 (1980)	平成2 (1990)	7 (1995)	12 (2000)	17 (2005)	20 (2008)	21 (2009)	32(目標) (2020)
1人当たり消費量 (kg/年)	113.0	108.4	106.2	102.4	96.3	94.2	91.7	98
国内生産量 (万t)	1,663	1,585	1,467	1,370	1,249	1,255	1,234	1,308
輸入量 (万t)	49.5	155.1	262.8	312.4	336.7	281.0	253.2	
作付面積 (万ha)	63.0	60.0	54.0	49.0	45.0	44.0	44.0	44
根菜類	17.0	15.0	14.0	12.0	10.0	10.0	10.0	
葉茎菜類	23.0	24.0	22.0	21.0	20.0	20.0	20.0	
果菜類	23.0	21.0	18.0	16.0	15.0	14.0	14.0	

資料：農林水産省「野菜生産出荷統計」、「食料需給表」、「地域特産野菜生産状況」

図2-26 主な野菜の1人当たり年間購入数量の推移



資料：総務省「家計調査」

注：ブロッコリーについては、平成2（1990）年から集計を開始

平成22（2010）年においては、国産野菜は、低温、長雨、夏の記録的猛暑等により、出荷数量が減少したことから、高値で推移しました。このような事態に対応するため、価格高騰時には出荷の前倒しを行うなどの措置が講じられました。なお、国産野菜の出回りが少なかったため、生鮮野菜の輸入がふえ、平成22（2010）年10月には、主な品目の輸入量は、前年同月比で、たまねぎ1.6倍、にんじん2.2倍、ブロッコリー2.3倍となっています。

「食料・農業・農村基本計画」では、野菜について平成20（2008）年の1,265万t¹（44万ha）から平成32（2020）年には1,308万t（44万ha）へと生産増を図る目標を定めています。

この目標達成に向けて、国産野菜については、消費量の約半分を占める加工・業務用需要に対応することが特に重要であることから、生産・流通体制の整備を図り、国産野菜の安定供給体制を確立するとともに、産地の収益力の向上を図っていくこと等が課題となっています。

1 「食料・農業・農村基本計画」を策定したときの生産量は速報値です。

このようななか、産地の連携により実需者への安定供給を図るリレー出荷¹の取組がみられるようになってきていますが、さらに促進するため、平成22(2010)年12月に公布された六次産業化法²に基づく特例措置により、指定産地以外の周年供給に取り組む生産者を支援の対象に加えるとともに、面積要件の緩和等を行いました。

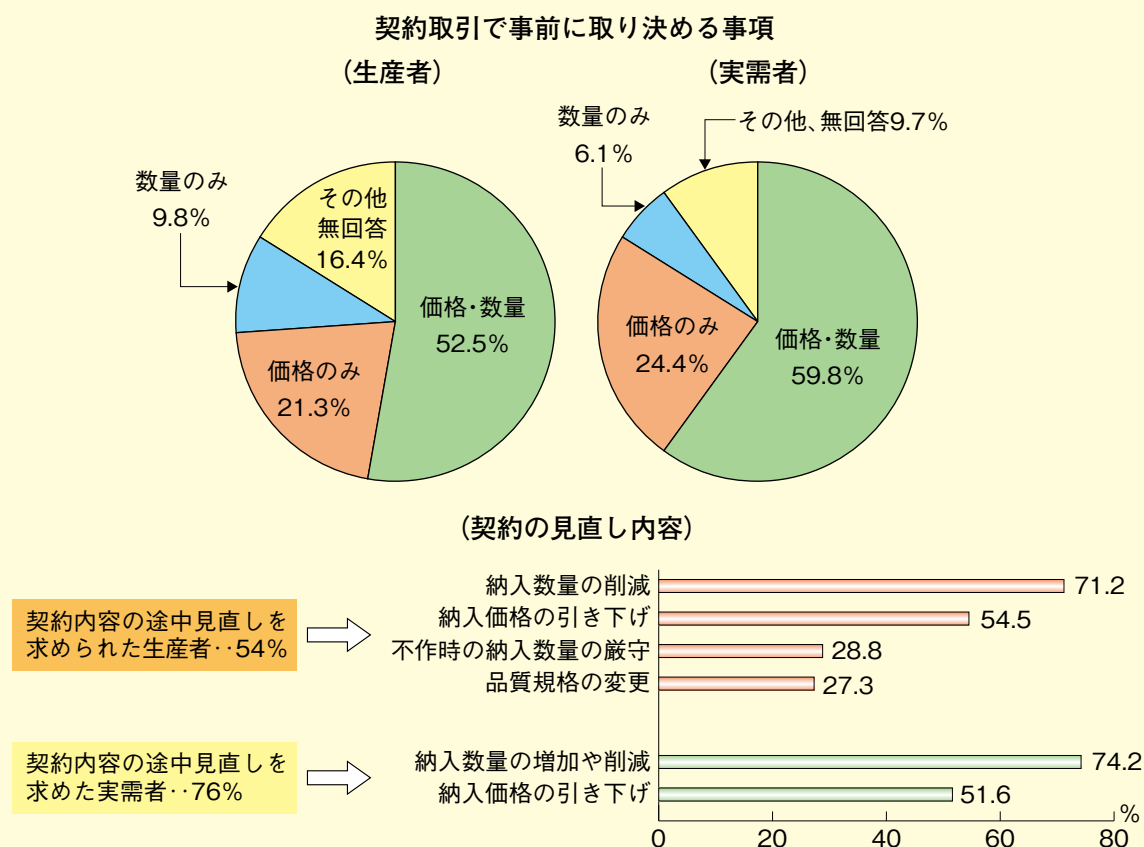
コラム 野菜の契約取引の実態

野菜については、農業生産法人等¹の71%、小売業者、外食・中食事業者、加工業者等の実需者²の67%が契約取引を実施しています。

その際に取り決める事項としては「価格・数量」が5～6割と最も多く、次いで「価格のみ」、「数量のみ」となっています。

しかし、野菜は、気象条件の影響等に伴う少しの供給変動でも大きな価格変動を招きやすい特性があるため、契約期間の途中で、「納入数量の削減」や「価格の引き下げ」等契約内容の変更を余儀なくされることもあります。

(独)農畜産業振興機構では、契約取引の安定のため、市場価格の著しい下落が生じた場合に出荷数量に応じて補填するなどの措置を実施しているところですが、これは契約内容の途中変更が生じないことを前提に設計されているため、今後、契約取引の実態を十分に反映した措置を検討していくことが必要です。



資料：(独)農畜産業振興機構「野菜の契約取引の実態に関する緊急アンケート(平成22年7月)」

注：1) 農業生産法人等については、地域ブロックごとに目標数を設定し、農業生産法人等、1,000者を選定し、郵送によるアンケート調査を行った(回収率17.1%)

2) 実需者については、野菜の加工・流通を網羅する代表的な実需者(量販店等小売業者、外食・中食・給食事業者・加工業者等)の9団体の傘下企業を中心に400社を選定し、郵送によるアンケート調査を行った(回収率30.8%)

- 出荷時期の異なる複数の産地が連携して、農産物を途切れなく安定的に供給する方法であり、実需者の信頼が高まることとなります。
- 正式名称は「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律」