食料安全保障といも

- ・日本の食料安全保障といも
- ・世界の食料安全保障といも

日本の食料安全保障といも

【はじめに】

日本では、「いも」といえば、じゃがいも、さつまいもなどたくさんの種類が作られ、また、煮たり、焼いたり、揚げたりして、おかずやおやつにも食べられる非常に身近な食べものです。しかし、それだけではありません。日本をめぐる食料情勢の中で、「いも」は非常に重要な役割があるのです。

【日本の食料自給率は下がってきた】

食料自給率40% ここ数年、テレビや新聞など、さまざまなメディアでよく見聞きする数字ですが、これは私たちが食べている食料のうち、どれだけが国内で生産されているかを表すものです。

いくつかある計算方法のうち、食料に含まれるエネルギーの量に着目して計算したものを「カロリーベースの食料自給率」といい、 平成19年度の食料自給率は40%(概算値)でした。

ちなみに、東京オリンピック開催直後の昭和40年度当時は、食料自給率が73%もありました。

この40年あまりで、日本の食料自給率は実に33ポイントも減少したわけですが、これは、食の西洋化といった食生活の変化が主な要因と言われています。



資料提供:農林水産省(以下、図について同じ)

つまり、40年ほど前には、ごはんを中心として、豆、野菜、いも類、魚など国内で生産できるものを味噌やしょうゆなどで味付けした副食(おかず)を組み合わせた、日本の伝統的な食生活に、畜産物や果実などが加わるようになっていき、栄養面でのバランスも優れている、いわゆる「日本型食生活」となっていました。

その後、経済発展に伴う生活水準の向上により、食の外部化・多様化が進展し、ごはんに加えパンや麺など主食の種類も増え、これに合わせて、副食、特に畜産物や油脂の消費が増加しました。

国内生産で賄える米の消費が減少する一方、大豆やなたねなど原料の多くを輸入に頼る油脂、飼料の多くを輸入に頼る畜産物の消費が増加したこと、また、耕地面積や農業就業人口の減少といった農業構造の変化を含め、食料の消費の変化に国内生産が対応しきれなかったことなどから、食料全体の自給率が低下したのでした。

【食料自給率が低いということは】

私たちが食料の多くを輸入に依存しているということは、同時に 私たちの食生活が世界における農産物の生産状況や貿易の動きの影響を受けやすいということでもあります。

経済成長が著しい中国をはじめとする新興国では、私たちがかつ て経験したような食生活の変化が起きており、畜産物や油脂の消費 増加によって穀物需要が伸びています。

また、国際的な原油価格の高騰を受け、石油代替エネルギーとしてバイオ燃料への注目が集まり、アメリカでは小麦や大豆の作付けを止め、バイオエタノールの原料となるとうもろこしに切り替える動きもありました。さらに、小麦の主要輸出国であるオーストラリアでは、2006年に起こった干ばつの影響で、その年の小麦生産が前年の半分以下に減少しました。

これらを含め様々な要因を背景に、小麦の国際相場は2007年に入って急激に上昇し、国内の小麦製品の値上げにつながりました。

そして、国連の推計では2000年にはおよそ60億人だった世界の人口が2050年には90億人を超えると見込まれることや、巨大な人口を抱える開発途上国において畜産物の消費拡大が予想されることから、飼料用の穀物を含めた国際的な食料の需要は今後ますます高まると考えられています。

一方で、農用地の面積拡大にも限界があること、砂漠化をはじめとする環境問題が深刻化していることなどから、需要に対応した食料の増産が困難となるおそれも指摘されています。

畜産物の生産には多くの穀物が必要

畜産物1kgの生産に要する穀物量



【食料安全保障という考え】

では、私たちが必要な食料をこれからも安定的に確保していくためには、何が必要なのでしょうか。予測できない要因によって食料供給に大きな影響がでるような事態が生じた際に、どのような方法で食料を確保するのか検討し、日ごろから準備しておくということが「食料の安全保障」という考え方です。

まずは、食料供給の不安定の要因となる輸入への依存度を改善するために、国内の食料供給力を引き上げ、食料自給率を向上させる取組みが重要となります。

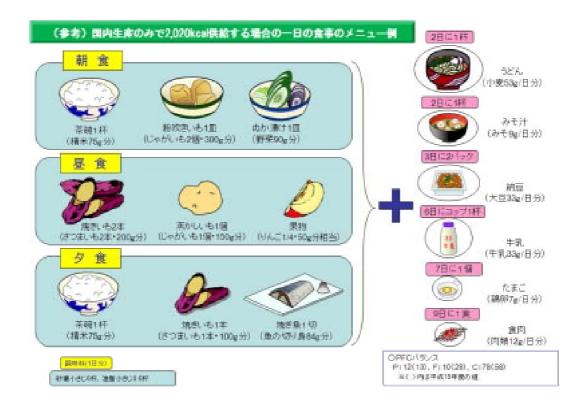
また、必要な備蓄を行うことや、食料の輸出国との安定的な貿易関係を構築することも必要です。さらに、供給面だけではなく、消費する側の私たち一人ひとりが国産農産物の消費拡大を通じて自給率向上に貢献することも不可欠です。

その上で、不測の事態により輸入食料が大幅に減少するような場合には、国が策定した「不測時の食料安全保障マニュアル」に基づき、備蓄食料の活用や輸入の確保、価格や流通面での必要な規制、緊急的な食料の増産などの措置がとられることになっています。

【いもは日本の食料安全保障上重要な作物】

農林水産省では、仮に国内の農業生産だけで私たちの食料を賄おうとした場合に、どれだけの熱量が供給可能か試算しており、それによると、昭和20年代後半と同じ水準の、1人1日当たり2,020キロカロリーは確保できるとされています。

また、これを基に食事メニューの例も作成しており、この中では、 「いも類」がごはんと並んで主な熱量の供給源となっています。



じゃがいもやさつまいもは、100グラム当たりの熱量が、それぞれ76キロカロリーと132キロカロリーで、米(356キロカロリー、精白米)や小麦(368キロカロリー、薄力粉)に比べて低いのですが、10アール当たりの収穫量(じゃがいも3,290kg、さつまいも2,380kg)が水稲(522kg)や小麦(434kg)(いずれも19年産)に比べて多く、単位面積当たりの供給熱量が大きいという特徴があります。

このため、深刻な食料不足により緊急的に食料の増産が必要になった場合は、他の作物からいも類への作付転換を行うことで、必要な熱量を確保します。

また、「いも類」は、一般的に農業生産にはあまり適さないやせた土地でも比較的収穫が容易なこと、精米してから炊くなどして食べる米や、粉にしてからパンや麺にして食べる小麦に比べ、そのまま加熱する(茹でる、焼く、蒸す)という簡単な調理で食べられるといった利点もあります。

「いも類」は、普段の食生活では、煮物や焼きいも、天ぷら、さらには、スナック菓子など私たちの味覚を楽しませてくれていますが、万が一のときには、主要な熱量供給源として、私たちの生活を支える優れた作物と言えるでしょう。

世界の食料安全保障といも

【はじめに】

日本では、「いも」は、普段はおかずやおやつとして食卓を彩り、 いざというときには熱量供給を担う重要な食料ですが、世界の中に は、日本とは違った形で「いも」が食を支える国もあります。

【世界では栄養不足に苦しむ人がたくさんいる】

平成20年に開催された北海道洞爺湖サミットでは『世界の食料安全保障に関するG8首脳声明』が出され、この中で「世界的な食料価格の急騰により多くの開発途上国で食料が入手困難となるなど世界の食料安全保障が脅かされていることが懸念されている」とされました。

日本は飽食の時代と言われて久しいですが、開発途上国を中心に世界では今なお 8 億人を超す栄養不足人口(健康と体重を維持し、軽度の活動を行うために必要な栄養を十分に摂取できない人口)が存在しています。

そして、この約4分の1がサハラ以南アフリカに居住し、この地域の人口の約3割が栄養不足です。要因としては、干ばつなどの自然災害のほか内紛などにより、人口の増加に比して食料生産が伸びないといったことが挙げられます。

【栄養不足に苦しむ国での食生活】

この地域での食生活はどうなっているのでしょう。世界三大穀物と言われるように、米、小麦、とうもろこしが世界の国々で作られています。

一方、サハラ以南アフリカでは、タロイモ、ヤムイモ、キャッサ バの生産量がそれぞれ世界の約8割、約10割、約5割を占めます。

タロイモ	熱帯の湿潤な地域に適して栽培され、煮たりして食べま
	す。さといももこの仲間です。
ヤムイモ	主に熱帯で排水のよい土壌で栽培され、煮たりして食べ
	ます。ながいもなどがこの仲間です。
キャッサバ	熱帯に育ち生育中の干ばつにも強いです。毒(青酸)を
	含むものがあり、煮たあと水にさらし毒抜きして食べたり、
	でん粉(タピオカ)に加工して食べます。

また、世界的には穀類の方が多く消費されていますが、この地域では、これら「いも類」が穀類より多く、さらに、世界平均の倍以上消費されています。

このように、「いも類」は、じゃがいもが一部ヨーロッパなどで主食として食べられているだけでなく、こうした栄養不足を抱える国にとっても、気候風土にあった作物であり、日常の食生活の中で栄養を確保するために欠かすことのできない重要な食料となっています。

アフリカにおけるいも類と穀類の生産量(上)と消費量(下)

(単位: 千トン、%)

	世界計	アフリ	カ	サハラ以南ア	フリカ
	四カレロ	(()内は世界シェア)		(()内は世界シェア)	
タロイモ	11,949	9,506	(80)	9,394	(79)
ヤムイモ	51,948	50,137	(97)	50,000	(96)
キャッサバ	228,138	117,888	(52)	117,878	(52)
じゃがいも	321,736	16,324	(5)	9,508	(3)
さつまいも	126,300	13,478	(11)	13,136	(10)
*	651,743	23,483	(4)	16,757	(3)
小 麦	607,046	19,314	(3)	5,568	(1)
トウモロコシ	784,787	51,076	(7)	43,847	(6)

(単位:kg/人・年、%)

	世界平均	アフリ	カ	サハラ以南	アフリカ
		(()内は世界平均との比)		(()内は世界平均との比)	
いも類	64	130	(203)	159	(248)
穀 類	151	146	(97)	123	(81)

資料: FAO「FAOSTAT」(年次は、生産量が2007年、消費量が2003年)

参考資料(引用文献含む)

- ・農林水産省ホームページ「食料安全保障について」
- ・内閣府ホームページ「食育推進」
- ・(財)食生活情報サービスセンターホームページ「食育・食生活の 指針の情報センター e-shokuiku.com」
- ・文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会報告「五訂増補 日本食品標準成分表」
- ・農林水産省「作物統計」「野菜生産出荷統計」
- ・FAO「FAOSTAT」「世界食料農業白書(2006)」「世界の食料不安の 現状(2006)」
- ・星川清親(1980)「新編 食用作物」養賢堂