
いも類の消費拡大促進の取り組み

ホクレン役員室 審議役 富田 義昭
(技術士・農業部門)

〈はじめに〉

北海道の畑作農業において、馬鈴しょは生産量の55～60%がでん粉原料として流通・加工される重要作物だけに、自由化問題ではガット裁定と、日米交渉の成り行きが注目された。結局、でん粉そのものの自由化は避けられたものの、でん粉関連製品は自由化された。また、でん粉は日米交渉の結果、関税割当制度の運用改善という代償措置で決着した。

現在、でん粉は大量の繰越在庫をかかえており、価格の内外格差、消費の低迷を考えると、この自由化結着が国産でん粉に与える影響は極めて大きく、重大な局面を迎えたといえる。

こうした背景から、自由化関連対策の一環として、馬鈴しょの需要拡大促進事業が取り上げられたが、生食用馬鈴しょ消費の伸び悩みがあること、これまで成長してきた加工食品用馬鈴しょは、円高の中で冷凍食品（主としてフレンチフライ）が価格、品質などから大量の輸入により国産品が急激に減少していること、もう一つの消費分野であるポテトチップも成熟市場となり、このところ消費停滞か下降気味に推移していることなどで、どの分野も需要拡大の名案が簡単に生まれる状況下にならないのが実情である。

しかし、馬鈴しょの生産は、農業上のみならず日本の食料確保上、不可欠な農産物として、生産者側だけでなく、消費者にも理解さ

れるような題材を見つけながら、生産サイドからの具体的実践行動を起す必要がある。

そのためには、食品としての馬鈴しょの位置づけを再認識し、各用途ごとの消費・流通の実情と今後の見通し、主産地北海道の取り組み事例等を参考にしながら、方向づけていく必要がある。

〈食品としての馬鈴しょの位置・視点〉

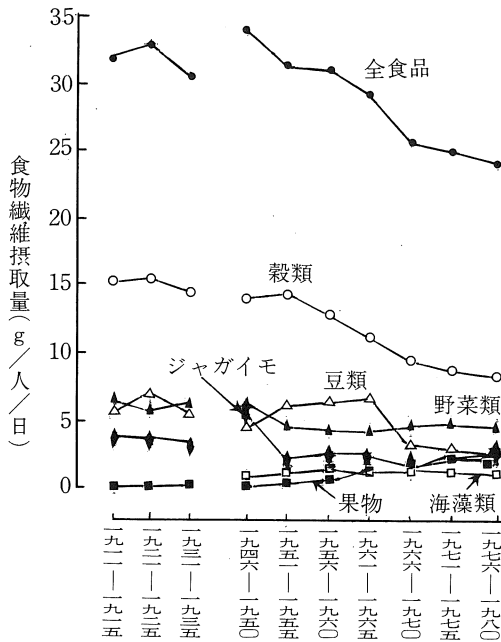
1) いも類の栄養的貢献度

いも類は炭水化物を主体とするエネルギー源である他に、ビタミンC、B群ビタミン、ミネラル、そして第6の栄養素といわれる食物繊維を含み穀類と野菜の“2つの顔”を持つ食品として、栄養・健康上重要な位づけを担っている。

日本人の食生活が洋風化し、穀類、炭水化物の摂取が減少、肉の消費が増加する中で、国民栄養には脂肪過多の傾向が生れている。また、食物繊維の不足による成人病も増加している。この傾向は今後さらに進行し、欧米型食生活に近づいて健康上の弊害さえ懸念されるといわれており、馬鈴しょの食材としての位置はますます重要になると考えられる（図－1・2）。

2) 馬鈴しょよおよび関連食品の消費動向

野菜の種類別消費でも、必要量に対していも類、緑黄色野菜が特に不足している。健康な食生活からみれば、生食用、加工食品としての馬鈴しょの利用分野には拡大の可能性が



図一 食物繊維摂取量の年次的変化(日本)

資料：食と健康シンポジウム(1988.7)
北大・桐山教授講演より

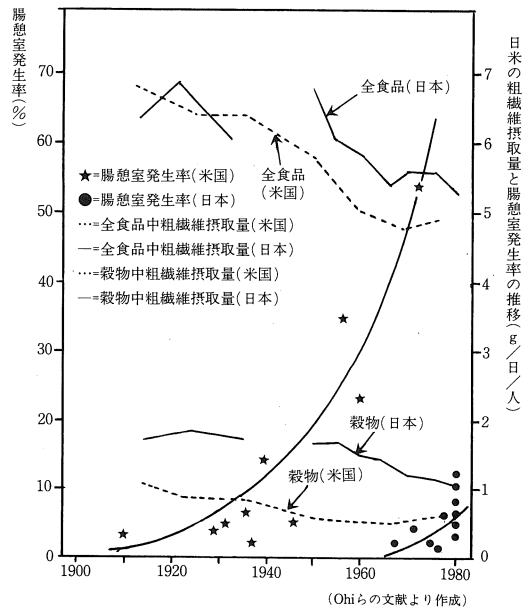
あるといえよう(図一3)。

今後の見通しを知る資料として、最近、食品流通研究会が発表した「2000年における食品産業の生産予測」があるが、その中で、いも類、でん粉関連食品には、横ばい、減少、大幅減少品目に位置づけられているものが多い。とくに素材食品としての生食用馬鈴しょは、大幅減少品目になっている(表一1)。

3) 馬鈴しょの年代別消費の特色

食生活の多様化時代を迎え、年代別の食志向にもかなりの変化が現われている。今後の予想を知り、消費拡大対策を考える視点から若干の分析をしてみたい。

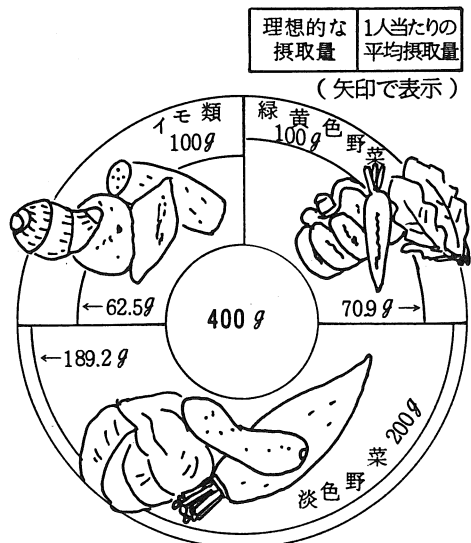
世帯主の年齢階級別食品の摂取量を「国民栄養調査」でみると、馬鈴しょは壮年型食品に位置づけられており、若年層、とりわけ30歳未満の世帯では消費量が少ない。これは乳



図一2 粗繊維摂取量と腸憩室の発生率

資料：Vegeta 1988,10月号

※腸憩室とは食物繊維不足による腸疾患の前兆といわれる。



図一3 野菜摂取量の過不足

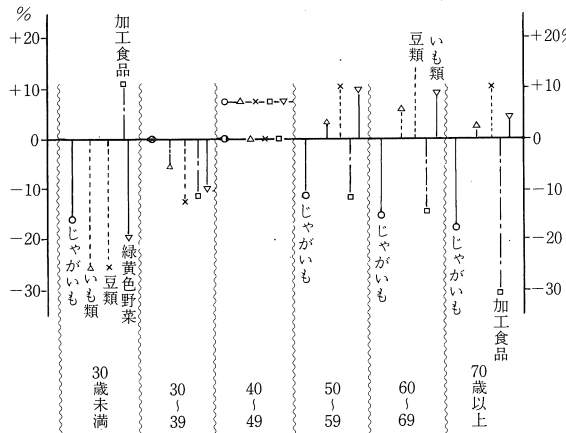
昭和61年、厚生省の国民栄養調査より作図

表1 馬鈴しょ・でん粉関連食品の生産規模の増減状況

品目別	増減率	大幅増加品 1.5倍以上	増加品 1.1倍以上	横ばい品 1.0以上 1.1未満	減少品 0.8以上 1.0未満	大幅減少品 0.8未満
	いも類					
西暦2000年における生産規模予測 (一九八五年基準)	即席めん	即席めん類				かんしょ ばれいしょ
	水産わり製品		ちくわ、なると・はんぺん等、あげかまぼこ、魚肉普通ソーセージ	包装かまぼこ		板かまぼこ
	でん粉		甘しょでん粉、コーンスターチ・外でん、ばれいしょでん粉		小麦でん粉	
	水あめ、ぶどう糖			液状ぶどう糖		固型ぶどう糖 混合ぶどう糖 麦芽糖 水あめ
	調理冷凍食品	フライ類 フライ類以外	異性化糖			

資料：食品流通研究会「2000年における食品産業の生産予測」(1988.7)による。(ばれいしょおよびでん粉・関連食品を抜す)

図-4 世帯主の年齢階級別・食品群別摂取(消費)の傾向
(1日1人当たり・40～49歳=100)



資料：厚生省「国民栄養調査」62年版(60年結果)より算出。図4 幼児が世帯に含まれているからだという見方もあるが、気になる傾向である。また、50代、60代、70代と、実年から老年世帯になるほど消費量が少なくなる。これらは健康に反した現象とみられる(図-4)。

「家計調査」では、野菜全般にわたって若年世帯の消費が少ない傾向があることと併せて考えると、野菜・いも類の食生活上の意義を日常の食事の中から習慣づけることが必要で、家庭のみならず学校給食等でのイモ料理の定着を行うべきであろう。

〈用途別流通消費の実態と

対応の方向〉

1) 種馬鈴しょ

北海道は春作馬鈴しょの全国への供給産地であるが、府県の馬鈴しょ作付の減少に伴って、消費は漸減傾向。全国的には更新率が依然として低い実態にある。北海道では75%以上の更新率を示し、100%に向けて努力しているが、良質馬鈴しょ生産のためには、この更新率向上の一大運動を展開する必要がある。

2) 生食用馬鈴しょ

家計調査、卸売市場入荷量、産地からの出荷量などからみて、最近の消費動向は横ばい傾向にある。産直や宅配など市場外流通を考慮して判断する必要があるが、伸び悩み傾向であることは間違いなく、今後(2000年)の予測も前述のとおりである。

しかし、前述の栄養的効果と必要摂取量に対する不足から考えると、健康食品としての消費拡大の余地は充分残されている分野とみるべきであろう。

全国的にみた供給産地も変遷している。とくに関東、東北の作付・出回り量の減少傾向から、北海道への依存度は高まっている。とりわけ、7～8月の早期出荷体制を推進し、周年化供給へと取り組む必要がある。当然のことながら、良食味馬鈴しょの安定供給を前提に、産地からの料理情報の提供など、これまでの延長線上の対応だけでなく、流通の多様化時代に併せた消費拡大運動を積極的に行うべきである(表-2)。

3) 加工食品用馬鈴しょ

冷凍食品の主力のフレンチフライが、円高により輸入が急増したため国産品は減少している。しかし、これにより消費のパイは増えており、むしろ「災いを転じて福となす」実践の好機と考え、加工企業には生き残りをか

表2 バレイショ・バレイショ関連食品の消費量推移

(年間・1世帯当たり)

区 分 \ 年 次	1963	1965	1970	1975	1980	1981	1982	1983	1984	1985	1986	1987
一世帯人員(人)	4.36	4.26	3.98	3.89	3.82	3.79	3.78	3.76	3.72	3.71	3.69	3.67
バレイショ関連 バレイショ(kg)	(4.6) 19.8	(4.8) 20.3	(4.2) 16.9	(4.8) 18.7	(4.8) 18.4	(4.6) 17.3	(4.7) 17.6	(4.7) 17.5	(4.8) 17.7	(4.7) 17.2	(4.6) 17.0	(4.5) 16.6
サ ラ ダ(kg)	1.62	1.66	1.57	1.17	1.40	1.36	1.37	1.33	1.33	1.32	1.34	—
コ ロ ッ ケ(個)	57.2	53.6	47.9	54.1	44.2	41.0	38.1	35.7	33.6	31.9	31.9	—
デンプン関連 即 席 め ん(kg)	—	7.16	9.01	8.71	8.12	7.99	7.89	7.45	7.04	7.01	6.97	6.23
さつまあげ(kg)	4.86	4.98	4.74	3.94	3.77	3.79	3.77	3.83	3.72	3.51	3.33	—
ち く わ(kg)	—	—	—	—	3.57	3.61	3.75	3.80	3.63	3.54	3.40	—
かまぼこ(円)	977	1,301	2,007	3,480	4,153	4,541	4,636	4,732	4,559	4,471	4,424	4,285

資料：総務庁「家計調査年表」による。

注：() は1人当たり

けた新しい商品開発への挑戦もみられる。また、冷凍コロッケ、業務用サラダの伸びなど明るい情報もある。

ポテトチップは、近年急成長し、馬鈴しょの消費拡大に大きく寄与した分野であるが、このところ停滞気味である。アメリカ等の一人当たり消費量からみれば、もう少し伸びるだろうとの予測もあったが、日本人のお菓子の消費は多い方であり、しかも多種多様なお菓子がある中では、全体消費が伸びない限り占有率の奪い合いの状態である。

このため、味付、カットの仕方、量目の多様化、宣伝の工夫など必死の努力が続けられている。

いずれにしても製品の厳しい流通消費事情を反映して、原料の品質、コストに対する要望はますます強くなっており、産地としても用途の多様化に伴う実需者の要望にキメ細かく対応する必要がある。

4) でん粉原料用馬鈴しょ

でん粉が国際化、自由化の渦中にあるため大変な分野である。馬鈴しょでん粉の固有用

途は16万t程度で消費は横ばいである。他に約40% (10万t余) は糖化等の用途向けられているが、これは制度流通、即ち、関税割当制度(TQ制度)の運用で消費されている。糖化用の主力を占める異性化糖は、これまで伸長してきた分野であるが、このところ停滞気味になった。これは、砂糖全体の消費減と係わっているとみられる。

でん粉の消費拡大(宣伝)は非常に難しい。多種多様な食品加工、工業原料に使われる素材で、なくてはならないものであるが、副原料としての位置づけであるため、でん粉の活用そのものを前面に打ち出した宣伝分野は極めて少ない。

逆に食品の増量材的印象から、マイナスイメージを持たれる懸念もある。わき役の悲しさといえよう。

したがって、馬鈴しょでん粉の特性を最大に生かした商品の開発、馬でん粉の欠点を補う化工でん粉の開発を行い、それらを原料とする商品の販売力を高めることが肝要である。また、でん粉や、化工でん粉の輸入品に価格

競争で代替される可能性もあるので、国産でん粉の価格低減に一層の努力が必要である。

〈消費拡大運動の

北海道の取り組み事例〉

1) 生食用馬鈴しょの消費拡大

生食用馬鈴しょは、昭和40年代以降しばしば供給過剰で市況低迷に泣いた。50年代に入り消費拡大運動の必要性が叫ばれ、道産野菜の2大品目として「ばれいしょ・たまねぎ消費拡大事業」が、系統農協の事業としてホクレンを中心に57年より始められた。

3カ年を一期とする生産者拠出によるこの事業は、すでに第2サイクルを終え、現在第3期事業（昭和63年～平成2年）として展開している。

内容は、①拡販推進②情報宣伝③調査研究の3つの柱からなるもので、年間1億円余の資金である。各種対応で効果、実績をあげているものも多いが、注目されたものに、全道の幼稚園児を対象に配付した絵本「ポテトくんとおニオンちゃんのげんきごうはっしん」がある。

これは園児向け読みもので、その中にお母さん向けに、ジャガイモ、タマネギを使用した「おやつタイム」欄を設け、料理を紹介しているなどから大変好評であった。

これは幼年時代から、農業、食品に対する大切さを知ってもらうこと、料理情報提供の好例として評価されたものである。

2) 加工食品開発の多様化

フレンチフライの輸入攻勢が激化する中で、加工食品企業は、ベークドポテト、ホールポテト、ダイスカットポテト、ポテトピザ等冷凍食品の商品化をすすめている。また、

レトルトのスライスポテト等外食産業向け半調理品の開発も行われた。

馬鈴しょは皮むき、調理に手間がかかるなど家庭や、業務用でも使いにくいとの声もある。したがって、食材として前処理されたもの、あるいは半調理された利便性のある食材の開発と供給体制を考慮すれば消費拡大につながる方途もあると考えられる。

3) ジャガイモ焼酎の開発

ジャガイモそのもの、またはでん粉を原料とする焼酎は、一村一品の取り組みで数多く誕生している。ホクレンではでん粉消費拡大対策の一環として、三楽株式会社と共同開発した、道産でん粉100%使用の「ビックポテト」を昨年（昭和63年）販売開始し、道内はもとより首都圏にも売り出している。

4) でん粉の新用途開発

馬鈴しょでん粉は優れた特性があるものの、加熱後の老化などの欠点もある。この欠点を補うためホクレンでは耐熱性でん粉（ハイアミロン）を開発、製品化した。多様な食品加工・工業製品の原料として用途別の適性に添った、新しい商品の開発が引き続き行われている。

5) 生産地自らの消費拡大運動

今春2月、生食用馬鈴しょ主産地の中後志地区農業改良普及所（倶知安町）の主催で、農村ゼミナールが開かれた。「農村婦人が農畜産物消費の現状をふまえ、実習及び話し合いを通じて農畜産物消費の技術と知識を深める」ことを目的としたもので、ジャガイモ料理の実習と、一般的知識を学んだ。筆者は席上、「農業者の立場から農畜産物消費拡大をすすめるにあたって」と題する講演を行ったが、その中で、①基本的考え方の整理（生

産、流通・消費動向、食品としての価値・品質評価、関係者の役割分担など) ②具体的行動(産地・農業者が行うこと、農協・連合会が行うこと、北海道全体として行うことなど) ③流通・加工形態の違いによる取り組み方(素材食品の消費者への訴求、加工食品の加工程度による消費者への訴求) ④販売戦略の要点(情勢分析、時代の波に乗る、人材育成)——などについて話題を提供し、論議にも対応した。

このような催しは、馬鈴しょの評価の見直しと、農村自体での食の問題として関係者の認識を深める意義をもつもので、特定の農村だけに止まらず、各地域に広がりをもち、“産地からの情報提供”にまで拡大することを期待したいものである。

6) ジャガイモ料理専門店

北海道は馬鈴しょの主産地であるが、地域の食文化を象徴するようなジャガイモ料理を食べさせるところが少ない。しかし、札幌には「じゃがいもはうす」(中央区南3条西4丁目)がある。

ここでは、ジャガイモをベースにした料理

が豊富に揃っており、若者から中・高年層まで人気がある。また、中山峠(喜茂別町・峠の茶屋)の「揚げジャガ」も観光客に人気がある。しかし、その他の地方には際立った“イモ料理”の店が育っていない。

近年、ニセコ周辺でのジガイモを前面に出したイベントが活発化したり、ペンションのオーナーが自慢の、アイディア豊かなポテト料理に腕をふるっているなどの動きもみられる。また、最近、筆者が訪れた士幌町の「コーヒーハウス・ポテト」(士幌町南士幌)は、ログハウスの山小屋風の建物で、農協職員のアドバイスにより、ジャガイモ料理のメニューも豊富で、楽しい食事ができる。日本一のジャガイモ産地にふさわしいものとして評価し紹介したい。

東京ではポテトコロッケ等の専門店の人気が出てきているとの情報もあるので、こうした専門店あるいはジャガイモ料理を工夫している店のリストを作り、全国に紹介すること、そして創造的な料理が生れるための支援体制の必要性を痛感した。

7) 道産馬鈴しょ需要拡大方策検討会

いも類消費拡大の アイディア募集

農水省は、目下いも類及びいも類加工食品等の消費拡大推進運動を展開しています。

いも類の新しい用途の開拓、消費増加とつながる卓抜のアイディアがありましたら、当財団まで、ご投稿願います。当振興会から同省に連絡し、玉稿を情報誌に掲載するとともに、薄謝を贈呈いたします。

字数、枚数および締切りなどの制限はいたしません。ふるってのご応募をお待ちしています。

■なお別に、いも類についての個性のある「地方だより」も同時に募集していますので、ご執筆ご投稿ください。写真の添付も歓迎です。

〈送付先〉

東京都港区赤坂六―一〇―四一

ヴィップ赤坂三〇三号室

財いも類振興会

電話 〇三(五八八)一〇四〇

でん粉の自由化関連対策の一環として、道庁は北海道農畜産物需要拡大推進本部（北農中央会内）に委託し、平成元年2月札幌でこの検討会を実施した。「道産馬鈴しょの将来方向とマーケティング戦略を考える」として、消費者団体、外食産業及び流通業界関係者、馬鈴しょ加工製造メーカー、学識経験者、行政・試験研究機関、生産者・農業団体の代表者が一堂に会した催しである。

その内容は、①馬鈴しょの消費流通実態と問題点について②道産馬鈴しょのマーケティング戦略の展開方向と具体的戦術についての検討——であるが、基調報告として筆者は「道産馬鈴しょをめぐる情勢」の話題提供を行った。また、それぞれの立場からの意見や提案が開陳された。

この催しの全容は報告書にまとめられ、多くの関係者に配付されている。結論的なまとめは、あえてしなかったものの、現状認識と今後の方向について極めて示唆に富む発言が多かった。

考えさせられた発言の一つを紹介すると、(社)全国学校栄養士協議会北海道支部長の山本令恵氏は

「……ジャガイモ、牛乳、お米については、学校給食が余剰な物資のはけ口という形で論議されてきた。……長寿社会の中で健康ということを教えるため、学校給食でも食の教育が大事である。子供達の意識づけが大切である。その一つは牛乳であり、ジャガイモであり、昆布である。そういうものを一つ一つ丁寧に教えていくことが大切でないだろうか。……学校給食では、イモを1日60g以上食べさせようということで、これは大変なことだが、子供達は“ポテト”と名づけた料理

はよく食べる。つまりハイカラメニュー、洋風メニューだからである。……私は“こぶきイモ”をそのまま食べさせることが栄養的と教えているが、家庭でこぶきイモを食べさせないのが実情。……つまり意識の違いがある。……学校給食では郷土食を愛そうと考え、郷土食を食べる日とか、郷土食メニューということで……郷土を愛し、土地のものを食べるのが一番よいのだということも教えていきたい」

——などと発言、消費拡大のあり方について示唆を与えた。

馬鈴しょ、ジャガイモ、イモという言葉は、中・高年齢層には戦後の食料難を連想させ、若年層には食品として「ダサイ」という印象を与えるのかもしれない。こうした意識にどう対応するかも考えさせられる。

ところで、学校給食が食生活への影響が大きいことは色々な例があるが、農林中金調査部研究センター（農林中金研究センターの前身）で8年前に調査した「国民食生活と学校給食」では、学校給食世代の女性は、給食で出た献立をお母さんになってからも作る傾向がある——という分析結果であり、注目すべきであろう。

〈社会教育等現場の事例〉

月刊教育誌「ひと」（太郎次郎社）'89年3月号に載った神奈川の小学校教諭・千葉保さんの教育実践記録に感動した。それは、小学校5年生の社会科の授業の記録で、生徒との対話である。

第1時限でジャガイモの歴史や生産の状況、出荷調整など。第2時限では品種、用途から内外価格差拡大で海外原料への依存を強

める加工メーカーの動向，そして生産農家の苦境……と，千葉先生が自分で丹念に資料を集め，北海道の主産地農協にも電話取材して組みたてた授業である。

ありきたりの画一的教材を使わず，いま日本農業が抱えている難しい課題について，子供達の大好きなフライドポテトにスポットをあて，旺盛な好奇心を刺激しながらたくみに考えさせていく過程，先生と生徒のイキイキとした会話を再現された教室の風景は感動そのものである。こうした取り組みは農業理解，とりわけ食料自給の大切さを教えるすそ野を広げることになる。

このような実践をしている先生は，全国・全道にはたくさんいると思われるが，社会科教育，理科教育，家庭科教育に対する手助けの情報提供は，農業の側としてこれまで，牛乳等の副読本やVTR等で行っているものの，十分なフォローはなされていない。馬鈴しょについてもこうした形での実践の必要性を痛感した。

〈むすび〉

本稿は需要拡大策としては，いささか具体

性を欠いた内容であり，最近の動向を紹介するにとどまる記述になったが，これまでの延長線上の対策では馬鈴しょの生産流通問題は解決できないと誰しもが判断しているのである。

したがって，現状をふまえ，需要拡大方策検討会等が出された，あらゆる立場の人達の意見・提案を参考にして，今後，具体策を組み立て，これまでも増した強力な推進が必要であると痛感している。

自由化対策は緊急を要するものである。しかし，自然界には慣性ということがある。とりわけ，農業は簡単に路線を変更すれば，必ずひずみが生ずる。政策や農業経営の転換は徐々に行うべきであるという側面も忘れずに手厚い行政の支援と，消費の側の理解を求めたい。

生産の側としても，自助努力によって生産改善による低コスト化，高品質化，安定供給に積極的に取り組むことはもちろん，需要拡大にも理解のもとに，地道な努力を行うなど流通の側面，とりわけ料理の普及に積極的に取り組む等の諸対策を継続的に進めることを願ってやまないものである。

常識法話

◇公正証書と執行力◇

終戦後，公証役場を利用される機会が増え，公正証書で借地契約，借家契約が作成される傾向が強くなった。公証人が国の特別公務員であり，その作成する文書は，裁判所に対して証拠力があり，確定日付としての効力が附与されているからである。

然し，公証人は裁判官ではなく，公証役場は裁判所ではない。それで，借家契約を公正証書で作成しても，敷金，権利金，家

賃等の金銭債権については，公正証書で執行力があるけれども，家を明渡せという執行力はないのである。これは，借地契約でも同じことで，地代・敷金・権利金等については，金銭債務だから，公正証書で強制執行ができるが，建物を収去して，土地を明渡せということは，できないのである。

公正証書にも，限界があることを知らないで，肝心なところで，失敗するから，注意が肝要である。