2014 年度　日本農業経済学会大会（2014 年 3 月 29 日）　〔農業経済研究　第 86 巻，第 2 号，2014〕
指定討論　Ⅱ

食品市場における品質問題と食関連企業の輸入調達行動

木　立　真　直[1]

Food Quality Issues and Food-related Firms' Procurement Activities of Imported Agricultural Products

Manao KIDACHI（Chuo University）

This paper analyzed firstly the positive meanings of imperfect competition, diversification of quality concept and role of various actors, and secondly the complicated procurement activities by Japanese food-related firms. Though quality control systems for vegetables have been strengthened after pesticide problems happened in China, they still remain partial. It is a crucial task for food-related firms to establish a supply chain based on trust. Long delivery time and large lot size are inevitable for imported products. As far as Japanese food-related firms express an orientation for postponement procurement, Japanese agricultural products can gain the competitive advantage of physical distribution quality. On the other hand, as there is a case that imported agricultural products are positioned as a means of differentiation strategies, any quality advantage depends on each food-related firm's strategy.

Key words：diversification of quality concept, food-related firm, food safety, physical distribution quality, value-added strategy

1. は　じ　め　に

本シンポジウムの課題は，「日本農業の品質競争力を問う」ことにある．その問いをより明確にすると，農産物・食品市場の国際化がますます進展する今日的状況の下で，日本農業，その生産物である農産物はいかなる品質競争力を有するのかを検証するという趣旨であろう．日本の農産物は国外産と比較して，一般に「価格劣位・品質優位」にある，とみる品質神話が農業サイドを中心に根強い．だが，はたして日本農業「品質優位」論は広く妥当する理解なのであろうか．この問いかけは，今日のグローバル時代における日本農業のこれからの発展方向を見通すにあたり，きわめて興味深い論点である．

だが，残念なことに，食品市場における品質問題への経済学的アプローチはきわめて未熟な段階にとどまっている．品質を社会科学的に扱うことの困難性は，分析の対象となる品質概念が価格以外の実に多様かつ異質な要素を含むことに起因している．本指定討論報告では，まず広義の拡張された品質概念について若干の理論的整理を行い，その上で，広義の品質，いいかえると非価格競争要因を踏まえて，食関連企業，とくにスーパーや外食・中食企業による野菜を中心とする農産物の輸入調達行動について実証的な考察を行う．

2. 品質競争力を分析する視角

まず「価格劣位・品質優位」と併記された２つの要素である価格と品質との経済的性格の違いを手掛かりに，品質の流通経済分析の視角について整理しておこう．

市場経済システムにおいて，取引・流通を媒介するもっとも基本的・指標的要素である価格は，商品価値の抽象的で統一的な表現形態にほかならず，国内市場

[1]中央大学
mkidachi@tamacc.chuo-u.ac.jp

を超えた国際市場においても各国通貨の交換レートを通して共通の統一的表現に還元される．これに対し，端的には使用価値・有用効果と表現される品質概念は，本来的に，歴史的，地域的で，多面的なものである．加えて，市場空間が局地的市場から全国市場へ，さらに国際的市場へと拡大すると，一般に，品質の内容はより多様なものとなる．それゆえ，空間的に拡張する市場を分析対象とするとき，品質については必ずしも価格と同様に共通の指標を適用できるとは限らないのである．

佐々木（2007）は，小宮ら（1972）を引用しつつ，国際化する市場の特徴を次のように述べている．「世界市場が不完全競争市場となる深い基礎は，今日の国際経済学では『経済諸制度・経済政策等の多くが国民経済を単位として行われること』や『制度や政策のみならず，言語・習慣・文化等の社会環境が国ごとに異なっている』ことに求められる．この内の『社会環境』は，制度学派が言う意味での『制度』，つまり慣習，掟などを含む広い意味での制度に他ならない」（p. 24）．この指摘は，とくに食品市場について，国際市場，さらには一国内市場にかぎってみても妥当する．食品市場は，地域の農産物供給とそれを前提とする独自の食慣習や制度を生み出しながら，歴史的に多様なかたちで形成されてきたものである．つまり，食品市場は，多様な品質概念を基礎に成立する不完全競争市場の典型という性格を強くもつということができる．

たしかに，全国市場化やフォーディズムの進展，さらに巨大アグリビジネスの国際的な躍進により，食の標準化・画一化は国境を越えて進行する様相を示す（木立 2001）．とはいえ，地域食品に対する根強い支持や伝統食の見直しなど，食の多様性を維持し保存しようとする一種の社会の「自己保存」に向けた行動は広汎にみられ，食の画一化傾向が一面的に進行しているわけではない（Gottlieb et al. 2010, 美土路 2013）．高柳（2006，2010）が指摘するように，「農産物や食品の品質は，極めて複雑な構造をもっている」のであり，その結果として，食品市場がいわゆる製品差別化が強く認められる不完全市場としての特徴をもつことに依然，変わりはない．留意すべきは，品質の複雑性・多様性に起因する食品市場の不完全性について，完全市場からの乖離という否定的な状態としてではなく，むしろ健全な状態（西部 1998）であると捉える視座が欠かせないという点である（註 1）．

商品学研究の権威である河野（1984）がかつて主張したように，商品の品質について物的・理化学的性質のみを捉えるだけでは社会科学の分析たりえないことは，すでに明らかである（註 2）．とくに現代の消費社会・市場では，商品・サービスをめぐる狭義の品質だけではなく，広義の拡張された品質概念に立った分析が要請されている．やや鳥瞰的な分類をすると，次のように整理できる．品質の要素として，20 世紀前的な古典的な意味での使用価値的品質を基本としつつも，20 世紀に入るとマーケティングによって生み出された消費者の主観的評価を介したブランドなどのイメージ的・記号的品質が重要になっていった．20 世紀末には ICT（Information and Communication Technology），とくにインターネットの技術革新を基礎に，消費者にとっての商品入手の利便性や短リードタイムでの配送といった物流・サービス品質，さらに 21 世紀を迎えて，労働者福祉やアニマル・ウエルフェア，環境・景観の重視などの倫理的配慮を伴った社会品質が注目されるにいたっている．

食品の品質概念のこうした多面化は，歴史的には，いかなる要因に規定され，生み出されてきたのであろうか．品質は本来的には，物的な商品そのものの属性として，そのときどきの生産力段階・技術水準に規定されるものである．しかし，供給不足の時代から供給過剰の時代への移行により，消費者の主観的評価に依存する領域が拡大していく．さらに現代的な食品の品質は，生産者と消費者だけでなく，流通業者やマスメディア，政府など様々なアクターが関与するという，いわば「社会的関係によって構築され」（高柳 2010：p. 6）るにいたっている．現代の品質問題を評価する視座は複眼的でなければならないゆえんである．

以上のような広義の品質概念を念頭に置きつつ，続いて，食品市場に登場するアクターのうち，農産物の買い手・ユーザーである食関連企業の輸入農産物調達行動を考察することで，輸入および国産農産物の品質競争力の比較優位について探索的に明らかにしたい．

（註 1）　不完全な状態の市場こそが現実の市場の態様であり，かつ，それが決して否定的な状態ではないとみる立場は必ずしも新しい見解ではない．すでに，Robinson（1950）や Chamberlin（1933）による完全競争と独占との中間領域の分析にはじまり，その後の長年の論争がある．

（註 2）　これに先立ち，従来の商業学が単なる技術的な商業操作の寄せ集めにとどまり，社会科学的な視座を欠いていたことの欠陥を強く意識し，経済学的な視座からの商業経済論の体系化を目指したのが，森下（1960）であった．

その際，第1に，現実の食関連企業の輸入品調達行動を対象とするかぎり，品質のみならず，価格や数量の問題も含めて，言及することになる（註3）．第2に，品質の要素については，ここで網羅的に検討するだけの準備はないことから，食品にとって必須な要件としての安全性，物流品質ないし供給のサービス品質，付加価値，に注目したい．それは，これら3つの品質水準が食関連企業の農産物調達の意思決定に影響を与える度合いがきわめて高いと考えられるからである．

念のため付け加えると，日本の農産物の国外市場における品質競争力は，ここでの考察の埒外となる．日本の農産物の海外市場における品質競争力と国内市場におけるそれとは，物流品質1つをとってみても大きく異なる．それゆえ，それら2つの局面を一括して分析することはできないからである．

3. 食関連企業による輸入農産物調達行動と品質要因

1）中国産野菜の安全性問題と現地での品質管理対策の展開

2000年初頭における輸入野菜の急増傾向を踏まえた，小売業界誌による次の表現は，農業サイドとは対照的な非農業サイドの神話的な見解を示す点で興味深い．「世界の産地からの良質で安価な商品の開発輸入は，加工食品の価格競争とは別次元とみられてきた生鮮食品にも及ぶ」（『激流』2001年10月号）との指摘がそれである．輸入品の「価格優位・品質優位」の前提に立つ見方にほかならない．だが実際には，野菜のグローバル調達行動はその後，全面化したわけではなく，きわめて複雑な展開をみせることとなった（木立2002）．

中国野菜の安全性問題が発生した前後の小売企業の対応と，その後の中国での品質管理体制の展開を俯瞰してみよう．2000年前後には，大手スーパーや，あるいは中小スーパーの共同仕入機構による中国生鮮野菜を調達する取り組みが本格化した．日本から現地に品種を持ち込み，有機農法の専門家を契約社員として派遣し技術指導を行うことで，国産との品質同等性の確保が追求されたのである．それは，従来までのように商社に全面的に依存するのではなく，大手スーパーや共同仕入機構が中心的なアクターとなって小売主導でサプライチェーンを組織化する開発輸入方式の取り組みであった．しかし，2002年の生鮮および冷凍野菜の残留農薬問題の発生を契機に，短期的には，ほぼすべての小売企業で中国産野菜の取り扱い中止を余儀なくされたことは周知のとおりである．この判断には，安全性への懸念を強めた消費者の声や購買拒否行動，さらにはこれを促したマスメディアの報道が決定的な影響力を発揮した．

だが，中長期的にみると，この一連の出来事を契機に，中国において様々なレベルでの安全確保対策の強化が図られていくこととなった．冷凍野菜の供給体制では，坂爪ら（2006）によれば，残留農薬事件発生以降，集荷体制をはじめとする原料野菜の品質管理体制の徹底が図られた．菊池（2008）によると，中国政府レベルでの安全性を確保するための法律や規制が整備され，主要産地では地方政府による，より一層厳しい安全性管理対策が追加的に取り組まれていった．最近では，生産者，合作社，加工業者，輸出業者，地方政府や中央政府など多様なアクターによる，農薬管理の徹底から検査体制の整備，法的な規制の強化など，安全性を中心とする品質管理のための多面的な取り組みが着実に進展している（神田ら編2013）．

このように，研究者による最近の実証分析によれば，中国における冷凍野菜，その原料となる生鮮野菜の安全性確保に向けての取り組みは，事業者と政府の双方で着実な展開をみせている．しかしながら，日本側の実務家に対するインタビュー調査では，中国産農産物について書類や認証などの形式的な要件が整っているだけでは，十分な安全性の担保にはならないとの否定的な指摘が少なくない．仮に，GAP認証を取得していても，中国での実際上の工程管理と生産物の品質レベルを日本のそれと同一視することはできず，いまだ，中国産野菜の安全性懸念は払拭されるにはいたっていない．日本側担当者が現地において産地点検を実施する主眼は，現地で点検リストに基づくチェックを行うこと自体よりも，むしろ取引先相手が信頼するに足る人・組織なのかを確認することにあるとする（註4）．つまり，農産物の安全性を確保するための課題は，取引を行う組織間において信頼できる関係性をどう構築するのかにある，ということになる．

近年，日本の大手食関連企業の多くが国内市場の飽和化を背景に，海外事業の拡大に注力する動きをみせ

（註3）　本来，「商品の市場における運動を論ずる場合，基本的な3つの要素は，商品の品質（Q）と価格（p）と量（x）である」（橋本ら2002）．これら3つの変数が密接に関連しあっていることは，現実の商取引の場でしばしば観察される．ただし，最近の取引における数量は，単純に「安定供給」と表現されることが多いが，実際には，納品までのリードタイムなどの物流品質と密接に関連する品質要素の1つである．

る．海外での店舗展開にあたっては，当然，安全性を含め日本国内と同じ品質レベルの食の提供を目指すために，通常，現地において安全で高品質な食品・食材を調達することが必須の課題となる．大手外食チェーンA社では，野菜の現地調達にあたり，香港系やシンガポール系の専門業者に委託する方式を採用している．現地でのネットワークをもち，生産者との頻繁かつ濃密なコミュニケーションが可能な第3者のアクターをサプライチェーンの中に位置づけることで，安全性を含む品質管理の徹底を図っている．

以上のことから，現時点での中国における野菜生産の安全性水準には，全体と部分との二重構造が存在するということができる．平均的な生産水準の中国野菜は安全性確保のレベルがいまだ不十分である一方，悪意の事件を除き，日本と同等の安全な野菜生産が部分的とはいえ着実に展開しつつある．前者が在来型の市場セグメントに対応するのに対し，後者は，チェーン企業などのシステム産業が形成する新しい市場セグメントのニーズに応える部分にほかならない．

2）輸入野菜の調達理由と価格メリットの縮小傾向

輸入野菜の調達行動は，食関連企業の中でも業種による違いが大きい（木立 2004）．中食・外食企業では，加熱などの調理過程が入ることから，冷凍品を含め輸入農産物を利用する余地が一般には大きくなる．とりわけ，低価格訴求型の企業では輸入ないし冷凍食材への依存度は大幅に高まる．これに対し，野菜を基本的には加工することなく消費者に販売するスーパーなど小売企業にとっては，安全性や外観などの品質要因がより重要にならざるをえない．

同一品目で国産品の供給があるにもかかわらず，食関連企業が輸入調達を選択するのは，次のような場合である．①需要に対し国産の供給数量が絶対的に過少，②国産供給が季節的で，周年供給ができない時期の存在，③国産品との対比で輸入品の価格優位性が明白，である．ただし，価格の低位性を理由に輸入される品目であっても，そのメリットは国産品の豊凶による価格変動に大きく左右されることになる．輸入量は国産野菜が高騰する局面では急増する一方，国産野菜が平常時に戻ると激減する．とくに円安局面においては輸入品価格が実質的に上昇するため，国産価格の相対的下落による逆ザヤが生じるリスクが高まる．

長期のトレンドとしては，中国での賃金水準の急速な上昇により，中国産の価格優位性は地域内格差を伴いながらも，徐々に縮小に向かいつつある．さらに指摘すべきは，日本の食市場で長く続いてきたデフレ基調により，中国の産地側にとって，品質要求は厳しい一方，低価格ニーズの強い日本市場はすでに必ずしも魅力ある輸出先ではなくなりつつある事実である．他方，日本の小売企業にとっても，重要なアクターである消費者の国産に対する「安全・安心」という品質評価が高いかぎり，あえて安全性リスクを負担する国外産地の開発にみずからの経営資源を投入する動機はないことは当然であろう．

現状では，食品小売企業における輸入野菜の取り扱い比率は，ディスカウントストアでは高まるものの，平均的なスーパーでは年間ベースでは5〜10数％にとどまる．もっとも，食関連企業が輸入品を欠いては十分な確保ができない生鮮食品のカテゴリーは着実に増えてきている，水産物では輸入品を除いた品揃えは考えられないし，食肉や果実もそうである．野菜は，その中で国産を中心に品揃えがなされている唯一の生鮮カテゴリーである点は十分留意されねばならない．

3）物流・サービス品質面での輸入供給の劣位性

中国では高速道路の整備をはじめとする国内の物流インフラの整備が急速に進展し，また国際物流ではリーファ・コンテナの普及，そしてサードパーティ企業の関与が進み，日本市場に向けて国産と同様の物流品質のサプライチェーンを構築することが可能になっている．インフラ整備や技術革新により，生鮮性という商品特性が制約条件となって輸入調達ができないという状況にはすでにない．だが，輸入農産物や輸入食材の開発に積極的に取り組んできたのは大手チェーン企業に限定され，さらにその大手チェーン企業にとっても輸入調達にはいくつかの制約条件がある．

大手ボランタリーチェーンB社では，2000年初頭から大量販売力を基礎に中国生鮮野菜の調達・供給を開始したが，十分な展開をみせなかった．その理由として，消費者の「安心」に対する懸念に加えて，次の点が決定的に重要であった．約1週間というリードタイムの長さやコンテナ利用による配送ロットの大きさ

（註4） 品質概念としての「安全性」と「安心感」という2つの要素は，前者が客観的なものであり，後者が主観的なものである．論点は，価格との相関関係を分析するにあたって，これら2つの要素を峻別しなければならないのか否かにある．この点にかかわって，森高（2008）の指摘は興味深い．事業者にとっての安全性に関する主観的評価，すなわち安心の意義について，事業者が商品や供給者を選択するにあたり，リスク回避の点で，安全よりむしろ安心という要素が強く作用する面があることを主張している．

から，大量一括の投機型の調達となる．その結果，各社・各店舗への供給は受注型というよりも，むしろ本部からの「送り込み」型となりがちになる．輸入調達は，各スーパー・店舗にとって店頭での低価格訴求はできても，消費者のニーズや購買動向に即した品揃え形成の実現とは矛盾する面があったのである（註5）．また，大手外食チェーン企業A社でも，同様の問題が指摘できる．同社では安全・安心で高品質な食材を安価に調達できるオーストラリアで加工度の高い食材を製造し，日本に冷凍食材として供給する高度なサプライチェーンを構築している．とはいえ，この輸入調達には，船便での長いリードタイム，冷凍品による食味の相対的劣化の可能性などの弱点が伴う．加えて，為替変動次第では，円安時の価格リスクに直面することになる．

不確実性を強める消費市場において，ICTを活用する現代的なチェーン企業の調達戦略は従来型のプロダクト・アウト型の投機的行動よりもマーケット・イン型の延期的行動への転換を志向している（木立2006）．すなわち，数量の確定性よりも，販売量や必要量に応じた数量の弾力的供給力が重視される．輸入農産物の供給におけるリードタイムの長さや最小ロットサイズの大量性という特性は，現代的な川下主導型の延期的サプライチェーン・システムに適合的ではない．農産物商品の比較的低位な単価からは，航空輸送の利用が全面化する事態は想定できない．情報流通の急速な高速度化は，これに十分に追い付かない物的流通のスピードアップとのギャップを拡大し，結果的に，品揃えやアベイラビリティ（availability），商品の鮮度の面で消費者の購買・入手時の不満を強める可能性が高い．

4）輸入調達の新たな展開方向

大手スーパーなどのグローバルな輸入調達にとって有効な手段として注目されるのが電子商取引（electronic commerce）方式である．そのもっとも先進的なグローバル調達の仕組みがリテイルリンク，そしてかつてのGNXとWWREが2005年に合併して発足したアジェントリクスである（川端2012）．アジェントリクスでは，様々な取引方式のうちリバース・オークションの比率が高く，低価格での商品調達に大きな効果を発揮することが期待されている．

しかし電子商取引で調達される食品は主にサーモンやエビなどの冷凍水産物であり，大量販売が可能な定番商品に限られている．これらは，商品特性としての保存性や標準化とともに，大量性と安定性を実現する養殖などの生産技術の革新を基盤に，数量面をはじめ，比較的安定的に供給される商品にほかならない．いいかえれば，電子商取引の調達システムが有効性を発揮するのは，標準性や輸送性，大量生産方式などが実現している特定のカテゴリーの商品に限られる．また，利用主体の特性別にみると，電子商取引は，低価格での大量販売を目指す本部集権的なチェーン小売企業にとってきわめて適合的な調達方式の1つとして位置づけられるのに対し，個店ベースでの品揃えの差別化を志向し，調達の分権化を追求する中小チェーンや単独店にとっては利用可能性の低い方式といわねばならない．

食関連企業は低価格を目的に農産物の輸入調達を行うことが依然として主流である．チェーン食関連企業による輸入調達は，とくに品質の標準性，大量性，価格の低位性，という3つの要素を同時に実現する目的で取り組まれてきた．だが他方で，高付加価値の食品やメニューを提供することで差別化を図ろうとする食関連企業の動きもみられる（木立2011）．最近の新しい輸入ニーズに基づく調達行動を例示しておきたい．

1つに，大手外食チェーン企業C社は，食材確保から調理にいたる高付加価値型のステーキの高単価メニューを展開し，収益の改善を実現している．食材調達では，米国産の特別ブランドの牛肉を部位と熟成期間を限定した上でチルドで輸入し，店舗段階では，オーダーを受けてコックが1枚ずつカットし調理する方式を採用している．ワンランク上の食味の品質にこだわることから，過剰な在庫をもたず，あらかじめ品切れ告知の提供方式を採っている（註6）．いま1つに，

（註5）　こうした輸入品の劣位は，食肉の場合でも指摘できる（筆者2005年調査）．大手スーパーのPB食品の開発と供給において，スーパー本部は，世界的にもトップクラスの安全性を誇り，品質と価格のバランスのとれた（value for money）牛肉をPBとして日本の店舗に供給する戦略を展開した．だが店舗側では，品質劣位であっても，より値ごろ感のある牛肉の品揃えを志向し，発注を控える傾向がみられ，この本部の戦略と個店ベースの品揃え行動の齟齬に苦慮する面がある，との発言があった．

（註6）　C社へのインタビュー調査で，同社が目指すのは，単に「おいしい」ではなく，「誰が食べても本当においしい」料理の提供である，との発言は印象的であった．「低価格」と「おいしさ」の両立を目指す大手外食チェーンにおける「おいしさ」とは異なる，いわば，ワンランク上の差別化戦略を追求しているといってよい．

大手中食企業Ｄ社の取り組みである．現在の輸入野菜は冷凍コーンやグリーンピース，乾燥シイタケが中心であり，そして生鮮野菜の輸入はブロッコリーに限られる．しかし，新たな輸入調達戦略として，中国の寒冷な高原野菜産地で生産されるレタスの調達を進めている．国産と比較し，価格優位性はないものの，①大玉で加工歩留まりが高く，②硬めであるため食感がよい，という品質優位性がある点を高く評価している．食材に求める価値は，価格の低位性ではなく，食味の向上に置いている．

食関連企業による輸入農産物の調達は，従来からみられた低価格と大量性を重視した取り組みが，依然として主流である．しかし他方で，部分的ではあるが，品質の差別性を重視した高付加価値型のメニューや商品開発と結びついた取り組みが着実に進展しつつある状況に注視する必要がある．

4. お わ り に

ここでは，食市場における品質概念を対象に，不完全市場の積極面，品質概念の多面化とそこでのアクターの役割について整理を行い，その上で，限られた事例からの整理ではあるが，国内食関連企業の輸入農産物調達行動の複雑な展開について検討した．これを踏まえて，国内農産物の広義の品質競争力の評価について総括してみたい．

国産農産物は，日本の消費者からの相対的に高い主観的品質評価を基礎に，中国産をはじめとする輸入品に対して相対的に優位な品質競争力を確保してきた．しかしながら，中国の野菜生産は残留農薬問題の発生を契機に，現地の生産者や政府など様々なアクターによって品質管理を強化する動きが展開しつつある．もっとも，現時点では品質管理の徹底は全体の一部にとどまることから，日系食関連企業は組織間の信頼関係を基礎にサプライチェーンにおける安全性確保を図っている．これら中国での多面的な安全確保の取り組みが継続的に進められる中で，国産農産物の安全面での品質優位性の基盤は徐々に消失していくと考えられる．

輸入農産物の競争劣位要因として，物流コストではなく，物流サービス水準の相対的低位性が指摘できる．船便での長期にわたる輸送期間とコンテナ輸送に伴うロットの大量性という制約条件により，食関連企業の調達行動は投機的なものとならざるをえない．これが実行可能なのは，マーケティング力があり中央集権的なシステムを志向する大手チェーン企業に限られ，そもそも消費者ニーズと購買に応じた品揃え志向と矛盾する面がある．食関連企業がマーケット・イン型の延期的調達を志向するかぎり，国内農産物に優位性が認められる．

最近のチェーン食関連企業の品揃えおよび調達戦略で特徴的なのは，低価格訴求だけではく，高付加価値化による品質訴求やローカル商品による差別化を重視する動きがみられることである．輸入品についても，高品質の食を消費者に提供する上での要として明確に位置づけられた農産物の発掘と調達が戦略的に展開されている．同時に，国内のローカルな調達に対しては独自の品質優位性を基礎に地域で存続する相対的に小規模な農業者や産地が供給する農産物が対応する領域が存在することを意味する．輸入農産物であれ国産農産物であれ，品質優位の比較はサプライチェーンを主導するアクターである食関連企業の戦略に依存する面がますます強まってきている（註 7）．

小規模零細産地を含む日本農業が多様な品質競争力を維持・強化しながら食関連企業との重層的な連携を構築していく上で，さしあたり課題となるのは，日本における原産地表示と地域認証制度の整備である．ヨーロッパにおける地理的表示の制度的整備と比較し，日本のそれは大きく遅れをとっている（内藤 2013）．フリーライダーの発生を避けつつ（須田 2002），制度的な基盤を整えることで，生産者と食関連企業，あるいは消費者とで農産物の品質価値を共有した連携関係が展開する途が拓かれ，慣習的かつ制度的な食の多様性を維持することが可能になる．

ここでほとんど触れられなかった論点として，食肉に典型的な社会品質の問題がある．欧米の食品先進国においてミニマム・スタンダードとなっている食肉などでのアニマル・ウエルフェアへの対応は，わが国では大きく遅れをとっている（註 8）．また，輸入水産物，とくに養殖魚供給をめぐるサプライチェーンについても，多面的な品質の観点から解明することが求められている．

引 用 文 献

Chamberlin, E. H.（1933）*The Theory of Monopolistic Com-*

（註 7） 企業における品揃え多様性の最適化については，Shiozawa（2012）を参照．

（註 8） 欧米の食肉先進国では，トランジットペン（肥育牛の休息場所）を設けるなど，できるだけ牛にストレスを感じさせることなく処理する配慮がなされている（甲斐 2001）．

petition（E. H. チェンバリン著/青山秀夫訳（1966）『独占的競争の理論』至誠堂）.
Gottlieb, R. and Joshi, A.（2010）*Food Justice*, The MIT Press.
橋本仁蔵・石崎悦史（2002）『商品学と技術』白桃書房.
甲斐諭（2001）「食肉主要輸出国の安全性・品質保証システム」日本農業市場学会『食品の安全性と品質表示』筑波書房.
神田健策・大島一二編著（2013）『中国農業の市場化と農村合作社の展開』筑波書房.
川端康子（2012）『小売業の国際電子商品調達』同文舘出版.
河野五郎（1984）『使用価値と商品学』大月書店.
木立真直（2001）「アメリカ型食生活の広がりと食のグローバル化」中野一新・杉山道雄編『グローバリゼーションと国際農業市場』筑波書房，176-196.
木立真直（2002）「食品小売・外食業におけるグローバル調達戦略―輸入野菜の取り扱い実態と今後の意向について―」『農業市場研究』，11(2)，28-36.
木立真直（2004）「特集：融合する流通：業務用市場の研究」『流通情報』，419，9-16.
木立真直（2006）「小売主導型流通システムの進化と展開方向」木立真直・辰馬信男編『流通の理論・歴史・現状分析』中央大学出版会，133-174.
木立真直（2011）「デフレと食関連産業―川下デフレ・川上インフレ下での食関連企業の対応課題」『2011 年日本フードサービス学会年報』，16，98-105.
菊池昌弥（2008）『冷凍野菜の開発輸入とマーケティング戦略』農林統計協会.
小峯　厚・河原　壽（2012）「中国における野菜生産・輸出の動向―冬春野菜産地の動き―」『野菜情報』，2012 年 4 月号．http://vegetable.alic.go.jp/yasaijoho/kaigaijoho/1204/kaigaijoho.html. 2013 年 9 月 1 日アクセス.
小宮隆太郎・天野明弘（1972）『国際経済学』岩波書店.
美土路知之（2013）「拡張する食料品市場とフードビジネス―多国籍・巨大ビジネスのスキ間（ニッチ）から持続可能な地域ビジネスへ―」美土路知之・玉真之介・泉谷眞実編著『食料・農業市場研究の到達点と展望』筑波書房，215-234.
森下二次也（1960）『現代商業経済論』有斐閣.
森高正博（2008）「流通事業者による食品安全性・リスク情報の判断に関する考察―頻度論統計学とベイズ統計学によるアプローチ―」福田晋編著『食品の安全・安心の経済分析』九州学術出版振興センター，97-131.
内藤恵久（2013）「地理的表示の保護について」『農林水産政策研究』，20，37-73.
西部　忠（1998）「多層分散型市場の理論―不可逆時間，切り離し機構，価格・数量調整―」進化経済学会『進化経済学会第 2 回駒場大会報告論文』1-7.
Robinson, J.（1950）*The Economics of Imperfect Competition*（J. ロビンソン著/加藤泰男訳（1956）『不完全競争の経済学』文雅堂銀行研究社）.
坂爪浩史・朴紅・坂下明彦編著（2006）『中国野菜企業の輸出戦略』筑波書房.
佐々木隆夫（2007）『国際経済学 International Economics―北海道大学公共政策大学院・経済学部 2007 年度講義ノート―』
Shiozawa, Y.（2012）, Estimating Optimal Product Variety of Firms, The Japan Association of Evolutionary Economics, *Evolutionary and Institutional Economic Review*, 9(1), 11-35.
須田文明（2002）「フランスにおける公的品質表示産品におけるガヴァナンス構造」『農林水産政策研究』，3，23-65.
高柳長直（2006）『フードシステムの空間構造論―グローバル化の中の農産物産地振興―』筑波書房.
高柳長直・川久保篤志・中川秀一・宮地忠幸編著（2010）『グローバル化に対抗する農林水産業』農林統計協会.
山崎博之（2012）「中国における野菜生産・輸出の動向」『野菜情報』2012 年 12 月号．http://vegetable.alic.go.jp/yasaijoho/kaigaijoho/1212/kaigaijoho01.html. 2013 年 9 月 1 日アクセス.

要旨：本稿は，食市場の不完全性がもつ積極面と品質概念の多面化，アクターの役割を整理した上で，国内食関連企業の輸入農産物・食品調達行動の複雑な展開を明らかにした．中国産野菜の安全性は残留農薬問題の発生を契機に改善がみられるが，なお部分的である．食関連企業には信頼を基礎とするサプライチェーン構築が課題となっている．また，輸入農産物には輸送期間の長期性や輸送ロットの大量性などの物流品質の劣位が不可避である．食関連企業が延期的調達を志向するかぎり，国内農産物に優位性が認められる．もっとも，高付加価値戦略の柱に差別的な品質の輸入農産物が位置づけられる場合があり，品質優位の比較は食関連企業の戦略に依存する面が強い．

キーワード：品質概念の多面化，食関連企業，食の安全，物流品質，高付加価値戦略