

我が国の不測時における主要食料供給のレジリエンス

Resilience of staple food supply for emergencies in Japan

○土居邦弘*

○Kunihiro Doi*

1 はじめに

平成 23 年 3 月 11 日、東北地方を中心に激甚な被害を引き起こした東日本大震災は、いまなお各地に深い傷跡を残し、いまだ復興・復旧も途上である。

右大震災の発生に際し、政府は、被災者支援の一環として、史上初めて全国規模での食料の調達を実施し、40 日間で 2700 万食の食料、日あたり最大 150 万食の主食を確保したが、それには多大な労力を要した。

今後、発生が懸念される首都直下型地震は、東日本大震災に比べて大きな被害が予想されており、食料供給において非常な困難が想定されることから、不測の事態に備えた減災対策を検討する必要がある。

2 分析の手法

平成 20 年 11 月に実施した全国の食品企業の日あたり供給力、追加生産能力、製品在庫及び生産場所についての調査を分析する。

3 調査結果と分析

(1) 生産能力

表—1 主食の生産能力

品目	調査企業数 (拠点数)	日あたり供給力 (万食/日)	拠点当たり 生産能力 (万食/日/カ所)	追加生産能力 (%)	製品在庫 (日分)	備考
精米	288	5,700 (8,500玄米トン)	20 (30玄米トン)	+290	3	150g=1食で試算
パン	126	3,700	29	+40	なし(日配品)	パン1個=1食で試算
乾パン	5	6	1	+300	8	乾パン100g=1食で試算
乾麺	57	270	5	+300	45	乾麺100g=1食で試算
パスタ	10	440	44	+50	21	パスタ100g=1食で
即席麺	14	520	47	+150	3	即席麺1個=1食で試算

調査結果(表—1)に基づき、災害などの不測の事態が発生した際の食品ごとの供給状況を想定すると次のようになる。

(独) 国際農林水産業研究センター Japan International Research Center for Agricultural Sciences
キーワード: 食料供給、被災者支援、大震災、危機管理、減災、レジリエンス

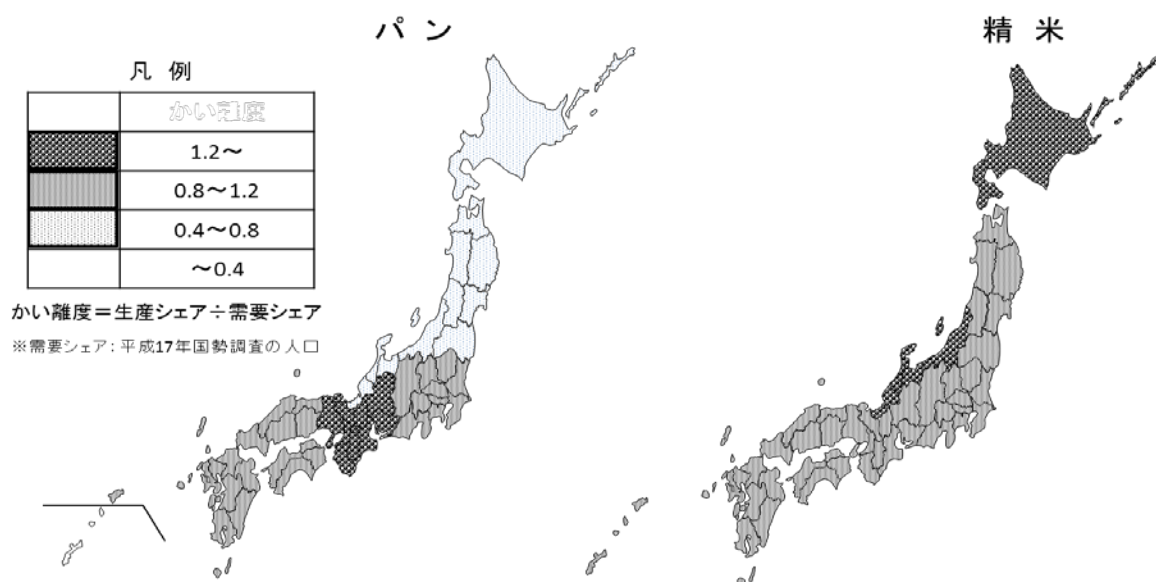
- ・ 精米については、製品在庫は3日間と少ないが、生産余力が十分あり、また、国内に原料の在庫（備蓄 2.3 か月）も十分あることから、買いだめなどにより小売店の店頭からなくなることがあっても、毎日、製品が追加され、品不足は短期間で終息する。
- ・ 非常食としての印象が強い乾パンについては、絶対的な生産能力が小さく、製品在庫もほとんどないため、店頭から即日なくなり、需要が落ち着かない限り、入手できない状況が継続する。
- ・ パンは、日配品であるため在庫がなく、また、発酵、焼き上げなど製造過程に時間がかかることから、生産余力も小さく、需要が集中すると品薄な状況が継続する。

(2) 生産拠点

農政局単位で食品の生産量のシェアを人口（需要量）のシェアで除したものを整理したところ、食品によって地域内需給にかい離が存在することが分かった。

パンについては、東海、近畿地方に生産拠点が集中し、他方で精米については、全国的に、ほぼ均等に生産拠点が存在している。

このため、災害などの不測の事態の発生場所に応じて、食料供給に生じる影響が異なることが分かった。



図－1 パン及び精米の生産量と消費量のかい離

4. まとめ

今回の分析で明らかとなった生産能力の限界や生産と需要のかい離を踏まえ、東日本大震災での食料調達をモデルとして、首都直下型地震が発生した際の主要食料供給の状況を解析し、レジリアンスの強化に資する情報を提供する予定である。

<参考文献>

土居邦弘（2013）：「東日本大震災に見る政府の災害時緊急食料調達の課題と提言」、『水土の知』，81(1)，pp.31-34.