

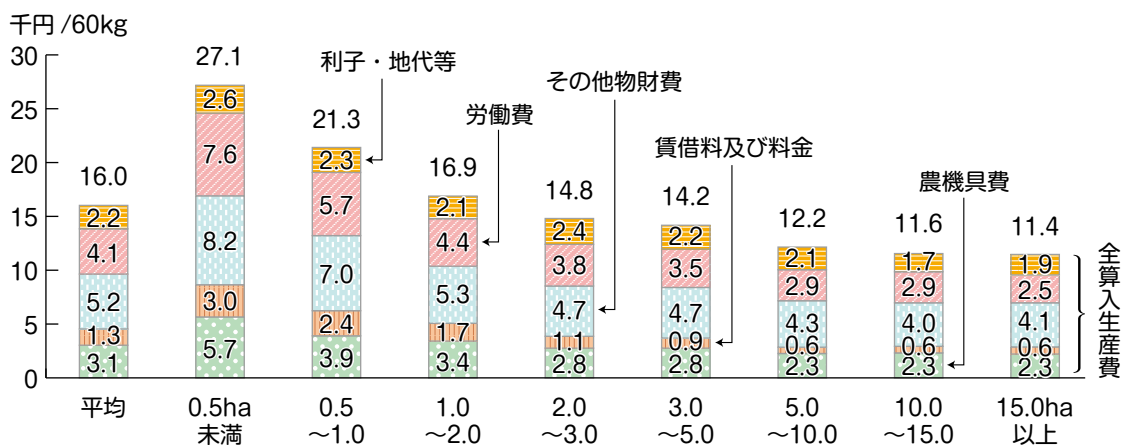
このような中、「日本再興戦略」(平成25(2013)年6月閣議決定)において、今後10年間で、全農地面積の8割(現状約5割)が担い手によって利用され、資材・流通面での産業界の努力も反映して担い手の米の生産コストを、現状の全国平均(1万6千円/60kg)から4割削減することとされています。

平成24(2012)年産の米生産費を水稻の作付面積規模別にみると、規模が大きい階層ほど生産費が低くなっており、15ha以上層の生産費は、平均の生産費(15,957円/60kg)に比べて3割低い11,444円/60kgにまで低減しています(図2-4-3)。このように、米の生産費を低減させるためには、経営の大規模化を進めることが重要と考えられますが、大規模な経営を行うためには、作業の平準化や省力化を図ることが課題となります。

このため、収穫期の早い品種(早生品種)と遅い品種(晩生品種)の品種等の組み合わせによる作期の分散、直播栽培¹等の省力化技術の導入等に取り組むことが重要です。

また、農業機械の耐久性向上等による低コスト仕様化、鶏糞焼却灰等の未利用資源の利用等による肥料コストの低減、ICT²を活用したほ場の効率的管理等、産業界と連携しながら生産コストの低減を図ることも課題となっています。

図2-4-3 作付面積規模別米の生産費(平成24(2012)年産)



資料：農林水産省「農業経営統計調査 米及び麦類の生産費」

(2) 小麦

(収量・品質の安定・向上が課題)

平成25(2013)年産小麦の作付面積は、前年産に比べて1千ha増加し21万haとなっており、最近10年はほぼ同水準で推移しています(図2-4-4)。

平成25(2013)年産の収穫量は、作付面積の半数以上を占める北海道において、5月下旬以降、おおむね天候に恵まれたものの、作柄の良かった前年産に比べて単収が低下したため、前年産に比べて5%減少し81万2千tとなっています。

近年、国産小麦を積極的に活用したパンや中華麺等の商品がみられるなど固定的な需要が伸びつつあります。しかしながら、国産小麦は、収穫期が梅雨の時期と重なるため、赤かび病等の病害や穂発芽が発生しやすく、また、都府県では田での作付けが多く湿害を受けやすいこと等から、作柄や品質が不安定となっており、製粉業者や製パン・製麺業者等

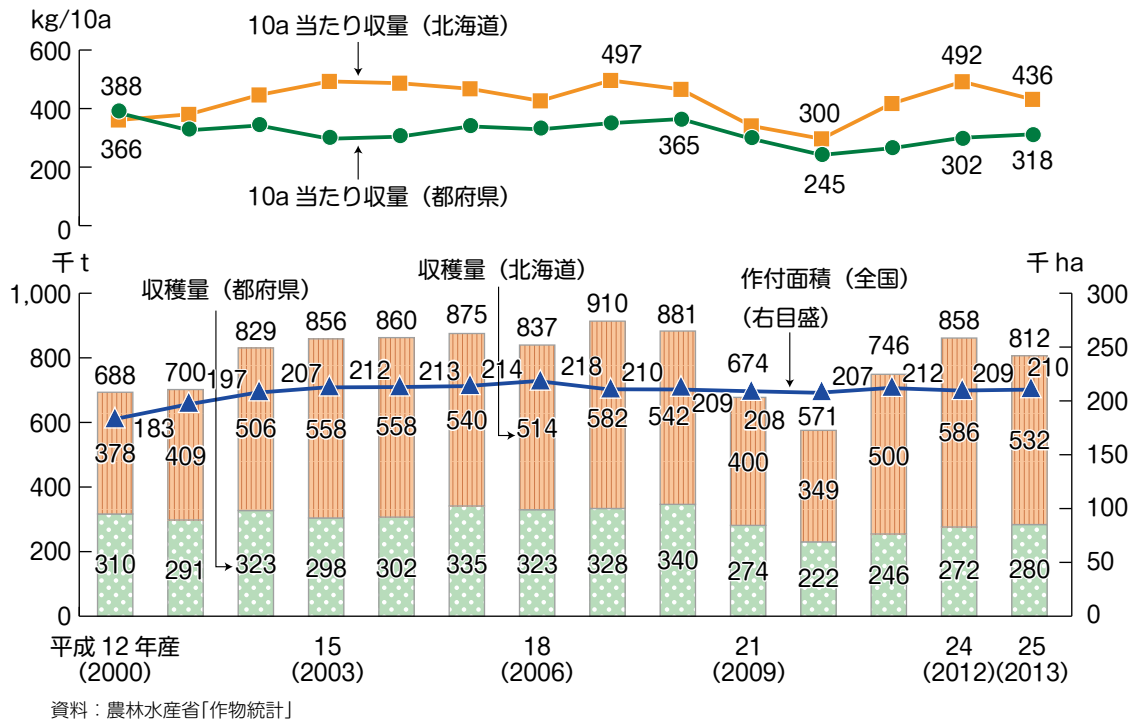
1 [用語の解説]を参照。

2 ICTは、Information and Communication Technologyの略。情報や通信に関する技術の総称。

の実需者からは安定的な供給が望まれています。

今後、国産小麦の利用拡大を図っていくためには、排水対策の徹底や適期防除、病害に強い品種の導入等により収量・品質の安定・向上を図っていく必要があります。

図2-4-4 小麦の作付面積、収穫量等の推移



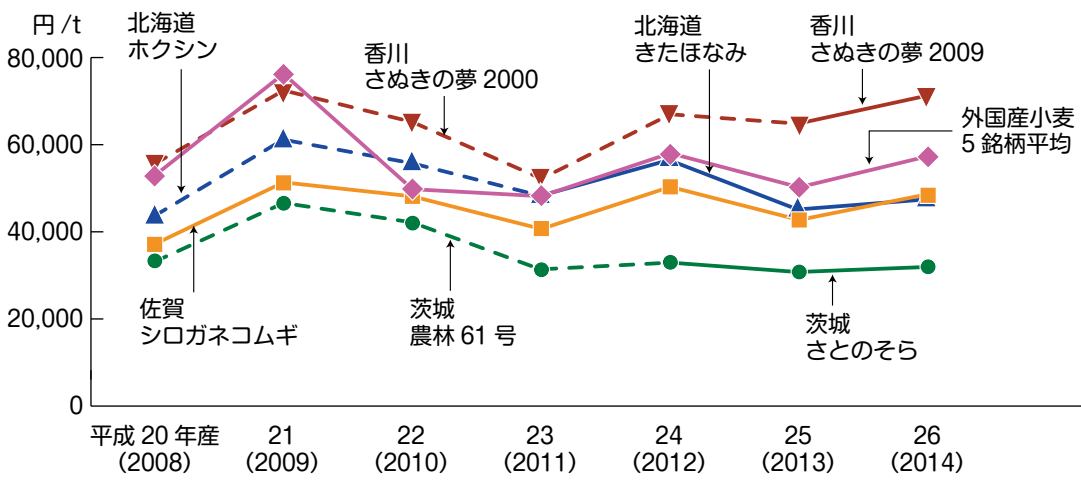
資料：農林水産省「作物統計」

(実需と結び付いた生産が重要)

国産小麦の主要な用途である日本麺用小麦は、外国産小麦との品質格差等により、おおむね外国産小麦より低い価格で取引されています(図2-4-5)。このような中、さぬきうどん用の「さぬきの夢2009」といった地域の食文化と結び付いた品種等は、固定的な需要があるため外国産小麦よりも高い価格で取引される傾向があります。

このため、近年、産地と実需者、行政、研究機関が一体となって地域の食文化やブランド食品と結び付いた新品種の開発・普及が進められています。福岡県では、ラーメン専用に育成された品種「ちくしW2号」を「ラー麦」として商標登録するなどのブランド化を図った結果、同県内のラーメン店等での利用が拡大しています。また、三重県では伊勢うどんに適した品種「あやひかり」の作付けが拡大しています。このような小麦を食材とした地域の食文化と結び付いた取組を各地で推進することにより、国産小麦の需要拡大を図っていくことが重要です。

図2-4-5 国産日本用小麦等の銘柄別落札価格の推移



資料：(一社)全国米麦改良協会「民間流通麦の入札結果」、農林水産省「麦の需給に関する見通し」
 注：1) 価格は税込み価格。
 2) 外国産小麦の価格は、国産麦の入札実施年月時点で公表されている政府売渡価格。
 3) 「北海道」については、22(2010)年産までは「ホクシン」の価格、23(2011)年産からは「きたほなみ」の価格。「茨城」は、23(2011)年産までは「農林61号」の価格、24(2012)年産からは「さとのそら」の価格。「香川」は、24(2012)年産までは「さめきの夢 2000」の価格、25(2013)年産からは「さめきの夢 2009」の価格。

パン・中華用小麦については、国産の使用割合が少なく、国産小麦の消費が拡大する余地が大きいことから、これらの用途に適する品種の開発・普及が進められています。平成25(2013)年産におけるパン・中華用小麦の作付面積は、北海道産の「ゆめちから」の作付面積が大幅に増加し、前年産に比べて4千ha増加の3万haとなっています¹。

パン・中華用小麦の生産拡大に当たっては、実需者のニーズを踏まえながら全国各地の気候等に適したパン・中華用小麦の新品種を開発・普及していく必要がありますが、その際、産地と製粉業者や製パン・製麺業者等の実需者とが連携し、品種特性に応じた加工方法の改良や商品開発等に取り組みながら、生産と利用の拡大を両輪で推進していくことが重要となっています。

(3) 大豆

(生産の安定化が課題)

平成25(2013)年産大豆の作付面積は12万9千haとなっており、平成20(2008)年産以降、減少傾向で推移しています(図2-4-6)。この背景として、排水の良好でない田における新規需要米や備蓄米への転換等が挙げられます。

また、平成25(2013)年産の収穫量は、台風被害、天候不順による登熟期の生育抑制等のため、前年産に比べて15%減少し20万tとなっています。

大豆は、田における作付けが85%を占めていますが、湿害の影響を受けやすいため、播種期の天候不良による発芽不良や播き遅れ等によって単収が大幅に低下することがあります。

このため、地下水位制御システムの導入や水田の団地的利用、大豆300A技術と呼ばれる湿害を回避するための耕起・播種技術によって排水対策を徹底するとともに、病害に強い品種の導入等により収量・品質の安定・向上を図ることが課題となっています。

¹ 農林水産省調べ(速報値)