

# Forum Essay

フォーラムエッセイ

初めて自分で作ったトウモロコシのゴールドラッシュの味が忘れられない。甘さといい、みずみずしさといい、口に頬張った時の感動といったら——あまりにもおいしくて、無心でかぶりついた。

生まれ育った和歌山県に戻って、野菜のおいしさに気が付いた。地元和歌山のテレビ番組で農業や食にかかわるコーナーを担当し、いろいろな農業者に会う機会に恵まれた。病気を患って、食生活を見直していたときに、「こんなに野菜っておいしかったんだ」という思いが、いつしか「こんな野菜を作ってみたい」に変わり始めた。そんな矢先、せっかくだから自分で作ってみないか、と誘われた。

最初は、紀の川市で16坪ほどの畑を借りた。大根、白菜、キュウリ、キャベツといろいろな野菜を作り、収穫したての野菜を食べた。水分をたっぷり含んだキュウリに、キャベツのシャキシャキとした食感が心地よい。この野菜のおいしさを伝えたくて、友だちにあげたら、おいしいと言って喜んでくれた。収穫する喜びと味わう喜び、そして共に分かち合う喜びを知り、農業が楽しくなった。

もちろん、楽しいことばかりではない。土づくりは本当に大変で、独学で学んだし、SNSなどで情報を探し試してみた。せっせと耕運機を動かして、土を耕し、畝を作ってみるが、なかなかうまくいかない。そんな時、テレビ番組で知り合った農業者から土壌改良などの技術を学ぶ機会を得た。それから、どんどん農業に夢中になり、大規模で作付けするため重機を運転できるよう大型免許も取得した。

今は野菜を主に作っているが、県の特産品の桃や柿、菌床シイタケ、いつかは米も作りたい。農業者の高齢化により、農業者が減少している今こそ、若い人に農業の楽しさを知ってほしいし伝えたい。

地元和歌山で「農家といえばHIRO」と言ってもらえるよう、芸人と農業者、二足の草鞋を履き農業の魅力を発信したい。(談)

F



お笑い芸人  
**HIRO**

ひろ  
1977年4月20日生。和歌山県出身。お笑いトリオ、安田大サーカスのボケ担当。元大相撲力士のため、その体の大きさから食に関する番組への出演のほか、映画・ドラマの役者など幅広く活躍。2017年に脳出血で入院を経験し、最近は地元和歌山での活動を中心に、全国各地でおこなわれるイベントにも出演している。

## 農業の伝道師に

# 物価上昇で 「経済性志向」が 13年半ぶりに 40%を超える

—消費者動向調査(2023年7月調査)—

今回調査では、食に関する志向、食品の値上げに対する意識、新型コロナウイルス感染症拡大を経た現在の購入方法の変化などについて調査しました。

食に関する志向は物価の上昇を受けて「経済性志向」が前回から4・2ポイント上昇して42・5%となり、13年半ぶりに40%を超えました。

農林水産物・食品の購入方法について、新型コロナウイルス感染症の5類移行前に比べて利用機会が増えた手段は「インターネットを利用して購入」が最も多く、次いで「量販店・スーパーを利用して購入」「飲食店などのテイクアウト・持ち帰りを利用して購入」の順となりました。

## 食に関する志向

### 3大志向はいずれも上昇

現在の食の志向は、前回に引き続き「経済性志向」「健康志向」「簡

便化志向」が3大志向となりました。**図1**。物価が上昇していること

から「経済性志向」は前回から4・2ポイント上昇して42・5%となり、リーマンショック後の不況で消費者の節約志向が高まっていた2010年1月調査以来、13年半ぶりに40%を超えました。

「健康志向」は2・5ポイント上昇し42・3%、「簡便化志向」は0・7ポイント上昇し35・9%となりました。

年代別では、「経済性志向」は60歳代を除く世代で上昇しました。上昇率は若い世代ほど高い傾向が見られ、20歳代では13・5ポイント増加し58・6%、30歳代では6・7ポイント増加し52・5%、40歳代では5・6ポイント増加し47・3%、50歳代では3・6ポイント増加し42・6%、60歳代では3・1ポイント低下し34・7%、70歳代では1・8ポイント増加し23・1%となりました。

3大志向がいずれも上昇したのに対し、「国産志向」は前回から3・8ポイント低下し12・8%、「地元産志向」は3・0ポイント低下し4・8%となりました。

食料品を購入するときに原材料が国産品かどうかを「気にかける」割合は65・2%と、4・5ポイント低下しました。年代別に見ると、年代が高くなるほど「気にかける」割

合が高くなりました。

国産食品に対するイメージについて、価格が「高い」とする割合は5・5ポイント上昇して62・0%となりました**図2**。一方で輸入食品については、価格が「安い」とする割合が8・3ポイント上昇して53・4%となりました。

現在は円安が持続するなかで、輸入食品の価格が下落しているとは必ずしも言えない状況ですが、国産食品と比較した場合、輸入食品に対して相対的に安価なイメージを持つ消費者の割合が増加したと考えられます。

国産食品の輸入食品に対する価格許容度では「割高でも国産品を選ぶ」割合は全体では2・4ポイント低下し、50・7%となりました。一方で、「3割高を超える価格でも国産品を選ぶ」割合は1・5ポイント上昇し14・3%となりました。

また、「同等の価格なら国産品を選ぶ」割合は1・5ポイント上昇し31・7%、「国産品へのこだわりはない」割合は0・8ポイント上昇し17・7%となりました**図3**。「割高でも国産品を選ぶ」割合は、食品の価格上昇を背景に全体では減少したものの、価格にかかわらず国産食品を選択する消費者も根強く存在することがかえります。

## 食に関する志向

図1 現在の食の志向(上位)の推移/2つ回答 **3大志向はいずれも上昇、経済性志向が40%超え**

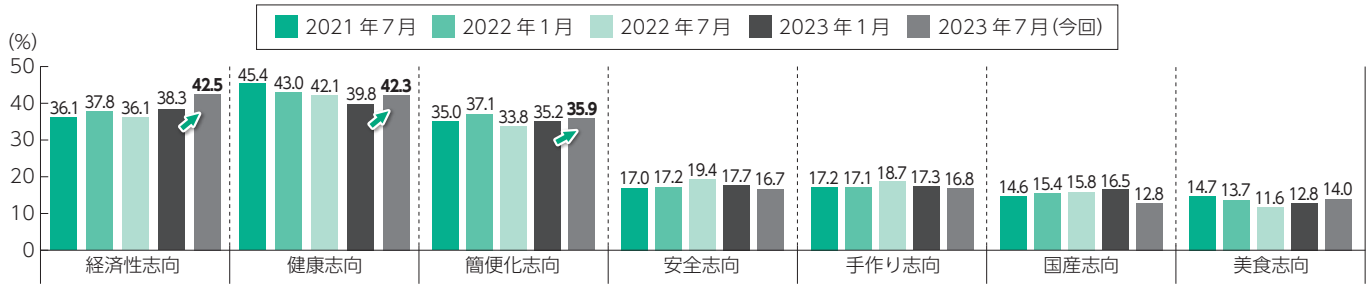


図2 国産食品/輸入食品に対するイメージ **国産食品は「高い」、輸入食品は「安い」が増加**

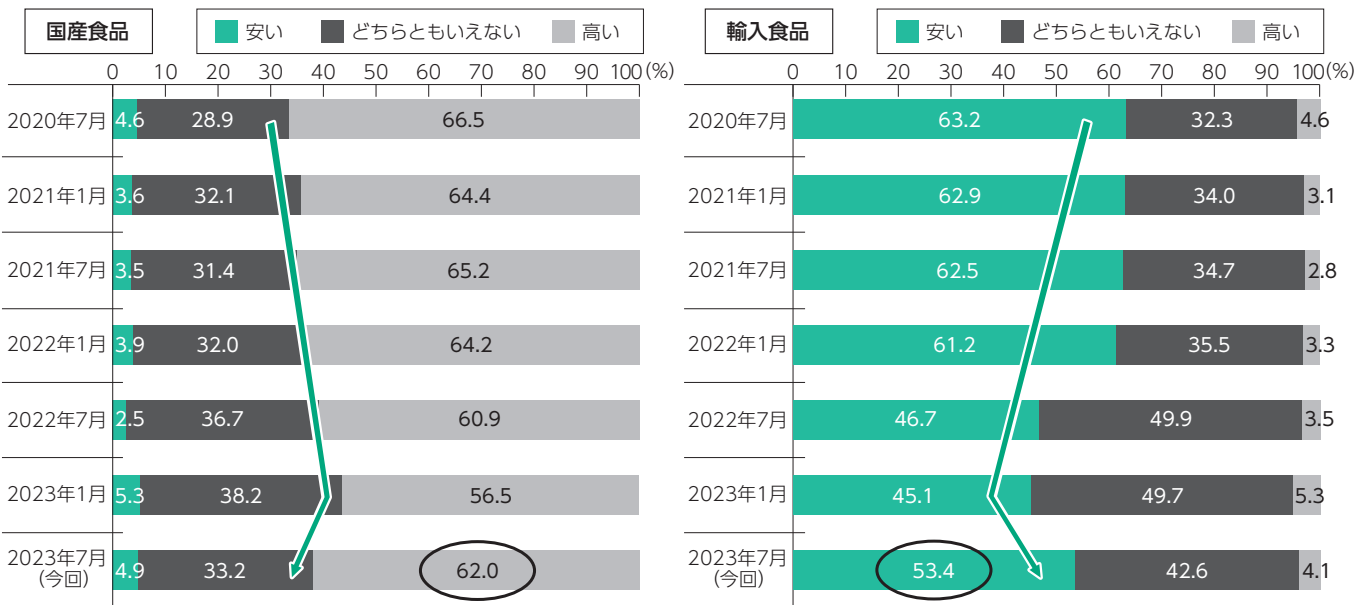
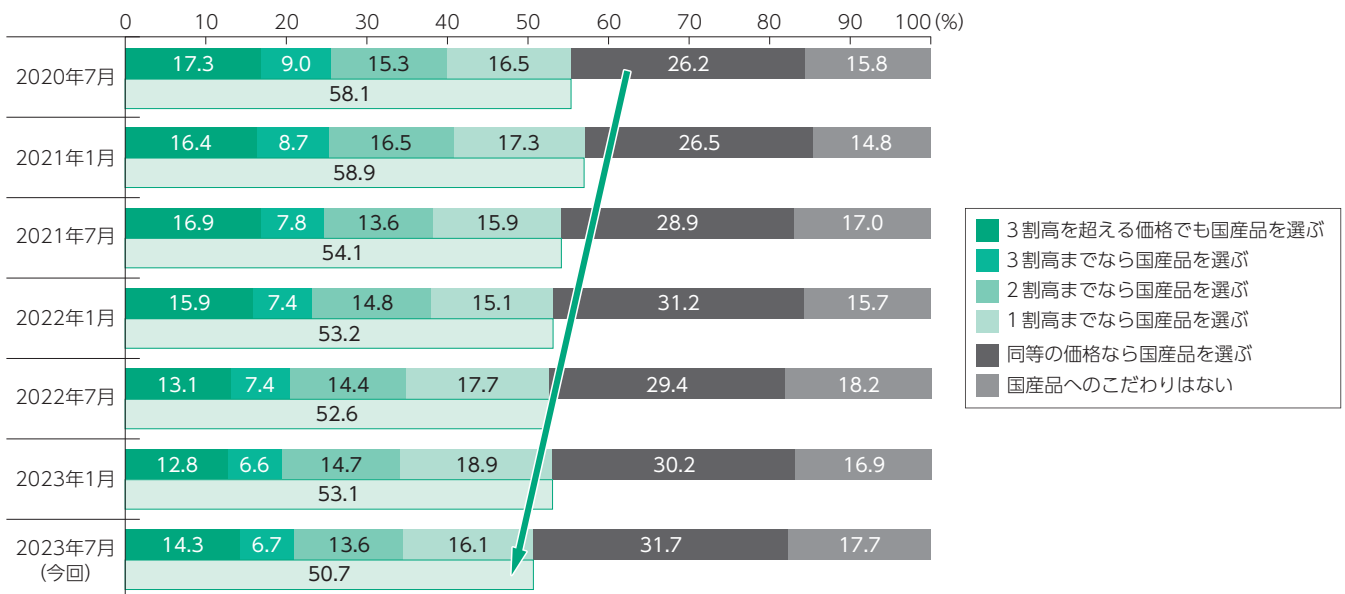


図3 国産食品の輸入食品に対する価格許容度の推移 **「割高でも国産品を選ぶ」割合が低下**



# 食品の値上げに対する意識

## 卵やパンへの値上げが上位

最近1カ月に購入した生鮮・加工食品のうち、「値上げを感じる」とした品目の上位は卵が88・5%、パンが79・8%、牛乳・乳製品が78・8%、菓子73・6%、精肉が71・0%、めん類が70・1%でした。また、これら6品目の回答割合はいずれも7割を上回りました

図4。

値上げを感じる生鮮・加工食品上位10品目を購入する際の消費行動の変化について、「今までどおり

購入する」とする割合は卵が48・6%と最も高く、次いで牛乳・乳製品が47・1%、食用油が40・4%となりました(図5)。

一方、「購入量を減らす」とする割合は菓子が38・3%、めん類が31・0%で、どちらも3割を上回りました。

また、「大容量パックなど割安になる分量で購入する」と回答した品目は精肉が19・5%、食肉加工品が11・4%で1割を上回りました。

## コロナ禍を経た購入方法の変化

### インターネット購入が増加

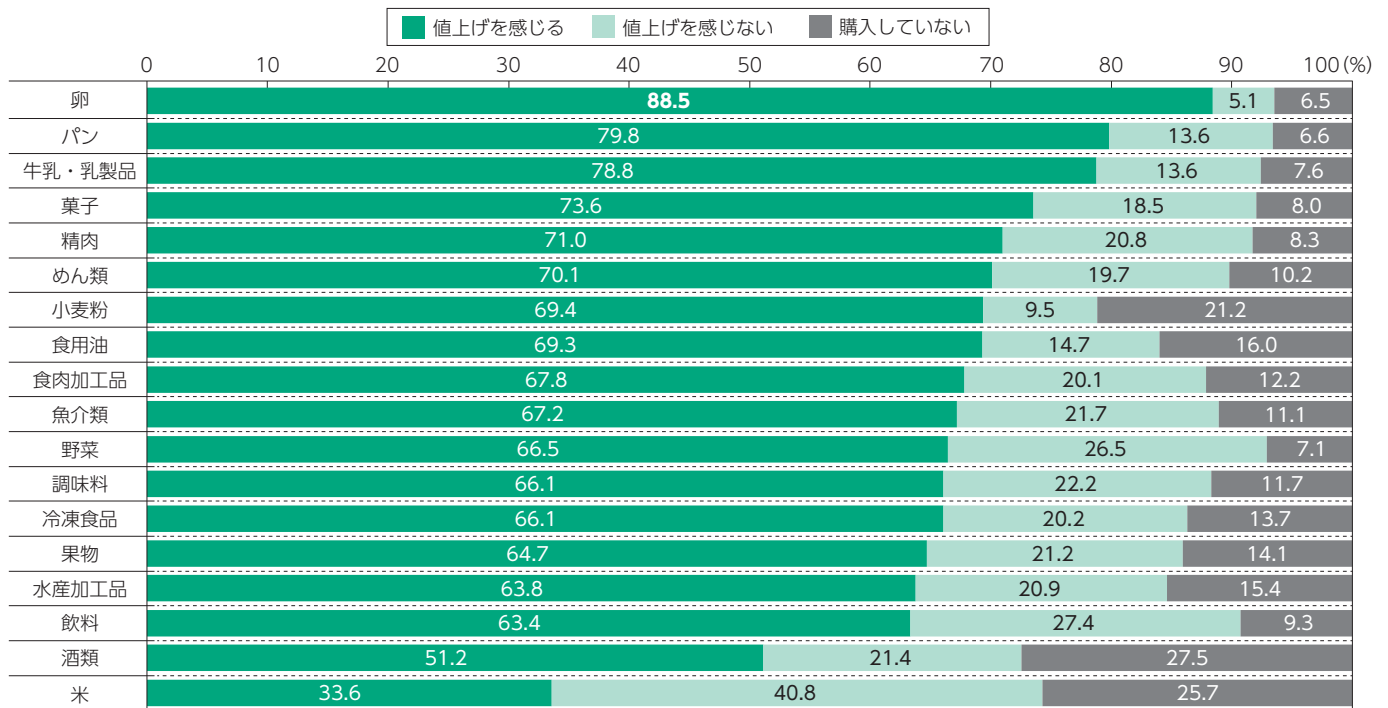
農林水産物・食品の購入方法について、新型コロナウイルス感染症が全国で拡大した2020年1月～22年12月頃と、5類移行後である23年7月時点と比較しました。利用機会が増えた手段は「インターネット」が18・4%と最も多く、次いで「量販

店・スーパーを利用して購入」が12・7%、「飲食店などのテイクアウト・持ち帰りを利用して購入」が12・3%となりました(図6)。

一方、利用機会が減った手段は「コンビニを利用して購入」が15・8%と最も多く、次いで「量販店・スーパーを利用して購入」が8・

## 食品の値上げに対する意識

図4 直近1カ月以内に購入した生鮮・加工食品のうち、昨年同時期と比べ値上げを感じる食品 値上げを最も感じる品目は「卵」



消費者動向調査



【調査概要】

- 調査対象 全国の20歳代～70歳代の男女各1,000人
- 調査時期 2023年7月
- 調査方法 インターネットによるアンケート

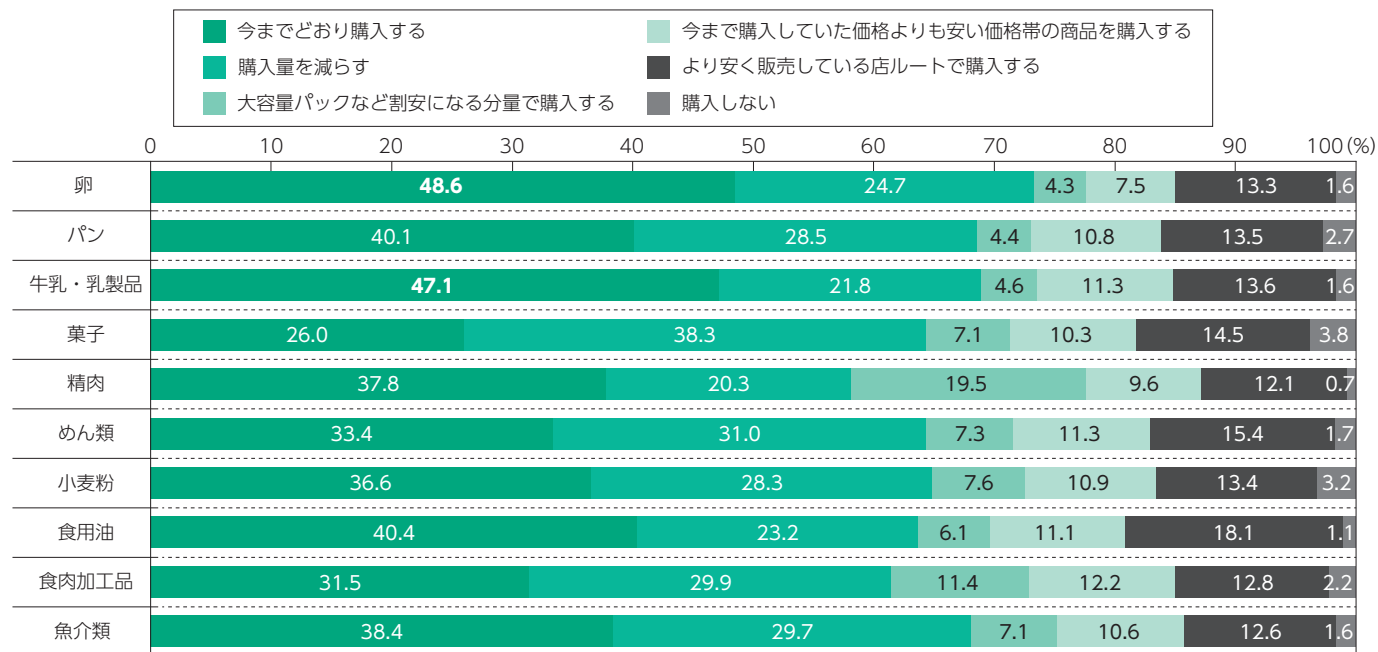
注：図は四捨五入の関係上、合計が100%にならない場合があります。

結果の詳細は日本公庫ホームページに掲載しています。

(情報企画部 黒川知洋)

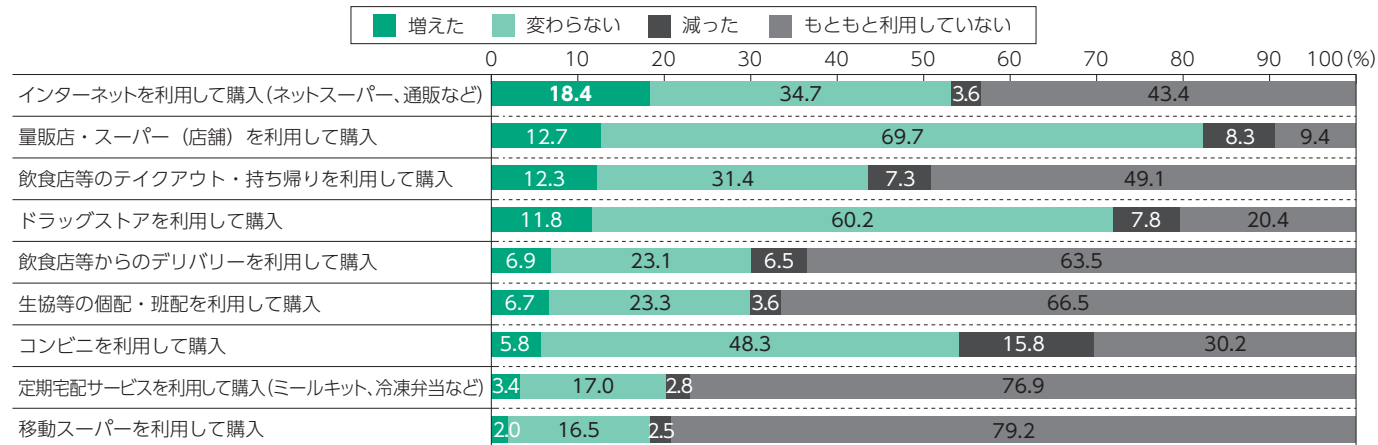
3%、「ドラッグストアを利用して購入」が7.8%となりました。性別・年代別で見ると、「インターネットを利用して購入」が増えた割合は、年代が低くなるほど高い傾向となり、なかでも20歳代女性が36.3%で最多となりました。なお、男性では30歳代が26.0%で最多となりました。また、「飲食店などのテイクアウト・持ち帰りを利用して購入」が増えたと回答した割合を同様に性別・年代別で見ると、すべての年代で女性の方が男性よりも高く、なかでも30歳代女性が26.9%で最多となりました。なお、男性では30歳代が14.7%で最多となりました。

図5 値上げを感じる生鮮・加工食品(上位10品目)の消費行動の変化 卵や牛乳・乳製品は値上げでも購入量変わらず



コロナ禍を経た購入方法の変化

図6 新型コロナウイルス感染症拡大を経た現在における購入方法の変化 最も増加した項目は「インターネットを利用して購入」



一般社団法人日本草地畜産種子協会  
常務理事

## 元村 聡



●もとむら さとし●  
1959年大阪府生まれ。大阪市立大学  
修士課程（生物学専攻）修了後、農林水  
産省に入省。畜産局消費・安全局で主に  
飼料行政に携わる。2020年7月から  
一般社団法人日本草地畜産種子協会、  
2022年6月から現職。

**わ**が国での主食用米の需要量は一貫して減少傾向にあり、最近では少子高齢化などを背景

に、年間10万トンの程度の減少が続いている。2022年度の実績では69.1万トンと、初めて700万トンを割り込んだ。このような減少傾向は今後も続くことが見込まれ、主食用米から他作物への転換が求められている。これには水田の一部を畑地化することが必要であろうが、食料安全保障及び国土保全の観点からは、水田を水田のまま維持しつつ主食用米以外の作物に転換することも重要だろう。

一方、飼料自給率を高めることはこれまでわが国の重要な政策目標とされてきた。23年5月に公表された「食料・農業・農村基本法の検証・見直しに関する中間取りまとめ」でも指摘されているとおり、SDGsの考え方に基づいて環境負荷の低減を図りつつ持続的な農業生産活動をおこなうことが求められている。畜産業においても輸入飼料依存から脱却し、自給飼料基盤に立脚した資源循環型の経営

を推進することが、これまで以上に重要となっている。

さらにロシアのウクライナへの軍事侵攻や急激な円安の進展などによって飼料の輸入価格が高騰し、食料安全保障の観点からも自給飼料の重要性はますます高まっている。

このようななかで飼料用稲は、水田という国土資源をそのまま維持しつつ有効活用して自給飼料を生産することができ、耕種農家と畜産農家の連携による自給飼料増産の重要なツールとしてすでに定着している。飼料用稲の作付面積は、22年度で19万トンであり、飼料作物の総作付面積（102.6万トン）の約2割を占めるに至っている。

稲を飼料として利用する方法には大きく分けて、地上部全体（子実及び茎葉）をサイレージ調製し粗飼料として利用する稲ホールクロップサイレージ（稲WCS）と、子実（もみ）のみを飼料穀物として利用する飼料用米の2種類があるが、なかでも稲WCS

はコントラクターやTMRセンターを介して耕種農家と畜産農家がしっかりと結びついて生産・利用されており、主食用米の需給動向に左右されることなく確実に作付面積を伸ばしている。特に近年開発された極短穂莖葉型稲WCS専用品種は、わずしかしか籾を付けないように改良されたものだ。これは①未消化で排泄されやすい籾が少ないため栄養口スが小さい、②光合成により生産された糖が籾に移行せず莖葉に蓄積されるため良質のサイレージを調製できる、③繊維の消化性が良く栄養価(TDN含量)が高い、などのさまざまな優れた性質を持っており、稲WCSのさらなる拡大の推進役となることが期待される。

## 飼

料用稲専用品種は肥料として窒素を多く施用しても倒伏しにくく、十分な施用により反収及び粗タンパク含量が向上することが知られている。耕種農家が交付金収入に重きを置くあまり窒素低投入で低収量・低品質の生産に陥るのではなく、専用品種を用いて十分な肥培管理により多収量・高品質の生産をめざすことが、耕種農家の収益向上と畜産農家への良質粗飼料供給に繋がる。これ

を進めるには、畜産農家が耕種農家に対して、飼料としてどのようなものを求めているかをしっかりと伝えていくことが大切だろう。

水田活用交付金制度については財政制度等審議会から財政負担への懸念が示されているが、農家が飼料用稲について収益性の改善に努めたうえで一定程度の財政支援を受けることは、水田維持による国土保全、食料安保、持続可能な畜産の推進に必要な経費として国民の理解が得られるのではないだろうか。

一方、制度の急激な変更やバランスを欠いた見直しは、これまでに構築された耕畜連携の体制を壊し、せっかく定着してきた飼料用稲の利用を縮小させかねない。特に稲WCSではコントラクターやTMRセンターが機械・施設を整備するため一定の投資をする必要があるが、施策について先が読めない状況では投資に踏み切れないとの声も聞く。国は、稲WCSを水田活用の重要なツールとして今後とも政策的にしっかりと位置づけるといふ姿勢を示すことで、関係者が安心してその生産に取り組めるよう担保することが重要だろう。

F

# 飼料用稲で水田活用と飼料自給率向上を 持続可能な畜産業の推進のためにも必要

# ぶらり 食探訪

地球の街から  
サンフランシスコ



来場者で賑わうSake Dayの様子。試飲できるお酒は300種を超える



ミシュラン二つ星店で開催したレストラン関係者向けの焼酎・泡盛のカクテル試飲セミナー

サンフランシスコ・ベイエリア  
と言えば、かつてはゴールドラッ  
シュで栄えた場所だが、今やシリ  
コンバレーを中心にイノベーション  
の地として知られ、IT技術者、  
起業家や投資家が世界中から集ま  
る地となっている。彼らの収入は  
驚くほど高い。シリコンバレーの  
平均年収は全米平均の約2倍とな  
る18万<sup>ドル</sup>(約2600万円/1<sup>ドル</sup>  
=146円換算、以下同)と言われ、  
日本と比較すると、円安の現状を  
加味しても考えられないほど高所  
得であることがわかる。

外食価格の例を挙げれば、ラー  
メン1杯の値段はおよそ15<sup>ドル</sup>(約  
2200円)かそれ以上するが、

ラーメン店には連日客が列をつ  
くっている。当地では、1人前  
300<sup>ドル</sup>(約4万4000円)する  
和食の「おまかせ」コースに大満足  
した客が、そのまま2周目に突入  
したという笑い話(実話)があるほ  
どだ。

こうした高所得者が多く存在す  
るエリアは、農林水産物・食品の  
輸出促進の観点からは非常に魅力  
的だと言える。特に日本から米国  
向けの農林水産物・食品の輸出品  
目においてここ数年トップとなっ  
ているアルコール類に関しては、  
ジャパニーズ・ウイスキーブーム  
や日本食ブームによる日本酒の普  
及も相まって、さらなる伸び代が

期待される。毎年秋にサンフラン  
シスコで開催される米国で最大規  
模のテイスティングイベント  
「Sake Day」には、1000人以上  
の日本酒ファンが詰めかけ、サン  
フランシスコを代表するイベント  
の一つとなっており、当地での日  
本酒の認知度の高さが伺える。

日本酒やウイスキーと比較する  
と、焼酎や泡盛の知名度はまだま  
だ低いのが現状だが、バー関係者  
を中心に徐々に盛り上がりを見せ  
ている。前述の通りラーメンが1  
杯15<sup>ドル</sup>する当地では、バーで飲む  
カクテルも同様に1杯15<sup>ドル</sup>以上す  
るため、蒸留酒のバーにおける市  
場規模は非常に大きく、いかに同  
市場に売り込むかがカギとなる。

最近では、米国内でミクソロジス  
ト(Mix(混ぜる)+ologist(学者))

の造語で、自由な発想からカクテ  
ルを作りだすパーテンダーの総  
称)が注目を集めており、Netflix  
ではリアリティー番組が特集され  
るほどだ。彼らは独自のカクテル  
レシピを追求しており、新しい素  
材を求めているため、彼らに焼酎  
や泡盛をPRしていくことも有効  
な手段だ。当館ではサンフランシ  
スコの著名なミクソロジストと協  
力して、ビジネス関係者と一般消  
費者それぞれを対象に、カクテル  
ベースとしての焼酎・泡盛の魅力  
をPRするイベントを開催し、ど  
れも非常に好評を得たところであ  
り、今後の展望が望める。

このように当地は非常に魅力的  
な市場である一方、それだけ競争  
が激しいのも事実である。日本の  
農林水産物・食品はどれも素晴ら  
しい物ばかりだが、当地のトレン  
ドを理解している信頼できる現地  
パートナーと協力し、対象を明確  
にしてアプローチしていくことが  
大切だろう。



## 日本のお酒をイベントで売り込む

### 堀米 大樹

在サンフランシスコ日本総領事館  
領事

ほりごめ たいき  
1989年宮城県生まれ。  
2011年農林水産省入省。  
21年3月から外務省に出  
向し現職。北部カリフォル  
ニア州およびネバダ州にお  
ける日本産農林水産物・食  
品の輸出促進や現地の農業  
情勢調査を担当。



## WAGRIが進める農業DX

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構  
基盤技術研究本部 農業情報研究センター エグゼクティブリサーチャー

中川 博視

低

い食料自給率と農業従事者数の減少に直面しているわが国では、少数の生産者がより効率的な農業生産をおこなう必要に迫られています。そのため、これまで生産者が培ってきた「経験と勘」をデータとして共有し、生産性・収益性の向上につながる仕組みや、経験がない人の農業参入を容易にする技術伝承が重要な課題となってきました。また、変動する気候条件の下で安定した農業生産を続けるためにもデータの活用は欠かせません。

そこで、農業分野におけるデータを連携・共有するプラットフォームとして「農業データ連携基盤WAGRI」が開発され、農研機構が運営主体となり2019年4月に本格運用が開始されました。23年5月末で90の民間事業者などが利用しています。

WAGRIでは、民間の企業・団体や官公庁、農研機構などが提供する気象、農地・地図、土壌、統計などさまざまなデータがAPI（異なるソフトウェア同士をつなげる仕組み）で利用できます。それにとどまらず、作付情報と気象データなどに基づいて生育予測情報を生成するAPIや、画像によって病虫害の診断をおこなうAPIのように、データをより高度に活用する機能も提供しています。

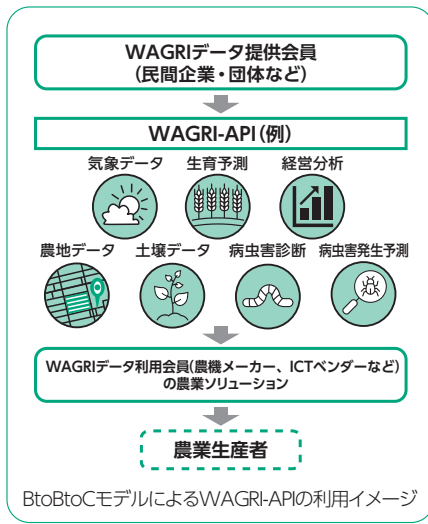
各

種APIを提供するWAGRIデータ提供会員と、生産者向けにICTサービスを提供するWAGRIデータ利用会員が、WAGRIを通じてAPI連携することによりシステムやアプリが迅速に開発され、生産者は好みのアプリで高度な機能を使えるよう

になります。例えば、営農管理システムの提供事業者は農学専門家がなくても、栽培管理適期や収穫適期を提供する発育ステージ予測APIや病虫害発生予測・診断APIと自社の営農管理システムを連携させれば、より高度な栽培管理支援情報を提供することができず。あるいは、高温障害の早期警戒・対策支援APIと連携させれば、温暖化による農業生産リスクの低減に役立ちます。

また、遠隔操作可能な自動水管理装置と、気象APIや発育ステージ予測APIを連携させた水管理アプリを用いた水管理システムを構築する取り組みも始まっています。労力やコストの問題で困難だった生産性と温室効果ガス排出抑制を両立させる水管理の実現が期待されています。

このように、WAGRIが提供するさまざまなAPIの活用により、作物栽培の効率化や品質向上などを実現できるよう、農研機構ではさらなる研究開発を進めています。



## Profile

なかがわ ひろし  
1962年山口県生まれ。京都大学大学院農学研究科修士課程修了後、京都大学、石川県立大学を経て、2010年農研機構入構。中央農業総合研究センター農業気象災害研究チーム長、農業環境研究部門グループ長などを経て、23年4月より現職。専門は作物学。博士(農学)。



# 米粉を活用した25年にわたる地域づくり・自治体・企業・市民の総力で普及に努める

新潟県胎内市

農林水産課農村交流係係長

えびら かつのり  
簸活則

## 学校給食から始まった米粉活用

ウクライナ紛争や円安などの影響により、輸入小麦粉が高騰し、再び注目を浴びるようになった米粉ですが、新潟県胎内市では1998年から米粉を活用した地域づくりに取り組んでいます。

胎内市は、旧中条町と旧黒川村が合併し、2005年に誕生した市です。最初に米粉に着目したのは、合併前の旧黒川村の故伊藤孝二郎村長です。1990年代初め、新潟県は、それまでの米粉をさらに細かくし、パンや麺の加工に向けた微細製粉技術の技術開発に成功していました。黒川村は稲作中心で、しかも中山間地を多く抱えていました。主食用米の需要の減少により生産調整面積が拡大するなか、新しい米粉の消費が拡大すれば、地域の農業に明かりが見えてくる。そう考えた村長は、新潟県と協議し、村とJA黒川村(当時)による出資で、98年に初の

米粉専用工場、新潟製粉株式会社を建設しました。このことから胎内市は「米粉発祥の地」となりました。

できた米粉は、まず村内の小中学校の学校給食用のパンとして提供されました。この取り組みを知った新潟県が「県ぐるみで進めよう」と、2003年から県全体の小中学校の学校給食でも米粉のパンや麺の提供を始めました。当時、米粉はパン工場でも「扱ったことがない」素材で、均質にパンを焼くのは簡単ではありませんでした。そこで、給食用の指定工場の担当者向けに講習会を開くところから始めました。

米粉を原料にすると、どうしても小麦粉との価格差が生まれます。給食費の値上げにつながらないよう、新潟県、JA新潟中央会、各市町村がそれぞれ5円ずつ補填し、コッペパン一個あたり15円の補助金が造成されました。その結果、現在、県内の小中学校では、週4日は米飯給食ですが、月1回程度は米粉のパンか麺が提供され

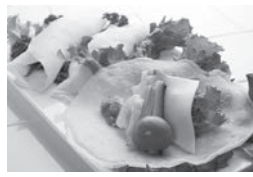


るようになりました。米粉パンの数は年間約200万個です。さらに胎内市では、新潟製粉が操業を始めた11月17日を胎内市微細米粉発祥記念日と定め、米粉を使った特別給食が提供されます。パンや麺だけでなく、カレーやシチューのつなぎに米粉を使うなど、子どもたちにバラエティに富んだ米粉料理を知ってもらうためです。

米粉用米の生産は、胎内市と、隣の新発田市の稲作農家たちに担ってもらっています。品種は新潟県内のみで生産している早生種「こしいぶき」が主体です。農家から出された用途別の作付け計画をJAが集約し、新潟製粉の年間使用予定数量と付け合わせするという形です。事業を始めたころは、米粉用米向けの交付金などありませんでしたが、胎内市では産地づくり交付金を活用して、米粉用米を生産する農家への助成をしてきました。08年度から、全国的に、米粉用米や飼料用米など新規需要米への交付金制度が始まりましたが、この制度をつくるのにあつ



月に1回学校給食で提供される米粉パン。子どもたちにも人気(左) 米粉でできた生地「たいないべえべえ」で色々な具材を包んで食べる(右上) 米粉を使用した商品を提供している胎内市内の飲食店などを紹介(右下)



て、胎内市の先例が参考になったとも聞いています。

米粉にかかわる企業は当初、新潟製粉のみでしたが、製麺業者である株式会社小国製麺が、2000年代から米粉原料の商品製造を始めましたし、株式会社タイナイが10年に市内に工場を建てて、米粉を使ったパンの製造を始めるなど、関連企業が集まりました。また、そこにJ A胎内市がカントリーエレベーターを整備したことで、まさに、原料生産から製造、販売まで一貫した米粉ビジネスの拠点になったのです。

### 市民参画による普及活動

生産量が増えれば、同時に米粉の需要を伸ばしていく必要があります。2009年、胎内市は「胎内観光振興ビジョン」をつくり、そのなかの重点プロジェクトの一つに、「米粉商品や料理の開発を通じて食の発信」を掲げました。同時に、行政主導ではなく、市民参画による「米粉のまちづくり」という方向性を打ち出し、市内の観光とも結びつけようと、胎内市観光協会を事務局とした米粉普及活動を展開していくことになりました。

観光協会のサポートのもと、当時中心的な役割を担うことになった実働部隊が、「たいない食のわいわい会議」です。米粉に関心のある菓子組合や飲食組合の有志、一般市民、農家、企業など希望する人にメンバーになってもらい、わいわいと意見を出しながら、米粉を知ってもらうアイデアを練ってもらいました。

さまざまなアイデアが出され、商品化にこぎつけたものもあります。なかでも、「たいないべえべえ」という米粉でできた生地を使った料理は、中国雲南省の郷土料理「粿粿」を参考に開発したオリジナル商品です。肉や野菜を包めば主菜になり、クリームやフルーツを包めばスイーツになります。当時これを普及させたいと意気込む女性陣が「べえべえスタースターズ」という組織を結成し、イベントなどでべえべえをPRしたり、料理体験教室を催したりしました。そうするうちに、飲食店や菓子店が米粉で作ったオリジナル商品を提供する動きが広がっ

てきたため、各店舗の場所や商品を紹介する「食べ歩きマップ」を作りました。こちらは現在も更新され、27店舗が掲載されています。また、胎内市内の大手量販店や道の駅などでも、米粉や米粉商品を積極的に扱ってもらっています。

市民や市民以外の人に向けた大がかりなイベントも実施してきました。11年から始まった「米粉フェスタ in たいない」です。べえべえを使った料理コンテスト、米粉を扱っている各事業者による出店、米粉料理の実演披露など趣向を変え、多い年は1万人を超える来場者でにぎわいました。

### 小中学生の9割が特産品と認識

市内の子どもたちには学校給食のみならず、食育の一環として米粉に向き合ってもらう取り組みをしてきました。市内小学校5年生を対象に、新潟製粉の工場を見学した後、実際に米粉を使ったピザづくりなどの体験をとおし、地元の良いものは、まずは地元の子どもたちに伝えたいという思いからふるさと体験学習を実施しています。このような学校給食や食育活動の成果は数字にも表れています。市内の小中学生を対象としたアンケート(2020年時点)で「胎内市の特産品のうち、何を知っていますか」と尋ねたところ、「米粉」と答えた比率がもともと高く、小中学生とも9割を超えています。

胎内市は、県の中心地である新潟市や、鮭で有名な村上市、有名な月岡温泉のお膝元である新発田市などと比べると、やや知名度が低いという課題があります。しかし、米粉によるまちづく

りを進めてきたことで、訪れる人たちから「胎内市っていうと米粉のまちですよ」と言ってもらえるようになりました。米粉を通して、胎内市を知ってもらうきっかけになり、うれしい限りです。

主食用米は需要減少の一途をたどっていますが、米粉用米は、主食用米とまったく同じ栽培技術で、営農を続けることができるため、地域の農



多くの来場者でにぎわった米粉フェスタinたいない

家にとっては選択肢が増え頼りになる存在です。胎内市における水田面積は2832ha。このうち、米粉用米の作付面積は年々増え続けており、直近では14%強まで増え、この比率は県内トップです。

## ブランド力向上をめざして

一方、市民にとって、米粉はもはや珍しいもの

ではなく、「当たり前」の身近な食になってきました。それもあって、2011年から始めた米粉フェスタも、一定の役割を担ったということ。19年が最後の開催となりました。その後、ウクライナ情勢などを背景に、食料安全保障に注目が集まり、国内生産を拡大させる観点から、あらためて米粉が脚光を浴びるなど、情勢が変わってきました。

そこで、胎内市観光協会の須貝勝男専務理事が資金集めに奔走され、22年から、あらためて米粉フェスタを実施するようになりました。過去に同フェスタに出店してきた事業者の皆さんには、米粉を使った新メニューでの出店を呼びかけたところ、いままでない「新顔」の米粉商品がお目見えし、来場者はおよそ2200名と、予想を上回るにぎわいとなりました。こうした流れによって、イベント出店をはじめ日ごろから協力してもらっている事業者の売上向上につながればと期待しています。小学校を対象とした米粉をテーマにした食育活動も、新型コロナウイルス感染拡大によって自粛を余儀なくされてきましたが、こちらでもできるだけ早く再開し、米粉を使った料理づくりを体感してもらいたいと思っています。

米粉に着目した当初から、長らくかかわってきた新潟製粉の藤井義文代表取締役社長は、「米粉は、『小麦粉の代替』という位置づけから『国内で安定的に調達できる原料』というカテゴリーとして根づきつつある」と語っています。これまでも米粉は何度かブームになりましたが、輸入小麦粉との価格差、小麦粉とは扱い方が異なる

などの事情から、需要に浮き沈みがありました。しかし、藤井社長によれば、国内で安定的に調達できる原料として、製パンメーカーやコンビニエンスストアなどが本腰を入れて取り扱うようになり、米粉の位置づけは変わりつつあるそうです。

米粉用米生産は、新規需要米の交付金を前提に成り立っており、交付金制度の継続を望みたいところです。また、新潟県をはじめとする北陸地方にマッチした多収系の品種開発も待たれます。収量が多く、かつ加工適性の高い品種が確立されれば、米粉原料産地として、胎内市のブランド力がいっそう高まっていくものと期待しています。

本稿は、新潟食料農業大学准教授の青山浩子氏が編集長に取材し執筆しました。

## profile

### 笹 活則 えびらかつのり

1963年新潟県胎内市生まれ。84年旧黒川村役場入職。2016年4月から農林水産課農村交流係長。主な担当業務は農林関係施設第三セクターに関する連絡調整、グリーンツーリズムの推進に関する業務や、毎年4月下旬に見ごろを迎えるチューリップフェスティバルの実施に関する調整業務など。

### 胎内市

新潟県の北部にあり、人口は約2.8万人。中条町と黒川村の合併により2005年に胎内市となった。市の名称は、市内東部にある飯豊連峰を源とする胎内川にちなんで命名された。山間地は四季ごとに変化に富む景観を楽しむことができ、日本海に向かって広がる肥沃な扇状地は稲作を中心に、海岸沿いの砂丘地ではチューリップ、ネギ、ニンジン、大根などの生産が盛んな地域である。

『日本は食料危機にどう備えるか』

——コモンズとしての水田農業の再生——

石坂匡身・大串和紀・中道宏著

農山漁村文化協会



2023年3月発行・1,760円

食料安保は農地保全が基本

金子弘道（ジャーナリスト）

「わが国の食料事情の危うさを一般国民は忘れていて」と著者はいう。日本の食料自給率（カロリーベース）は2022年度で38%。世界の人口増加や地球環境問題、米中対立、日本の経済力の低下などを考えると今後、食料確保はかなり危うい状況に陥ると予測する。

食料輸入が止まる事態は二つ想定される。人口増加に伴う需要増や気候変動による減産で、世界の供給量が不足する「不足の事態」と、戦争や気象災害などで輸入価格が高騰する「不測の事態」だ。「不足」が大きければ「不測」の頻度は高まり、対応も難しくなる。だが、日本政府は世界規模での食料不足をまったく想定していない。

食料安全保障の基本は生産基盤となる農地の確保にある。だが、政府は農地面積の減少を防ぐ

有効な政策を打ち出せないでいる。食料・農業・農村基本計画では自給率の向上目標を掲げるが、一度も目標を達成したことがない。農地の減少を食い止めようとしないうのだから自給率は向上するはずがない。

新たな農地の造成は莫大な費用と年月がかかる。かんがい候補地も少なく、簡単に農地は増やせない。農地の確保には40万畝を越す耕作放棄地を活用するほうが効率的だ。耕作放棄地を牧草地に変えて家畜を放牧し、いざというときには耕作地に変える。

なかでも重要なのは水田の確保だ。稲作は日本の自然に適しており、水利施設も蓄積されている。米が余るのなら家畜の飼料に米を利用すれば、飼料の輸入を削減できる。欧米の畜産業も主食用穀物の余剰で家畜を飼育している。

耕作放棄地の再整備には維持・保存する農地を囲い込み、機械や施設を整えて就農者を呼び込む。事業主体には中山間地域の直接支払いなど補助事業を集中させる。事業を一举におこなうのが難しいければ、国や自治体が囲い込んでおく。こうした水田や水利施設、あるいは放牧地と、それを維持する人的資源を社会的共通資産と位置づけ、日本型コモンズ（共有地）として農地と農村コミュニティの復活を提唱する。

著者の石坂さんは元環境事務次官、大串さんと中道さんは農水省OBだ。ウクライナの戦争で食料危機が指摘されるなか、本書は日本の食料安保の原点を見直すツールになる。



読まれています 三省堂書店農林水産省売店における農林水産関連書籍 売り上げ上位10冊 (2023年8月1日～8月31日)

タイトル	著者	出版社	税込価格
1 強い農業づくり総合支援 令和5年度	創造書房	創造書房	9,570円
2 日本の食料安全保障 ― 食料安保政策の中心にいた元事務次官が伝えたいこと	末松 広行／著	育鵬社	1,870円
3 農林水産六法 令和5年版	農林水産法令研究会／編	学陽書房	19,800円
4 食料・農業・農村白書 令和5年版	農林水産省／編	日経印刷	2,970円
5 タガヤセ！日本「農水省の白石さん」が農業の魅力教えます（14歳の世渡り術）	白石 優生／著	河出書房新社	1,562円
6 ビジネスパーソンのための日本農業の基礎知識	奥原 正明／著	信山社	1,320円
7 不連続と闘う農 食料安保・脱炭素・異常気象	吉田 忠則／著	日本経済新聞出版	1,980円
8 農業基本法2.0から3.0へ 食料、農業、農村の多面的価値の実現に向けて	玉真之介、草薙仁、木村 崇之／編	筑波書房	3,300円
9 事務次官という謎 霞が関の出世と人事	岸 宣仁／著	中央公論新社	1,012円
10 兼業農家の教科書 小さい農業でしっかり稼ぐ！	田中 康晃／著	同文館出版	1,870円