

【論文】

国産食材の強みと弱みの展望—輸入調整品との比較において—

下渡 敏治*

1. はじめに

この10数年間における調整食料品を含む外国産加工食材（以下、輸入食材と略す）の輸入増加は目覚ましく、これに対して、国内で生産される加工原料（食材）は輸入食材に大きくその市場を浸食され、そのことが食料自給率低下の重要な一因となっている。輸入食材と国産食材の競争力の差は歴然としている。この輸入食材の拡大と国産食材の縮小の対照はどこから生じたのか。この原因を究明することが、わが国のフードシステムにとって、あるいは食料自給率向上にとって重要且つ興味ある課題であることはいうまでもない。

その重要な要因として、輸入食材が需要者の希求する低価格、大量供給、規格化に適合した原料であるのに対して、農業保護を背景とした国内の食材生産は、生鮮食料生産、高価格、少量多品種生産に固執してきたことが挙げられる。また食品産業界や経済界からは、農業保護を前提とする内向きの農業発展戦略は国民経済引いてはフードシステム全体の経済効率にとってもマイナスであり、開放型の政策に転換すべきである、ともよく言われている¹⁾。もう少し具体的に言うところである。国内農業は政府による手厚い保護政策の対象となっており、食品産業は原料調達を著しく制約され、長年に亘って国際価格よりも割高な原料コストを強いられている。こうした国境措置を伴った国内農産物への価格支持制度が原料農産物の内外価格差を拡大させ、食品製造業の経営を圧迫する要因となっており、食品企業の体力低下や食品工場の海外移転を促し食品産業の空洞化を助長しており、また内外価格差による消費者負担及び価格支持のための財政負担も数千億円に達している²⁾。したがって、農業保護を廃し、貿易自由化を推進することが国民経済引いては食品産業の利益に繋がるという主張である。

これらの点に関しては、いずれも十分な議論がおこなわれているとはいえ、それを十分に検討し、それをどのように解決していくべきかが問われているといえる。本章の焦点は、輸入食材と国産食材がいかなる関係にあるのか、その相互関係を究明し、輸入食材との比較を通じて国産食材の優位性と今後の国産食材の利用増進に向けての課題を明らかに

*当学科教授

することにある。

2. わが国フードシステムにおける加工食材調達の実態と趨勢

1980年代半ば以降のわが国フードシステムを取り巻く経済環境が、それ以前と異なる最も際立った特徴は、円高の高進とGATT・UR（ガット・ウルグアイラウンド）合意による食料・農産物の市場開放が同時並行的に進行する国際化・グローバル化が、日本経済に共通の現象として起こったという点である。これまで、幾たびかの為替変動（円高）や農産物の段階的な輸入自由化を経験したことはあるが、今回のような急激な国際化・グローバル化の波ははじめての経験である。国際化・グローバル化の進展によりわが国の食品製造業の多くが海外に生産拠点を移し、またそれらの生産拠点を通じて原材料や調整品を日本国内に逆輸入するという現象が拡大している³⁾。表1は、直接投資による食品製造企業の海外子会社の機能を示したものである。全体的に、進出初期に多く見られた原料調達、製品の国内市場への逆輸入を目的とした進出から現地販売に重点が移行しつつあるといえるが、原料調達の機能も10%強と無視できない。わが国の食品製造業は1980年代半ば以降の円高の影響を受けて、円高前（1980年代前半）には5.3%であった経常利益率が1990年代前半には3.9%へと1.4ポイント縮小した。経常利益率の低下は国産原材料費を含む生産コストの負担増、景気低迷による製品の値引き販売（価格破壊）、経済活動の国際化及び輸入品の流入に伴う競争の激化によるものと思われるが、利益率の縮小は食品製造企業に、国際化・グローバル化の方向に沿った生産拠点の海外移転と原料の海外市場依存を促すこととなった。図1に為替変動と食品企業の利益率の関係を示した。円高後の利益率と為替変動の関係を示す曲線が、右方向にシフトし、その利益率が縮小したために、こうした状況から脱却するために結果的に安価な輸入食材への依存を強めただけでなく、多くの企業が海外直接投資に活路を求め、中国等に工場を立地移動することとなった。

一方、表2に示すように、わが国の農産物はGATT・UR（ガット・ウルグアイラウンド）合意によって従来の非関税障壁（NTB）から関税化に移行するとともに、関税率の引

表1 食品製造企業の海外子会社の機能
(単位:社, %)

	製 造	原料調達	現地販売	その他
アジア	54(21.7)	34(13.7)	55(22.1)	106(42.5)
北 米	25(24.5)	11(10.8)	25(24.5)	41(40.2)
欧 州	9(22.5)	5(12.5)	11(27.5)	15(37.5)
全地域	88(22.5)	50(12.8)	91(23.7)	162(41.0)

出所：文献〔5〕。

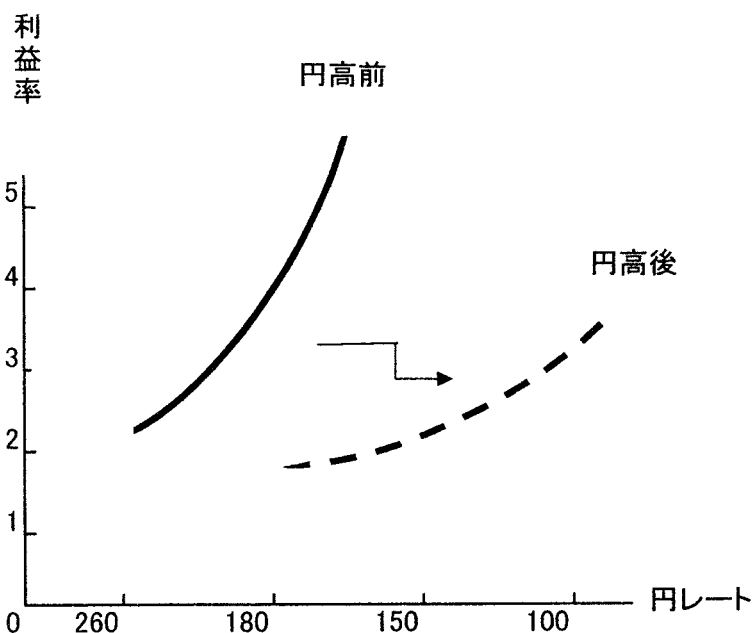


図1 為替変動と利益率の関係

表2 わが国の食料品輸入及び関税率

(単位: 百万ドル, %)

品 目	輸 入		関 税	
	1990	2001	1990	2001
牛肉(生鮮・冷蔵)	757	1,489	50	50
牛肉(冷凍)	1,127	822	50	50
豚肉(生鮮・冷蔵・冷凍)	1,676	3,418	50	50
魚貝類(生鮮及び冷凍)	8,733	14,255	10	5
野菜及び同加工品	583	3,204	10~15	5~15
果実及び同加工品	1,451	2,366	無税~30	10~50
酪農品	722	1,121	25~45	5~20
穀物及び同調製品	4,535	4,817	15~20	35%+466円/kg
小麦及びメリスン	1,006	1,044	10	6.5円/kg
大麦・裸麦	181	168	15	25
米	4	199	10	442円/kg
トウモロコシ	1,680	1,417	25	25
米粉・小麦粉調製品	73	176	40	16~28
大豆	1,258	1,177	20	無税
菜種	557	830	6円10銭/kg	無税
落花生	106	108	20	726円/kg
野菜・果実その他調製品	—	—	25~45	9~35
大豆かすなどの残留物	—	—	無税ないし10	無税

資料: 『日本貿易月表』及び『現行輸入制度一覧』各年度版。

き下げを実施したが、依然として工業製品を大きく上回る高額の関税を賦課している品目も少なくない。それにも関わらずわが国の食料品輸入はこの10年間に大きく増え続けており、肉類、魚介類、野菜及び同加工品、果実及び同加工品の輸入増加が顕著であった。とくに90年代半ば以降、中国からの食料品輸入が急激に増大しているが、とりわけ冷凍野菜などの野菜加工品、食肉加工品、水産加工品などの輸入増加率が高く、近年では缶詰類や加工ウナギのように輸入量が幾分減少している品目も見られるものの、基本的にわが国のフードシステムが比較優位を失った食材・製品を中国など海外から調達するという「需要体系輸入」が進展したことを示している。国際経済学の通説では、すべての財（商品）は国民経済の需要体系（その背後にある社会的効用関数）に基づいて需要量と価格が決まることとなる。この需要体系輸入は生産コストのほかに、流通コスト及び関税などの取引（貿易）費用をも含めた内外価格差に敏感に反応する。したがって農産品の貿易自由化が進展し、取引費用が逓減することによって需要体系輸入が増加し、輸入依存度が高まることとなる。先進国、発展途上国を問わず国民の生活水準の向上に応じて、ほとんどすべての財・サービスにおいて需要が増大し多様化していくこととなる。食料品についても、外国産の食材（農産品）が割安である限り国産農産物と区別することなく、輸入と消費が増加する。そして1980年代以降の貿易自由化の推進及びGATT・UR合意により、わが国の加工食材の輸入は逓増し続けてきた。このことは表3に示すように、水産練り製品、冷凍調理食品、野菜漬け物などの製造分野において、輸入食材の調達比率が高い水準にあることから明らかである。

1980年代に顕著となった素材型食品工業の出荷額割合の低下と加工型食品工業での出荷額割合の上昇、さらには外食産業の成長というフードシステムの構造変化の進展につれこれらの食品工業や外食産業で使用する原料・食材の内容も大きく変化し、それに伴って農産品の輸入構造も当然に変化した。このことは先の表2の内容からも明らかである。そこでここではやや大括みに、穀類、油糧種子などを一括して「素材原料」、それ以外の肉類及び同加工品、水産物及び同加工品、野菜及び同加工品、果実及び同加工品などを「加工原料」と見なし、これに調整品などの下処理済み（一次加工）食材を加えたものを「加工食材」と一括すると、加工食材輸入の総食料品輸入に占める比率は、1965年の24.7%から1975年の27%へ、円高が顕著となった1985年にはその割合が50%台に達し、その後も輸入割合は逓増し続け1987年には66.2%へ、そして2000年には輸入食材が概ね80%に達し、この10数年のあいだに、わが国の食料品輸入が加工食材輸入に大きく転換してきたことを示している⁴⁾。つまり、わが国フードシステムの需要体系を補完するに必要な加工食材を海外からの輸入で賄うという輸入ビヘイビアをとったのである。

表3 中国産農産品の輸入増加率
(単位:千ドル, %)

	対中輸入額 2000年	1995-2000年 の輸入増加率
アスパラガス缶詰	9,994	-23.7
タケノコ缶詰	90,555	-30.6
インゲン(冷凍)	22,793	511.9
その他冷凍豆類	67,907	164.8
冷凍ホウレン草	42,561	401.4
冷凍ミックス野菜	31,896	270.1
しょうが	62,588	189.5
しいたけ(生鮮・冷蔵)	93,427	-19.3
干しいたけ	71,546	154.6
ぜんまい	30,744	160.8
ウーロン茶	74,188	213.7
食肉加工品	96,870	220.8
鶏肉	386,395	-13.8
エビ	150,943	179.7
カニ	159,700	180.0
うなぎ(加工)	9,880	-3.8
イカ	138,118	455.6
食用海藻	43,622	125.0
もも缶詰	28,281	-17.1
落花生	28,151	153.4

資料:『中国海関統計』。

その結果、加工食材を構成する品目毎の輸入数量指数(1980年=100)は、国内需要の高低によって大きく変動しており、最も高い鳥獣肉類及び同調整品で約5倍(2000年現在)、野菜及び同調整品で約4倍、果実及び同調整品で約2倍、植物性油脂で約1.3倍、穀物及び同調整品で約1.2倍となっており、肉類及び同加工品、野菜及び同加工品が傾向的に大幅な増加を示す一方、植物油脂、穀類及び同加工品の後退が顕著である⁵⁾。ここでも素材原料の減少に取って代わったのが加工食材の増加であることが明瞭である。結局、農産物→素材原料→加工食材→加工食品といった順序で加工食材の輸入割合が高まり、その中味も多様化、高度化してきたことになる。

図2は、そうした輸入食材の増加に伴って顕著となった国産食材生産の空洞化の原因を示している。わが国の原料・食材市場は、農業保護や各種の規制が多く、価格が割高であるうえに、多品種少量生産で纏まった量を確保することが難しく、国内で下処理などの一次加工をするにも加工コストが高いといった問題がある⁶⁾。さらに長期的なトレンドとして国産農産物の加工原料仕向け割合が高まってきているとはいえ、基本的にわが国の農業は生鮮食料の生産が主であることから、外国産の加工食材に対して競争力がなく、そのため、規制が緩く、低価格で規格化された加工食材を一度に大量に年間を通じて調達可能な海外原料市場からの調達割合が増加してきたことは周知のとおりである。また、国内農業

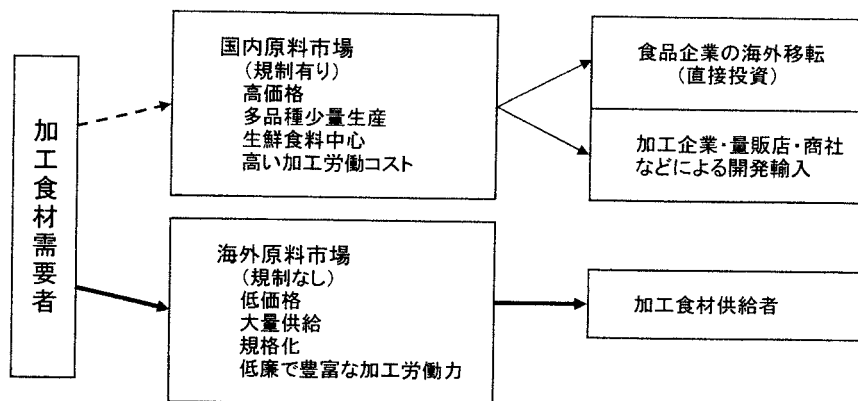


図2 国産食材生産の空洞化

保護の対象となっている農産物を原料とする食品企業や労働集約的な製品を造っている食品企業の海外生産立地が急増するとともに、量販店や貿易商社による海外での農産物の開発輸入が増えるなど、食材生産の空洞化が進展している。

以上のように、食品製造業は急速な国際化・グローバル化に対応して、食材や製品の生産基地を中国や東アジアに移転するという国際的な産業調整（直接投資）を推進している。その結果、食品製造業の海外生産比率は1985年の0.9%から96年の4.0%台へと大きく上昇したが、97年以降は逆に海外生産比率が低下し2.8%台で推移している。同期間内に製造業全体の海外生産比率が10.4ポイントも上昇したのに比べて対照的である⁷⁾。この間、食品製造業の国内生産額は20兆8千億円から24兆800億円へとおよそ4兆円も増加しており、これはわが国の食品製造業が国際的な産業調整を推進する一方、製品多角化など国内での産業構造転換を同時並行的に推進してきたためと推察される。わが国の食品業界では大手食品企業による寡占化・系列化が進展する一方、伝統食品などには依然として多くの業種や企業が残存しており、それはわが国の食品製造業の成立要因が他の先進諸国のそれとは幾分異なっていることを示唆している。わが国の食料品市場では消費者需要の多様化、細分化を反映して、諸外国に例を見ないほど高度に多様化、細分化された市場が形成されており、そのため製品輸入よりは半製品輸入の割合が高く、最終製品の国内での生産割合が高いことによる。それは、輸入品は国内では製造コストが割高な一次加工品が多く、最終製品の輸入が相対的に少ないことから明らかである⁸⁾。ちなみに、近年、輸入が大きく伸長している品目の大部分は野菜加工品などの農産物の調整品（半加工品）であって完成品は限られている。これらの一次加工品、調整品を直接投資などを通じて安く海外から調達することが、国内の加工企業や外食産業などの市場競争にとって不可欠となっており、

外食産業と中食産業の成長と調整品輸入との間には、かなりはっきりとした相関関係が読みとれる。とりわけ加工食材の場合、カット処理などの一次加工や下処理に多くの労働を必要とする品目において輸入依存度が高く、そうでない原料については比較的輸入依存度が低くなる傾向が見て取れる。そしてそのことが国内生産の維持・拡大に貢献した。つまり、食品製造業の生産関数を構成する投入財の一部として、食材などの一次加工品の輸入がおこなわれているのである。

これと対照的なのが、国産食材（とくに野菜加工品など）である。国産食材でも加工原料向け生産が推奨され、加工向け出荷額も昭和50年の2兆円台から平成10年の4兆円台に増加したものの、加工向け食材の増加はそれほど顕著とはいえず、依然として生鮮食料主体の農業生産が主流を占めている⁹⁾。このことはまた、需要者である食品産業や消費者が国産食材に過大な期待を抱いてはならないということを意味している。

農林水産省が食品需給研究センターに委託して実施した調査結果によると、国産食材の利用を増やしたいとする業種には味噌、冷凍調理食品、乳製品、清涼飲料のほか、水産加工品、野菜漬物などがあり、前者では現在よりも国産食材を30%以上、後者では10%以上増やしたいと回答している。ただし、そのおよそ70%（複数回答）の企業では、国産食材の価格引き下げを求めており、50%が安定供給を希望している。品質向上を挙げた企業は15%に止まった。一方、醤油、水産練り製品、製粉など大部分の業種では国産原料に変動がないと回答し、動植物油脂、糖類では減少する見通しである¹⁰⁾。

したがって、国産食材が食品産業の加工原料としてサバイバルするには、コストダウンに努力を傾け、地場の食品企業と連携して彼らの希求する原料・食材を安定的に供給していくことが重要である。コスト引き下げには、生産コストの引き下げのほかに、原料・食

表4 輸入食材の調達比率の高い業種
(1995～2000年)

水産練製品	48.4 %
缶・ビン詰	42.9 %
冷凍調理食品	33.8 %
醤油	30.7 %
野菜漬物	30.4 %

資料：文献〔7〕〔8〕より筆者作成。

表5 国産原料の利用見通し

30%up	冷凍調理食品 乳製品 清涼飲料
10%以上up	水産加工品 野菜漬物
変わらない	醤油 水産練製品 製穀・製粉
減少	動植物油脂 糖類

資料：文献〔7〕より筆者作成。

材の流通コストの引き下げも含まれる。そのためには原料生産の規模問題を克服し、原料流通の適切な管理が要求される。需要者である食品産業との取引を拡大するには、品質のよい安い原料を作るだけでなく、企業が必要としている原料情報を的確に把握し、食品企業の原料ニーズに適切に対応してゆく努力が必要であり、そのためには食品産業との交流や情報交換も必要である。つまり、国産食材の利用増進には情報発信、情報蒐集も含めた広報活動、フリンジ・ベネフィットも重要な要素となる¹¹⁾。

3. 国産食材の強み

これまでの検討過程において、1980年代半ば以降、わが国の食品産業が円高（為替変動）や人件費高騰、食料品・農産物の市場開放などのマクロ経済の変化や国内市場の成熟化などに適応するために輸入食材を効率的に利用してきたこと、その結果、国内農業と食品産業の関係が大きく変容してきたことなどを指摘してきた。今後、WTO農業交渉や二国間のFTA（自由貿易協定）の進展いかんによっては、国内農業（国産原料）がさらなる困難に直面することも予想される。こうした状況の中でどうしたら国産食材の利用を増やすことができるであろうか。そのような質問への答えは、フードシステムを構成する食品産業と農業とのパートナーシップを構築することにあるという提携の問題に帰着するようである。では国産原料の優位性（強み）とは何か。使用原料の中で、食品産業において国産原料のよさが高く評価されているのが高品質、とくにその加工適性のよさである。国産原料は、1985年9月のプラザ合意を境に調達比率が大きく低下したが、それでも原料の大部分を国産原料に依存している地場食品企業も少なくない。しかも国産原料を利用して作られた地場食品企業の製品が低迷する食品市場の中で高い成長を達成していることも少なくない¹²⁾。国民の食料消費支出が伸び悩む中で、食品業界全体が売上高の停滞に悩み、そのことが業界の過当競争や低コストの海外原料への依存を招いているという点を考慮すると、原料調達において高コストの国産原料に対する需要が比較的高い水準に維持されているということは、国産原料の強さの一端を示すものといえよう。

国産原料に対する根強い需要の背景にある要因としては、次のような点を挙げることができる。第1は、先に指摘した品質のよさである。輸入食材と比べた食味、結球、糖度、酸味、完熟度、歩留まり率などの相違である¹³⁾。輸入食材は低価格でしかも大量調達、規格化が容易であるため、食品製造業や外食産業等において需要が増加した。これに対して、国産原料は契約栽培などによって栽培方法や納品時の原料の規格や品質が契約条件に盛り込まれていることもあって、徹底した栽培管理によって品質が安定し、歩留まりがよいなどの点において輸入食材におけるのとは逆に、需要を増加させてきた。

第2は、鮮度のよさである。近年では、冷凍・冷蔵技術や輸送方法（手段）の発達により、輸入食材の品質や鮮度も向上してきているが、それでも国産食材の鮮度は、輸入食材のそれを大きく上回っている。このような鮮度の差が国産食材に対する根強い需要を生みだしていることは、想像に難くない。そしてこの両原料間において、このような鮮度の差が生じる基本的要因は、両原料間における生産条件、とりわけ青果物等においては土壌条件や肥培管理を含めた栽培方法の違い、さらには輸送方法や輸送時間の違いである。例えば、90年代にわが国の輸入食材の最大の調達先となった中国の場合、日本国内までの輸送時間に平均1週間から10日程度を要しているが、これに対して、地場食品企業が国内で原料輸送に要する時間は平均2、3日と格段に短い。この輸送時間の差が両原料の鮮度に大きな相異をもたらしている。これらの事実、地場食品企業或いは外食店、量販店などにおける国産食材志向の動きとも符合するものである。

国産食材への根強い需要を説明する第3の要因として、地場食品企業を中心とした高付加価値商品へのシフトという製品構造の弾力的転換を挙げることができる¹⁴⁾。すなわち、こだわり商品や清酒などにおける吟醸酒、純米酒、さらに冷凍調理食品などに見るように、地場食品企業が需要の成長率の高い成長商品に生産要素資源を移動させたことが、高付加価値原料に対する需要を高めることに繋がっている¹⁵⁾。そしてこのような新しい成長商品への商品構造の弾力的転換という点に関しては、食品産業と原料生産者との連携の進展が一定の役割を果たしている¹⁶⁾。

最後に、以上のような国産原料に対する根強い需要を説明する最大の要因としては、消費者の国産食材に対する高い信頼性を挙げることができる。近年立て続けに起きているBSEや輸入食材の残留農薬問題などの食品事故によって、消費者の食に対する信頼が大きく揺らぎ、高価格でも安全で安心できる国産食材を原料とする製品に対するニーズが高まってきている。こうした動きに呼応する形で、食品企業はたとえ割高な原料であっても安全・安心な国産食材を志向せざるを得なくなっていることも事実であり、それは消費者・原料ユーザーの国産食材への高い信頼性を示すものといえよう。

4. 国産食材の弱み

国産食材の最大の弱点（欠点）と見られているのが、割高な調達コスト（価格）の問題である。輸入食材に対して平均3～5倍にも達する国産食材の生産コストは、土地資源の強い制約を受けており、生鮮食料品はもとより大量供給が求められる加工原料生産のうえでも規模の経済が発揮しにくい構造になっている。そのため、わが国の原料生産は未だ農業経営の中において確固たる基盤を形成するに至っておらず、依然として生鮮食料の余剰

販売的性格と副産物的性格を残している。これらの点が、わが国における広域的な加工原料市場の形成を妨げる一因となっている¹⁷⁾。

このように、小規模生産者への加工原料依存は、国産食材の将来に対して、大きな懸念を抱かせる要因となっており、原料生産者の高齢化や農業後継者の減少などによって、将来的に国産原料供給が衰退し、輸入食材への依存度がこれまで以上に高まるのではないかとといった懸念が根強くある。このような原料生産者の担い手の問題に対して、農業自身としては、今のところ解決の決め手を持っていない¹⁸⁾。

国産食材の第2の弱点としては、量的確保の問題がある。加工食材の量的確保には、2つの側面がある。ひとつは、需要先である食品産業にとって国内では必要とする十分な数量が確保しにくいという問題である¹⁹⁾。もうひとつは、日本国内では高い労働コストによって食品加工や外食及び中食産業が希求する彼らの生産システムに対応した規格化された食材、下処理済みの食材を調達することがコスト面で難しくなっている点である。前者については、原料生産者の生産規模の問題があるが、契約農家の数を増やしたり、調達範囲を拡大することによって長期的には解決可能である。しかし、後者の問題については、加工労働力の高齢化などの問題も絡んで容易には解決しがたい問題である。一次加工を必要とするような食材については、中国や東南アジアなどにおいて現地の低賃金労働力を活用することが一般化している中で、国内でも一次加工できるような仕組みづくりが望まれているが、円高基調が定着している現在、高コストや加工労働力の確保の問題は、わが国の食材供給にとって大きな弱点のひとつとなっている。

わが国の食品産業は、依然、安定的な発展を続けているものの、国内農業（原料供給）の構造が変わらなければ、食品産業の海外生産と食材の輸入が今後も増加し続け、高品質、鮮度の高さ、安全性といった国産食材の優位性も揺らぎかねないこととなる。

5. 国産食材利用増進の課題と展望

1985年秋のプラザ合意以降、円高とGATT・WTO体制の下での農産物の市場開放に翻弄され続けた日本農業は、常にそうした変化のたびに不利益を蒙ってきた感がある。ことに近年におけるWTO農業交渉やFTA交渉の進展は、国内農業に新たな試練をもたらすおそれが大きいといえよう²⁰⁾。したがって、農業団体や農政族と呼ばれる政治家が、WTOやFTA交渉において農産物を対象から除外するよう求めていることについては、それなりの理由があることは十分理解できる。しかしながら、そうした農業保護の提案に代わりうる国産農産物、国産食材の利用拡大の方向はないのであろうか。1985年以降の食品産業の最大の課題は、円高による使用原料の内外価格差の拡大や賃金コストの高騰などの影響を克

服するために、いかにして生産コストを削減するかということにあった。安価な海外原料と東アジアの低賃金労働力の利用、東アジアへの生産拠点の移動なくして食品産業の発展は図り得なかったからである。

それ以来10数年の間に、海外（輸入）原料が急速に増える一方、多くの食品企業が東アジアとりわけ中国に生産拠点を移動した。しかもこれらの企業行動は、企業自らの判断によって推進されてきたことに注目しなければならない。そして今やわが国の食品企業は、経済発展によってグローイング・マーケットとなった東アジア地域に原料調達と生産の一大拠点を築くに至っている。これが1980年代前半とくらべた大きな変化である。したがって、輸入食材を除外したわが国のフードシステムというものは最早考えられない。食品製造業にとっても原料、製品両面での海外のフードシステムとの相互関係を抜きにしては、その発展を維持することが難しくなったからである。したがって、国産食材の利用拡大を想像するとすると、それは地場食品企業を中心に据えた差別化製品の市場拡大でしかあり得ない。そしてそれは農産物の市場開放や食品企業のグローバル化と背反しないローカルなシステムでなければならないだろう。近年、各方面で食品（食料）の安全・安心が唱道され、国産食材がその背い手として属目されている²¹⁾。だがそれが国産食材全体を指すのか、それとも青果物などの特定の食材を指しているのか必ずしも明確でない。

さらに、GATT・UR合意によって原則関税化を受け入れたわが国は、1995年以降、国内支持の削減を実施しており、コメ（490%程度、1999年実施）、小麦（210%程度）、大麦（190%程度）、脱脂粉乳（200%程度）、バター（330%程度）、澱粉（290%程度）、雑豆（460%程度）、落花生（500%程度）、こんにゃく芋（990%程度）、生糸（190%程度）に高い関税が賦課されることとなった。現在進行しているWTO農業交渉（新ラウンド）では、これらの税率を大幅に引き下げることが提案されており、米国やケアンズ・グループが主張するスイス・フォーミュラ方式²²⁾で合意が成立すると仮定した場合、高関税品目を多く擁する国産食材が甚大な影響を蒙ることも予想される。

また、中国のWTO加盟も無視できない要素である。中国では、WTO加盟によって農産物全体の関税率を加盟前の21.2%から2005年には15.6%に引き下げること合意しており、その結果、小麦、トウモロコシなどの穀類や大豆、菜種などの油糧種子の輸入が大幅に増えることが見込まれている。そのため、中国政府はその対策として「土地資源依存型」の小麦、トウモロコシなどの作付面積を削減し、比較優位を持ち国際価格よりも40～80%割安とされる野菜、果実、畜産物の生産拡大を推奨している。それらの農産品を国際市場に輸出することによって輸入によって生じる農業の貿易赤字を相殺し、プラスマイナスゼロもしくはプラスにしたいというのが中国の基本的な農業戦略である²³⁾。中国の農業戦略は、

韓国やわが国でのセーフガード発動に見るように周辺国に大きな影響を及ぼしかねない。今後とも日中間の加工食材を含めた農産物貿易は予断を許さない状況にあり、食材調達先であるとともにわが国食品製造業の一大生産拠点となった中国との貿易関係にどのような折り合いをつけるのか、国産食材の利用増進にとっての大きな課題である。

そして、今後、本研究の延長として、日本型フードシステムそのものが内包している基本問題を再検討してみる必要がある。そのひとつは、今後、東アジア・環太平洋を中心に FTA（自由貿易協定）が進展してくることに伴う問題である。FTAの進展はこれまで以上に外国産輸入食材の日本市場への流入を促進する可能性がある。これを避けるには産業内水平分業或いは棲み分け分業を真剣に検討する必要がある。二つめは、もっと根本的な問題である。現状では、輸入食料・食材に依存して国民食料を賄うことがもっともやり易く効率的であるが、しかし将来的にはどの程度まで輸入依存でやっていけるのか、あらゆる品目について同じやり方でいいのかどうか、そこには中長期的に見た場合、世界的な資源・環境問題の深化に基づく限界が生じてくる可能性がある。わが国のフードシステムにとっての重大考慮事項である。

注

- 1) 日本経団連（旧経団連）などの経済団体を中心に、食品業界でもこうした声が根強くある。この点については、文献〔1〕や各種新聞記事などを参照した。
- 2) 価格支持の対象とされている品目としては、小麦、大麦、甜菜、サトウキビ、澱粉、豚肉、加工原料乳などがあり、経団連では内外価格差による消費者負担が上記 6 品目で約4,000億円、価格支持に伴う財政負担が430億円に達すると試算している。
- 3) 詳細は、文献〔2〕を参照されたい。
- 4) 文献〔3〕による。
- 5) 文献〔4〕 pp.29～32ほか参照。
- 6) たとえば、近年、食材輸入が急増している中国とわが国の労働コストとの間にはおよそ30倍の開きがあると言われており、他のアジア諸国との間に於いてもその差は大きい。
- 7) 文献〔5〕、pp.30～31。
- 8) 総輸入に占める食料品輸入比率は12.0%から16.0%に増加しているが、逆に素材原料の輸入比率は14.3%から11.2%に低下し、その分調整品輸入比率が高まっている。
- 9) 依然として、国産農産物の 6、7 割が生鮮食料として出荷されている。詳しくは、文献〔6〕を参照されたい。
- 10) 文献〔7〕 pp.43～48。
- 11) 国産食材の利用を増やすには、原料生産というハード面だけでなく品種や栽培方法、原料の特性などを含めた広報活動などソフト面の充実強化が重要となっている。

- 12) たとえば、福岡県のH食品では「ラーメン屋さんの餃子」「大地の餃子」「とれたて市場」「七味八珍」、スティックタイプの餃子「八品棒」など需要者のニーズに対応した多彩な商品構成によって売り上げを伸ばしている。
- 13) 文献〔8〕など各種実態調査でもこれらの点が指摘されている。
- 14) たとえば、岐阜県のU醸造では国産果実或いは米以外の穀物を原料にした食酢やオーガニック・ビネガーなどの多様な製品を開発し、国内はもとより海外市場での需要も拡大している。また、伏見（京都）に立地しているY酒造は、全ての商品を「吟醸酒」「純米酒」などの付加価値酒に特化し、長野県のM酒造においても商品を高付加価値酒に絞り込むことで業績を伸ばしている。
- 15) 福岡県のNフーズでは、従来のこんにゃく製造から惣菜部門への製造ラインの転換を図っており、国産原料を主体とした商品開発とその調達に取り組んでいる。
- 16) 近年、全国各地で農林漁業者と食品産業の提携が進んでいるが、福岡県では食品産業交流会での出会いが切っ掛けとなって原料取引が始まった事例が複数見られた。
- 17) 文献〔9〕、pp.50～51。
- 18) 専業、兼業含めて農家戸数は減り続けており、農業者の高齢化と後継者不足が深化してきている中で、政府は認定農業者の育成確保や法人化の推進に努めているが、早急な改善は望めない状況にある。
- 19) 前掲報告書〔7〕、pp.55～64。
- 20) 一昨年のシンガポールとのFTA（経済連携協定）締結に続き、最近、メキシコ、韓国、タイ国との間でFTAの事前交渉が進んでおり、交渉再開が間近となったWTO農業交渉と併せて農産物の市場開放が加速するものと思われる。
- 21) 文献〔10〕でも、この問題を大きく取り上げているが、国産食材利用増進のうえでの食品表示（JAS法）やトレーサビリティの果たす効果についてはなお不明な部分が多い。
- 22) 全ての農産物について関税率を一律25%以下の水準に引き下げる関税賦課方式。
- 23) 文献〔11〕〔12〕〔13〕及び中国農業部、中国動植物防疫局（北京）等でのヒアリングによる。

参考文献

- 〔1〕（社）経済団体連合会／農政問題委員会『第4回食品工業白書—食品工業の原料調達問題の解決に向けて—』1996年9月、pp.15～17。
- 〔2〕拙稿「グローバル化の下での国内農業の課題」日本フードシステム学会『フードシステム研究』第9巻2号、筑波書房、2003年1月。
- 〔3〕農林統計協会『ポケット農林水産統計』農林統計協会、各年度版。
- 〔4〕農林水産省『農林水産物貿易レポート2001』農林統計協会、2001年2月。
- 〔5〕経済産業省『わが国企業の海外事業活動』財務省印刷局、平成14年3月。
- 〔6〕農林水産省『平成12年度食料・農業・農村白書』農林統計協会、平成13年6月。
- 〔7〕（社）食品需給研究センター『食品産業政策推進総合調査—変動要因分析—』平成11年3月。
- 〔8〕（社）農協流通研究所『国産原料調達構造実態調査』平成3年4月。
- 〔9〕拙稿「食品製造業のグローバリゼーションと国内原料調達」日本農業経済学会『農業経済研究』第75巻2号、岩波書店、2003年11月。

- 〔10〕農林水産省『平成14年度食料・農業・農村白書』平成15年 6 月。
- 〔11〕刘力蒙慧著『WTO与中国農業発展対策』中共中央党校出版社、2001年 9 月。
- 〔12〕叶 全良『WTO与農産品营销』湖北人民出版社、2001年 6 月。
- 〔13〕中華人民共和国对外贸易經濟合作部『中国对外經濟貿易白皮書2002』中国物資出版社、2002年 4 月。
- 〔14〕農業部軟科学委員会弁公室『農業發展戰略与産業政策』中国農業出版社、2001年11月。

〈付記〉

小稿は、平成14年度から15年度の 2 カ年に亘って実施した科学研究費補助金による共同研究「自給率向上のための国産食材利用促進に向けたフードシステム活性化方策」の研究成果を中間的に取り纏めたものである。研究推進にご協力いただいた各機関並びに食品企業関係者各位に改めて謝意を表したい。