

(果実)

果実の需要は、みかんの消費が昭和55(1980)年頃から30年間で3分の1まで減少する一方、バナナの消費が2倍に増加したり、加工品の消費が増加したりするなど、嗜好やニーズの変化はあったものの、全体では長期的には横ばいで推移しています。平成21(2009)年の国内消費仕向量は820万t、1人当たり消費量は40kg程度となっています(表2-14、図2-27)。

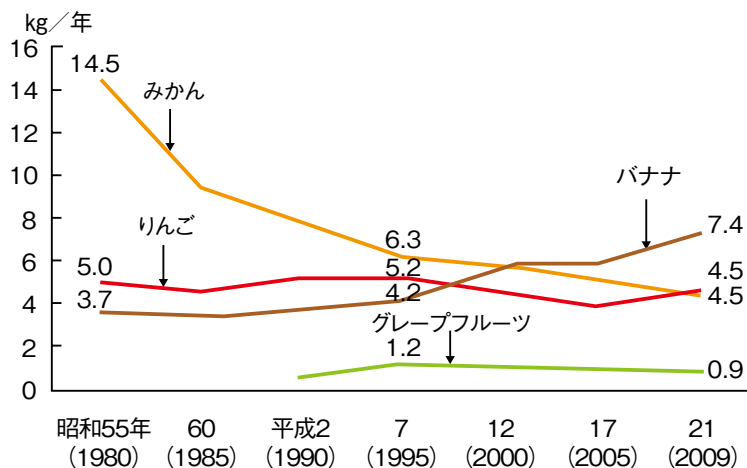
国内生産の動向をみると、うんしゅうみかんの消費減、かんきつ類、バナナをはじめとした熱帯果実の輸入の増加により大きく減少してきましたが、近年は若干の減少傾向にとどまっており、平成21(2009)年産の栽培面積は24万4千ha、生産量は338万tとなっています。なお、平成22(2010)年においては、みかんは裏年であったことに加え、開花期の低温や梅雨明け以降の高温と少雨の影響から生産量が大きく減少しました。また、その他の品目も天候不順による影響から生産量は総じて前年を下回っています。

表2-14 果実の消費量、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)	38.8	38.8	42.2	41.5	43.1	40.1	39.3	41
国内生産量 (万t)	619.6	489.5	424.2	384.7	370.3	341.1	337.9	340
輸入量 (万t)	153.9	297.8	454.7	484.3	543.7	488.9	482.5	
栽培面積 (万ha)	42.2	34.2	31.0	28.1	25.9	24.8	24.4	24
うんしゅうみかん	14.0	8.1	7.1	6.2	5.5	5.1	5.0	
その他かんきつ	6.2	4.3	3.7	3.3	3.0	2.9	2.9	
りんご	5.1	5.4	5.1	4.7	4.3	4.2	4.1	
その他果樹	16.8	16.4	15.2	13.9	13.1	12.6	12.4	

資料：農林水産省「耕地及び作付面積統計」、「食料需給表」

図2-27 主な果実の1人当たりの購入数量の推移



資料：総務省「家計調査」

注：グレープフルーツについては、平成2(1990)年から集計を開始

「食料・農業・農村基本計画」では、果実について、平成32（2020）年度の生産数量目標を340万tと定めています。

消費者は、「食べるまでに手間がかかる」、「日持ちせず買い置きができない」といった理由から生鮮果実を敬遠しがちですが、生産サイドでは、このような簡便化志向等の消費者ニーズに即して、優良品目・品種への転換の加速化と安定供給体制の確立のための取組を進めていくことが必要です。

また、加工用の需要がふえていることから、「すそのものは加工用に」や「生食用で産地間競争をする」という生産現場での意識を払しょくし、加工・業務用果実への供給体制を構築していくことが必要です。

### 事例 産学官でなし産地を再生する取組

鳥取県のJA鳥取中央では、平成21（2009）年に鳥取大学や鳥取県と「梨産地再生プロジェクト」を立ち上げ、「二十世紀梨」の適期出荷や、同大学と同県が育成した高品質な新品種の導入を進めています。これまでは消費者の嗜好が変化しているにもかかわらず、糖度と味を重視した出荷体系になっていないことがありました。このため、同JAでは、二十世紀梨を柱として本来の味となる旬、完熟の時期に出荷するとともに、その前後を固める新品種「なつひめ」、「新甘泉<sup>しんかんせん</sup>」、「優秋<sup>ゆうしゅう</sup>」等の導入を進めています。



二十世紀梨

### コラム 最近登場した果樹の新品種

生鮮果実を食べない理由の1つとして、「皮をむくなど手間がかかること」がいられています。このような声に対応して、食べやすい果実の開発が進められています。例えば、りんごでは「シナノピッコロ」、「シナノプッチ」という品種が開発されています。通常、店頭で見かけるりんごは300g程度ですが、この品種は150～200グラムで丸かじりに適しています。

また、ぶどうでも、「ナガノパープル」、「シャインマスカット」という歯切れが良い肉質で、渋みもなく皮ごと食べるのに適した品種が開発されています。皮ごと食べられることは、「ごみが出ない」、「手が汚れない」だけではなく、動脈硬化等を防ぐ役割のあるポリフェノールを摂取することもできるという恩恵をもたらします。

これら品種が本格的に普及してくれば、果実の需要が増大することも期待されます。



左：シナノピッコロ  
右：従来の大きさのシナノスイート



シャインマスカット

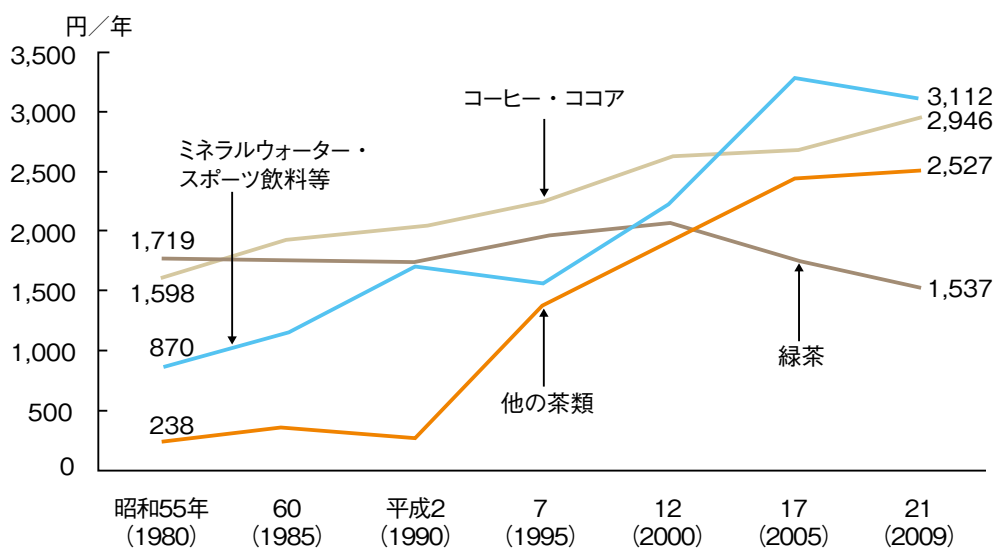
(茶)

緑茶の1人当たりの年間支出金額は、消費者のリーフ茶離れのため、平成10(2008)年をピークに減少傾向にあります(図2-28)。

他方、他の茶類(緑茶等の飲料を含む)の消費は増加し、1人当たりの年間購入金額は平成12(2000)年には緑茶とほぼ同程度となり、平成17(2005)年には大きく上回るまで増加し、その後も増加傾向で推移しています。また、他の茶類のほかにも、コーヒー・ココア、スポーツ飲料・ミネラルウォーター等の購入金額が大きくふえています。

また、緑茶飲料の生産量は、平成17(2005)年までペットボトルの容器形態の飲料で急伸したものの、その後は減少傾向にあります。(図2-29)。

図2-28 緑茶等の1人当たり年間支出金額の推移



資料：総務省「家計調査」

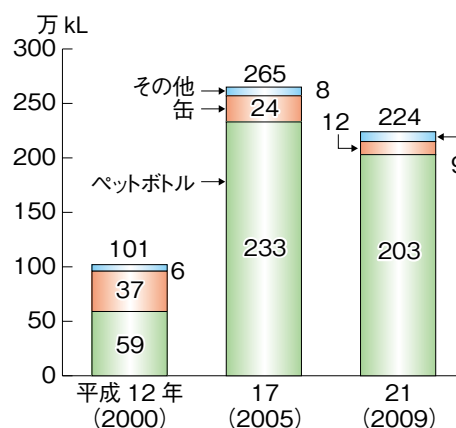
注：1) 緑茶は、番茶、せん茶、玉露、粉茶、抹茶などの茶葉のみ

2) 他の茶類は、セイロン茶、中国茶(ウーロン茶等)の茶葉、液体の緑茶等の緑茶以外の茶類すべて

緑茶の輸入は、緑茶飲料の需要の増加に対応し、平成12(2000)年から急増しましたが、国産志向の高まりにより、平成17(2005)年から減少し、平成21(2009)年には5,900t程度となっています(表2-15)。他方、輸出は、海外での緑茶ブーム等を背景として堅調に推移し、平成21(2009)年には2千tとなっています。

栽培面積は、農業者の高齢化等により、零細茶園を中心に若干の減少傾向で推移し、平成22(2010)年には4万7千haとなっていますが、静岡県が41%、鹿児島県が19%を占めています(図2-30)。また、荒茶生産量は、8万5千tとなっています。

図2-29 容器形態別の緑茶飲料の生産量の推移



資料：(社)全国清涼飲料工業会「清涼飲料関係統計資料」

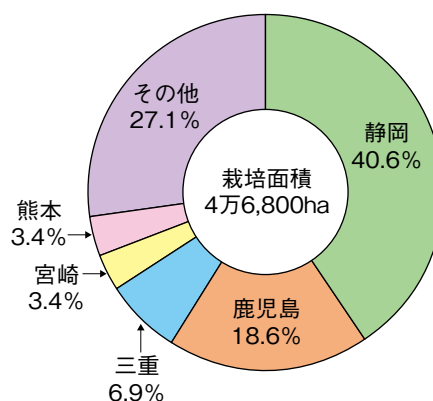
表2-15 緑茶の購入数量、生産量等の推移

	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人当たり年間購入数量(g)	441	347	361	366	361	314	301	-	
国内生産量 (千t)	102.3	89.9	84.8	89.3	100.0	95.5	86.0	85.0	95
輸出量 (千t)	-	0.3	0.5	0.7	1.1	1.7	2.0	-	
輸入量 (千t)	-	1.9	6.5	14.3	15.2	7.3	5.9	-	
栽培面積 (万ha)	6.1	5.9	5.4	5.0	4.9	4.8	4.7	4.7	4.7

資料：農林水産省「作物統計」、農林水産省調べ、総務省「家計調査」、財務省「貿易統計」

「食料・農業・農村基本計画」では、平成32(2020)年度の生産数量目標を9万5千tと定めています。これに向け、高付加価値品種・茶種転換の加速化、有機茶・無農薬茶の生産拡大、リーフ茶の消費拡大、簡便な飲料需要への対応のための茶機能性の活用と新商品開発等を図っていくことが重要です。

図2-30 茶の栽培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7月15日現在

### コラム 緑茶には様々な飲み方や用途

我が国では消費が減っている緑茶ですが、世界的には健康志向のなかで注目を集め、消費が増加しています。ただし、我が国と異なり、中国、豪州等では砂糖等を加え、我が国の紅茶飲料に近い形で販売されていますし、米国等では、緑茶だけだと味が薄く感じられるということで、フレーバーを混ぜて楽しむこともあるなど、国・地域によって様々な工夫のもとで飲用されています。



また、緑茶には、飲み物用以外にも様々な用途があります。米を緑茶で炊いた茶飯、緑茶のかき揚げ、天ぷら用の抹茶塩や抹茶風味の洋菓子等、様々な形で食用として利用されています。ほかにも、緑茶に多く含まれるカテキンは、抗菌、抗ウイルス作用があるため、石鹸、シャンプー等洗剤類やタオル、寝具に利用されるほか、さっぱりとした香りをもっているため、入浴剤や制汗剤等様々な用途に利用されています。

(花き)

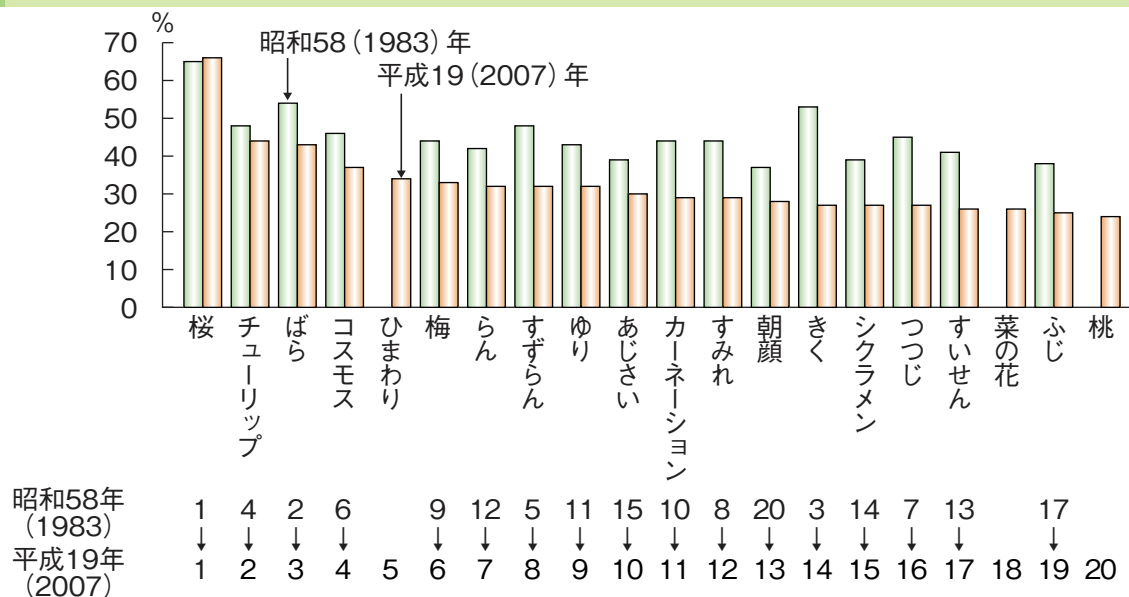
花き（切り花）の1世帯当たりの年間支出金額は、高度成長やバブルの時期<sup>1</sup>等を経て、平成7（1995）年には1万3千円まで増加したものの、近年、景気低迷の影響等から伸び悩み、1万円程度となっています（表2－16）。また、昭和58（1983）年と平成19（2007）年における日本人が好きな花ランキングの変化をみると、桜、チューリップ、ばら、ラン等は上位の人気を維持している一方、きくは3位から14位に低下するなどの動きがみられるようになってきています（図2－31）。

表2－16 花きの支出額、産出額等の推移

	昭和55年 (1980)	平成2 (1990)	7 (1995)	12 (2000)	17 (2005)	20 (2008)	21 (2009)
1世帯当たり年間支出額(円/年)	6,289	10,788	12,822	11,553	10,602	10,327	10,136
国内産出額 (億円)	1,719	3,845	4,360	4,466	4,043	3,656	3,330
輸入額 (億円)	—	270	432	413	488	516	476
作付面積 (千ha)	—	19.0	22.9	24.5	22.4	21.0	20.5
切り花類	—	15.7	19.0	19.7	17.9	16.8	16.5
鉢物類	—	1.5	1.9	2.2	2.1	2.0	1.9
球根類	—	1.4	1.2	1.0	0.6	0.6	0.5
花壇用苗もの類	—	0.4	0.8	1.7	1.7	1.6	1.6

資料：農林水産省「花き生産出荷統計」、「生産農業所得統計」、財務省「貿易統計」、総務省「家計調査」  
注：1世帯当たり年間の支出金額は切り花の数値

図2－31 日本人が好きな花ランキング（複数回答）



資料：NHK放送文化研究所世論調査部「日本人が好きなもの」（平成20（2008）年）

1 我が国が好景気だった昭和60（1985）～平成2（1990）年頃の時期です。

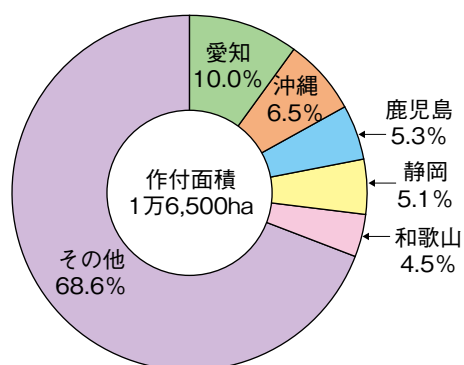
国内生産の動向をみると、花きの作付面積は、平成12（2000）年頃までは拡大してきましたが、その後は減少傾向にあり、平成21（2009）年産では2万500haとなっています。そのうち、愛知県、沖縄県、鹿児島県等で栽培されているきく、カーネーション等の切り花の作付面積は減少、鉢物類も減少傾向にあります（図2-32）。国内産出額は、生産量の減少と価格の低下により、近年減少を続けており、平成21（2009）年には3,300億円となっています。

輸入については、切り花類と球根類が大部分となっていますが、近年、増加傾向で推移しており、平成21（2009）年には500億円となっています。輸入相手国は、マレーシア、中国、コロンビアが主となっており、この3か国で過半を占めています。品目別では、きく、ラン、カーネーション、ばらの4品目で7割を占めています。



幼稚園における花育の様子

図2-32 切り花の作付面積の都道府県別割合



資料：農林水産省「花き生産出荷統計」  
注：平成21（2009）年産

花きについては、農業所得の増大や農地の有効利用を図る観点からも、国産品の輸入品に対する競争力の強化を図っていく必要があります。このため、今後、消費者のニーズに対応した生産・流通・販売を一層推進するとともに、需要が低迷しているなかで消費者に対する正しい知識の普及、輸出や花育等を通じた新たな需要創出が重要です。

なお、生産コストのうち光熱動力費が大きな割合を占める施設花き栽培においては、コスト縮減に向けて、ヒートポンプ<sup>1</sup>やLED<sup>2</sup>の導入等の取組も進めていく必要があります。

### （牛乳・乳製品）

牛乳については、昭和55（1980）年から平成7（1995）年にかけて、国内消費仕向量は401万tから515万t、1人当たり消費量は34kgから41kgまで増加してきましたが、以降は飲用向けが一貫して減少傾向にあり、平成21（2009）年には422万t、1人当たり消費量33kgとなっています（表2-17）。他方、近年では、消費者の低価格志向や健康志向の高まり等から、生乳から乳脂肪分の一部を除去し、加工処理した価格の安い成分調整牛乳<sup>3</sup>が増加しています（図2-33）。また、ヨーグルト・チーズ等の乳製品は、生乳ベースでみると、昭和55（1980）年から平成12（2000）年にかけて、国内消費仕向

1 気体に圧力がかかると温度が上がり、圧力を緩めると温度が下がるという原理を利用し、大気中、地中から熱を得るものであり、適切な条件下で利用すれば省エネルギーや温室効果ガスの排出量削減が可能です。

2 〔用語の解説〕を参照

3 生乳（搾乳したまま人の手を加えない乳用牛の乳）から脂肪分の一部を除去し、加工処理したものです。

第2節 主要品目の需要・生産の現状と課題

量は372万tから730万t、1人当たり消費量は31kgから55kgと大きく増加し、近年は国内消費仕向量700万t、1人当たり消費量52kgと横ばいで推移しています。家計における支出金額も同様の動きとなっています。

国内生産の動向をみると、乳用牛の飼養戸数は、小規模層を中心に大きく減少し、平成22(2010)年においては、高齢化等を理由とした廃業により前年に比べ1,200戸減少し2万2千戸となりました。また、飼養頭数は1万6千頭減少し148万4千頭となりました(図2-34)。飼養戸数・頭数も一貫して減少していますが、一戸当たり経産牛飼養頭数及び経産牛一頭当たり乳量は着実に増加しています。なお、生乳生産量は、飲用向けが減少する一方、乳製品向けは増加していますが、全体として減少傾向にあり、平成21(2009)年には788万tとなっています。

表2-17 牛乳及び乳製品の消費量、生産量等の推移

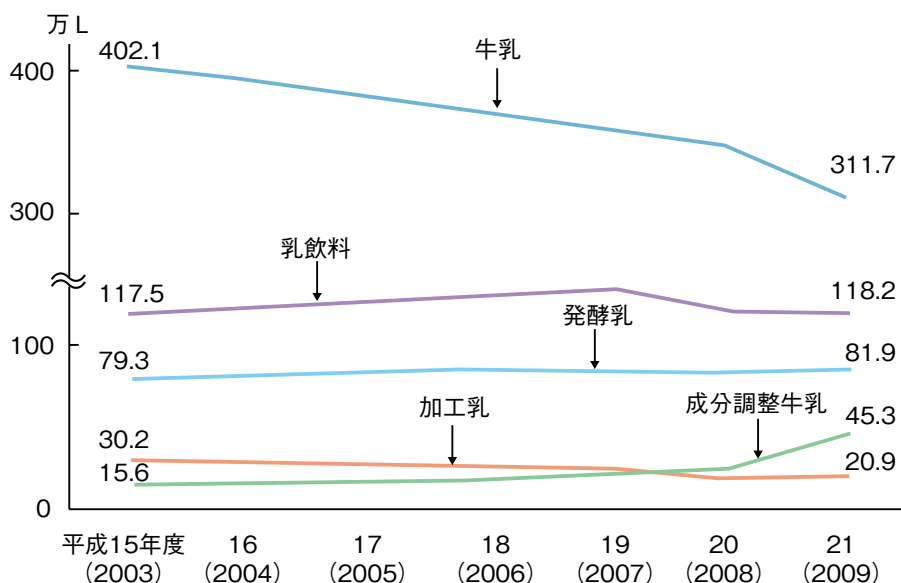
	昭和55年 (1980)	平成2 (1990)	7 (1995)	12 (2000)	17 (2005)	20 (2008)	21 (2009)	22 (2010)	32(目標) (2020)
1人当たり消費量(kg/年)	65.3	83.2	91.2	94.2	91.8	86.3	84.8	—	89
飲用向け	33.9	40.8	40.6	39.0	36.7	34.2	32.7	—	
乳製品向け	31.0	42.1	50.4	55.0	54.9	51.8	51.9	—	
国内生産量 (万t)	649.8	820.3	846.7	841.4	829.3	794.5	788.1	—	800
飲用向け	401.0	509.1	515.2	500.3	473.9	441.2	421.7	—	
乳製品向け	231.1	298.5	318.6	330.7	347.2	345.3	358.8	—	
輸入量 (万t)	141.1	223.7	328.6	395.2	383.6	350.3	349.1	—	
飲用向け	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	—	
乳製品向け	141.1	223.7	328.6	395.2	383.6	350.3	349.1	—	
乳用牛飼養頭数 (万頭)	209.1	205.8	195.1	176.4	165.5	153.3	150.0	148.4	132
経産牛	129.1	128.5	121.3	115.0	105.5	99.8	98.5	96.4	
乳用牛飼養戸数 (千戸)	115.4	63.3	44.3	33.6	27.7	24.4	23.1	21.9	
1戸当たり 経産牛飼養頭数 (頭)	11.2	20.3	27.4	34.2	38.1	40.9	42.6	44.0	

資料：農林水産省「畜産統計」、「食料需給表」

注：1) 1人当たり消費量、国内生産量、輸入量は生乳ベース

2) 飼養頭数と飼養戸数は、各年2月1日の数値

図2-33 牛乳、加工乳、成分調整牛乳等の生産量の推移



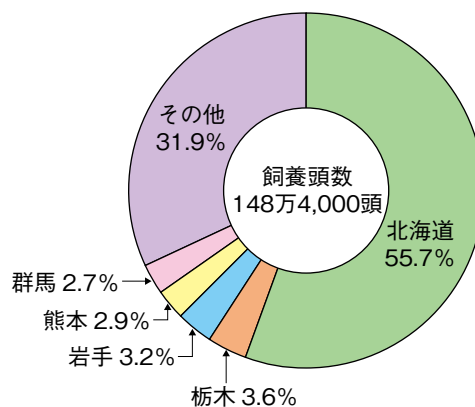
資料：農林水産省「牛乳乳製品統計」

- 注：1) 乳飲料とは、乳製品を主原料とした飲料で、乳製品以外のもの（ビタミン、カルシウム、果汁、コーヒー等）を加えたもの  
 2) 発酵乳とは、乳製品を原料として、これを乳酸菌または酵母で発酵させ、糊状または液状にしたもの  
 3) 加工乳とは、牛乳乳製品のみを原料として製造したもの  
 4) 成分調整牛乳とは、生乳から乳脂肪分その他の成分の一部を除去したもの

「食料・農業・農村基本計画」では、平成32（2020）年度の生乳についての生産数量目標を800万tと定めています。これに向け、今後、需要増が見込まれるチーズについて輸入製品から国産への置き換え、乳牛の生涯生産性・繁殖能力の向上、飼料基盤を活用した資源型経営や加工・販売に取り組む経営等の育成、消費者の多様なニーズに対応した牛乳・乳製品の消費拡大等が課題となっています。

このため、国産チーズ向け生乳の供給拡大に向け、チーズ向け生乳の拡大数量に応じて奨励金を交付するなどの取組を進めるとともに、輸入チーズに対抗できるよう生乳の生産性と品質の向上を図るための乳牛改良に取り組むつつ、付加価値の高い国産ナチュラルチーズ<sup>1</sup>の生産体制の整備を推進しています。また、国産ナチュラルチーズの製品開発、製造・販売のための指導者養成研修、製造技術向上に必要な器具機材の整備等を通じて、地域の特色あるチーズづくりを支援していくことも重要です。

図2-34 乳用牛の飼養頭数の都道府県別割合



資料：農林水産省「畜産統計」

注：平成22（2010）年2月1日現在

1 原料の乳を乳酸菌や凝乳酵素で固めホエイを除去したもの、または、これらを熟成させてつくったもので、カマンベール、チェダー、ゴーダ等があります。