

国産ばれいしょの需要拡大へのアプローチ —フライドポテトの奪還に向けて—

前農林水産省生産流通振興課 生産専門官 鈴木 貞美

ばれいしょの現状

ばれいしょは、家庭用からファーストフード、外食産業、加工食品用などその用途の広さのほか、加工特性、原料の安定供給のための種いも生産、貯蔵・流通技術など、取扱いが最も高度な農産品といわれている。

現在、食用（家庭用及び加工食品用）に仕向けられているばれいしょは210万トン程度で、そのうちフライドポテトやポテトチップなどの加工食品用は120万～130万トンを占め、その6割程度は輸入品である。また、その需要の推移をみると、家庭用は漸減する一方、加工食品用は伸びる状況にある。特に、北米産フライドポテト（北米ではフレンチフライと呼ばれている。）は冷凍品を中心に、ファーストフードや外食産業向けの9割を占めるといわれており、過去30年間、順調に市場を広げてきている。

ばれいしょ需要拡大検討会の開催

国産ばれいしょについては、前述のとおり家庭用での消費が漸減する中で輸入品のシェアが拡大傾向となっている。このような中、今後、国産ばれいしょの市場を維持・拡大していくためには、加工食品用の国産化を推進することが重要である。特に、北米産に依存しているフライドポテトの国産

品への置き換えを行うとともに、我が国のマーケットのニーズを徹底的に調べて、そのニーズに対応した新たな製品の開発など、加工食品用向けの需要を拡大することが必要である。

このため、農林水産省では、実需者が求めるフライドポテトなど加工食品用原料の基本特性、流通や加工実態を明らかにして高品質な加工食品用の供給拡大を目的に、食品メーカー、農業団体や研究機関などばれいしょに関わる方々が参加した需要拡大検討会を平成20年、21年と開催している。

この検討会において、20年の基調講演では、株式会社ノースイの杉田社長、北原取締役から、「北米のポテトメジャーの輸出戦略や世界的なポテト需要動向の分析」の報告があり、「国産フライドポテトは30円から40円の内外価格差と技術格差がある。更に高度なコーティドポテトの国産化は可能だろうか」、「ヨーロッパで需要の高いボンパリジャンは国産向き」などの意見が紹介されている。また、21年の基調講演では、トムテンの山道社長から、「北米のフライドポテトの技術革新の歩みと国産敗退の歴史」についての報告があり、「国産フライドポテトはチルド加工の生産・流通技術を開発して品質で勝負すべき」、「小粒塊茎製品を中心に、海外のエキスパートの招聘、

技術導入を図れ」などの提案がされている。

また、基調講演を踏まえた全ての参加者によるフリーの議論では、賛否両方の意見があり、集約すると、「現状の内外価格差、品質格差は埋めがたい」、「公的な助成なしには規模拡大や設備投資は不可能だろう」、「いもの品質は、土地、気象条件など生産環境によって違う」。一方、「一時的な格差はあっても将来的には新製品開発や技術革新によってコスト低減や需要拡大はできる」、「ばれいしょ産業発展の基礎は、イノベーション・サイエンスへの投資が不可欠」、「メーカー、研究機関を集め産学官の連携を強化しよう」、「生産団体、食品メーカーなどを合わせてチームジャパンで取り組もう」などの意見が出されている。

これらの意見は、参加者の立場や国産ばれいしょに対する評価の程度により、かな

りの幅がある状況にあるが、大局的にはこうした議論の積み重ねが、生産者の論理、メーカーの論理を超えて、具体的な行動へと繋がり、ばれいしょ産業の発展の端緒となるものと考ええる。

最後に

ばれいしょに関わる専門の研究者や技術者は他の品目と比べると少なく、最近の研究機関やメーカーなどにおける組織見直しにより、ますます底が浅くなりつつある。こうした中ではあるが、取り組みに聖域を作らず、常識的な経済観に基づき、フライドポテト需要の拡大は困難とする従来の「常識」を覆してもらいたい。

今後の関係者の取り組み・チャレンジに期待するとともに、引き続きOBの立場で応援していきたい。