

外食産業界から農業者へのメッセージ

「国際競争力のあるタフな日本農業の実現を求めて」

社団法人 日本フードサービス協会

外食産業界から農業者へのメッセージ

「国際競争力のあるタフな日本農業の実現を求めて」

目 次

<はじめに>.....	3
外食産業にとって農業は.....	5
国際競争力のあるタフな日本農業を.....	6
外食産業界から農業者へのメッセージ.....	8
1. 消費者ニーズを踏まえ、生産性の高い自立できる農業経営を提案します。…	9
2. 豊かな大地から生活者の健康をつくる 良質な農産物が求められています。…	10
3. 有用な新しい技術を学び、消費者本位の農産物をつくりましょう。…	11
4. 農業をビジネスとし、原料生産に限らず加工で 一段と付加価値の高くなる農業経営を願っています。…	12
5. 農業に誇りを持ち、明るくたくましい後継者が育つのを期待します！…	13
別 表.....	14

〈はじめに〉

いま日本の農業は、文字通り正念場に立たされています。牛肉・オレンジの輸入自由化の大波は、日本農業の「聖域」ともいえるコメにまで達しそうな激しさ、厳しさがあります。同時に、ここ数年の急激な円高によって、輸入農産物価格が値下がりし、国内農産物価格との価格差が著しく拡大してしまい、日本農業の問題点が、ますます際立ってきているように言われています。

このような衝撃をうけて、わが国では農業改革論が一段と強まってきた。かつて臨時行政調査会でも、このテーマは激しく論議され、“補助金農政”が大いに問題にされたことは記憶に新しいところです。しかしながら最近の改革論議は、このような部分的論議にとどまらず、国際化、自由化という大きな課題を前に「日本の農業を一体どうするのか」という抜本的なものとなっています。これまでの農政の根幹は経済安全保障のために、食糧自給率の維持・向上をはかり、そのためには日本の農業を保護していく——というものでした。ところが新しい農業改革策は、このような保護農政を改め、国際競争力のある強力な農業をいかに実現させるか、という大変な構造転換と痛みを伴うものです。当然、国内的には市場競争原理の導入、企業家精神に富む農業の育成など農業のフレームワークを根本から洗い直す全く新しい視点と政策が必要で、また、農業の生産、技術体系を抜本から変えてしまうバイオテクノロジーなどの新技術が猛スピードで開発されていますが、これら新技術を農業現場にどう取り入れ、新しい強力な農業づくりに役立てるかという課題も加っているようにみうけられます。

ところで外食産業も、荒波にもまれる日本の農業とは密接不可分な関係にあり、その行方を等閑視するわけにはいきません。なぜなら外食産業は、食材として農畜産物を大量に調達し、加工し、消費しているからです。しかも外食産業としては、顧客である消費者の利益のために、品質がよく、しかも廉価な農畜産物が安定的に供給されることが絶対的に必要であります。しかしながら、現実には例えば円高で海外の農畜産物に輸入メリットが起きているにもかかわらず、国内農業保護とのからみで、その

恩恵を十分に受けられないとか、また政府の農畜産物支持価格も最近、生産者米価値下げが行われつつありますが、まだまだ需給事情などを反映したものになっていないなどの問題があり、単に外食産業にとどまらず国民経済的にプラスでない事態もいろいろ散見されます。

こうしたこともあるって、外食産業の業界団体である日本フードサービス協会は62年春から1年がかりで、外食産業の立場から独自に日本農業を冷静に見つめ、日本農業が自由化、国際化に対応しながら国際競争力のあるタフな産業になるために、どう協力できるかなどの検討を進めてきました。すでに農業のあり方をめぐって、さまざまな分野から多面的、多角的に提言、意見、研究論文が出されています。しかしあれわれは、日常的に農畜産物を食材として調達、加工、消費し、一方で顧客である消費者のニーズに対応している、いわば生産、消費の双方に接点を持つ立場から、ささやかながら現実的な改革提案をさせていただくことにしました。そのさい日本農業が眞に国際競争力につけるためには、われわれ外食産業としては最大限の支援、協力は惜しまないつもりです。

昭和63年5月

社団法人 日本フードサービス協会
会長 小坂哲郎
副会長 農業問題提言策定委員長
新道喜久治

注記 本稿の作成に際して、「農政への提言」を作成する作業を進めてきましたが、この時点において、オレンジ、牛肉等の自由化問題の国際的交渉の中で大きく環境要因が変化することが予測されるため、この項に関する提言は、後日に委ねることにしました。

外食産業にとって農業は・・・

消費者の食生活の多様化に伴う「食」の裾野の拡がりで、いま、わが国の外食産業市場は62年度時点で21兆5,022億円という大きな市場規模に成長しています。ここ数年は4、5%の安定成長ながら、50年度の8兆6,260億円に比べて、わずか10年強で2.5倍にのぼり国民生活にますます深いかかわりを持ってきています。

この巨大な外食産業市場を支える食材は、そのかなりを国内の農畜産物に供給を仰いでいます。日本フードサービス協会で試算したところ、62年度の外食産業の食材費は8兆4,288億円に及び、このうち牛肉、豚肉など食肉が1兆2,390億円、ソーセージなど食肉加工品を含めば1兆6,688億円、生鮮野菜等が1兆1,210億円、そして主食のコメも9,018億円となっています。中でもコメは年間約200万tの消費量となっています。つまり日本農業にとって、外食産業は最大のユーザーで、欠くことの出来ない存在になっているのです。反面で、外食産業は、決められた時期に、品質のよいメニューをできる限り安く消費者に提供しなければならない責任を負っています。そのためにも質、量、それに価格とも常に安定した農畜産物の供給を農業の現場に仰がざるを得ません。いわば日本の農業と外食産業は深い相互依存関係にあるといえるのではないでしょうか。

洋食、ファーストフード、ファミリーレストランを主体に、外食産業が成長してきたこともあり、一部の食材を輸入に依存していることも事実ですが、一方で、外食産業の間では例えば北海道の畜産農家と提携して「ヤング・ブル・ビーフ」という肉用牛の開発に乗り出したり、コメを素材にした付加価値の高い商品を開発するなど消費者のニーズに合わせながら、国産食材の利用、拡大も進めてきました。今後ともこうした形での結びつきをますます強めていただきたいと考えています。

しかしながら、両者の結びつきが強くなるからこそ、われわれ外食産業は、日本の農業が割安になっている海外の農畜産物と十分に価格競争力を持てるものを供給できるような体制を早くつくりあげてほしいという強い願望を持っています。われわれの

みならず消費者もその実現を待望しているはずです。しかし遺憾ながら日本農業は、そうした意味での国際競争力をすべて持っているとはいえないのではないか。その結果、われわれは海外に比べて相対的に割高な農畜産物を手当てせざるを得ず、外食産業にとって売上高の40%近くを占める食材費のコストダウンを難しくする要因ともなっています。

この農産物価格問題と同時に、外食産業にとって重要なのは良質の農産物を安定的に確保することです。その点に関して、生産面、流通面で解決すべき問題がまだまだ多いと思われます。いずれにせよ日本農業と外食産業双方が手を携えていけば新たな力を発揮できるのではないかと思われます。

国際競争力のあるタフな日本農業を・・・

ここ数年の農政の中で、われわれが関心を持ったものに、61年11月の農政審議会長期ビジョン「21世紀へ向けての農政の基本方向」があります。そこでは、これまでの農政の大きな柱だった食糧自給率を背景にした経済安全保障論を前面に出さず、逆にわが国農業に対し、産業としての自立をより強く求めています。しかも国内農業の保護のためにこれまでとられてきた政府の農産物価格支持政策についても、需給事情を反映させ、市場競争原理導入を唱えるなどの新しい方向を打ち出しています。62年産の生産者米価（政府買入れ価格）が31年ぶりに引き下げられたのはその一環とみられますが、農政当局が農政審の動きに沿った対応をしたことは注目に値しました。

しかし、対外経済摩擦をきっかけに、わが国農業に背負わされた国際化、自由化の課題にどこまで積極的に対応しようとしているのか、その点が同ビジョンでは抽象的にしか浮かびあがってきていません。現実問題として海外からの農産物輸入自由化、輸入枠拡大など市場開放を求めるテンポが早まり、しかもGATT（関税貿易一般協定）の場で、わが国など貿易黒字国で行われている農業保護政策に厳しい眼を向ける動きも強まっています。そのさい、わが国は世界最大の農産物輸入国であること、米

国やＥＣ（欧洲共同体）諸国も形が異なるにせよ輸入制限や補助金支出による農業保護政策をとっていることなどを反論材料にしてきましたが、いまや経済力で突出した力を持つわが国が、こうしたアクションをとっても反論どころか反発だけを招きかねない客観情勢となってきています。

そればかりでなく、円高の定着で、農畜産物価格の内外価格差が拡大したままとなれば、国内からも輸入を求める動きが強まってきます。また、食品産業の一部では、円高を活用して海外に生産拠点を移し、現地の安い農畜産物を原料に生産・加工して、わが国に逆輸出しようとする動きさえ出ています。

さて、これらの客観情勢を踏まえて、わが国農業をみた場合、国際化を前提に、価格、品質など両面で国際競争力を持ったタフな農業をいかに作り上げていくかしか選択は残されていないように思われます。もとよりその場合、輸入自由化などによって国内農業が壊滅的打撃を受けるようなことは断じて引き起こしてはなりません。このため、国内生産農家の置かれた状況を見極め、自給体制を確保しておく必要があるものについては、それらを理由に、自由化が困難で政策的な手当てをせざるを得ないと、強力にアピールする必要があると思われます。一方国内、海外の双方に供給を委ねても構わないものについては、どちらの供給を仰いでいくかは利用者、消費者などにまかせ、さらに国内での生産コストでは引き合わず、輸入に頼った方が国民経済的にベターなものは思い切って決断するといった選択的判断のもとに、政策的対応をする必要があるとも考えられます。

いずれにせよ国際競争力のあるタフな日本農業をつくり上げることが最大の課題で、次代を担う、しかも企業家精神の旺盛な農家を育てるにはどうすればよいか、経営規模拡大による生産性向上を図るにあたって、個別経営の大型化か、地域ぐるみでの集団化などケースバイケースでやるにせよ、規模拡大のテンポを早めるにはどうすれば可能か——などについて、多方面で踏み込んだ努力を行うべき時期に来ていると思われます。結局、こうした不断の努力が日本農業の体質を強めていくのは間違いないところでしょう。その点では、20兆円を超す市場規模を持つ外食産業が大きなバックアップ力になりうるのではないかと考えております。

外食産業界から農業者へのメッセージ

◎国際競争力のあるタフな日本農業の実現を期待しています！

私どもは是非とも皆さんと親戚付き合いをしたいと思います。

(外食産業) (農業者の方々) (パートナー)

外食産業は、より多くのお客様に豊で健全な食生活を創造する産業です！

ここまで申し上げてきたことで、われわれ外食産業の日本農業に関する基本的な立場がおわかりいただけたと思います。しかしあえて繰り返させていただくならば、日本農業を取り巻くこの厳しい環境下で、国際競争力のあるタフな農業をめざすための最大限の努力があらゆる方面を通じて必要ではないかということです。とくに大事なのは、日本農業の担い手である現場の農業者の方々が、どこまでも辛抱強く、しかし同時に意欲的に行動していくということではないでしょうか。つまり、本当に国際競争力のある力強い農業になるかどうかは、いつに農業者1人1人の方の自助努力にかかっているのではないかと思います。

われわれは今回の提言で、農業に対して冷静さを持ちながらも、愛着のある、しかも農業者の方々にとってさらに前進するための一助となるようなものにすることに心を碎きました。とくに外食産業は消費者との接点にあるとともに、農業者の皆さんとは食材供給を通じて深いかかわりがあるのは、すでに申し上げたとおりですが、われわれが共に手を携えればいろいろなことが可能になります。ぜひわれわれの呼びかけに耳を傾けていただきたいと存じます。

1. 消費者ニーズを踏まえ、生産性の高い 自立できる農業経営を提案します。

今やわが国の食生活は豊かになり、国民の嗜好は和から洋まで、世界の各國料理を巧みにとり入れて、食生活を楽しいものとしています。従って、その求める食材は、国内、海外を問わず多種多様にわたっています。それ故に、農業者の方は常に、消費者のニーズがどのようなところにあるのか、その情報を入手して、それにフィットする農産物を生産することが必要ではないでしょうか。その一方で経営規模も拡げながら、コスト削減努力を続け、それによって生産性を上げれば、厳しい農業をめぐる環境下でも力強い経営が行えるでしょう。

外食産業は、消費者との接点にあって、さまざまの情報を持っていると自負しております、農業者の方は、私ども外食産業とより深い関係をつくることによって、その成果をあげていただければと思います。

消費者の食物に対するニーズは、ライフスタイルの変化あるいは個々の消費者の食習慣、グルメ志向度合などによって異なり、極めて多様化しています。

こうした中で、食生活の一つのパターンとして外食のウエートが高くなり、現に家庭外食調査などでも、さまざまな動機で外食回数が増えています（別表1-A、1-B参照）。その外食の現場では、消費者の消費動向をみながら、新たな食材開発を行い、例えば、高級フランス料理店で使われていた西洋野菜などを食材として導入したところ、お客様の注文に弾みがつきました。これに合わせて生産農家、農協も意識的にその生産に乗り出しましたが、同じことは、家庭での調理のやりやすさなどで人気を呼んだカット野菜、惣菜の調理食品などにも当てはまります。いってみれば、生産農家の方々が消費者のニーズをどう把握し、それにフィットした農畜産物を作り出されるかが重要となっていることの証左ともいえるでしょう。

一方、最近の消費者の意識の中には価格志向の強いことも無視できない点として存在しています。とりわけここ数年の急激な円高に伴って、海外の農産物が相対的に安く輸入できるメリットが生じたため、国内の農産物との価格差に対する消費者の関心が強まっています（別表1-C、1-D参照）。これはそのまま国内の生産農家に対して海外農産物とのコスト競争力をどう維持、強化するか、つまり生産性向上の問題ともからんでくる問題です。別表1-Eの農業生産性の国際比較によれば、日本の場合、土地生産性の高い割合には労働生産性が米国、豪州などに比べ低いといった点が問題になっており、農政の一段の対応と同時に生産農家自身でも生産性を高めることができます必要になってまいりましょう。この点で、農業者の方は、消費者との接点にあって、絶えず消費者ニーズへの対応を考えている外食産業とより深い関係をつくることによって、問題解決をはかることが大切になっているように思われます。

2. 豊かな大地から生活者の健康をつくる 良質な農産物が求められています。

農産物の大量生産が進む中で、最近、本物とか手づくりとか、また安全な農産物を、といった声が強まっています。世の中には変えて良いもの、変えねばならないもの、変えてはならぬものがあります。そうした中で、人間にとって最も大切な食べ物は、安心しておいしく食べ続けることができるものでなければならないでしょう。生命のあるものすべてにその恵みをあたえる自然の大地、その土を大切にして、心のある農産物を生産することに必ず人類の繁栄があるものと信じます。

こうした観点に立って農業者の方は、消費者である生活者の健康に気を配った農業生産に努めていただきたいと思います。その意味でも、消費者との接点にある外食産業は皆さんのお役に立てるでしょう。

消費者の健康志向の高まりに合わせて、食物の安全性といったことがクローズアップされていることは確かです。この場合の安全性は一般的には加工食品への食品添加物、また農産物への化学肥料、農薬の大量投与をめぐる問題として論議されますが、それに関連して最近、以下のような問題もあるといわれます。

例えばさまざまな農産物のうち、旬を無視した栽培、自然授粉でない薬品処理による栽培、収量を上げるために多肥料施用によってその農産物の本来もっている味、色、香りがなくなりかねません。現に緑色のあざやかなほうれん草であっても、チッソ肥料の多用等により、作物の中でチッソがアミノ酸やたんぱくに変化せずに、その途中の段階で収穫されたものは、見た目には新鮮に見えても、品いたみが早く、味もにがみがあり、さらに健康、安全性と言った面でも問題があると聞きます。

さらに直接に安全性とからむ問題かどうかは微妙な点ながら、連作障害、例えばレタスなどを1年に何度も生産できるように作付けし、肥料投与もするうちに、土壤が痛めつけられて障害を起こしてくる問題などは決して無視できないところです。農産物の大量消費に対応するために生産の現場では、土壤が酷使されているともいわれています。その場合、品種自体の耐病性、耐寒性が弱くなったりして、食物自体の安全性にまでからんできかねないのでしょうか。

こうした点で、有機農法がいいのか、あるいは生産農家が土地に愛着を持って、障害を起こさない土壤管理や作付けをすればすむのか、判断は難しいところでしょうが、安全で良質な農産物を作ることが、これから農業にとって重要な点の一つではないでしょうか。

3. 有用な新しい技術を学び、消費者本位の農産物をつくりましょう。

文明の発達が新しい技術を生み、社会に貢献していることは言うに及びません。石油化学はビニールを生み、それは食べ物の生産保存に大進歩をもたらしました。また、冷凍、乾燥、真空パック等の技術も大きな進歩をとげました。更に今後の農業生産技術に革命的な変化をもたらすとみられるバイオテクノロジーも控えています。しかし、開発された技術で、すべての食べ物が良質かつ安全になるかは、相当の時間の経過を必要とするものでしょう。その意味で、新しい技術を積極的に学ばれることは大切ですが、食べ物への実用化にあたっては生活者の立場に沿って慎重に対応していただきたいとも思います。

そこで農業者の方は、外食産業と相携えて、この問題について研究、討議を重ね、そして消費者本位の安全性に配慮した「正しい」農産物を提供していただければと考えるのですが…。

技術革新の波はさまざまなものに及んでいますが、農業もその例外ではありません。特に農業の場合、生産性向上策の一環として、あるいは多様化する消費者ニーズ、限られた農業資源の有効利用等のため、試験研究が官民さまざまなレベルで活発に進められ、農業の技術革新に大きな貢献がありました。しかも、別表3-Aの「21世紀を目指した先端的技術の開発展望」にみられるように、バイオテクノロジーなど最先端の技術の開発が進み、今後実用に移されていけば、それこそ生体系を変えていくものになっていくことでしょう。

現にわが国では、いま「バイテク育種2000年」といった形で、耐病性や収量性に優れた新品種の開発などに向けての取組みが行われています。さらにAI（人工知能）を農業生産管理に応用したエキスパートシステムの開発も進められています。

こうした新しい技術の導入に農業者の方が積極的になられていると思いますが、一方で前述の〔2〕の食物の安全性ともからんで、消費者本位の生産技術、とりわけ安全性を重視した技術開発にも配意することが重要なのではないかと思われます。そうしたことの技術的蓄積は今後、重要な点になっていくのは確実で、それが実現すれば、日本農業はいまの市場開放をめぐる摩擦問題を乗り越えて、海外からも高い評価を受けるのではないでしょうか。

4. 農業をビジネスとし、原料生産に限らず加工で一段と付加価値の高くなる農業経営を願っています。

世の中は変わりました。クルマ社会が生まれ、道路網は整備されるとともに、都会に働く人達には余暇が増大し、都会での生活と自然の多い地方での生活とをうまく両立させ、生活をより楽しくエンジョイしていく時代を迎えました。それは農業の現場に携わる人達に新しいビジネスを創造させる絶好のチャンス到来といえるものでしょう。

そのような時代を迎える農業者の方は、外食産業のノウハウを学び、農産物の生産のみにとどまらず、加工、調理、又は消費者に商品を提供すること、更には飲食物を提供すること等々、農業をビジネスとして捉え、付加価値の高い農業経営を積極的に推し進められてはいかがでしょうか。

日本農業が海外、とりわけ米国からの農産物市場開放要求に対応、国際競争力を確保していくことが、今日ほど強く求められている時はないでしょう。それに向けての一歩として、重要なのはよく指摘される中核農家の育成なのでしょうが、その際、単に経営規模を拡大して生産性向上に取組むといったことよりも、企業家精神のある、つまりビジネスマインドのある農家といったことの方が、これから日本農業にとって意味あることです。もっと言えば、単なる原料供給者、農産物の出し手に踏みとどまらず、アグリビジネスに徹せよということではないかと思われます。

こうしたファイティング・スピリットのある生産農家群の一つとして、われわれは鹿児島県のある農協グループを知っています。その農協は、養鶏農家360戸を抱え、鶏卵や鶏肉を年間300億円以上、消費地に出荷、さらに自前の飼料及び食品加工工場のほか流通配送センターも持つ企業的なアグリビジネス農協です。特に同農協は、農政の保護に頼ることなく、いってみれば自立心旺盛に農業に取組むことが大事との立場を貫き、今日の成功をおさめたということです。もう一つは、農家が自ら生産した手作りの農産物を自ら作った「ファーム・イン」(Farm Inn)のような場で、消費者に販売し食べてもらう新しいビジネスによって、村おこし、農業建て直しを行うというケースもあります。既に西ドイツでは「農業レストラン」といって、農業者たちが消費者向けに新鮮な農産物をナマであるいは料理して提供するレストランが成功しています。いわば先進例ですが、生産農家の皆さんも生産主体の経営から、一步踏みだし、そして創意工夫を行われば大きく道が開けてくるように思われます。

こうした農業の企業化、夢のある農業への努力を進めれば、いまよりももっと高い所得を獲得できるのは間違ひありません。その場合、消費者にとっては農家が正当な農業生産、ビジネス活動で正当な所得報酬を得、それが国際競争力に結び付き、ひいては値段の安い良質な農産物を供給してくれる限り不満もないでしょう。

5. 農業に誇りを持ち、明るくたくましい後継者が育つのを期待します！

戦後、日本経済の発展は、すべての産業に大きな変化をもたらしましたが、どの企業もそうした中で厳しい風雪にさらされながら生き続けてきました。企業は生きものであり、今後とも後継者を育成しながら、その火を絶やさぬよう努力していかねばなりません。この後継者問題は、現在農業者の方にとって深刻な問題となっていますが、いまでもなく後継者の育たない産業には発展はありません。われわれ外食産業の経営者は、苦労しながらも、自らの仕事に誇りを持ち、厳しい競争のもとで積極的に困難な道に挑戦しています。そして先見性や不断の努力でなんとかこの後継者問題を解決しつつあります。

農業者の方も、農業に誇りを持ち、土地に愛着を示しながら厳しい経営環境の中、外食産業の良きパートナーとして、積極的に子孫に自慢できる仕事に向けて絶えざる努力を続けられ、素晴らしい後継者をつくられることを期待します。

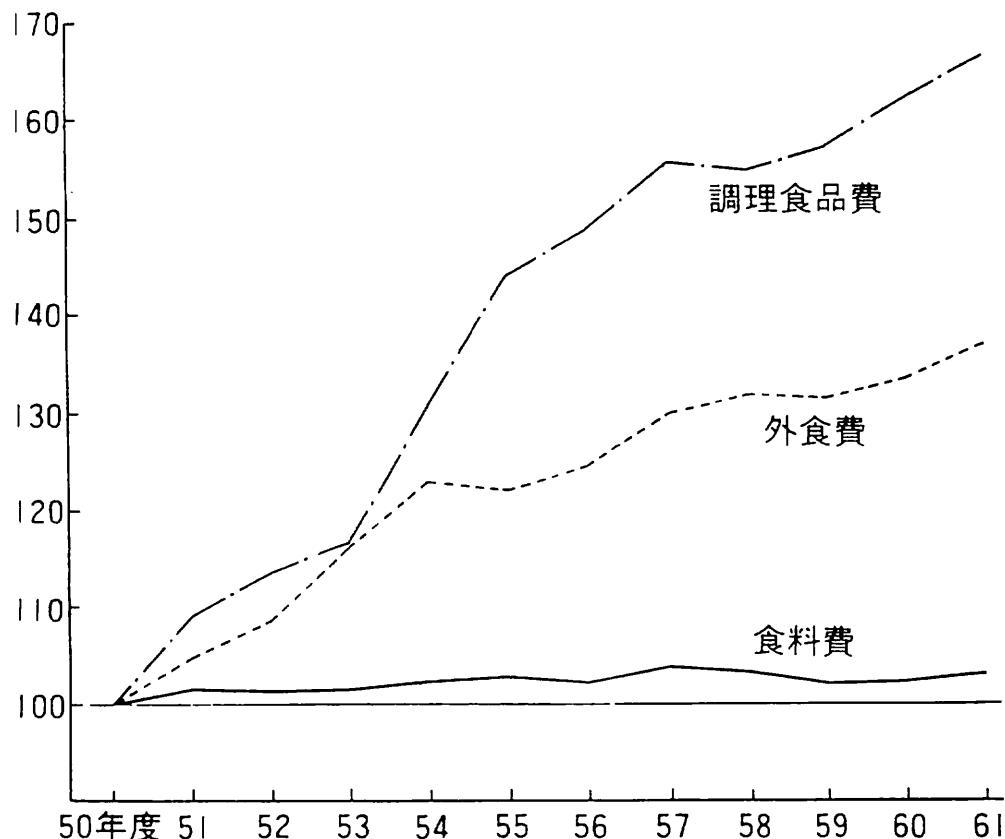
現代日本の農業にとって、今後の農業経営に意欲的に取組んでくれる後継者、とりわけ担い手といわれる中核経営農家を目指す若者の確保も、実は大きな問題となっています。

「あとつきのいない高齢農家」（別表5－A）をご覧になれば、一目瞭然ですが、昭和50年から5年間で、世帯主が60歳以上の高齢農家が8万3,000戸増え、しかも後継者のいない農家はその高齢農家を上回る10万7,000戸に及んでいます。一時、急激な円高を背景に、産業界に円高デフレ懸念が強まり、造船などで雇用調整が行われた際、農村への若者のUターン現象が起きましたが、若者の都会志向による農業、農村離れの基調は変わっていません。

ただ全国の市町村では若者を農村に定着させるためのさまざまな手（別表5－B）が打たれていますが、一方で別表5－Cにみられる「地域社会にリーダーがいなくなる」、「地域社会の活力の低下」などの問題がある、後継者が農村に定着しないようです。詰まるところ若者が農村に、あるいは農業に魅力を強烈に感じるものを作り出し、その動機付けを行っていくことが重要ではないでしょうか。そのために、われわれが〔1～4〕で述べた方向に向かって、いくつかチャレンジされることを提案いたします。

1-A

1人当たり実質食料費、外食費、調理
食品費の推移（50年度=100）



(参考) 食料費に占める外食費、調理食品費の割合 (単位:%)

	50 年度	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61
外 食	10.3	10.8	11.3	12.1	12.7	12.7	13.0	13.5	13.8	14.0	14.2	14.9
調理食品	4.4	4.6	4.8	4.9	5.3	5.8	6.0	6.3	6.3	6.4	6.6	6.8

資料：総務庁「家計調査」(全国全世帯、用途分類)、「消費者物価指数」

注：消費者物価指数（60年基準）で実質化した。

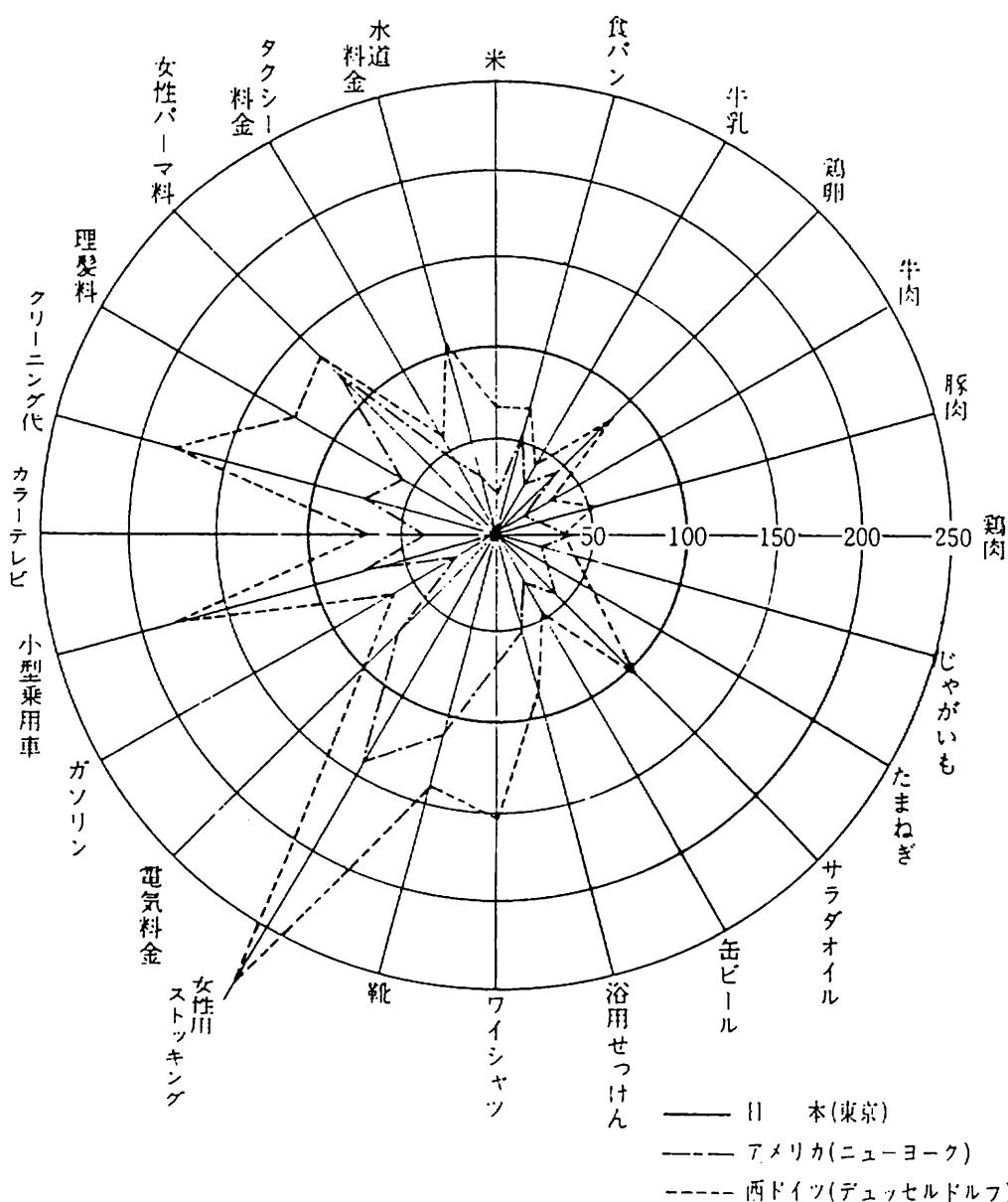
1-B

東京都における世帯主の年代別、世帯の構成別、世帯の稼働者別、利用店舗別、家族外食の店舗選択理由別家族外食回数
および構成比(複数回答) (昭和61年) [東京都]

	計	実 数 (回)										構 成 比 (%)									
		価段から手頃	おいしさから	TimeString																	
計	1,983	741	718	305	67	180	549	420	603	160	100.0	37.4	36.2	15.4	3.4	9.1	27.7	21.2	30.4	8.1	
世帯主の年代別	20代	80	38	28	21	5	11	16	10	25	2	100.0	47.5	35.0	30.0	6.3	13.8	20.0	12.5	31.3	2.5
	30代	679	277	218	78	21	59	196	130	233	62	100.0	40.8	32.1	11.5	3.1	8.7	28.9	19.1	31.3	9.1
	40代	539	205	210	81	11	51	168	130	177	37	100.0	38.0	39.0	15.0	2.0	9.5	31.2	24.1	32.8	6.9
	50代	388	122	139	71	15	40	107	87	92	30	100.0	31.4	35.8	18.3	3.9	10.3	27.6	22.4	23.7	7.7
	60代	232	74	102	39	10	16	49	52	50	26	100.0	31.9	44.0	16.8	4.3	7.8	21.1	22.4	21.6	11.2
	70代以上	65	25	21	12	5	1	13	11	26	3	100.0	38.5	32.3	18.5	7.7	1.5	20.0	16.9	40.0	4.6
世帯の構成別	夫婦のみ	321	111	126	71	19	24	55	67	81	27	100.0	34.6	39.3	22.1	5.9	7.5	17.1	20.9	25.2	8.4
	夫婦と子供1人	329	131	104	52	9	33	86	69	111	35	100.0	39.8	31.6	15.8	2.7	10.0	26.1	21.0	33.7	10.6
	夫婦と子供2人	588	236	176	75	12	60	185	117	213	43	100.0	40.1	29.9	12.8	2.0	10.2	31.5	19.9	36.2	7.3
	夫婦と子供3人以上	258	81	115	27	5	20	77	65	68	19	100.0	31.4	44.6	10.5	1.9	7.8	29.8	25.2	26.4	7.4
	その他	487	182	197	80	22	43	146	102	130	36	100.0	37.4	40.5	16.4	4.5	8.8	30.0	20.9	26.7	7.4
世帯構成者の別	世帯主のみ	1,307	483	473	188	36	126	366	272	414	97	100.0	37.0	36.2	14.4	2.8	9.6	28.0	20.8	31.7	7.4
	夫婦共働き	401	151	142	57	17	35	118	91	108	38	100.0	37.7	35.4	14.2	4.2	8.7	29.4	22.7	26.9	9.5
	その他	275	107	103	60	14	19	65	57	81	25	100.0	38.9	37.5	21.8	5.1	6.9	23.6	20.8	29.5	9.1
利用店舗別	一般食堂	109	47	40	7	2	13	18	26	28	13	100.0	43.1	36.7	6.4	1.8	11.9	16.5	23.9	25.7	11.9
	日本そば・うどん店	217	81	92	23	3	—	40	54	68	17	100.0	37.3	42.4	10.6	1.4	—	18.4	24.9	31.3	7.8
	日本料理店	201	42	102	52	11	25	88	37	23	14	100.0	20.9	50.7	25.9	5.5	12.4	43.8	18.4	11.4	7.0
	すし店	219	62	119	20	11	8	58	87	50	2	100.0	28.3	51.3	9.1	5.0	3.7	26.5	39.7	22.8	0.9
	中華料理店	345	156	148	38	9	32	93	76	114	17	100.0	45.2	42.9	2.6	2.6	9.3	27.0	22.0	33.0	4.9
	デパ地下等の販賣店	131	53	24	8	2	25	35	9	77	6	100.0	40.5	18.3	1.5	1.5	19.1	26.7	6.9	58.8	4.6
	市街地の外食店	356	135	93	89	18	53	120	71	125	22	100.0	37.9	26.1	5.1	5.1	14.9	33.7	19.9	35.1	6.2
	レストラン	128	41	27	32	6	17	34	20	27	27	100.0	32.0	21.1	4.7	4.7	13.3	26.6	15.6	21.1	21.1
	ファーストフード店	143	85	24	10	2	1	20	14	69	12	100.0	59.4	16.8	1.4	1.4	0.7	14.0	9.8	48.3	8.4
その他の	その他	134	39	49	26	3	6	43	26	22	30	100.0	29.1	36.6	2.2	2.2	4.5	32.1	19.4	16.4	22.4

資料: 東京都生活文化局「家庭における外食消費動向調査」(昭62)

1-C 物価・サービス料の負担度の指標による国際比較



資料：住友商事「住商ニュース87」

注：1) 指数：各品目の価格がその国の1人当たりG.N.P.に占める比重。

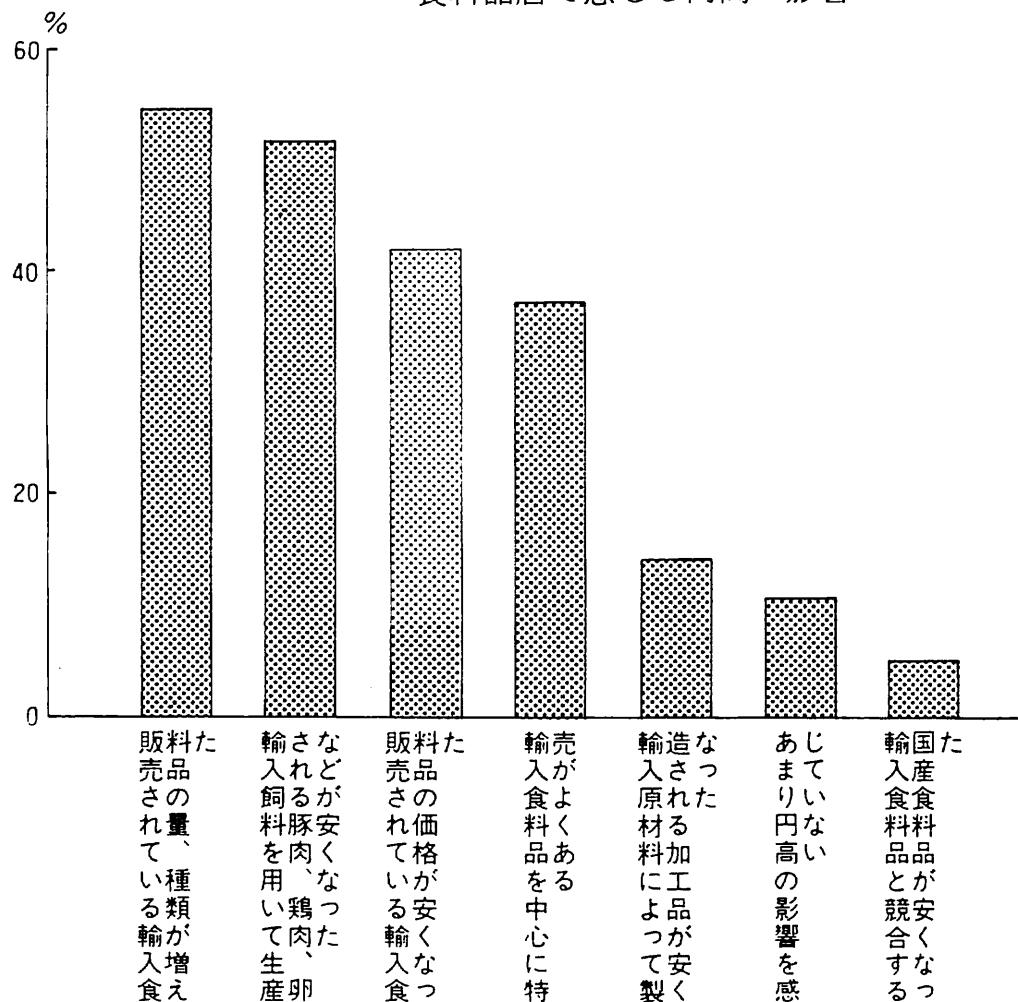
日本を100とした場合の数値。

$$A\text{国}B\text{品目の指数} = \frac{A\text{国}のB\text{品目の価格}}{A\text{国}の1人当たりG.N.P.} \div \frac{日本のB\text{品目の価格}}{日本の1人当たりG.N.P.} \times 100$$

2) 缶ビールは350mlに換算して比較した。

1-D

食料品店で感じる円高の影響



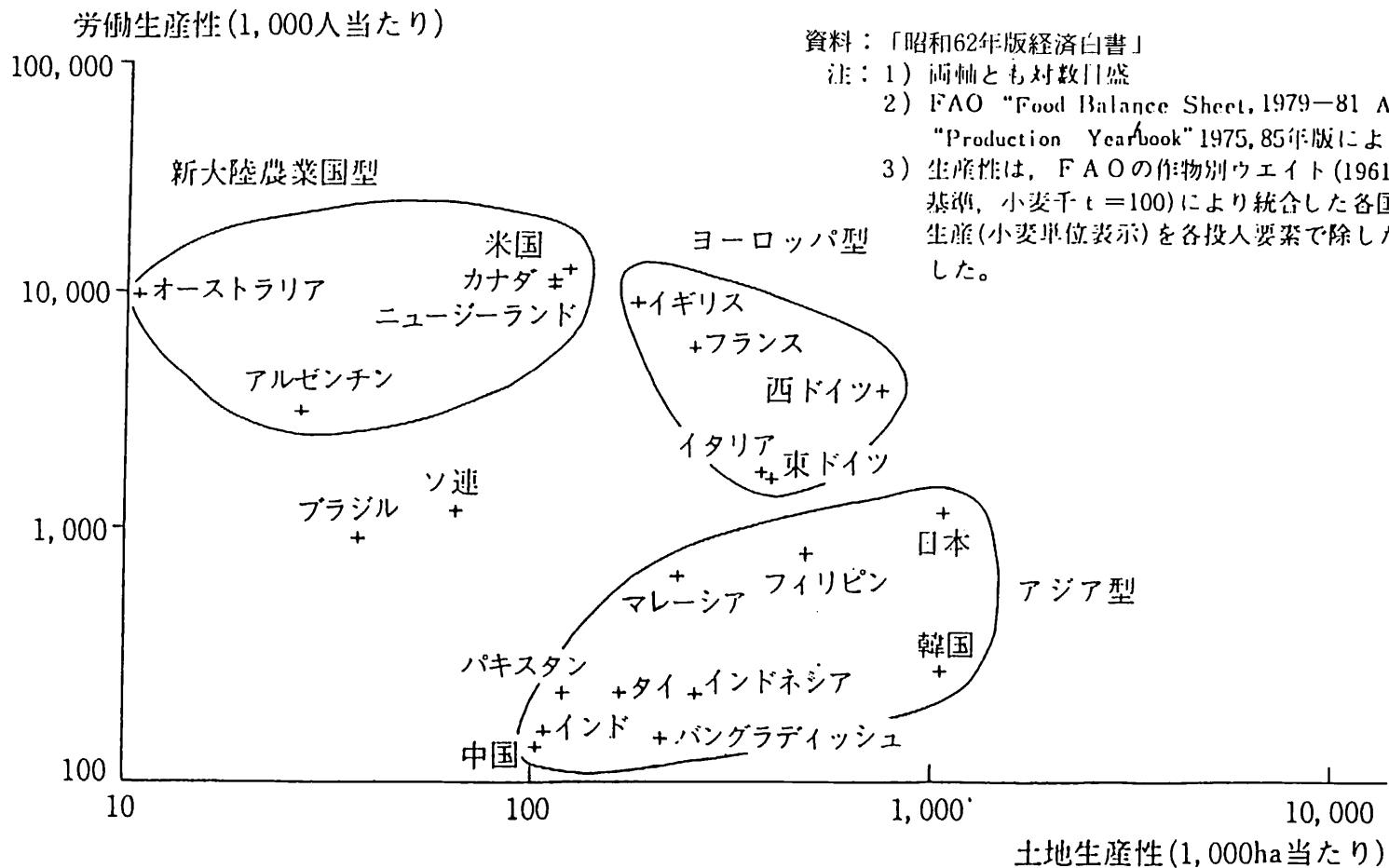
首都圏(%)	53.2	42.3	42.3	42.3	14.4	13.5	4.5
東 海(%)	68.1	39.1	46.4	46.4	8.7	7.2	5.8
近 畿(%)	45.2	51.1	45.2	31.9	14.1	11.9	5.9

資料：農林水産省「食料品消費モニター調査」(62年8月)

- 注：1) 都道府県庁所在都市の主婦1,021人を対象とした調査結果である。
 2) 複数回答（3つ以内）であり、回答者数に対する割合である。
 3) 首都圏とは、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県である。

1-E

農業生産性の国際比較



3-A 21世紀を目指した先端的技術の開発展望

主な技術開発分野	基盤技術	おむね2000年までを目途に開発が見込まれる新技術(例)
1. バイオテクノロジー等 耕種 畜産 食品加工	細胞選抜、細胞融合等 胚様体大量増殖等	<ul style="list-style-type: none"> ・高度な耐病性や環境ストレス耐性を有した作物の開発 ・ハイブリッド品種等高収量、高品質、加工適性に優れた品種の開発 ・野菜等の優良種苗の効率的増殖、生産技術
	体外受精、受精卵分割等 モノクローナル抗体等	<ul style="list-style-type: none"> ・双子生産技術等優良牛の効率的改良、増殖技術の開発 ・家畜疾病診断技術や効果的なワクチンの開発
	微生物、酵素の高度利用 バイオリアクター	<ul style="list-style-type: none"> ・食品加工工程の効率化、新しい食品素材の開発 ・生でんぶん、セルロース等難溶性物質の連続糖化、醤油・味噌等の醸造期間の短縮
2. エレクトロニクス等 耕種、畜産 食品加工 計測、情報処理	知識工学的手法 メカトロニクス 新素材	<ul style="list-style-type: none"> ・生育診断、土壤診断等のエキスパートシステムの開発 ・農業機械・施設、家畜管理、水管理の自動制御技術 ・耐久性の優れた農業機械等の開発
	メカトロニクス	<ul style="list-style-type: none"> ・食品加工工程の自動管理システムの開発
	リモートセンシング 情報ネットワーク 非破壊測定技術	<ul style="list-style-type: none"> ・生育状況、病害虫発生、地域資源等広域情報の高精度把握技術 ・各種農業情報、市場情報サービスシステムの開発、高度利用技術 ・米、炭、果実、野菜、牛肉、飼料等の品質の簡易・高精度評価技術
3. 生理活性物質等 耕種 畜産	生育調節剤、生物農薬等	<ul style="list-style-type: none"> ・生育制御の高度化による生産の安定、省力化技術 ・安全性が高く、効果的な生物由来の新農薬の開発
	ホルモン等	<ul style="list-style-type: none"> ・繁殖等の促進、制御技術の高度化

資料：「21世紀へ向けての農政の基本方向」

5-A

あとつきのいない高齢農家(全国)

単位：千戸、%

		総 農 家 数	世帯主が60歳以上の農家	
			総 数	あとつきがいない農家
総 数	昭56年	4,615(100.0)	1,280(27.7) 〔100.0〕	458(9.9) 〔35.8〕
	61	4,331(100.0)	1,363(31.5) 〔100.0〕	565(13.0) 〔41.5〕
うち稻 作單一 経営	56	1,797(100.0)	473(26.3) 〔100.0〕	157(8.7) 〔33.2〕
	61	1,833(100.0)	546(29.8) 〔100.0〕	211(11.5) 〔38.6〕

資料：農林水産省「農業調査」

注：「あとつき」とは16歳以上の同居の男子で、次の代にその家の世帯主になる
ことが予定されている者

(参考)

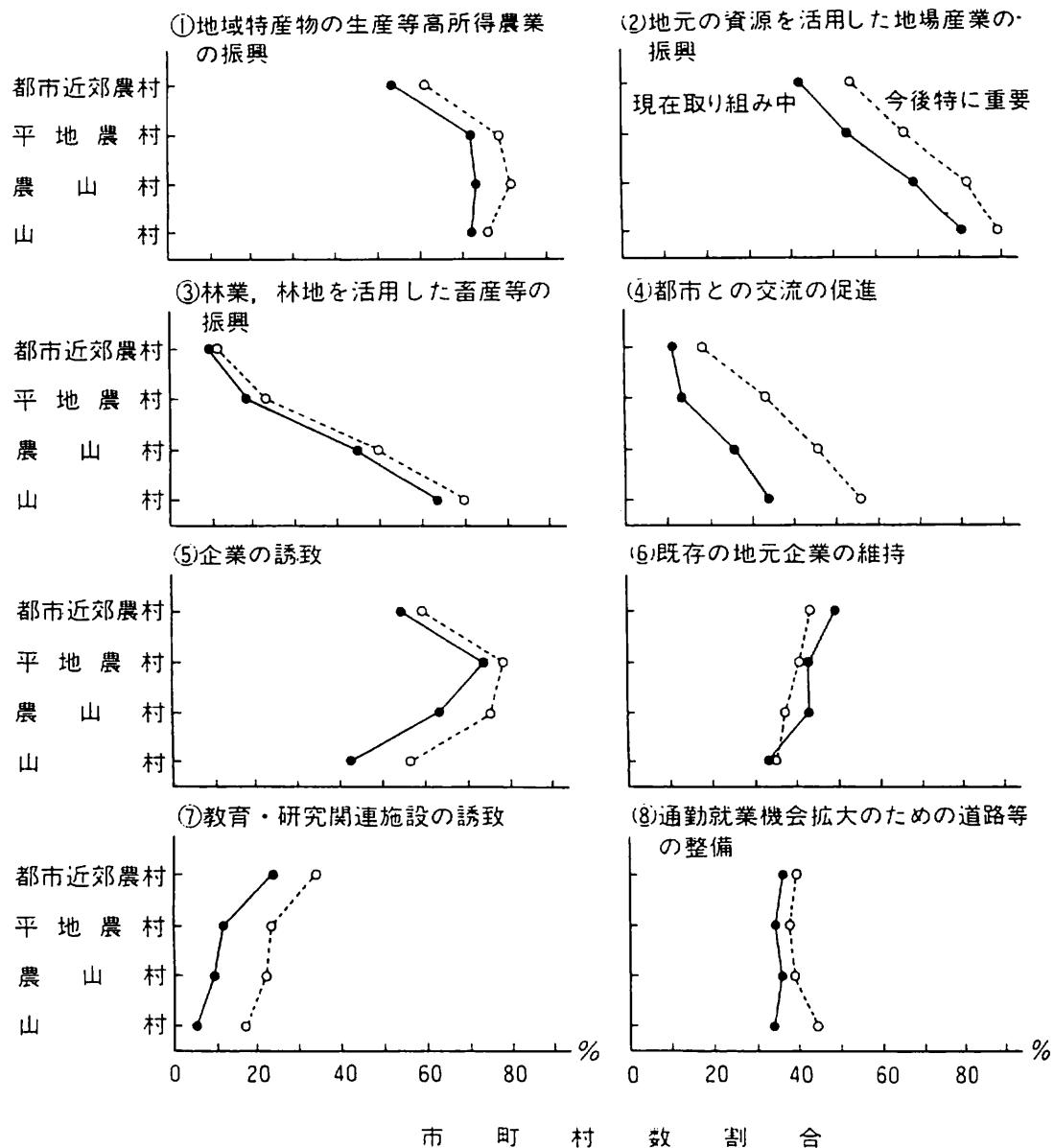
・あとつきのいない高齢農家 565千戸

経営耕地面積 37万ha

(61年推定)

5-B

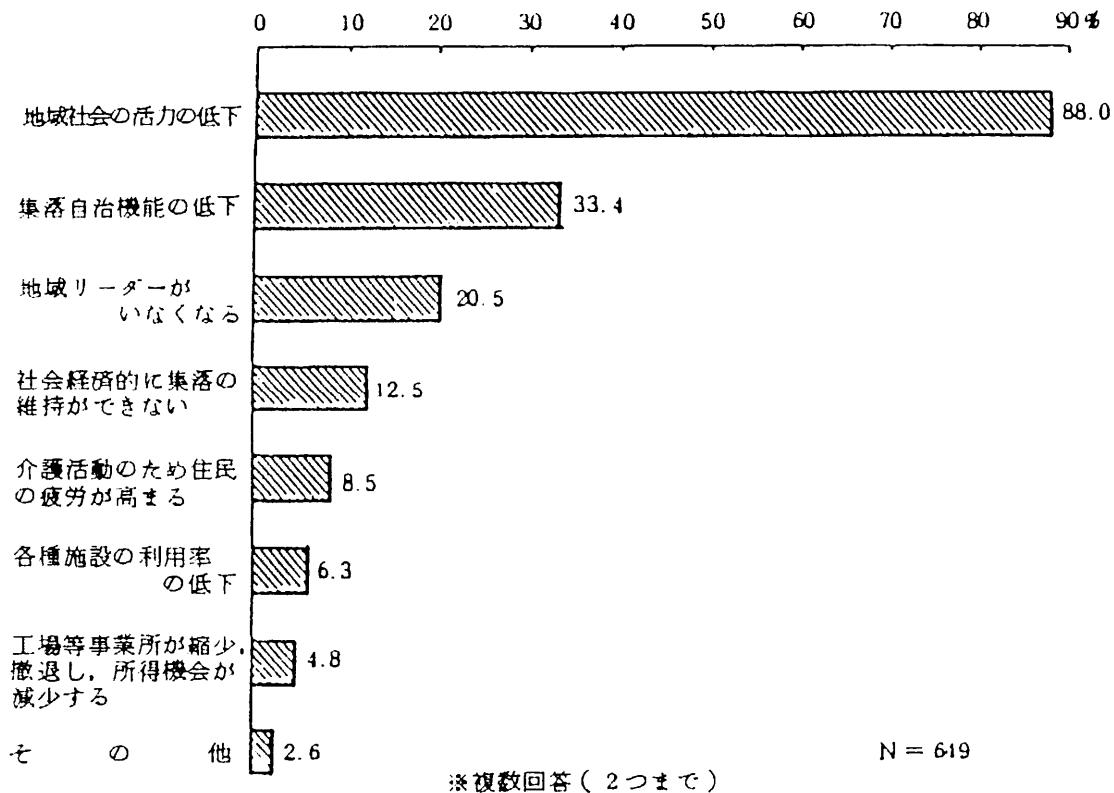
就業機会の確保等に向けての取組状況



資料：農林水産省「農村地域の総合的活性化に関する調査」(62年9月)

5-C

地域社会の維持、形成面での危機感や悩みの内容



資料：高齢化時代に対応した農林漁業施策の展開による農山漁村地域の活性化に関する調査（昭和60年3月、農林水産省大臣官房企画室）