

平成27年度 食料・農業・農村の動向を見る

5月17日に農水省より発表された「食料・農業・農村白書」の中で農業産出額、農地面積、農業経営体数の動向として興味深いデータが出ているのでご紹介したい。

① 農業産出額の動向 コメは3位に後退

国内の農業生産額は昭和59年に11兆7千億円にピークを迎え、その後は減少傾向となり平成13年以降は8兆円台で推移している。昭和59年と平成26年で比較すると、野菜は2千億円の増加となっているが米・畜産・果実は減少している。中でも米については平成26年産の米価下落等の影響もあり、2兆5千億円の減少。平成27年度産の主食用の米については米の需要が引き締め基調にあり前年に比べて価格が上昇している。農業総産出額に占める割合をみると昭和59年では米が生産額第1位で次いで畜産、野菜の順となっていたが、平成26年では畜産が第1位となっており次いで野菜が2位、米が第3位に順位が変動している。

② 農地面積の動向 緩やかな減少傾向

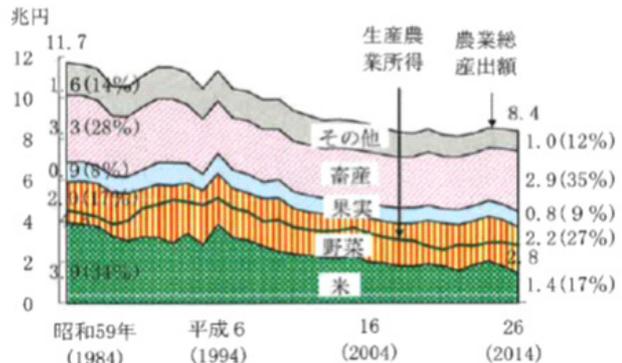
農地面積は前年と比べて2万2千ha減少し、449万6千haとなり、近年は緩やかな減少傾向となっている。市町村及び農業委員会が現状では耕作出来ないと判断した荒廃地農地の面積は平成26年において27万6千ha、そのうち再生利用可能な農地は13万2千haとされ、おおよそ宮城県の前地面積（13万ha）を超える数値が再生可能となっている。

③ 農業経営体数等の動向

平成27年の農業経営体数は137万7千経営体となり、減少傾向が続く中、法人経営体数は年々着実に増加。今後、法人化を更に進めていくことが必要としている。経営耕地面積規模別に農業経営体数を見ると、平成27年は10年前と比べて北海道では50ha以上の層で都府県では5ha以上の層で増加しており、特に北海道では100ha以上の層、都府県では20ha以上の層で顕著な増加が見られる。平成27年度の基幹的農業従事者数は175万4千人となり減少傾向で推移。65歳以上が65%、40歳代以下は10%とアンバランスな状態で特に稲作においては高齢化が進行している。

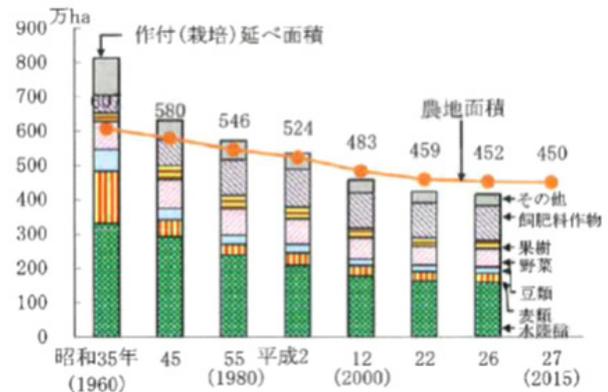
(次ページへ続く)

農業総産出額及び生産農業所得の推移



農水省 生産農業所得統計より

農地面積等の推移



農水省 耕地及び作付面積統計より

経営耕地面積規模別農業経営体数の推移

(北海道) (単位: 経営体)

	平成17年 (2005)	27 (2015)	増減率 (%)
5ha未満	16,312	10,195	-37.5
5ha以上20ha未満	20,553	13,197	-35.8
20ha以上50ha未満	12,608	11,570	-8.2
50ha以上100ha未満	4,438	4,584	3.3
100ha以上	705	1,168	65.7

(都府県) (単位: 経営体)

	平成17年 (2005)	27 (2015)	増減率 (%)
5ha未満	1,899,393	1,262,058	-33.6
5ha以上20ha未満	51,634	64,428	24.8
20ha以上50ha未満	3,119	8,107	159.9
50ha以上100ha未満	459	1,537	234.9
100ha以上	159	422	165.4

農水省 農業センサスより

上記のデータが示す通り水稲に関係した産出額・農地面積の減少は著しく、兼業農家のリタイアが原因と見てよいだろう。ただし、ここ10年の間に5ha以上の農業経営体数は増加しており、様変わりしてきていることが分かる。また、15年後の2030年には、ある農業経済学者が農家数予測で119万戸、農業経営体予測で41万戸、水稲経営農家数予測で10万戸となるであろうという数値を示している。TPPを見据えた強い農業作りのために農家も変化し大型化や法人化へ進んでいく道は確実に進んでいるようだ。

大和の伝統野菜

各地で伝統野菜を復活させ、町おこしをしている事例をテレビ等で見かけますが、今回は古都奈良県の伝統野菜を紹介します。

宇陀市にある県東部農林振興事務所を訪問して、農業普及課主査の小島様にお話しを伺いました。大和の伝統野菜とは、戦前から県内で生産が確認されている品目。地域の歴史・文化を受け継いだ独特の栽培方法により「味・香り・形態・来歴」などに特徴を持つものを指します。20種類程度ある中で代表的な野菜は「大和まな」漬け菜の一種で、その歴史は古く奈良時代初期に書かれた日本最古の歴史書「古事記」には、大和まなのルーツである漬け菜の「菘」という記載が見られるそうです。かつては油とり用としても栽培され、葉には切れ込みがあり、濃緑色、肉質は柔らかく、甘みに富み特に冬の寒さにあると



甘みが増すとのこと。生産地は大和高田市・宇陀市、栽培面積は7ha、料理法は煮物・漬物・おひたしで食される。「宇陀金ごぼう」は雲母(うんも)を多く含む土壌で育つため、付着した雲母が光り、金粉をまぶしたように輝くごぼう。生産は明治初期から始まったといわれ、「大和」・「宇陀」の名で京阪神市場に知られていた模様。肉質が柔らかくごぼう特有の芳香が高く、付着した雲母が光り縁起物として正月のおせちに重宝されるそう。農林振興事務所では試験栽培している「紫とうがらし」は県下全域で栽培されているが、面積は約50aしかない。古くより自家菜園野菜のひとつで、花卉・果色が紫色で、他の唐辛子と安易に区別でき、紫色は熱を加えると薄黄緑色に変化します。辛みがでることはほとんどなく、赤く完熟すると甘みもあります。これらの野菜は、地産認匠TEAM奈良・「地の味 土の香」ブランドとして、県内の各農産物直売所で販売されています。関西にお寄りの際は是非直売所に足を伸ばしてみてくださいはいかがでしょうか。(大阪支店)

農業資材 EXPO2016 出展のお知らせ

来る10月12～14日に幕張メッセで開催される、農業資材EXPO(アグリテック)に当社の展示ブースが出展致します。農業資材EXPOはアジア最大の農業資材・肥料・機械の展示商談会です。入場招待券は当社の各営業担当者までお問い合わせください。皆様のご来場をお待ち申し上げます。

期間：10月12日(水)～14日(金)

10:00～18:00(最終日は17時まで)

場所：幕張メッセ(千葉県)

詳細：<http://www.agritechjapan.jp/>

お問合せ：本店特販部 / 松本 (03-5275-5513)

《 創立記念日休業のご案内 》

来る**10月21日(金)**は弊社**創立記念日につき休業**とさせていただきます。皆様にはご迷惑をお掛け致しますが、ご注文等のご連絡はお早目に頂けます様、お願い申し上げます。

編集事務局：南部、助川

電話：03-5275-5511/E-mail：macjournal@mcagri.co.jp URL <http://www.mcagri.jp>