

## 関連指標

			平成25年度	
農産物	農地・ 農業用水等の 農業資源	農地面積(平成25年)	454万ha	
		うち汎用田面積(平成24年)	107万ha	
		うち畑地かんがい整備済み面積(平成24年)	46万ha	
		機能診断済み基幹的水利施設の割合(平成25年)	54%	
		耕地利用率(平成25年)	92%	
		担い手への農地集積率	49%	
	農業技術	主要品目の 10a当たり収量 及び1頭羽当たり 生産能力	米(米粉用米・飼料用米を除く)	539kg
			米粉用米	516kg
			飼料用米	498kg
			小麦	386kg
			大麦・はだか麦	308kg
			大豆	155kg
			そば	54kg
			かんしょ	2,440kg
			ばれいしょ	3,020kg
			なたね	111kg
			野菜	2,879kg
			果実	1,270kg
			てん菜	5,900kg
			さとうきび	5,440kg
			茶	185kg
			生乳	8,337kg
			牛肉	430kg
			豚肉	77kg
			鶏肉	1.8kg
	鶏卵	19kg		
	飼料作物	3,590kg		
農業就業者	農業就業者数(基幹的農業従事者+雇用者(常雇い)数) (平成22年)	うち40代以下	219万人	
			31万人	
水産物	魚介類・海藻類の生産量	魚介類	423万トン	
		海藻類	10万トン	
		漁業就業者数(平成25年)	18万人	

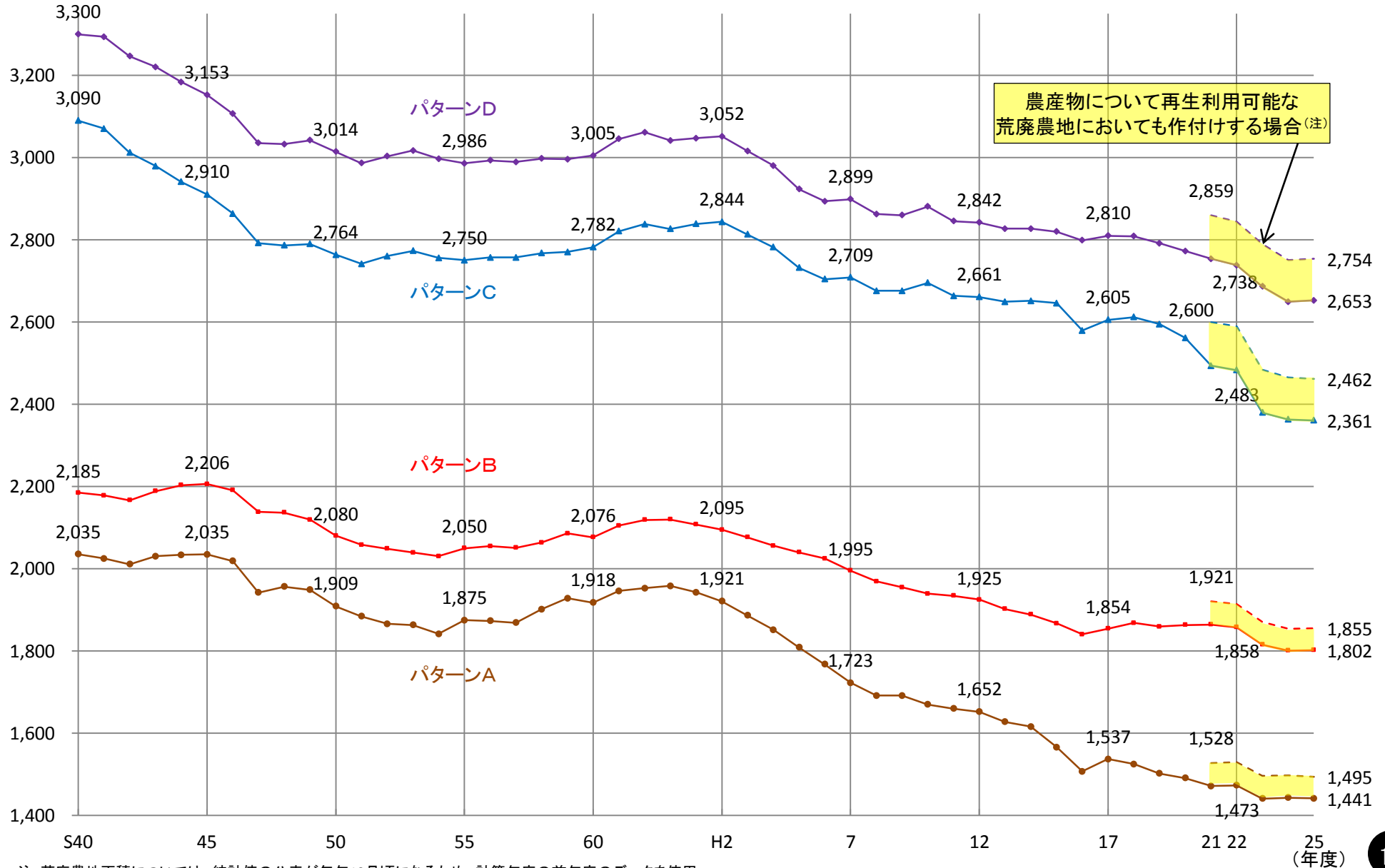
注1: 10a当たり収量については実績値を記載。

注2: 生乳については経産牛1頭当たり年間生産量、牛肉、豚肉、鶏肉についてはと畜1頭羽当たり枝肉生産量、鶏卵については成鶏めす1羽当たり年間生産量の値を記載。

# 食料自給力指標

# 食料自給力指標の推移

(単位: kcal/人・日)



注: 荒廃農地面積については、統計値の公表が毎年12月頃になるため、計算年度の前年度のデータを使用。

# 食料自給力指標

## (参考) イギリスにおける食料自給力の試算内容

○ イギリスにおいては、国内生産のみで国民1人・1日当たり必要なカロリー(摂取ベース)を供給できるか否かについて、4パターンを試算し、検証。

○ イギリスにおける食料自給力の試算内容(2008年)

	内容	作付面積 (万ha)	単収(小麦) (kg/10a)	供給熱量 (kcal)
試算1	現在の穀類、園芸作物、畜産物の生産を継続する場合	461 (うち麦類325)	830	2,793
試算2	麦類以外の穀類、園芸作物、畜産物の生産は行わず、現在の麦類の作付地で食用の麦類(小麦、大麦及びえん麦)のみを作付けする場合	325	830	3,243
試算3	全ての潜在的耕作可能地で食用の小麦のみを作付けする場合	647	786	7,009
試算4	全ての潜在的耕作可能地で、有機農法により食用の小麦のみを作付けする場合	647 (うち小麦451、 緑肥195)	450 (有機農法のため 通常よりも減少)	2,799

○ 試算の前提

- ① 潜在的耕作可能地を作付地+不作付地+牧草地の一部と設定する。
- ② 生産転換に要する期間は考慮しない。
- ③ 農業就業者は考慮しない。
- ④ 肥料、農薬、化石燃料等については十分な量が存在する。
- ⑤ 有機農法では、合成窒素肥料に替えて、緑肥を使用するため、通常の作付体系に比べ単収が減少する。
- ⑥ 林産物、水産物は供給熱量に占める割合が小さいため、計算に含めない。

### イギリス国内の農業生産による 潜在的供給可能熱量の試算

(単位:kcal)

(試算1)(※)

現在の穀類、園芸作物、畜産物の生産を継続する場合

(試算2)

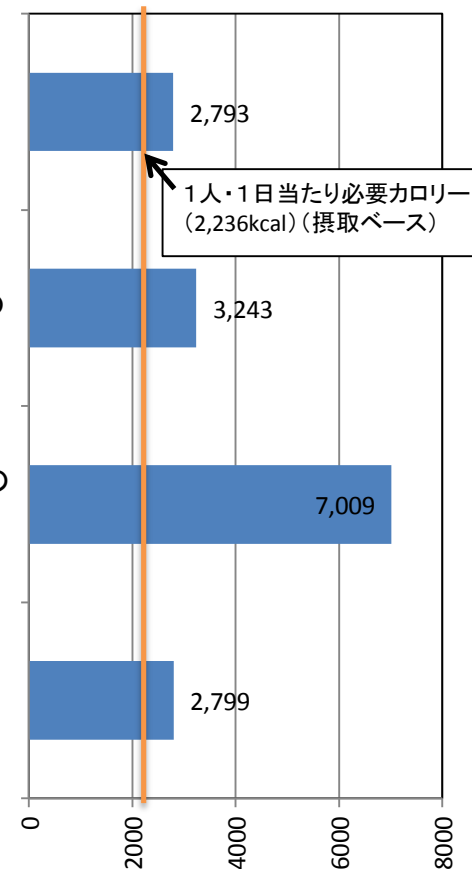
麦類以外の穀類、園芸作物、畜産物の生産は行わず、現在の麦類の作付地で食用の麦類(小麦、大麦、えん麦)のみを作付けする場合

(試算3)

全ての潜在的耕作可能地で食用の小麦のみを作付けする場合

(試算4)

全ての潜在的耕作可能地で、有機農法により食用の小麦のみを作付けする場合



(※) 畜産物を生産するため、穀物の一部を飼料として利用  
資料:DEFRA Food Security Assessment (2010)等

# 食料自給率目標及び食料自給力指標 関連資料

# 食料自給率目標の前提としたデータ

	生産努力目標		主要品目の10a 当たり収量		主要品目の作付面積、 飼養頭羽数		品目別自給率	
	(単位:万トン)		(単位:kg)		(単位:万ha、万頭、百万羽)		(単位:%)	
	25年度	37年度	25年度	37年度	25年度	37年度	25年度	37年度
米(米粉用米・飼料用米を除く)	859	752	530	540	160	139	96	97
米粉用米	2.0	10	512	580	0.4	1.7		
飼料用米	11	110	511	759	2.2	14		
小麦	81	95	379	432	21	22	12	16
大麦・はだか麦	18	22	316	358	5.9	6.1	9	10
大豆	20	32	171	215	13	15	7	12
そば	3.3	5.3	54	77	6.1	6.9	24	49
かんしょ	94	94	2,440	2,539	3.9	3.7	93	95
ばれいしょ	241	250	3,020	3,295	8.0	7.6	71	72
なたね	0.2	0.4	111	173	0.2	0.2	0.1	0.2
野菜	1,195	1,395	2,879	2,997	42	47	79	92
果実	301	309	1,270	1,367	24	23	39	41
砂糖	69	80	—	—	—	—	29	36
てん菜	344(55)	368(62)	5,900	6,120	5.8	6.0	—	—
さとうきび	119(14)	153(18)	5,440	6,236	2.2	2.5	—	—
茶	8.5	9.5	185	200	4.6	4.7	96	112
生乳	745	750	—	—	142	133	64(27)	65(47)
肉類(計)	—	—	—	—	—	—	55(8)	60(14)
牛肉	51	52	—	—	257	252	41(11)	46(21)
豚肉	131	131	—	—	954	905	54(7)	58(11)
鶏肉	146	146	—	—	136	135	66(8)	70(14)
鶏卵	252	241	—	—	175	167	95(12)	96(19)
飼料作物	350	501	3,590	4,471	89	108	77	100

注1: 米(米粉用米・飼料用米を除く)の10a当たり収量は、作物統計における水稻(米粉用米を含み、飼料用米を除く)の値であり、平成25年度の実績は平年収量である。

米粉用米、飼料用米、小麦、大麦・はだか麦及び大豆の平成25年度の10a当たり収量の実績は平均収量である。

注2: 砂糖の生産量は、精糖と含み糖の生産量を合計した値である。

注3: てん菜及びさとうきびの生産量のうち、( )内の数字は精糖換算した際の値である。

注4: 作付面積のうち、さとうきびは収穫面積の値である。

注5: 生乳、肉類(計)、牛肉、豚肉、鶏肉、鶏卵の品目別自給率のうち、( )内の数字は飼料自給率を考慮した値である。

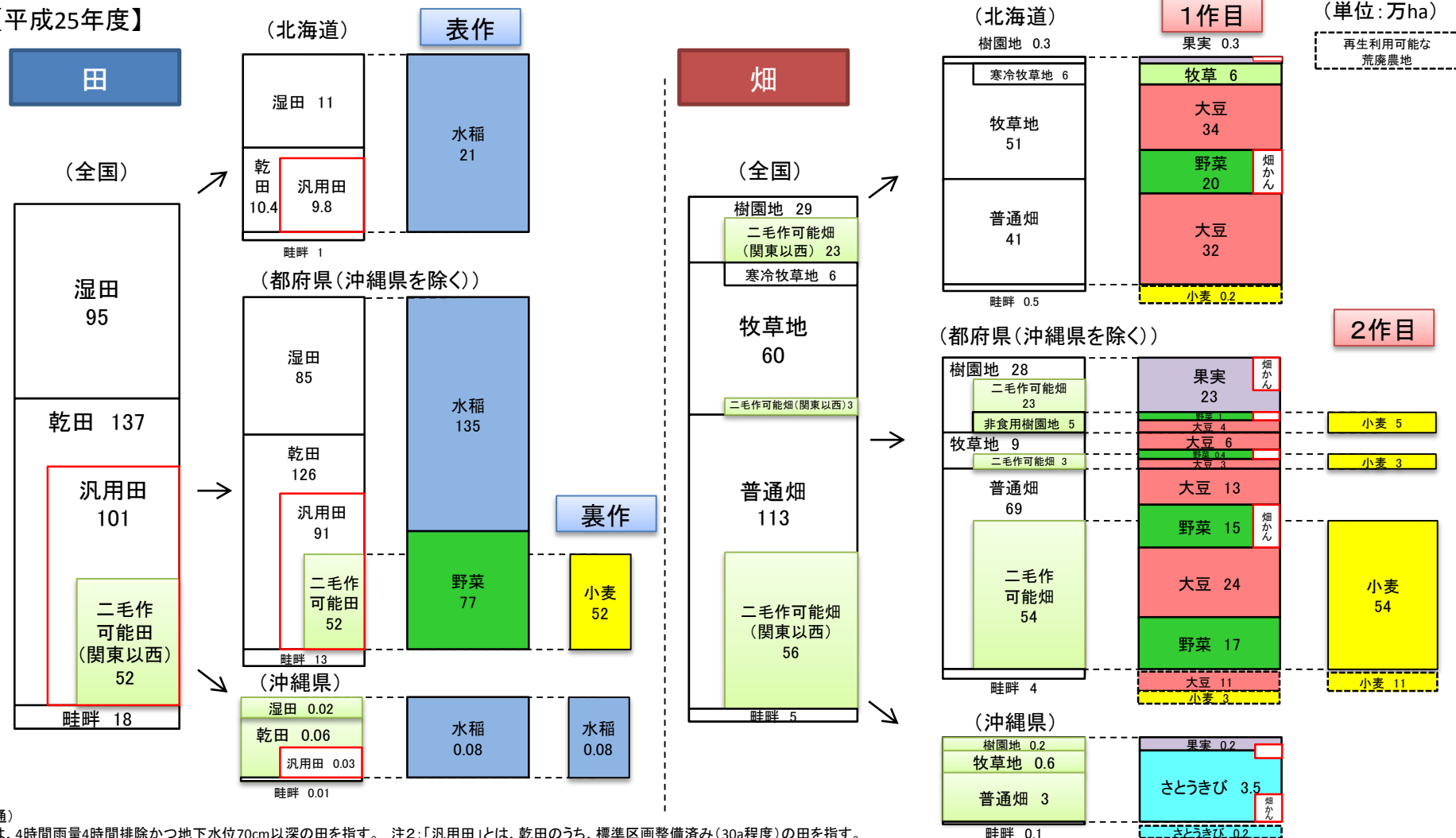
注6: 飼料作物の生産量は、良質粗飼料の可消化養分総量(TDN)である。

# 食料自給力指標のパターンAにおける作付体系

パターンA: 栄養バランスを一定程度考慮して、主要穀物(米、小麦、大豆)を中心に熱量効率を最大化して作付けする場合

- 田では、表作では水稲、又は野菜を作付け。都府県の二毛作可能田においては、裏作で小麦を作付け。ただし、沖縄においては水稲の二期作を実施。
- 畑では、栄養バランスを一定程度考慮し、1作目では大豆、野菜又は果実を作付け。都府県の二毛作可能畑においては、2作目で小麦を作付け。ただし、気候上の制約から、北海道の寒冷牧草地においては牧草、沖縄においてはさとうきび等を作付け。
- 農業用水については、全ての田及び畑かん施設整備済みの畑に水を供給する用水施設、汎用田における排水施設等の農業水利施設が適切に保全管理・整備され、その機能が持続的に発揮されているものと仮定。

【平成25年度】



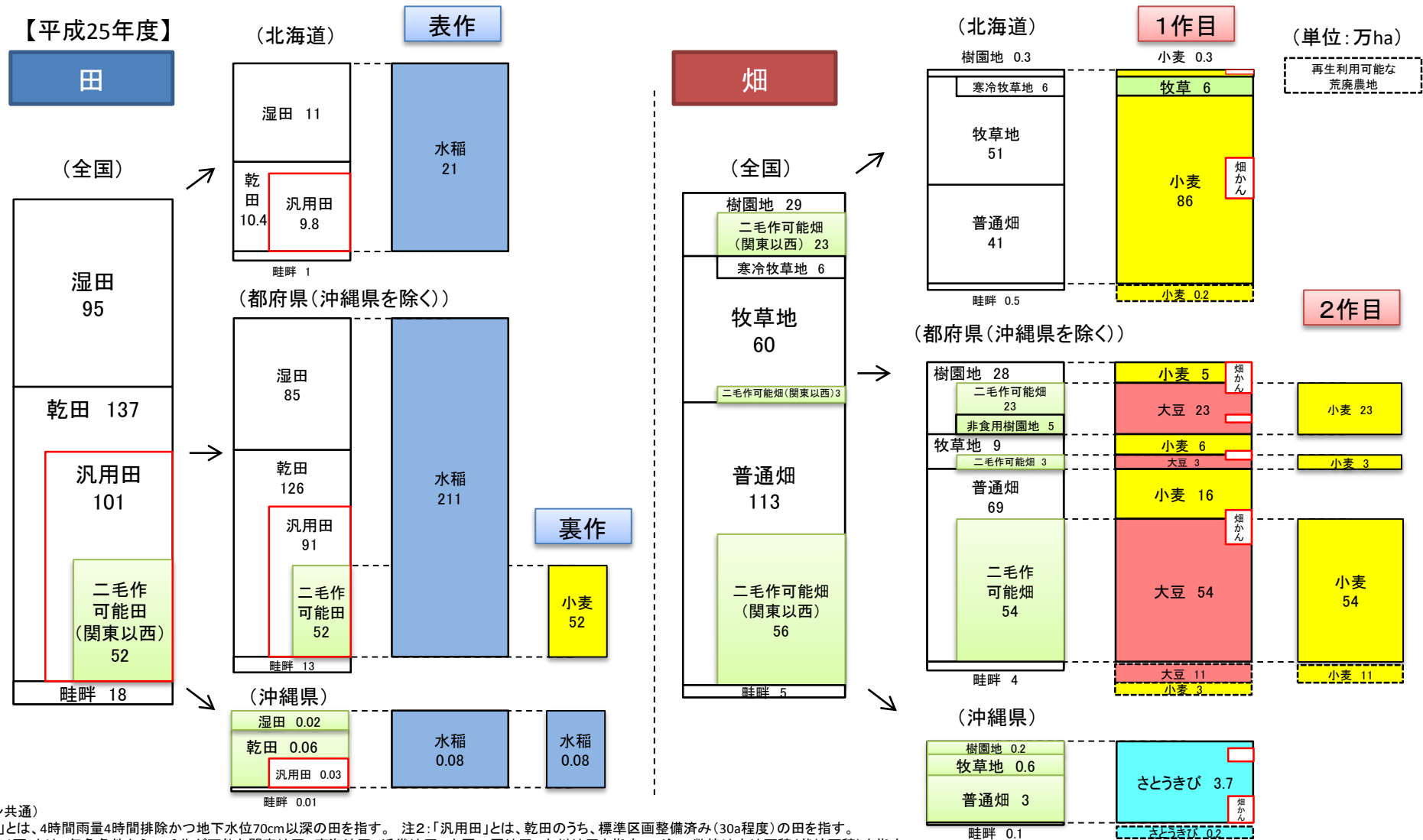
(各パターン共通)

注1: 「乾田」とは、4時間雨量4時間排除かつ地下水位70cm以深の田を指す。注2: 「汎用田」とは、乾田のうち、標準区画整備済み(30a程度)の田を指す。注3: 「関東以西」とは、気象条件から二毛作が可能な関東地区、東海地区、近畿地区、中国四国地区、九州地区を指す。注4: 数値は本地面積(栽培面積)を指す。

# 食料自給力指標のパターンBにおける作付体系

パターンB: 主要穀物(米、小麦、大豆)を中心に熱量効率を最大化して作付けする場合

- 田では、表作で水稻を作付け。都府県の二毛作可能田においては裏作で小麦を作付け。ただし、沖縄においては水稻の二期作を実施。
- 畑では、1作目で小麦又は大豆を作付け。都府県の二毛作可能畑においては2作目で小麦を作付け。ただし、気候上の制約から、北海道の寒冷牧草地においては牧草、沖縄においてはさとうきびを作付け。
- 農業用水については、全ての田及び畑かん施設整備済みの畑に水を供給する用水施設、汎用田における排水施設等の農業水利施設が適切に保全管理・整備され、その機能が持続的に発揮されているものと仮定。



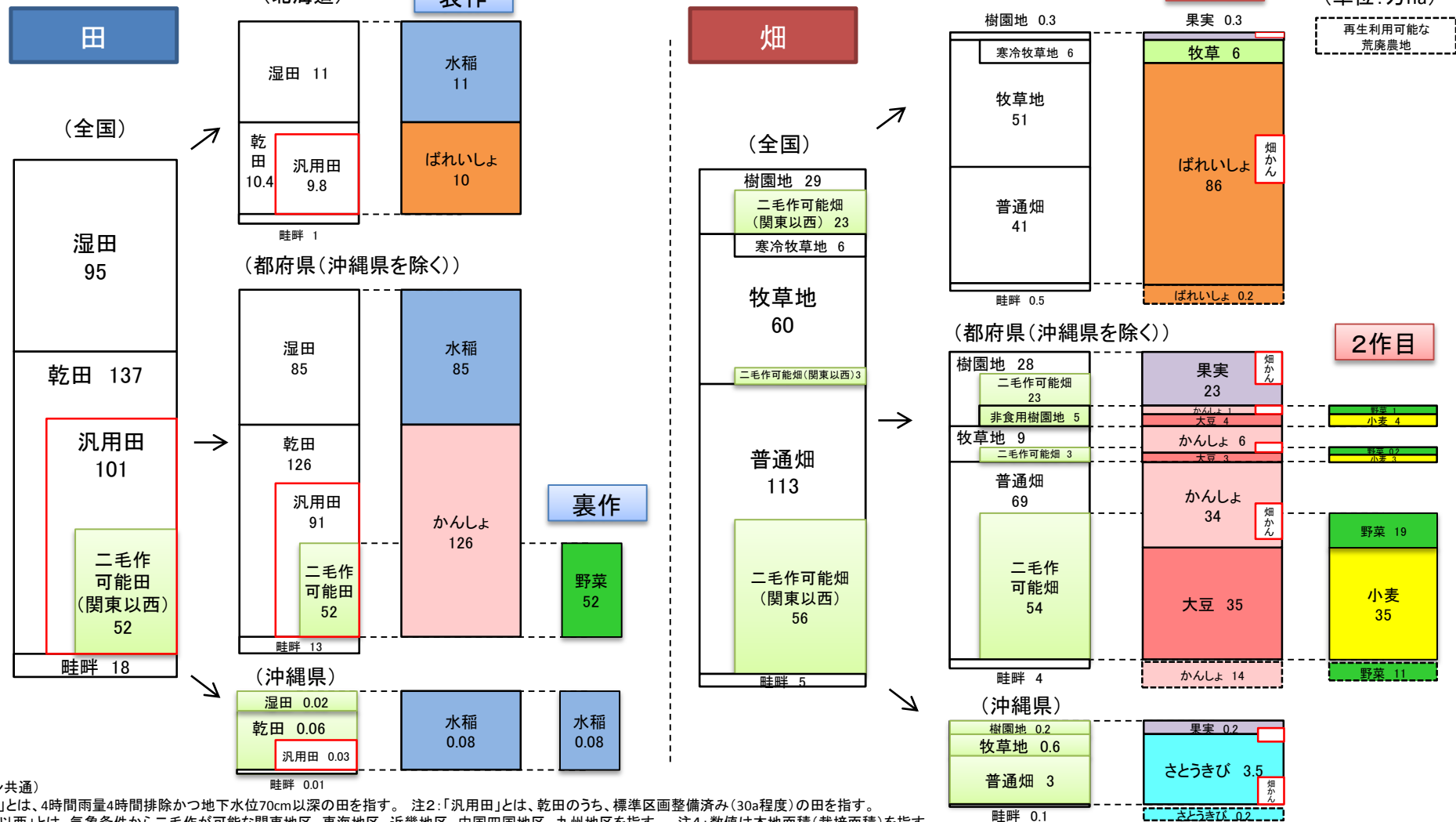
(各パターン共通)  
 注1: 「乾田」とは、4時間雨量4時間排除かつ地下水位70cm以深の田を指す。注2: 「汎用田」とは、乾田のうち、標準区画整備済み(30a程度)の田を指す。  
 注3: 「関東以西」とは、気象条件から二毛作が可能な関東地区、東海地区、近畿地区、中国四国地区、九州地区を指す。注4: 数値は本地面積(栽培面積)を指す。

# 食料自給力指標のパターンCにおける作付体系

パターンC: 栄養バランスを一定程度考慮して、いも類を中心に熱量効率を最大化して作付けする場合

- 田では、表作では水稻又はいも類を作付け。都府県の二毛作可能田においては、裏作で野菜を作付け。ただし、沖縄においては水稻の二期作を実施。
- 畑では、栄養バランスを一定程度考慮し、1作目ではいも類、大豆又は果実を作付け。都府県の二毛作可能畑においては、2作目で小麦又は野菜を作付け。ただし、気候上の制約から、北海道の寒冷牧草地においては牧草、沖縄においてはさとうきび等を作付け。
- 農業用水については、全ての田及び畑かん施設整備済みの畑に水を供給する用水施設、汎用田における排水施設等の農業水利施設が適切に保全管理・整備され、その機能が持続的に発揮されているものと仮定。

【平成25年度】



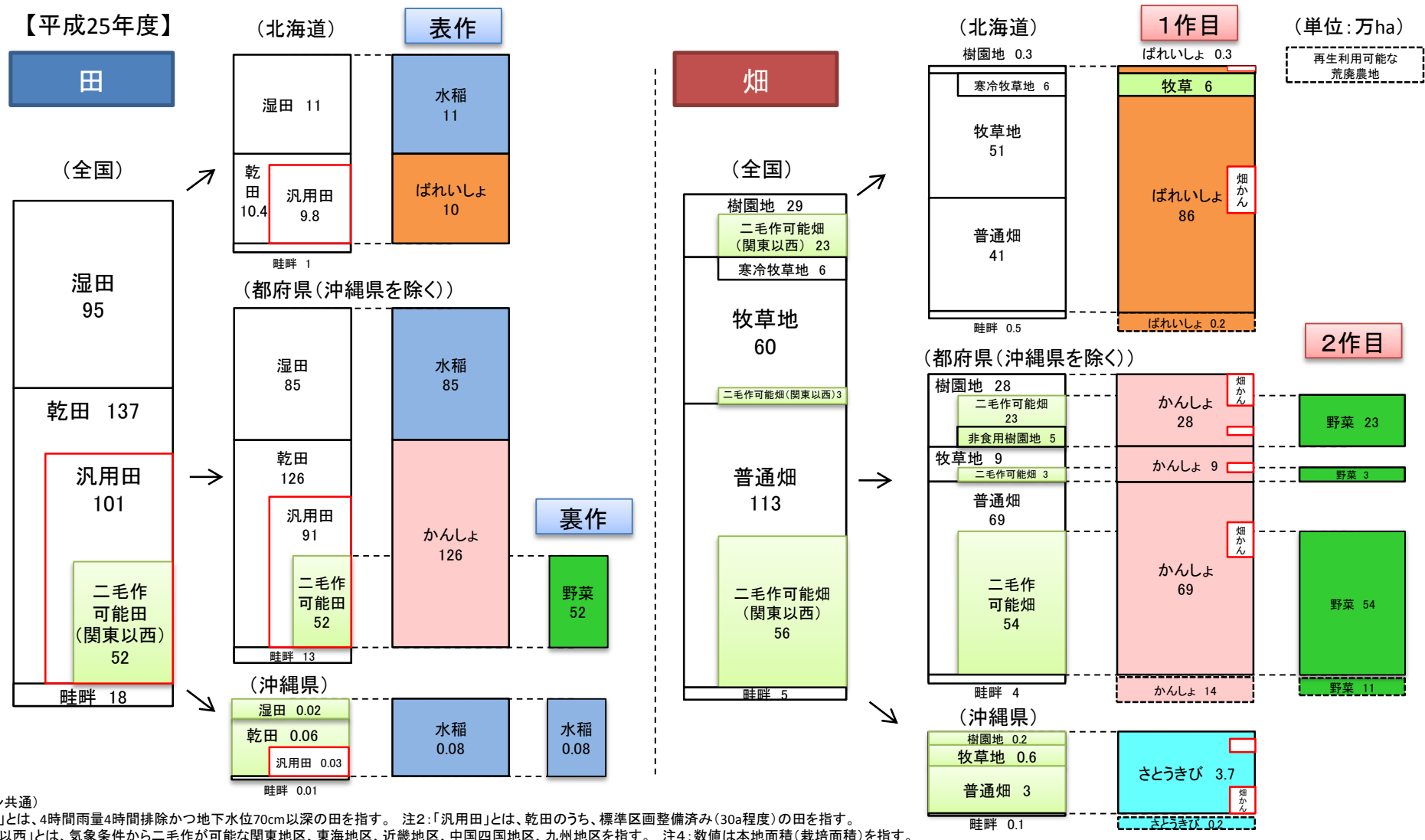


# 食料自給力指標のパターンDにおける作付体系

パターンD: いも類を中心に熱量効率を最大化して作付けする場合

- 田では、表作では水稲又はいも類を作付け。都府県の二毛作可能田においては、裏作で野菜を作付け。ただし、沖縄においては水稲の二期作を実施。
- 畑では、1作目ではいも類を作付け。都府県の二毛作可能畑においては、2作目で野菜を作付け。ただし、気候上の制約から、北海道の寒冷牧草地においては牧草、沖縄においてはさとうきびを作付け。
- 農業用水については、全ての田及び畑かん施設整備済みの畑に水を供給する用水施設、汎用田における排水施設等の農業水利施設が適切に保全管理・整備され、その機能が持続的に発揮されているものと仮定。

【平成25年度】



(各パターン共通)  
 注1: 「乾田」とは、4時間雨量4時間排除かつ地下水位70cm以深の田を指す。注2: 「汎用田」とは、乾田のうち、標準区画整備済み(30a程度)の田を指す。  
 注3: 「関東以西」とは、気象条件から二毛作が可能な関東地区、東海地区、近畿地区、中国四国地区、九州地区を指す。注4: 数値は本地面積(栽培面積)を指す。

# 食料自給力指標のパターンAにおける食事メニュー例（平成25年度）

※ 再生利用可能な荒廃農地においても作付けする場合

朝食



白米茶碗1杯  
(精米79g分)



浅漬け2皿  
(野菜226g分)



豆腐1/2丁  
(大豆46g分)

昼食



素うどん1杯  
(小麦81g分)



サラダ2皿  
(野菜226g分)



果物  
(りんご1/5・42g分)

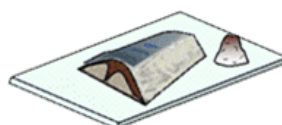
夕食



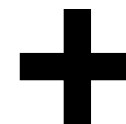
白米茶碗1杯  
(精米79g分)



野菜炒め2皿  
(野菜226g分)



焼き魚1切  
(魚介類59g分)



5日にコップ1杯



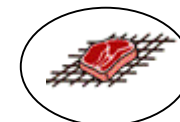
牛乳  
(牛乳43g/日分)

15日に1個



鶏卵  
(4g/日分)

10日に1皿



焼肉  
(肉類11g/日分)

1人・1日当たり供給可能熱量

1,495kcal

(参考)推定平均エネルギー必要量:2,147kcal

(参考)供給熱量実績値:2,424kcal

栄養素の充足状況

たんぱく質:111%、ビタミン・ミネラル:18/26栄養素

充足している 充足していない

たんぱく質	ビタミンA	ビタミンD	ビタミンE	ビタミンK	ビタミンB1	ビタミンB2	ナイアシン	ビタミンB6
ビタミンB12	葉酸	パントテン酸	ビオチン	ビタミンC	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム
リン	鉄	亜鉛	銅	マンガン	ヨウ素	セレン	クロム	モリブデン

注1:料理中に調味料(1日当たり砂糖7g、油脂類5g)を含む。

注2:白米茶碗1杯は精米約80g、うどん1杯は小麦約70g、豆腐1丁は大豆約80g、野菜料理は1皿約100g、果物1個はりんご約200g、焼き魚は1切約60g、牛乳はコップ1杯約200g、鶏卵は1個約60g、焼肉1皿は肉類約100gで計算した。

注3:栄養素の充足状況は、生鮮換算した供給量×生鮮状態の単位栄養量で計算しているため、調理に伴う栄養成分の変化は考慮していない。

# 食料自給力指標のパターンBにおける食事メニュー一例（平成25年度）

※ 再生利用可能な荒廃農地においても作付けする場合

朝食



白米茶碗1杯  
(精米79g分)



素うどん1杯  
(小麦81g分)



納豆1パック  
(大豆33g分)

昼食



白米茶碗1杯  
(精米79g分)

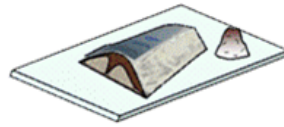


素ラーメン1杯  
(小麦81g分)

夕食



白米茶碗1杯  
(精米79g分)



焼き魚1切  
(魚介類59g分)

3日にコップ1杯



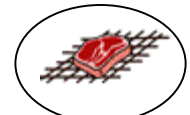
牛乳  
(牛乳72g/日分)

8日に1個

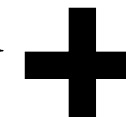


鶏卵  
(8g/日分)

5日に1皿



焼肉  
(肉類19g/日分)



1人・1日当たり供給可能熱量

1,855kcal

(参考) 推定平均エネルギー必要量: 2,147kcal

(参考) 供給熱量実績値: 2,424kcal

栄養素の充足状況

たんぱく質: 118%、ビタミン・ミネラル: 8/26栄養素

充足している 充足していない

たんぱく質	ビタミンA	ビタミンD	ビタミンE	ビタミンK	ビタミンB1	ビタミンB2	ナイアシン	ビタミンB6
ビタミンB12	葉酸	パントテン酸	ビオチン	ビタミンC	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム
リン	鉄	亜鉛	銅	マンガン	ヨウ素	セレン	クロム	モリブデン

注1: 料理中に調味料(1日当たり砂糖7g、油脂類7g)を含む。

注2: 白米茶碗1杯は精米約80g、うどん・ラーメン1杯は小麦約70g、納豆1パックは大豆約25g、焼き魚は1切約60g、牛乳はコップ1杯約200g、鶏卵は1個約60g、焼肉1皿は肉類約100gで計算した。

注3: 栄養素の充足状況は、生鮮換算した供給量×生鮮状態の単位栄養量で計算しているため、調理に伴う栄養成分の変化は考慮していない。

# 食料自給力指標のパターンCにおける食事メニュー例（平成25年度）

※ 再生利用可能な荒廃農地においても作付けする場合

朝食



8枚切り食パン1枚  
(小麦26g分)



サラダ1皿  
(野菜144g分)



焼きいも2本  
(さつまいも2本・450g分)



果物  
(りんご1/5・42g分)

昼食



焼きいも2本  
(さつまいも2本・450g分)



野菜炒め1皿  
(野菜144g分)



粉吹きいも1皿  
(じゃがいも278g分)



煮豆1鉢  
(大豆15g分)

夕食



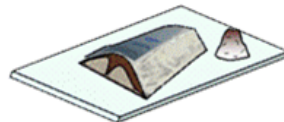
白米茶碗1杯  
(精米97g分)



浅漬け1皿  
(野菜144g分)



粉吹きいも1皿  
(じゃがいも278g分)



焼き魚1切  
(魚介類59g分)

5日にコップ1杯



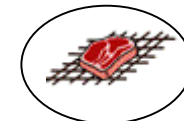
牛乳  
(牛乳47g/日分)

34日に1個



鶏卵  
(2g/日分)

15日に1皿



焼肉  
(肉類7g/日分)



1人・1日当たり供給可能熱量

2,462kcal

(参考)推定平均エネルギー必要量:2,147kcal

(参考)供給熱量実績値:2,424kcal

栄養素の充足状況

たんぱく質:103%、ビタミン・ミネラル:20/26栄養素

充足している 充足していない

たんぱく質	ビタミンA	ビタミンD	ビタミンE	ビタミンK	ビタミンB1	ビタミンB2	ナイアシン	ビタミンB6
ビタミンB12	葉酸	パントテン酸	ビオチン	ビタミンC	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム
リン	鉄	亜鉛	銅	マンガン	ヨウ素	セレン	クロム	モリブデン

注1:料理中に調味料(1日当たり砂糖7g、油脂類4g)を含む。

注2:白米茶碗1杯は精米約80g、8枚切り食パン1枚は小麦約25g、焼きいも1本はさつまいも約200g、粉吹きいも1皿はじゃがいも約300g、煮豆1鉢は大豆約15g、野菜料理は1皿約100g、焼き魚は1切約60g、果物1個はりんご約200g、牛乳はコップ1杯約200g、鶏卵は1個約60g、焼肉1皿は肉類約100gで計算した。

注3:栄養素の充足状況は、生鮮換算した供給量×生鮮状態の単位栄養量で計算しているため、調理に伴う栄養成分の変化は考慮していない。

# 食料自給力指標のパターンDにおける食事メニュー例（平成25年度）

※ 再生利用可能な荒廃農地においても作付けする場合

朝食



白米茶碗1杯  
(精米97g分)



浅漬け2皿  
(野菜237g分)



焼きいも2本  
(さつまいも2本・400g分)

昼食



焼きいも2本  
(さつまいも2本・400g分)



サラダ2皿  
(野菜237g分)



粉吹きいも1皿  
(じゃがいも279g分)

夕食



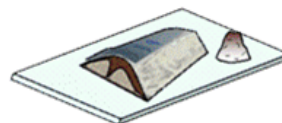
焼きいも2本  
(さつまいも2本・400g分)



野菜炒め2皿  
(野菜237g分)



粉吹きいも1皿  
(じゃがいも279g分)



焼き魚1切  
(魚介類59g分)

4日にコップ1杯



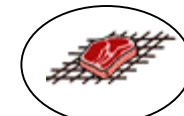
牛乳  
(牛乳50g/日分)

2ヶ月に1個

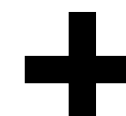


鶏卵  
(1g/日分)

18日に1皿



焼肉  
(肉類6g/日分)



1人・1日当たり供給可能熱量

2,754kcal

(参考) 推定平均エネルギー必要量: 2,147kcal

(参考) 供給熱量実績値: 2,424kcal

栄養素の充足状況

たんぱく質: 99.9%、ビタミン・ミネラル: 21/26栄養素

充足している 充足していない

たんぱく質	ビタミンA	ビタミンD	ビタミンE	ビタミンK	ビタミンB1	ビタミンB2	ナイアシン	ビタミンB6
ビタミンB12	葉酸	パントテン酸	ビオチン	ビタミンC	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム
リン	鉄	亜鉛	銅	マンガン	ヨウ素	セレン	クロム	モリブデン

注1: 料理中に調味料(1日当たり砂糖7g、油脂類4g)を含む。

注2: 白米茶碗1杯は精米約80g、焼きいも1本はさつまいも約200g、粉吹きいも1皿はじゃがいも約300g、野菜料理は1皿約100g、焼き魚は1切約60g、牛乳はコップ1杯約200g、鶏卵は1個約60g、焼肉1皿は肉類約100gで計算した。

注3: 栄養素の充足状況は、生鮮換算した供給量×生鮮状態の単位栄養量で計算しているため、調理に伴う栄養成分の変化は考慮していない。