

2020年度農林水産物・食品輸出額微増

年度前半はコロナが影響も巣ごもり需要で増加

2020年度の農水産物・食品の輸出統計結果が発表された。1-12月の累計で9,223億円と前年の1.1%増（小額貨物等も含むと9,886億円と1.6%増）と8年連続増となった。全世界にてコロナ禍に見舞われた中においても微増だが、前年を上回る善戦した結果となったのではないだろうか。輸出額が増加した理由として日本だけでなく海外においてもロックダウンや移動規制がかけられた影響からか、家庭内に留まる事を余技なくされたため家庭内消費の増加による巣ごもり需要がけん引したと考察されている。全体額としては微増となったが、輸出された農水産物・食品の中身を見るとニーズ動向が良く分かる結果となっている。品目で増加したのはまぐろ・かつお類で+51億円、アルコール類で+49億円、牛乳・乳製品類、清涼飲料水で同額の+38億円、鶏卵で+24億円となっている。理由として冷凍ビンナガマグロのツナ缶での利用増（ベトナム）、国産ウイスキーのブーム、育児用調整粉末乳の日本産人気（ベトナム）、鶏卵の家庭用消費増（香港での品質面利用増）となっている。逆に昨年よりも輸出額が減少したのは真珠△253億円、ホタテ貝△132億円、ぶり△57億円、りんご△38億円、たばこ△22億円となった。減少理由として真珠は海外での展示会が中止となった影響、ホタテ貝は単価の下落、ぶりはアメリカでの外食用途向けの需要減、りんごは生産量の減少、たばこは海外への生産拠点の移動に伴うものとされている。新型コロナウイルスの影響により、巣ごもり需要が起因した品目、裏目に出た品目が如実に現れた結果となっている。上位の品目の増減を説明したが、全般的には水産物品目が苦戦、食品やアルコール、畜産加工品は6月以降に持ち直して善戦、農産物は品目によって増減のバラつきがある。米は5,311百万円と前年比+15%となり今年度にも期待出来る増加率だ。

では、青果物の増減はどうなっているだろうか。野菜・果実等での輸出額が増加した品目は、ぶどうは4,118百万円で前年比+29.1%、いちごは2,630百万円で+24.8%、かんしょが2,062百万円で+21.2%となっている。ぶどうは国内での政策が効を奏した結果だ。産地ではコロナの影響で需要が減少することを早春よりいち早く見極め、生産者には量より質の政策で仕立て方の指導が入った事で高品質のぶどうの輸出に取り組んだ成果と見える。いちごは香港で鮮度の高い輸送技術を駆使し他国産とは違う高食味の安定した需要増が結果として現れた。また、かんしょは日本国内でもねっとり系やホクホク系など女性や子供のみならず万民受けする品種が登場して人気が上がっているが、敢えて日本では規格外品である小さいイモを戦略的に輸出しヒットにつながっている。香港ではイモを蒸かす時に炊飯器を使うので炊飯器に入る手頃な小さいサイズが持ち運びも便利でこれが受けているようだ。日本では今まで屑イモとされて廃棄や加工原料に回されてた単価の安い、金にもならなかったものが大金に化けた目線をかえた事による大ヒット商品となっている。日本の緑茶も1,613百万円で前年比+10.8%と増加傾向にある。輸出農産物はGAP取得農産物が前提なのだが、早くから茶生産者は戦略的に国内でGAP創成期の頃から輸出を睨んだ取組が功を奏しており、健康面での需要で伸びているという。また面白いのは植木だ。10,552百万円と+13.6%となっている。日本庭園での利用や特に盆栽が中国やEUで広がりつつあるという。

減少しているのはナガイモや切花だ。ナガイモは滋養強壮として好まれるが外食産業で使われているケースが大きく苦戦を強いられているようだ。切花は国内でもそうだが、店頭で装飾に利用されるケースが高くこちらもコロナの影響を受けている。前政権時代より農水産物・食品の輸出促進は海外で日本をより知って頂くためにも日本食文化や高品質な国内農水産物食材のPRにもなるとして、輸出目標額として2020年は2兆円、2030年は5兆円と大きな数字を掲げており先行きは不透明だ。国内

(次ページへ続く)

(前ページより続く)

消費が減少していく中で追い打ちをかけるが如くコロナ禍でブレーキがかかってしまった品目もあるが生産者や流通側も戦略の見直しをはかり一歩ずつ歩を進めていき、海外でのニーズの掘り起こしや政府には引き続き海外へのPR強化で鼓舞奮闘して頂き生産者を勇気づける政策支援をして頂きたい。

ダイズのおはなし

例年2月3日の節分の日に鬼を追い払うためマメがまかれます。しかし今年は124年ぶりに2月2日が節分の日になりました。日にちがずれる理由は、地球が太陽を1周する時間が365日ピッタリではなく6時間弱長いからです。その為立春も2月4日なったり3日になったりします。神社や寺院等の特設ステージで芸能人や有名スポーツ選手がマメをまくシーンはこの時期の風物詩となっていました。が、本年は新型コロナウイルス感染予防対策によりマメまきは中止、一部の神社では密を避けながらマメまきならぬ、袋に包装したマメ配りを行ったシーンを目にしました。

ところでそのマメまきに使うマメは何かと問えばほとんどの人がダイズと答えるでしょう。しかしながら、福島県、新潟県以北や鹿児島県、宮崎県では節分にピーナッツがまかれることもあるそうです。また愛知県や静岡県の一部地域では昔からお菓子をまく習慣もあったようです。ところ変わればですね。

ではなぜ節分にはダイズが使われるのか。日本最古の現存する歴史書である古事記では5種類の主要な穀物として「イネ・ムギ・アワ・ヒエ・マメ」があげられます。これらの穀物には穀霊といわれる神の魂が宿っていると言われてきました。それらが厄や邪気の象徴である鬼を追い払ってくれると考えられ、適度な大きさで投げやすいダイズが使われたとの説があります。では、なぜ生ではなく炒ったマメが使われるのか。この答えの一つの説が平安時代、京都の鞍馬山に鬼が出たとき鞍馬寺に祀られている七福神の一人毘沙門天様が「鬼の目にダイズを投げつけろ」といわれたとされます。「鬼の目を射る」が「魔の目を射る」→「魔目を射る」→「マメを炒る」となったとか。またもう一説がマメまきのあと、マメを拾い集めるのですが拾い損ねたマメが芽を出すのは縁起が悪く、災いをもたらすといわれていました。その為マメが芽を出さないようにするために炒ったといわれています。

話は変わりますが、日本料理には欠かせない味噌、醤油はダイズから作られます。さらに豆腐、その豆腐を油で揚げた厚揚げ、油揚げ、そして納豆などなど我々はさまざまな方法でダイズ料理を食べて来ました。そしてこのダイズは畑の肉ともいわれる良質なタンパク質を多く含む作物です。ダイズ(乾燥)の約30%はタンパク質です。このダイズタンパク質は必須アミノ酸がバランスよく含まれた良質なものです。ダイズタンパク質には血中コレステロールの低下作用、肥満の改善効果などの生活習慣病を予防する生理機能があると言われていています。近年はダイズに含まれるポリフェノールの一種であるイソフラボンという成分がよく知られるようになりました。この物質は抗酸化作用があり、高血圧、動脈硬化の予防にも効果があるということで注目されています。

農林水産省の品目別自給率によれば肉類は52%。飼料自給率も考慮した場合の自給率はわずか7%。みんながおいしく食べている焼肉は海外からの輸入肉が支えています。この先を考えてみると世界的な需要の高まりから輸入肉の価格の値上がり、国内生産体制の強化の限界、新型コロナウイルスパンデミック時の買い占めのパニック等々の事態を避けるためにも日本古来のダイズ加工技術を駆使して「代替肉、ダイズミート」にも目を向ける時とも思われます。余談ですがおでんネタの「がんもどき」はがんの鶏肉を豆腐で代替(もどき)したことが語源だそうです。

災いをもたらすといわれる鬼からも守ってくれるダイズ、健康食材には欠かせないダイズ、食料危機に備えるダイズ、我々にとってダイズは大変ありがたい貴重な作物なのです。(東京支店)

緊急事態宣言の延長が決まりました。減少傾向にあるものの、気を緩めると増加に転じそうな状況ではあるので引き続き感染予防に努めたいと思います。皆さまもお気を付けくださいませ。

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>