

4

ばねいしょ

「 検 証 シ ー ト 」

品目名	4 ばれいしょ					
目標値等 (基準年・実績値)	望ましい食料消費			生産努力目標		
	国内消費仕向量 (単位:万ト)			国内生産量 (単位:万ト)		
	H 9 4 0 9	H 1 5 3 6 6	H 2 2 4 1 6	H 9 3 4 0	H 1 5 2 9 3	H 2 2 3 5 0
生産努力目標の実現に向けて取り組むべき課題	<p>実需者との連携の強化</p> <p>生産・加工・流通の各段階における低コスト化等1割程度の供給コストの低減</p> <p>加工適性の高い品種のほぼ全量の導入や品種に応じた病害虫対策等の栽培技術の励行</p>					
これまでの主な取り組み	<p>望ましい食料消費</p> <ul style="list-style-type: none"> ・特定畑作物等緊急対策事業の実施により、 レトルト、有色ポテトチップ等の新製品の開発、色素抽出等新規用途の開拓、 ばれいしょの持つ健康機能性等について消費者の理解を深め、需要回復につなげる活動を推進。 ・需要が堅調な加工食品用について、調理適性に優れた「さやか」、低温貯蔵 					

しても糖の生成しにくいポテトチップ向けの「きたひめ」等の品種を育成。
青果用では、食味の良い「十勝こがね」、「春あかり」等の品種を育成。

生産努力目標

実需者との連携強化

- ・実需者が参加した産地毎の協議会を 12 年より開催（H15：56 市町村）し、実需者との連携による新規用途の開発・評価、加工適性品種の導入・普及、品種に応じた病虫害防除体系の確立、担い手の一層の規模拡大、高性能機械の導入、発生予察の活用等省力化栽培技術の普及定着等の取組みを実施。また、実需者、生産者、試験研究機関が直接意見交換するための「ばれいしょ加工適性研究会」を 15 年度に設置。5 用途・26 系統、のべ 71 系統について評価を行った。

生産・加工・流通の各段階における低コスト化等 1 割程度の供給コストの削減

- ・産地における担い手への作付集中、省力化の推進による加工用ばれいしょの生産コストの削減、大規模集出荷・貯蔵施設の整備による選別保管経費の削減等を推進。

加工適性の高い品種のほぼ全量の導入や品種に応じた病虫害対策等の栽培技術の励行

- ・加工食品用をはじめ、青果用、でん粉原料用についても、用途毎のニーズに対応した品種を導入。
- ・また、品種に応じた病虫害対策等については、そうか病^(注)抑制技術の確立や新品種の現地導入についての実証試験を実施し、定着を図っているところ。

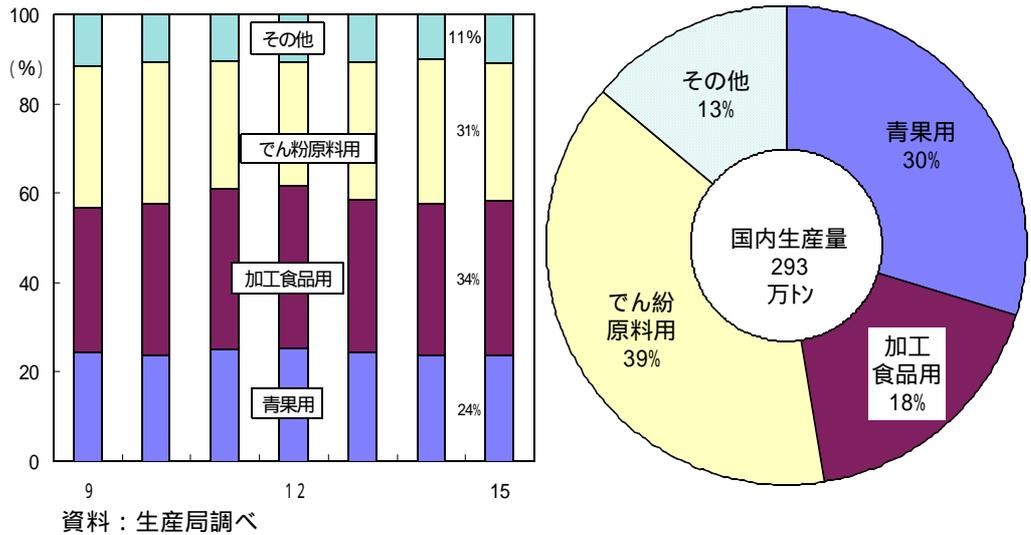
（注）追肥などの影響で、土中の炭素率が急激に下がったときなどは、「そうか病」の原因となる放線菌が大量発生して、斑点状に腐ってしまう病気。

施策の検証

望ましい食料消費

- ・特定畑作物等緊急対策事業による新規用途の開拓や需要回復等の取組みを推進しているが、特に青果用需要の減少の要因とされる家庭内での調理機会の減少により、全体の需要を拡大させるまでの効果は得られていない状況。

図 - 1 国内消費仕向量の用途別内訳の推移（左）と国内生産量の用途別内訳（15年産）（右）



生産努力目標

実需者との連携強化

- ・実需者が参加した産地毎の協議会を 12 年より開催（H15：56 市町村）するとともに、実需者、生産者、試験研究機関が直接意見交換するための「ばれいしょ加工適性研究会」を 15 年度に設置しているが、取り組み期間が短いこと等もあり、有効な需要拡大にはつなげていない。

生産・加工・流通の各段階における低コスト化等 1 割程度の供給コストの削減

- ・産地における担い手への作付集中、省力化の推進による加工用ばれいしょの生産コストの削減、大規模集出荷・貯蔵施設の整備による選別保管経費の削減等を推進してきたことから、供給コストは、約 9% 削減（9 年産 49.5 円/kg 14 年産 44.9 円/kg）され、ほぼ目標を達成。
- ・一方で、農家の高齢化や労働力不足等から他作物への転換が進んでいることから、生産量は減少傾向。

加工適性の高い品種のほぼ全量の導入や品種に応じた病害虫対策等の栽培技術の励行

- ・加工食品用をはじめ、青果用、でん粉原料用についても、用途毎のニーズに対応した品種の導入が進展しており、農家自家消費等の作付けを除けば導入率は 9 割以上（加工適性品種の導入率：9 年産 86% 14 年産 89% 注：農家自家消費等の品種不明面積除く）となっており、ほぼ目標を達成。
- ・また、品種に応じた病害虫対策等については、そうか病抑制技術の確立や新品种の現地導入についての実証試験を実施し、定着を図っているところ。
- ・一方で、需要が堅調な加工食品用は、国産ばれいしょが実需者が求める品質基準等を十分に満たしていないため、フレンチフライ等を中心に 6 割程度が輸入品となっており、需要の変化に対応できていない状況。

課題の達成状況

・供給コスト H9:49.5 円 / kg H14:44.9 円 / kg (9.3 % 減)

・加工適性品種の導入率

H9:86% H14:89%

注：農家自家消費等の品種不明面積除く