

米の消費拡大に関する政策提案会の概要（抜粋）

農林水産省

1. 日 時：平成16年1月21日（水） 13：30～16：00

2. 場 所：農林水産省第二特別会議室（本館4階南側、ドア番号：本467）
住所：東京都千代田区霞が関1丁目2番1号

<提案者>

上村 孝子（熊本県 主婦）

小笠原憲子（長野県 NPO法人 ながのこどもの城いきいきプロジェクト 理事）

高橋仙一郎（新潟県 協同組合 米(まい)ワールド21普及協議会 専務理事）

堤 公博（熊本県 農業（堤農園））

籾平(とうへい) 幸男（神奈川県 生活協同組合連合会ユーコープ事業連合 品質保証部長）

藤井 秀夫（山口県 藤井製麺株式会社 代表取締役）

本郷 弥香（京都府 八幡市消費生活モニター）

三浦 靖（岩手県 いわて米粉ネットワーク）

森本 達雄（岐阜県 岐阜県立恵那農業高等学校 教諭）

（五十音順、敬称略）

（栗原課長補佐）

次に農林水産省の出席者について、私の方から紹介させていただきます。

<農林水産省>

総合食料局	食糧部	消費流通課	紺野課長
〃	〃	〃	大澤流通加工対策室長
〃	〃	〃	山崎課長補佐（米消費拡大班）
〃	〃	〃	伊藤課長補佐（加工食品第2班）
〃	〃	計画課	稲葉課長補佐（生産調整推進室生産調整企画班）
消費・安全局		表示・規格課	石井監視専門官
〃		消費者情報官	野村情報官補佐（食育推進班）
経営局		女性・就農課	多田課長補佐（育成指導班）
農林水産技術会議事務局		地域研究課	久田課長補佐（推進班）

(栗原課長補佐)

ありがとうございました。では続きまして新潟県の高橋様よろしく申し上げます。

(新潟県・高橋氏)

私は10年程前に、新潟県が新規用途として開発した米粉を普及しております。今日の出席者は関係者が多いですので、断片的には既にご存知のことかと思いますが、改めて同じ認識のもとでお話しさせていただければと思います。

今、日本の食料自給率はカロリーベースで40%、穀物自給率では28%という状態の中で、今まで日本は北から南まで、全て“粒食オンリーワン”でやってきたわけですが、ここ数年来お米をベースにして粉状加工したものが現れてきました。

新潟県が開発したものは、「小麦粉代替」ということで、基本的には配付資料にあるとおり、現在小麦粉で生産されているものを全て代替できます。新しい分野では、「練り製品」も色々テスト的に行っております。これらについて、私たちは専用の工場を補助金で設立させていただきました。準備を始めて今年でちょうど10年目に入りますが、ようやく、皆様から少しずつ認識はじめていただいているのではないかと思います。

先ほども述べたように、最終的には小麦粉で生産されたものを全て代替できますが、一度にあれもこれもできないので、私どもは最初にパンの商品開発を行いました。現在、学校給食に導入すべしということで、全国に号令が発せられているかと思いますが、今、徐々に拡大しつつあります。

それから麺類についても、ラーメン・うどん・パスタ、その他「皮もの」も含めて改良・改善を加えながら徐々に普及しつつあります。

私が述べたいことは、戦後、日本がアメリカの経済政策によって、人間の味覚がほぼ形成されるという12歳頃の段階で、小麦のパン、それから我々は脱脂粉乳で育てられた世代ですが、これらは完全にDNAとして染み付いています。私は昭和18年生まれなので今60歳ですが、私たちの年代が小麦粉パン1世とすれば、今は小麦粉パン3世になろうかと思っています。以来50年かけて日本の食生活を変えられたわけです。ご存知かと思いますが、米の消費量は、それまで年間1人当たり120kg消費していたものが、今では65kgを切っております。それに対して小麦粉製品は、現在年間1人当たり30kg消費していると言われております。

私どもは関係の方にもお願いをし、ご協力をいただきながら普及活動を進めております。技術的にはパン・麺、それにお菓子類も含めて、まだまだ改良・改善を加えておりますが、ほぼ確立したと思います。

残された課題については、また後ほど時間をいただいたらお話しさせていただきますが、価格の問題です。今、業務用の小麦粉が1kg当たり約100～120円です。私どもは専用の新規米粉製造工場設備は、国・県の補助事業として設置させていただき、運営は第3セクターですが、できる限りコストを削減することによって、ようやく小麦に対して2.5～3倍まで低減させました。新潟県を起点にすると、一番遠い北海道と九州でだいたい300円弱の小売価格で出回っています。

こうした中で、今、示したように、価格が非常にネックになっております。この価格差を解消させることにより、相当な普及が見込まれると思うのです。このことは、現代の食生活が多様化し、大きく変化していることもあり、従前の“粒食オンリーワン”であったものを、21世紀型の米消費拡大策の切り札として、「粒」はもちろん大切であり基本ですが、それに加えて「粉食での活用」をし、さらには「飼料用」という3極に使い分けた方策を取っていくべきだ

と思うのです。

(新潟県・高橋氏)

今、色々ご説明をしていただきましたが、前段の粒食の部分ですが、私は非常に言いづらいことをはっきりと言いますが、今行われている方策は全て米＝ご飯という既成概念に基づいて30年、40年やってきた施策であって、果たして粒食の消費拡大になったかどうか非常に疑問に思うのです。それは、今まで右肩下がりの粒食を何とか食い止めるための手段であり、積極策ではないと思うのです。21世紀型の積極タイプの米消費拡大策の突破口は、後段の粉でということになるかと思うのです。もっと私が訴えたいことは、「隠れ家ごはん！」の1回目は視聴率は上がったのですが、それ以降はいかがなものかと思うのです。やらないよりやった方が良いでしょうが、しかし、今の食生活を考えれば、日本人の米消費量が昭和37年頃からそれまでの年間120kgからどんどん減ってきており、今65kgを割っているのです。それに対して(小麦の)粉食は30kgですよ。限られた予算枠で有効配分するならば現実の食生活実態に即した米の粉食化利用に向けたPR活動をしていただけないのかと思うのです。私たちが説明させていただいた提案については、あくまでも手段であって目的ではないと思うのです。最終目的は日本の食料自給率の向上であり、そして食糧安全保障の確立だと思うのです。今、日本は少子高齢化で人口が減少しておりますが、中国やアジアでは人口が増加しております。このままいけば食料不足になることが関係者の間では言われていることなのです。しかし、今日の資料の中に「食糧安全保障」に関するというパンフレットもありません。なぜ、国民に対して食糧安全保障、食料自給率のことに関心を持ってもらう努力をしないのでしょうか、あまり過剰な危機感をあおっても悪い部分もありますが、結局は21世紀型の米消費拡大策とは、「食料自給率を上げましょう」、「食糧安全保障を確立しましょう」という運動だと思うのです。お米ギャラリーについても全国農業協同組合中央会さんもがんばっていただいておりますが、私が訴えたいことは、「食料自給率を上げましょう運動」なのです。その結果として、いろいろ提案させていただいたことが必然的に出てくることだと思うのです。一つの例として、4・5年前に愛知県の高校の先生が農業新聞に記載されていた食料自給率の特集を見せて、生徒に米について何か感じたことを書きなさいということを行ったのです。そのとき、ある生徒が「お米を粒ではなく、粉にしてパンや麺にできたら素敵だな」という意見がありました。当時、その生徒は米粉について知らなかったのです。その意見を見て、先生が私達が米粉パンの普及活動をしていることを知っていたので、先生からの依頼によりパンや資料を送り、アンケート調査を行いました。高校生の17歳といえはまどきの若者の代表格ですが「自給率についてどのように思いますか」と聴いたら、「日本の米でパンや麺ができるのだったら、絶対いいことだ」と大賛成したのです。私どもは小学生のアンケート調査結果も持っているのですが、ほとんどの児童・生徒がおいしいという評価をしてくれます。商品としての小手先の運動ではなく、「食料自給率を上げよう運動」だと思うのです。最終的に、「食糧安全保障を確立しましょう」という運動をもっと大々的に行っていくべきだと思うのです。

(新潟県・高橋氏)

備蓄米はかなり抱えておられるということで、低温貯蔵庫で年間1t保管するのに12,000円かかるという現状なのです。国会の農水委員会の議事録を見せていただきますと、「備蓄米は、ある年数、国民に対して食料に対する安全・安心を与えたので、非食用利用のマーケットに流すなどかなり安い価格でもよいのではないか。」と発言されている方もおられます。

確かに今、子どもが普及しているときに感じることは、どうしても小麦粉製品と比較されてしまうことなのです。私が冒頭に述べましたように、食糧安全保障、食料自給率向上ということ大きな国民運動にしていくことにより、結果として消費者の方から自発的に粒だけではなくて米を粉にしたパン、麺やお菓子を食べるようになると思うのです。食料自給率について、今カロリーベースでしか言われておりませんが、穀物自給率28%ということが前面に出ておりません。米が余っているのになぜ28%なのか、ご存じのように飼料用として膨大な量を輸入しているのです。もう少し色々な場面で露出するべきだと思うのです。例えば、小麦は年間650万t強が輸入されており、このうち150万t強は飼料用に回っており、500万tがパン、麺やお菓子になっているのです。この他にトウモロコシについても膨大な量が輸入されているのです。このような現状の中、「ごはんをもっと食べましょう」という運動はやらないよりもやった方が良いのですが、もっと現実的なことを訴えるべきだと思うのです。高校生でさえも日本の国産のもので自給率が上げられるのだったら大賛成するのです。一般の国民ならばなおそうだと思うのです。私はもっと具体的なことを説明していただきたいのです。食味や栄養価については30～40年訴えてきても自給率が上がったのでしょうか。このままいけば、シュミレーションでは平成22年には食料自給率がカロリーベースで38%に落ち込むのです。「食べ残しをなくしましょう」という取組は、積極的な政策ではないと思うのです。消極策なのです。やらないよりももちろんやった方が良いのですが、私は「もっと食料自給率を上げましょう」、「最終的には日本の食糧安全保障を守りましょう」だと思うのです。先ほど森本さんのお話にもありましたが、田んぼはダム機能を持っているのです。そのうえ、世界規模では水不足になってきております。こうした中で、平場の圃場はもとより森林や棚田を含めたダム機能が国土保全になっているのだという運動に力を入れてほしいのです。膨大な予算を毎年計上されていると思うのですが、もう少し今の食生活に沿った「ごはんをおいしく食べましょう」、「栄養ありますよ」ということだけではなく、もっと国産米による粉食文化の創出にウエイトを置いていただきたいと思うのです。

(長野県・小笠原氏)

ちょっと単純な質問なのですが、食料自給率を上げるためにというお話がありましたが、1個の米粉パンを1食分作るのに、どのくらいのお米の量を使うことになるのですか。

(新潟県・高橋氏)

粉体でコッペパンで例えると、学校給食が小学校の低学年で粉体(粉の重量)で40～50gになります。麺になると120gになります。例えば、学校給食で子供たちが輸入されている小麦粉を使ったパンや麺を地元産の米で造る米粉パンや麺にした場合、全国の小中学生が1回食べたとき、800tの消費につながります。これは1食平均70gで試算しております。これは非常に波及効果が大きいと思うのです。子供たちが家に帰って親に話をすれば、民間の消費にもつながってくると思うのです。また、玄米を精米すると約1割減少します。そこから粉にする段階で歩留まりもありますので約92～93%に減少します。