

輸入食品の話

今、輸入食品は

食料自給率の低下にともない、カロリー（供給熱量）ベースで見ると、日本で消費される食料の約60%を占めるようになっていきます。

輸入食品のうち農産物についてみると、輸入される農産物をすべて栽培するためには、何と1,200万ヘクタール（およそ北海道と九州をたした面積）の農地が必要だといわれています（日本の農地は483万ヘクタール）。

輸入食品については、海外での農産物の栽培方法や食品の製造方法などがわたしたちにみえにくいことから、安全性に対する不安の要因になっています。

ここでは、輸入食品の流通などの現状と、身近な輸入食品5つを取り上げ、その周辺情報について紹介します。

どこからどのくらい

50%近くはアメリカから

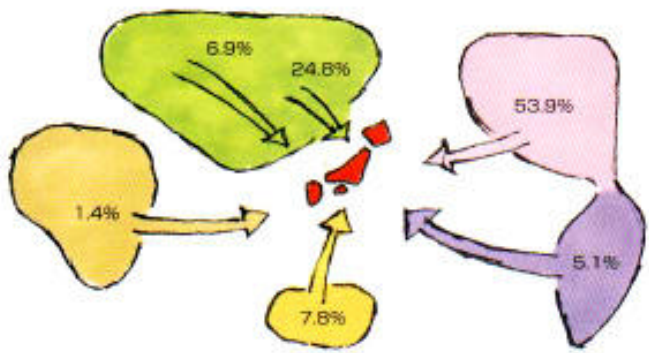
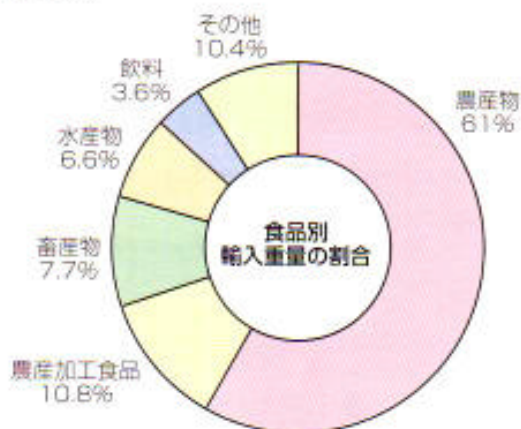
平成11年の統計によると、日本は約200の国と地域から食品を輸入しています。まさに全世界から食品が集まってくるといえます。

輸入食品の検査などを行う検疫所への輸入届出件数は、年間約140万件、輸入量は約2,900万トにもおよびます。これは10年前に比べ、件数で2.1倍、重量で1.3倍に増加しています。

地域別の輸入量は北アメリカが53.9%と最も多く、次いでアジアが24.8%とこの2つの地域で約80%を占めています。

70%が農産物とその加工品

食品別では、小麦・大豆などの農産物が1,766万ト、全体の61%と最も多く、以下、農産加工食品（冷凍食品、めん類など）、畜産物（肉など）、水産物（魚、貝など）、飲料とつづき、農産物とその加工品で全体の70%以上に達します。



国別では、以下の順となっています。

- 第1位** アメリカ 1,355万ト（穀類、肉など）
- 第2位** 中国 322万ト（野菜、魚など）
- 第3位** カナダ 175万ト（穀類、魚など）

輸入されるルートは



輸入されるルートは船便と航空便に分けられますが、そのほとんどは船便で輸入量の99%を占めています。

空輸される食品は生鮮魚介類が多く、成田空港は別名成田漁港ともいわれるほどです。そのほか、キャビア、マツタケ、フォアグラ、冷蔵肉なども空輸で運ばれてきます。

輸入ルート別輸入重量の内訳

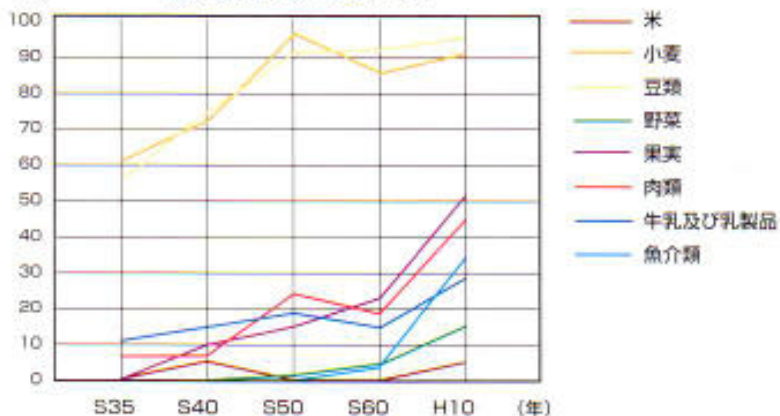
	輸入割合 (重量)	品目
船便	99%	穀類、生鮮野菜、冷凍食品、缶詰など
航空便	1%	生鮮魚介類、冷蔵肉、高級野菜など

輸入依存率は年々上昇

食料供給で輸入食品が約60%を占めるといっても、食品によって輸入の割合は異なります。

小麦や豆類の輸入依存率は、昭和35年当時は約60%でしたが、平成10年には約90%に上昇しています。野菜は0%→16%、果実0%→51%、肉類7%→45%、魚介類0%→34%と各食品とも年々上昇傾向にあります。

輸入依存率の品目別推移



それではわたしたちの食生活にとって関わりの深い次の **5つの食品** について、輸入状況と周辺情報を見てみましょう。



主な輸入食品と その周辺情報

輸入依存度

○食料供給をどれだけ海外にたよっているか
(20%につき一★)



大豆

輸入依存度

★★★★★

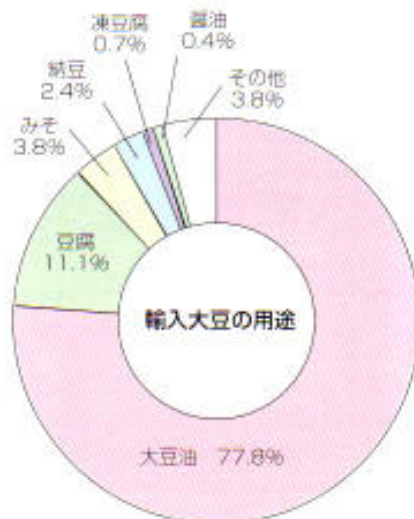
日本は世界一の輸入国

大豆は「畑の肉」といわれるほど栄養価が高く、米とともに日本人の食生活を支えてきました。日本は大豆の世界一の輸入国で、年間約450万^トを輸入し、その80%近くをアメリカから輸入しています。

なお、日本の大豆生産量は年間約20万^トで、自給率はわずか4%にすぎません。

約8割が大豆油用

日本の年間輸入量450万^トのうち350万^ト（77.8%）は大豆油用に、残りが豆腐、みそ、納豆などに使われます。



遺伝子組換え大豆

遺伝子組換え技術を用いて開発された農作物が、アメリカを中心に栽培されるようになり、日本へも輸出されています。

遺伝子組換え食品の安全性の確認は厚生労働省が行っており、平成13年2月現在、害虫に抵抗力のあるトウモロコシや除草剤に耐性のある大豆など29品種の農作物が輸入可能となっています。

このうち、日本において安全性が確認されている大豆は、アメリカで開発された除草剤耐性大豆1品種のみです。

遺伝子組換え作物の作付状況

平成8年より急激に作付面積が増加し、平成12年には4,420万ヘクタールに達しました。国別ではアメリカ、アルゼンチン、カナダで全体の98%を占めています。

表示はどうなるのか

農林水産省と厚生労働省は、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）と食品衛生法により、平成13年4月から豆腐など29品目の食品について表示の義務付けを行うこととしています。（⇒くわしくは21ページへ）





牛肉

輸入依存度

★★★★☆

国内消費量の約65%を輸入

輸入牛肉が国産牛肉を逆転

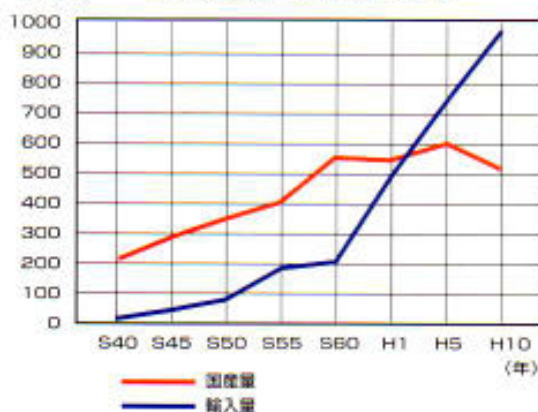
平成3年から牛肉の輸入が自由化となり、輸入牛肉の消費量が増加しています。平成5年には輸入牛肉が国産牛肉を上回り、平成10年には全体の約65%が輸入品で占められています。

米国と豪州で全体の95%

国別輸入量ではアメリカ49%、オーストラリア46%と2カ国で95%を占めています。

日本の食肉加工メーカー、商社などが競って進出し、日本での消費動向に合わせ、品質や衛生に注意し、現地で生産して日本へ輸出しています。

(千トン) 牛肉の国産量と輸入量の推移



輸入食肉のO157検査

牛肉に関しては、狂牛病、口蹄疫、ホルモン剤、残留農薬、腸管出血性大腸菌O157などの問題が、何度となく話題にのぼっています。特にO157は食中毒に直結するものだけに、各国での衛生対策には余念がありません。

検疫所でモニタリング

平成8年に日本で大規模なO157感染者の発生があって以来、検疫所では横浜や神戸の輸入食品・検疫検査センターを中心に牛肉の抜き取り検査を行っています。

また、牛肉を輸入する営業者に対しては、O157について自主的に検査を行い、汚染がないことを確認した後に販売するよう指導しています。

都道府県などにおいても、市販されている輸入及び国産の牛肉などのO157の検査を行っています。



腸管出血性大腸菌O157
(写真提供：神奈川県衛生研究所)



エビ

輸入依存度

★★★★★

輸入水産物で最も多い

約90%が輸入

日本人のエビ好きは有名で、世界のエビ消費量の約17%を占めています。

エビは輸入水産物の中で輸入量が最も多く、また、国内供給量の約90%が東南アジアを中心とした外国産です。

多くは養殖もの

輸入されるブラックタイガーなどのエビ類の多くは養殖ものです。

養殖のエビなどには、病気を予防し生産効率を高めるために抗生物質などの動物用医薬品が使用されることがあります。

エビの主な輸入先

輸入先	輸入量の割合
インドネシア	21%
インド	18%
タイ	11%
ベトナム	9%

動物用医薬品規制の動き

18医薬品に残留基準値

一部の動物用医薬品については、食品中の残留基準値が定められています。

平成7年に初めて抗生物質のオキシテトラサイクリンなどに設定されて以来、現在にいたるまで18種類の動物用医薬品について、魚介類や食肉などに残留基準値が定められました。

残留基準設定拡大へ

厚生労働省は、今後18種類以外の動物用医薬品についても、順次残留基準値の設定を行う方針です。

残留基準値のある主な動物用医薬品

種類	医薬品名
抗生物質	オキシテトラサイクリン、スピリマイシンなど（4種）
合成抗菌剤	スルファジミシオン、カルバトックス（2種）
内寄生虫用剤	フルベントゾール、ナイカルバシオンなど（10種）
合成抗がん剤	セラノール、トレンボロンアセテート（2種）



菓子

輸入依存度

☆☆☆☆☆

和菓子も10%輸入

輸入量の83%はキャンディー、クッキー、ビスケット、チョコレートなどの洋菓子です。

意外にも、せんべいなどの和菓子も10%輸入されています。

違反はほとんどが食品添加物

平成11年に検疫所が発見した違反食品約1,000件のうち、食品添加物に関する違反が約40%とトップを占めています。

菓子についても、違反のほとんどが食品添加物に関するものです。

特に多いのは「指定外添加物の使用」で、74%と圧倒的です。

主な違反事例

日本で禁止されている着色料の使用による違反が多い傾向にあります。

たとえば・・・

キャンディー、チョコレートなどへの着色料キノリンイエロー（黄色）やパテントブルーV（青色）の使用など

指定外添加物とは

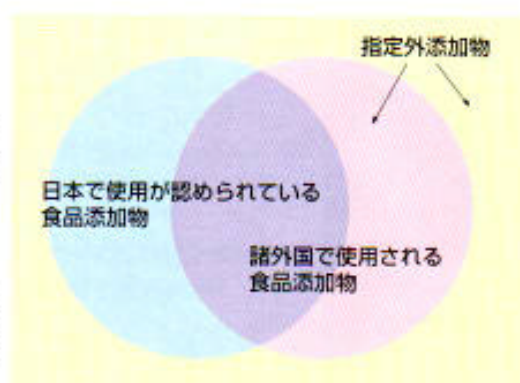
日本では使用できない添加物

日本で食品添加物として使用が認められているものには、甘味料、保存料、着色料などおよそ1,500種類あります。

世界中にはさまざまな食品添加物がありますが、そのすべてが各国共通で使ってよいとは限りません。

食品添加物の使用については、それぞれの国の法律によって規制しており、他の国で使用許可となっても日本では使用できないもの（いわゆる指定外添加物）もあります。

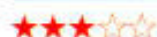
食品の流通が世界的になる中、同じ食品添加物を使っている菓子でも、ある国では問題ないものが日本では違反となってしまう場合があります。





オレンジ

輸入依存度



ほとんどがアメリカ産

オレンジの輸入は主にアメリカからで、年間約15万t、輸入量全体の90%近くを占めています。

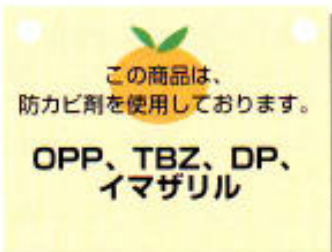
用途は生食用が主ですが、果汁やシロップ漬などの加工用にも使われます。

4種類の防カビ剤

輸送には長期間かかるためカビの発生が問題となります。

カビを防ぐためにかんきつ類には、食品添加物として4種類の防カビ剤（オルトフェニルフェノール（OPP）、チアベンダゾール（TBZ）、ジフェニル（DP）、イマザリル）の使用が認められ、基準値が定められています。

防カビ剤を使った場合には、スーパーなどで右のような表示がされています。



残留農薬基準は急増

214種類の農薬に残留基準値

輸入食品の増加にともない、日本で使用されていない農薬についても輸入農産物に含まれている可能性もあることから、厚生労働省は平成4年から、残留農薬の大幅な規制に乗り出しました。

それまで、残留基準値が定められた農薬は26種類だったのが、現在、約8倍の214種類となっています（平成13年4月現在）。

たとえばオレンジでは86種類の農薬について定められています。

残留農薬基準の設定状況



輸入食品の安全性は どのように守られているか

輸入食品も日本の法律で規制

海外でつくられた食品であっても、日本で流通するものは日本の食品衛生法に適合していなければ輸入できません。

審査は4本柱

輸入食品の審査・検査は全国31カ所の検疫所で行っています。

審査は次の内容を確認します。

- ① 食品衛生法で定められた製造基準に適合しているか
- ② 食品添加物の使用は適切か
- ③ 有毒有害物質が含まれていないか
- ④ 過去、衛生上の問題があった製造者が

審査の中で必要に応じ、詳しい検査を行います。



国内流通品は県などで検査

国内に流通している輸入食品の監視や検査は都道府県などで行っています。

果物の残留農薬や防カビ剤、肉・魚類の動物用医薬品、菓子などの食品添加物、穀類加工品などの放射能濃度といった検査を行い、違反食品の排除に努めています。

検査結果の概要は16ページからの検査の欄で、また、詳しい内容は、神奈川県検査結果をまとめた「食品衛生監視情報」（保健福祉事務所及び県政情報センターに常備）をご覧ください。

【参考資料】

- 平成11年輸入食品監視統計（厚生省）
- 国際農林水産統計1998（農林水産省）
- 平成10年度食料需給表（農林水産省）
- 食肉流通統計（農林水産省）
- 日本貿易月報1999（大蔵省）

