

果樹をめぐる情勢

平成20年6月3日

農林水産省



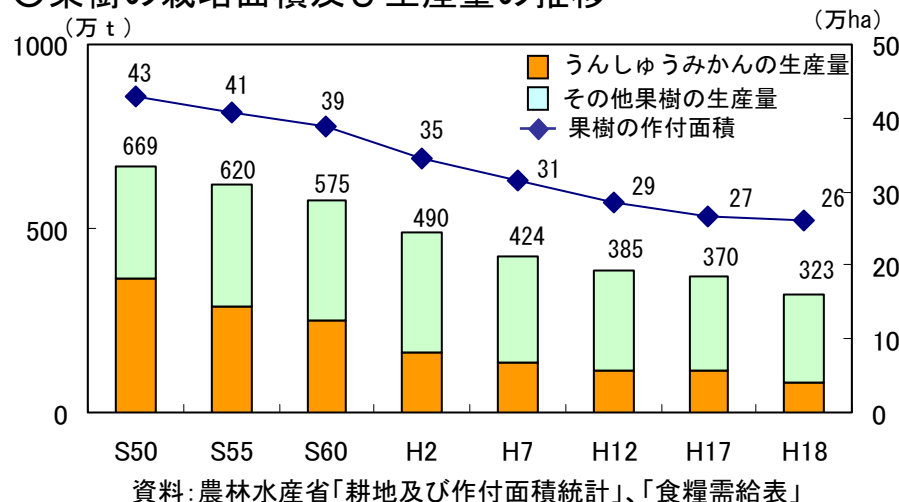
目次

1	果樹生産をめぐる動向	1
2	果実の流通・消費をめぐる動向	2
3	果実の輸出入をめぐる動向	4
4	地球温暖化の影響と対策	6
5	新たな果樹対策の推進	7
	①果樹産地構造改革計画の策定状況	8
	②うんしゅうみかん、りんごの需給安定対策の取組	9
	③果樹共済事業の概要と加入状況	10
6	うんしゅうみかん及びりんごの価格の推移	11
7	果実の消費拡大の取組	12

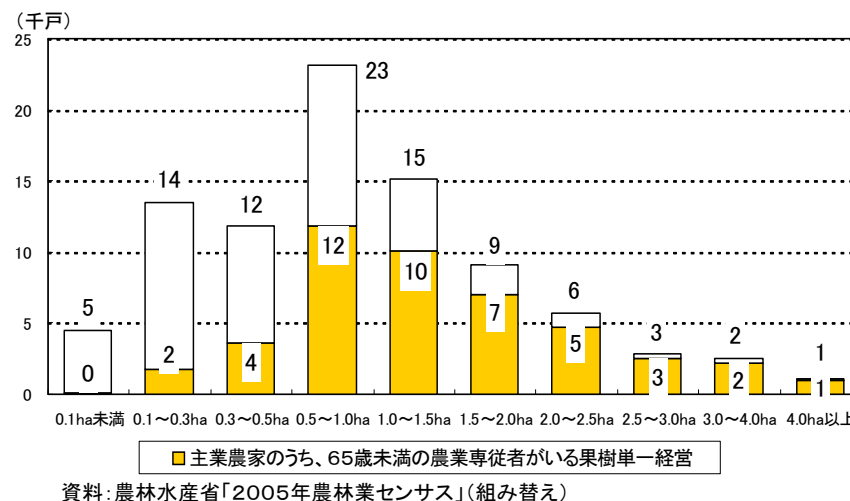
1 果樹生産をめぐる動向

- 果樹の栽培面積や生産量は近年減少傾向。特に、うんしゅうみかんについては、ピーク時（昭和50年）の3割程度と大きく減少
- 果樹農家は60歳以上の経営者が6割以上を占めるなど、経営基盤が脆弱化。小規模農家が多く、果樹作経営の農家所得は低い状況

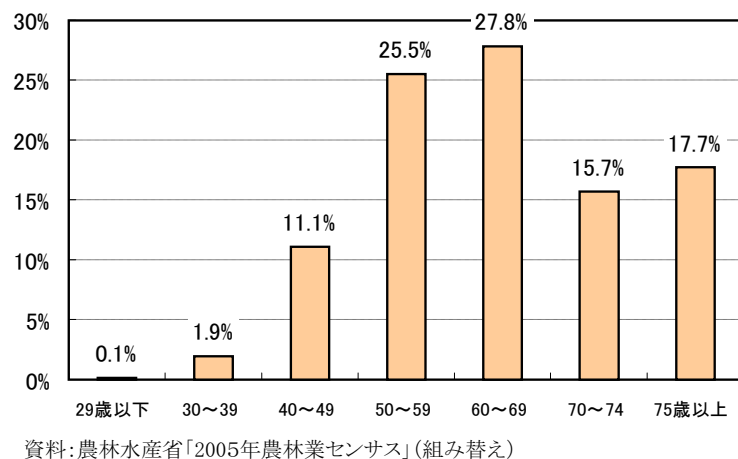
○ 果樹の栽培面積及び生産量の推移



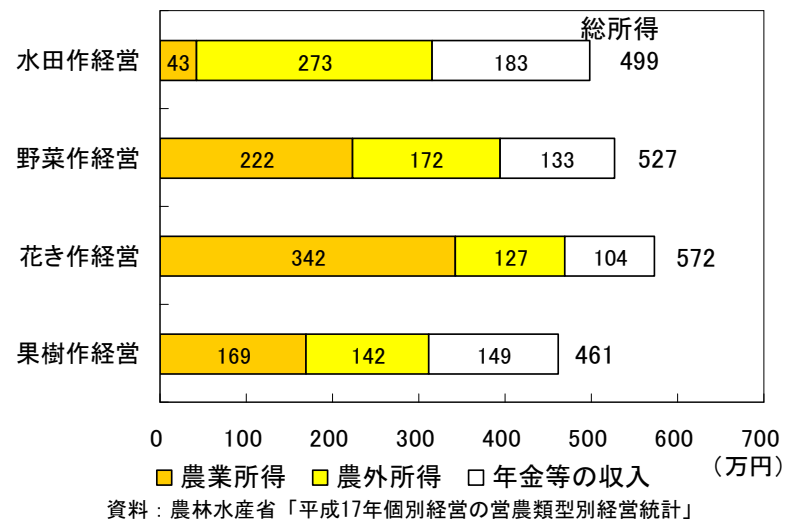
○ 果樹主業農家の樹園地面積規模別農家数（平成17年）



○ 年齢別果樹農業経営者の割合（平成17年）



○ 営農類型別にみた農家総所得の比較（平成17年）



2 果実の流通・消費をめぐる動向

- 果実の流通経路を見ると、卸売市場を経由する割合が高いが、その割合は年々減少しており、製造・小売業者への直接出荷等流通チャネルが多様化している。
- 品目別では、みかんの購入数量が30年で3割以下となっており、他の品目と比較しても著しく減少。
- 食の簡便化等の消費者の志向により、果実加工品の需要は増加傾向にある（H元年：25%→H18年：45%）

○果実の卸売市場経由率

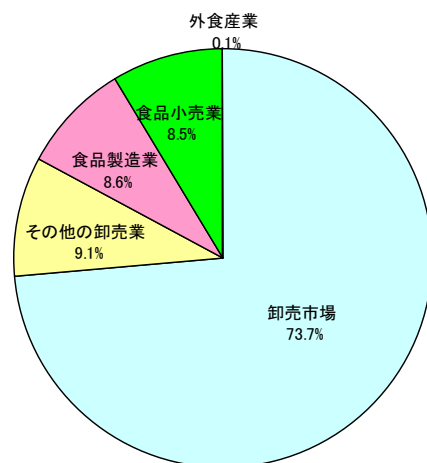
(単位：%)

年 度	7年度	12年度	13年度	14年度	15年度	16年度	17年度
青 果	74	71	69	70	70	66	65
うち果実	63	58	54	56	54	49	49
生食用果実	95	82	80	79	77	73	74

資料：農林水産省総合食料局調べ

注：生食用果実は、園芸課で推計

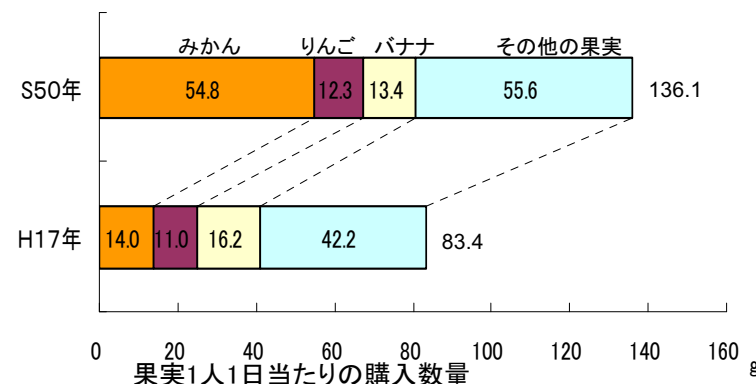
○国産生鮮果実の産地からの出荷先の割合(H17年)



資料：平成18年食品流通構造改善調査(青果物調査)

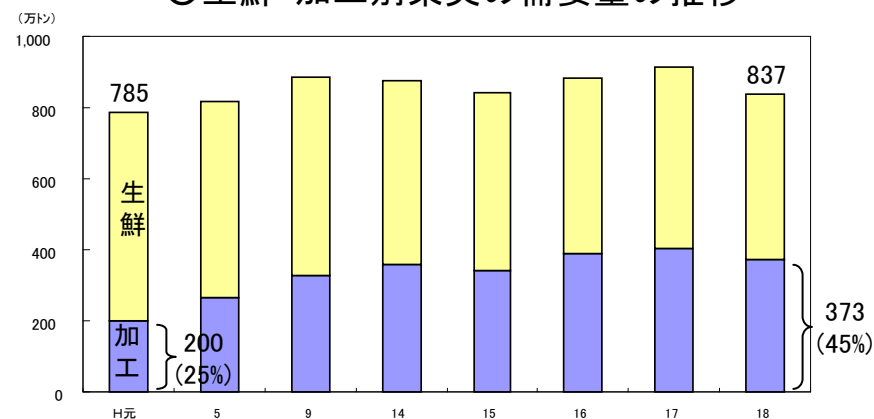
注：卸売市場とは、卸売市場内の卸売業者及び仲卸業者をいう。
その他の卸売業とは、食材卸問屋、場外問屋及び食品問屋等の市場外で食品を卸売する事業所をいう。

○果実1人1日あたりの購入数量



資料：総務省「家計調査年報」より園芸課作成

○生鮮・加工別果実の需要量の推移



資料：農林水産省「食料需給表」

- 食の簡便化、多様化に伴い、以下のような加工・業務用に対応した動きが出つつある。
- ・ 褐変防止等の新技術の開発により、品質の劣化しやすい品目もカット販売が可能に
 - ・ 小玉の果実について、ケーキのトッピング等新たな用途を提案し、加工することで商品化
 - ・ 加工業者と契約し、栽培方法を工夫して良質の果実を安定的に供給

○青森県 (有)ディアーナ (りんご)

容器内に充填した不活性ガス及びカテキン、ポリフェノールを利用した混合液等により果肉の褐変を防止し、2週間品質を保つカットりんごを開発。

(資料:平成17年11月10日付 東奥日報)



○和歌山県 (株)紀州食品 (みかん)

通常は流通しない3Sサイズのみかんを、外皮を剥いて丸のまま缶詰にし販売。ケーキのトッピング(輪切り)等の利用がある。

(資料:(株)紀州食品広告及び同社聞き取り)



○岐阜県 超特選栗部会 (くり)

地元の栗きんとん製造業者と単価契約し、樹高を4m程度に抑え果実のなる枝を毎年替えることで樹勢を持続し良質な果実を生産する「超低樹高栽培法」により大粒のくりを安定的に供給。

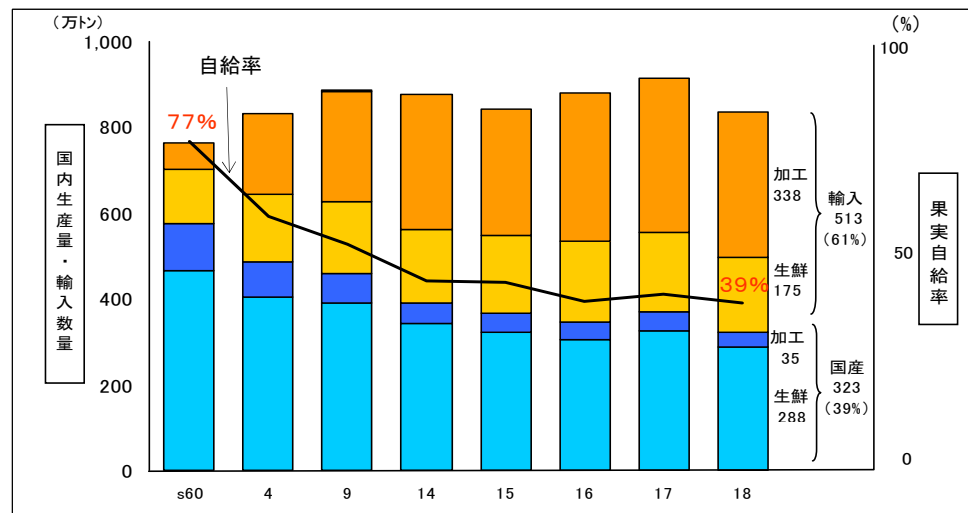
(資料:平成18年9月23日付 日本農業新聞)



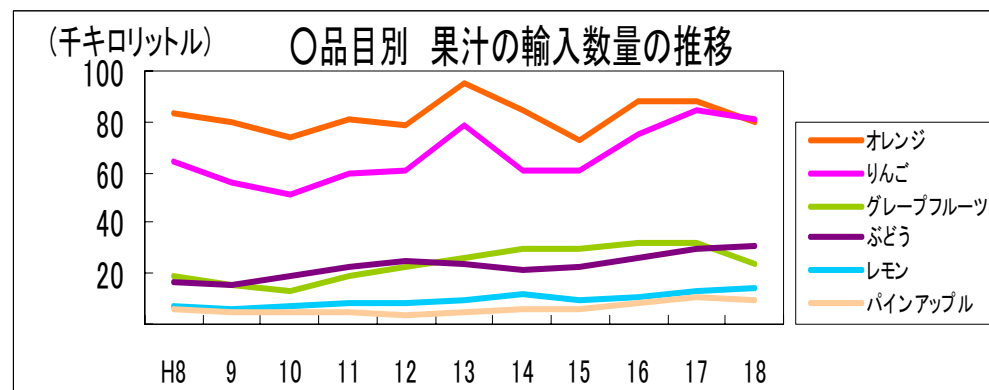
3 果実の輸出入をめぐる動向

- 果実・果実加工品の自給率は加工品の輸入増加に伴い低下し、近年は4割程度。
- 品目別輸入数量については、生鮮ではバナナ、果汁ではオレンジとりんごの割合が多く、近年同様の傾向で推移。

○果実・果実加工品の国内生産量・輸入数量及び自給率の推移(生果量換算)

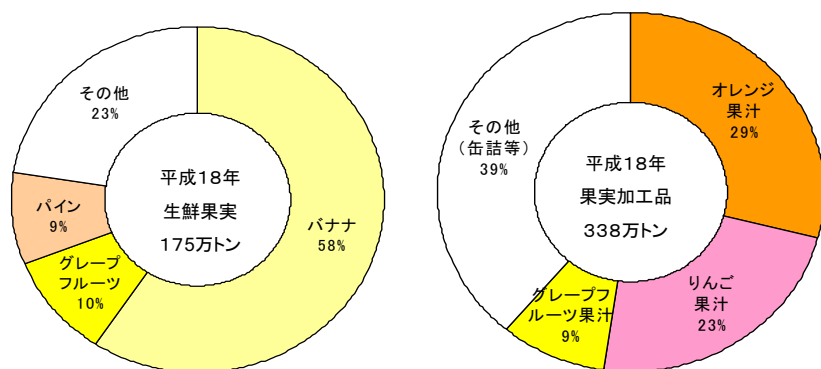


資料: 農林水産省「食料需給表」



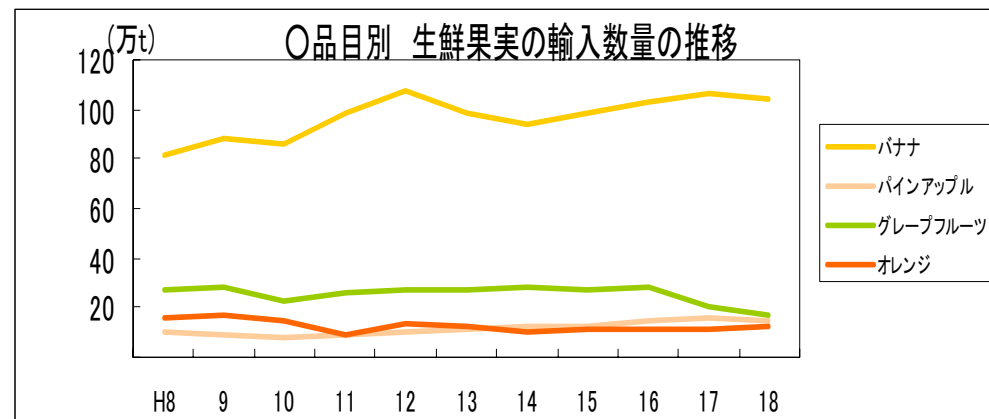
資料: 財務省「貿易統計」

○果実の品目別輸入数量



資料: 財務省「貿易統計」, 農林水産省「食料需給表」

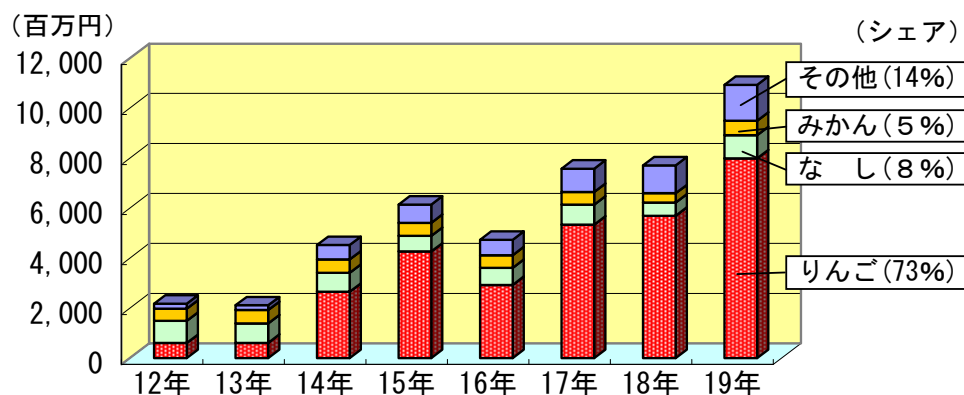
○品目別 生鮮果実の輸入数量の推移



資料: 財務省「貿易統計」

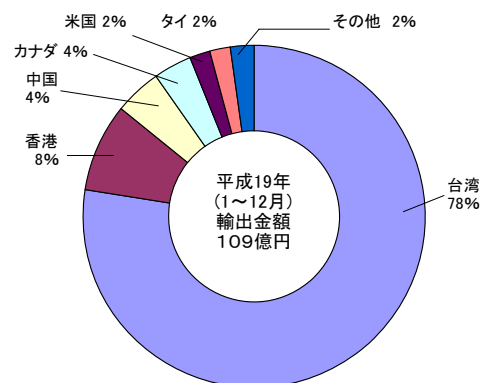
- 果実の輸出は、平成14年の台湾のWTO加盟以降、台湾向けが大幅に増加。
- 平成19年の輸出金額は、台湾向けのりんご、なし等の需要が堅調であったことから、約109億円（前年比142%）と大幅に増加。（19年品目別輸出金額シェア：りんご73%、なし8%、みかん5%、その他14%）
- 「平成25年までに輸出金額1兆円規模」を目指した輸出拡大目標を踏まえ、生産者団体等が意欲的な目標を設定し取り組む輸出拡大プロジェクトに対する重点支援等を通じて果実の輸出を強力に推進。

○生鮮果実の輸出金額の推移（平成12年～平成19年）



資料：財務省「貿易統計」

○生鮮果実の輸出先国別輸出金額シェア（平成19年）



資料：財務省「貿易統計」

○輸出促進のための主な取組

- ・ 展示・商談会への参加等の販売促進活動、植物検疫条件等に適合した輸出環境整備、海外市場のニーズに応じた生産供給体制の構築等の取組に対して支援
- ・ 高品質をイメージさせる日本産果実マークの導入に向けた検討

(参考) マークの例



・ 全国果実輸出振興
対策協議会



・ サンブランド
輸出用みかん
(日園連)

○輸出取組事例（なし）



香港の日系百貨店における梨のテスト販売の状況

- ・ なしの主要な輸出先国は、台湾、香港。
特に、大玉への需要が高く、仲秋節（十五夜。9月又は10月）や春節（旧正月。1月又は2月）の贈答期に需要が集中。

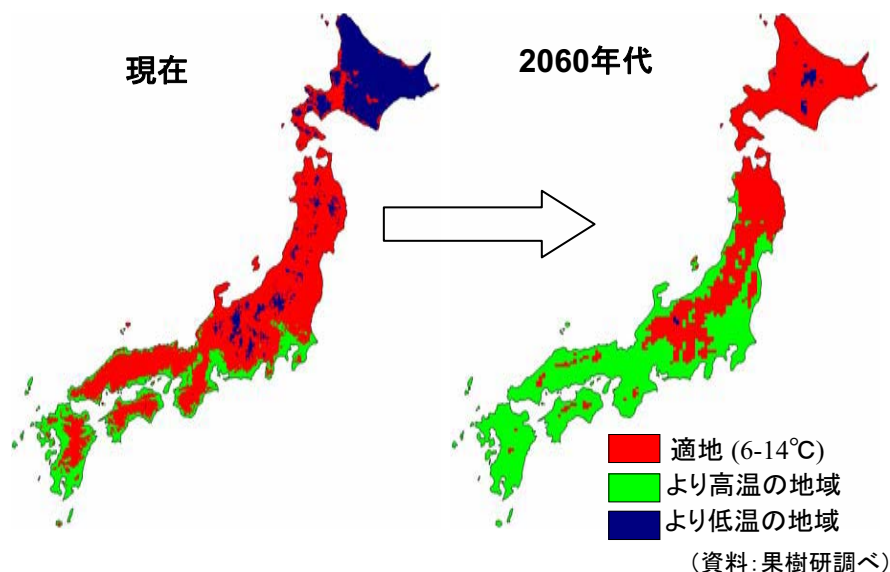
4 地球温暖化の影響と対策

- 地球温暖化が加速的に進行する中、高温等の影響でみかんの浮皮、りんご・ぶどうの着色障害等が発生。果樹は品目転換が難しいことから、今後の果実生産への影響が懸念。
- このため、果樹を含む主要品目について、当面の適応策や対応方針等をまとめた「品目別適応策レポート」を19年6月に取りまとめ、各都道府県に対して提示したところ。
- 今後、適応技術の実証・普及を図るなかで、温暖化に適応しうる品種の育成など、さらなる研究開発を推進。

○ IPCC（気候変動に関する政府間パネル）報告書

- ・ 過去100年間で世界平均気温は0.74℃上昇
- ・ 最近50年の気温上昇傾向は、過去100年間のほぼ2倍
- ・ 2030年までは、少なくとも10年当たり0.2℃の上昇

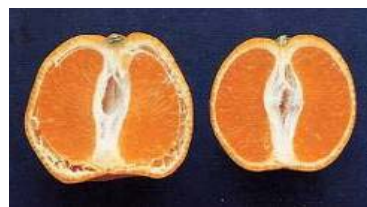
○ 栽培適地の移動予測モデル（りんご）



注: 現在の気候予測モデルに基づく移動予測モデル

○ 主な障害と当面の適応策

- ・ みかんの浮皮果 (左)
- ・ 日焼け果 (みかん)
- ・ 着色障害 (りんご: 下)



※夏季の干ばつ後の降雨と秋期から冬季の高温により発生



※夏季の高温と強い日射により発生



※成熟期の高温により発生

- ・ 着色障害 (ぶどう: 右)



※成熟期の高温により発生

(左: 日最低気温21℃以下、右: 日最低気温23℃以上)

〈当面の適応策〉

- みかん: 適正着果量の確保、カルシウム剤の活用 (浮皮果)
表層部の摘果、遮光資材の利用 (日焼け果)
- りんご: 葉摘みや反射シートの利用
- ぶどう: 環状剥皮技術の活用

5 新たな果樹対策の推進

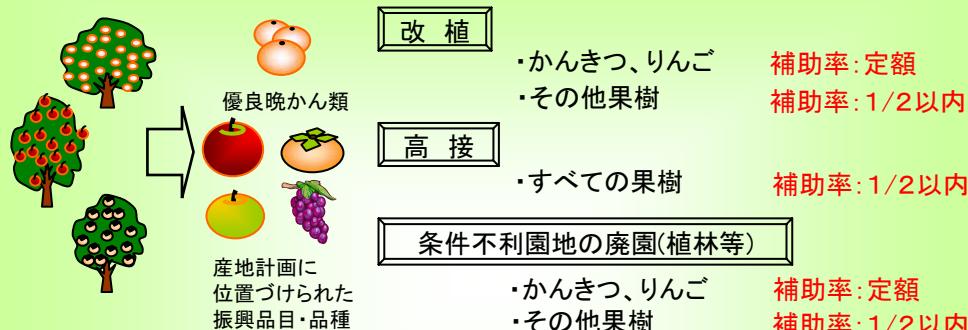
- 果樹については、担い手の経営安定、競争力のある果樹産地の構築を図るため、平成19年度より果樹経営支援・果実需給安定対策等を実施。
- また、本対策の一環として果樹共済についても、運用改善を図ることにより加入を促進。

<< 果樹経営支援対策事業 >>

- ※ 事業実施期間 平成19年度～22年度
- ※ 補助率 1/2以内、定額
- ※ 20年度助成枠 4,750百万円
- ※ 事業実施主体 生産者組織、農業者等

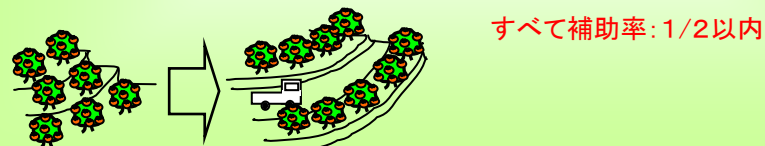
整備事業(生産基盤の改善)

◆優良品目・品種への改植・高接、条件不利園地の廃園◆



注) 条件不利園地の廃園(植林等)を実施する場合、担い手への園地集積が要件。

◆小規模園地整備(園内道の整備、傾斜の緩和、土壌土層改良、かん水施設)等◆



推進事業(生産構造の改革)

- ◆労働力調整システムの構築◆
 - ◆担い手支援(園地流動化)情報システムの構築◆
 - ◆大苗育苗ほの設置◆
 - ◆新技術の導入支援◆
 - ◆販路開拓の推進強化◆
- 注) 対象品目の果樹共済の加入率が道府県の平均以上等の要件を満たす必要

<< 果実需給安定対策事業 >>

- ※ 事業実施期間 平成19年度～22年度
- ※ 補助率 1/2以内、定額
- ※ 20年度助成枠 369百万円
- ※ 事業実施主体 JA、出荷組織、都道府県農業協同組合連合会

果実計画生産推進事業

補助率: 1/2以内

◆計画的生産出荷の促進◆ (うんしゅうみかん、りんご)

- ・摘果の推進指導など計画的生産出荷に対する指導及び大幅な生産出荷調整が必要な場合の取組を支援

緊急需給調整特別対策事業

補給金単価: 定額

◆一時的な出荷集中時に緊急的に生食用果実を加工原料用に仕向ける措置を支援◆ (うんしゅうみかん、りんご)

- ・生食用果実を緊急的に加工原料用に仕向けた場合の掛かり増し経費(選果経費、一時保管費、加工工場への運賃)の一部を支援
 - ・対象とする果実は、生食用として出荷され得る規格の果実のうち、価格下落の要因となる可能性のある2L以上・S以下の果実及び低品位の果実
- 注) 支援を受けるためには適正生産出荷目標の配分を受けていることが必要。

<< 果樹共済 >>

◆運用改善の実施◆ (19年産以降)

- ・災害収入共済方式等の加入要件の緩和。
- ・(青色申告書類による生産金額の確認や選果場単位での加入等を可能とする)
- ・個々の農業者の被害実態に応じた掛金率を導入。

① 果樹産地構造改革計画の策定状況

- 20年3月現在で、産地計画の策定率は、面積ベースでみかん8割弱、りんご8割以上であり、450近い産地で計画が策定されている。
- 産地では、産地計画の策定を契機に、産地の新たな取組みや積極的な活動が始まっている。

○栽培面積に占める品目別計画策定率(20年3月現在)

	全国面積 (ha)	産地計画 策定面積(ha)	産地計画 策定シェア(%)
みかん	53,500	41,880	78.3
他柑橘	30,030	19,289	64.2
りんご	42,600	36,741	86.2
ぶどう	20,000	13,079	65.4
なし	15,600	7,264	46.6
もも	11,200	8,272	73.9
13品目	253,773	161,623	63.7
		協議会 設置数	481
		計画策定 産地数	441

○産地計画の目標達成に向けた産地の取組み事例

・A県M産地協議会（みかん）

認定農業者による農作業受託組織において、SS防除、改植・整地・園内道整備、施肥・土壌改良の農作業受託業務を実施。



・B県S産地協議会（りんご）

将来の担い手となる地域の子供たちに、りんごについて知ってもらおうと、小学校の児童を対象に、りんごに触れ合うイベントを実施。



・C県H産地協議会（くり）

樹高を抑え、樹勢を維持する「超低樹高栽培法」に産地で取組み、大粒のくりを安定的に生産。地元の栗きんとん製造業者へ高単価取引による契約出荷を実施。

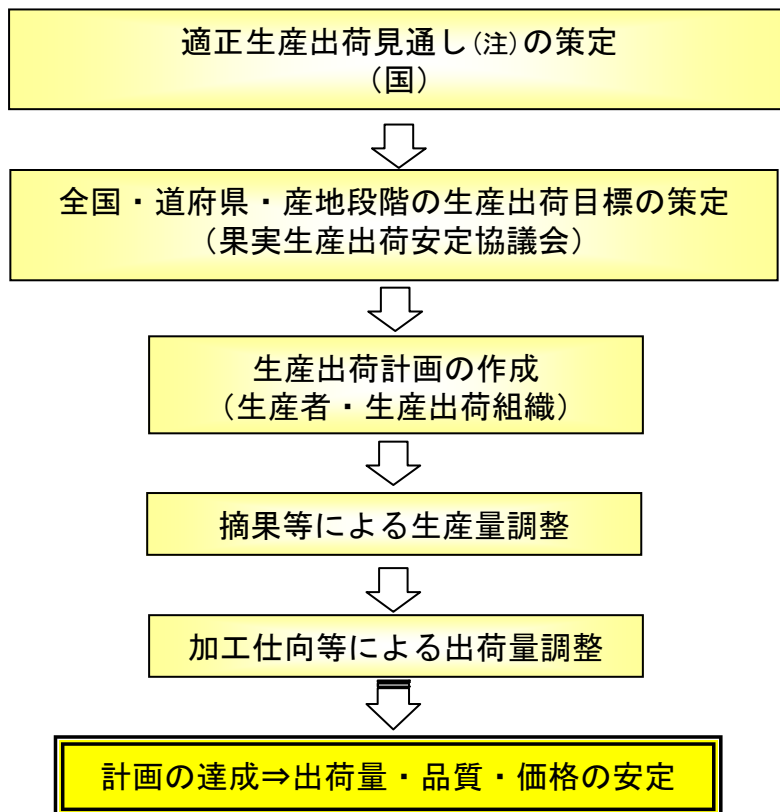


(生産局調べ(平成19年度))

② うんしゅうみかん、りんごの需給安定対策の取組

- 国は、毎年、需給動向を踏まえ、食料・農業・農村政策審議会の意見を聴いて、うんしゅうみかん及びりんごの適正生産出荷見通しを策定。
- 適正生産出荷見通しの策定を受け、生産者団体等からなる全国、道府県、産地の各段階の果実生産出荷安定協議会等は、道府県別、産地別、生産者・生産出荷組織別の生産出荷目標を策定。

○果実需給安定対策の流れ



注：予想生産量が適正生産量を10%以上上回る等、需給が著しく均衡を失うおそれのある場合は、果樹農業振興特別措置法の規定等に基づき、より強力な指針を策定。

○平成19年産うんしゅうみかん適正生産出荷見通し

1	予想生産量	110～113万トン程度
2	適正生産量	107万トン
3	適正出荷量	95万トン
	(1) 生食用出荷量	83万トン
	(2) 加工原料用出荷量	12万トン
	うち果汁用	9万トン
	うち缶詰用	3万トン

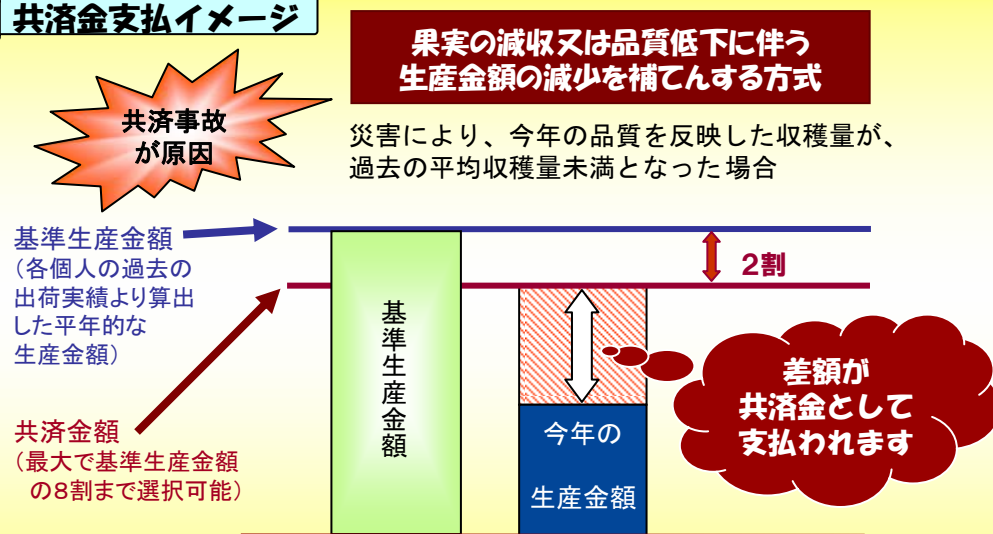
○平成19年産りんご適正生産出荷見通し

1	予想生産量	86万トン程度
2	適正生産量	86万トン
3	適正出荷量	77万トン
	(1) 生食用出荷量	63.5万トン
	(2) 加工原料用出荷量	13.5万トン
	うち果汁用	11.5万トン

③ 果樹共済事業の概要と加入状況

- 果樹共済は、自然災害を受けやすい果樹の被害の損失を補てんし、農業者の経営の安定に寄与。
- 果樹共済の加入率については、近年は20%台で横ばい傾向にあることから、果樹共済に加入しやすくするため、平成19年度からの新対策の一環として、加入要件の緩和や個々の農業者の被害実態に応じた掛金率の設定等の運用改善を実施。
- これにより、平成19年産の果樹共済の加入面積は4万5千haと対前年1,236haの増、面積加入率は24.9%と若干上昇。今後更なる加入促進に努力。

共済金支払イメージ



○ 果樹共済の主要樹種の加入率等

(単位: %)

年 産	H16	H17	H18	加入面積 (ha)	H19	加入面積 (ha)	加入戸数 (戸)
うんしゅう みかん	23.4	23.1	22.8	10,887	24.2	12,020	15,813
りんご	29.0	29.9	30.6	12,135	31.1	12,359	17,829
なし	32.5	33.4	33.4	4,850	34.1	4,848	10,905
かき	20.8	21.1	21.2	3,017	20.7	3,068	6,264
全 樹 種	24.3	24.6	24.6	44,062	24.9	45,298	84,520

注: 平成19年産の加入率については速報値(H20.4現在)。
全樹種の加入戸数については、樹種による重複あり。

○ 最近の共済金の主な支払状況

年 産	主 な 災 害	共済金 (百万円)	支払対 象戸数	加入 戸数
H10	高温、多雨、日照不足、 台風など	9,640	31,444	108,126
H11	低温、ひょう、強風、台風 など	10,272	27,691	104,783
H16	低温、ひょう、台風など	9,889	34,841	91,145

注: 戸数については、樹種による重複あり。

○ 19年産以降の新たな加入促進対策

- ・ 果実の減収又は品質低下に伴う生産金額の減少を補てんする方式の加入要件を緩和

系統出荷の資料により生産金額を確認

青色申告関係書類でも生産金額の確認を可能に!

- ・ 個々の農業者の被害実態に応じた掛金率となるような危険段階別掛金率の導入

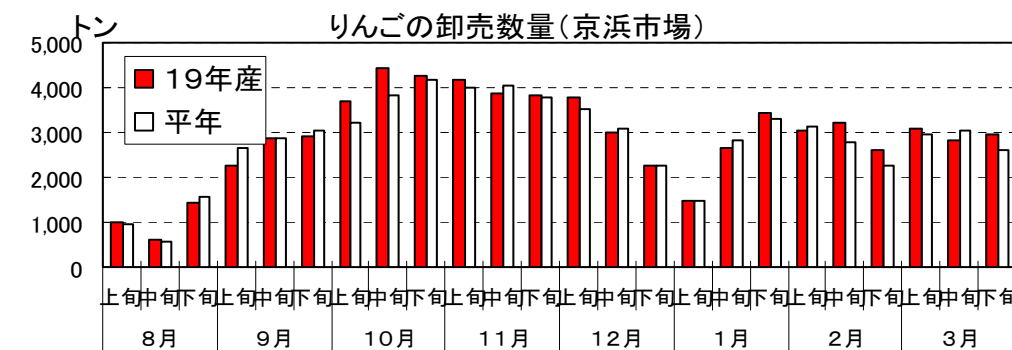
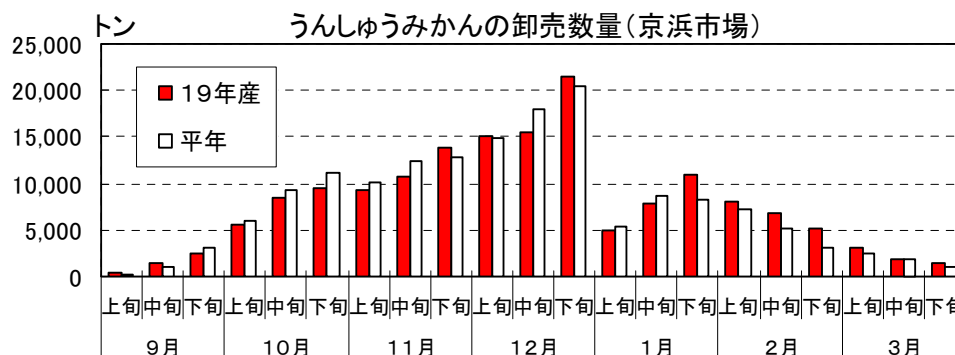
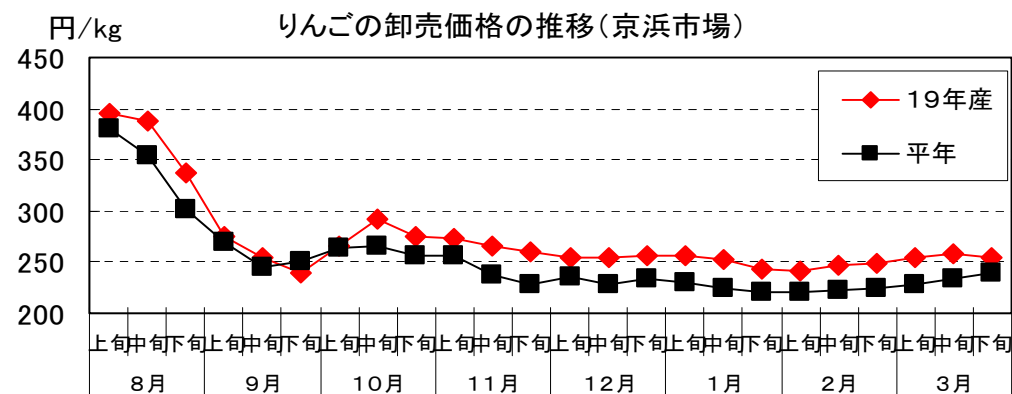
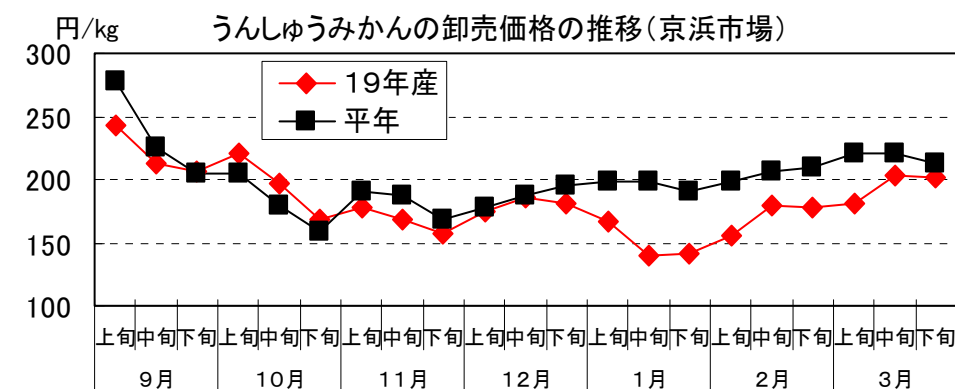
集落内は一律の掛金率を適用

集落内で更に農家ごとに掛金率を設定

6 うんしゅうみかん及びりんごの価格の推移

- 19年産うんしゅうみかんの出荷量は平年並みの出荷量となった。
品質については高糖度で良食味であったものの、価格については11月以降平年を下回る価格で推移した。
- 19年産りんごは、夏場の高温により早生品種の着色不良や9月の台風等により一部産地で被害があったものの、良食味であり、出荷量は平年並み、価格は堅調に推移している。

京浜市場におけるうんしゅうみかん、りんごの卸売数量、価格の推移



資料: 日園連調べ

平年は平成13年～18年の6力年の平均値である。

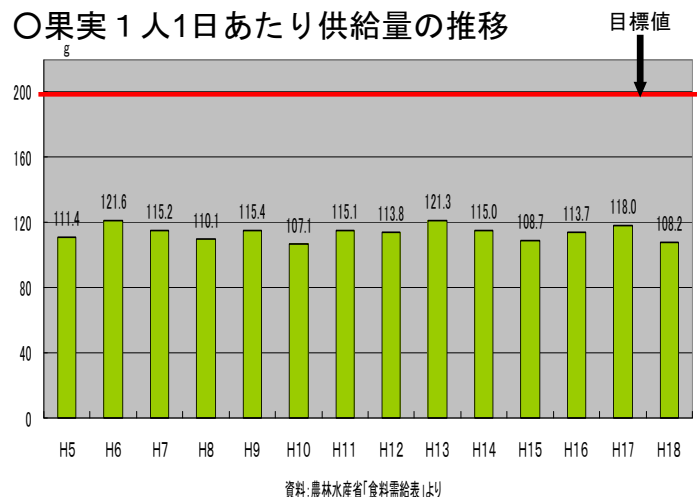
資料: 日園連調べ

平年は平成13年～18年の6力年の平均値である。

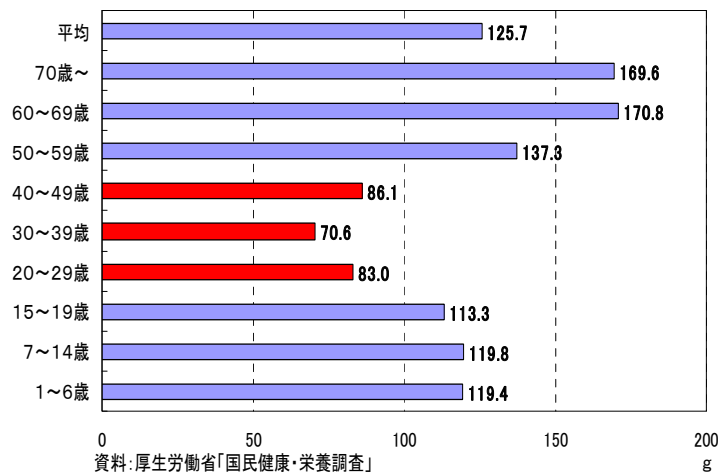
7 果実の消費拡大の取組

- 果実の摂取量の少ない20～40代に対し、コンビニエンスストアでのPRを通じ、果実の摂取目標量や機能性等を効果的に情報提供。
- 幼少期から国産果実摂取の定着化を図るため、児童や保護者等を対象に果実の機能性等の理解促進のための取組を行うとともに、学校給食関係者等と連携し学校給食への国産果実の定着化を推進。

○果実1人1日あたり供給量の推移



○平成17年の年代別果実類摂取量 (1人1日当たり)



【学校等における取組】

- 出前授業
- 学校栄養士を対象に果物料理教室等の取組を実施

【外食、小売業等における取組】

- 量販店にモデル店舗を設置し、店頭イベントによる消費拡大活動
- コンビニエンスストアにおいて、リーフレットやPOP等での情報提供等の取組を実施

【企業等における取組】

- 実践指導者研修会
- 果実の機能性成分等について情報提供等の取組を実施

【シンポジウム等を活用した取組】

- 果実をテーマとした講演会
- 果物の展示販売を通じた情報提供等の取組を実施



主要果物産地から講師(農家やJA職員等)を招いて小学校で出前授業を実施



日本全国くだもの野菜フェア2007
でりんごの展示と皮むきの実演
日時:平成19年9月8～9日
場所:東京国際フォーラム
参加者数:約2万人

果実摂取による栄養バランスが優れた食生活の定着
化による国産生鮮果実及び果実加工品の消費拡大

機能性成分、栄養成分の情報提供の取組

- 果実には、みかんに多く含まれるβ-クリプトキサンチン（抗酸化作用）等の機能性成分が豊富に含まれる。
- 農林水産省は厚生労働省と連携し、生鮮食品の機能性成分・栄養成分の情報提供やバランスの良い食生活と呼びかけている。

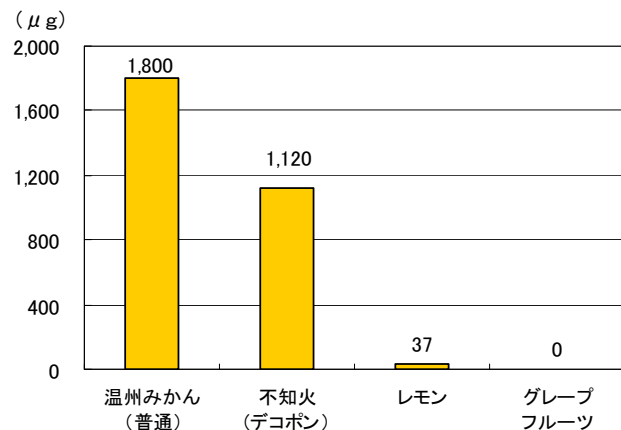
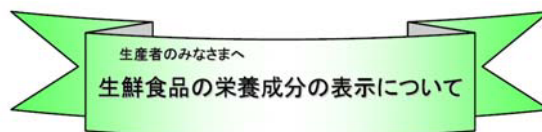


図 かんきつ類の100g当たりβ-クリプトキサンチン含量

みかんには、抗酸化作用を有するβ-クリプトキサンチンという機能性成分が他のかんきつより多く含まれている。

静岡県三ヶ日町における栄養疫学研究（三ヶ日スタディ）等によれば、β-クリプトキサンチンの血中濃度が高いほど、
 ①骨粗鬆症予防
 ②生活習慣病予防
 等の効果があるとの報告がある。



生鮮食品にも栄養成分の表示ができます！

近年、消費者の健康志向などを背景として、バランスのとれた食生活を送ることの重要性に注目が集まるとともに、特定の栄養成分の含有量に特徴のある新品種が育成・栽培され、流通しはじめていることなどに伴い、米、野菜、果実などの生鮮食品に含まれる栄養成分に対する関心が高まりつつあります。
 このパンフレットは、生鮮食品に含まれる栄養成分の表示に関する理解を深めるため、このような新品種などを生産される生産者が、栄養成分を表示して生鮮食品を販売する際に気をつけていただきたいことなどを取りまとめたものです。

厚生労働省・農林水産省

生鮮食品についても、機能性成分や栄養成分の表示が可能。



食事バランスガイドでは、1日200g(みかん2個程度)の果物の摂取を推奨。

