

## 欧米のくだもの消費事情調査報告書

中央果実基金・海外果樹農業情報 No. 82

本報告は、前号（第77号）で紹介した「西欧のくだもの消費事情調査報告書」（海外果樹農業情報No.79）の続編である。

我が国の1人当たりくだもの消費量は欧米諸国の半分以下となっているが、どうしてそのような格差が生じるのか、欧米のくだもの消費量が何故日本の倍以上に多いのかを理解できれば我が国のくだもの消費拡大方策の参考になるのではないかと考え、当協会の現地情報調査員に照会し、提出いただいた原稿をとりまとめた。

本報告では米国在住の中川圭子氏及びスペイン在住の尾形亮輔氏から寄せられた情報を以下に要約する。

## 1 アメリカにおける果実消費

アメリカは世界有数の果実消費国である。国連食料農業機関（Food and Agriculture Organization / FAO）のフードバランスシートによれば、2001年のアメリカ住民一人当たり果実消費量（ワインを除く）は113.4kgで、これは同年の世界平均一人当たり果実消費量61.4kgの約2倍に相当するものであった。アメリカの住民一人当たり果実消費量は、ギリシャ、カナダ等と並び、先進諸国の中で

はトップクラスにランクされている。平均的アメリカ人の体は縦も横も日本人よりずっと大きいので、必然的に果実の収納キャパも大きいであろうと単純に考えることもできるが、この「器容量」の差以外にも、彼らが日本人の2倍以上の果実を消費する理由があるはずと思い、その背景を探ってみた。

### (1) 果汁をたっぷり飲む食習慣

アメリカ人は、年間果実消費量の40%以上を果汁の形態で消費している。連邦農務省（USDA）収集統計によると、1997～2002年間の年平均住民一人当たり果実消費量の消費形態別内訳は、果汁が全体の43%に相当する56.4kg（生果換算重量）で首位を占め、以下、生果45.6kg（構成比35%）、缶詰8.1kg（同6%）、乾燥4.8kg（同4%）、冷凍2.0kg（同2%）、そしてワインを含むその他が13.3kg（同10%）というものであった。こうして生果としての消費重量を上回る量の果実を果汁に加工して摂取する食習慣が、アメリカ住民一人当たり果実消費量が日本人のそれを大きく上回る最も主要な要因であると推察される。

アメリカ人が消費する果汁の大半は朝

食の一部として摂取される。伝統的な日本の朝食の基本がご飯とみそ汁であるように、アメリカ人の典型的な朝食コースはコーヒーと果汁（主にオレンジ果汁）で始まる。アメリカのレストランで朝食をとると、まず間違いなく、テーブルの上に大きなコーヒーカップとグラスが用意されていて、座った途端に「コーヒーとオレンジジュースはいかがですか」と尋ねられる。ホテルのバイキング形式の朝食では、オレンジ、りんご、グレープフルーツの3果汁をドンと備えているのが常識である。朝食付きの質素なモーターに泊っても、オレンジ果汁をメニューに取り入れているものが多いし、マクド

ナルドでさえも、オレンジ果汁は朝食メニューの定番となっている。家庭でも同様で、子供たちの友人連中が我が家に泊まり込むと、ほぼ全員が、朝は大きなグラス一杯のオレンジジュースを所望する。よって彼らの到来が予測される場合は、1ガロン（3.785リットル）入りのオレンジ果汁を買って用意しておくのが、筆者の仕事になっている。

(2) 果実を料理する食習慣

アメリカ人の果実消費量が多い今ひとつの主要な要因は、彼らの多くが果実を料理の食材として使用することにあると思われる。最も一般的な利用方法は、パ

表1 米国住民一人当たりの年平均調査対象品目消費状況の推移

(単位：kg)

	調査品目	1980～84	1985～89	1990～94	1995～00	2000～02
りんご	生果消費量	8.2	8.8	8.6	8.4	7.4
	全消費量	18.0	20.5	21.4	21.0	19.9
	生果割合	46%	43%	40%	40%	37%
オレンジ	生果消費量	5.7	5.9	5.5	5.6	5.2
	全消費量	42.6	38.6	37.4	40.8	39.7
	生果割合	13%	15%	15%	14%	13%
ブドウ	生果消費量	2.3	3.3	3.3	3.4	3.5
	全消費量	21.1	21.6	19.7	21.0	22.2
	生果割合	11%	15%	17%	16%	16%
グレープ フルーツ	生果消費量	3.0	2.7	2.7	2.6	2.1
	全消費量	7.9	6.9	6.6	7.2	5.3
	生果割合	38%	39%	41%	36%	40%
マンダリン 類	生果消費量	1.0	0.7	0.8	1.1	1.1
	全消費量	1.8	1.4	1.4	1.8	1.7
	生果割合	56%	50%	57%	61%	65%
オウトウ*	生果消費量	0.3	0.2	0.2	0.2	0.3
	全消費量	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7
	生果割合	43%	29%	29%	29%	43%

\*甘果及び酸果オウトウの合計

イ、ケーキ、カブラー（砂糖と香辛料を加えた果実類にホットケーキミックスを載せて焼いたようなもの）、クッキー等デザート類の食材としての利用である。甘いデザートを食べないと夕食が締めくくらないと思うアメリカ人が多いので、このデザートの一部として摂取される果実の量も自ずと増える訳である。デザート作りにはオーブンが欠かせないが、アメリカでは、学生向けアパートの台所ですら大きなオーブンが標準装備されているので、フルーツを素材とした各種デザートが安易に料理できるインフラも整っている。

果実を素材とした代表的なアメリカのデザートは、何と言っても、アップルパイである。アップルパイはハンバーガーと同レベルの「典型的アメリカンフード」であり、レストラン、小売店経由で多数販売されると同時に、各家庭でも頻繁に料理される。りんご以外でも、おうとう、バナナ、レモン、もも、すもも、なし、いちご、ラズベリー、ブルーベリー、パインアップル等々、多彩な果物がパイ素材として利用されている。

アメリカ人は、デザート以外の分野でも、果物を食事の一部として摂取している。例えば、典型的な朝食であるパンケーキやワッフルの上にフレッシュ果実をスライスして載せる、牛乳をザーっとかけて食べるシリアルにも生鮮又は乾燥果実をチョップして載せる（この頃は、乾燥果実が含まれた既成のシリアルも多く出

回っている）といった具合である。また季節の果物数種類を一口大にカットしてミックスしただけのものをフルーツサラダと称し、メインディッシュと一緒に食べるし、果実ベースのソース（チャトニーともいう）を作り、これを肉類に添えて食べる習慣もある。トーストに付けて食べるジャムやパンケーキにかけるシロップのベースも、そのほとんどが果物である。

という訳で、果物を生果として食べることに加え、果実が毎回の食事の一部としてより積極的に取り込まれている習慣こそが、アメリカ人一人当たり果実使用量が日本人のその2倍以上となっていることの根本的な要因のようである。

（現地情報調査員 中川圭子氏）

## 2 スペインにおける果実消費

### (1) スペインでの果実消費量

国連食糧農業機関（FAO）フードバランスシートによれば、スペインの一人当たりの年間果実供給量は122.6kg（2001年）で、日本の2倍以上に上る。また、MAPA（スペイン・農牧水食料省）統計2004によるスペインにおける一般家庭、一般家庭+レストラン+ホテル等での一人年間消費量は、生鮮果実類（2003年、すいか、メロンを含む）だけで一般家庭90.6kg、一般家庭+レストラン+ホテル等100.7kgとなっており、これに果汁やドライフルーツ等加工品を加えれば相当な数値となる（表1）。生鮮果実類

表1 スペインにおける果実の1人当たり年間消費量

(単位: kg/人/年)

	一般家庭		一般家庭+レストラン+ホテル等		
	2002年	2003年	2001年	2002年	2003年
P新鮮果実類	88.82	90.6	96.52	98.24	100.66
ドライフルーツ	2.56	2.61	2.85	3.09	3.25
新鮮野菜類	53.77	54.79	62.95	64.93	66.62
加工果実・野菜	13.38	13.06	17.03	17.44	17.43
認定ワイン	2.11	2.16	7.88	7.92	7.45
テーブルワイン	9.6	8.91	20.54	19.74	18.8
ブランディ・シャンペン	0.64	0.58	1.33	1.11	1.14
他のワイン	0.52	0.5	0.85	0.8	0.84
シードル	0.38	0.36	1.98	1.98	1.81
ブドウジュース・モスト	0.27	0.22	1.77	1.7	1.49
全果実ジュース類	11.6	11.34	18.76	18.44	18.86

が100kg以上になった理由として、MAPAは消費者による生鮮果実類の7%を占める有機栽培ものの購買増を強調している。果実消費量(缶詰果実、ドライフルーツも含む)の全国平均は300g/人/日で生果(すいか、メロンを含む)のみでは289.18g/人/日で、年当たりになると105.5kgとなる。

スペインは、一年中いろいろな種類の果実が豊富で価格的に買いやすいことから、一般家庭での果実消費量が世界的にみてかなり高いのは当然と思われる。スーパーマーケットや小売店ではkg単位の価格表示が一般的である。小売店ではバラ売りが中心でくだもの種類と個数を告げて買う。一方、スーパーマーケットはパック入りや殆どで1kgネット、2kgネット等で売られている。スーパーマーケットは公設市場内の小売店よ

り価格がやや高いが、生産地、パック日、kg当たり価格を記したラベルが貼られており、今までに腐敗果や品質に問題のあるものは経験がなく、注意が払われていることを強く感じる。執筆者も昼食時に季節の果実を毎日摂っている。

(2) スペインの果樹生産、流通事情等

スペインで生産されている果樹の栽培面積、生産量、輸出入量、国内での生果消費量、加工仕向量等、農牧水食料省統計から抜粋し整理したものを表2に示した。

スペインはEUの農業生産物供給国として基盤整備から流通機構並びに輸送道路をも含めかなり改善されてきている。北部では温帯果樹のりんごを初め、もも、ネクタリン、プラム、あんず、おうとう等が、イベリア半島の地中海沿岸に面し

表2 スペインにおける果樹の栽培面積、生産量及び加工仕向け量

(単位: ha, t)

	生産樹 面積	生産量		輸入量	輸出量	生果 消費量	加工 仕向け量
	2001年	2001年	2002年	2001年	2001年	2001年	2001年
リンゴ	42,300	917,400	652,500	44,249	86,493	—	—
ナシ	35,500	673,500	603,200	44,249	175,031	—	—
ビワ	3,091	44,445	—	—	—	—	—
オウトウ	27,800	90,100	114,900	455	14,821	—	—
アンズ	20,800	134,800	119,200	245	62,780	—	—
モモ	69,100	1,082,300	1,237,400	3,989	275,654	—	—
プラム	17,100	149,700	186,500	9,457	68,656	—	—
イチジク	19,000	43,200	—	1,950	4,384	—	—
チェリモヤ	3,238	32,035	—	—	—	—	—
ザクロ	2,657	33,322	—	—	—	—	—
オレンジ類	125,089	2,898,377	2,867,100	185,084	1,507,380	930,163	460,835
ミカン類	96,288	1,758,322	1,952,200	10,790	1,208,714	349,859	225,242
レモン類	45,084	1,024,105	919,700	39,130	519,859	410,142	94,104
ボメロ	854	26,472	—	6,780	25,253	6,229	2,668
その他	1,361	31,375	—	6,150	88,934	3,251	19,989
計	268,676	5,738,651					

出典: スペイン農牧水食料省 (MAPA) 統計表; 数値は執筆者がまとめたもの

た地域とカナリー諸島では、さとうきびやオリーブに代わって、かん水施設を備え、以前より高い所得の得られる作物、すなわち、柑橘類を初めアボカド、マンゴー、びわ等の栽培が盛んである。これらの産物は国内市場向け出荷と同時に、大型のトレーラーにより国境を越えてEU諸国への輸出が盛んに行われている。

一方、スーパーマーケットや公設の市

場には、国内産果実の供給が少なくなると、南半球の国々、南アフリカ連邦を初め、アルゼンチン、ブラジル、チリ、ウルグアイ、オーストラリア、ニュージーランドなどから多数の種類の果実が流入する。輸入元の生産国とその品質により価格にはかなりの相違がみられるが、一年中果実の種類は豊富で、どこの店でもりんご「ふじ」を買うことが可能である。

(現地情報調査員 尾形亮輔氏)