

【書評】

高橋正郎監修,清水みゆき編著
『食料経済（第6版）：フードシステムからみた食料問題』

中村 哲也*

本書は、評者が大学に赴任して数年が経った頃に高橋正郎氏が編著者となって初版を出版し、昨年（2022年）に第6版目を改訂したものである。本書は現在、フードシステム学会の重鎮となり、学会の中核をなした日本大学の食品ビジネス学科に所属する（または所属していた）研究者達によって執筆されている。評者が学生だった頃の農業経済学の名著には、土屋圭造氏の『農業経済学』、速水裕次郎氏の『農業経済論』、生源寺真一氏らの『農業経済学』、山口三十四氏の『新しい農業経済論』、時子山ひろみ氏・荏開津典生氏の『フードシステムの経済学』、そして荏開津典生氏の『農業経済学』等があげられる。これらの名著のうち、速水氏の著書は神門善久氏が、山口氏の著書は衣笠智子氏・中川雅嗣氏が、時子山氏・荏開津氏の著書は中嶋康博氏が、荏開津氏の著書は鈴木宣弘氏が編著者となって、改訂された。本書も編著者が中心となって改訂された。わが国でも『農業経済学』や『食料経済学』、『フードシステム』をタイトルにした書籍は多数出版されているが、第6版まで改定された書籍は時子山氏・荏開津氏・中嶋氏の書籍と本書のみであろう。

本書が農業経済学や食料経済学を志す者たちに愛されてきた理由は「豊富なデータに基づいて作成されてきた」ことである。評者は、某学会から「食生活の変化と消費者行動」に関する章の執筆を依頼された。執筆の際、上述した書籍を読み直すことになるのだが、本書で使用されている官庁データや法制度等が何度も改訂されていることを改めて知った。著者から直接お聞きしたことはないが、これだけのデータを毎回改訂することのご苦勞には賞嘆以外に言葉が見つからない。

評者は大学で食料経済に関わる講義やゼミを担当している。評者が本書をゼミで採用している理由も、本書が豊富なデータに基づいて作成されていることにある。本書のはしがきには「読みながら“なぜ”、“どうして”と考え、疑問を持ち自分の頭で納得するまで熟読してほしい」という願いが込められている。本書から学生がデータを読み取り、かつ考えながらゼミを進めることができるからに他ならない。評者のゼミから経済学研究科がある大学院に進学した者が数名いるが、大学院を受験する際にも本書を精読するように伝え

* 共栄大学国際経営学部（なかむら てつや）

ている。本書は、学部の初学者から専門課程に進む大学院進学者でも十分に対応できるテキストとしても最適である。

本書の構成は、以下の通りである。

本書ははしがきとprologue、及びepilogueを除けば、1編から3編に大別され、1編は1章と2章、2編は3章～7章、3編は8章～10章から構成されている。

「はしがき」では、農業経済学よりも食品経済学の立場から“川上”の農業だけでなく、“川中”、“川下”の食品製造業や流通業、外食・中食産業、更には食料消費に至るまで、食料の見えない部分まで見ていこうという本書の狙いが示されている。

「prologue 食料経済で何を学ぶか」では“豊かな食卓”を深くじっくり眺めてみると、その背後には色々な問題が見え隠れしており、それらの問題の輪郭を大まかにとらえることが本書全体の課題であると述べられている。

「1編 “豊かな食卓”を解析すれば」は、食生活の変遷と食料需要に関わる章で構成される。

「1章 食生活の変遷と特徴」は、わが国の食生活が“飽食の時代”といわれる中で、その内実は多くの問題を抱えていることから問題提起が始まる。第二次世界大戦後、エンゲル係数は低下していくが、高齢化世帯の割合が上昇する中で、その値は上昇する。わが国では米中心の食生活から多様な食材を摂取する食生活へ変わり、加工食品や外食に支出構成がシフトする。タンパク質は、植物性タンパク質から動物性タンパク質から摂取するようになるが、現代人の食生活はPFC比率に優れた日本型食生活から脂質割合の高い食生活に近づく。日本人は若年・壮年層を中心に脂質の過剰摂取が進み、若年層の朝食の欠食が目立つようになる。健康な食生活に向けて食事バランスを改善するため食育基本法が施行される。わが国では、家族供食が減少し、食の外部化や簡便化が進む。章の最後には「和食」文化の重要性が示される。

「2章 成熟期にきた食の需給」は、食料需要に影響する諸要因として、①価格、②所得、③人口、④嗜好の4つをあげている。そして、需給均衡モデルによって、食料需要の価格弾力性・所得弾力性を計測し、わが国の食品は価格及び所得の変化に対しても需要は非弾力的になることが説明されている。わが国の食料需要も既に成熟し、日本人のカロリー摂取量も低下し、食料支出も頭打ちになっている。日本人の食品の購買行動は、健康・簡便化・経済性志向が高くなっているが、安全・国産・手作り志向が上昇傾向となる。日本人は食品を購入する際、国際比較しても鮮度や品質を重視する。日本人の食品の購入先は一般小売店からスーパーに移行してきたが、近年はWebを利用したeコマースによる電子的な手段が普及している。

「2編 農場から食卓を結ぶ食料・食品産業」は、主に食料供給に関わる章で構成される。

「3章 農畜水産物の生産」は、フードシステムの“川上”としての農業生産はペティ＝クラークの法則に従って減少し、わが国の農業は土地生産性を追求するアジア型の農業が営まれてきた。わが国の農業生産は耕種作物が減少する中で、食の洋風化によって畜産業が発展してきた。しかしながら、飼料自給率を考慮するならば、牛肉の真の自給率は僅か9%に激減してしまう。わが国の農業では「不変の3大数字」(就業人口、農家戸数、耕地面積)が減少し、消費者の食料需要も生食から加工食品にシフトし、業務用需要が拡大する中で輸入量が増大した。全国で主業農家や新規就農者は減少しているものの、法人経営体が増加し、わが国の農業では重要な役割を示すようになる。他方、日本は豊富な漁業資源に恵まれ、世界屈指の漁業大国であったが、経営環境が厳しさを増す中で、輸入量が増加し、水産物自給率は低下する。しかしながら、SDGsが取り組まれる中で漁業の資源管理が強化され、資源の持続可能性の概念が導入されるようになっている。

「4章 食品企業の役割と食品製造業の展開」は、食品企業の目的が顧客を創造し、利潤の追求にあったのだが、SDGsを掲げる現代社会においてはCSV（共有価値の創造）の概念により、社会的価値と経済的価値を創造する経営戦略が追及されることになるという説明から始まる。食品産業は今なお1割産業と呼ばれるが、環境・社会・統治を謳ったESG投資が主流となり、CSR（企業の社会的責任）を果たすことが求められる。食品産業は労働集約型産業としての性質を強めてきたが、労働力不足の克服が課題となっている。また消費者は伝統食品よりも簡便・時短志向に合わせた加工食品を求めている。今なお、食品製造業は中小企業が検討しているが、CR（累積生産集中度）は年々高まる傾向にある。わが国の食品企業は寡占型企业と中小企業が併存するが、地域経済の中核を担っている。わが国のフードバリューチェーンは持続可能性に配慮しつつ、地域個性のある食文化や食育、倫理的消費が尊重される。わが国の食品製造業は、オーガニックやビーガン、ハラールなどパーソナルに対応した新たなシーズも求められている。

「5章 食品流通とマーケティング」は、卸売市場法によって生鮮食料品等が卸売市場で取引されるようになったが、生産・流通条件が構造的な変化を遂げたことで、その流通も大きく変わったことから考察が始まる。卸売市場はセリ取引を基本に価格形成してきたが、買手が大規模化し、相対取引が増加したことで、卸売市場法が改正され、相対取引が法的に認められる。生鮮食品流通では卸売市場の取引量が減少し、市場外流通が増加していく。高度経済成長期にはチャネルキャプテンが卸売業者から製造業者に移り（第一次流通革命）、経済の成熟期には製造業者から大手小売業者に移行した（第二次流通革命）。1985年までに小売販売に対する卸売金額が縮小し、流通迂回率（W/R比率）が上昇したが、

近年は卸売店舗数自体が減少し、卸売業界自体の流通革命も進む。わが国では“問屋無用論”が展開されたが、問屋適正配置論に変わっていく。他方、食品小売業はパパ・ママストアが減少し、スーパーが拡大し、更には小売業の販売額集中度が増加する。わが国では顧客ニーズに合わせたマーケットインの考え方が不可欠となり、POSシステムによって売れ筋商品の情報を提供し、ジャストインタイム物流が機会ロスを減らしている。また近年では実在する店舗とオンラインショップ販売を連携させたオムニチャネルへの取り組みも進んでいる。

「6章 外食・中食産業の展開」は、食の外部化によって、内食から外食・中食にシフトしてきたが、食品産業の主軸が外食産業から中食産業にシフトしてきたことから始まる。外食産業の市場規模は、全体として縮小傾向にあるものの、多店舗展開してきた大手10社や100社は販売額を伸ばし、大手企業への集中が進んでいる。ただし、COVID-19の感染拡大により、多くのファミレス店舗数は減少している。“食の外部化”の進展は、食材消費において家庭内で調理する量が減り、外食用・加工用に調理される量を大幅に増やした。とくに、牛肉や鶏肉は家計消費より加工消費が多くなり、野菜の加工・業務用比率も上昇している。他方、COVID-19の感染拡大は、外食産業の店内飲食の減少をもたらし、内食やデリバリー需要を増加させることになった。

「7章 貿易自由化の進展と食料・食品の輸出入」は、日本の食料貿易が1988年の日米農産物貿易交渉やGATT・URの農業合意によって自由化段階に入り、食料貿易の転換点であったことが示される。食料・食材輸入と食品企業の海外直接投資に拍車をかけたのは1985年のプラザ合意である。プラザ合意後、わが国の食料と輸入品の内外価格差が大きかった大豆や小麦を中心に海外からの輸入が急増した。プラザ合意後の為替変動後は穀類や油脂原料等の素材型加工原料の輸入が急増したが、近年では副食品や嗜好食品の輸入に置き換わった。輸入が増えたことで食品企業が海外への直接投資が進み、近年は東アジアからの加工品の輸入比率が高くなってきた。他方、急速なグローバル化の進展とわが国の人口減少社会の到来はわが国の農産物輸出を拡大させることになる。“和食”がユネスコの世界無形文化遺産に登録されるなど海外での日本食の高まりもあって、農産物と食材の輸出が急増する。しかしながら、世界の食料需要の増大やバイオ燃料のとしての穀物需要の高まり、気候変動や自然資源の減少によって、世界の食糧危機が顕在していることから、今後の食料安全保障のあり方を見直す必要があると述べられている。

「3編 国民食料の安定確保」は、国内外の食料資源や環境問題をマクロ的な視点から捉え、フードシステムの今日的な課題を考察している。

「8章 世界の食料問題」は、食料生産が算術級数に増加しない中で、人口が幾何級数

的に増加するため、人口は自然的に抑制されるというマルサスの『人口論』を提起するところから始まる。世界の食料問題は、先進国で“過剰”・“飽食”、開発途上国で“不足”と“飢餓”を併存しながら展開している。2050年の世界人口は中位推計でも100億人に近づき、途上国の所得増加は植物性食品から動物性食品の増加を招き、大量の穀物が必要となる。穀物の生産量は、バイオ燃料の利用に伴う穀物価格の高騰や、収穫面積や単収の増加に伴って概ね増加している。穀物の単収は品種改良や肥料の多投、灌漑整備によって増加してきた。しかし、世界の食料生産は、生物多様性や地球環境問題の観点から耕地面積の拡大が見込めず、地球温暖化に伴う異常気象によって制約を受ける可能性がある。レスター・ブラウンが警告するように、バイオ燃料需要の拡大や穀物市場に参入する投機マネーによって穀物価格は更に高騰する可能性があることを示唆している。

「9章 日本の食料政策」は、食料・農業・農村基本法が掲げた政策課題を掲げ、食料政策の根幹をなす「主食」政策、国内農業政策の存続に関わる貿易政策、食料生産に関わる産業振興政策を取り上げ、わが国の食料自給率について食料安全保障と関連させて考察している。わが国では大正・平成の米騒動を経験したように、現在でも米政策の重要性は失われていない。戦後の食糧不足は、食糧管理制度による直接統制を維持させることとなるが、1955年に米供給は不足基調から脱却する。1970年には米の生産量は供給量を上回り、現代に至るまで米の生産調整が維持されている。一方、食料の貿易政策は関税や数量規制が一般的であるが、近年では植物防疫や動物検疫等による非関税障壁を適用し、実質的な貿易制限を行っている。農産物貿易の自由化はGATTからWTO体制へと移行するが、WTO交渉では先進国と途上国間で対立する。難航するWTO交渉とは別に関係国との経済発展を深めるためにFTAやEPAを締結する。他方、わが国では体系的な食料産業政策は実施されてこなかったが、中小企業政策や卸売市場制度の整備、農業参入促進政策などが整備され、食料自給率を確保し、食料安全保障の確立に向けた法制度が整備されてきた。

「10章 食品の安全政策と消費者対応」は、安全・安心な食料の安定的供給をめぐる諸問題とその発生要因を考察し、これらの諸問題への政府・企業対応、及び消費者の役割について検討している。安全な食料の確保を妨げている要因には、①環境問題と②“食”と“農”の距離の拡大という2つの問題を抱えている。環境問題は所沢ダイオキシン問題を事例とするような“風評”被害を引き起こし、福島事故後の放射能汚染の際により鮮明になってしまう。一方で、リスクコミュニケーション不足は、遺伝子組み換え食品に対する消費者の不信感を増幅させた。他方、大手乳業メーカーを代表するような企業のコンプライアンスの欠如や、BSE問題に対応する政府への不信感が浮き彫りとなる。政府は食品安全基本法や食育基本法を制定する等、積極的な食品安全行政を展開する。環境問題と食

料問題は隣り合わせの関係にあるため、環境基本法に基づいた循環型社会形成推進基本法に従って容器包装リサイクル法や食品リサイクル法が制定される。わが国では安全な食料を供給し、安全な食生活を遂行するために企業が社会的な責任を負い、かつ消費者が好ましいフードシステムを構築するために消費者自身が消費行動に重要な役割を果たす責務があった。

「epilogue 日本の食料問題を考える」では、わが国の食料自給率が他国に比して例をみないくらい低いが、食料自給率を向上するためには①生産性が低く、国際競争力が弱いわが国に対して、農業の構造改革を遂行すること、②自由貿易体制のもとでの自給率を向上すること、③わが国が国際貿易の推進者であったとしても、食料の安全保障等を考えて、無防備であってはならないことなどを唱えたうえで、④“風土に見合った食生活”を忘れず、和食のような風土の中で育まれてきた食料を基礎とすることの重要性を唱えている。

以上が本書の要約であるが、著者は「グローバル化が進む中であっても、それぞれの国に根ざした食文化を高め、そこでの食料生産と消費のしくみを未来永劫に続けさせる“永続的システム”としてのフードシステムを創出し、それを定着することにある」と述べて、締めくくっている。

古典が『外れのない名著』といわれる理由は2つあるという。1つは「幾多の読者の厳しい評価の眼にさらされた上で、今もなお高い評価を得ていることであり、もう1つは「数十年、数百年の時を経ても色あせない、普遍的な教訓が記されていること」にあるのだという。本著は初版から十数年を経ても今なお高い評価を受けており、普遍的な教訓を読者に訴え続けてきたことに、名著といわれる所以があるのではないだろうか。

本書が普遍的な名著であることは疑う必要もないが、評者はコメントすることも仕事であるので、一点だけ述べたい。これはわが国の農業経済学、食料経済学に共通することかもしれないが、本書もミクロ経済学やマクロ経済学といった経済学的な視点からの考察が少ないことである。日本の教科書は、わが国の事象には大変詳しいのであるが、農業経済学などで国際的に共通して記載されている経済モデルによる説明が全体的に足りないと感じる。欧米の教科書はミクロ経済学かマクロ経済学かで見間違えるほど経済モデルを使って説明されている。ただし、評者の個人的な意見であって、第7版を改訂する際にご検討いただきたい。評者が尊敬し、かつ大先輩でもある著者に最大の賛辞を送りたい。

最後に、評者の浅学非才の要約やコメントがあったかと思われる。しかし、本書がわが国の食料経済学に果たす役割は非常に大きいと思われる。食料経済学を学ぶ研究者はもとよりフードシステムの研究を志す者は「必ず」一読するようにお勧めしたい。

[オーム社、2022年3月 272頁 2,700円+税]

