

海外農業開発

MONTHLY BULLETIN OVERSEAS AGRICULTURAL DEVELOPMENT NEWS

1987 4

- 台湾 フィリピンのラミー加工に進出の意向
- 経団連報告書——わが国の食品工業が直面する問題

社団法人 海外農業開発協会

目

次

1987-4

海外の動き

台湾 フィリピンのラミー加工に進出の意向……………	1
シンガポールのコンサルタント会社 インドネシアで農園管理業務受注……………	2
マレーシア 1986年はコショウの輸出大幅に増加……………	3

インタビュー

中国鉄嶺市からの農業研修生にきく……………	4
コロンビアからの研修員にきく……………	6

事業案件情報

————— 中国青島市……………	7
ネズミ混入食品に関する報告……………	9
わが国の食品工業が直面する問題……………	14
～経団連報告書から海外協力を考える～	

 海外の動き

台湾 フィリピンのラミー加工に進出の意向

フィリピンの農業食糧省（MAF）がこのほど明らかにしたところによると、2つの台湾投資家グループが、フィリピンにおいて現地企業との合併で精練工場を設立する計画。企業名や事業内容については、台湾側の意向により明らかにされていないが、フィリピン側は、同事業によりラミー製品の輸出が拡大することを期待している。

フィリピン産のラミーは台湾、香港を中心に輸出され、1986年の輸出は原草（茎を剥皮したもの）、加工品を合わせて 2,380万ドルで、前年比35%増。このうち原草の輸出は 590万ドルで全体の25%を占めていたが、最近は乾綿（原草を精練し細胞間のガム質を除去したもの）およびトップ（乾綿を紡績してコイル状にしたもの）の輸出が増加する傾向にある。因みに、乾綿の輸出は1984年の 114トン、58万9,000ドルから1986年には 551トン、210万ドルへと約4倍の伸びを示している。原草輸出のみでは、1986年に台湾向けが前年比74%増の 1,652トンと、日本向けの 1,324トン抜いて第1位。台湾では、綿、ラミー、リネンなど天然繊維に対する需要が依然根強いことから、ラミーの輸入は今後もさらに拡大する見込み。

フィリピンは、世界最大のラミー消費国である日本をも含め、乾綿、トップなど加工品の市場拡大をめざしているが、日本の業界関係者によれば、ミンダナオのダバオ、コタバト、ザンボアンガなどの地方で生産されるラミー原草の質は世界で最も良いものの、加工品は同国の精練技術の水準が低いいため高級製品用には不向き。フィリピンでラミーの加工をしているのは今のところ、サンミゲル系の Ramie Textiles 社のみであるが、同社の最近の工場稼働率は50%程度という。

なお、同国では農業食糧省の繊維開発局（FIDA）が、昨年よりマニラ以

南のほぼ全域を対象にラミーの生産拡大計画を実施しており、第一段階としてすでに、農家委託による150ヘクタールの苗生産（植え付け面積1,500ヘクタール分）を開始している。第二段階では、商業ベースでの栽培に着手する予定で、FIDAは栽培者への技術支援を行なう。全国の栽培面積は1983年には2,500ヘクタールであったものが、現在では6,000ヘクタールに拡大している。

シンガポールのコンサルタント会社

インドネシアで農園管理業務受注

パナ通信（3月12日シンガポール発）によると、シンガポールのAgricultural Development Service (ADS) 社は、インドネシア政府が行なっている8件の農業プロジェクトに対するコンサルタント業務契約を、110万シンガポールドル（1シンガポールドル=70円）で落札した。主な業務内容はゴム、オイルパーム、ココナッツ、茶、コーヒーなどの農園開発事業の財務、管理の改善などで、期間は9カ月。

1982年以降減少を続けてきたインドネシアの輸出は、昨年9月のルピア切り下げ以後、回復の兆しを見せているものの、石油を始めとする一次産品の国際市況は依然低迷しており、最近では農業部門の開発予算が削減されている。これにより、インドネシア政府は同プロジェクトの進捗に支障をきたすことを憂慮し、今回のコンサルタント起用に踏み切ったという。インドネシア政府は1985年に世界銀行から受けた融資の一部をこの費用にあてる。

ADS社は、1980年に設立され、アメリカ、イギリス、フランス、マレーシア、インドネシア各国からの栽培、加工、管理など多分野にわたる専門家を擁している。同社は、東南アジアを中心に活動しているが、最近では、インドのパーム油生産に対する技術サービス、パプアニューギニア農業銀行に対するココアやコーヒーの生産についてのコンサルティング、さらに西アフリ

カのカメルーンにまでゴム加工の技術支援を行なっている。

マレーシア 1986年はコショウの輸出大幅に増加

マレーシアのコショウ流通局の四季報「コショウ市場ニュース」によれば、同国のコショウの約90%を産出するサラワク州は、1986年第3四半期に4,682トン（前年同期比31%増）、5,101万マレーシアドル（同75%増、1マレーシアドル≒60円）相当のコショウを輸出した。主な輸出先はシンガポールと日本で、この2カ国で全体の80%を占めた。

これは、1984年植えのコショウの一部が収穫期に入ったために生産量が増えたことと、黒コショウ、白コショウの輸出価格が1985年同期に比べてそれぞれ28.7%、33.7%上昇したことによる。この結果、1986年1～9月のサラワク州のコショウ輸出は1万 1,167トン、1億 1,631万マレーシアドルに達し、1985年同期に比して量では11.4%減少しているものの、額では20%増加した。

マレーシアのコショウ生産は、1982年の国際市況の低迷と根腐病が原因で、生産者がコショウ園を放棄したり他の作物に転換したため、1980年の3万 1,600トンから1984年には1万 1,500トンへと激減したが、1984年以来、国際価格が回復するにつれて生産は再び漸増し、1985年には1万 9,000トンと5年ぶりの増加を示した。また、1986年には1万 6,000トンで、インドネシアの4万 1,000トン、インドの3万 5,000トン、ブラジルの2万 7,500トンに次いで世界第4位となっている。

1986年には世界の輸入需要12万トンに対し、タイ、マダガスカル、スリランカ等を含む主要生産国からの総輸出可能量は約10万トンと推定されており、コショウの国際市況は長期的には上昇傾向を示している。ただし、マレーシアとインドネシアから合わせて90%以上を輸入している日本では、最近、両国での豊作予想が強まっていることから、黒コショウ、白コショウともに価格が下がり気味だ。

インタビュー

中国 鉄嶺市からの農業研修生にきく

(株)海外農業開発協会が1985年に引き続き、中国遼寧省鉄嶺市からの要請で昨年4月から受入れていた農業研修生、鄭義(34才)、高興久(24才)、呂品山(30才)、周軍(30才)の4氏は、去る、3月31日、1年間にわたる課程を終了し無事帰国した。鄭氏らは、(助)農村更生協会の八ヶ岳中央農業実践大学校で、それぞれの専門分野である蔬菜(鄭氏、高氏)、養鶏(呂氏)、花卉(周氏)を中心に講義、実習を受けたほか、農家研修や市場見学を行なうなど、多方面から日本の農業について学んだ。

帰国を前にした4氏に、鉄嶺市の最近の農業事情や1年間の研修の感想などについて聞いた。

— 1982年以来、今回が第5回目で、来日された研修生はみなさんを含めて16名になりますが、この間、鉄嶺市の農業はずいぶん変わりましたでしょうね。



鄭 鉄嶺市は、四山一水五分田(40%が山地、10%が水面、50%が耕地の意味)といわれており、従来、水稻、トウモロコシ、大豆などの生産が中心でしたが、

1985年以後、野菜(トマト、ナス、ピーマン)、果実(スイカ、メロン)、洋菜(レタス、パセリ)などの商品作物の栽培が増えてきています。しかし、まだ収穫物の輸送手段が確立されていませんので、これらの栽培は都市周辺に限られています。私は1年間八ヶ岳で野菜を中心に勉強したのですが、鉄嶺市にはまだセロリがありませんので、帰国後は栽培試

験を行ないながら、農民に普及していきたいと考えています。

高 私も鄭さんと同じく、野菜を専攻していました。今回の研修の大きな収穫の1つは、昨年までの研修生が経験できなかったイチゴ



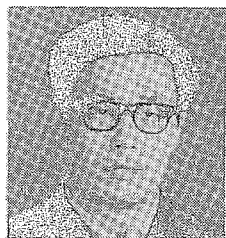
栽培について学ぶことができたということです。私たちは鉄嶺市にこの苗を持ち帰り、ぜひ、イチゴ栽培を定着させたいと思っています。ただし、新しい作物の導入に際しては、販売市場、消費者の嗜好性、輸送方法などの問題を解決しなければ、商品作物として成り立ちません。この研修では、こういった農家経営や流通・出荷問題について身をもって学ぶことができました。大学の農場では諸先生方から実践を通して作物の栽培方法を教えていただき、また、農家実習では農家のご苦労、独自の経営方法などお聞きすることにより、種まきから出荷までの一連の流れの中に身を置けたことは貴重な経験になりました。



呂 最近、鉄嶺市では人々の食肉に対する嗜好性も変化しつつあります。従来、豚肉、鶏肉の消費が非常に多かったのですが、豚肉は脂肪が多いということから牛肉への人気が高まりつつあり、消費量が少しずつ増えてきています。今のところ牛肉の需給バランスは保たれているようですが、流通量が少ないことから価格は鶏・豚肉よりも高いです。鉄嶺市では牛は役牛として利用されることが多く、食肉牛の肥育に関する

研究はこれまでは十分に行なわれていませんので、今後は生産コストをおさえた肉牛生産技術を研究する必要性も生じてくるでしょう。また、鉄嶺市は冬期には氷点下30度位まで下がることがあるので、鶏卵の生産量が減少し、価格は夏期の2倍にもなります。冬期の鶏卵の生産性を向上させるのに必要な保温施設は、卵の価格に比して多大な資本と維持費がかかるため、今のところ導入は困難です。鉄嶺市の家きん。家畜の生産については、一般に各農家が複合的に飼育しているものが多く、専業の養鶏、養豚農家などはほとんどありませんので、計画的、効率的な畜産物の生産システムはまだ確立されていないのが現状です。

周 これまでに3人から話がありましたように、今、鉄嶺市の農業は少しずつ変わりつつあります。人々の生活水準が上昇するにつれて、食生活は多様化し



ています。野菜類の生産や牛肉の消費が伸びているのはそのためでしょう。また、私がハケ岳で勉強した花卉類についても、これから需要がますます増えていくと思います。

— この農業の変化の原因はどこにあるのでしょうか。

周 1つには、農民の生産意欲が高まっているせいだと思います。中国では1978年に責任請負生産方式が導入され、その結果、農業の拡大再生産が実現されるようになってきました。農村には、「万元戸」と呼ばれる所得水準の高い富農が現れるまでになりました。今、農民たちは、いつ、何を、どのように作ったら儲かるかを考えるようになりましたし、研究意欲もとても旺盛です。

— 鉄嶺市では、昨年、農業教育のための学校が設立されたと聞いていますが……。

鄭 鉄嶺市は1984年に「鉄嶺農業技術培訓学

校」の創設を決定しています。約2年間の工事期間を経て、昨年9月2日にこの培训学校の落成式が行なわれました。校舎は7階建てで、1、2階は教室、実験室、機材室、図書室等として使用し、3階以上は250人収容規模の宿泊施設になっています。先ほど周さんの話にも出ましたが、最近、農民の農業技術、経営理論の習得に対する意識の向上は目覚ましく、農民教育の場が必要とされています。この培训学校は、「農民教育」と「農業技術者教育」を目的とし、「実践教育」と「全寮制（子弟同行）」を通じて「技術」と「経営」を学ばせるという学校で、ハケ岳中央農業実践大学校をモデルにしています。市当局は、この学校の教師に研修卒業生をあてることを考えており、現在、第3次の高峰氏が副校長に、第2次の付青林氏が総務課長に就任することが決まっています。今回の研修生の中でも高さんが帰国後、培训学校に勤めることになっています。

— 高さんは、帰国後は培训学校での勤務がすでに決まっているということですが、今後の抱負などをお聞かせ下さい。

高 私は、ハケ岳中央農業実践大学校の先生方が私に教えて下さったのと同じ方法で、農民教育を実践してみたいと考えています。寝食をともにし、研究も作業も一緒にしながら、私が日本で学んだことを鉄嶺市の農民に伝えたいのです。農村には専門技術・知識を習得したいという若者がたくさんいますので、培训学校はそうした農家の子弟を優先的に受入れ、将来、彼らに周辺農家への技術移転を率先してやってもらうのが望ましいのではないかと思います。

— みなさん、本日は帰国前のお忙しいところ、ありがとうございました。鉄嶺にお帰りになりましたら、今回の研修で学ばれたことを生かし、それぞれの職場でさらに活躍されることを期待いたします。

インタビュー

コロンビアからの研修員にきく

(社)海外農業開発協会は国際協力事業団からの要請により、同事業団が食品管理専門家を派遣している食品科学技術院 (ICTA) の「農産物総合開発研究プロジェクト」のカウンターパート研修員を受け入れている。研修員の Wenceslao Vargas-Oviedo 氏 (62才、国立コロンビア大学農学部教授) は 3 月 29 日に来日、東京周辺の関係機関で日本の農産物流通の現状、加工技術、および管理システムに関する講義を受けるほか、静岡県内の組合、流通センターなどを見学し、4 月 19 日に帰国の予定。

Vargas 私は「農産物総合開発研究プロジェクト」のダイレクターを兼務しています。このプロジェクトでは、JICA から派遣された日本人専門家のほか、コロンビア大学の農学部、工学部、経済学部などの協力を得ながら、食品流通市場の整備、病虫害防除、および、生産物の取扱い方法の改善などによる生産物の損失量の減少や品質の向上について研究しています。今回の研修の目的は、日本の農水産物の流通・品質管理に関する技術を習得し、わが国の食品流通の改善、発展の参考とすることです。

現在、コロンビアでは、①流通管理制度の未整備②輸送・貯蔵などの品質管理技術の未発達によるポスト・ハーベスト、流通過程での生産物の損失③近代的加工技術・設備の未発達、などの問題を抱えており、作物によっては輸送中の損失量が 50% に達するものがあります。また、生産物の多くは首都ボゴタに



出荷されますが、流通情報システムが未発達なために、中には 1 度首都の中央市場に集荷された後、再び地方の生産地へ戻って消費者に販売されるものもあります。こうした流通の過程においては、仲買業者が不当な利益をあげている場合が多く、農民の販売価格が小売価格の 5 分の 1 以下というものもあります。以上のような農産物流通のソフト、ハード両面での未整備が、コロンビアの農業発展の障害の 1 つになっているといえましょう。

ですから、日本では、収穫後の洗浄、選別、包装、予冷、冷蔵保管、輸送方法などの技術はもちろんのこと、実際に生産物がどのような流通経路をたどり、これらの流通経路でどのような管理がなされているのかに非常に興味をもっています。コロンビアでは現在、ボゴタにコールドチェーンシステムを導入しているスーパーマーケットが 2 社あるだけですが、将来は首都のみならず地方にもこの手のスーパーマーケットが増加することが予想されます。日本では産地と消費地とを直接結ぶ流通システムが全国的に発達しており、これを利用したスーパーマーケットが非常に多いと聞かれていますので、よい参考になるでしょう。また、コロンビアではほとんど整備されていない分野ですが、水産物のコールドチェーンの現場もぜひ見学したいと思っています。

事業案件情報

UNIDO 農産加工業投資情報

本誌1985年12月号で紹介した国連工業開発機構（UNIDO）の東京投資促進事務所に出向している、中国青島市対外経済貿易委員会の投資促進担当官趙英氏より、同市が日本からの民間投資を求めている案件に関し情報の提供があったので、以下にその訳文を掲げる。^(註)

I. 中国青島市

1. 事業案件名 : 急冷凍野菜（トウモロコシ、サンザシを含む）
2. 現地企業 : 国营青島缶詰食品廠
青島市商河路63号
電話 227242 電報 2911
3. 現地企業の概況 : 約80年の歴史をもつ青島缶詰食品廠は現在、主として輸出用の製品を生産している。従業員は 1,077人で、工場の敷地面積は 3万 774平方メートル、うち 6,100平方メートルは10階建ての食品加工工場によって占められている。冷蔵庫の容器は 3,800トンである。同廠は元来、輸出用の冷凍卵製品を製造する主要工場の1つであったが、現在の主力製品は、缶詰食品、冷凍小豆、ジュース、および豆乳であり、中国では主要食品企業の1つである。輸出している缶詰食品は、中国軽工業部ならびに山東省政府商業局より「優良品」と認められたものである。58人の科学・技術スタッフが同廠の技術力を支えているほか、施設もよく整備されており、清潔な作業環境が維持されている。1985年には、外国製の豆乳加工ラインと塩化ビニル樹脂（PVC）容器の包装ラインを導入した。
4. 事業の内容 : 1時間当たり1トンの処理能力をもつ急冷凍設備、関連機器、およびそれに必要な技術を輸入する。急冷凍野菜生産の工程は以下の通り。
調製—洗浄—急冷凍—検査—包装—冷蔵
5. 原料供給 : 山東省は十分な量のトウモロコシ、サンザシ、ニンジン、ジャガイモなどの供給が可能である。
6. 市場 : 急冷凍野菜は国際市場での需要が期待できる（100%輸出の予定）。
7. 投資額 : 総投資額は35万USドルで、外国企業は冷凍設備および関連機器を提供する。
8. 合作方式 : 補償貿易
9. 経済便益 : 総投資額は3年間で回収できる見込みである。

II. 中国青島市

1. 事業案件名 : 漬物
2. 現地企業 : 青島市蔬菜公司第一醸造廠
青島市遼寧路73号
電話 334682
3. 現地企業の概況 : 青島第一醸造廠は、調味料およびその副産物を生産しており、年間生産量は以下の通りである。

醤油	10,000トン
食酢	800トン
味噌類	1,700トン
漬物類	2,000トン
醤油漬物	1,700トン

同廠は50年以上の歴史をもち、その製品は、国内市場で販売されるのみならず、1950年代以降は東南アジア、日本、その他の国々へも輸出され、高い評価を得ている。輸出品には、“Gold Medal Soysauce”、“Delicious Soysauce”、“Pickles”などがあるが、中でも“Delicious Soysauce”の輸出は年々着実な増加を示している。従業員は 280人で、延べ床面積は 1万 2,600平方メートル。技術水準は高く、経営も良好である。醤油の生産はすでに機械化されているが、改善すべき点は全体にまだ多く残されている。
4. 事業の内容 : 既存の設備、技術を活用するとともに、老朽化した施設の一部を改築して、年間 600トンの漬物を生産する。
5. 原料供給 : 原料となる野菜および海塩は豊富にあり、質も保証されている。
6. 市場 : 東南アジアでは、華僑やその他東洋系の人口が多く、漬物に対する需要が大きい。現在、日本と中国が輸出しているが、その地域のニーズを満たすまでには達していない。合作による製品は全て輸出用とし、特に合作相手となる外国企業には、国際市場への販売を促進することが期待されている。
7. エネルギー供給 : 石炭、水および電力の供給は全て保証されている。
8. 位置・施設 : 新工場は、青島市遼寧路47号に建設される予定だが、同地は交通の便が良く、環境汚染もないという利点をもつ。現在用意されている以外の土地は不要。
9. 投資額 : 施設の建設および機械の購入費用を含む投資総額は 100万USドル。
10. 合作方式 : 補償貿易あるいは輸出

(注)国連工業開発機構東京投資促進事務所の連絡先は下記のとおりである。

〒107 東京都港区南青山 1丁目 1-1
新青山ビル東館1009
TEL (03) 402-9341

ネズミ混入食品に関する報告

神奈川県衛生研究所環境生物科長 矢 部 辰 男

食品中にネズミやそのふんが混入していることは、比較的しばしば見られる事件である。そこで、筆者自身が、異物検査を通して体験したことをまとめてみた。さらに、食品異物に関連して、ネズミを「食べる」ことについても考察した。

1. 食品異物とネズミ

保健所や害虫防除業者、食品を扱う企業などから、食品に混ざっていた異物の検査をよく頼まれる。一番多いのは昆虫であるが、ネズミに関するものも珍しくない(表1)。小豆あんの中に、押しつぶされたクマネズミの頭が入ったもなか、ネズミの毛を添加したせんべい、小さな野ネズミが丸ごとつけ込まれたつけ物、ふんの混入したカステラ、もち、給食米などがある。

最近も、ニュージーランドから輸入したチョコレート原料に混入したハツカネズミが、現地の種類か日本の種類か、その判定を依頼された。異物として問題になるものの多くは、いわゆる家ネズミであるが、野ネズミも決して無縁ではない。ここではそのいくつかを紹介しよう。

(1) ネズミ入りコーラ

缶入りのコーラを飲んでいたら、どうも様子がおかしい。缶切りでふたを開けたら、ネズミが出てきたという。仲介の害虫防除業者が、コーラの製造会社名は教えられないがとことわって、そのネズミを持ってやってきた。腐りかかった小さなハツカネズミのように見えた。コーラ会社にとっては深刻な問題だ。しかしまだ苦情者を疑う余地もある。いやが

らせかもしれない。ところが、頭骨を詳しく調べたら、それはヒメネズミとわかった。これは会社の責任ではない。苦情者のいやがらせでもないだろう。起きておかしくない事件なのだ。

ヒメネズミは深い森に住む木登りの上手な野ネズミである。山小屋など、森の中の建物に侵入することはあっても、市街地や工場周辺には決して住まない。だから、コーラの工場に侵入するはずがない。この苦情者は栃木県の山の中で働く人だった。きっと途中までコーラを飲み、そのまましばらく放置したのだろう。その間にヒメネズミがああ1センチメートル足らずの口から缶に侵入し、おぼれ死んだのだ。ヒメネズミはハツカネズミよりも、もっと小さな種類である。この程度の小さな口から侵入することなど、きっとたやすい技だ。この野ネズミはそんなに不潔とは思

表1. ネズミに関する異物と混入食品(1975～84年の10年間に神奈川県衛生研究所で検査したもの)

食 品	異 物 の 種 類				
	ネズミ	ふん	ふんもどき	毛	計
穀類、菓子類 ¹⁾	0	5	2	1	8
もなかのあん	1 ²⁾	0	0	0	1
チョコレート原材料	2 ³⁾	0	0	0	2
砂 糖	0	1	0	0	1
缶入りコーラ	1 ⁴⁾	0	0	0	1
インスタントコーヒー	0	0	1	0	1
不 明	0	1	2	0	3
計	4	7	5	1	17

1) 米飯、もち、せんべい、ミンチカツのパン粉(ふん)；ぶとうパン、パン(ふんもどき)；せんべい(毛)

2) クマネズミ(幼獣頭部)

3) ハツカネズミ；ドブネズミ(幼獣)

4) ヒメネズミ

えぬが、やはり苦情者には同情したい。さぞ後味が悪かったろう。

その後、これとそっくりな事件がまた発生した。サラダ油の容器内に、やはりヒメネズミができ死していたのだ。苦情は先と同じく、栃木県の山林内の飯場で生じた。プラスチック容器入りのサラダ油を、昼ごろに配達してもらい、その日の夕食時にネズミを見つけたという。容器の口径は約1センチメートル半で、ネズミにかじられた跡はなかった。しかし、ヒメネズミならこのくらいの口から侵入できる。苦情者は配達してもらった後、なぜかふたを開けたままにしたのだらう。ネズミは、その放置された数時間の内に入り込んだのだ。サラダ油の会社は横浜市内の海浜埋立地にある。今回も会社からたいへん感謝されてしまった。

ヒメネズミはサラダ油が好きなのだろうか。川の生物を調べている同僚が、神奈川県内の山中のバンガローに食糧を保管して、定期的にここへ通っていた。ところが米は食い荒らされてネズミのふんに置きかわり、サラダ油の中身もネズミと入れかわってしまったという。なるほどプラスチック製の容器内には、ヒメネズミが5ひきもおぼれ死んでいた。なお、この場合、容器の口はアルミホイルで覆っただけだから、ネズミは簡単に侵入できる。

(2) ネズミ入りもなか

筆者がネズミの研究を始めた昭和40年代の初めころ、飲食店や食品販売店にはどこもネズミが多かった。まだネズミ防除業が普及していなかったから、無理もないだろう。ネズミのわなを1週間仕掛けて、ある小さな中華料理店では、30ひきも捕まえることができたし、商店会の衛生委員長をしている肉屋では15ひきも捕まえた。パンを製造販売している店の裏庭に、あんぱん用のあんが箱に入れて積まれている。あんを冷ますためだ。そのあんの上に、ネズミの足跡が点々と付いていた。

変わった味のあんぱんができたことだろう。

ネズミ入りもなかが見つかったのは、そんなに古いことではなく、昭和50年代の終わりの話だ。大手スーパーで買ったもなかのあんの中に、クマネズミの幼獣の頭が入っていた。明らかに製造段階で入ったものである。保健所を通して持ち込まれたもなかから、かみ砕かれたあんこまみれのネズミの毛と歯を拾い出して検査をした。食べた人はずいぶん気色が悪かったろう。裁判に訴えてもおかしくない問題だ。

(3) ふんとふんもどき

パン粉をまぶしたミンチの表面に、ドブネズミのふんが2個付いていた。パン粉とミンチは製造会社が別だ。ふんはどちらの会社で排せつされたものか。その判定はたいへん重要である。パン粉を仕入れた日はわかっている。そこで、ふんはその日より前に排せつされたか、後に排せつされたか、それを調べてほしいと頼まれた。部屋に落ちているふんならば、表面のつや、乾き具合、かびの生え具合などで、おおよその新旧は判定できる。今回も、たいへんつやのよいふんだった。でも、軽々しい判断は危険だ。ミンチの脂でつやが出たのかもしれない。厳密な排せつ日など知ろうがないだろう。

この場合、ミンチの会社には、ドブネズミがいないことがわかったので、責任はパン粉の会社にあると推し量った。これを機会に、ふんの新旧判定法を編み出してみようと少々努めたものの、今はあきらめている。食品には鮮度判定法がある。腐敗の状況を調べればよいのだ。ふんの新旧を知るのに、これが応用できないだろうか。一体、ふんは腐敗するものだろうか。もし腐敗するにしても、夏と冬とでは腐敗の進み方が違うだろう。保存料入りの食品に混入したふんと、床に落ちているふんとも違うはずだ。

さて、ネズミのふん入り食品は、わが国に

いろいろ出回っている。しかし食品中に黒い塊があれば、ふん以外の物でもふんと勘違いされやすい。くさもちの中のもぐさの塊、インスタントコーヒー中の粉末の塊、パンの中のこげた小さな塊など、いろいろな物がふんと間違われる。

2. ネズミの異物判定

ハツカネズミなのか野ネズミなのか、ふんなのか、ふんに似ているけれど別物なのか、といった判定はたいへん重要だ。判定次第で、責任のありかが違ってくるのだから。

(1) ネズミの毛とふん

レストランの経営者が訴えた。フライドチキンの中に毛が入っていたことを理由に、男に2万円を脅し取られたという。どうやらこの男は脅しの常習者で、別のレストランでもゴキブリの足を入れて金をせびったらしい。この毛の判定はそんなに難しいものではなかった。色が濃かったし、特別な形をしていたので、特定部分の人毛とすぐ見当がつく。ネズ

ミの毛は人毛に比べて色素がずっと少ない。だから顕微鏡で見ると、毛の中心部の模様までよくわかる(図1)。

ネズミのふんには、そのネズミの毛がほぼ間違いなく入っている。イタチやテンなどの肉食動物のふんにも、ネズミの毛がよく出てくる。しかし、これとネズミのふん内の毛とは意味合が違う。ネズミは自分の体をよくなめ回す。その時、毛が消化器の中に取り込まれてしまうのだろう。ほかの物が消化されて量が減っても、毛は減らない。その結果、ふんは毛で満たされるのである。

ネズミのふんでであると断定できるのは、毛が見つかった時だけだ。そのほかに、砂や繊維、昆虫片なども出てくる。したがって、ふんではないふんもどきの区別などは簡単だ。

これを説明したら、ある役所の職員が、ぶどうパンにネズミのふんが付いていたと持参した。砂が混じっているし、毛も見つかったという。なるほど毛がある。しかしそれは黄色の毛と赤い毛だ。よくよく調べたら羊毛だった。干ぶどうに、セーターかマフラーの毛と砂が付いていたのである。ネズミのふんの判

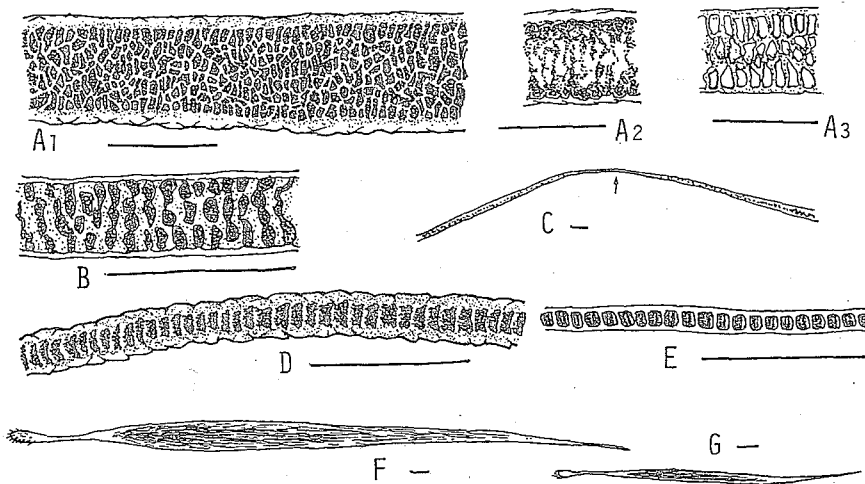


図1. ネズミの毛。A～Bは粗毛、C～Eは下毛、FとGは尾毛。各図下の横線はそれぞれ0.1mmを示す。A₁～A₃、C、D、Fはドブネズミまたはクマネズミ、B、E、Gはハツカネズミ。

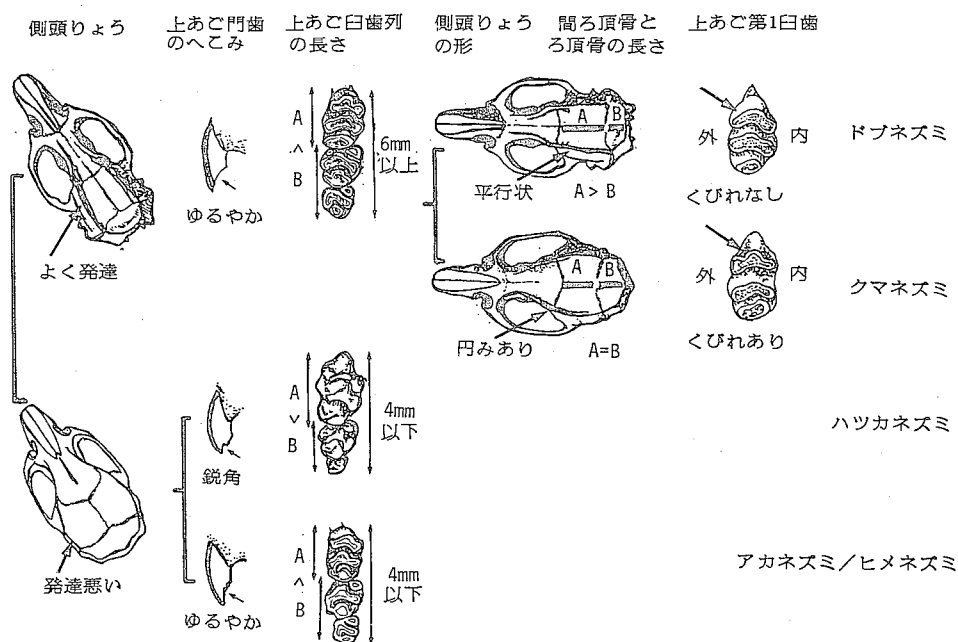


図2. 頭骨および歯によるネズミの同定

定には、毛があったというだけではだめで、ネズミの毛がなければいけない。

(2) ゴキブリのふんとネズミのふん

黒ごまにゴキブリのふんが混じっていると、住民が保健所に訴えた。それを確認したところ、なるほどゴキブリのふんだらけだ。ゴキブリのふんは大きさも色も黒ごまにそっくりだから、ちょっと見ただけではわからない。注意深い博識な住民もいるものだ。ゴキブリのふんは、ハツカネズミのふんと間違われやすい。しかしネズミのものよりもずっと小さいし、縦のしま模様があるか、畝状に角張っているのが特徴だ。もちろん、ごまのような滴の形はしていないし、中身も白くない。

熟練した保健所監視員やネズミ防除の専門家なら、ネズミの姿を見なくても、ふんを見ただけで、ネズミの種類を判定できる。ドブネズミのふんはその体に似てずんぐりしているし、クマネズミのものはその体に似てやせ

ている。ハツカネズミのものは小さい。そのほかのいろいろな形跡や、尿のにおいを加えれば、もっと確かだ。ハツカネズミの尿は特別に息いから、1度経験すれば忘れられない。

(3) ネズミの骨を読む

チョコレート原料中のミイラ化したネズミ、コーラの中の腐ったネズミ、また、もなかのあんに添加され粉々に砕かれたネズミの頭などは、外見だけで種類を判定するわけにいかない。頭骨や歯を取り出して判定するのが(図2)。時には1本の歯だけで判定することもできる。頭骨がつぶれても歯はつぶれない。

臼歯のすり減り状態や発育状態で、ネズミの大ざっぱな年齢を当てることもできる。そんなことがわかって、あまり意味がないだろうか。でも、クマネズミの幼獣を、ハツカネズミと間違えるような失態は防げよう。少なくとも、お客さんを驚かせ、判定した者の

権威を高める効果はある。

3. ネズミ料理

ネズミには、もちろん病原菌や寄生虫がついている。しかし、昔から多くの人がこの肉を食べてきたようだ。

(1) ネズミ料理の勧め

ネズミ肉を食べてネズミを根絶しよう、と中国の新聞が呼びかけたそう。これは昭和60年春、わが国の新聞に紹介されたものである。筆者は今までに、多分20ぴき近くのネズミを食べた。そのほとんどは野生のドブネズミである。ネズミ肉は軟らかく、あっさりしておいしい。ただし、味の強いたれを使い、仲間と酒付きで食べないとだめだ。やはりまだ、気分の悪さが先立ち、料理には自信がないのである。

ネズミの肉とポークを半分ずつ混ぜたソーセージは、なかなかおいしいらしい。フィリピンには、スター（STAR、逆さに読むとRATS）という名の缶詰めがあったという。これは、ネズミ研究者の間で有名な話である。しかし、いまはもう売られてないようだ。金を払ってまで、ネズミを食べたくはないということか。わが国では、ネズミ入り食品の販売は、もちろん許可されていない。でも長谷川恩博士によると、江戸時代には、ネズミ肉専門の店があったそう。

(2) 北京原人とネズミ

北京原人もネズミを食べていた。これは、中国科学院古脊椎動物・古人類研究所の賈蘭坡博士の話だ。周口店付近の堆積層、特に、もえがらの層には、おびただしい数のネズミが見つかった。そのほとんどは野ネズミであるが、クマネズミも多く、またハツカネズミも見つかっている。大きな獣の肉はめったに手に入らない。その点、ネズミは、たやすく

手に入る大切な動物蛋白源だったらしい。原人たちはネズミの穴を掘ってそれを捕まえ、おまけに、ネズミの蓄えた食べ物まで横取りしたようだ。

クマネズミやハツカネズミは洪積世初期の原人の時代に、もう寄生生活を始めていたのである。しかし、原人がネズミに悩まされていたかどうかわからない。かえって、ネズミを利用していただから、互いに得をする、相利共生だったという方がよいだろう。ネズミが一方向的に憎まれるようになったのは、ずっと後の世のことかもしれない。

(3) 太平洋の島民とネズミ

熱帯太平洋の原住民も、昔はネズミを食べていたらしい。マーシャル諸島の博物館を訪ねたら、19世紀初めころの住民の生活を描いた絵があった。人々が立ち働く部屋の中を、ネズミが走り回っている絵だ。これについて、当時はネズミがこのようにして飼われ、人々はこれを食べていたのだと館員が説明してくれた。また、クック諸島の民話にもネズミ料理の話が出てくる。マンガア島には、2.7メートルを超すテマンガリという大男が住んでいた。男は空腹になると人間を捕らえて食べ、島民を苦しめる。しかしだれも彼を打ち倒すことができない。あるとき、バとベという2人の兄弟が、ネズミを料理して男に差し出した。40ぴき以上ものネズミを平らげた男は、そこに寝込んでしまった。そのすきに、兄弟は男の目を棒で刺し、さらに熱した岩を目に押し込んだ。すると男は叫び声をあげて、とうとう倒れてしまったという話だ。ネズミは、この地域の人々にとって、食糧源として唯一の得難い陸産哺乳類だったのでなかろうか。

しかし、現代の学者たちは、これらの島に人々がネズミをわざと運び込んだとは考えない。ネズミたちは今、侵略者とか密航者と呼ばれているのである。意識的に船に乗せられたネズミだっているかもしれないのだが。

わが国の食品工業が直面する問題 ～経団連報告書から海外協力を考える～

経団連の農政問題懇談会（委員長・水上達三三井物産相談役、海外農業開発協会理事）は、昭和61年12月に、「食品工業の実情に関する報告書」をまとめた。これは、製粉、製糖、乳業、食肉加工など23業種を対象に、わが国の農業・食糧政策や昨今の円高が与えている影響を調べたもので、日本の食品工業は国内農業の保護政策のため、原料調達面で様々な制約を課されていると指摘している。そうした中で、安い原料の確保を理由に生産拠点を海外に移すメーカーが増加しており、国内農産物の最大のユーザーである食品産業が空洞化すれば、国内農業にも影響がでると懸念している。

本稿では、経団連がまとめた上記報告書の概要を紹介するとともに、海外での原料調達や発展途上国に対する経済協力を推進する立場から、食品工業が直面する問題を検討してみたい。

報告書の概要

1. 食品工業が国民経済に占める地位

(1) 食品工業の地位

食品工業は昭和59年において、製造業出荷額では27兆 2,000億円、従業員数では 113万人の規模を有している。これは、全製造業出荷額の10.8%を占め、電気機械器具、輸送用機器に次いで第3位、また、従業員数においては10.5%を占め、電気機械器具に次いで第2位である。

食品工業は高度成長期から一貫して全製造業中の上位を占めるとともに、就業者も増加基調にあり、国民に大きな雇用の場と所得機

会を提供している。

また、地域別に製造業出荷額に占める食品工業のウェイトを見ると、特に北海道、東北、九州、沖縄における比率が高く、農水産物加工を通じてこれら地域の経済と雇用に大きく貢献している。

(2) 国内農業との関係

食品工業の出荷額27兆円に対し農畜産業の産出額は14兆円である。従業員数で比較すると、食品流通業、外食産業を含めた食品産業の人員 624万人に対し、農畜産業の従業者数は 589万人である。食用農産物の生産高のうち、3割程度が加工向けであり、食品工業は国内農畜産業にとって重要な市場である。

一方国民の食生活の面から見ると加工食品は46%、生鮮食品、穀類は38%、外食16%の割合となっており、欧米の状況から推測すれば、この傾向はますます強まろう。

このように、食品工業と農業は国民への食糧の安定提供機能において「車の両輪」の地位を占めている。

(3) 国民の食生活への対応

食品工業は国民への食料の安定供給、食生活の多様化、消費者の利便性の向上、加工による品質の均一化、栄養のバランス、安全性の向上等国民生活に直接寄与するのみならず、今後は社会環境の変化に応じ、「食文化の創造」の役割を果たすことが期待されている。

(4) 食品工業をとりまく環境

食品工業は国民の食生活、健康を支える重要な産業であるが、農業と対比して上述の位置づけに相応した認識が一般的になされてい

るとは必ずしもいえない。

他方、食品工業は需要の低迷に代表される以下の環境の変化に直面し、事業の多様化、国際化を進めている。

①市場の成熟化

——競争の激化、過剰設備、企業の淘汰、新製品等開発の活発化

②少数の大企業と多数の零細企業の併存

③売上高に占める原料費の比率が高い

④原料調達面での制約

——農業政策、輸入規制

⑤海外原料事情の変化

——米国やECの農産物過剰問題の顕在化と輸出競争の激化、およびそれに伴うわが国への市場開放圧力

⑥製品輸入の増加

⑦輸出比率が低い

⑧研究開発費のウェイトが低い

⑨海外進出活発化の兆し

——水産加工、米菓、めん等の分野が主であるが、円高に伴い活発化

⑩税制等

——高率の酒税、物品税（清涼飲料、コーヒー）、砂糖消費税、課徴金（砂糖、輸入牛肉）などの税、公的負担

2. 食品工業の直面する問題

(1) 農政上の食品工業の位置付け

農政上の食品工業の位置づけを予算からみると、農産物の価格支持等のための価格政策関係予算は61年度で4,804億円（農業関係予算の19.3%）であるのに対し、食品産業対策として計上されている予算は20億円（生産、流通関係予算を除く）にすぎない。

付加価値率が低く、製造原価中の原料比率が高いという特徴をもつ食品工業にとって、低廉かつ良質の原料の確保は最重要課題である。しかし、高水準の農畜産物価格支持制度、

割高な国内農畜産物の引取り義務付け、安い海外原料の輸入制限等の原料調達面における様々な農政上の制約については、あまり改善が見られないというのが現状であり、農政において食品工業は国内農業生産部門と対等に位置づけられていない。

また、従来の高米価支持を中心とする農業政策が、農産物全般の高価格をもたらし、食品工業原料の全面的な原価高を招来するという構造になっている。

(2) 食品工業の直面する問題

原料調達面における規制・制約の改善が遅れる中で、最近の円高も加わって以下のような影響が食品工業に生じている。

①円高、二次加工品の関税引き下げ等による輸入品との競合

わが国食品工業は、最近の技術力の進展によって生産性は高い水準にあるが、主に原料価格の影響をうけて製品の国際競争力はおしなべて弱い。これに加えて、最近の急速かつ大幅な円高の進行の下で、輸入原料価格が下がるべきであるが、国内農業保護、消費者対策を名目に様々な国境措置、国内価格支持措置が講じられているため、円高メリットを十分に享受できないでいる。他方、大幅な貿易黒字を背景に欧米等の諸外国からは食品の関税引き下げ、輸入自由化等について根強い要請があるほか、韓国・台湾等からの製品輸入が一部品目について急速に増えている。

特に、割高な国内農産物と関係の深い加工原料（米、小麦粉、乳製品、砂糖、でん粉等）を使用している二次加工品の分野（清酒、マカロニ、スパゲッティ、クッキー、ビスケット等）では、国内原料高と、円高による製品輸入増・製品関税引き下げに挟撃され国内生産に大きな影響を受けている。

②品質への影響

以上のような状況は、企業のみで努力で

① 原料調達に係わる規制・問題点ならびに製品製程（一覽表）

	製粉	めん	パン	菓子	米	糖	ぶどう糖	製油	洋風・伝統調味料	うまみ調味料	缶詰	冷凍食品	紅茶	清涼飲料	ビール	ウイスキー	清酒	焼酎	乳製品	酸乳・酪酸乳菌	畜肉加工	配合飼料	綿	水産加工
1. 原料調達に係わる規制・問題点																								
・食糧制度																								
小麦 …… 高価格	◎	○	○	○					○			○												
…… 数量割当の硬直性	○																							
米 …… 高価格（他用途利用米）				○	◎				○			○						◎					◎	
醸造用大麦 …… 政府告示価格の適用																								
・糖価安定法	○	○	○	○		◎						○		○					○	○				
砂糖 …… 高価格												○		○					○	○				
異性化糖 …… ”							◎					○		○					○	○				
・不足払法 加工向原料乳 ……（高価格、企業負担）	○	○	○	○								○		○					◎	○				
乳製品 …… ”	○	○	○	○								○		○					◎	○				
・安定価格帯制度 牛肉 …… 高価格												○		○							◎			
豚肉 …… ”												○		○							◎			
・国産・輸入割合（リンク制）																								
大豆 …… 高価格							◎								◎	◎								
トウモロコシ（コーン） …… 調達の硬直性				○											○	○								
輸入の非自由化、高関税				○	○															○				
落花生、小豆等雑豆				○	○																			
輸入割当 …… 果汁（除GF、LL）				○	○																			
水産品他														○										◎
・農協系との顔合	◎	○	○	○	◎			○				○		○					◎	◎	○		◎	
・農業保護・助成に伴う国産原料の増加													○						◎	◎				
・市況の変動（価格安定制度の機能不十分を含む）																			◎	◎				
・調達の安定性の欠如					○				○					○										○
・専売による高価格																								
・国産原料の品質上の問題	○	○																○						
2. 課税等																								
・税率の酒税																								
・物品税																								
・砂糖消費税	○（アメリカ）	○	○	○	◎							○	○	◎							○			
・課徴金等					◎																	◎		

◎ 最も関連する業種 ○ 関連する業種

(注) GF（グループフルーツ）
LL（レモンライム）

② その他の規制・行政措置、製品の出入をめぐる問題

	製粉	めん	パン	菓子	菓子	米	綿	穀物・ ぶと	製油	法風・ 伝統調味料	うまみ調味料	缶詰	冷凍食品	紅茶	清涼飲料	ビール	ウイスキー	清酒	焼酎	乳製品	発酵乳菌	畜肉加工	配合飼料	精米	水産加工
3. 法等による規制で問題のあるもの、懸念・検討中のもの																									
JAS規格		○								○		○	○												
無添加表示										○															
酒類免許制度																									
原料表示		○	○																	○					
食品衛生法	○	○	○																		○		○		
飼料安全法																							○		
4. 業界構造改善、合理化措置																									
中小企業近代化促進法	○									○												○		○	
特定産業構造改善臨時措置法																									
構造改善計画										○													○		
工場新増設に対する制限																									
5. 製品の輸出入をめぐる問題																									
輸入圧力増 (輸出競争力減)	○	○	○	○	○	○	○	○	○											○					
(理由) 原料費高																									
原料確保難																									
円高		○	○	○	○	○	○	○	○			○	○												
市況																									
相対的コスト高																									
相手国の輸出助成策		○																							
日本の国境措置緩和																									
(輸入自由化、関税下げ他)																									
6. その他																									
海外投資、現地生産の動き		○	○	○	○	○	○	○	○																○
原料検査制度																							○		
原料配合割合の制限 (配合飼料)																							○		

◎ 最も関連する条約

○ 関連する条約

は改善する余地が少ない。逆に企業として生き残っていくためには、徹底した合理化と同時に、ボトルネックとなっている高い原料の使用を避け、半製品の輸入（例：あられ生地の素焼き）、安価な代替原料の使用（例：ワクシーコーンスターチの利用、日本酒のアルコール添加増醸法）へ向かうことになり、現在その傾向がより強まっている。しかし、こうした状況は、製品の品質に影響を与えることが予想されるとともに、国産原料を用いた新製品開発意欲の減退を惹起している。

③食品工業の「空洞化」問題

原料調達における規制・制約の改善が進まない一方、食品工業をめぐる経営環境は円高、関税の引き下げなど製品輸入障壁の除去により大きく変化しており、二次加工品を中心とした食品工業の中には、安い海外原料の獲得も大きな理由となって海外進出を計画し、実施段階に移していく動きが最近めだっている。

このような状況は、国内における「食品工業の空洞化」現象の徴候であるとの見方もあり、国内において抜本的な対策が講じられない場合、こうした傾向にさらに拍車がかかろう。食品工業は国内農産物の最大のユーザーであり、食品工業の空洞化現象は、国内農業生産自体に大きな影響を及ぼそう。

※ ※ ※ ※

経団連では、食品工業の健全な発展が、国民に対する良質・低廉な食料の供給という面で極めて重要であるとの観点から、昭和56年および昭和59年にも、原料調達を中心に食品工業の直面する問題点と、それらを解決するための農政上の課題を提起している。今回の報告書は3度目のものとなるが、前の2報告に比べ詳細なデータを駆使しており、説得力

がある。また、関係者によれば、前の報告に対してはあまり反応を示さなかった中小企業や地方の企業からも大きな反響を呼んでいるということだが、これは昭和60年9月以降の急激な円高の進行によって、わが国における原料調達上の制約が食品工業に与える影響が拡大かつ深刻化しているためであろう。

報告書は、わが国の食品工業が、(1)国際的に割高な国産原料の使用を義務づけられている、(2)円高と製品関税引き下げによる安価な製品輸入の増加で競争力を低下させてきている——と指摘している。チョコレートの例でみると、欧米諸国はかねてより日本に対し関税の引き下げを求めている。農林水産省は、4月中旬に予定されているリン農務長官の来日時に、現在の20%から10%へ引き下げの旨回答すると伝えられているが、そうなれば、欧米に比べ約2倍もの価格の砂糖や牛乳を使用せねばならぬ日本のチョコレート業界は、一層の苦境に追い込まれるかもしれない。

報告書は、国内農産物の最大のユーザーである食品工業の空洞化は、国内農業にとっても大きな打撃であり、同工業界が製品輸出国と同等の競争条件を付与されることによってのみ、農業との共存共栄が図られる、との判断から、わが国の農業保護政策は見直しの時期にきていると示唆している。確かに、保護されている農産物の中には麦類やトマトのように、国際環境の変化や円高、生産者の減少などにより所期の目的が希薄になっているものもある。また、大豆やナタネのように消費量の大部分が輸入されており、国産はわずかという産品も多い。このような農産物の生産のために多額の国費を用い、価格の下方硬直性の強い農産物を供給し続けることは、国民経済上も不健全であるし、国内農業の生産性向上のためにも得策でない。さらに、わが国における農産物の保護が縮小すれば、農産物輸入は品目、数量ともに増加することが予想され、現在各国との間で政治問題化しつつあ

る貿易不均衡の是正にも役立つ。特に、発展途上国に対しては自由化自体が政府開発援助(ODA)同様の効果をもつのみならず、わが国の農業協力の範囲が拡大することで、より効率的かつ効果的な援助の実施が期待される。食品工業だけでなく、わが国全体の国益に鑑みて、自由化すべき産品は速やかかつ自主的に自由化するの望ましい。

ただし、報告書が、加工食品の価格下方硬直性について述べていないのは、いささか気になるところである。すでに自由化されている農産品の多くは、近年国際商品市況の全般的な下落と円高によって急速に輸入価格が低下しているのに、それを使った製品の価格はごく一部を除いてほとんど下がっていないのが実情である。第1に、報告書は、食品工業は「売上高に占める原料費の比率が高い」としているが、最近では、「原料費比率は低く、固定費部分が大いため、値下げは困難」と主張の転換をする食品企業が数多く出てきている。また、輸入制限を受けない調整品(他の原料と混合したもの)の米穀粉、粉乳、食用油脂などを使っている加工業者の多くは、その辺の事情を明らかにしていない。第2に、報告書は農産物の価格支持制度が改善されれば、食品工業の空洞化は生ぜず、製品価格も下がるように説明しているが、調整品を含む非制限品目を原料とする製品価格の動きをみる限り、必ずしも整合しているとはいえない。

一方、食品業界からは、「製品の卸値を下げて流通段階で全て吸収されてしまうため、小売値に反映されない」という指摘もある。わが国の複雑な流通経路をみると、原材料が自由化されても、即メリットが消費者に還元されにくいというのは事実であろう。わが国の消費者が農産物の輸入自由化を声高に要求しないのは、1つには各種世論調査にみられるように食糧安保の考え方を支持している側

面があること、また現状の供給で充足しているということに加え、自由化による利益が流通業者に吸収され消費者には還元されないといっていることに起因していよう。

わが国では、加工業界や流通業界のあり方が、農産物輸入に対して1種の非関税障壁を作り出しているともいえるようだ。

欧米諸国も農産物生産に対しては価格支持政策をとっており、余剰農産物には輸出補助金を付して輸出を促進している(EC、米国の貿易政策は報告書に付属資料として掲載)。

レーガン大統領は財政改善のために農業補助金を削減しているが、依然膨大な予算を計上している(1986年度では、総国家予算の5.9%にあたる587億ドルが農業予算で、うち44.0%が価格支持関係予算)。また、米国政府は、過去に製粉企業が国内産より安いアルゼンチン小麦を輸入しようとした動きに対し、国内農業保護の立場からこれを断念させた。

一方、EC諸国は、数度の戦争による食糧難の経験から、食糧確保に対し日本人には異常とも思える執念を示している。ECにおける農業保護はわが国以上のもので、EC予算のかかなりの部分は農畜産物の価格支持にあてられている(1986年度では、EC総予算の65.7%が農業予算で、うち95.6%が価格支持のための予算)ことから、農業は財政の重荷になっている。保護の一例をあげると、ECは、調整食用脂(バター70%、植物油30%のものが多い)を日本に輸出しているが、この域内流通は酪農に打撃を与えるとして認めていない。また、輸入バターに対しては、輸入価格と同程度の課徴金を付して域外からの輸入を制限している。

わが国は米国やECとは産業構造が異なるため一律には論じられないが、安全保障上ある程度まで食糧自給を確保することは必要であろう。農業の保護政策をとり続けければ、報告書が警告するように、食品企業の多くは安

い原料を求めて生産基地を海外に移さざるを得なくなろうが、資本投下および付加価値の高い加工食品での輸入は、貿易不均衡の是正には、単なる農産物の輸入よりもむしろ大きな効果をもたらすものと考えられる。特に、発展途上国への進出は、資本供与のみならず、産業開発、技術移転、雇用創出、外貨獲得などを促し、また、原料調達面で農業開発の推進にも寄与することが期待される。

「自由化」か「保護」かの問題は、ここ数

年、多くの場で議論され、関係者の立場によって見解は異なるものの、今やわが国は諸外国に対して“お家の事情”ばかりを説明している余裕はなくなってきた。したがって、政府は一日も早く二律背反するこの問題を克服し、そのうえで、食品企業の発展途上国への進出に対しては、開発調査、融資、ODAの活用などを通じて積極的な支援を与える政策を打ち出すべきであろう。

海外農業開発 第129号

1987. 4. 15

発行人 社団法人 海外農業開発協会

橋本栄一

編集人 渡辺里子

〒107

東京都港区赤坂8-10-32 アジア会館

TEL(03)478-3508 FAX(03)401-6048

定価 200円 年間購読料 2,000円 送料別

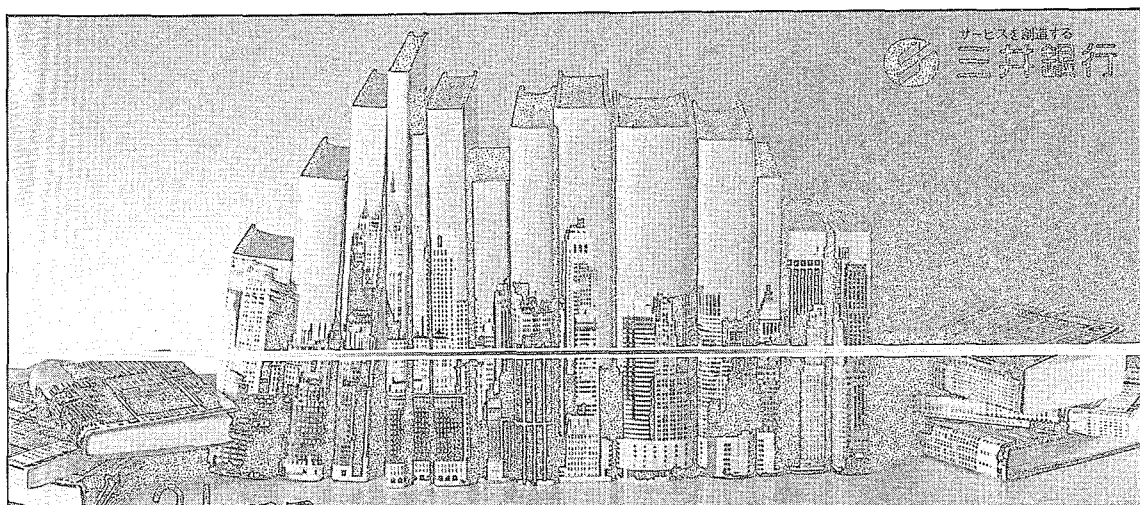
印刷所 日本印刷(株)(833)6971

総合建設コンサルタント

日本工営株式会社

代表取締役社長 池田紀久男

本社 〒102 東京都千代田区麹町5丁目4番地 電話03 (238) 8 2 1 5
別館 〒102 東京都千代田区麹町2丁目5番地 電話03 (238) 8 1 2 0
技術研究所 〒355 埼玉県東松山市松山小松原砂田2960 電話0493 (23) 1 3 0 0
国内支店 札幌・仙台・大阪・福岡 営業所 北陸・名古屋・広島・沖縄
海外事務所 ソウル・ジャカルタ・カトマンズ・バンコック・マニラ・ナイロビほか



サービスを創造する
Nippon Kōei Co., Ltd.
日本工営株式会社

21世紀が
聞くべき音。
聞くべき音。

時代が、大股で歩き始めました。新しい世紀は、思ったよりも早足でやってきそうです。
INS、光通信、ハイテクノロジー、新素材、バイオ、宇宙産業……。
数多くの夢が、一步一步現実のものとなり始めています。
日本で初めての私立銀行として生まれて一世紀超。
三井銀行は、いつの時代も先見のワールドバンクとして
時代の変化を確実に捉え、世の中のニーズに的確に responding してきました。
そして、激しく時代の潮流が変化する今こそ、私達のノウハウを真にお役立ていただける時。
時代を読み、サービスの創造で応える。それが私達の使命です。

海外農業開発 第 129 号

第 3 種郵便物認可 昭和62年4月版

MONTHLY BULLETIN OVERSEAS AGRICULTURAL DEVELOPMENT No.