

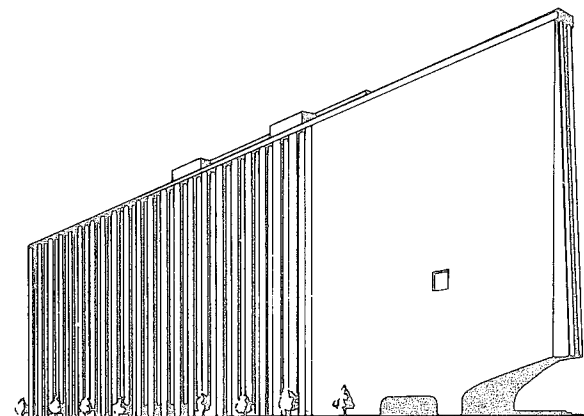
海外農業開発

MONTHLY BULLETIN OVERSEAS AGRICULTURAL DEVELOPMENT NEWS

1 9 9 7 9

豊かな明日を考える興銀

最新の情報をもとにして、産業の発展、資源開発、公害のない都市づくりなど、より豊かな明日への実現に努力してゆきたいと考えています。

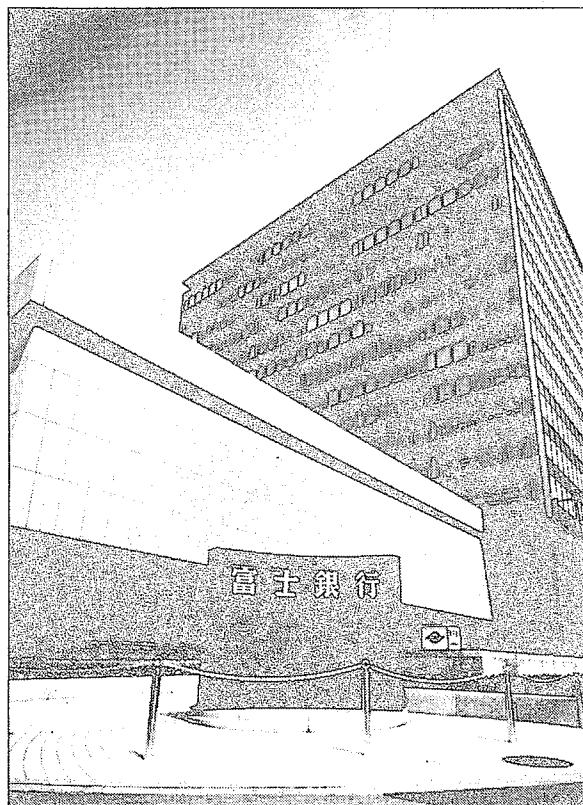


リツキー ワリコー

日本興業銀行

〔本店〕東京都千代田区丸の内1-3-3 ☎03(3214)1111

〔支店〕札幌・仙台・福島・東京・新宿・渋谷・横浜・静岡・名古屋・新潟・富山・京都・大阪・梅田・神戸・広島・高松・福岡



将来への礎石。

いま未来を見つめて、〈富士〉はみなさまのお役に立つよう力をつくしています。経済の発展に資すべく、多様化するニーズを的確にとらえて歩みつづける〈富士〉。暮らしに、経営に、多岐にわたる〈富士〉のサービスをご活用ください。



あなたを考えます。
富士銀行



1997-9

野菜輸入の経過と現状..... 1

ウーロン（烏龍）茶の消費について

～導入の経緯と現状～.....10

「海外農林業開発協力促進事業」制度のご案内.....17

野菜輸入の経過と現状

野菜供給安定基金

理事 村上 治正

かつて日々食卓にのぼる野菜は、地元・近県で生産された地場野菜がほとんどであった。

全国各地からの野菜が出回るようになったのは、ここ20～30年前からである。高度経済成長にともなう都市人口の増大、都市近郊における野菜産地の改廃などから、大都市を中心に野菜の需給に不均衡が生じるようになった。これらを契機に遠隔地の野菜産地の育成と広域流通が進んだ。特に、栽培・流通・保存手段などの発達から周年供給が可能となって、国内の需要は一部の品目を除いて国内産野菜でまかなわれてきた。

野菜の輸入が増加し、輸入野菜に関心が持たれるようになったのはここ数年来のことである。ここでは、野菜の輸入増加の経緯と現状について概観する。

1. 輸入の経過と特徴

〈野菜の輸入急増は最近のこと〉

野菜は他の農産物と異なり、昭和30年代後半にほとんどの品目の輸入が自由化された。当時、野菜は生鮮での流通が大半で、現在のような鮮度保持技術が未発達であり、また、重量当たりの価格も安いものが多いことなどから、一般に輸入は難しいとみられていたので、昭和30年代の野菜の輸入はほとんどない状態であった。

注：野菜の輸入形態としては、生鮮のほか、何らかの手を加えた加工野菜がある。この加工野菜には、冷凍ばれいしょに代表される冷凍野菜、漬物原料などに利用される塩蔵野菜、



アメリカ カリフォルニア州サリナス
収穫ステーションを使ったブロッコリーの
収穫現場



中国山東省膠州市膠州鎮
日本向けさといもの調製作業現場

インスタント食品などに利用される乾燥野菜、酢調整野菜、トマト加工品などがある。

その後の輸入動向は、図-1のように、おおむね10年毎に3つの時期に区分することができる。最初の10年間、すなわち、昭和40年代のはじめは、30年代に引き続いて輸入はごく僅かで、品目としては、国内産不作時のたまねぎが中心であった。昭和40年の野菜総輸入量は2万9,000トンで、そのうち生鮮野菜は1万6,000トン、その70%、1万1,000トンがたまねぎであった。5年後の45年をみても、生鮮野菜輸入量2万5,000トンの80%をたまねぎが占めていた。45年の総輸入量は生鮮野菜のほか、たけのこ1万6,000トン、塩蔵野菜1万1,000トンの輸入があり全体で7万7,000トンとなっていた。50年の輸入総量は17万9,000トンに増加した。この間の国内需要量に占める輸入野菜の割合は40年が0.2%、50年でも1.4%（農林水産省食糧需給表ベースで、ばれいしょは含まれていない）にとどまっていた。

つぎの10年間、すなわち50年代は引き続いて不作時のたまねぎの輸入が中心であったが、これに加えて、漬物原料などに使われる塩蔵一次加工品の輸入が増加したほか、フライドポテト用のばれいしょ、えだまめ、などの冷凍野菜が主に業務用として輸入されはじめ、特に、50年代の終りから輸入が急増しはじめたばれいしょを中心に冷凍野菜は、その後増勢を強め、その傾向は現在も続いている。

平成に入ってから動向としては、冷凍野菜の引き続き増加、塩蔵野菜の輸入の定着に加え、生鮮野菜の輸入急増と品目の多様化があげられる。

平成6年には、特に生鮮野菜の輸入量が68万トンと前年の1.7倍に達し、野菜総輸入量は189万9,000トンと前年比27%増加し、7年も引き続いて増加した。7年の野菜総輸入量は212万4,000トン、うち、生鮮野菜が73万8,000トン、冷凍野菜が57万8,000トンで、前年に比べ総輸入量は12%、生鮮、冷凍はともに9%増加した。平成8年の総輸入量は前年を1%下回った。これは、生鮮野菜の輸入量が11%減少したことが大きく影響している。生鮮野菜の減少は、前年に国内産の不作から過去最高の輸入量を記録したたまねぎが、作柄の回復によって前年の75%の輸入量にとどまったこと、さらに、にんじん、かぶ、も前年の54%に減少したことが影響している。この間の自給率（食料需給表ベース）をみると、昭和末期から急速に低下し、平成5年に90%を割り、7年には85%に低下した。

〈野菜輸入の三つの特徴〉

① 輸入増加の時期が野菜の種類（形態）によって異なること。

昭和50年代はじめに塩蔵野菜の輸入が増加しはじめ、ついで50年代後半から冷凍野菜が増加し、最近になってたまねぎ以外の生鮮野菜が増加しはじめた。このうち、冷凍野菜の内訳をみると、当初ほとんどがファーストフード向けフライドポテト用冷凍ばれいしょであったが、最近、えだまめ、スイートコーン、混合野菜なども業務用需要に支えられて増加している。また、生鮮野菜についてみると、たまねぎ以外のさといも、にんにく、などの輸入が増加したのは、平成5年からで、これらの品目が加わって総輸入量が増加してきた。

② 生鮮野菜の品目が多様化していること。

表-1は生鮮野菜で1万トン以上の輸入があった品目を示している。昭和63年（通関統計の記載がこの年から現在のHS方式に変更された）に1万トン以上の輸入があった品目は、メロン、すいかを含めて4品目であったが、平成8年には11品目に増加した。また、輸入される品目数を青果物の植物検疫の統計資料などから拾うと、200以上に及んでいる。

③ 輸入先国が多様化するなかで、中国からの輸入量の増加が著しいこと。

図-1 野菜の輸入状況

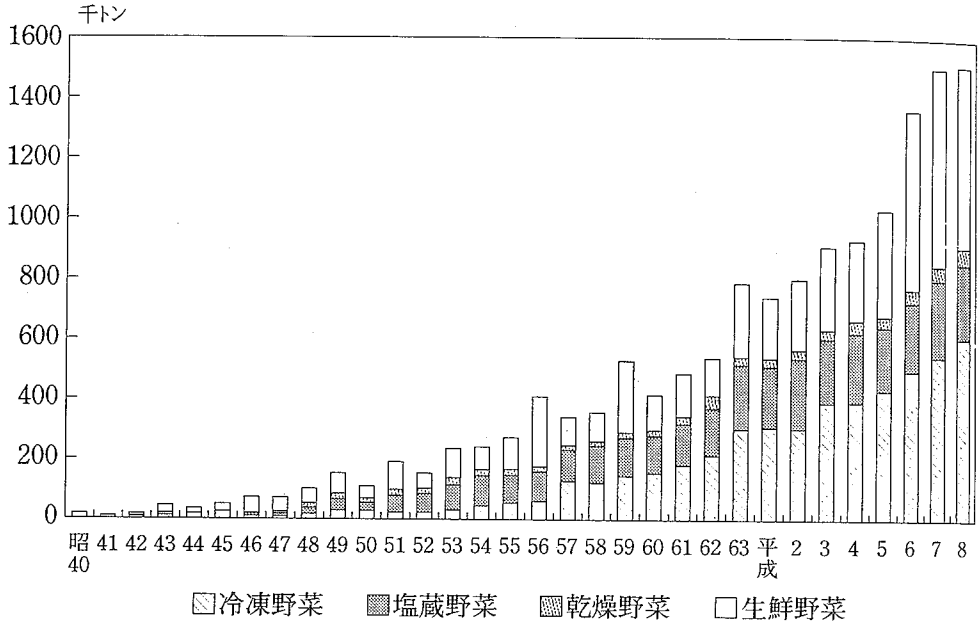
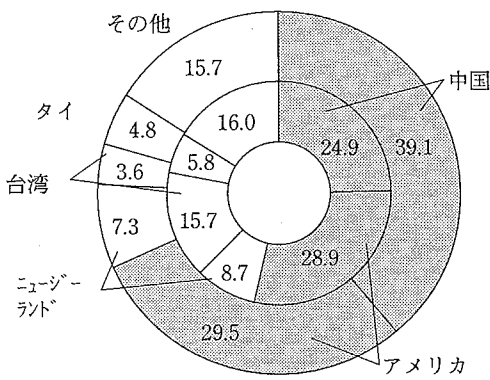


図-2 野菜総計の輸入先国別シェア (%)



出所：大蔵省通関統計

注：内側は昭和63年、外側は平成8年

表-1 輸入量の多い品目

単位：千トン

	昭和63年	平成8年
たまねぎ	112.4	184.5
かぼちゃ	82.0	143.8
ブロッコリー	0.1	73.8
しょうが	3.8	31.3
にんじん等	1.1	30.2
メロン・すいか	20.5	29.1
さといも等	0.5	25.6
しいたけ	1.0	24.4
にんにく	4.2	23.6
アスパラガス	11.9	22.2
えんどう	5.7	14.0

出所：大蔵省通関統計

図-2に国別輸入の割合を示す。輸入先国は現在70数カ国に達しているが、量的にみると、中国とアメリカの二カ国が圧倒的なシェアを占めている。特に、最近中国からの輸入増加が著しく、総輸入量の39%（平成8年）を占めている。従来中国からは塩蔵野菜、冷凍野菜など加工品の輸入が中心であったが、これに加えてにんにく、しょうが、さといも、などの生鮮野菜の輸入が急増している。また、アメリカからは生鮮野菜、冷凍野菜を中心に輸入されている。

2. 野菜の品目別輸入動向

〈品目によって異なる輸入事情〉

ひと口に野菜といっても品目によって輸入事情はさまざまである。輸入される生鮮野菜を国内の需給・価格事情から分類すると大きく次の四つのタイプに分けられる。

そのひとつは国内産がないか、あるいは少ない野菜。これはチコリ、アーティチョーク、ジャンボピーマン、にんにくの芽、などがあげられる。

次に気象条件などによる国内産野菜の作柄変動によって輸入量が大きく変動するもの。これにはアメリカ産のタマネギ、レタス、台湾・中国産キャベツ、にんじん、などがあげられる。

三番目のタイプは周年的な需要に国内生産が対応できない時期（いわゆる端境期）に行われる輸入。これにはニュージーランド産かぼちゃ、アメリカ産アスパラガス、台湾産えだまめ、などがあげられる。かぼちゃ、アスパラガスは輸入によって端境期が埋められ、通年消費が進んだ結果、国内生産も増加してきた。しかし、端境期をねらって生産していた国内産地では輸入の影響を受けたところもでてくる。

四つ目のタイプは国内産との品質差が少ないのに内外価格差があるため、周年輸入されるもの、品質差はあるものの内外価格差が大きい場合、国内産の作柄と関係なく輸入されるもので、アメリカ産ブロッコリー、中国産にんにく、しょうが、さといも、さやえんどう、などがあげられる。

このうち、ブロッコリーのように輸入と国産品が相まって、あらたな需要が生まれたものもある。ブロッコリーはアメリカからの輸入がはじまる以前の消費は僅かだったが、その後国内生産も増加し、周年消費されるようになった。このタイプにわけられる品目は、国内産と直接競合する場面が多く、国内生産に少なからず影響を及ぼしている。また、冷凍野菜のいくつかの品目も国内産にとっては生鮮物と同様の影響を及ぼしている。

輸入される加工野菜についてはつぎの二つのタイプがある。

ひとつは食品加工業が、中間原料として輸入するもので、漬物用の塩蔵きゅうり、しょうが、ケチャップやソースなどに使われるトマトピューレ、ペースト、などがある。

次は最終製品として輸入されるもので、スイートコーン缶詰、たけのこ缶詰、トマトケチャップ、などがあげられる。

〈品目によっては高い輸入比率〉

図-3にあるように、野菜全体の自給率は平成7年には85%に低下したが、穀物の30%、肉類の57%、牛乳・乳製品の72%、果物の49%などに比べ、なお高い自給率を維持している。しかし品目別にみると、いくつかの野菜で輸入の比率がかなり高いものがみられる。

表-2は最近輸入が急増した野菜の国内流通の比率を試算したものである。

注：この比率は国内生産の数値が調査によっては、制度に若干の問題があり、また、輸入時期と流通時期にずれが生ずることから、必ずしも正確ではないが、各品目の国内流通比率を

おおよその目安として捉えることができる。

これによると、いずれの品目も輸入比率が上昇しており、平成5年から7年の平均では、ブロッコリー、アスパラガス、しょうが、が40%を超え、かぼちゃ、にんにくも高い比率となっている。これらの品目では輸入物が生産・流通・加工におおきな影響を与えている。

〈国内産との競合が激化〉

輸入比率の高い品目について、事例的に国内への影響をみる。

(1) ブロッコリー

ブロッコリーの消費量を総理府の家計調査でみると、平成2年（この年から家計調査の対象品目）の年間一人当たり消費量は537グラムであったが、8年には901グラムに増加しており、外食産業などの消費量を加えれば、これよりはるかに多いものと推定される。このような消費の増加に伴って、国内産、輸入がともに増加してきた。輸入は平成6年に急増し、以後、ほぼ横ばいで推移している。

図-4は、生鮮ブロッコリーの出回りと価格を示す。生鮮ブロッコリーの輸入は、主にアメリカから年間を通して行われているが、国内産の入荷が減少する7月から9月に輸入が増加する傾向にあ

表-2 輸入野菜の国内流通の動向（試算）

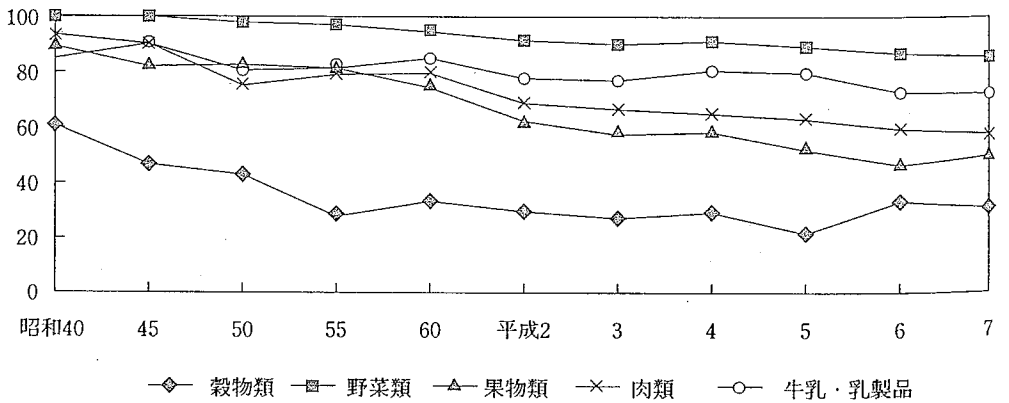
単位：%

	昭和63～平2年	平5～7年
たまねぎ	6.8	12.1
にんにく	11.0	29.7
ブロッコリー	3.5	42.5
にんじん等	0.3	3.8
えんどう	7.5	16.6
アスパラガス	24.8	46.9
かぼちゃ	23.3	35.2
さといも等	0.2	7.8
しょうが	5.5	43.0

出所：農林水産省野菜生産出荷統計
農林水産省野菜生産状況表式調査
大蔵省通関統計

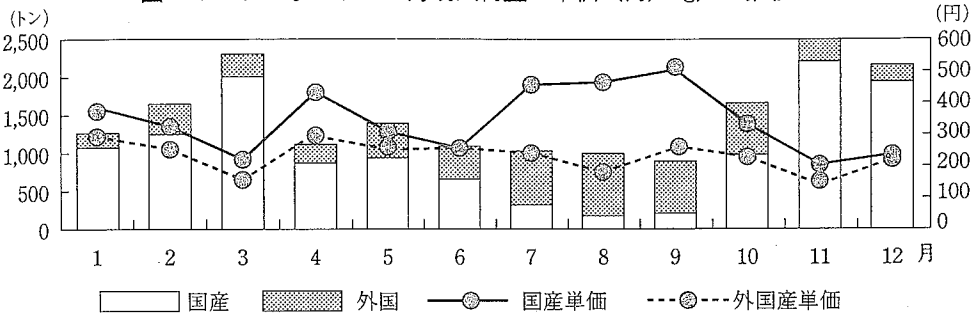
注：1 輸入率は、輸入量／（国内生産量＋生鮮輸入量）
2 この試算は、暦年の輸入量に対応するものとして、生産統計の同年次の作物年度の国内生産量を用いた

図-3 類別自給率の推移（%）



出所：農林水産省「食料受給表」

図-4 ブロッコリーの月別入荷量と単価(円/kg)の推移



出所：東京都中央卸売市場年報 平成8年

る。輸入品の価格は国内産価格に比べて常に低い水準にあり、輸入の増大とともに、特に北海道産など夏場に出回るものとの競合は激化している。

(2) しょうが

しょうがは生鮮のほか、塩蔵品、酢調整品、破碎粉碎したものなど、さまざまな形態で輸入されるが、国内産にもっとも影響を与えているのは生鮮の急増である。図-5に、しょうがの出回り量と価格、図-5-2に輸入状況を示す。しょうがの輸入は平成2年までは、そのほとんどが塩蔵の形態で行われていたが、3年になって生鮮の輸入が急増した。その直接の要因は2年の国内産の不作にあった。この3年の輸入急増を契機として、輸入は増加をつづけ特に5年からは中国からの輸入が急増した。8年には前年を若干下回ったものの、3万トンを越える水準となった。このような生鮮しょうがの輸入増加は、国内産に大きな影響を与えている。生鮮しょうがは、7、8年には4～5月が突出して多く輸入されたが、しょうがは貯蔵がきくことから、輸入されたものが直ちに全量国内流通するわけではなく、国内相場などの動向をみながら販売されることが多く、国内産との競合時期は周年化している。

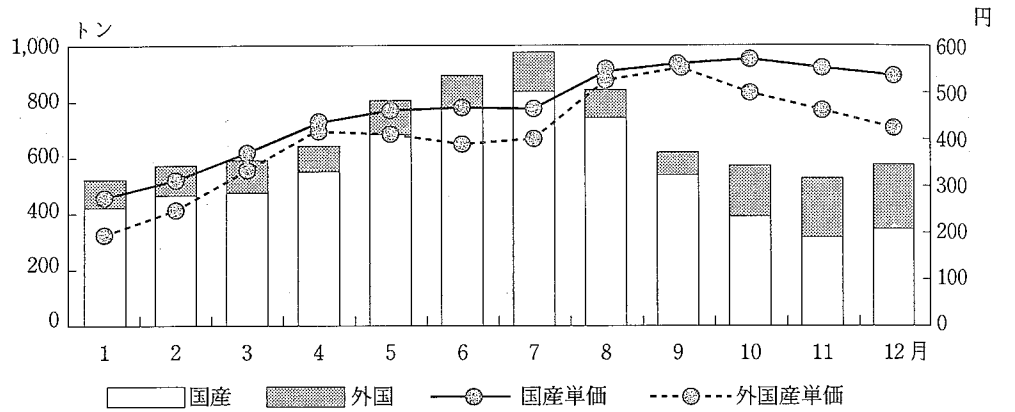
(3) かぼちゃ

かぼちゃは11月から翌年5月までの国内産の端境期をうめる形で、昭和50年代半ばから輸入が始まり、この期間の需要を拡大しながら増加してきた。かぼちゃの年間一人あたり家計消費量は昭和55年に1,225グラムであったが、平成8年には1,631グラムに増加している。また、消費時期をみても50年代半ばには6月から8月の夏場に消費が集中していたが、年間の輸入量が10万トンを越えた3年以降は、図-6にみられるように年間を通じて消費される周年化が進んでいる。かぼちゃの輸入量は、昭和63年に8万2,000トンとすでに国内流通量の25%程度を占めていた。これが平成に入ると輸入量はさらに拡大し、3年には10万トンを越え、8年には14万4,000トンに達した。また、輸入期間が拡大してきており国内産との競合が生じてきている。

(4) にんにく

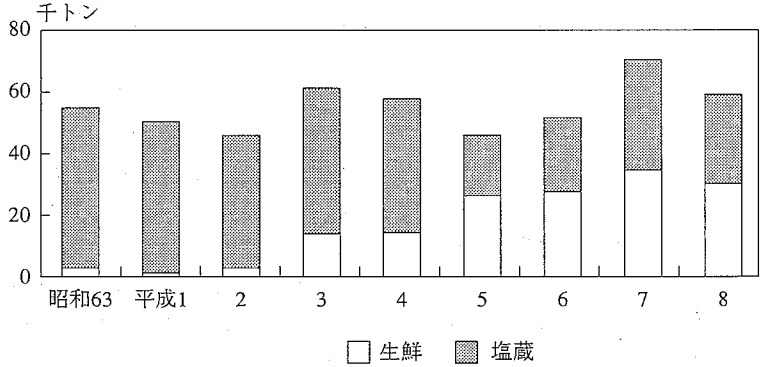
にんにくは最近年まで多い年で6,000トン、通常3～4,000トンの輸入量であったが、平成5年には一挙に1万6,000トンと前年の約3倍の輸入が行われた。6～7年はやや減少したが、8年には再び増加し2万4,000トンと過去最高の輸入量を記録し、そのほとんどが中国から輸入された。このような急激な増加はこれまでの輸入増加の影響を受けた7年の作付け面積の大幅な減少に加え、8年の多雨、低温などによる作柄不良が重なったため、国内供給量が減少し

図-5 しょうがの月別入荷量と単価（円/kg）の推移



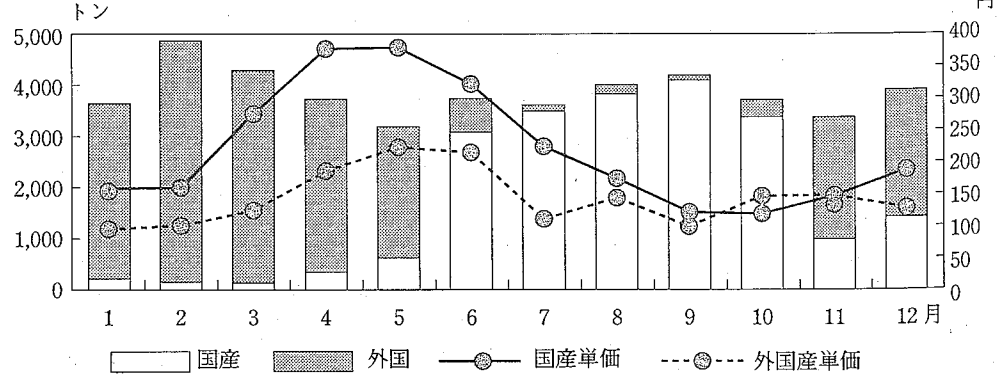
出所：『東京都中央卸売市場年報』平成8年

図-5-2 しょうがの類別（生鮮・塩蔵）輸入量の推移



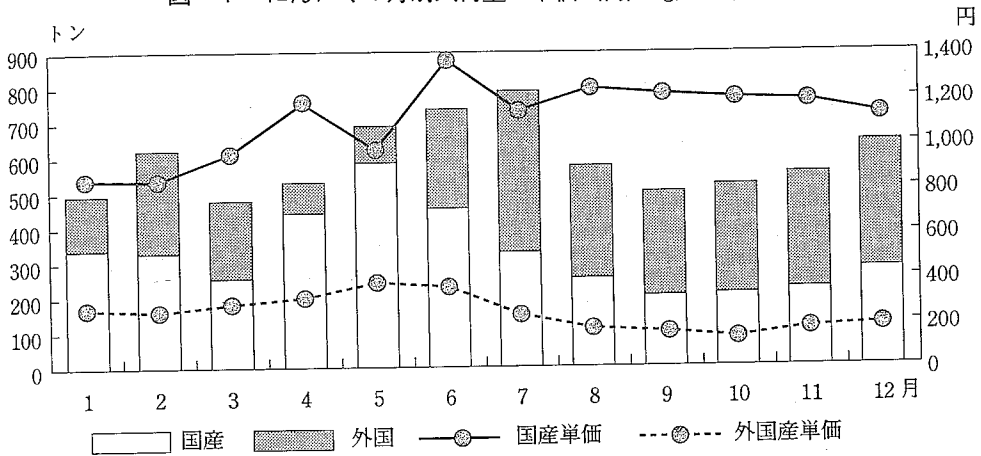
出所：大蔵省 通関統計

図-6 かぼちゃの月別入荷量と単価（円/kg）の推移



出所：「東京中央卸売市場年報」平成8年

図-7 にんにくの月別入荷量と単価（円/kg）の推移



出所：「東京都中央卸売市場年報」平成8年

たことが影響している。中国からの輸入急増の背景には、中国国内における芽止め処理や冷蔵保存技術の向上によって周年供給体制が整備されつつあり、従来輸入の中心であった7月から10月以外の期間にも輸入されるようになったことがあげられる（図-7）。

3. 主な輸入先国の動向

平成8年の野菜輸入先国は73カ国に及んでいるが、総輸入量に占める国別の割合をみると、1位の中国が39%、2位のアメリカが29%でこの2カ国がとびぬけて多く、3位のニュージーランドは7%となっている。

〈中国—塩蔵から冷凍、さらに生鮮へ〉

中国からの輸入は、塩蔵から冷凍、さらに生鮮へと変化してきている。昭和63年の中国からの野菜輸入量の半数は塩蔵などであり、冷凍は10%、生鮮は4%程度であった。平成8年には冷凍が増加し、塩蔵と冷凍がそれぞれほぼ同量の25%強を占めているが、生鮮は20%近くを占めるようになった。生鮮で輸入が多いものは、しょうが、さといも、しいたけ、にんにく、えんどう、この5品目で生鮮全量の80%（平成8年）を占めている。この5品目はいずれもわが国の8年の総輸入量の90%以上を占めている。冷凍で輸入の多い品目は、さといも、ほうれんそう、えだまめ、いんげんまめ、などである。

〈アメリカの冷凍ばれいしょとブロッコリー〉

アメリカからの冷凍ばれいしょの輸入は昭和54年から急速に増加し、63年には10万トンを超え、平成8年には19万7,000トンに達した。（冷凍ばれいしょ総輸入量の86%を占める）。ファーストフード向のフライドポテト原料の大部分は輸入冷凍ばれいしょが用いられており、アメリカの対日輸出は我が国のファーストフード市場の拡大をとらえて増大してきたといえる。

ブロッコリーの輸入は平成3年頃から急速に増大した。健康志向にのった需要の増大を背景に、輸入品が国内産の増大とともに需要を開発したという側面がある。また、耐水カートンに砕氷を入れ、冷蔵コンテナで海上輸送を行う鮮度保持技術の開発が長距離輸送を可能にした。



ベトナム グラット市近郊にんじん収穫現場



タイ 北部の輸出用なす生育状況

〈ニュージーランドーかぼちゃとたまねぎ〉

ニュージーランドから輸入される野菜は、かぼちゃ、たまねぎの2品目为中心で、同国から輸入される野菜全量の75%（平成8年）を占めている。かぼちゃは我が国の総輸入量の50%強がニュージーランド産であり、また、たまねぎの輸入量も多く、アメリカにつぐ輸入先国となっている。

〈その他の輸入先国〉

タイからは生鮮たまねぎ、冷凍いんげんまめ、えだまめ、塩蔵しょうが、など、また台湾からは生鮮にんじん、かぶ、冷凍えだまめ、などが輸入されている。

4. 輸入野菜の今後

野菜の輸入は、国内の需要や生産事情、輸入先国の野菜需給事情、為替レート、輸送事情などの動向によって増減するため、今後を予測することは難しいが、特に以下のことに注目していく必要がある。

その一つは、生鮮野菜の輸入増大に大きくかわって来た輸入先国の動向である。生鮮野菜の輸入先国は現在45カ国前後に達しているが、中国とアメリカからの輸入量が全体の50%強を占めており、両国から輸入される品目の動向が、今後のわが国の輸入を大きく左右するものとみられる。両国の野菜事情については、野菜供給安定基金が毎年調査を行っているが、この結果から今後とも両国は高い輸出能力を維持していくものと見込まれる。国内生産の如何にもよるが、いくつかの品目について輸入増加が続く可能性がある。

次は、増加してきた冷凍野菜の国内需要の動向である。外食機会の増大、いわゆる食の外部化の進展によって、業務用需要をねらって、前処理をほどこした野菜の輸入が増加してきた。このうち最も多いのは、さといも、ばれいしょ、などにみられる冷凍野菜である。ファーストフードや調理食品製造業などの食品産業では、人件費の上昇、厨房面積の縮減、調理時間の短縮への要請、廃棄物処理問題、さらには野菜の安定供給への要請などから、前処理（一次加工）された野菜に対する需要は今後も続くものとみられ、さらに家庭内においても、主婦の家庭外就労機会、余暇などの増加による調理時間の短縮などで需要の増加がつづいている。生鮮野菜と同様、冷凍野菜についても輸入量全体の80%弱を占める中国、アメリカ両国の輸出能力は高く、需要に伴って輸入増加がつづく可能性がある。

ウーロン（烏龍）茶の消費について

導入の経緯と現状

株式会社 伊藤園 副会長 森 泰男

20年ほど前まで、ウーロン茶を知る人は少なかったが、いつの間にか愛好者が増えてきた。その独特な風味が現代生活にマッチする飲料として需要を伸ばしてきたのであろう。ここでは、需要の急速な伸びと背景、ウーロン茶の特色などについて紹介する。

□ ウーロン茶の位置づけ

ウーロン茶と言えば、中国の代表的な茶だと思ふ人が多い。茶発祥の地、中国では茶の種類も生産量も多く（表－1）、年間約60万トンの生産のうち最も多いのは緑茶で全生産量の約60%を占める。紅茶は全生産量の25%、ウーロン茶は全生産量の僅か6%に満たない南部で生産される特殊な茶なのである。

鳥のように黒く、龍のように曲がりくねった茶、烏龍茶は、ふくよかな花のような香りと、芳醇な味わいで古くは皇帝への献上茶として高く位置づけられていた。もともと茶の葉は、摘み取り直後から葉に含まれる酸化酵素の働きで発酵をおこす。それをできるだけ早く熱処理（蒸す・炒る）して活性をとめ発酵させないようにして作ったものが緑茶。発酵を促進させて

表－1 世界の茶生産量単位：万トン

単位：万トン

	1970年	1975年	1980年	1985年	1990年	1994年	備 考
インド	42.2	47.8	57.2	65.7	71.5	72.0 (0.7)	他に生産国としてはタンザニア・南ア・ブラジル・ルワンダ等がある。 1994年の（ ）内数字は緑茶内数
中 国	19.9	31.6	32.8	45.6	56.2	60.0 (40.3)	
スリランカ	21.2	21.4	19.1	21.4	23.8	24.0 (0.1)	
ケニア	4.1	5.7	9.0	14.7	19.7	20.9	
インドネシア	6.5	7.0	106	11.1	15.6	17.4 (3.2)	
トルコ	3.4	5.6	9.6	13.7	12.3	12.5	
日 本	9.1	10.5	10.2	9.6	9.0	8.6 (8.6)	
イラン	2.0	2.1	1.9	4.0	3.7	7.5	
アルゼンチン	3.9	3.6	4.7	4.3	4.3	5.6	
パングラデシュ	3.2	2.9	4.0	4.3	3.9	5.1 (0.1)	
ベトナム	0.8	0.9	2.2	2.8	3.2	3.6 (2.5)	
全世界	109.0	160.5	186.6	228.7	253.2	262.3 (55.6)	

出所：日本茶業中央会

図-1 緑茶とウーロン茶の違い

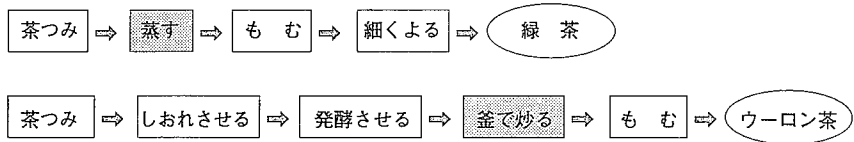


表-2 中国の省別茶種別生産量

地 区		茶生産量 トン					
		合 計	紅 茶	緑 茶	烏龍茶	圧製茶	その他
江 蘇		13,568	4,861	8,305			402
浙 江		117,781	14,134	103,647			
安 徽		51,435	9,297	42,138			
福 建		55,375	1,796	27,898	24,731		950
江 西		19,124	4,328	14,358	183	24	236
山 東		624		624			
河 南		3,210		3,210			
湖 北		28,348	5,328	15,439		6,308	1,273
湖 南		79,962	33,044	23,355	224	15,288	8,051
広 東		23,513	7,555	8,932	5,374		1,652
広 西		15,725	6,123	8,241			1,352
海 南		8,026	6,588	1,405			33
四 川		57,468	16,082	24,307			17,079
貴 州		13,649	2,311	6,365		284	4,689
雲 南		42,749	19,799	21,873		1,077	
チベット		77					77
陝 西		4,125		4,125			
甘 粛		117		116			1
合 計		534,876	131,255	314,333	30,521	22,981	35,795

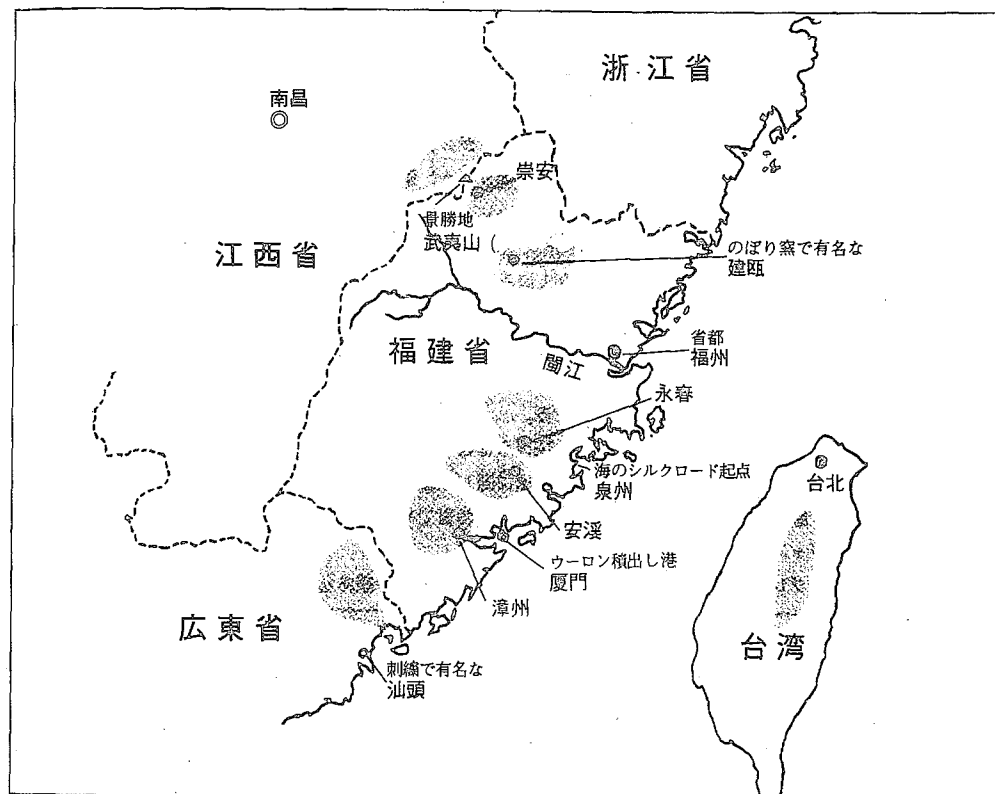
出所：1989年伊藤園調査

作ったものが紅茶。その発酵をタイミングよくとめて作ったものが半発酵茶に分類されるウーロン茶である（図-1）。

ウーロン茶の主産地は南部の福建省で、全生産量の80%を産し、広東省北部、台湾などでそれぞれ少量産出される（表-2、図-2）。同じ福建産ウーロン茶でも茶樹の品種、地域の違いによる製法の微妙な差でかすかすの種類があり、それぞれに銘柄がつけられている。代表的な銘柄を生産の多い順にあげると、水仙、色種、鉄観音、黄金桂、などである。有名な鉄観音は産出量が少ないこと、栽培・加工の難しさなどで価格は他種類に比べて高い。

グレードは、日本の緑茶と同様どの種類でも、摘採時期（春・夏・秋）によって品質格差があり、中国の国家基準により特級から6級までにわけられている。各銘柄の特級クラスはいず

図-2 ウーロン茶の産地



れもすばらしい香味をもち、どの銘柄がより高級ということでなく、それぞれの好みで珍重されている。もともと日本では、一部の愛好者が20年以前から横浜、神戸、長崎などの中華街で細々と売られていたウーロン茶を求めているものである。

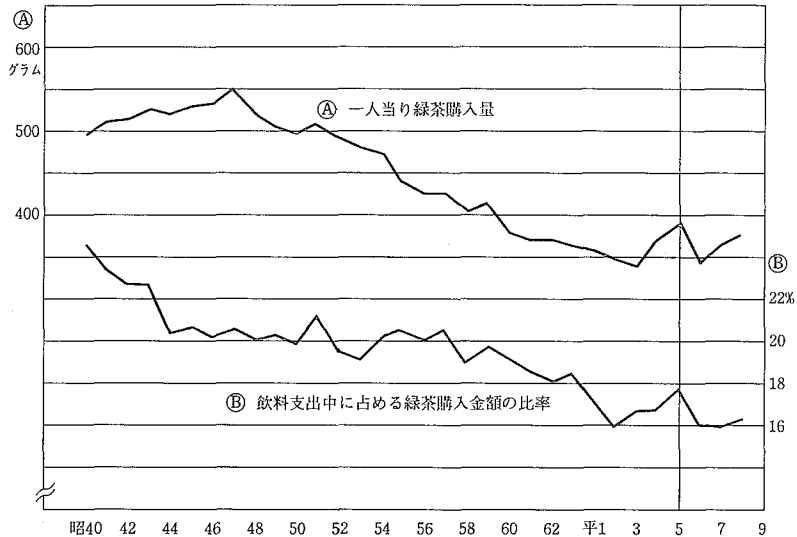
□ 食事との相性

緑茶は日本人の飲み物として、古くから生活必需品として親しまれていた。昭和47年まで一人当たりの緑茶購入量は順調に伸びていたが、高度成長期に入った昭和30年代後半から40年代前半にかけて、種々の新しいタイプの飲み物（主に炭酸系・乳酸系）が市場に現れて、家計支出中の飲料支出に占める緑茶の割合は伸び悩み、48年以降、一人当たり緑茶消費量は明らかな減少傾向を示すようになった（図-3）。

当時、緑茶の製造販売を行っていた伊藤園にとっては、由々しい問題としてその原因をさまざまな角度から検討した。その結果――

- 緑茶の主たる飲用場面は食事ときであること
- 日本人の食生活が油脂類の多い食事に变化してきたこと
- 緑茶の香味は日本料理には合うが、洋風・中国風に必ずしも合わないこと
- 茶をいれて飲むのは面倒で、若者にとって敬遠されがちであること

図-3 緑茶需要の推移



出所：総務庁家計調査年報

つまり、時代の変化に合わなくなりつつあるのではないかと考えたが、そのうち最も大きなことは、緑茶の食事との相性の問題であった。

甘い和菓子には高級煎茶、あっさりした食事には並級煎茶、パン食・ケーキ類には紅茶、洋風料理にはコーヒーが合うように、新しい日本人の食事に合う茶とはどんなものか。いろいろ検討しているうちに、発酵茶が合うのではないかと考えられた。日本人の食事が洋風化したとよくいわれるが、揚げもの、炒めもの、が多くのご家庭で増えていることからすれば、むしろ中国風に傾いているのではなからうか。ではその中国ではどんな茶が飲まれているのか、茶の原典を探る意味を含めて中国へ実感調査に出かけた。その結果、全体的には、若干発酵させたジャスミン茶が最も多く飲用されているが、あっさりした食物の多い揚子江（長江）流域ではもっぱら緑茶、南方の“こってりした食事”をとる地域では発酵茶（紅茶）、半発酵の茶が多く用いられていることが判った。

□ ウーロン茶の開発

発酵した茶を商品化するためにさらに検討を加えた。まずジャスミン茶は、以前から中国料理店で出されていたが、この好き嫌いはかなりはっきりと二分されている。一方、紅茶はもともと中国発祥であるが、200年以上の昔からヨーロッパの習慣に深く溶け込み、明治以降日本に渡ってきたが、現在ブランドが確立されているため事業として難しいと考えた。この結果、日常生活の中で、緑茶だけでは、のものたりなさを補完でき、かつ極端にかわった香味ではない半発酵のウーロン茶を商品化することとなった。

成分テスト、加工・販売テストなどを経て、昭和54年にリーフティーとしてのウーロン茶が発売された。同時に、原料供給源確保のため、中国土畜産進出口総会社と長期輸入協約を結び、

表-3 ウーロン茶輸入実績

単位: トン

	その他の茶の通関実績				左の内訳 (推定)			ド リ ン ク ウ ー ロ ン 原 料 換 算 量
	中 国	台 湾	香 港	計	ジャスミン プーアル	台湾ウーロン	中国ウーロン	
1977	490	161	13	663	500	50	100	
1978	504	171	3	679	500	50	100	
1979	940	258	47	1,244	500	100	600	
1980	2,827	1,302	55	4,185	1,500	1,000	1,700	
1981	2,006	848	31	2,885	1,200	600	1,100	12
1982	1,427	591	10	2,028	900	500	600	31
1983	1,942	720	8	2,671	1,110	700	800	133
1984	3,687	1,518	48	5,253	1,700	1,500	2,000	770
1985	8,797	3,556	89	12,442	2,000	3,600	6,800	1,500
1986	9,990	4,567	93	14,650	2,100	4,600	8,000	2,900
1987	10,416	4,222	56	14,694	2,300	4,200	8,400	4,300
1988	10,776	3,798	75	14,649	2,400	3,800	8,400	5,000
1989	10,595	3,733	68	14,396	2,300	3,700	8,400	6,000
1990	13,283	3,725	59	17,067	2,200	3,700	11,200	8,500
1991	16,684	3,363	212	20,259	2,200	3,400	14,700	9,500
1992	18,907	3,377	173	22,468	2,200	3,400	16,900	11,000
1993	15,276	3,424	274	18,974	2,100	3,400	13,500	11,000
1994	18,864	2,880	230	21,974	2,200	2,900	16,900	13,000
1995	19,314	1,515	46	20,877	2,100	1,500	17,300	12,000
1996	19,592	1,308	13	20,913	2,100	1,300	17,500	12,000

出所: 大蔵省通関統計

日本で最初のウーロン茶代理店となった。販売努力として、新商品の店頭露出度を高める活動のさなか、テレビ番組で有名な若い女性歌手が「ウーロン茶を飲んで痩せた」の発言があってウーロン茶ブームとなった。伊藤園としては、「痩せる」を眼目に商品開発をしたわけではないので、これには困った。往々、ブーム商品の末路は需要ゼロになる例をいくつかみているので、大きな危惧を抱きながらも原料調達をつづけた。案の定ブームは1年半で沈静化したが、需要はピーク時販売量の約70%で安定基調となった。「痩せる」で飛びついた一部の消費者も、実際に飲んでみてその風味に好感を持ったものと思われる。

□茶のドリンク化

若者の茶離れ、特に茶をいれる繁雑さを解消して、緑茶需要の低迷を脱却する一方法として、

表－4 茶類 生産・輸入状況

単位：トン

		S.50年	S.55年	S.60年	H.2年	H.7年	H.8年	備 考
緑茶	国内生産量	105,449	102,300	95,500	89,900	85,260	88,700	※1 S50年代までの輸入は主に台湾、近年の輸入は主に中国
	輸入量（※1）	8,860	4,396	2,215	1,941	6,467	10,824	
	輸出量（※2）	2,198	2,669	1,762	283	461	428	※2 輸出は主として粉
	小 計	112,111	104,029	95,953	91,558	91,266	99,096	
紅茶	全量輸入	7,493	7,599	8,086	14,102	17,834	16,585	H2年からの急増はドリンク原料の増加
その他の茶	全輸入量	439	4,232	12,568	17,154	20,913	21,010	
	ジャスミン茶・プアル茶（推定）	400	1,500	2,000	2,200	2,100	2,100	
	ウーロン茶（推定）	－	2,700	10,600	15,000	18,200	18,800	
	（内ドリンク向け・推定）	－	－	（1,500）	（8,500）	（12,000）	（12,000）	
合 計		120,040	155,858	116,607	122,814	130,013	136,791	

出所：農水省農林統計、大蔵省通関統計

表－5 茶類ドリンク生産量

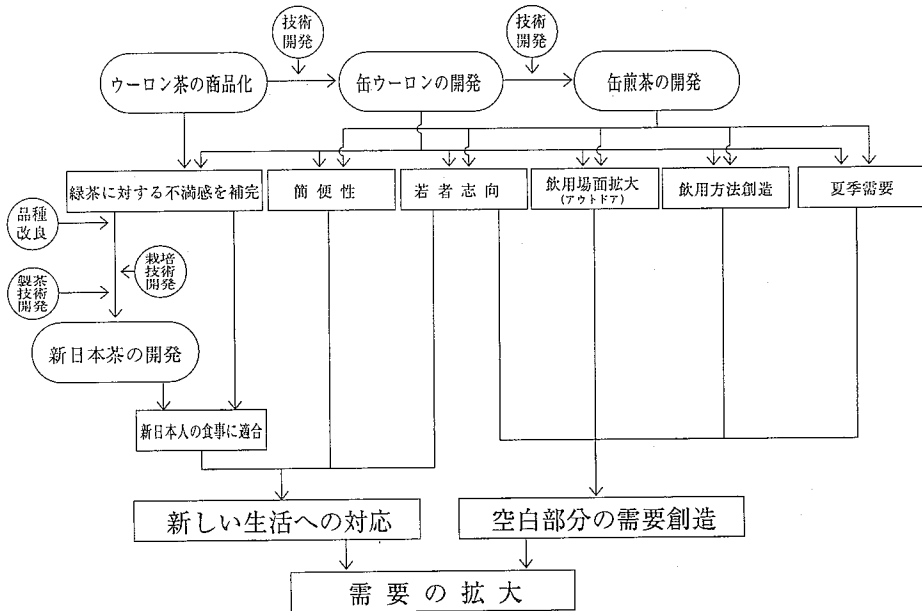
年度単位	緑 茶			ウーロン茶			紅 茶（濃縮除く）			混 合 茶		
	缶	PET・紙	計	缶	PET・紙	計	缶	PET・紙	計	缶	PET・紙	計
H 5 千 C / Skl	30,000	2,700	32,700	78,000	53,300	131,300	54,500	13,500	68,000	2,500	－	2,500
	236,000	30,000	266,000	600,000	585,000	1,185,000	442,000	158,000	600,000	22,500	－	22,500
H 6 千 C / Skl	43,000	4,000	47,000	81,000	60,200	141,200	63,000	15,800	78,800	17,300	2,540	19,840
	341,000	47,000	388,000	627,000	671,000	1,298,000	506,000	187,000	693,000	136,100	29,300	165,400
H 7 千 C / Skl	43,700	4,650	48,400	73,000	56,700	129,700	73,500	16,500	90,000	36,500	7,500	44,000
	351,000	54,000	405,000	574,000	626,000	1,200,000	580,000	200,000	780,000	290,000	89,000	379,000
H 8 千 C / Skl （見込）kl 原料推定 t	47,500	4,700	52,200	71,000	55,000	126,000	90,000	18,300	108,300	55,000	12,200	67,200
	380,000	55,000	435,000	560,000	610,000	1,170,000	720,000	220,000	940,000	440,000	150,000	590,000
			（5,000）			（12,000）			（10,000）			

出所：日刊経済通信社

緑茶のドリンク化を研究していたが、ウーロン茶開発研究の結果、緑茶よりウーロン茶の方が製品の化学的安定性が高いことが判り、ウーロン茶の缶ドリンク化を進め、缶ウーロンとして発売したのが昭和56年であった。

たかがお茶、人々が一杯100円も支払って飲むだろうかの懸念もあったが、当時甘味離れの時代でもあり、飲料業界に大きなインパクトを与えることになった。伊藤園としては、ウーロン茶ドリンクの市場形成を確固たるものとするため、各分野の食品関連大手メーカー数社に働きかけ、原料供給（ノウハウ付き）を行った。以来、各有名企業がそれぞれ「缶ウーロン」を発売することによって消費者にとって、はじめての商品に対する安心感を与え、徐々に需要拡大の道をたどった。そして一旦沈静化したリーフティーのウーロン茶も再び上昇ムードとなっ

図-4 茶類ドリンク開発のねらい



た。

この段階で、原料供給に関して、闇ルートによる粗悪品の氾濫、非食品メーカー、商社を含め有名無名ブランドの缶ウーロンが200種類以上も出現し、かなり混乱も起こったが、消費者の選択眼によって淘汰され、熾烈な市場競争はあるものの、安定期を迎えている。商品の形態としては190ml缶からスタートし、360ml缶、1.5ml PETボトル、2ℓ・紙パックと各種製品が出回り、現在は携帯性とファッション性から500mlのPETボトルがクローズアップされている。この間の市場発展の姿は表-3によってその推移をみることができる。

おわりに

伊藤園がはじめてウーロン茶の開発に取りかかったころ、中国でのウーロン茶の生産量は年間6,000トンと聞いていた。ところが二度目のブーム以来日本の輸入量が当時の年間生産量をはかるに超えるようになった。茶は永年作物であり、苗を植えてから摘採できるまでに3～5年、栽培農家の採算がとれるまで6～7年かかる。日本でウーロン茶がブームになったからといって急に生産が間に合うものではない。後日聞いた話だが、文革の直後、当時の華国鋒主席が外貨獲得のため、全国の茶産地に増産の号令をかけたという。その段階から茶園の開発、増殖、栽培管理などの努力を経て6～7年、その成果の実った時、日本でのウーロン茶ブームとなったのである。もし、ウーロン茶の茶園面積、生産量が従前のままであれば日本のブームに対応できず、原料不足による混乱と、チャンスロス、消費者の不満などが重なり、現在のような市場形成はできなかったものと思われる。華国鋒主席の号令は、日本でのウーロン茶ブームを予測してのこととは到底思えず、まさに天の啓示としかいいようがない。

民間企業ベースで農林業投融资を支援

- (1) 本事業は、開発協力事業の推進等、本邦民間企業の農林業分野における海外投資を促進することを目的として、昭和62年度から(社)海外農業開発協会が実施している農林水産省の補助事業です。
- (2) 貴社でご検討中の発展途上国における農林業開発事業について、有望作物・適地の選定、事業計画の策定等に必要な現地調査および国内検討にご協力します。
- 例えば、
- ・海外農業開発協会のノウハウの提供
 - ・現地調査経費、国内総括検討等にかかる経費の一部負担(1/2補助)
 - ・本事業の調査後、開発協力事業等、政府の民間融資制度を利用する場合の基礎データの蓄積
- (3) 本事業による調査後も当協会は貴社のご要請に応じて、ご支援を継続いたします。
- (4) なお、平成8年度の本事業による調査実績は次のとおりです。
- 1) ベトナム北部地域林業開発事業調査
 - 2) ベトナム北部地域ハッカ生産事業調査
 - 3) インドネシア東ジャワ州糖料作物生産事業調査
 - 4) 中国広西壮族自治区チップ原料用造林事業調査
 - 5) 中国東北部農業開発事業調査
 - 6) アルゼンティン飼料用トウモロコシ生産事業調査
 - 7) 中国江蘇省暖帯系ポプラ林産加工利用開発事業調査

相談窓口：(社)海外農業開発協会
第一事業部
TEL:03-3478-3509

農林水産省
国際協力計画課 事業団班
TEL:03-3502-8111 (内線2849)

民間企業・団体

海外における農林業投資案件の検討

(例1)

農作物の栽培事業の実施に当たって対象作物、対象地域等企業内における基礎的検討が必要

(例2)

農畜産物の生産・輸出事業の実施に当たって、当該品目について栽培～加工～流通まで広範な領域についての検討が必要

(例3)

現地関連法人から遊休地の有効利用について協力依頼を受けており、農林業開発の可能性の検討が必要

(例4)

企業内において農業開発の方向性が定められており、詳細な事業計画の策定が必要



海外農林業開発協力促進事業

農林水産省補助事業、補助率：1/2
社団法人 海外農業開発協会が実施

農林業投資案件の発掘・形成

1. 現地調査（当該企業・団体の参加も可）

調査経費の負担

2. 国内検討（専門家による検討）

国内検討、現地調査及び報告書作成にかかる総経費の1/2を補助



調査報告書



JICA

開発協力事業



OECF



輸 銀



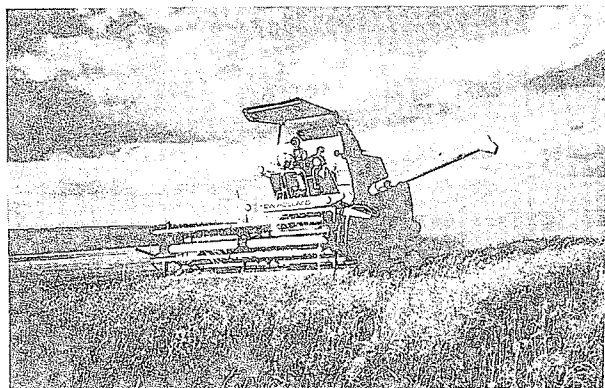
その他

総合農業雑誌

アグロ・ナッセンテ

AGRO-NASCENTE

ブラジルで発行されている
日本語の農業雑誌!!



南米の農業が

次第に注目されてきました。

従来のコーヒー、カカオ、オレンジ、大豆などの他に、熱帯から温帯までの多くの作物が生産されるようになったからです。

南米の農業情報は、日本語唯一の専門誌「アグロ・ナッセンテ」誌で—

EDITORIA AGRO-NASCENTE S.A.
R. Miguel Isasa, 536 - 1º - S/ 13, 14, 15
CEP 05426 São Paulo Brasil

(日本でのお申込み先)
日伯毎日新聞社東京支局
東京都港区三田 2-14-7
ローレル三田503号
Tel.: 03(3457)1220

海外農業開発 第233号 1997. 9. 15

発行人 社団法人 海外農業開発協会 橋本栄一 編集人 仁科雅夫
〒107 東京都港区赤坂8-10-32 アジア会館
TEL (03) 3478-3508 FAX (03) 3401-6048
定価 300円 年間購読料 3,000円 送料別

印刷所 日本印刷(株) (3833) 6971

シンガポールの 日系企業総覧1994年 限定版

社団法人 日本シンガポール協会
シンガポール日本商工会議所
共編
(資料提供協力：Matsunaga & Assoc)

A4版 454ページ

定価： 5,000円 (日本シンガポール協会会員の場合)
10,000円 (日本シンガポール協会非会員の場合)

- ◆製造業・非製造業各業種別企業リスト
- ◆日本側本社、出資元都道府県別所在地、住所録
- ◆資本規模、持ち株数、従業員数各トップ40社、複数出資会社集計
など関連資料も豊富。

— ◎問い合わせ・お求め先◎ —

社団法人 日本シンガポール協会

〒107 東京都港区赤坂 8-10-32 アジア会館3F

Tel : 03-3403-3719 Fax : 03-3403-2464

* 一般書店では、お買い求めになれません。

海外農業開発

第 233 号

第3種郵便物認可 平成9年9月15日発行

MONTHLY BULLETIN OVERSEAS AGRICULTURAL DEVELOPMENT NEWS