資料３

加糖調製品の暫定税率の設定について

令和元年１１月８日
関税・外国為替等審議会
関税分科会
農林水産省

目　次

１　　制度の全体像

２　　調整金の徴収

３　　加糖調製品とは

［参考］加糖調製品の例

４　　砂糖及び加糖調製品の動向

５　　ＴＰＰ11、日ＥＵ・ＥＰＡの合意内容

［参考］ＴＰＰ農林水産物市場アクセス交渉結果

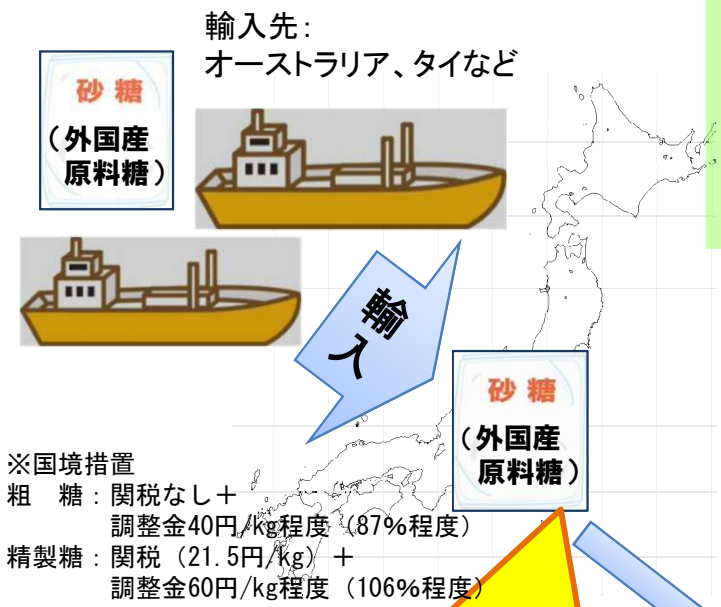
６　　加糖調製品の調整金徴収制度

７　　加糖調製品の関税改正要望の内容

［別紙］加糖調製品の暫定税率引下げ対象ライン一覧

８　　加糖調製品の暫定税率を引き下げる必要性

1　制度の全体像



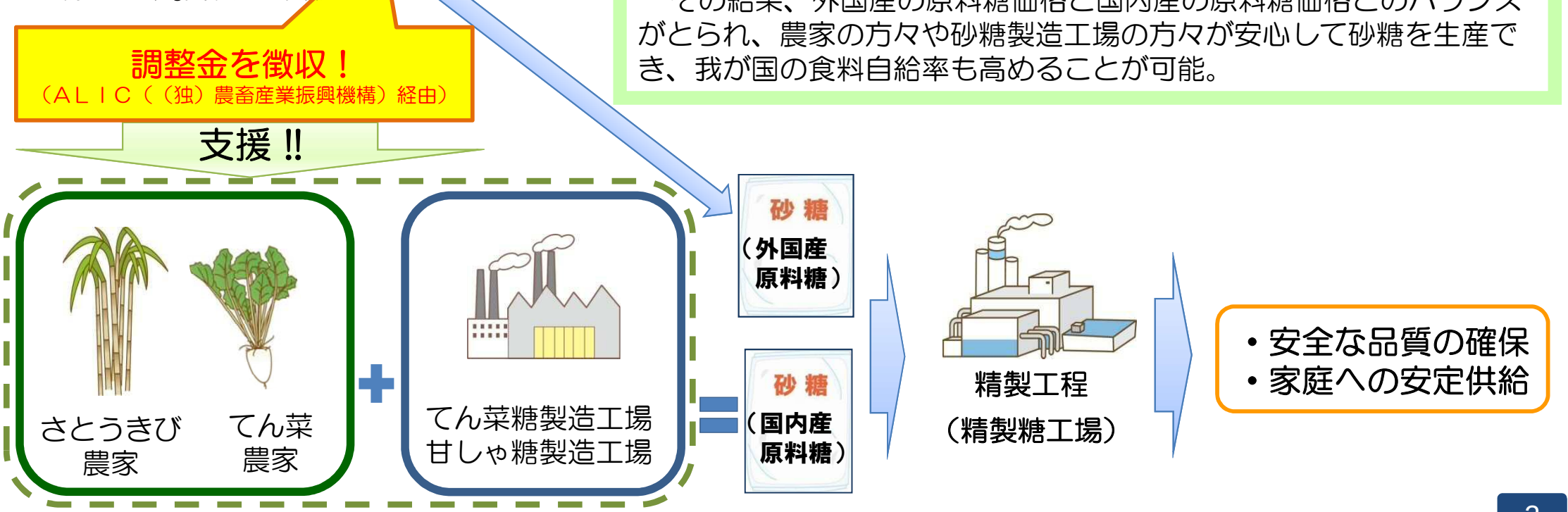
1. 安い外国産の原料糖と高い国内産の原料糖

海外から輸入される原料糖は、国内産の原料糖に比べて安いため、このままでは価格の高い国内産の原料糖は売れない状況。

2. 国内産の原料糖を支える仕組み

そこで、国の政策として、海外から安い原料糖が輸入される際に、輸入者（精製糖企業など）から調整金を徴収し、それを国内の農家と産地製糖工場の支援に充てている。

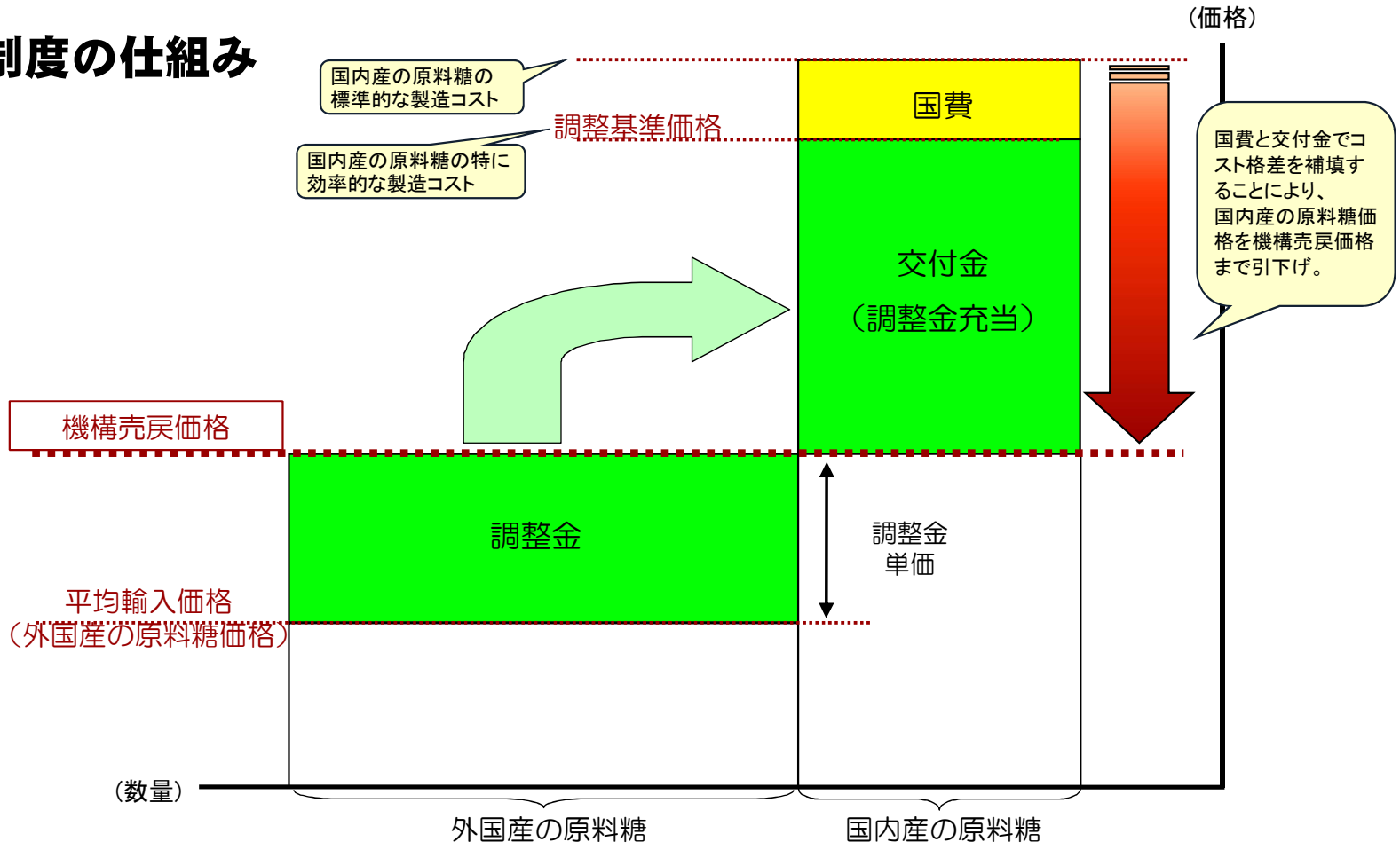
その結果、外国産の原料糖価格と国内産の原料糖価格とのバランスがとられ、農家の方々や砂糖製造工場の方々が安心して砂糖を生産でき、我が国の食料自給率も高めることが可能。



２　調整金の徴収

◆　国内産の原料糖は、外国産の原料糖と比較すると、てん菜糖で約２倍、甘しゃ糖で約６倍もの内外価格差。
◆　そのため、安く輸入される外国産の原料糖から一定額の調整金を徴収し、これを財源として国内産の原料糖（具体的には、てん菜、さとうきび生産者及びてん菜糖、甘しゃ糖製造事業者）に対し、生産・製造経費と製品の販売価格との差額相当分を補填する政策支援を実施（図の緑部分）。
◆　この仕組みにより、外国産の原料糖と国内産の原料糖の間の価格のバランスがとれ、国内において両者の価格は同水準（図の「機構売戻価格」部分）となる。

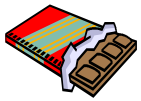
砂糖の制度の仕組み



注）輸入品と国内産品の価格調整の仕組みに係る基本を説明したものであり、平成30年糖価調整法の改正による調整金の軽減措置後の仕組みはＰ９を参照。

3　加糖調製品とは

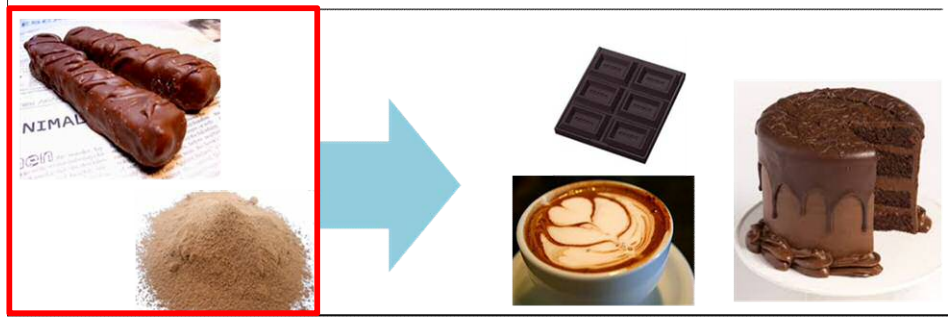
◆　加糖調製品は、砂糖と砂糖以外のココア、粉乳、ソルビトール等の混合物等。その形態は多岐にわたっており、菓子類、パン類、飲料、調味料、練り製品などに幅広く使用される。

種類	内容	使途	推計 砂糖含有率	WTO譲許税率 （主なライン）	主な輸入先国
ココア調製品	ココア粉、カカオマス＋砂糖等	チョコレート菓子、飲料等 	87%	29.8%	シンガポール、韓国、タイ
調製した豆	小豆、いんげん豆＋砂糖等（加糖餡が主）	和菓子等	50%	23.8%	中国、フィリピン、米国
コーヒー調製品	インスタントコーヒー＋砂糖等	飲料、アメ菓子等	80%	24.0%	韓国、フランス、マレーシア
粉乳調製品	全粉乳又は脱脂粉乳＋砂糖等	コーヒー飲料、アイスクリーム等	65%	29.8%	シンガポール、韓国、豪州
その他の調製品	ソルビトール＋砂糖等	水産練り製品、菓子、佃煮等	80%	29.8%	タイ、韓国、中国

［参考］　加糖調製品の例

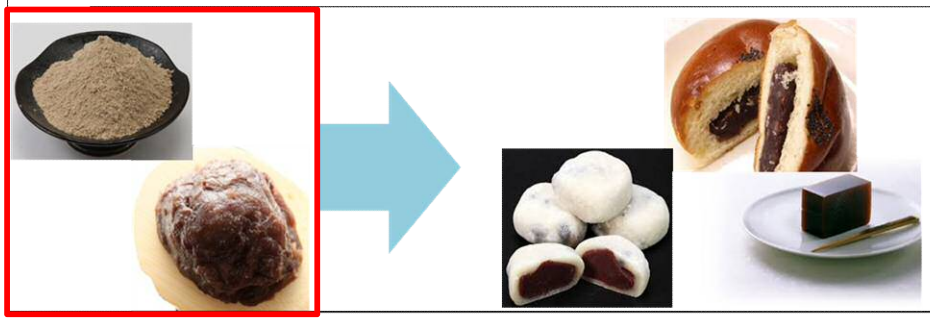
ココア調製品

→ 砂糖とココア粉の混合物、チョコレート菓子の半製品等
【使途：菓子類・飲料原料、チョコレート製品等】



調製した豆

→ 砂糖と小豆の混合物等
【使途：和菓子原料（加糖餡）等】



コーヒー調製品

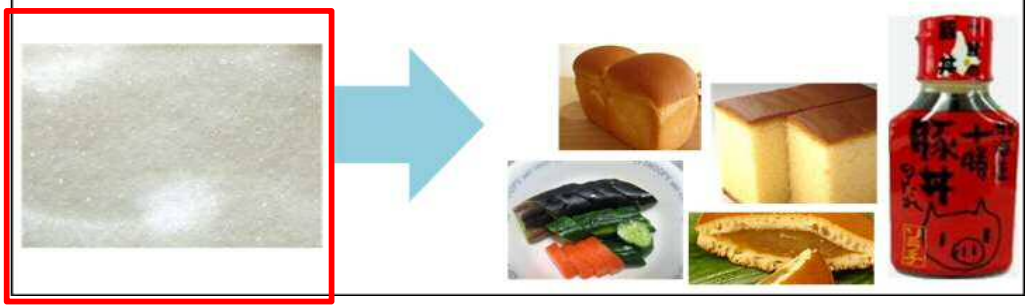
→ 砂糖とコーヒーエキス、インスタントコーヒーの混合物等
【使途：インスタントコーヒー、菓子類・パン原料等】

粉乳調製品

→ 砂糖と粉乳の混合物等
【使途：缶飲料、粉ミルク、アイスクリーム原料等】

その他の調製品

→ 砂糖とソルビトール（甘味料）の混合物、砂糖と塩の混合物等
【使途：菓子類、パン、漬け物、調味料原料等】
（ソルビトールと砂糖の調製品は砂糖と同様に幅広く使用可能）

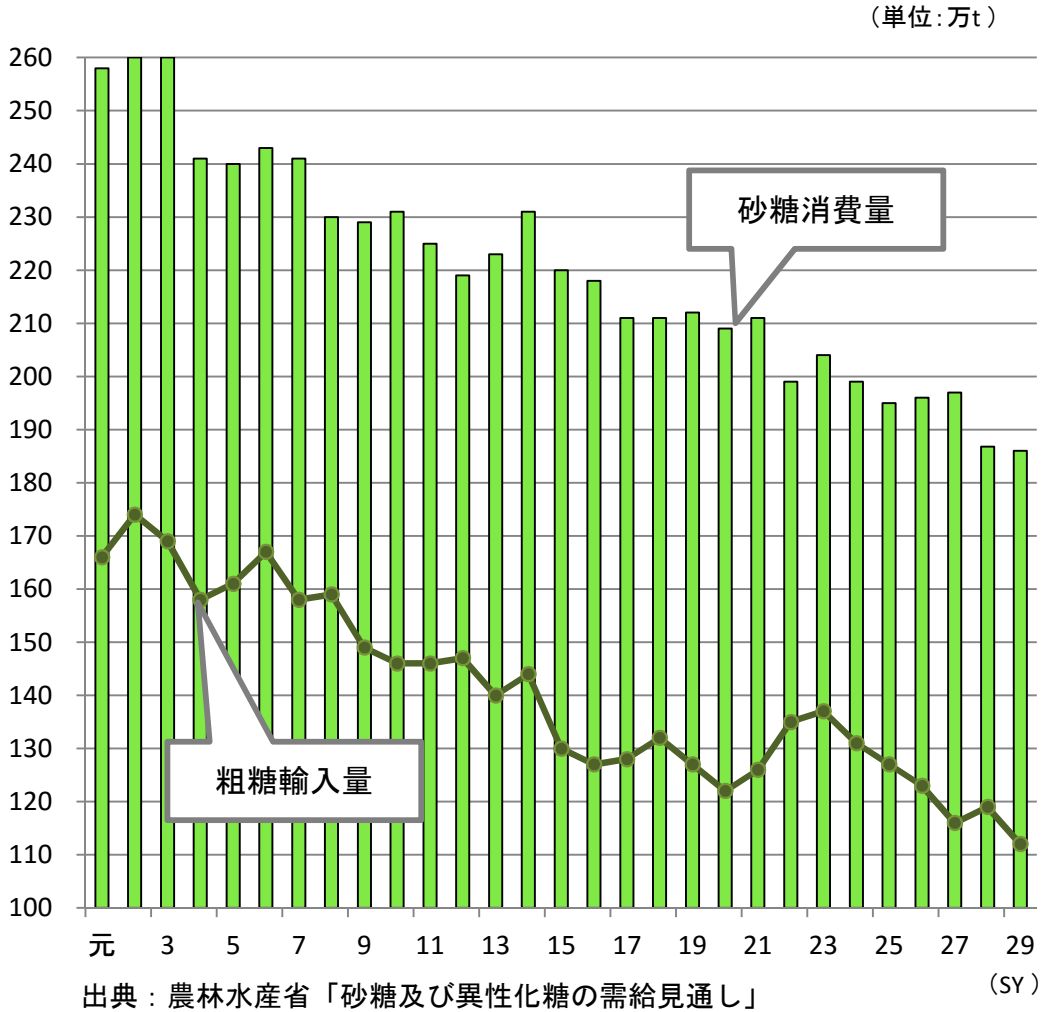


□ が加糖調製品

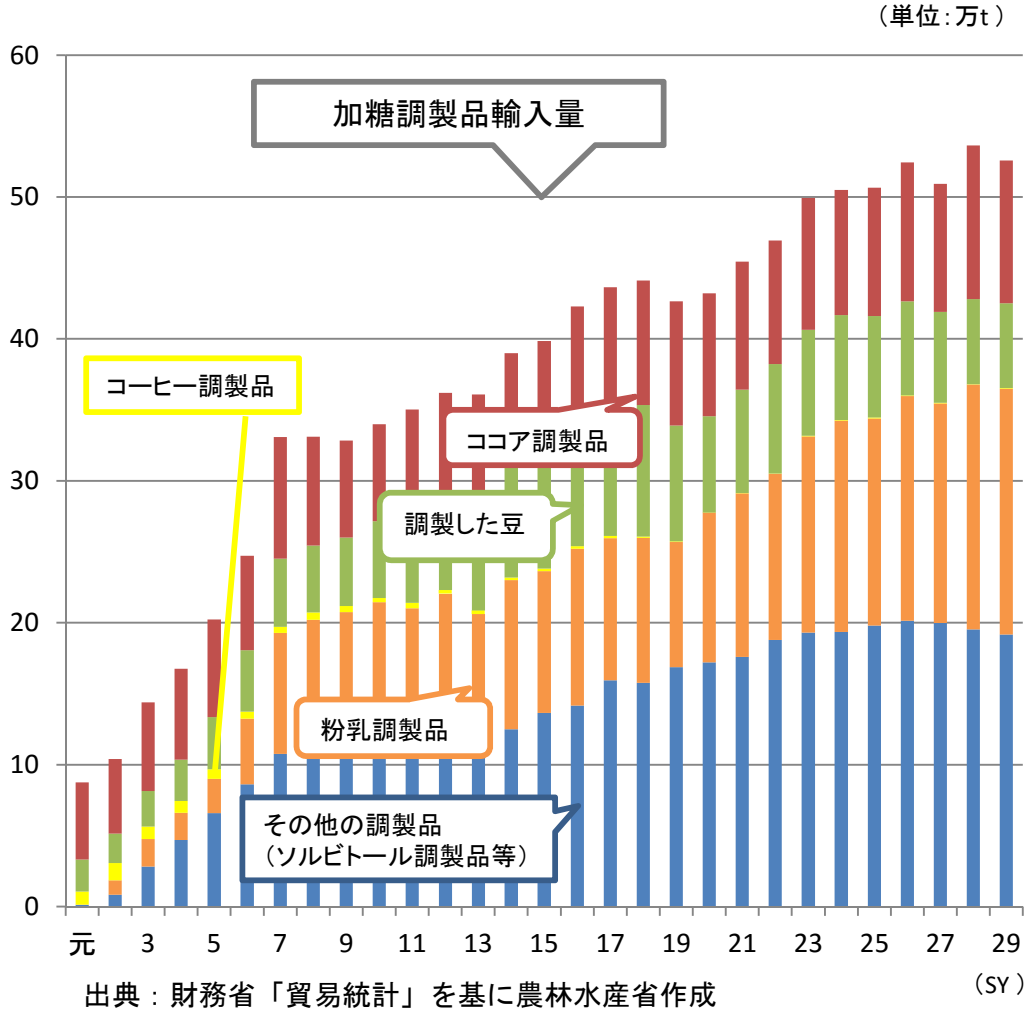
４　砂糖及び加糖調製品の動向

◆　加糖調製品の輸入量は、砂糖とソルビトール等を混合した調製品の輸入が自由化された平成２年以降、大幅に増加してきており、国内の砂糖需要を代替。

◆　ＴＰＰ11及び日ＥＵ・ＥＰＡの発効に伴い、糖価調整制度は維持するものの、関税割当枠の設定等の対応となり、輸入量はさらに増大する見込。



出典：農林水産省「砂糖及び異性化糖の需給見通し」
注：SY（砂糖年度）とは、当該年の10月から翌年の９月までの期間。



出典：財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成

５　ＴＰＰ11、日ＥＵ・ＥＰＡの合意内容

◆　粗糖・精製糖については、糖価調整制度を維持。
◆　砂糖を含む製品に原料として用いられる加糖調製品については、
①世界からの輸入量が多く、砂糖との競合がより大きい品目については、関税割当枠を設定。
②チョコレート菓子などの製品やココア調製品については、段階的に11年目に関税撤廃。

品目/WTO譲許税率	ＴＰＰ11の合意内容	日ＥＵ・ＥＰＡの合意内容
粗糖 71.8円/kg	• 糖価調整制度、関税を維持。 • 新商品開発用の試験輸入に限定して、既存の枠組みを活用した無税・無調整金での輸入(粗糖・精製糖で500トン)を認める。 • 高糖度(糖度98.5度以上99.3度未満)の精製用原料糖に限り、関税を無税とし、調整金を少額削減。	• 糖価調整制度、関税を維持。 • 新商品開発用の試験輸入に用途限定して、既存の枠組みを活用した無税・無調整金での輸入(粗糖・精製糖で500トン)を認める。
精製糖 103.1円/kg		
加糖調製品 29.8%(加糖ココア粉) 25.0%(砂糖菓子) 10.0%(チョコレート菓子) 等	• 品目ごとに関税割当枠を設定（品目ごとに６～11年目に枠数量を固定)。 • 枠内は無調整金。 • 砂糖との競合がより大きい品目については、枠数量を抑えるとともに枠内税率を一定程度維持。	• 品目ごとに関税割当枠を設定（11年目に枠数量を固定)。 • 枠内は無調整金。 • 砂糖菓子・チョコレート菓子などの製品やココア調製品は、段階的に11年目に関税撤廃。

［参考］　ＴＰＰ農林水産物市場アクセス交渉結果（加糖調製品）

◆　具体的には、加糖調製品について、品目毎に以下のとおり関税割当を設定。

	枠内税率	枠数量	輸入量(2015-17平均(貿易統計))	
			TPP参加国	世界
加糖ココア粉 （含糖率約9割）	(発効前) (11年目) 29.8%→14.9%	(発効時)　(6年目) 5千トン→7.5千トン	11.1千トン	19.0千トン
ココア調製品 (2kg超、板状等以外) （含糖率約9割）	(発効前) (11年目) 28%→16.8%	(発効時)　(6年目) 12千トン→18.6千トン	40.4千トン	79.2千トン
砂糖と粉乳等を混ぜたもの （含糖率約8割）	(発効前) (11年目) 29.8%→17.9%	(発効時)　(11年目) 10.5千トン→12.3千トン	70.0千トン	92.9千トン
ココア調製品(2kg以下) （含糖率約4～9割）	(発効前) (1年目) 29.8%→0%	(発効時)　(11年目) 2.7千トン→5千トン	2.5千トン	5.4千トン

６　加糖調製品の調整金徴収制度

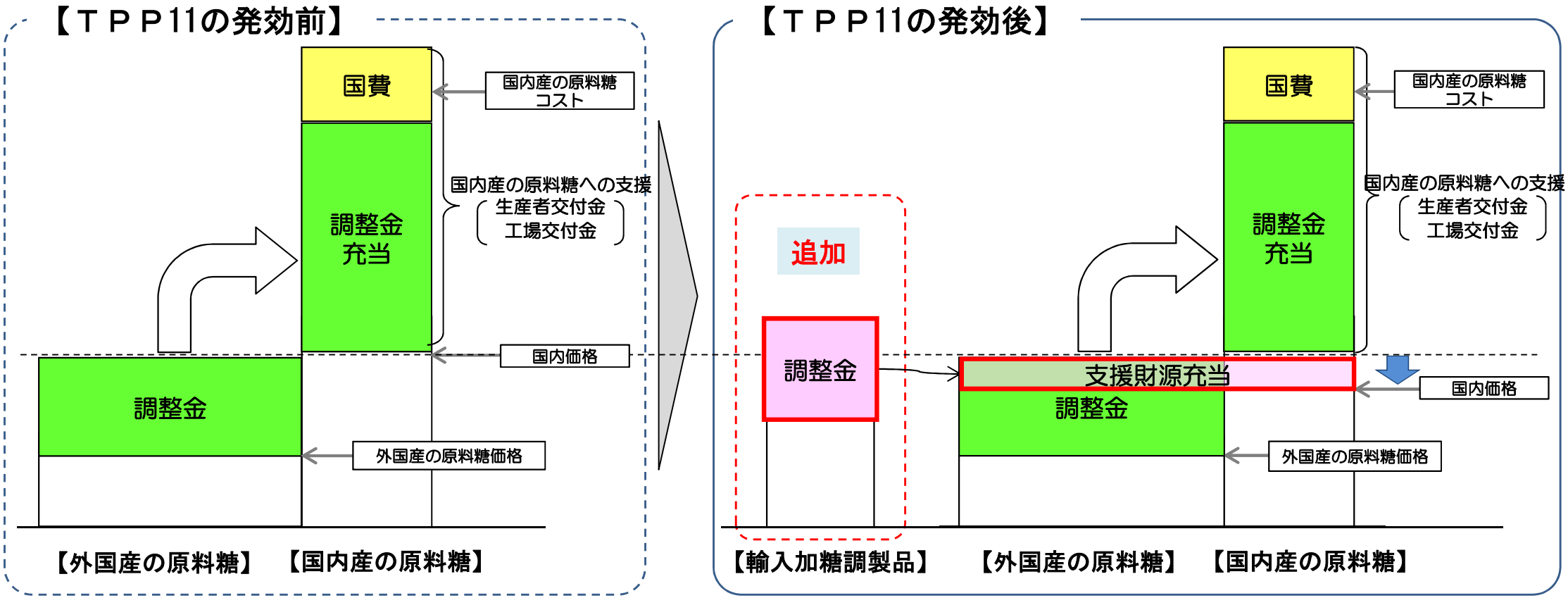
◆　ＴＰＰ11及び日ＥＵ・ＥＰＡの合意内容を踏まえ、平成29年11月の「総合的なＴＰＰ等関連政策大綱」において、甘味資源作物について、「国産甘味資源作物の安定供給を図るため、改正糖価調整法に基づき加糖調製品を調整金の対象とする。」と記載。

◆　また、「農林水産分野の対策の財源については･･･既存の農林水産予算に支障を来さないよう政府全体で責任を持って毎年の予算編成過程で確保するものとする。」と記載。

◆　平成30年12月30日（ＴＰＰ11の発効日）から施行された改正糖価調整法に基づき、

① 加糖調製品を新たに調整金の対象として、

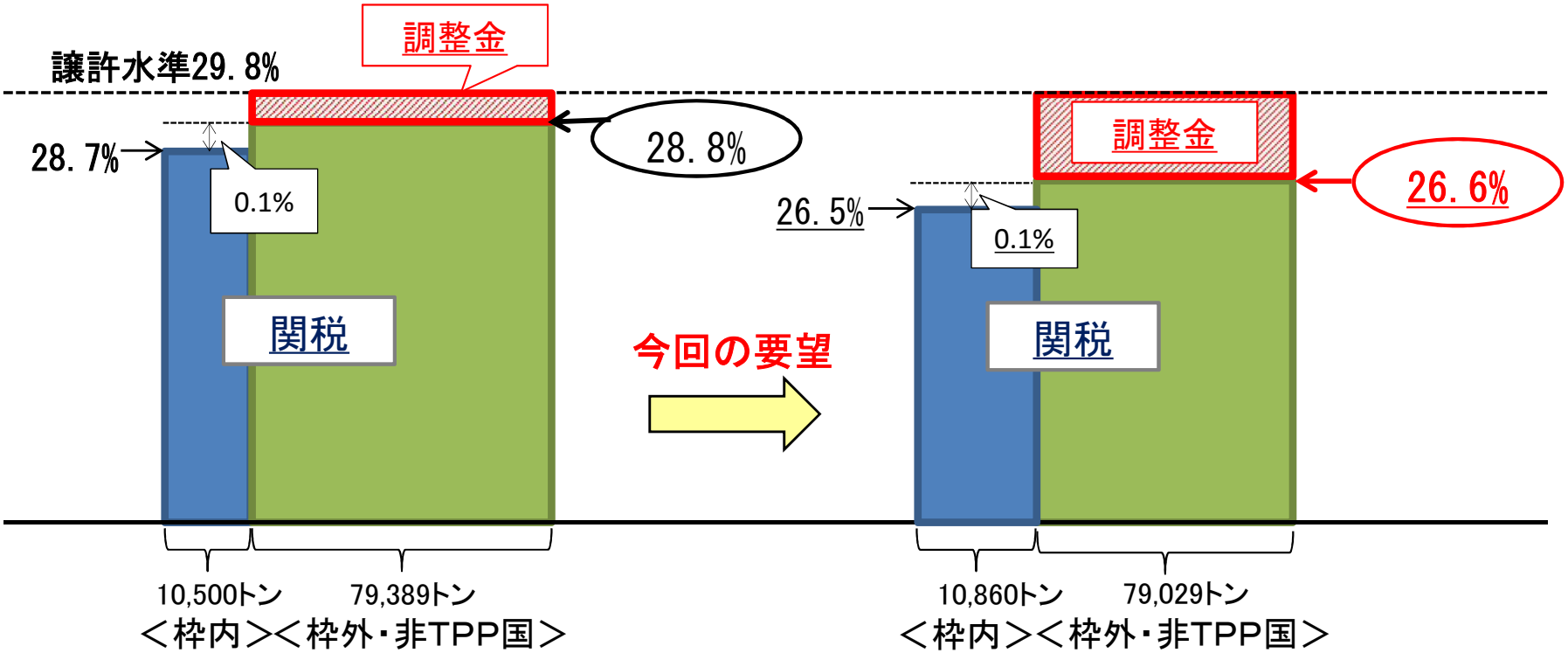
② これを砂糖の国内支援に充当すること等を通じて国産の砂糖の競争力を強化。



7　加糖調製品の関税改正要望の内容

◆　加糖調製品からの調整金収入を確保することにより、砂糖と加糖調製品との価格差を縮小するため、令和２年度において、３年目のＴＰＰ11税率の設定状況を踏まえた暫定税率の引下げ及び延長を要望。（引下げ対象ライン一覧は別紙参照。）

【改正要望の具体的イメージ：粉乳調製品（1901.90-219）】



平成30年12月30日
枠数量：10,500トン
枠内税率：28.7%

令和2年4月1日
枠数量：10,860トン
枠内税率：26.5%

［別紙］　加糖調製品の暫定税率引下げ対象ライン一覧

品名 （税番）	暫定税率		TPP11税率		日EU・EPA税率		WTO 譲許税率
	現行	改正後	1年目	3年目	1年目	3年目	
ココア粉 （1806.10-110）	28.5%	25.8%	28.4%	25.7%	28.4%	25.7%	29.8%
ココア調製品（液・粉・粒状、2kg超） （1806.20-121）	27%	25%	26.9%	24.9%	25.5%	20.4%	28%
粉乳調製品（ミルク30%未満） （1901.90-219）	28.8%	26.6%	28.7%	26.5%	28.7%	26.5%	29.8%
コーヒー調製品（コーヒーエキス等） （2101.11-110）	21.7%	16.9%	21.6%	16.8%	21.6%	16.8%	24%
その他の調製品（たんぱく質濃縮物等） （2106.10-219）	19.1%	15.3%	19%	15.2%	19%	15.2%	21%
粉乳調製品（乳糖、乳たんぱく又は乳脂肪含有） （2106.90-284）	28.8%	26.6%	28.7%	26.5%	28.7%	26.5%	29.8%

８　加糖調製品の暫定税率を引き下げる必要性

◆　改正糖価調整法は、ＴＰＰ11及び日ＥＵ・ＥＰＡ税率の設定状況に応じて暫定税率を引き下げていくことにより、加糖調製品からの調整金収入を確保することを前提に、当該調整金収入を財源として国内産の原料糖への支援に充当すること等を通じて砂糖と加糖調製品との価格差を調整しようとするもの。

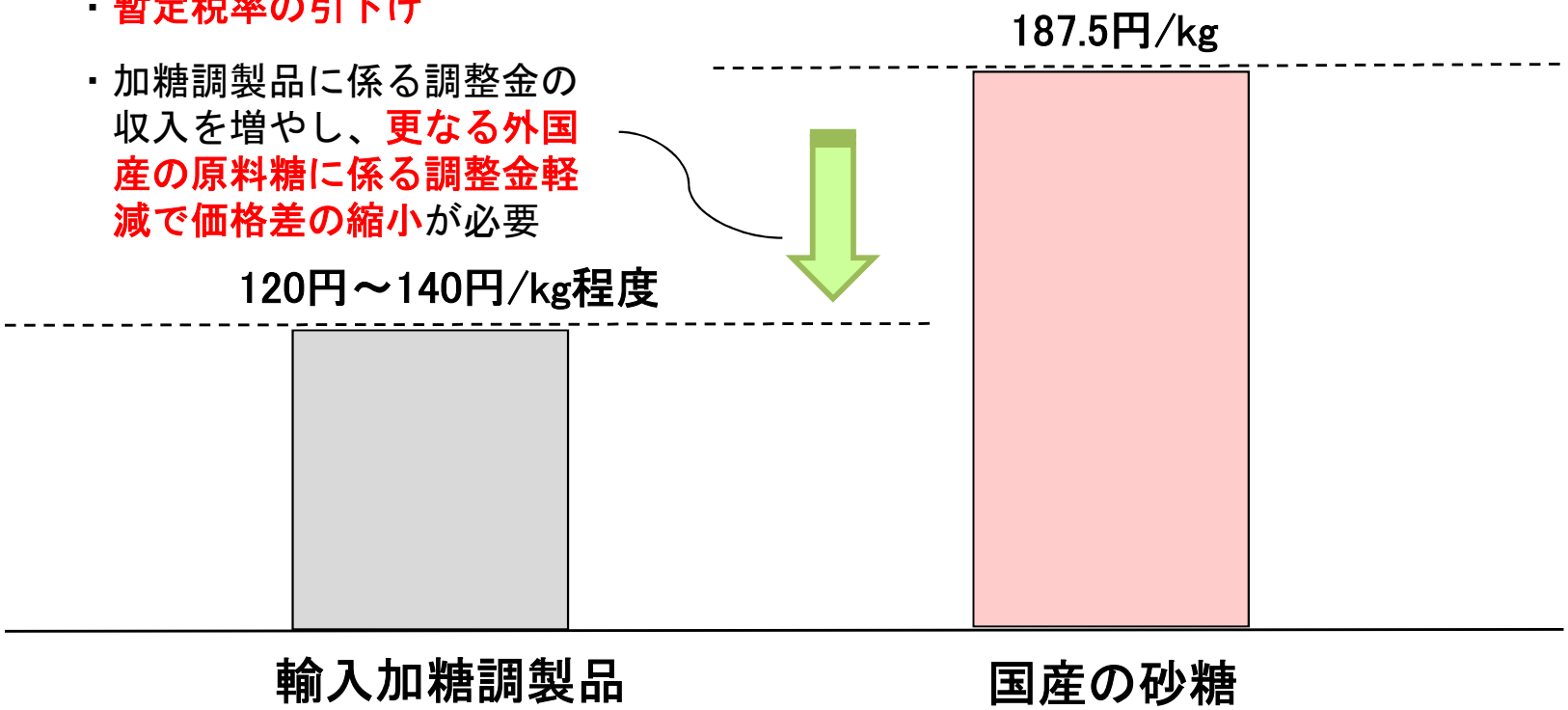
◆　初年度は、加糖調製品からの調整金を原資として、外国産の原料糖に係る調整金を3.4円/kg軽減することで、実質的に国産の砂糖の価格を低減し、国産の砂糖の競争力を強化。

◆　しかしながら、国産の砂糖の価格が187.5円/kgであるのに対し、加糖調製品の価格は120円～140円/kg程度と差があることから、暫定税率をＴＰＰ11及び日ＥＵ・ＥＰＡ税率の設定状況に応じて引き下げることで、当該価格差を縮小していく必要。

【輸入加糖調製品と国産の砂糖の価格差】

・**暫定税率の引下げ**

・加糖調製品に係る調整金の収入を増やし、**更なる外国産の原料糖に係る調整金軽減で価格差の縮小**が必要



出典：加糖調製品の価格はALIC調べ（2019年３月時点）、砂糖の価格は日本経済新聞社調べ（上白糖、日経市価（元卸売価格）、2019年３月時点）

注：輸入加糖調製品は、主要な例としてソルビトール調製品（含糖率80%程度）とした。

参考資料

目　次

１　　砂糖の位置付け

［参考］砂糖の種類

２　　砂糖の生産・輸入の状況

３　　砂糖の原料としてのさとうきび

４　　甘しゃ糖工場

５　　砂糖の原料としてのてん菜

６　　てん菜糖工場

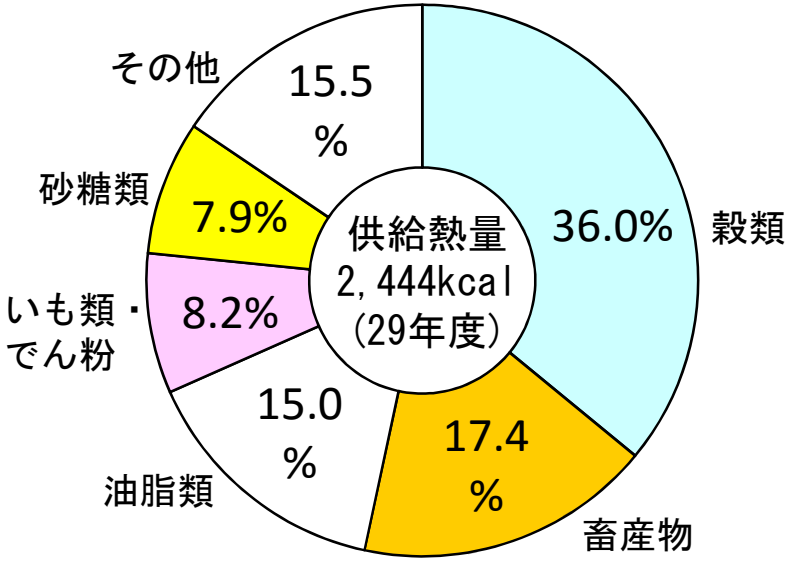
７　　精製糖工場

８　　砂糖の需給動向

1　砂糖の位置付け

- ◆　砂糖は、国民の摂取カロリー全体の約８％を占める品目。食料自給率への寄与度も高い。
- ◆　砂糖は脳とからだのエネルギー源となることからも、国民にとって必要不可欠。

○　国民１人・１日当たりの供給熱量



出典：農林水産省「食料需給表」

砂糖と健康な暮らし

1．砂糖は太陽、水、空気、土の恵み

砂糖は、太陽エネルギーがつくるクリーン＆ナチュラルな甘味料です。

2．砂糖の白さは天然の色

砂糖は、無色透明の結晶です。白く見えるのは、結晶が集まって光を乱反射するからで、雪が白く見えるのと同じことです。

3．砂糖は脳とからだのエネルギー源

砂糖は、心臓や筋肉を動かし、脳を働かせるブドウ糖になります。

4．砂糖は疲労回復に効果的

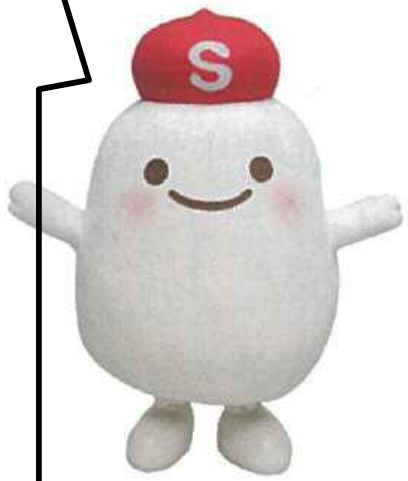
砂糖は、消化・吸収が速いので疲労回復に即効性があります。

5．砂糖で生活にうるおいと安らぎを

砂糖は、心に楽しさと安らぎを与え、ストレスを取り除き、情緒を安定させる効果があります。

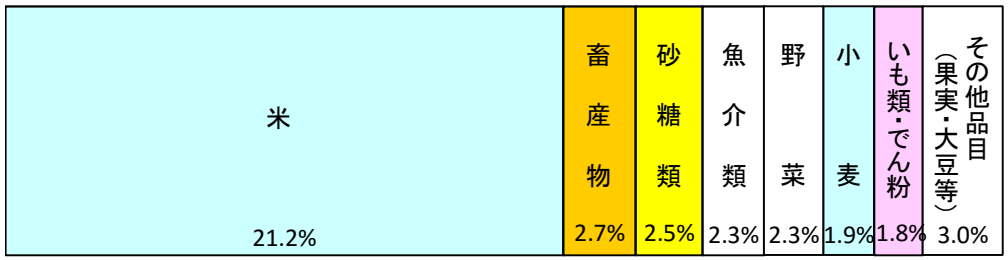
6．砂糖は料理をおいしくする演出家

砂糖はとっても働きもの。お料理に上手にいかしましょう。



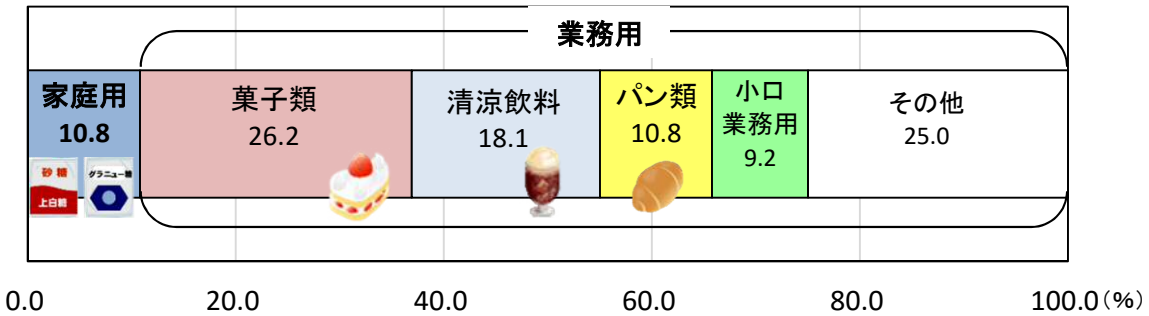
出典：精糖工業会「砂糖の本」

○　食料自給率38%における品目別寄与度（29年度）



出典：農林水産省「食料需給表」

○　砂糖の用途別構成比（29年度）



出典：精糖工業会

［参考］　砂糖の種類

◆　用途に応じていろいろな種類の砂糖が供給されている。

上白糖

日本人好みのソフトな風味。しっとり感を出すためビスコ（糖液）をかけている。砂糖消費量の約半分を占める。何にでも合う万能選手。

グラニュー糖

結晶が上白糖よりやや大きく、サラサラとした、クセのない甘みを持つため、コーヒー、紅茶に最適。

白ざら糖

結晶がグラニュー糖より大きく光沢のある砂糖。高級な菓子や飲料に最適。

三温糖

糖液を煮詰めることで茶褐色となっている。特有の風味を持ち甘さも強い。煮物、佃煮などに最適。

中ざら糖

独特の風味がある。煮物などに使用。

角砂糖

グラニュー糖を固めたもので、コーヒー、紅茶に使用。　１個の重量が決まっているので、料理や菓子作りに便利。

氷砂糖

ゆっくり時間をかけて結晶を大きくした氷のように見える砂糖。溶けるのに時間がかかるため果実酒用に最適。

液糖

溶かす手間が省けるため、ガムシロップ、清涼飲料、ソース、焼き肉のたれ等に使用。

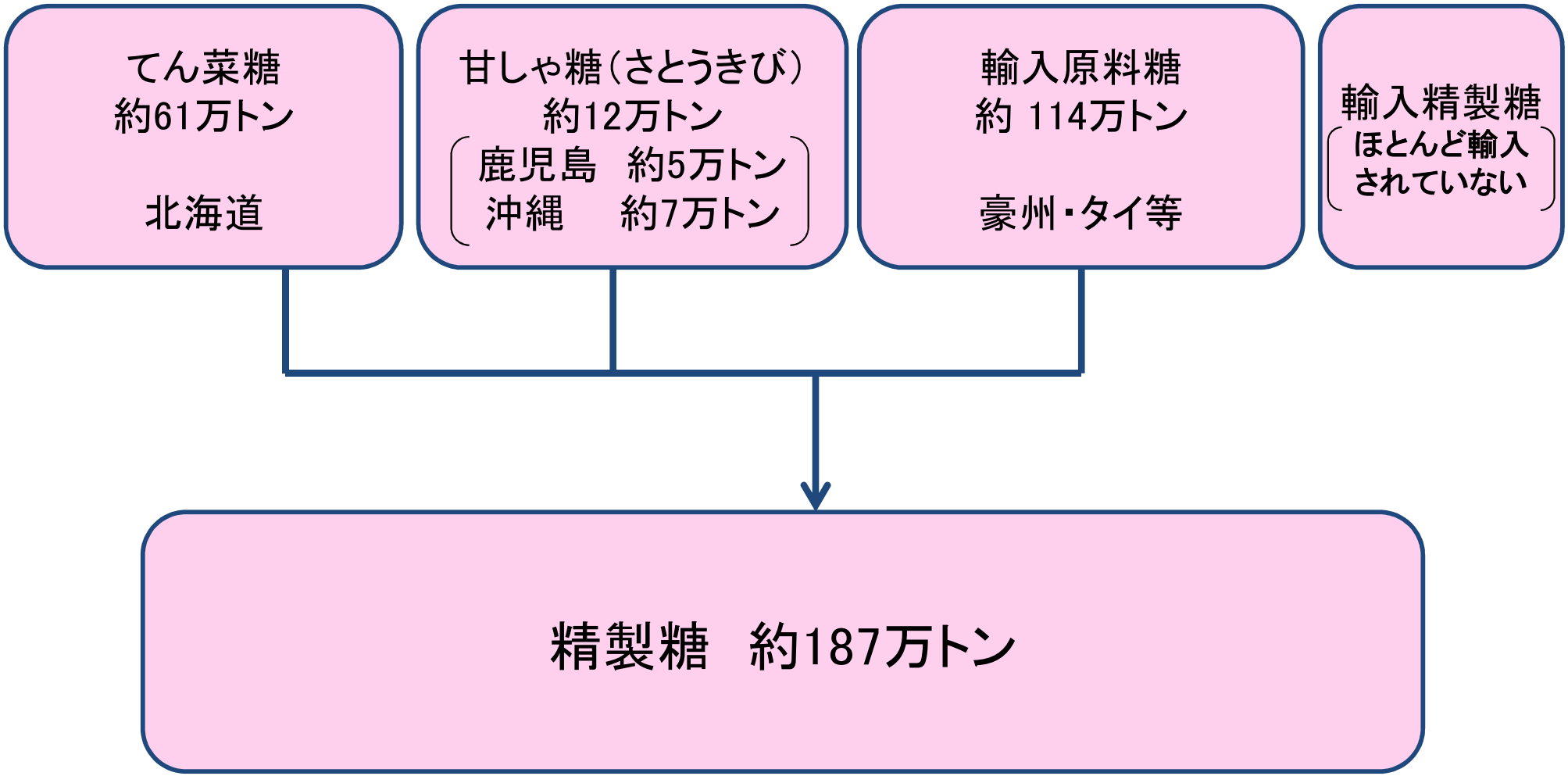
和三盆

日本の伝統的製法で作る砂糖。結晶が小さく、独特の風味を持つため和菓子の原料として珍重。徳島県、香川県で生産。

黒糖（黒砂糖）

さとうきびの搾り汁をそのまま煮詰めたもの。濃厚な甘さと強い風味がある。

２　砂糖の生産・輸入の状況（３０砂糖年度（見込み）ベース）



※1　甘しゃ糖、輸入原料糖の数量は精製糖ベース。
※2　砂糖及び異性化糖の需給見通し（農林水産省）の数値。

３　砂糖の原料としてのさとうきび

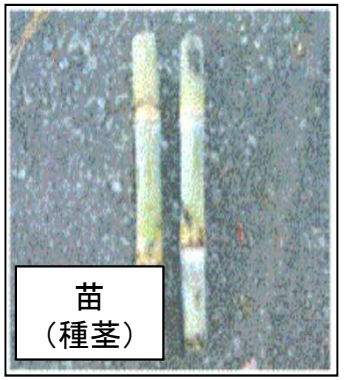
◆　さとうきびは、台風常襲地帯である沖縄県及び鹿児島県南西諸島において、他に代替ができない基幹作物。

○　さとうきびの位置付け（平成29年）

	栽培農家 （戸）	栽培面積 （ha）	農業産出額 （億円）
鹿児島県 南西諸島	7,532(65%)	11,100(42%)	107(36%)
沖縄県	14,267(71%)	17,400(46%)	168(31%)

注：（　）内はそれぞれの地域の農家数、畑面積、耕種部門産出額に占める割合。

○　さとうきび



○　台風被害を受けたさとうきびの再生

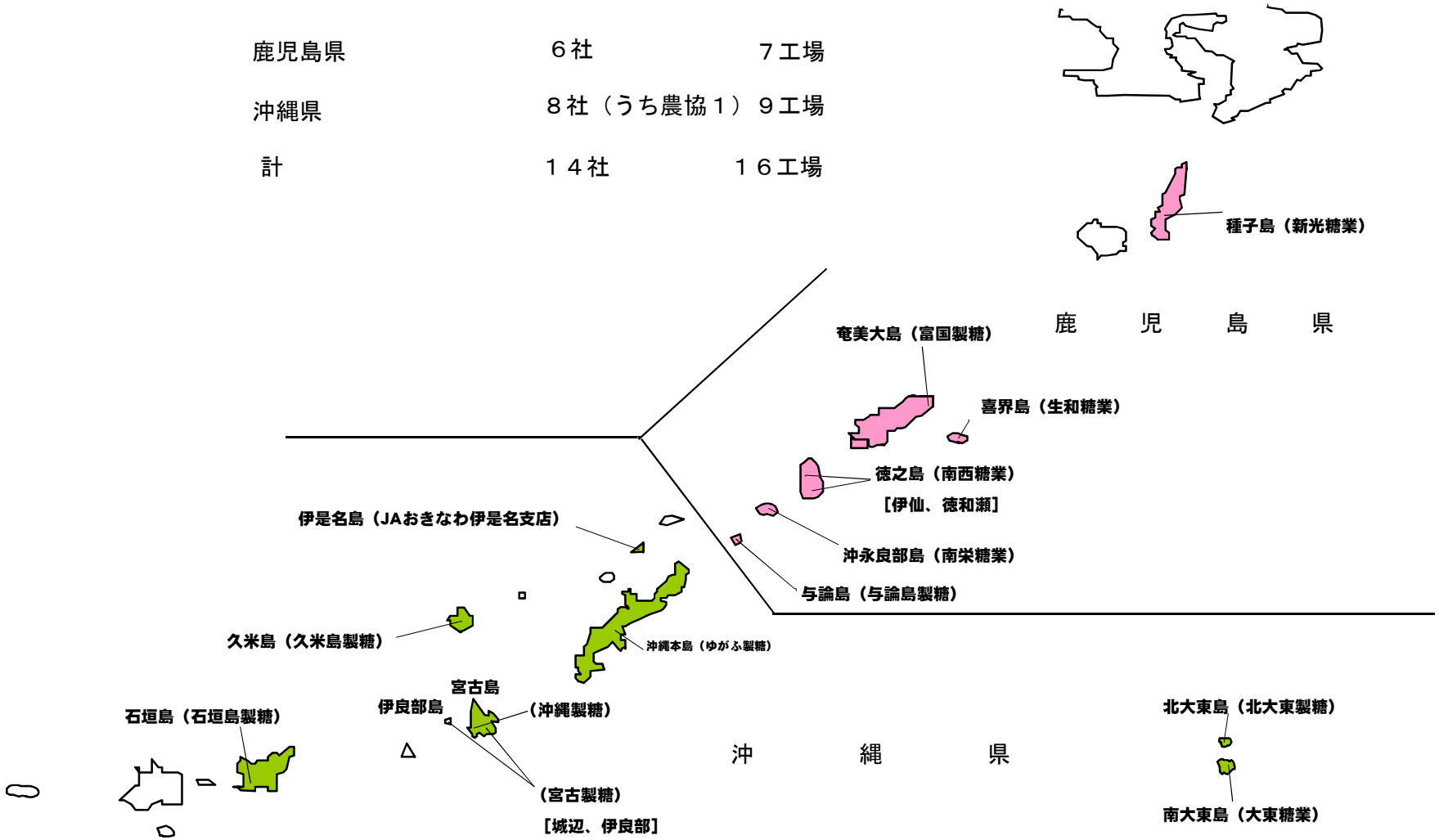
被害を受けたさとうきび

葉が再生中のさとうきび

４　甘しゃ糖工場

◆　さとうきびは収穫後、品質劣化が進むため、製糖効率を高めるためには、できるだけ早く工場に持ち込み、搾汁する事が必要。
◆　このため、各島で収穫されたさとうきびは各島で製糖し、粗糖の状態にしてから島外に出荷。
◆　産地の製糖工場は、さとうきび生産及び関連産業とあいまって、地域の雇用・経済を支える重要な役割を担う。

鹿児島県	６社	７工場
沖縄県	８社（うち農協１）	９工場
計	１４社	１６工場



５　砂糖の原料としてのてん菜

◆　連作障害を避けるため、畑作においては輪作が不可欠な中で、てん菜は北海道畑作の輪作体系を構成する作物。
◆　十勝では４輪作、オホーツクでは３輪作のなかで作付。特にオホーツク等では、冷害に強い、てん菜は他に代替できない。

○　てん菜の位置付け（平成29年）

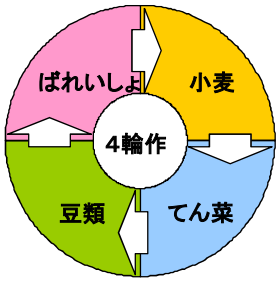
	栽培農家（戸）(注1)	栽培面積（ha）(注2)	農業産出額（億円）(注3)
北海道	7,161（20%）	58,200（14%）	459（8%）

注１：栽培農家の（）の値は、農業構造動態調査の農家数（販売農家数）に占める割合（北海道調べ）
２：栽培面積の（）の値は、畑（普通畑＋樹園地）の面積に占める割合（作物統計）
３：農業産出額の（）の値は、耕種部門に占める割合（平成29年 生産農業所得統計）

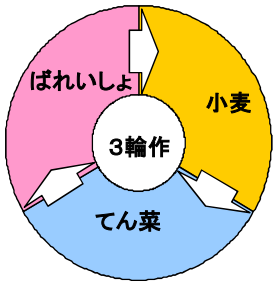
てん菜

○　北海道畑作物の輪作体系

【十勝】



【オホーツク】



畑作では、同じ土地に同じ作物を作り続けると、収量の低下や病気になりやすいなどの「連作障害」が起きるため、いくつかの作物を組み合わせて栽培する。

○　北海道の冷害年における作況指数

	平成5年	平成15年	平成21年
水稲	40	73	89
てん菜	91	107	91
小豆	58	86	91

※てん菜、小豆は平年単収（過去７中５年平均）に対する当該年単収の比率

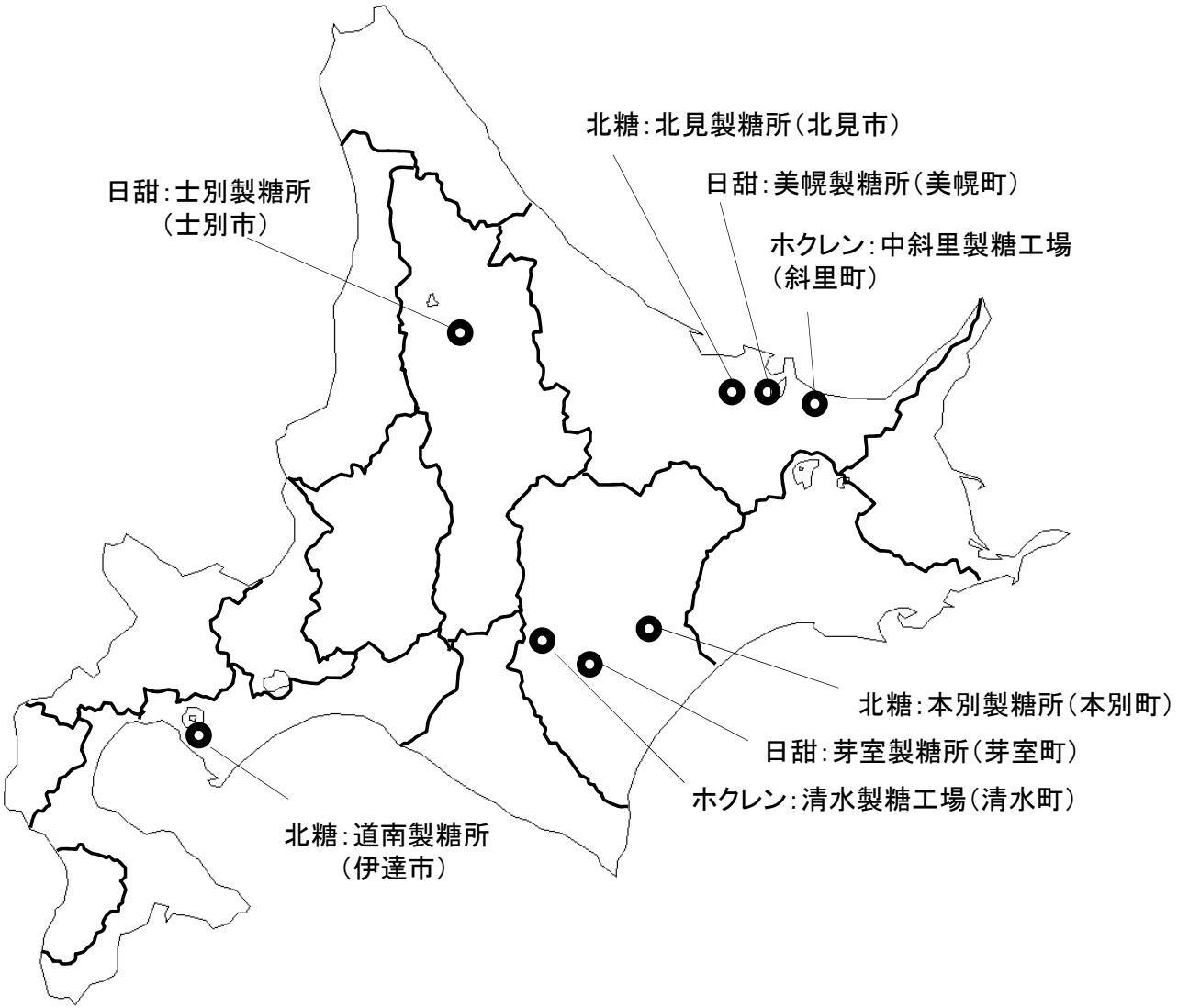
６　てん菜糖工場

◆　てん菜収穫後の輸送コストや糖分ロスを抑えることが製糖効率化につながるため、てん菜糖工場は、てん菜主産地に立地。
◆　てん菜糖工場は、雇用の創出を通じて地域経済に一定の役割を果たしている。

日甜：日本甜菜製糖（株）
　芽 室 製 糖 所
　美 幌 製 糖 所
　士 別 製 糖 所

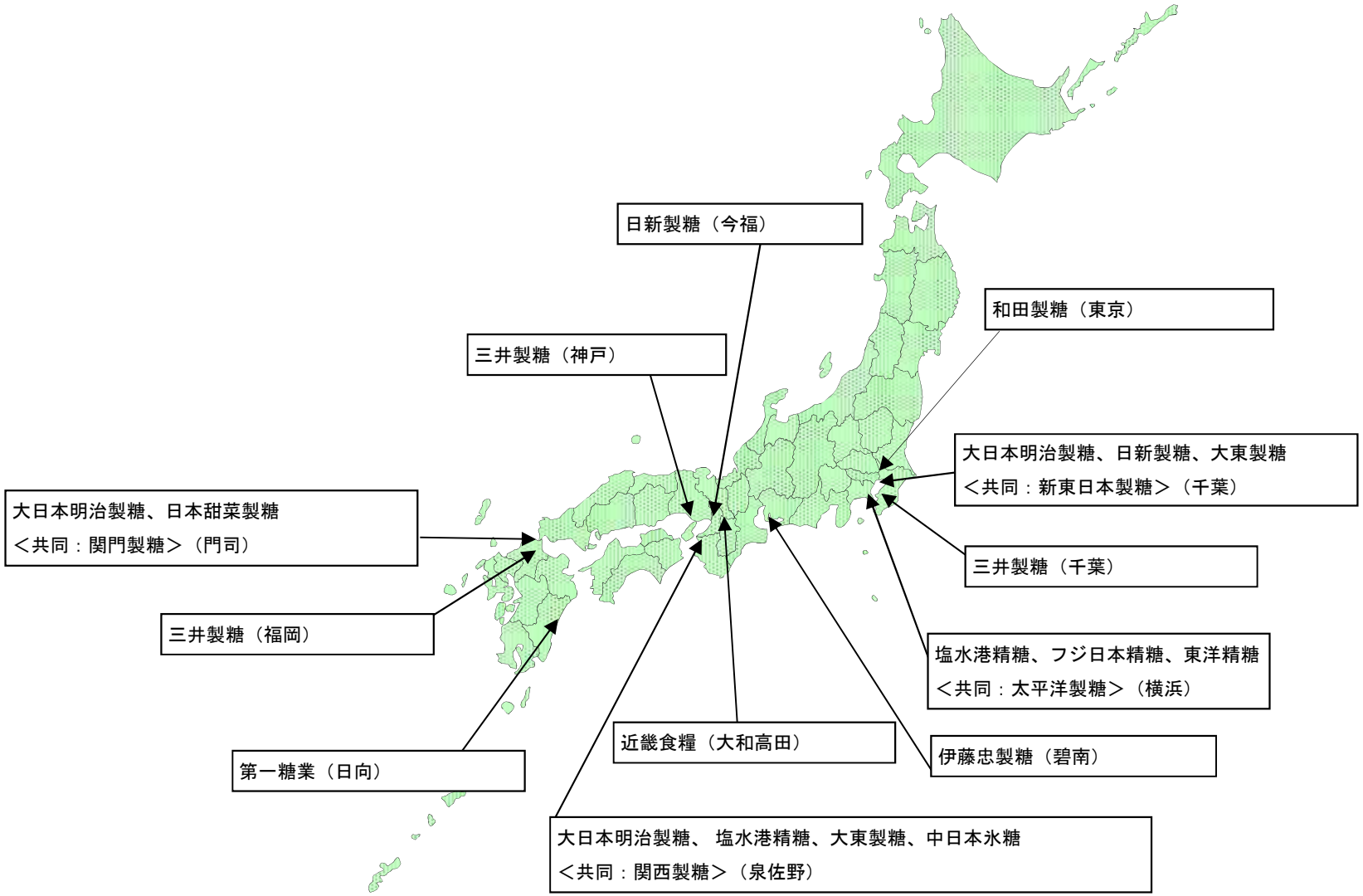
ホクレン：ホクレン農業協同組合連合会
　中斜里製糖工場
　清水製糖工場

北糖：北海道糖業（株）
　本 別 製 糖 所
　北 見 製 糖 所
　道 南 製 糖 所



7　精製糖工場

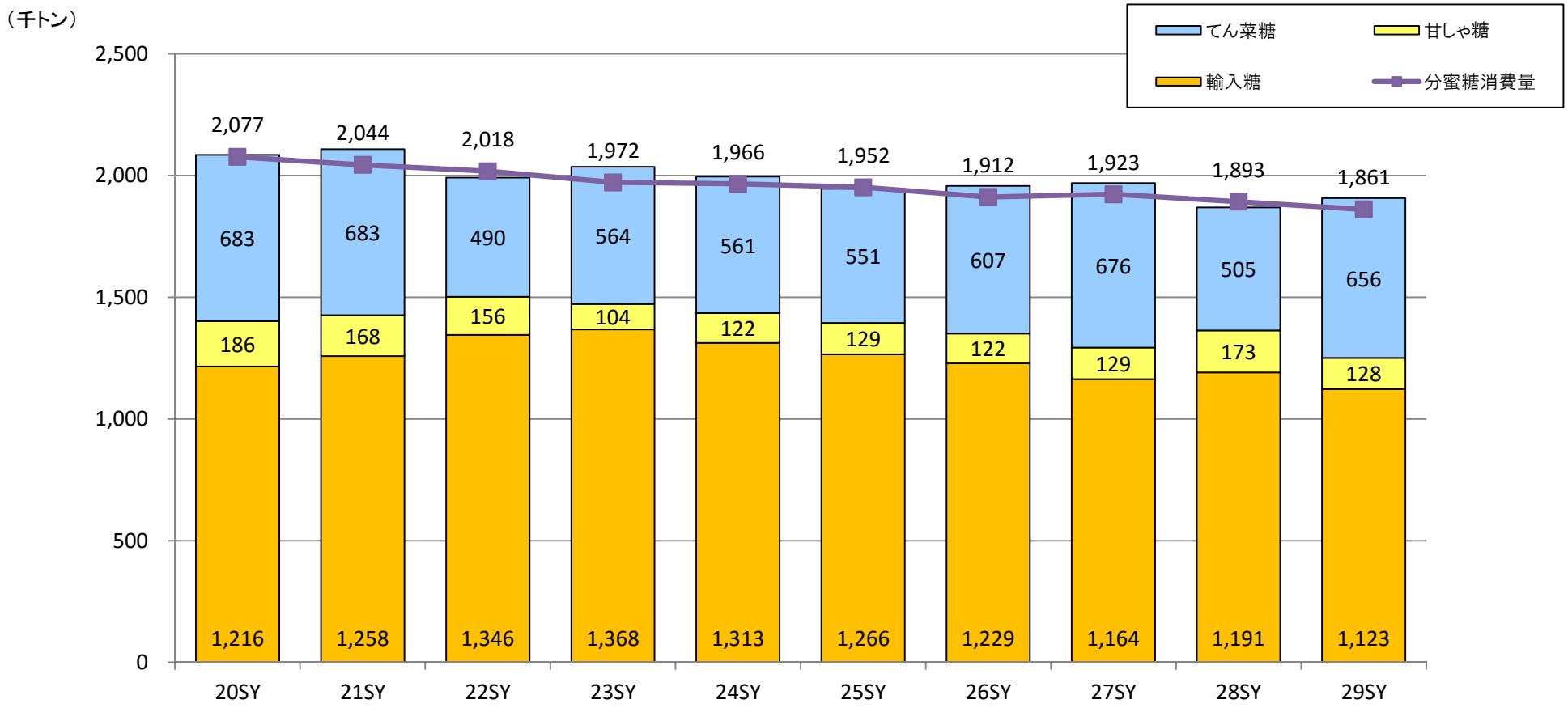
◆　国内の精製糖工場は消費地に近く、また、輸入糖を受け入れるため、大型港湾のある臨海部に立地。
◆　沖縄県及び鹿児島県南西諸島の甘しゃ糖工場及び北海道のてん菜工場にとって、その生産物である原料糖（粗糖）の唯一の需要先として重要。



8　砂糖の需給動向

◆　消費者の低甘味嗜好や、加糖調製品の輸入増を背景として、砂糖の消費量は近年減少傾向で推移。

○　砂糖の供給量及び消費量の推移



出典：農林水産省「砂糖及び異性化糖の需給見通し」