

特集

# 食卓から世界を旅する

私たちの舌を楽しませてくれる、おいしい料理の数々。そこには、世界のさまざまな地域で生産・加工された食材と、それを支えてきた日本の協力が隠されている。食卓がつなぐ、日本と世界の知られざる絆を探ってみよう。

編集協力：日本大学 生物資源科学部 下渡敏治教授

## 日本の伝統的な食 そこにも海外の食材が

正月に食べるお祝いの料理といえ  
ば、おせち。子孫繁栄を願う数の子、  
長寿の願いが込められたエビ、まめ  
(勤勉)に働き、まめ(健康)に暮ら  
せることを願う黒豆など、縁起の良  
い食材が食卓を彩るおせちは、日本  
ならではの正月の風物詩だ。しかし、  
実はその食材の多くは海外からの輸  
入に頼っていることをご存知だろ  
うか。

2014年度の農林水産省のま  
めによると、黒豆などの豆類の自給  
率はわずか10%。数の子やエビもほ  
とんどが輸入物で、魚介類全体の自  
給率は54%にとどまる。このことは、  
おせちだけに限らない。私たちの日々  
の食卓は、世界各地で生産されてい  
るさまざまな食材によって支えられ  
ているのだ。

現在、日本の食料自給率(カロリ  
ーベース)は約40%、つまり60%は  
海外に依存している。食料問題に詳  
しい日本大学生物資源科学部の下渡  
敏治教授は、「依存傾向は今後ますます  
進む可能性がある」と指摘。その

背景にはいくつかの要因があるとい  
う。「まずは、小麦、大豆、トウモロ  
コシといった広大な農地を必要とす  
る土地利用型農業では、アメリカや  
オーストラリアなどには太刀打ちで  
きないということ。そして、高齢化  
などによって、日本国内の農業の足  
腰が弱くなっていることが考えられ  
ます」。

また近年では、原料だけでなく加  
工品の輸入も増えている。「労働コス  
トの低さを理由に、中国をはじめと  
するアジアの国で加工して、日本に  
輸出される食材・食品が増えていま  
す。居酒屋のチェーン店、スーパー  
の弁当、給食などには、実はこうし  
た食材が多く使われているのです」  
と下渡教授は説明する。

## 「食べる」から「売れる」へ 変わる日本の支援

その一方で、世界には、設備、技術、  
制度などの面において農業がまだま  
だ未発達な国が多く、日本はこうし  
た国に対して、インフラ整備や技術  
移転などの支援を続けている。もち  
ろん、その国の安定した食料供給や、  
農家の所得向上を目指すことが大き

な目的だが、開発途上国の農業が発  
展することで、ひいては日本の食料  
安全保障にもつながると期待されて  
いる。アジア全体で食料安全保障の  
実現を目指す「東アジアフードシス  
テム圏」を提唱する下渡教授は、「グ  
ローバル化の下、各国が強みを生か  
し、得意分野を補完し合える仕組  
みが必要です。日本もアジア市場、  
さらには世界市場という大きな枠組  
みの中で考えていくことが重要とな  
ります」と話す。

また、日本の食関連企業の海外進  
出を促進させるためにも、途上国の  
農業インフラの整備は不可欠だ。昨  
年、環太平洋パートナーシップ(T  
PP)協定の交渉が大筋合意に至っ  
たことで、「企業の海外展開の動きは  
より一層加速するのではないかと」  
と下渡教授は予測する。「例えば、日  
本の食品工場が海外に拠点を置くこ  
とで、そこに日本産の食材を送り、加  
工したものを現地の消費者に提供す  
る「マーケットイン型」の輸出が可  
能になります」。

裏を返せば、こうした動きは日本  
国外についても言えることだ。貿易  
の自由化が進む中、途上国でも、海  
外市場を視野に入れた「売れる食



# 1 日本の食料自給率の推移 ※1

出典：「平成26年度食料自給率について」、農林水産省

## 自給率低下の要因

### 〈生産面〉国内生産力の低下

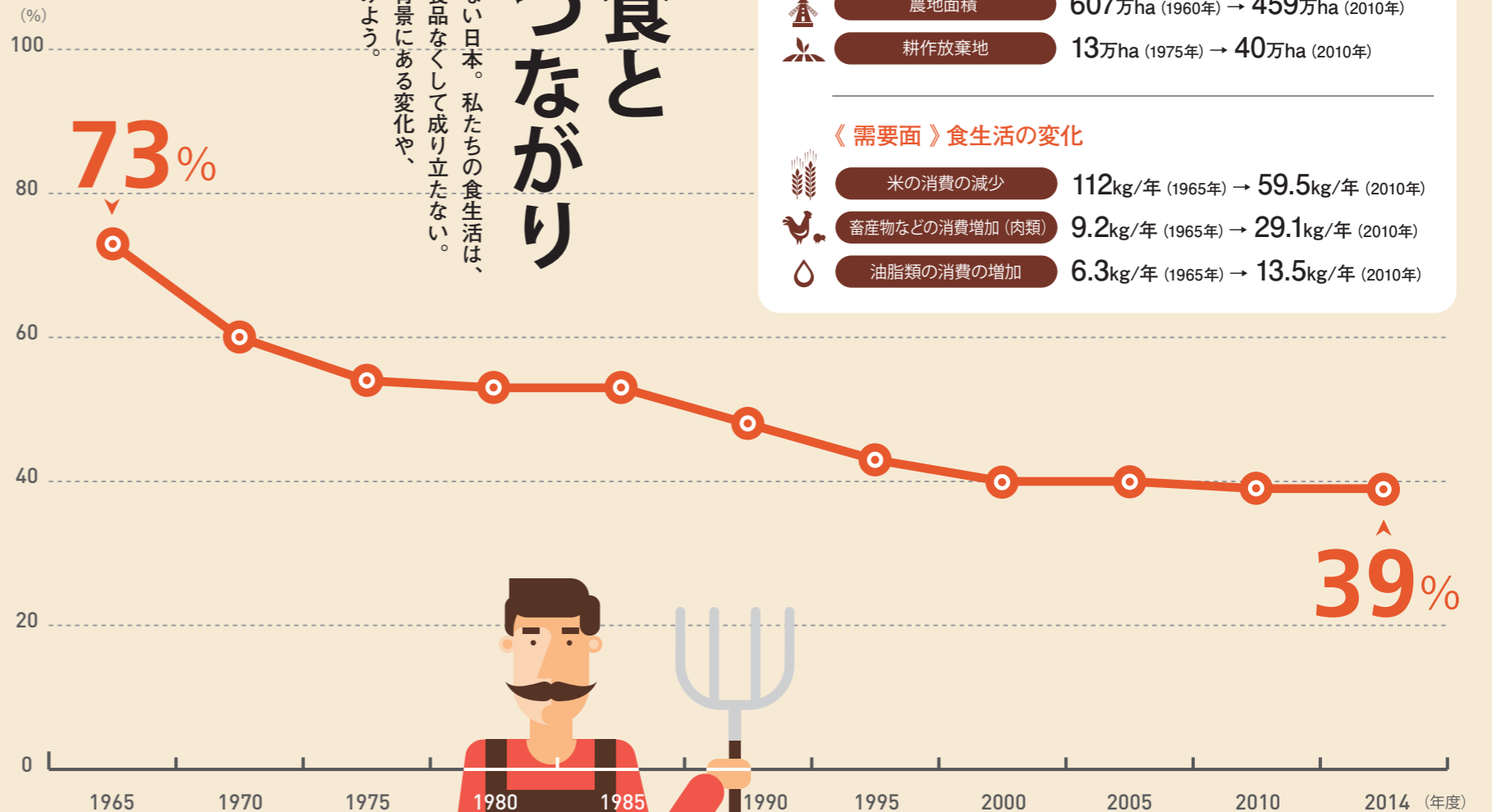
- 65歳以上の農業者の割合 21% (1975年) → 62% (2010年)
- 農地面積 607万ha (1960年) → 459万ha (2010年)
- 耕作放棄地 13万ha (1975年) → 40万ha (2010年)

### 〈需要面〉食生活の変化

- 米の消費の減少 112kg/年 (1965年) → 59.5kg/年 (2010年)
- 畜産物などの消費増加 (肉類) 9.2kg/年 (1965年) → 29.1kg/年 (2010年)
- 油脂類の消費の増加 6.3kg/年 (1965年) → 13.5kg/年 (2010年)

# 日本の食と世界のつながり

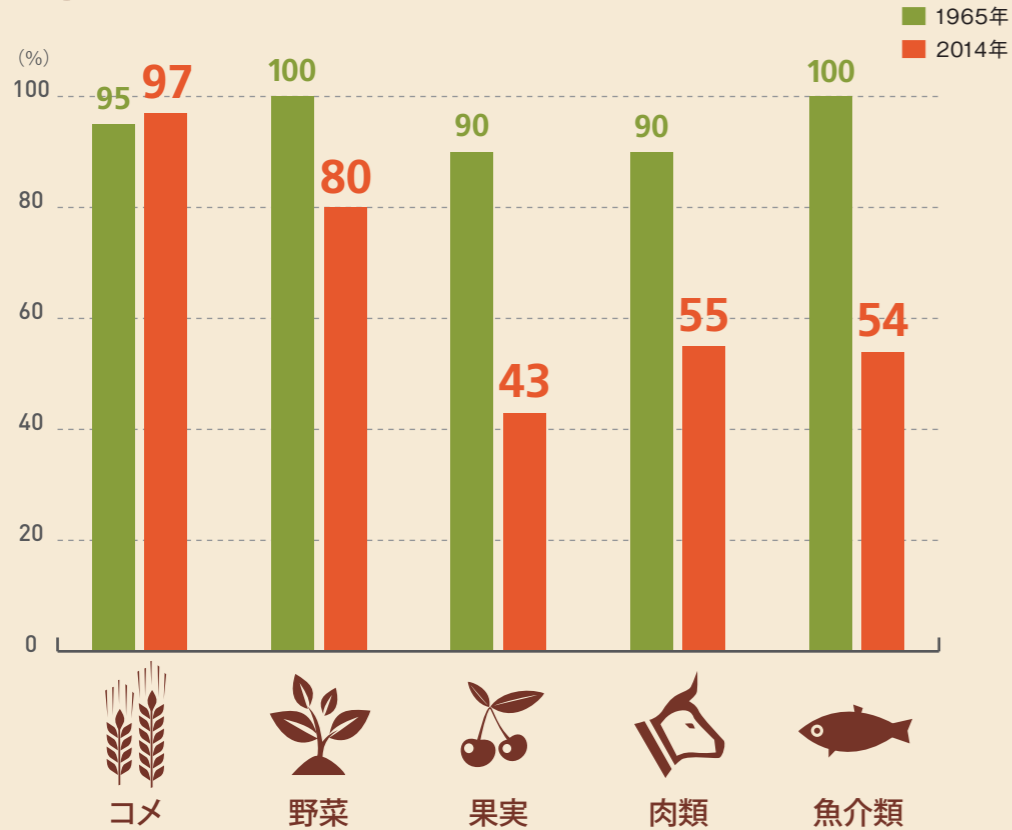
食料自給率が4割に満たない日本。私たちの食生活は、世界各国から輸入される食品なくして成り立たない。データを通して、食卓の背景にある変化や、世界とのつながりを見てみよう。



※1：カロリーベースの食料自給率。「1人1日あたりの国産供給熱量/1人1日あたりの供給熱量×100」

# 2 食材別食料自給率の変化 ※2

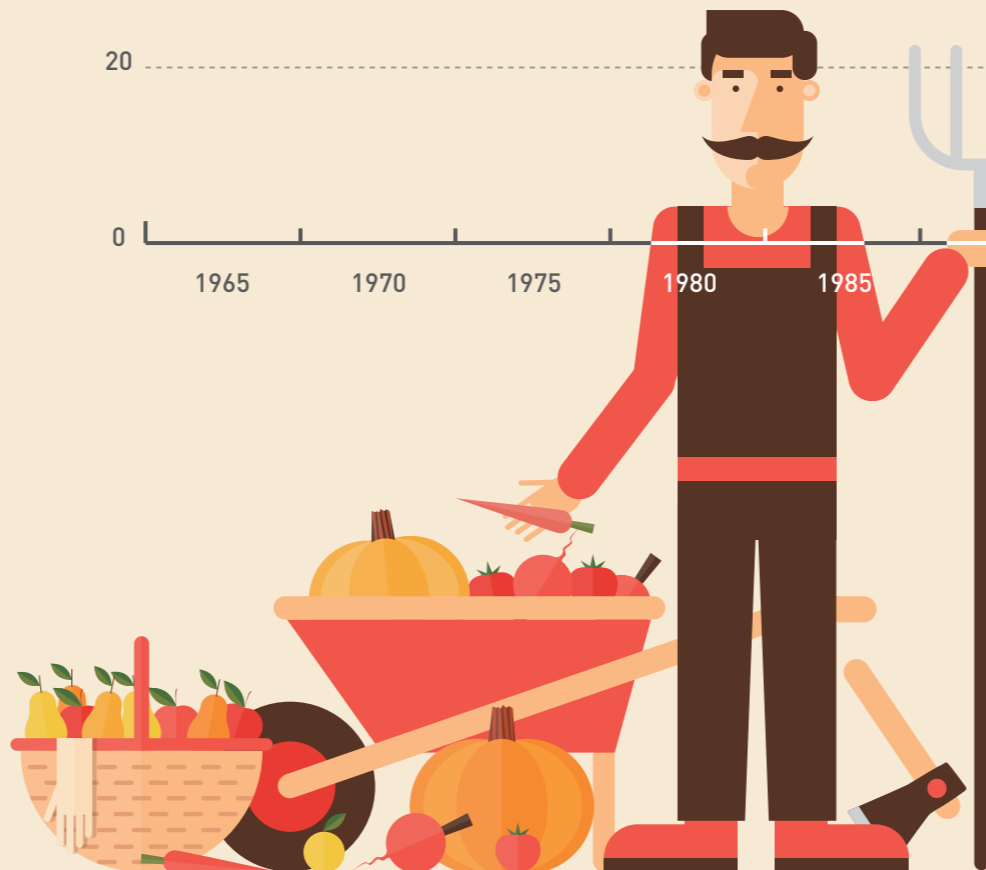
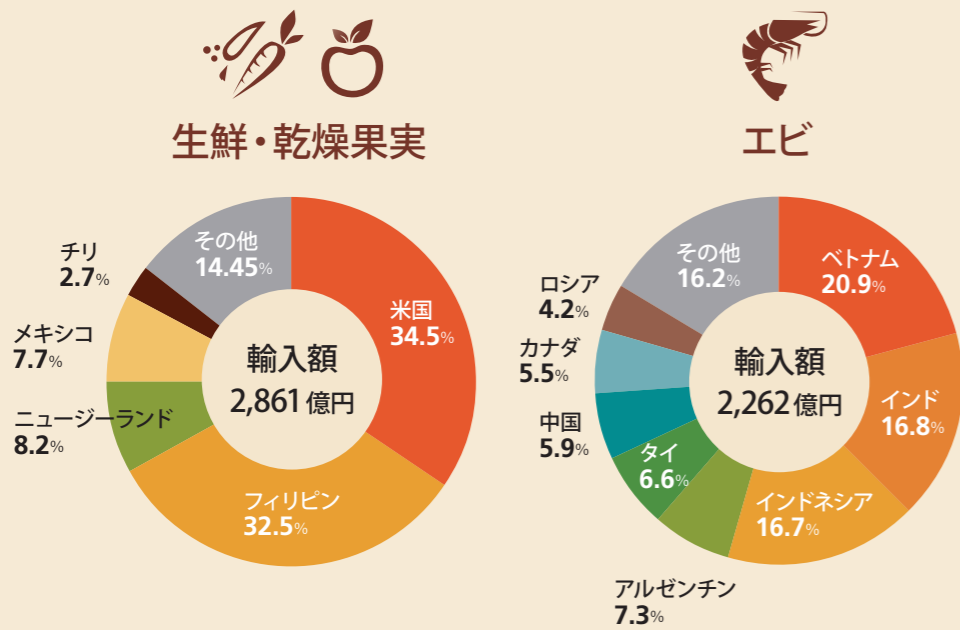
出典：「総合食料自給率(カロリー・生産額)、品目別自給率等」、農林水産省



※2：重量ベースの食料自給率。「国内生産量/国内消費仕向量×100」

# 3 輸入品目の国・地域別割合 (2014)

出典：「農林水産物輸出入概況 2014年(平成26年)確定値」、農林水産省



を生み出すための取り組みが進んでいる。特にアジアの国々では、近年、食産業における農業の割合は縮小し、食品製造業や流通業、外食産業の割合が拡大している。

こうした中、日本の支援も、生産性を上げるための取り組みから、加工や流通機能の強化など、商品に付加価値を付けるための取り組みへと変わりつつある。「今後は、各国の産業構造や、消費者の食生活の変化にきめ細かく対応しながら、それぞれ国に合った戦略の下で支援を展開していくことが重要です」と下渡教授は話す。

今日、食事をするとき、料理が食卓に上るまでの過程を少しだけ考えてみてほしい。世界のさまざまな国とのつながりが見えてくるかもしれない。