



Title	日本農業市場学会編, 『農産物・食品の市場と流通』, 筑摩書房, 2019年
Author(s)	種市, 豊
Citation	フロンティア農業経済研究, 22(2), 25-27
Issue Date	2020-03-31
Doc URL	http://hdl.handle.net/2115/80019
Type	article
File Information	22(2)_04_taneichi.pdf



[Instructions for use](#)

日本農業市場学会 編 『農産物・食品の市場と流通』

(筑波書房、2019年)

山口大学
種市 豊

I 本書評を執筆するにあたって

「農産物・食品の市場と流通」は、農産物市場学や食品流通論等といった、「食と流通」系の大学に進学した学生、栄養士を志す短大生や専門学校生はもちろんのこと、食品商社・製造業者の社員等の実務者向けの教科書の要素を兼ね備えている。本書は、非常に汎用性が高く、対象読者の範囲も広い。そのため、通常の学術書にみられるような書評とは、明らかに性質が大きく異なると筆者は考えた。そこで筆者は、実際に数回ゼミナールで使用し、その結果を書評に反映させたいと思った。本書評の狙いは、実際に、教科書として利用し、ユーザーからの声を確認したうえで、第一に本書がどのような特徴を有しているのか、第二に今後の展開（筆者の願い）に焦点をあてて、執筆したいと思う。

II 実際に教科書として使用した評価

1. 食品産業関係者からの感想

筆者は、まず食品産業の経営者に当該図書を紹介し、評価していただいた。結果、「大変興味深い内容でした。特に食品卸のページは、基礎の本にしては驚きでした。私は仕事で大手スーパー、大手食品卸を担当していました。問題点もかなりありましたが、この本でセンターフィーの問題、バイヤー育成の不備等ズバリ指摘されており感心しました。また将来展望も現実に即した内容で参考になりました。」というコメントをいただいた。

2. 輪読に参加した学生からの感想

本研究室のゼミナールにて、輪読図書として採用した。ゼミの学生からは、「品目ごとに流通の特徴を書いており、初学者には、非常に読みやすいと思う。」「今まで複数の教科書を読んできたが、新しい教科書は、物流管理と青果物の関係性が書いており、非常に興味深く拝読した。」とのコメントがでた。

3. 筆者が実際に使用した感想

当該教科書は、農業市場学や食品流通論、フードシステム論を学び、卒業論文や大学院進学を志す学生にとって、最低限必要とされる知識をわかりやすく解説しており、非常に利用価値の高い教科書である。従前の教科書と比較しても、格段に進化と発展を遂げている。読者の対象は、農学部のみならず経済学部や商学部等の教材としても有効である。また、食品産業に就職した社会人や企業経営者にとっても有用な教科書となっており、今後、複数回にわたる増補改訂を繰り返し、食品流通分野の代表格となることに期待したい。

III 各章の紹介

本書の構成を紹介する。第I部基礎編（第1章～第3章）、食品流通の今日的課題と価格形成、流通機構を詳細に解説している。第II部品目編（第4章～第11章）、米、青果物、水産物、食肉、牛乳・乳製品、花き、小麦・大豆、加工食品の流通特性を述べている。第III部課題編（第12章～第15章）、国際貿易と農産物の輸出入、食品の安全性と消費者の問題、食品の物流問題、流通と資源の問題に踏み込んだ内容となっている。

まずは、第I部基礎編をみてみよう。第1章「今日の食料・農業と食品の流通を見る視点」では、食をめぐる消費者の変化、農産物輸入の増加と食料自給率の低下を述べている。最後に、バイイングパワーや優越的地位の濫用に踏み込み、このような視点を持った学習をすべきと述べている。

第2章「食品流通のしくみと価格形成」では、農産物の流通特性や流通組織体特徴を解説し、フードシステムとの関係性を述べている。他の流通の教科書には、記載の少ない、需給曲線・供給曲線、価格弾力性やくもの巢の理論について、わかりやすい解説をしている。第3章「農産物・食品の流通機構」では、流通の基本概念を学習したうえで、商業者が介在する理由やスーパー・チェーンの発展と小売大規模化を述べている。この点は、学生から多くの質問を受けるところである。日経流通新聞、流通情報誌月刊激流、ビデオ等の補助教材を活用すれば、より分かりやすいものになると考える。

次に、第Ⅱ部目編をみてみよう。第4章「米」では、歴史的な流れから米市場の変遷を述べ、旧食糧法下の米市場、改正食糧法下の米市場の違いを明解に述べている。用語解説では、関係法規や各制度の内容が、懇切丁寧に解説されており、初学者にもわかりやすい内容となっている。第5章「青果物」では、生鮮青果物の流通経路を家計消費、加工・業務用の違いを意識しながら、その差を述べている。そのうえで、卸売市場流通と卸売市場外流通の違いを示している。特に、量販店への納入価格の形成プロセスは、青果物流通を学習するうえで重要な内容である。第6章「水産物」では、水産物市場の動向を述べ、流通の経路を述べている。この章の特筆すべき点は、定時・定量・定型・定（低）価の「四定条件」と「雑魚扱い」を述べている点にある。「雑魚扱い」や「地魚」の活用は、ローカルフード等で重要な位置づけをしめており、無視できない問題である。この課題は、漁村出身の学生を除くと、あまり知られておらず、今後不可欠な事項である。第7章「食肉」では、消費の背景にはじまり、流通過程の特徴と商品形態の変化を述べている。流通過程解説は、詳細でわかりやすい内容ではある。しかしながら、受講者である学生は、「枝肉」「部分肉」「半丸」等の用語に対して、理解に悩む傾向にある。詳細

な写真や図をつけると、よりわかりやすいものとなるであろう。第8章「牛乳・乳製品」では、商品特性や流通制度の特殊性に触れている。牛乳・乳製品では政策・制度の学習は、欠かせない事項である。他の農水産物の流通に比べ、牛乳・乳製品は、非常に複雑な構造である。本章は、少ないページ数にも関わらず、重要な事項のほとんどを網羅している。同時に、輸入乳製品の関税構造も述べている。第9章「花き」では、商品特性と消費動向を詳細に解説したうえで、花き卸売市場の特徴と動向を述べている。また、花きの流通は、青果物や魚などといった食品とは違った特性があることをこの章から読み取れる。第10章「小麦・大豆」では、輸入と国内生産、消費の動向を示し、国産品と輸入品の流通経路の違いを解説している。国産小麦は、性質上そのまま原料として利用できないことから、一度工場まで輸送し、小麦粉として精麦・製粉をする必要がある。近年の小麦粉の製造は、地方都市に立地する精麦工場が減少し、精麦工場の大型化により、大企業・大都市に集中する傾向にある。この点まで踏み込んでいただくと、小麦流通の持つ課題がより明解になると感じた。第11章「加工食品」では、食品卸売業が担ってきた流通構造を述べ、一般の商品と食品との違いを解説している。また、食品卸売業の構造変化の章では、フルライン化の動き、商社の再編と合併の流れを述べている。また、本部の一括仕入れと専用物流センターの機能を解説している。学生の就職先の希望調査では、食品商社や卸売業が必ず人気上位にランキングする。本章で書かれている食品商社の役割と機能の解説や多くの企業名を知ることにより、就職活動時の業界研究で有効な資料になる。

最後に、第Ⅲ部課題編を確認してみよう。第12章「農産物の国際貿易とわが国の食料・農産物の輸入と輸出」では、農産物の国際貿易を分析する枠組みにはじまり、輸出と輸入の現状、開発輸入等を詳細に述べている。特に、農産物貿易の国際

協定・枠組みの章において、時系列的に流れを読むことができる場所は、興味深く拝読した。利用者である学生は、TPP、WTO、FTA等のキーワードを苦手に感じやすい。講義時は、補足教材等を提供すると、一層理解が深まる。第13章「食品の安全性と消費者の信頼確保」では、食の安全性とは何かの定義にはじまり、食に関する法規の歴史の変遷、近年の食品安全行政の在り方を示している。特に重要とされる、食品安全基本法、食品安全委員会、リスク分析（リスクアナリシス）を詳細に解説している。第14章「食品の物流管理と青果物」では、有機物である食品の物流の特性に触れ、コールドチェーン等の技術革新が、食品の流通範囲や市場の広域化になぜ資するのかを解説している。後半では、青果物物流と温暖化に焦点をあて、トラック輸送から鉄道輸送に切り替えるモーダルシフト、ワンウェイ利用の段ボールから何度でも繰り返し利用できる通いコンテナに代表されるリユース容器の利活用と課題を示している。青果物の不生産的流通費の削減の項では、流通過程で冗費とされやすい費用や作業過程を明示している。第15章「食料・農産物の流通と環境・資源」では、第1章～第14章まで触れていた食品流通ごみ問題、食品ロスの削減、包装容器のリサイクル等を、さらに深掘をした内容となっている。循環型社会形成と流通の項で言及している大量流通の見直し、通いコンテナの利活用^{註1)}、輸送包装の簡素化等、環境負荷の高い流通システムの利用の見直しは、筆者も重要であると考えた。

IV 本書の今後の要望と課題

本書は、農業市場学や食品流通系の科目を代表する教科書として長きにわたり、使用されるだろう（筆者は、3年前期開講の「農業市場学」の教科書として、採択したいと考える）。次の点をお願いしたい。長きにわたって多くの大学で採択されている教科書には、次の特徴がある。増補を行うごとに教科書内で使われる統計や資料等が可能

な限り最新のものに更新されることであるという。

「課題編」への要望は、時代の流れとともに大きく変化することである。たとえば、食品ロス問題等は、現時点では有用な課題である。今後、食品ロスの議論が進み社会に根付いた場合、課題編ではなく基礎編の位置付けになることも考えられる。このことから、課題編は、可能であれば、その時々話題を、常にフレッシュに提供していただければ、非常にありがたく思う。

「品目編」への要望は、対象品目の拡充にある。たとえば、青果物であれば野菜と果物の違い、食肉であれば牛肉と豚肉と鶏肉の違い、畜産物であれば鶏卵等も追加し、さらに進化発展していただければ幸いである。

今後、数多くの増補改訂を進めることにより、20年後、研究者は、各版の違いや制度の変化、歴史的な流れを比較しやすくなることから、日々刻々と進化を遂げる食品流通の歴史的な流れを確認するも可能となる。

以上の点から、「農産物・食品の市場と流通」は、我が国の食品流通を代表する教科書として、長きにわたり、多くの読者から読み継がれるべきものであると結論付ける。ぜひ一読をお勧めしたい。

注1) 筆者も過去に通い容器の利活用のメリットに着目した研究を行った。エチレンガスを放出するクリマクテリック型果実である刀根早生・平核無において、段ボール区と比較し、箱の廃棄コストのみならず、過熟果の減少にも有効であり、食品ロス削減に有効である点を解明している（種市[1]）。

引用文献

[1] 種市豊「果実における通い容器利用に関する一考察 -和歌山県産渋柿における品質保全と流通に着目して-」『消費経済研究』37号、2016年、pp.155-165。