



日本提升稻米價值和增進出口擴張策略以因應國內稻米需求的下降（上）

亞太糧食肥料技術中心農業政策資訊平臺 譯¹

一、前言

日本稻作因國內稻米消費量的萎縮而陷入嚴峻困境。即便是典型稻米加工品（如由稻米製成的

酒精飲料清酒）之消費量也正在萎縮。目前已觀察到稻米和清酒的人均消費量皆有下降情形。此外，有研究預估消費量下滑的現象將會因日後人口的減

少而加劇。

文化和社會的西化是造成消費量萎縮之背景因素，而這樣的西化是政府透過政策刻意推動的成果。若想瞭解日本稻米和

註 1：此翻譯之原文為 Arahata, Katsumi, 2018, Rice Farming in the Japan's Matured Market: Overcoming the Shrinking Domestic Demand by Value-Adding and Export-Enhancing Strategies. http://ap.fftc.agnet.org/ap_db.php?id=880。此文章來自亞太地區農業政策資訊平臺網站，本網站提供亞太地區各國農業政策文章與相關資訊，歡迎造訪 <http://ap.fftc.agnet.org/index.php> 取得更多亞太地區農業政策文章。

清酒市場的困境，勢必需要回顧日本飲食和生活方式西化的過程。本文將在下一節回顧西化歷史過程，並進一步分析現況，最後再探討日本未來稻作產業的生存策略。

二、歷史背景

（一）兩度食物與飲食習慣西化過程

日本曾歷經2次政府刻意推動的食物與飲食習慣西化過程。日本在1860年代開始著手進行國家經濟、社會與文化的現代化。為達成上述目標，政府採取多項政策措施，包含鋼鐵生產廠的興建和西方油畫博物館的成立，而其中一項社會現代化的改革措施即為推廣以牛肉取代稻米的飲食習慣。

政府非常積極引進和推動西方文化。鼓勵國人吃牛肉是一個典型的西化政策目標：許多大型報社透過口號和文章的發表大聲疾呼「吃牛肉」是日本趕上英國、法國、德國等西方現代國的關鍵作法。然而，日本當時和現在的國人多為佛教徒，且許多非常虔誠的信眾對於吃肉有強烈的排斥感。

儘管政府積極推廣西式食品與飲食習慣（尤其是牛肉取代稻米這項措施），國人日常飲食習慣並沒有出現太顯著的改變。值得注意的是，日本人在1870年代以前沒有足夠的稻米可以食用，過去較常食用大麥類（barley）²食品而非稻米，因此國人很嚮往可以吃到稻米。國家現代化的推動和伴隨而來的經濟成長因此大幅的增加了稻米的消費量。

諷刺的是，政府推廣西方飲食文化的作法竟然使稻米的消費量遽增。稻米取代了大麥，因此稻米的消費量也增加了。在國際貿易定位上，日本在1890年代從稻米出口國轉為進口國。

日本第二波食物與飲食習慣西化過程是在第二次世界大戰後的1950年代。此時，日本人對於美國人產生了自卑情結；這也成為飲食西化的推手。在1940年代後期，日本人的平均壽命是48歲，美國則超過70歲；日本成年男性平均身高是157公分，美國成年男性則是178公分。³

註2：大麥可在高地或稻田種植，是一雙期作（Double-cropping）的冬季作物，夏季可與水稻合併種植。因為有這樣的便利性，過去鄉村地區貧窮農民的生活經濟非常倚賴大麥。

註3：日本國人目前平均壽命遠超過美國人。日本男性平均壽命為81歲、女性為87歲，而日本成年男性平均身高也提升到172公分。

日本政府推動的食品和飲食文化西化措施包含跨黨的國會宣言，提出日本人應改變傳統以稻米為主的飲食文化，引進牛奶、牛肉等西方飲食來取代稻米和麵包。此外，政府也提供移動餐車（kitchen cars）的補助，在全國各地鄉村地區向當地家庭主婦介紹並宣導西方餐點，且也建議國人以麵包取代稻米，政府這項飲食西化政策獲得巨大的迴響。

（二）飲食習慣西化的長期影響力

具體而言，推動飲食文化西化最有效的方法之一就是西化學校的營養午餐；學童1周6天的午餐只提供麵包作為主食，米食則完全從學童的餐桌上消失。此項「無米」營養午餐的措施在1953~1975年間

實施，且1954年頒布的「學校營養午餐法案」（The School Lunch Act）也對於這項措施列出明文規定。長期而言，這項措施大幅減少稻米的消費量。午餐不吃米食的這一代國民很快地擁有家庭與下一代，家中也自然減少米食的供應量。

圖1顯示家庭日本麵包與稻米相比的消費趨勢（非學校營養午餐的消費量）。即使實行1周6天供應麵包的營養午餐制度，這項措施的影響力在前20年並不明顯。然而，被教育食用麵包的這一代國民擁有家庭後，這項措施的成效才逐漸顯現，如今國人麵包支出已經超過稻米。

當然，飲食西化仍有一些元素值得肯定，像是促使日本

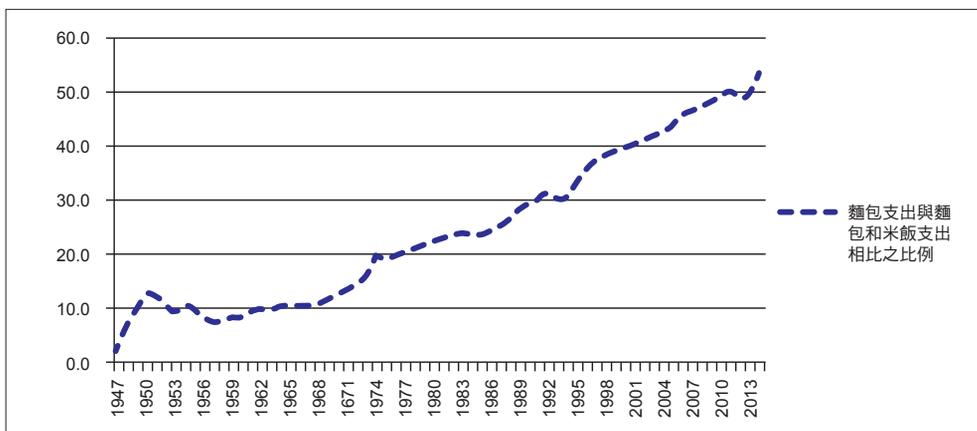


圖 1. 麵包支出與麵包和米飯支出相比之比例 (%)。

資料來源：The statistics for households consumption; The Statistics Bureau of Japan.

人多加食用富含蛋白質的奶蛋肉類食物。這有助於日本人平均身高的增加和壽命的延長，也使他們的生活更加健康。

圖2顯示過去60年以來熱量攝取的趨勢。碳水化合物占總熱量攝取的比率一直呈現下降的趨勢，而奶蛋肉類的熱量

比率則持續增加。從營養的角度來看，這些變化為1950年代蛋白質食物匱乏的鄉村地區帶來正面的影響。⁴

圖3顯示飲食西化的影響，特別點出稻米消費量的下滑趨勢。下降的曲線顯示歷年蒸煮米飯（steamed rice）和

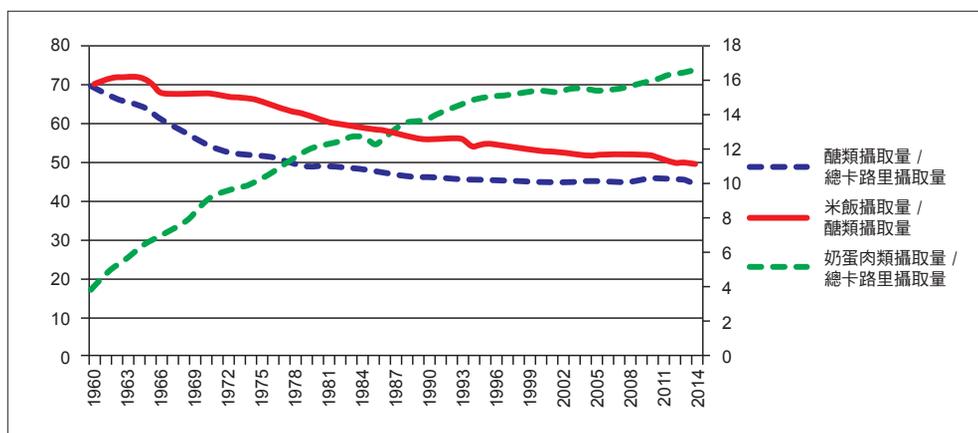


圖 2. 熱量攝取比率 (%)。

資料來源：Food demand and supply statistics tables; The Ministry of Agriculture of Japan.

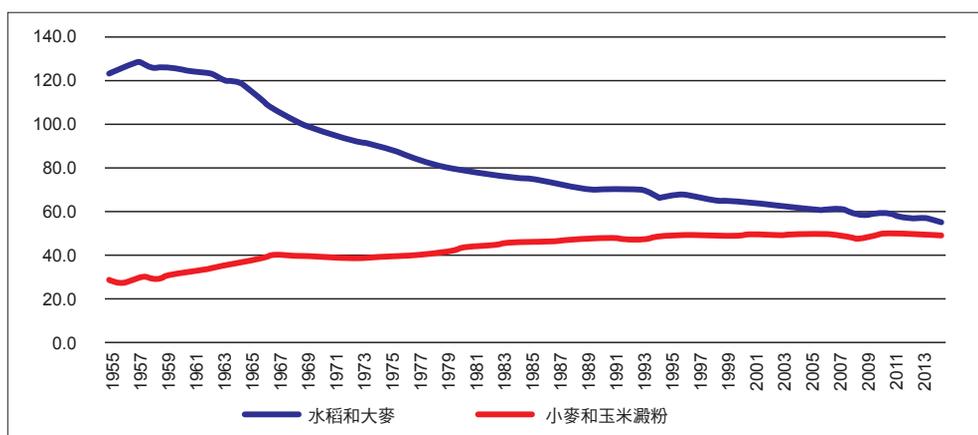


圖 3. 碳水化合物的消耗量（每年每人消費公斤數）。

資料來源：The statistics for households consumption; The Statistics Bureau of Japan.

註 4：近期有些專家提出這樣的飲食變化可能含有過多的蛋肉類攝取，是不健康的飲食攝取模式。

大麥的消費量（近期稻米消費量的占比為99%），而上升的曲線顯示小麥和其他穀物的消費量（通常以粉狀形式食用）。以上這張圖清楚地顯示，在過去60年期間，稻米的消費量幾乎減少一半。

（三）因應稻米消費量下降的政策

因稻米的消費量萎縮，日本過去50年稻米政策主要著重在解決產量過剩的問題，其中減少種植面積為各類政策組合的核心措施。許多已開發國家飽受不同種類作物和酪農產品生產過剩之苦，問題主要出在供應端，但日本產量過剩的主因在需求端，也就是稻米消費量大幅且持續地減少。

表1為政府針對農業議題所採行的政策措施。日本在1960年代已有生產過剩的問題，在1970年開始引進耕地面積限制的政策。

表 1. 歷年稻米政策

時期	政策組合
1955 ~ 1969	僅雙軌制價格系統 *1965 ~ 1969：生產過剩
1970 ~ 1994	雙軌制價格系統+耕地面積限制（強制執行） *1980 ~ 1994：預算縮減；雙軌制價格系統的兩個價格幾乎相等（等價支持系統）
1995 ~ 2000	耕作面積限制+補助
2000 ~ 2006	耕作面積限制+反循環補貼
2007 ~ 2009	耕作面積限制+反循環補貼+直接給付（僅限於大型農場）
2010 ~ 現在	耕作面積限制（自願制）+補償性給付

（四）現況和影響稻米消費量下降的關鍵因素

目前有2個負面因素造成稻米消費量的下滑，一是食品和飲食習慣的持續西化過程，另一項因素則是在有限的熱量攝取下，脂肪攝取量增加時會排擠掉稻米的消費量。

（五）持續進展的飲食文化西化

如同前述，日本政府成功透過政策推動飲食西化。然而，諷刺的是，這樣的政策太過成功了。儘管從營養的角度來說，增加蛋奶肉類等高蛋白食物之食用量被認為是正向的，但「以麵包取代稻米」的措施卻抵銷了高蛋白食物對於國人健康的效益，且所產生的副作用也包含日本傳統米食烹飪文化的消逝和農民對稻田的棄耕。

1960年代的稻米耕作面積達320萬公頃的高峰，與此同時稻米的消費量也攀到最高，每人每年消費量為118公斤。如今（2016年），稻米生產面積只剩150萬公頃，每人每年消費量降至55公斤。

圖4點出稻米消費量的悲觀前景。米食可

與其他食物一起食用，如生魚特別適合搭配米飯食用，而非麵包；牛肉則是2種主食都可以搭配；而液體的乳製品不太適合和蒸煮的米飯一起食用。從這個角度而言，近年來魚類消費量的大幅下降意味著未來稻米消費量可能不太樂觀。

若將調味料的消費量納入考量，我們不免會用悲觀的角

度來看待未來稻米的消費量。如圖5所示，傳統日式調味品（如醬油及味噌）非常適合搭配米食。雖然時下年輕人吃飯時也會搭配美乃滋一起食用，但是美乃滋既可以搭配米飯也可以搭配麵包。因此，考慮到這些飲食組合和圖5所呈現的趨勢，我們可預期未來稻米消費量將會持續縮減。（待續）

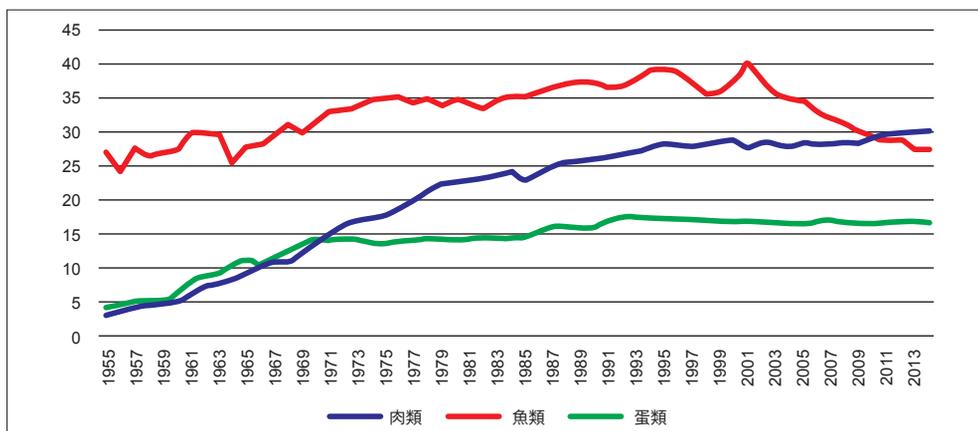


圖 4. 魚、肉、蛋類食品消費趨勢（每年每人消費公斤數）。

資料來源：The statistics for households' consumption; The Statistics Bureau of Japan.

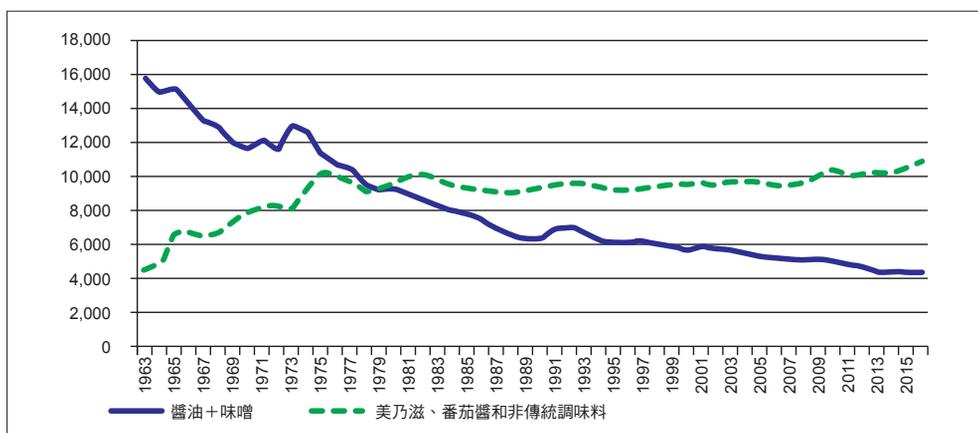


圖 5. 調味料消費趨勢（每年每戶日圓支出）。

資料來源：The statistics for households' consumption; The Statistics Bureau of Japan.