

主要野菜の生産供給動向と 国産切替えの推進に向けた課題等

令和5年3月
農林水産省農産局園芸作物課

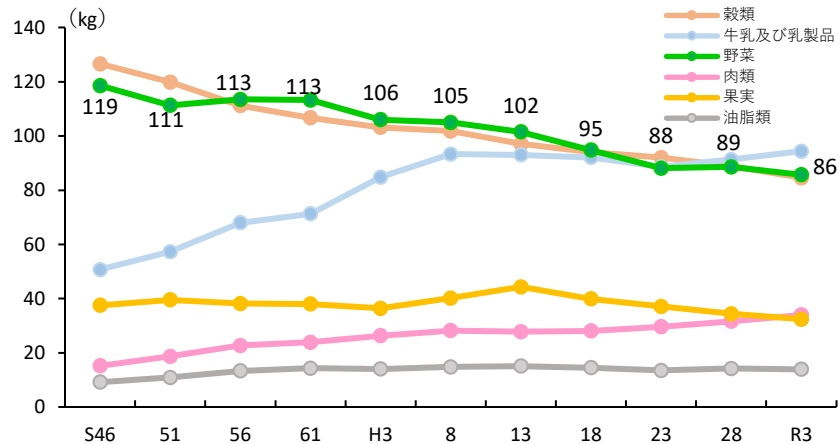
目次

1. 野菜の消費量・消費形態の変化	2
2. 野菜の輸入状況	4
3. 加工・業務用需要への対応	8
4. (参考)野菜の生産・出荷・価格動向	14
5. 主要品目の生産・価格・輸入動向等と加工・業務用需要への対応	
(1)葉茎菜類 キャベツ、レタス、はくさい、ねぎ、ほうれんそう	18
(2)果菜類 トマト	40
(3)根菜・土物類 だいこん、にんじん、たまねぎ	44
(4)特定野菜 ブロッコリー、かぼちゃ、えだまめ	58

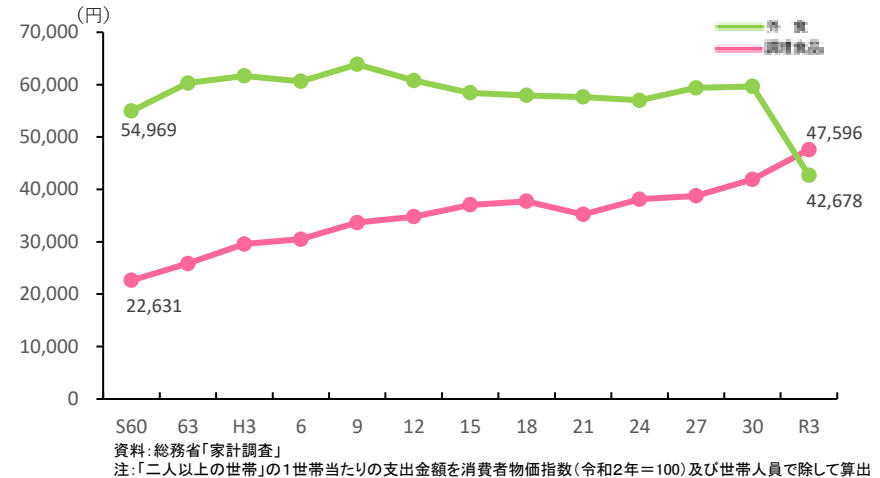
野菜の消費量・消費形態の変化①

- 穀類や畜産物の消費量が横ばい～上昇傾向にある中、野菜の消費量は減少傾向。
- 食の簡便化志向の高まりとともに、調理食品の購入額が上昇傾向にあり、野菜についても家庭での生鮮野菜の購入額が減少する一方で、サラダをはじめとした加工調理品の消費が増加傾向。

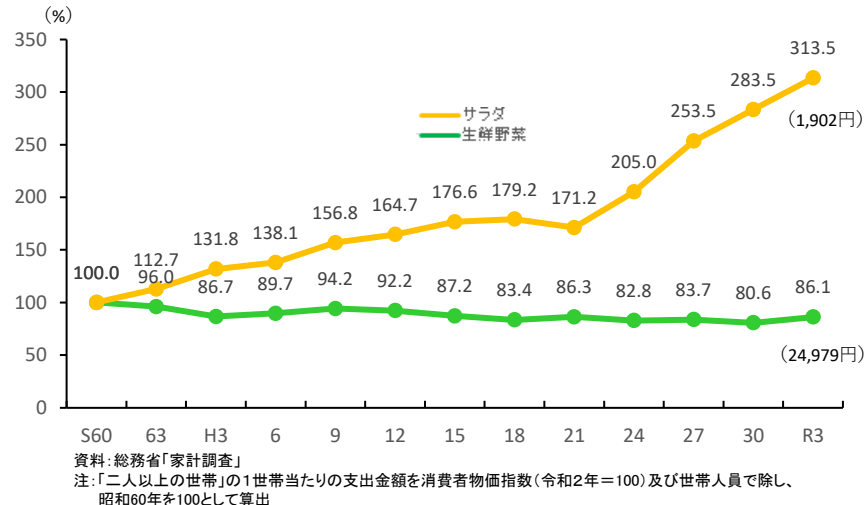
○主要農畜産物の1人1年当たり消費量



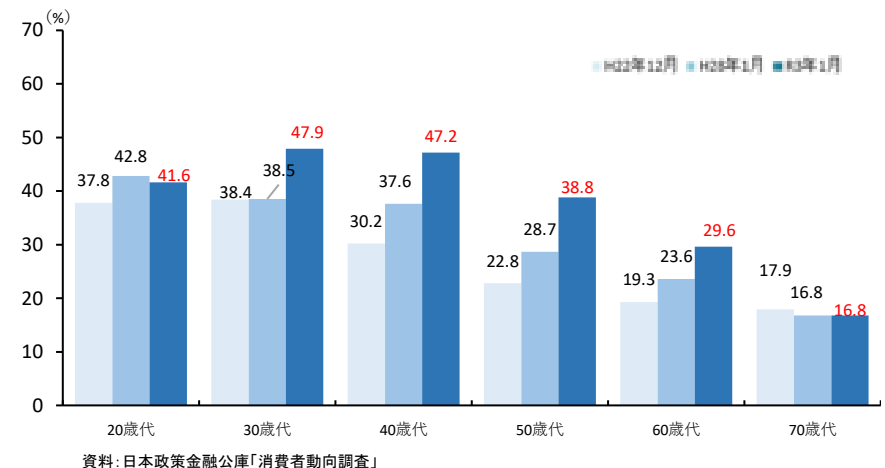
○調理食品・外食の1人1年当たり購入額



○生鮮野菜・サラダの1人1年当たり購入額（昭和60年＝100とした場合）



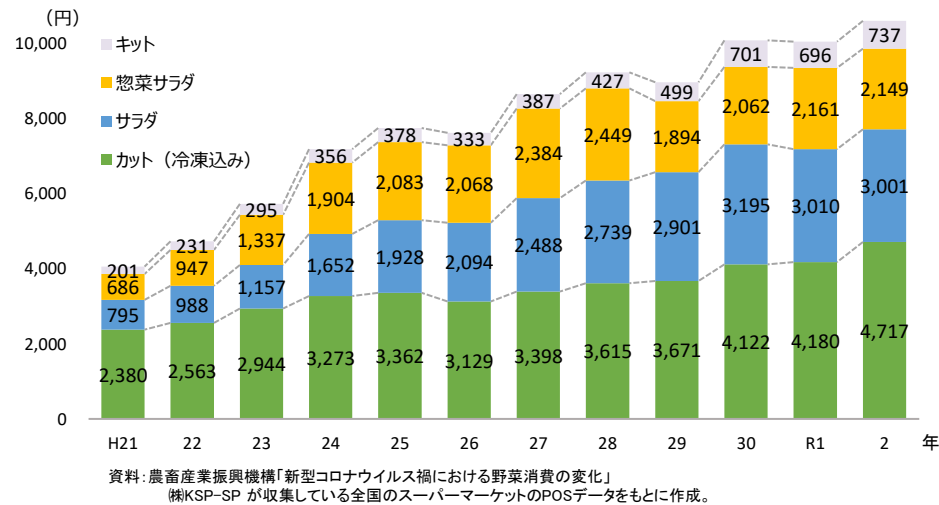
○食の簡便化志向



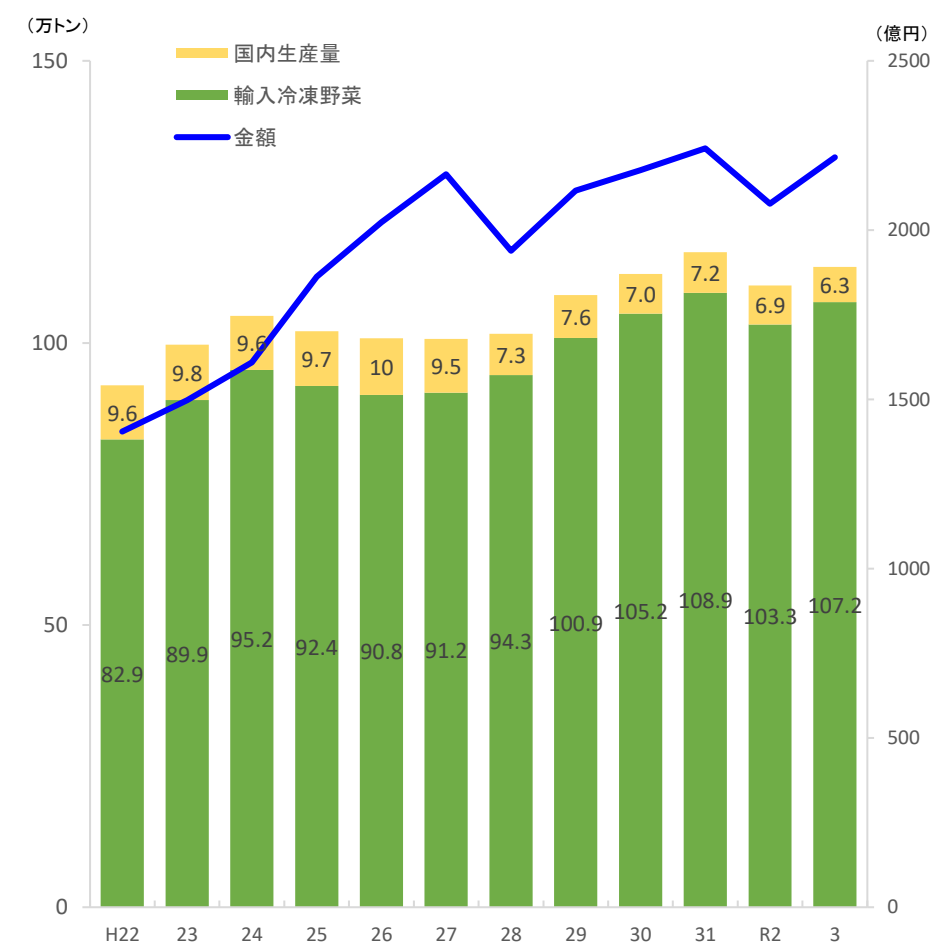
野菜の消費量・消費形態の変化②

- 家庭内調理が簡便な一次加工済みの生鮮野菜(カット野菜・食材キット等)の購入額は増加傾向。特に、長期保管が可能で、利便性と品質の高い冷凍野菜の市場が拡大傾向にあり、新型コロナ禍においても購入額が増加傾向。家計消費用の冷凍食品も増加しており、スーパーだけでなく百貨店でも冷凍食品の売場が拡大し、高級価格帯の商品も出てくるなどの新たな動き。
- 国内の市場規模は人口減少等に伴い縮小傾向となり、2040年には生鮮食品への支出額は2015年の75%程度に減少する一方、加工食品への支出は共働きの一層の進展等により増加する見込み。

○カット野菜の販売額(千人当たり)



○冷凍野菜の国内流通量の推移



○食料支出総額

(単位：%)

	2015年	2020年	2025年	2030年	2035年	2040年
合 計	100	101	100	100	99	98
生鮮食品	100	97	91	85	80	75
加工食品	100	103	105	107	109	111
外 食	100	102	100	99	97	95

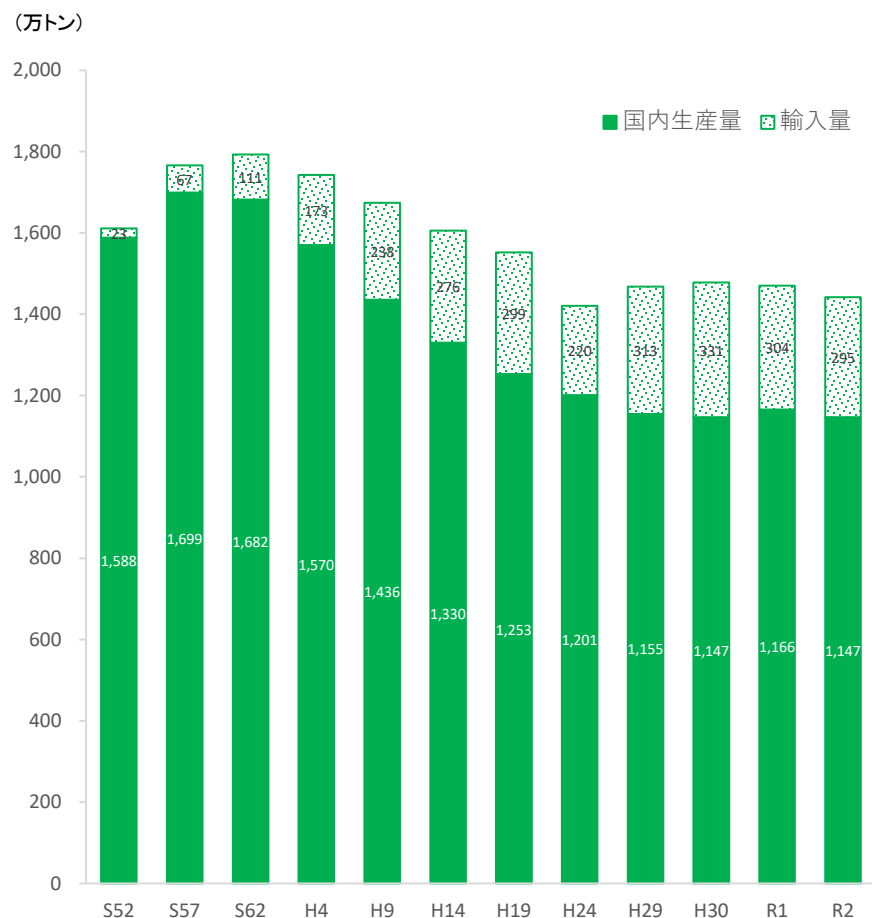
資料：農林水産政策研究所「我が国の食料消費の将来推計」(2019年版)

資料：一般社団法人日本冷凍食品協会「冷凍食品の生産・消費について」をもとに農林水産省作成
注1：国内流通量は輸入冷凍野菜と国内生産量を合計した数値
注2：令和3年の数値は速報値
注3：金額は、国産の工場出荷額、輸入額の合算

野菜の輸入状況①：国内生産量・輸入量の推移と仕向け先

- 近年の野菜供給量は、全体で約1,500万トン弱、そのうち輸入量（加工品含む）は約300万トンで推移。
- 野菜需要のうち加工・業務用需要の割合は増加傾向で推移しており、全体の約6割程度。
- 家計消費量はほぼ国産100%であるが、加工・業務用は7割程度であり、輸入品の多くが加工・業務用に利用されている。

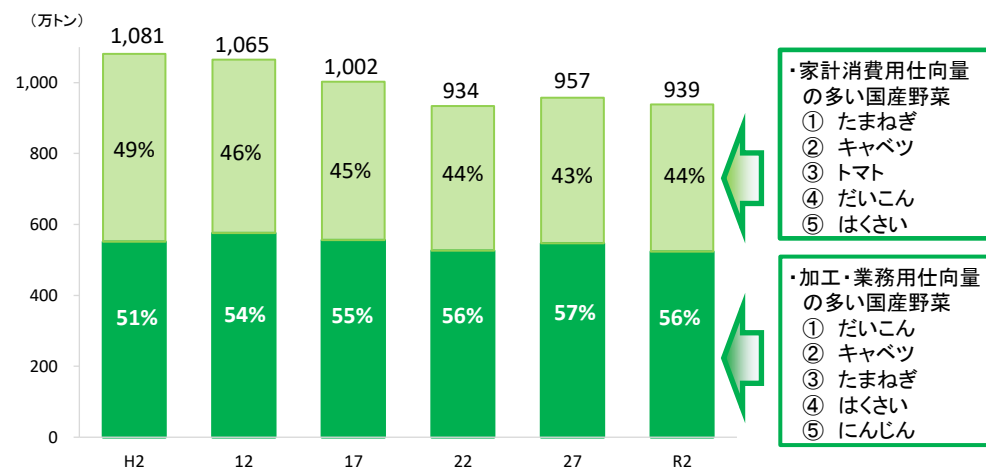
○国内生産量・輸入量の推移



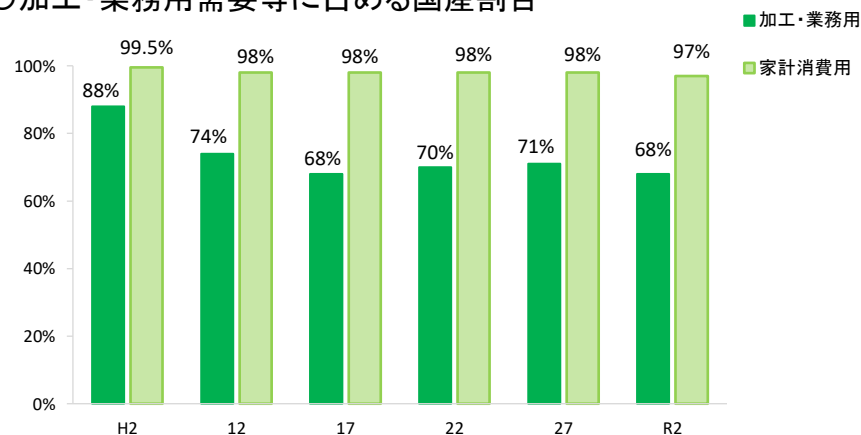
資料：食料需給表

注：輸入量には加工品が含まれており、生鮮に換算している。

○加工・業務用野菜及び家計消費用野菜の仕向け量の推移



○加工・業務用需要等に占める国産割合



資料：農林水産政策研究所、(株)流通研究所

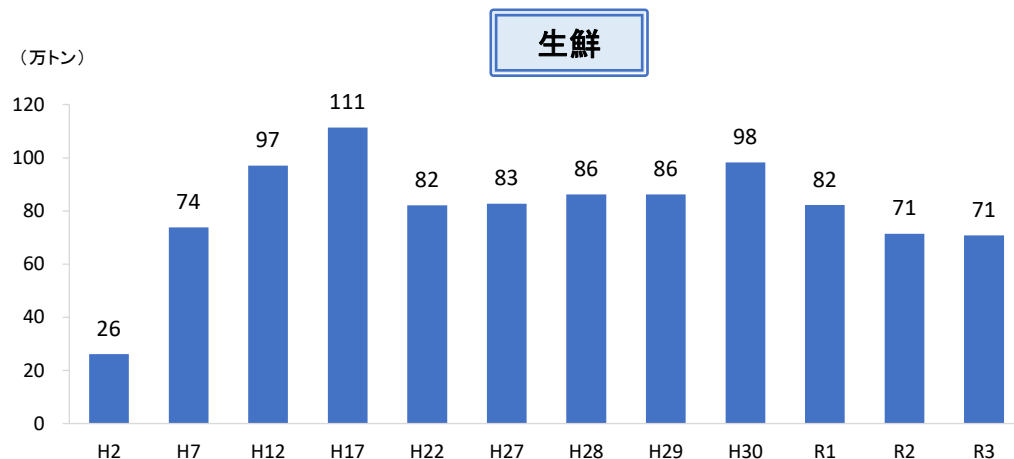
注：主要品目として指定野菜(13品目)を用いて試算

(キャベツ、ほうれんそう、レタス、ねぎ、たまねぎ、はくさい、きゅうり、なす、トマト、ピーマン、だいこん、にんじん、さといも(ばれいしを除く))

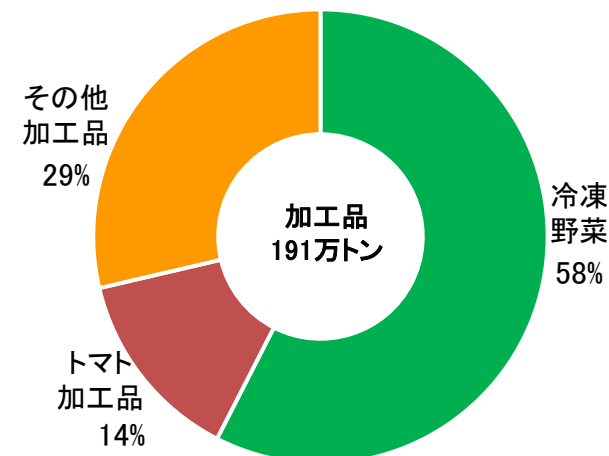
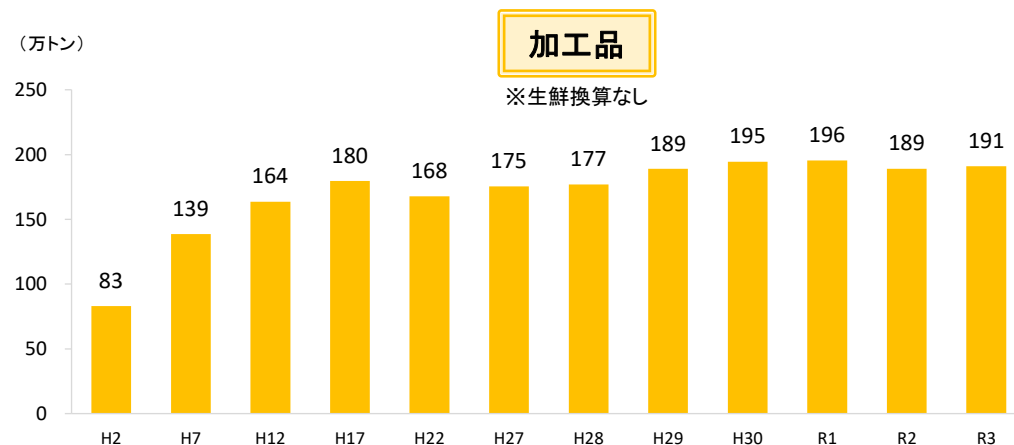
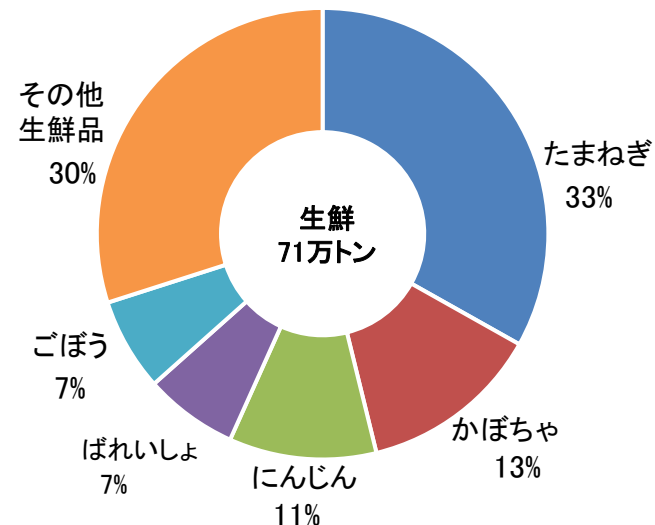
野菜の輸入状況②：野菜の輸入量の推移・内訳

- 生鮮野菜の輸入量は近年減少傾向にあるものの、70～90万トン程度で一定して推移。
- 輸入量の最も多い生鮮野菜は「たまねぎ」であり、生鮮野菜輸入量の3割強。かぼちゃ、にんじん、ばれいしょ、ごぼうも合わせた5品目で全体の約7割を占める。

○野菜の輸入量の推移



○令和3年輸入量の内訳



資料：財務省「貿易統計」、独立行政法人農畜産業振興機構 ペジ探データベース
注：加工品を生鮮換算していない。

野菜の輸入状況②：主要輸入野菜の国内生産量・輸入量の推移

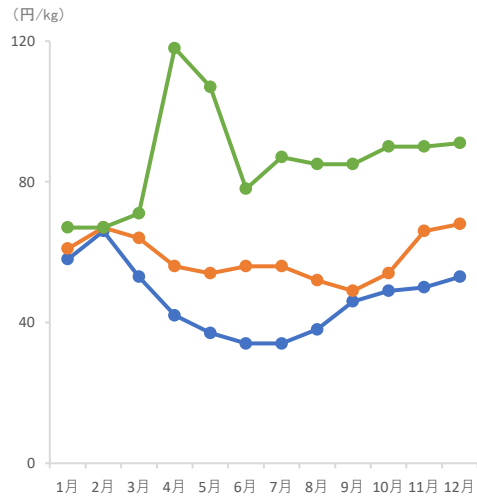
- 需要に対して供給が過剰気味となり、価格が低落傾向の品目がある一方、主に加工・業務用として輸入量が高水準で推移している品目も存在。輸入量が多い品目の中から、価格差や用途面から輸入品から国産品への切替が期待できる品目(国産切替え重点品目)を7品目選定。
- たまねぎの輸入量が最も多く、年40万トン程度(加工品含む)で推移。ほうれんそうやブロッコリー、えだまめは冷凍品の輸入が多く、輸入品のシェアが高い傾向。



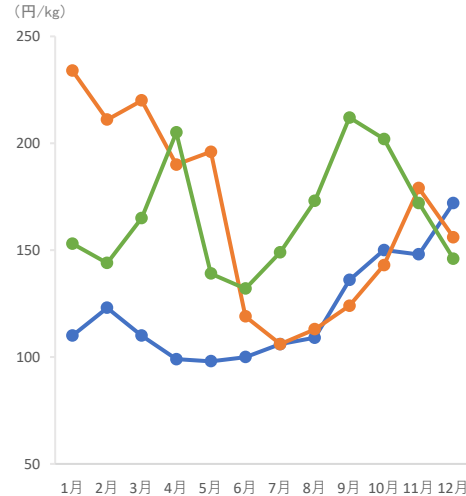
野菜の輸入状況④：輸入野菜の価格動向

- 国産切替え重点7品目について、主要輸入先国からの輸入価格をみると、国際情勢の変化等を背景に総じて令和4年は大幅に上昇傾向。
- 輸入価格が上昇することで、国産品との価格差も縮小し、実需者の国産品の利用への関心が高まる品目も。

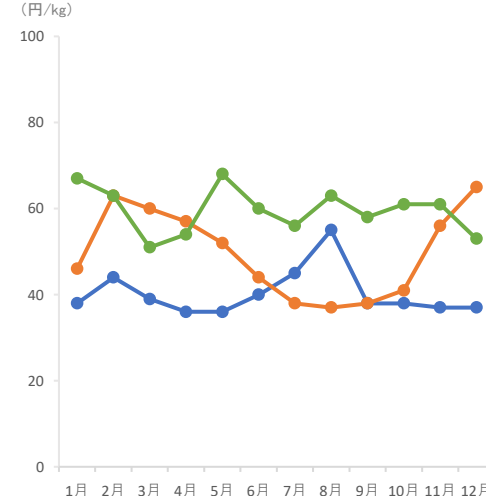
中国産生鮮たまねぎ



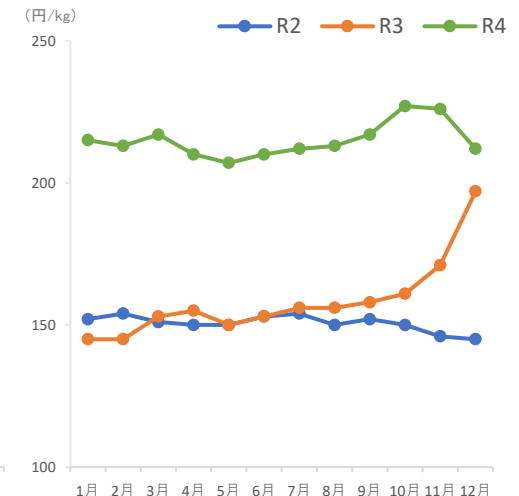
中国産生鮮ねぎ



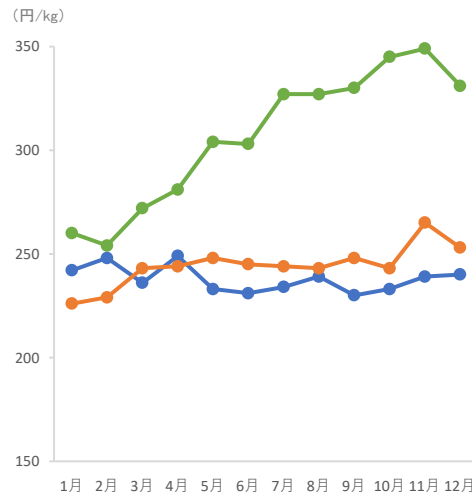
中国産生鮮にんじん



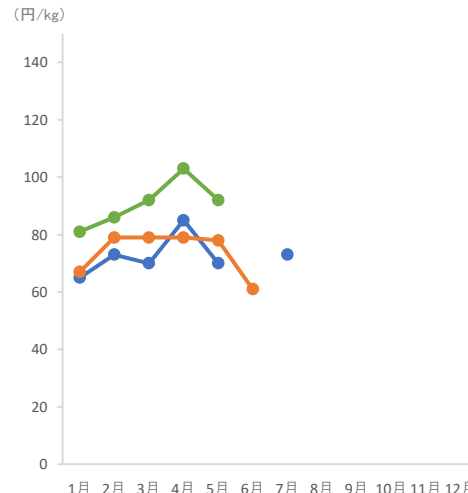
中国産冷凍ほうれんそう



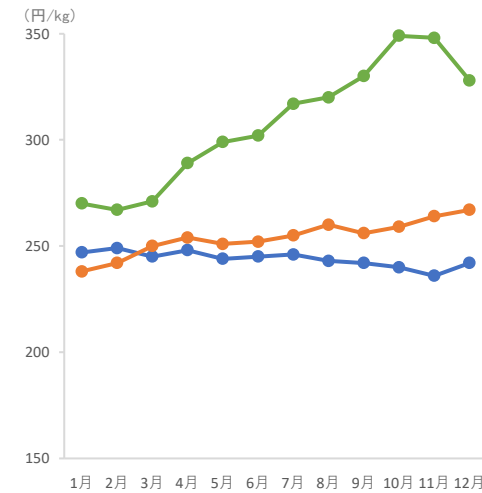
エクアドル産冷凍ブロッコリー



NZ産かぼちゃ



台湾産冷凍えだまめ



加工・業務用需要への対応①：ニーズの変化

- 家計消費向けが主体であった野菜需要は、昭和50年度以降、社会構造・消費構造の変化に伴い、加工・業務用向けの需要が拡大。加工・業務用の中でも、漬物需要が減少する一方、サラダやカット野菜の需要が拡大するなどの変化。
- 食の簡便化志向の高まりに加え、新型コロナの蔓延に伴って急速に高まった冷凍野菜等を含む加工品に対するニーズは、一時的ではなく今後も定着するものと考えられ、加工・業務用需要へのシフトがさらに進展すると見込まれる。

昭和50年代～昭和60年代



- 外食のチェーン化の進展等、大量・計画仕入れが前提の業務用需要が増大
- 加工用野菜は漬物中心

平成元年～平成10年代



- ライフスタイルの変化や高齢化の進展に伴って、食の外食化が進行
- 外食市場が拡大するとともに、中国産を中心として加工向けの輸入野菜が増大

平成20年代～現在



- 世帯構成の変化や女性の労働参加の高まり、新型コロナウイルスのまん延等により、食の簡便化・多様化が進展
- 中食市場が急拡大したほか、カット野菜やキット野菜のニーズが拡大

今後

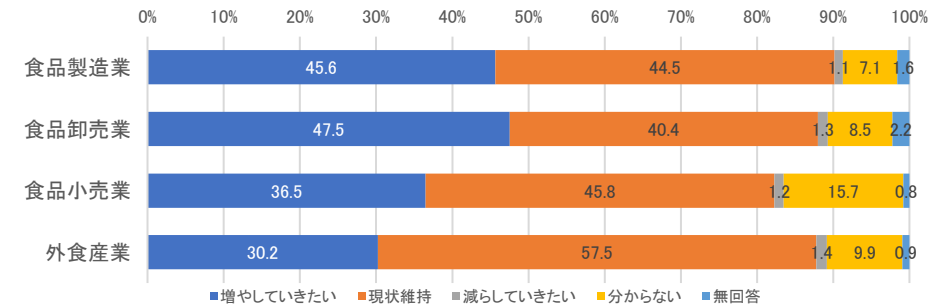


- 単独世帯数や女性の就業率は増加傾向
- 食の外食化や簡便化が求められる社会情勢は今後も続くものと見込まれる
- 商品ロスの削減の観点からもカット野菜やキット野菜のニーズは高まる可能性

加工・業務用需要への対応②：実需者側のニーズ・求められる特性の違い

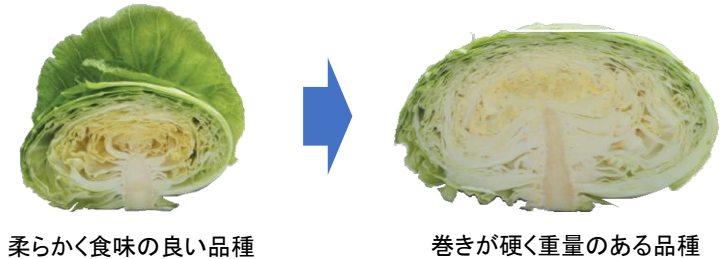
- 食品製造業者等の実需者への意向調査では、国産食料・原材料の利用を増やしていきたいとの意向が約3～5割存在。
- 加工・業務用野菜は、定時・定量・定価での供給のみならず、歩留まりや加工特性の高いものが好まれるため、加工・業務用に適した品種や栽培手法の検討・選択が必要。低コスト・省力化を図り、実需者の求める価格での提供を可能とする上でも、機械化一貫体系の導入による省力化や、従来の段ボール出荷から鉄コンテナ輸送への転換等、生産・出荷体系全体を見直すことが必要。

○加工・業務用野菜の実需者ニーズに関する意識・意向



資料:「加工・業務用野菜の実需者ニーズに関する意識・意向調査結果」(2022年1月13日)

➤ 品種の見直し



➤ 栽培方法の見直し(機械化一貫体系の導入等)



○家計消費と加工・業務用に求められる特性の違い

項目	家計消費	加工・業務用
数量	・変動あり	・定時、定量 (周年安定供給)
仕入価格	・変動あり	・定価 (中期的安定価格)
内容量	・個数等を重視 (定数詰め)	・ 重量を重視
品質・規格等	・外観等を重視	・ 用途別に多様
出荷形態	・袋詰め、小分け包装	・ ばら詰め、無包装
取引形態	・原体(ホール)	・原体(ホール) ・皮むき、芯抜き等の前処理やカット、ペースト等の一次加工が行われたもの

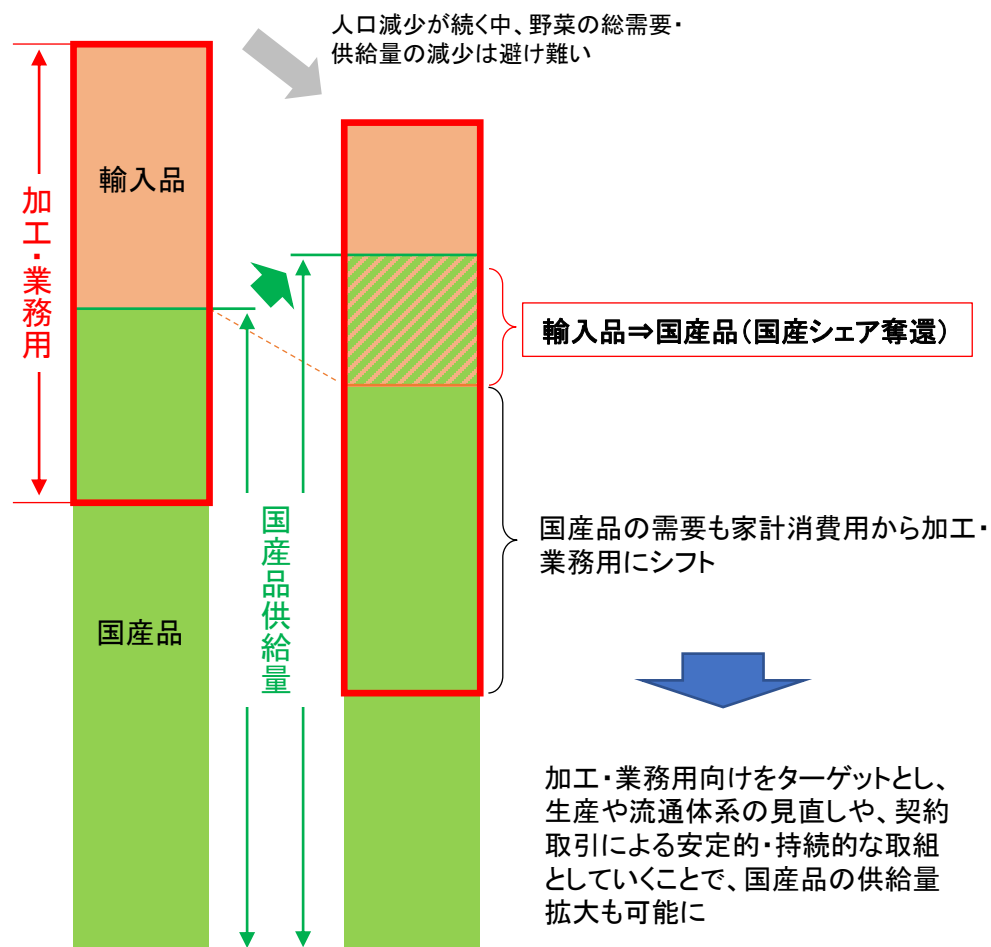
➤ 出荷・流通形態の見直し



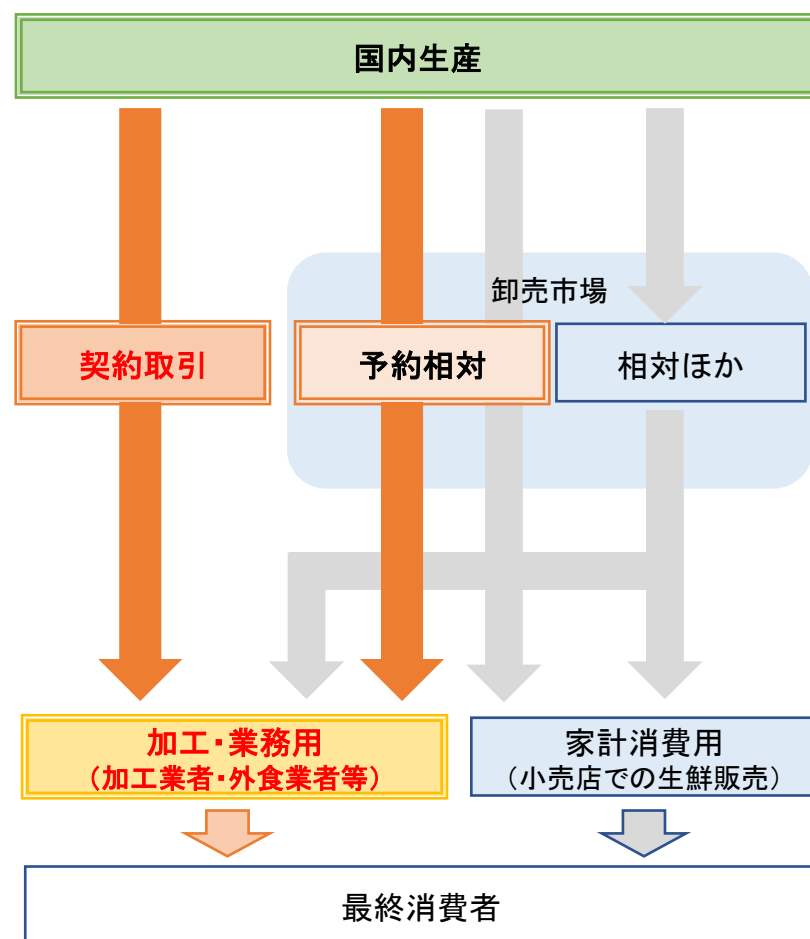
加工・業務用需要への対応③：国産切替えと契約取引

- 日本の人口は減少し続けると見込まれ、野菜の総需要量・供給量も減少傾向に向かうことは避けられないと考えられるが、需要が拡大傾向にある加工・業務用途に輸入品が多く利用されている実態。
- 総需要量・供給量が減少する中であっても、輸入品から国産品への切替えを実現すれば国産品の供給量も拡大できる可能性があり、そのためには、加工・業務用を明確なターゲットとして、生産・出荷体系の見直しとともに、契約取引による安定的・持続的な取組を求めていることが重要。

国産シェア奪還による生産拡大の可能性(イメージ)

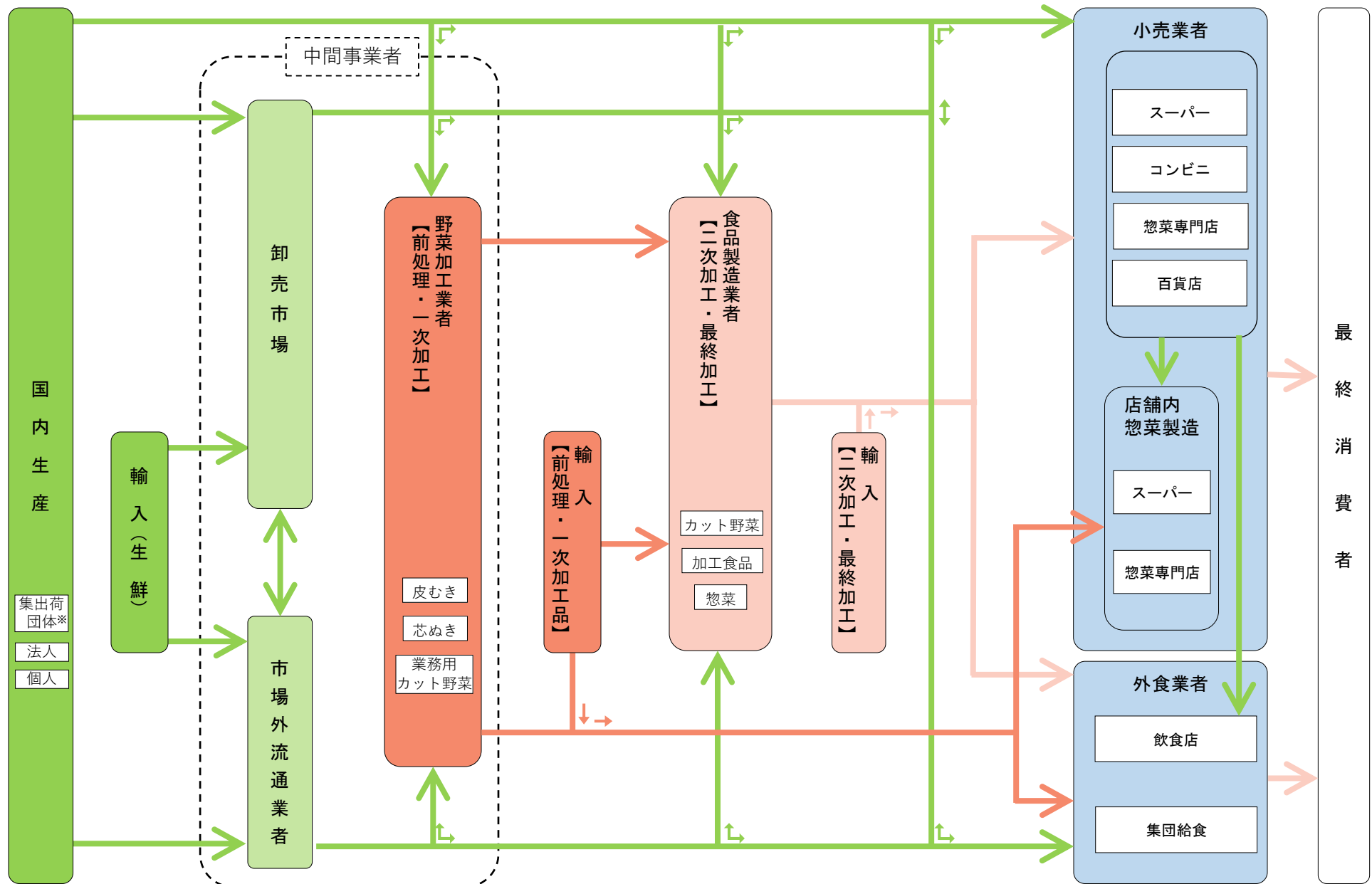


加工・業務用途に対応する契約取引



(参考) 加工・業務用野菜の流通構造

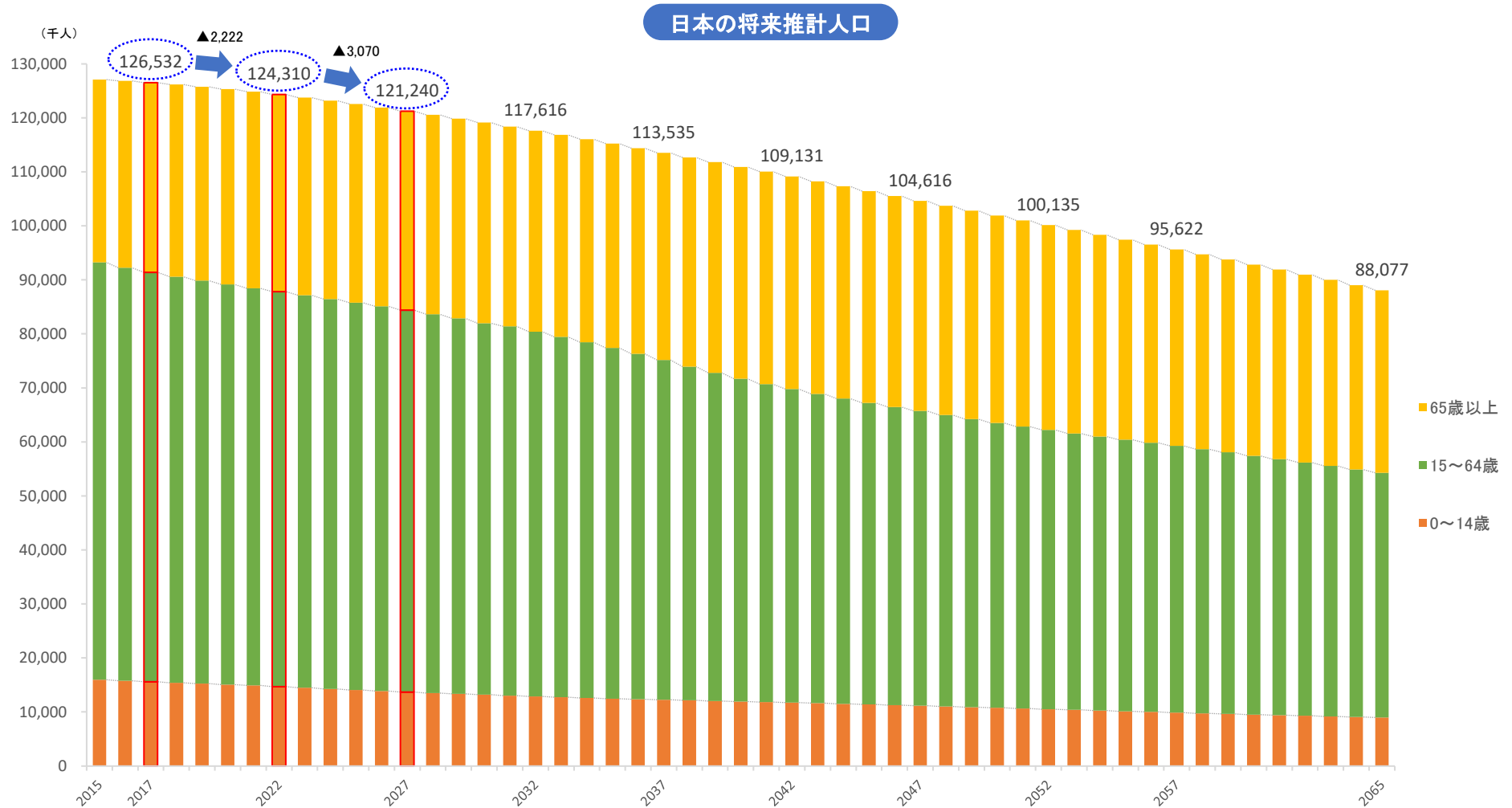
→ ホール → 前処理・一次加工品 → 二次・最終加工品



※集出荷団体（農協、全農県本部、経済連、園芸連等）には、中間事業者の機能を有するものが存在する。

(参考)日本の人口推移

○ 日本の人口は減少傾向にあり、5年後には現在よりさらに約300万人減少すると見込まれている。



出典: 国立社会保障・人口問題研究所(日本の将来推計人口(平成29年推計))

加工・業務用需要への対応④：国産切替えの実現による国産供給量の拡大

- 「需要及び供給の見通し」においては、輸入量を直近の実績値から推計しており、加工・業務用途の輸入品のシェアが高い品目については、供給量全体に占める国産供給量の割合が小さい見通しとなる。
- 一方、これらの品目について、国産切替え推進施策により輸入品から国産品への切替えを実現すれば、5年後における国産品の供給量を見通しよりも拡大させ、国産シェアを高めることができる可能性。

令和9年度における供給量見通し推計値

(千トン)

品目	時期区分		供給量
			国内産供給量
たまねぎ	4月から10月まで	590～627	367～404 <62%～64%>
	11月から翌年3月まで	946～978	796～829 <84%～85%>
にんじん	4月から7月まで	231～248	125～142 <54%～57%>
	8月から10月まで	244～278	164～198 <67%～71%>
	11月から翌年3月まで	265～305	179～219 <68%～72%>
ほうれんそう	4月から6月まで	63～69	46～52 <73%～75%>
	7月から9月まで	44～45	27～29 <61%～64%>
	10月から翌年3月まで	139～151	102～114 <73%～76%>
ねぎ	4月から6月まで	81～87	68～74 <84%～85%>
	7月から9月まで	98～99	81～83 <83%～84%>
	10月から翌年3月まで	277～294	247～264 <89%～90%>

国産切替え推進施策により
毎年2%ずつ（5年間で10%）輸入品から国産品への切替えが進捗すると仮定※



※加工・業務用契約取引を対象とする大規模契約栽培産地育成強化推進事業においては、年平均で輸入品の1%以上に相当する面積の採択実績あり

※加工・業務用向け出荷量を2030年までに145万トンまで拡大させる目標（農業生産基盤強化プログラム）の達成に向けては、R3年以降、年に約1.5%ずつ出荷量を増加させることが必要。一方、この数値は統計上把握可能な直接取引分の数量を計上したものであるため、直接取引以外も含め、年2%ずつ加工・業務用の出荷量が増加した場合として仮定

輸入量の一定部分が国産に置き換わった場合の推計値

<年2%の割合で国産切替えが進んだ場合>（＝5年間で10%）

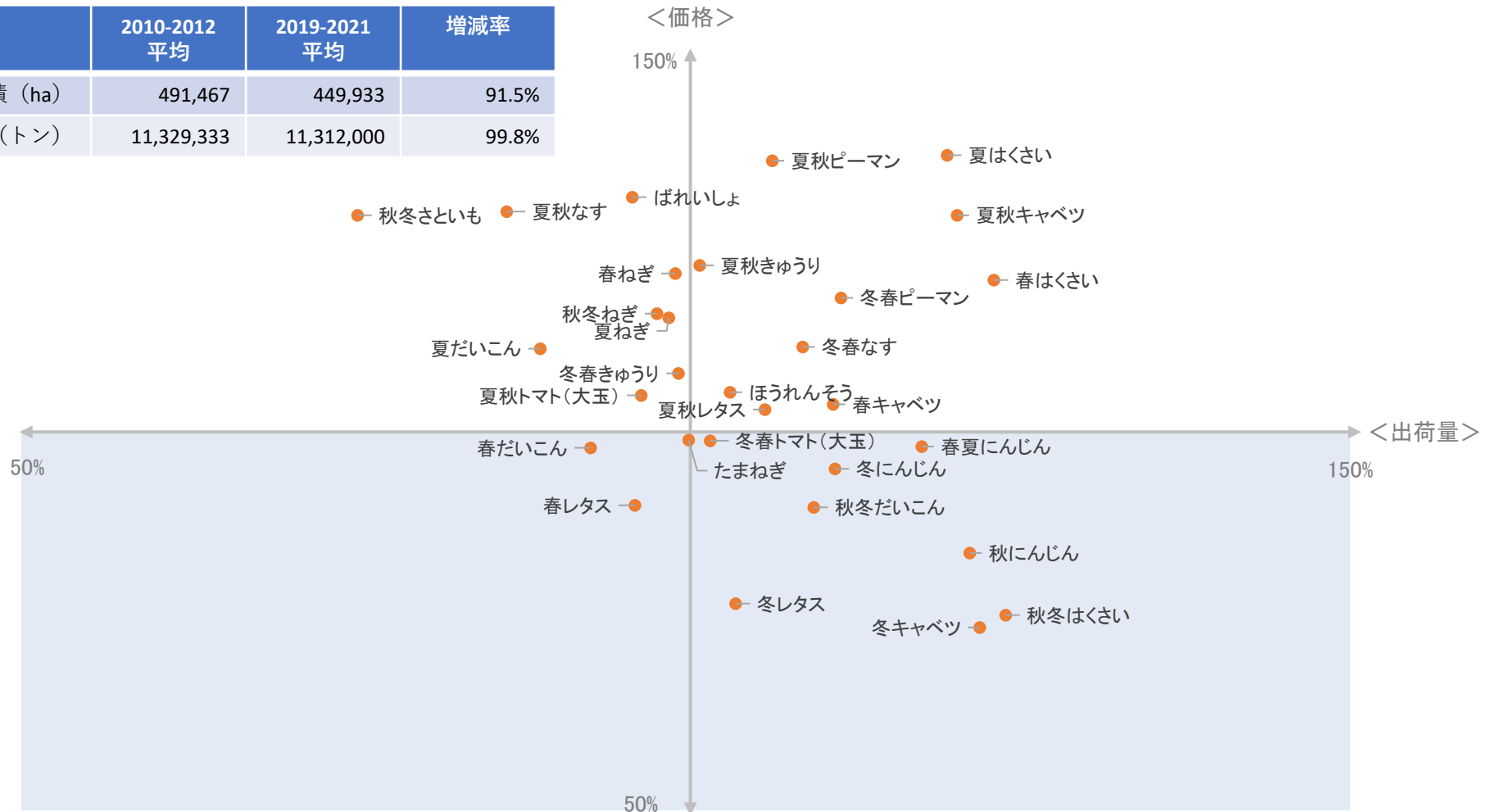
国内産供給量	増加量
388～425 <66%～68%>	+21 <+4%>
811～844 <85%～86%>	+15 <+1%>
135～152 <58%～61%>	+10 <+4%>
172～206 <70%～74%>	+8 <+3%>
187～227 <71%～74%>	+8 <+3%>
48～54 <76%～78%>	+2 <+3%>
29～31 <66%～69%>	+2 <+5%>
106～118 <76%～78%>	+4 <+3%>
69～75 <85%～86%>	+1 <+1%>
83～85 <85%～86%>	+2 <+2%>
250～267 <90%～91%>	+3 <+1%>

(参考)野菜の生産・価格動向

- 直近約10年間における野菜の作付面積は減少しているものの、単収が増加した品目も多く、出荷量は横ばい。
- 指定野菜の出荷量と価格との関係と比較すると、価格が上昇傾向の品目が多いが、一部の品目は出荷量が増加しつつ価格が下落しており、需要に対して供給が過剰気味と考えられる。

【指定野菜の2010-2012平均と2019-2021平均の供給量・価格比率】

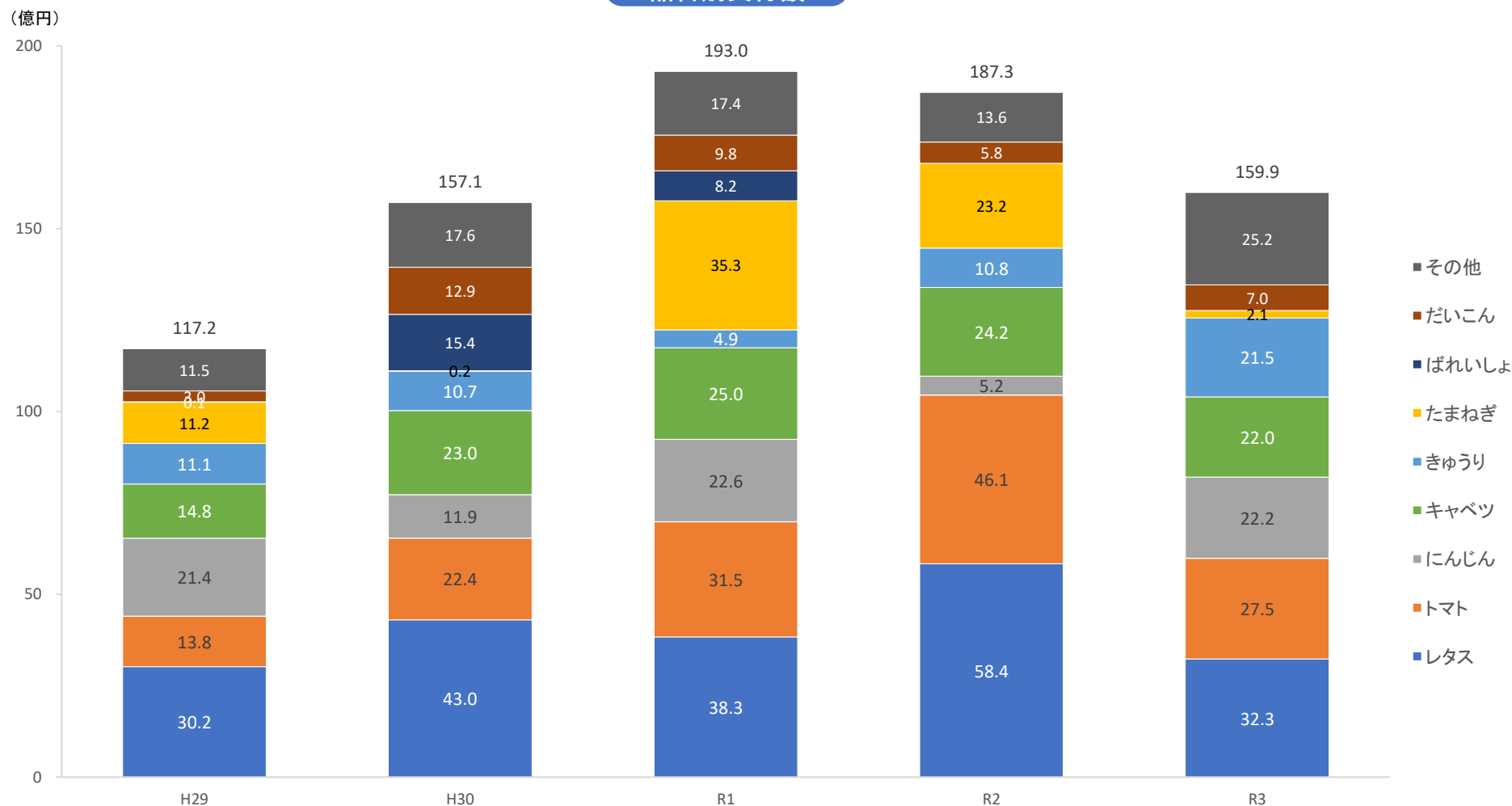
	2010-2012 平均	2019-2021 平均	増減率
作付面積 (ha)	491,467	449,933	91.5%
出荷量 (トン)	11,329,333	11,312,000	99.8%



(参考) 指定野菜価格安定対策事業の品目別交付額

- 指定野菜価格安定対策事業の交付額は近年増加傾向にあり、直近4か年は150億円超で推移。
- 品目別交付額では、レタス、トマト、キャベツの交付額が毎年度高い水準にあり、年度によってにんじん、たまねぎ等も高い水準となっている。

品目別交付額



※1 事業年度ベース

※2 国、都道府県、生産者拠出を含む全体交付額

(参考) 指定野菜価格安定対策事業の種別交付率

- 種別の交付率(交付額／交付予約額)では、葉茎菜類が全般的に高く、春・夏・秋冬はくさい、春・夏秋・冬レタス、冬キャベツが特に高い傾向。
- 果菜類は葉茎菜類と比較すると高交付率の品目が少ないものの、冬春トマトは毎年度高交付率。根菜・土物類では、春夏・秋にんじん、春・秋冬だいこんの交付率が高い傾向にあり、ばれいしょ・たまねぎは年度によって交付率が高くなっている。

葉茎菜類

	H29	H30	R1	R2	R3
春キャベツ	0.02%	23.31%	5.72%	0.00%	27.24%
夏秋キャベツ	27.55%	1.04%	6.24%	1.25%	12.35%
冬キャベツ	0.05%	27.51%	35.44%	43.58%	15.86%
春はくさい	8.18%	28.88%	22.42%	4.71%	42.50%
夏はくさい	31.67%	0.02%	27.91%	6.57%	9.65%
秋冬はくさい	0.51%	46.15%	22.59%	48.31%	41.74%
春レタス	17.33%	25.51%	6.59%	11.52%	27.46%
夏秋レタス	44.63%	24.33%	31.86%	39.97%	31.51%
冬レタス	8.13%	35.60%	29.45%	52.22%	18.29%
春ねぎ	0.53%	3.00%	4.75%	0.99%	1.63%
夏ねぎ	6.17%	1.64%	10.60%	3.03%	8.63%
秋冬ねぎ	1.35%	7.33%	9.76%	3.63%	9.69%
ほうれんそう	1.37%	4.68%	1.12%	6.55%	7.17%

※1 交付率＝交付額／交付予約額

※2 着色は以下のとおり

	交付率20%以上
	交付率10%以上

果菜類

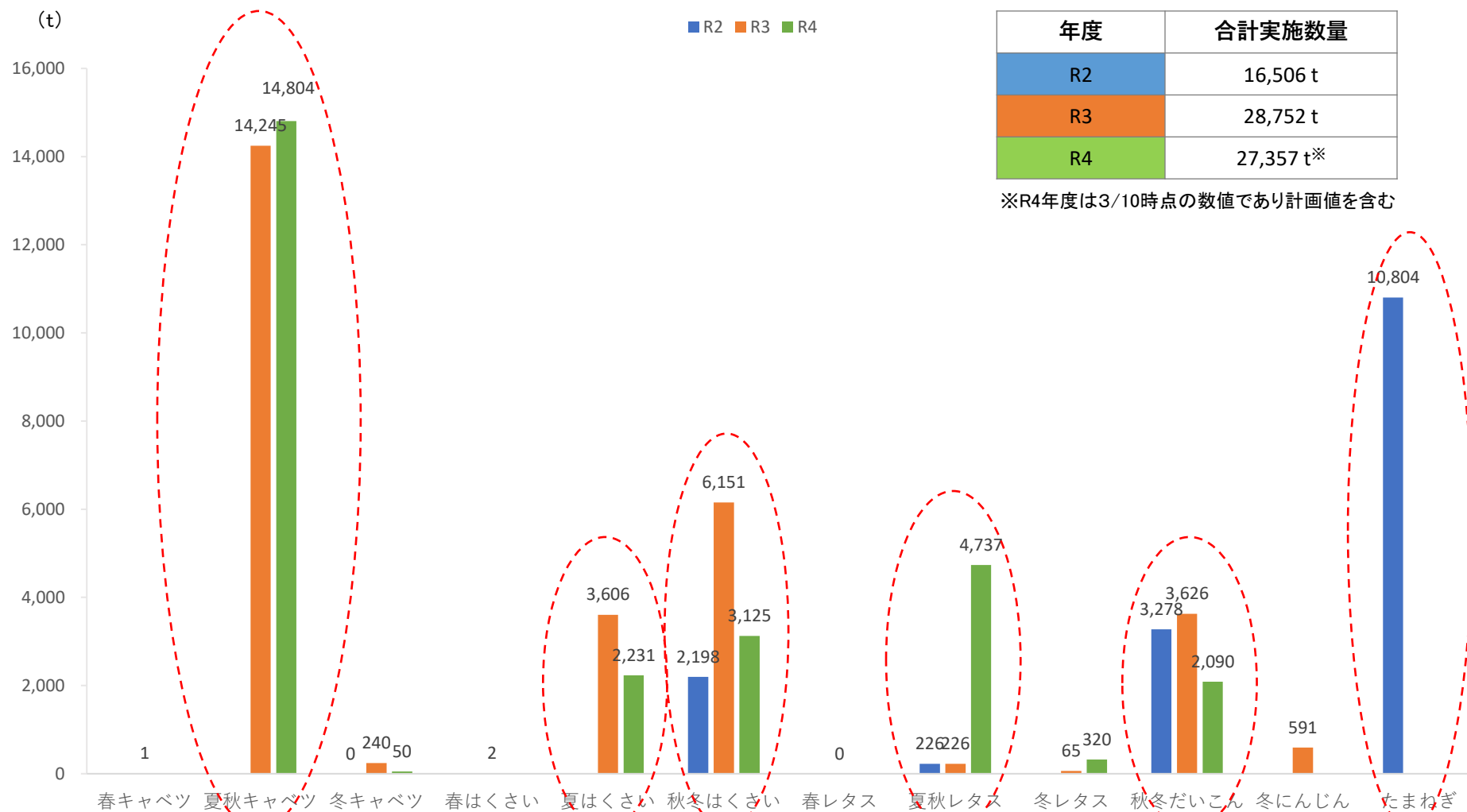
	H29	H30	R1	R2	R3
夏秋きゅうり	4.68%	0.56%	3.58%	0.61%	19.80%
冬春きゅうり	10.75%	12.27%	3.89%	12.67%	15.69%
夏秋トマト	4.89%	0.55%	10.42%	3.00%	7.66%
冬春トマト	8.31%	17.39%	18.47%	31.41%	14.95%
夏秋なす	6.80%	0.52%	2.14%	0.32%	8.96%
冬春なす	0.38%	1.63%	0.37%	0.92%	2.63%
夏秋ピーマン	1.64%	0.00%	0.27%	0.07%	13.67%
冬春ピーマン	6.87%	7.02%	5.78%	3.51%	12.42%

根菜・土物類

	H29	H30	R1	R2	R3
春だいこん	11.03%	22.96%	16.55%	5.92%	23.55%
夏だいこん	14.51%	0.62%	15.42%	0.00%	2.61%
秋冬だいこん	0.06%	25.78%	15.55%	13.55%	11.60%
春夏にんじん	18.29%	27.93%	44.77%	9.36%	21.69%
秋にんじん	87.02%	0.00%	28.51%	6.41%	37.92%
冬にんじん	0.00%	9.60%	8.59%	3.52%	28.94%
さといも	0.01%	0.20%	1.16%	0.30%	0.24%
ばれいしょ	0.35%	36.91%	19.88%	0.00%	0.00%
たまねぎ	9.76%	0.16%	31.02%	20.74%	1.91%

(参考)緊急需給調整事業の実施状況

- 著しい価格低落の発生時における出荷抑制等により、早期の価格回復や更なる価格低落を防ぐため、緊急需給調整事業を措置。
- 夏秋キャベツ、夏はくさい、秋冬はくさい、秋冬だいこんは、複数年連続で著しい価格低落が発生し、大規模な緊急需給調整を実施。また、たまねぎは令和2年度、夏秋レタスは令和4年度に著しい価格低落が発生し、大規模な緊急需給調整を実施。



注:事業実施年度ベース、交付対象数量ベースで整理

主要品目の生産・価格・輸入動向等と 加工・業務用需要への対応

【葉茎菜類】

キャベツの生産・価格等動向①【春キャベツ(4～6月出荷)】

- 愛知、千葉、茨城、神奈川の4県で全体出荷量の約6割を占める。10年前と比較し、全体作付面積は微減であるものの、全体出荷量は微増。主産県では、千葉、神奈川の作付面積・出荷量が減少する一方、愛知、茨城、鹿児島県の作付面積・出荷量は大きく増加。
- 令和2年は低温・降雨に伴う出荷量減少や新型コロナ禍での家庭消費増加により高値となったが、近年、冬～春先にかけての温暖な天候により、4月から5月末にかけて出荷量が増加し、平年価格を大きく下回る傾向。

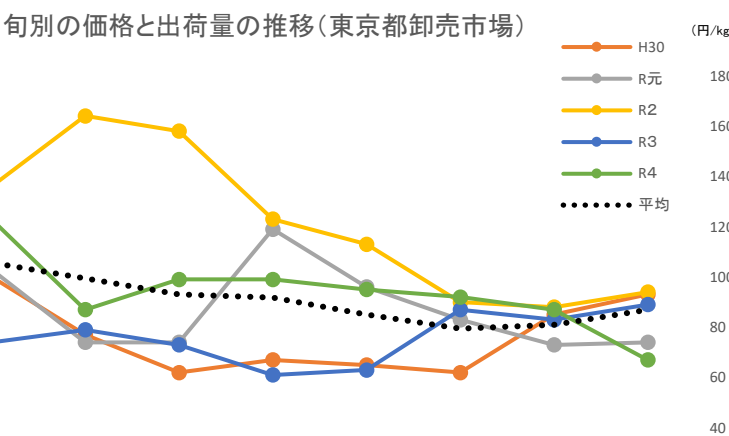
1. 作付面積の推移



2. 出荷量の推移

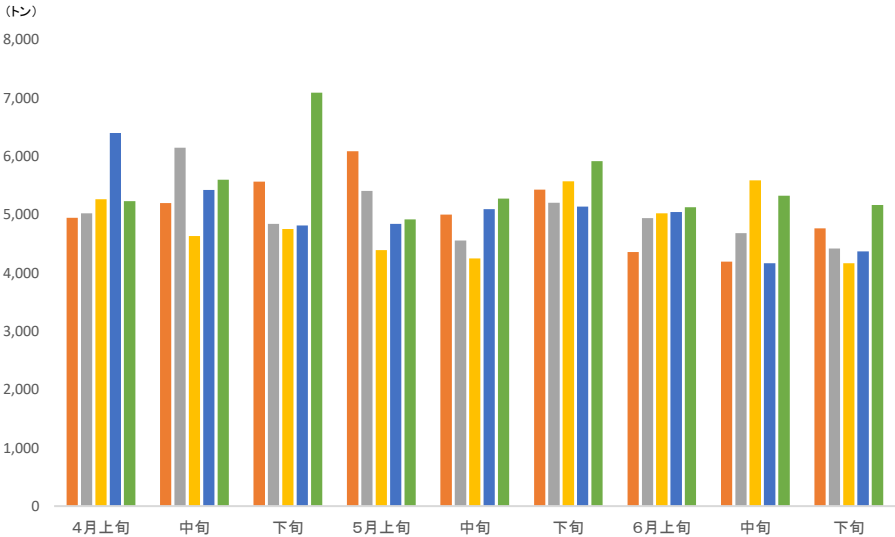


4. 出荷と価格の推移



3. 都道府県別作付面積・単収・出荷量の推移

	作付面積 (ha)			単収 (kg/10a)			出荷量 (t)		
	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率
全国	8,930	8,843	99%	4,090	4,090	100%	321,633	328,967	102%
東京都中央卸売市場の価格 (円/kg)							90	94	104%
愛知	1,090	1,290	118%	5,137	4,890	95%	52,667	59,867	114%
千葉	1,327	1,267	95%	4,460	4,433	99%	53,633	52,133	97%
茨城	825	941	114%	4,960	4,963	100%	36,867	44,667	121%
神奈川	1,023	880	86%	5,203	4,720	91%	50,667	40,033	79%
鹿児島	356	462	130%	3,590	3,987	111%	10,910	16,933	155%



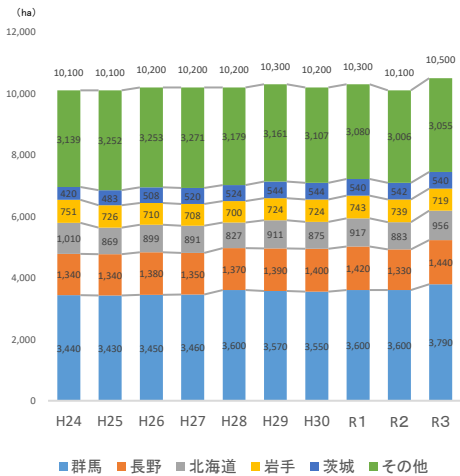
出典：野菜生産出荷統計

出典：(独)農畜産業振興機構「ベジ探」旬別価格・出荷量(東京都中央卸売市場)を基に作成

キャベツの生産・価格等動向②【夏秋キャベツ(7～10月出荷)】

- 群馬が全体出荷量の5割強を占める。10年前と比較し、全体作付面積は微増で、全体出荷量は大きく増加。主産県では、群馬、長野、茨城の作付面積が拡大しており、出荷量は各主産地で増加傾向。
- 令和2年は7月の長雨・日照不足、8月の猛暑・少雨による出荷量減少により高値となったが、令和3年・4年は2年連続7月下旬から長期に渡って価格が低迷し、8月・9月に緊急需給調整事業を発動している。

1. 作付面積の推移



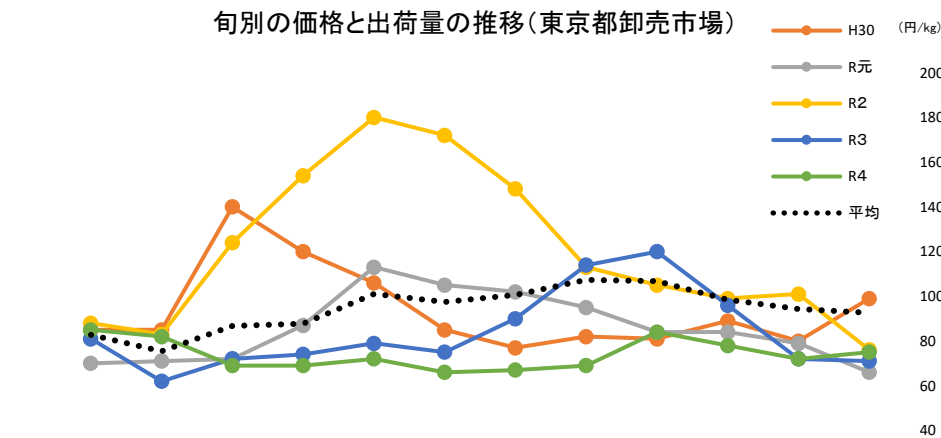
出典：野菜生産出荷統計

2. 出荷量の推移



出典：野菜生産出荷統計

4. 出荷と価格の推移



(トン)

(¥/kg)

(トン)

(¥/kg)

(トン)

(¥/kg)

(トン)

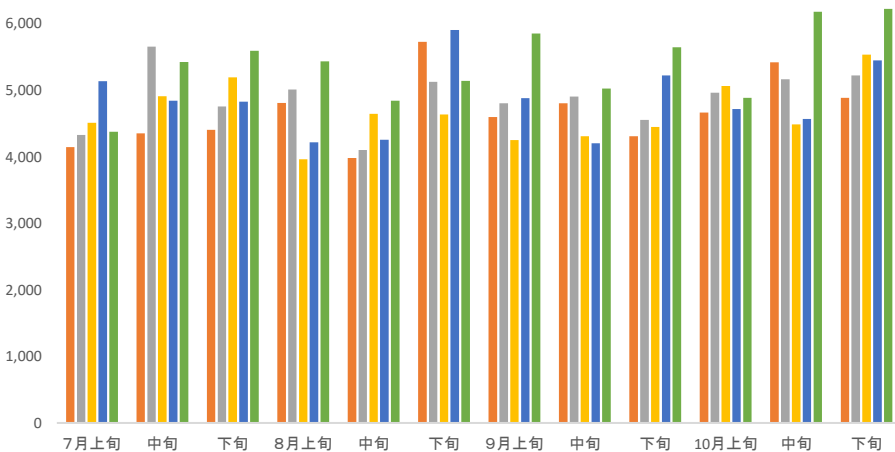
(¥/kg)

(トン)

3. 都道府県別作付面積・単収・出荷量の推移

	作付面積 (ha)			単収 (kg/10a)			出荷量 (t)		
	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率
全国	10,100	10,300	102%	4,500	4,840	108%	397,600	444,467	112%
東京都中央卸売市場の価格 (円/kg)							75	96	128%
群馬	3,387	3,663	108%	6,980	7,027	101%	212,167	229,667	108%
長野	1,340	1,397	104%	4,333	4,453	103%	51,733	57,200	111%
北海道	1,020	919	90%	4,083	4,977	122%	37,933	43,467	115%
岩手	732	734	100%	3,687	3,777	102%	23,533	25,300	108%
茨城	432	541	125%	3,820	4,040	106%	14,833	20,633	139%

出典：野菜生産出荷統計

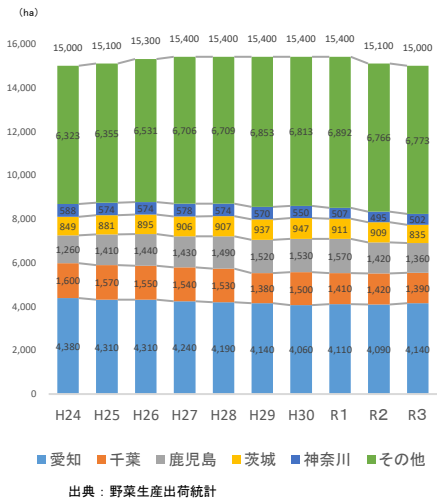


出典：(独)農畜産業振興機構「ベジ探」旬別価格・出荷量(東京都中央卸売市場)を基に作成

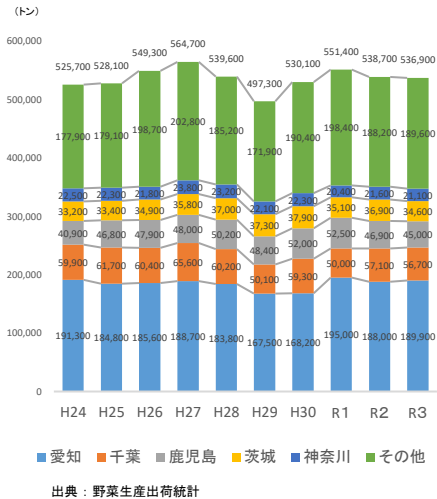
キャベツの生産・価格等動向③【冬キャベツ(11月～3月出荷)】

- 愛知、千葉で全体出荷量の約5割を占める。10年前と比較し、全体作付面積は微増で、全体出荷量は増加。主産県では、千葉の作付面積・出荷量が大きく減少した一方で、愛知、鹿児島、茨城の出荷量は大きく増加。
- 平成28年・29年は長雨・台風・低温等の影響による出荷量減少により価格が高騰したが、近年は暖冬等の影響によって出荷期間を通じて大幅安値となる傾向。

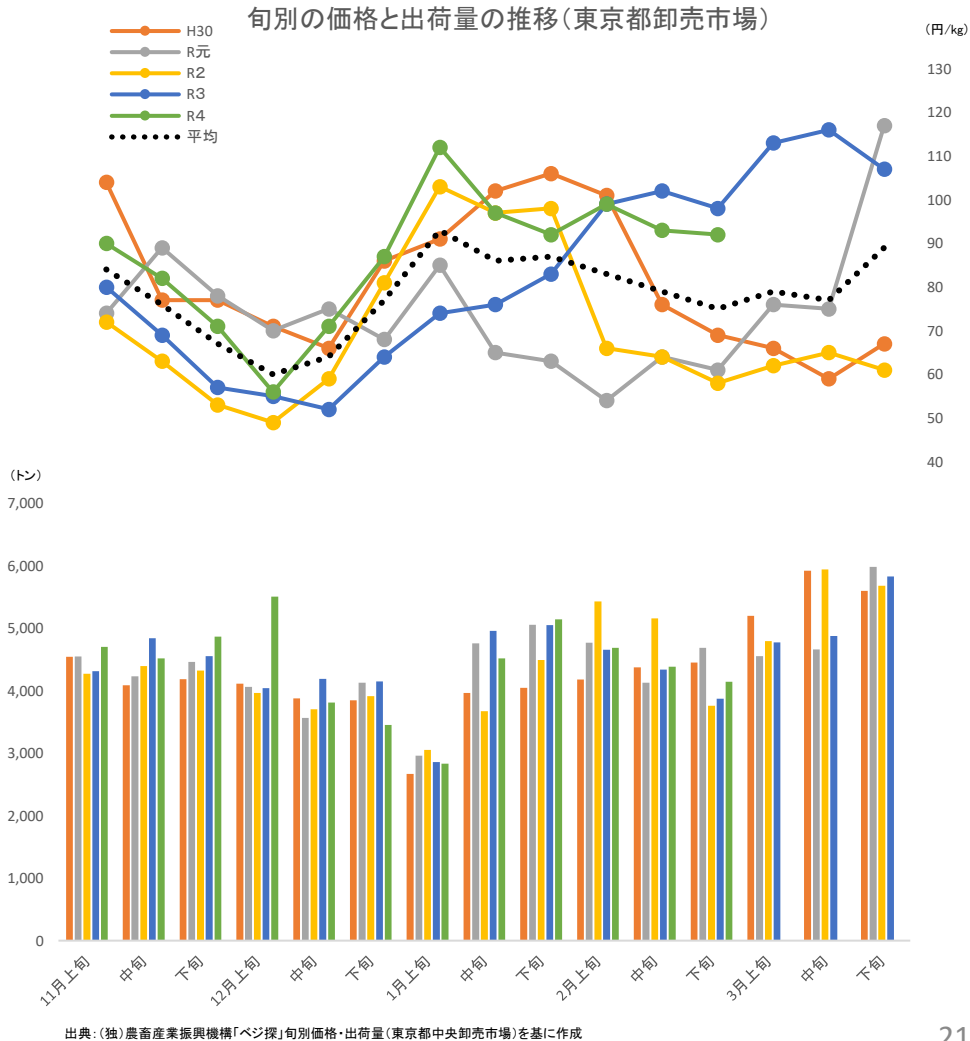
1. 作付面積の推移



2. 出荷量の推移



4. 出荷と価格の推移



3. 都道府県別作付面積・単収・出荷量の推移

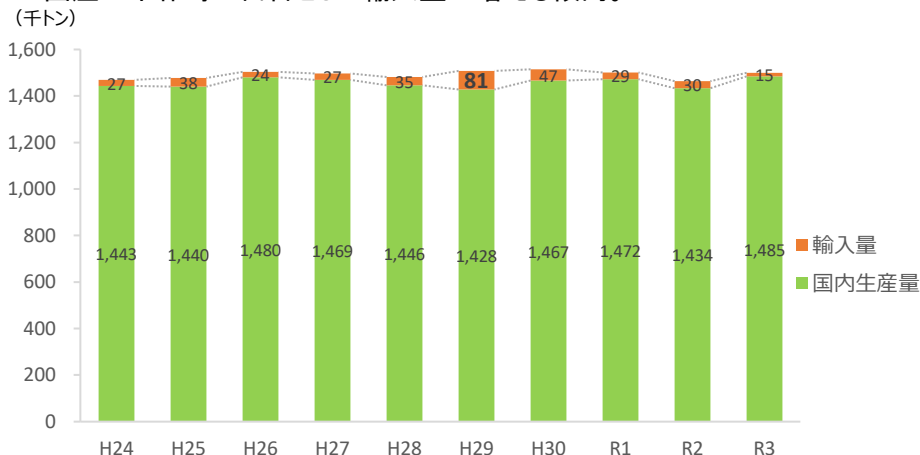
	作付面積(ha)			単収(kg/10a)			出荷量(t)		
	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率
全国	14,700	15,167	103%	3,897	3,977	102%	502,933	542,333	108%
東京都中央卸売市場の価格(¥/kg)							102	76	75%
愛知	4,320	4,113	95%	4,367	4,930	113%	177,567	190,967	108%
千葉	1,603	1,407	88%	4,253	4,110	97%	61,567	54,600	89%
鹿児島	1,170	1,450	124%	3,780	3,700	98%	37,667	48,133	128%
茨城	815	885	109%	4,240	4,340	102%	31,200	35,533	114%
神奈川	593	501	85%	4,330	4,493	104%	23,900	21,033	88%

出典：野菜生産出荷統計

キャベツの加工・業務用利用等の状況

1. キャベツの輸入状況

- 国内生産量に対して輸入量(生鮮)は極少量。輸入量の8～9割は中国産。国産の不作時に代替として輸入量が増える傾向。



出典：野菜生産出荷統計、貿易統計
注：年産（4月～翌3月）で整理

2. 主な加工・業務用途

- 中国産生鮮キャベツは加工・業務用に利用されているが、輸入総量は僅かであり、家計消費から加工・業務用に需要がシフトする中で、国産キャベツが加工・業務用にも多く利用されている。
- 外食・中食等の原材料としての利用のほか、家庭内調理が簡便な一時加工済みの生鮮野菜(サラダ、食材キット等)の需要の拡大に伴い、千切りサラダ、野菜炒め等のキットへの利用も増えている。



千切りキャベツ
(資料：クラカグループHP)



野菜炒めセット
(資料：クラカグループHP)

3. 実需者からのニーズへの対応

- 加工・業務用としては、歩留まりが高いものが好まれるため、巻きの緩い春玉系ではなく、巻きの硬い寒玉系で大玉が好まれる。



春玉系品種



寒玉系品種

資料：(独)農畜産業振興機構「野菜ブック」

加工・業務用に主に利用される品種
・ないと、たいと、そらと、りくと(トヨタネ)
・りくよう(中神種苗)
・はつこい(トーホク)
・おきな(タキイ種苗) 等

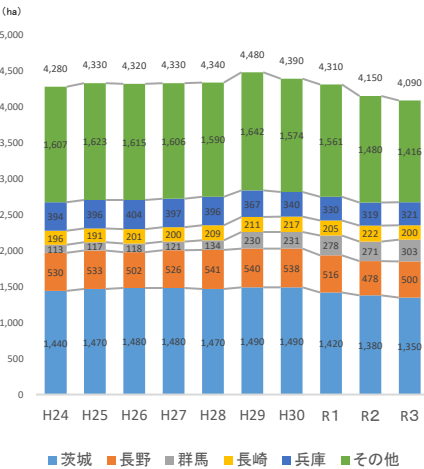
- キャベツは野菜の中では機械化一貫体系が技術的に確立している品目であり、労働時間のうち大きな割合を占める収穫・調製・出荷作業の効率化に向けた収穫機の導入や、段ボール出荷から鉄コンテナ出荷への転換等を進めることが必要。

品種	収穫	出荷	搬入	異物除去	皮むき、カット	
生食用	選別収穫	段ボール	市場経由	(-)	(-)	
加工用	サービス事業者による一斉収穫	鉄コンテナ	直接搬入	高性能機械(又は手作業)	処理機(又は手作業)	冷凍加工

レタスの生産・価格等動向①【春レタス(4～5月出荷)】

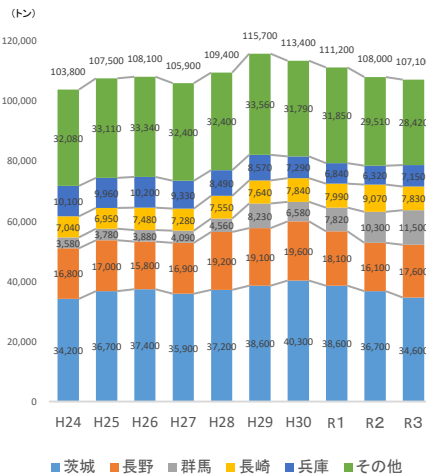
- 茨城、長野で全体出荷量の約5割を占める。10年前と比較し、全体作付面積は微減であるものの、全体出荷量は増加。茨城、長野ともに作付面積は減少しているものの、単収が向上しており、出荷量は増加。
- 令和2年は低温・降雨に伴う出荷量減少や新型コロナ禍での家庭消費増加により高値となったが、例年4月下旬から5月上旬に価格低落が生じているほか、暖冬の影響で4月上旬から出荷量が増加し、価格低落が発生する年が見られる。

1. 作付面積の推移



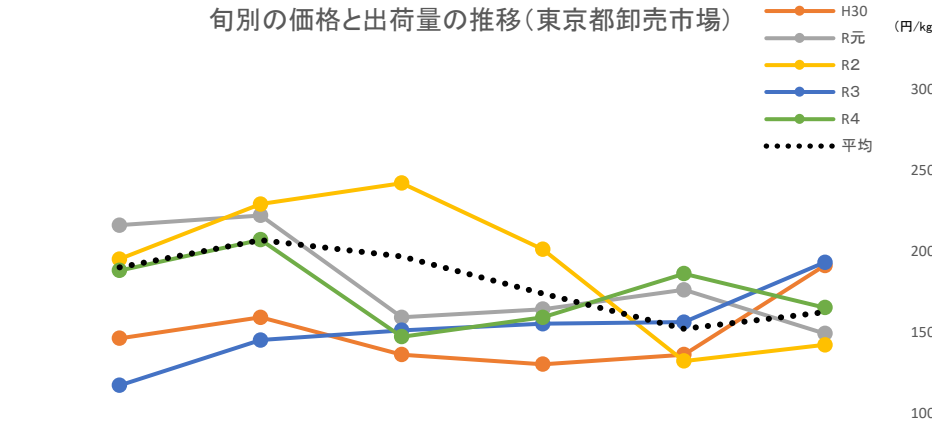
出典：野菜生産出荷統計

2. 出荷量の推移



出典：野菜生産出荷統計

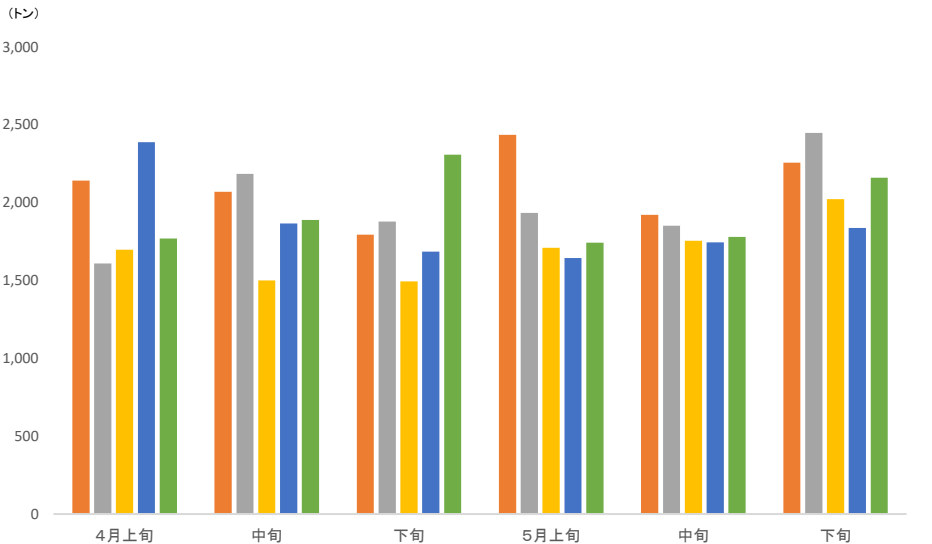
4. 出荷と価格の推移



3. 都道府県別作付面積・単収・出荷量の推移

	作付面積 (ha)			単収 (kg/10a)			出荷量 (t)		
	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率
全国	4,263	4,183	98%	2,620	2,770	106%	103,700	108,767	105%
東京都中央卸売市場の価格 (円/kg)							191	172	90%
茨城	1,420	1,383	97%	2,570	2,723	106%	34,833	36,633	105%
長野	525	498	95%	3,250	3,620	111%	16,267	17,267	106%
群馬	114	284	250%	3,357	3,697	110%	3,500	9,873	282%
長崎	183	209	114%	3,823	4,277	112%	6,503	8,297	128%
兵庫	399	323	81%	2,670	2,207	83%	10,167	6,770	67%

出典：野菜生産出荷統計



出典：(独)農畜産業振興機構「ベジ探」旬別価格・出荷量(東京都中央卸売市場)を基に作成

レタスの生産・価格等動向②【夏秋レタス(6～10月出荷)】

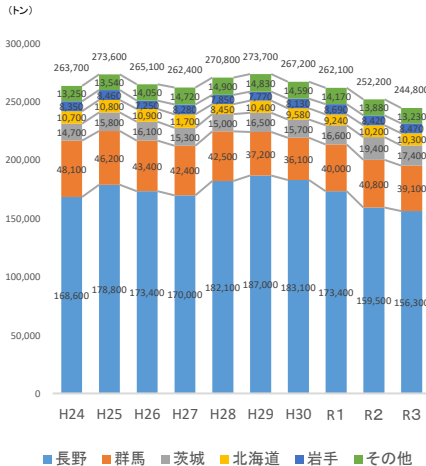
- 長野、群馬で全体出荷量の約8割を占める。10年前と比較し、全体作付面積は横ばい、全体出荷量は微増。近年、長野の作付面積・出荷量が急激に減少している。他の主産県では、北海道の作付面積・出荷量が減少する一方で、茨城は大幅に増加。
- 令和2年は7月の長雨・日照不足、令和3年は曇雨天等により出荷量が減少し、一時的に高値となったが、全般的には気温上昇とともに7月中下旬から出荷量が増加し、価格が低落する傾向にあり、令和2年～4年は3年連続で緊急需給調整事業を発動。

1. 作付面積の推移



出典：野菜生産出荷統計

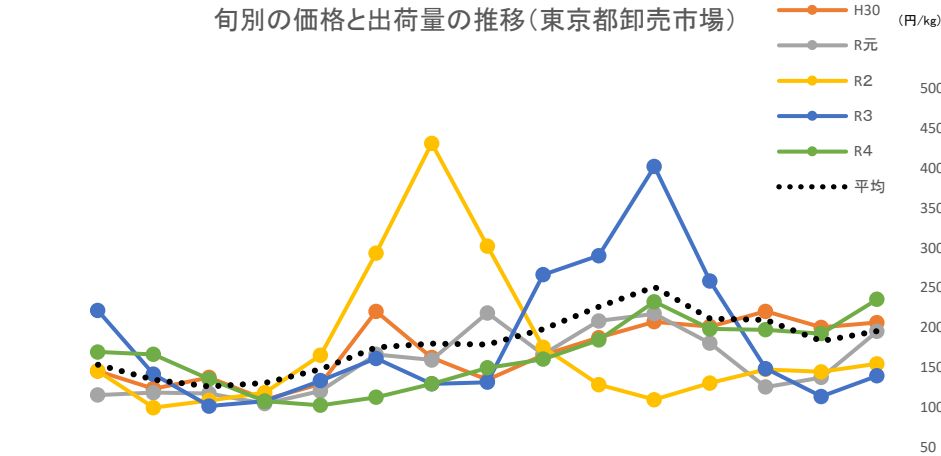
2. 出荷量の推移



出典：野菜生産出荷統計

4. 出荷と価格の推移

旬別の価格と出荷量の推移(東京都卸売市場)

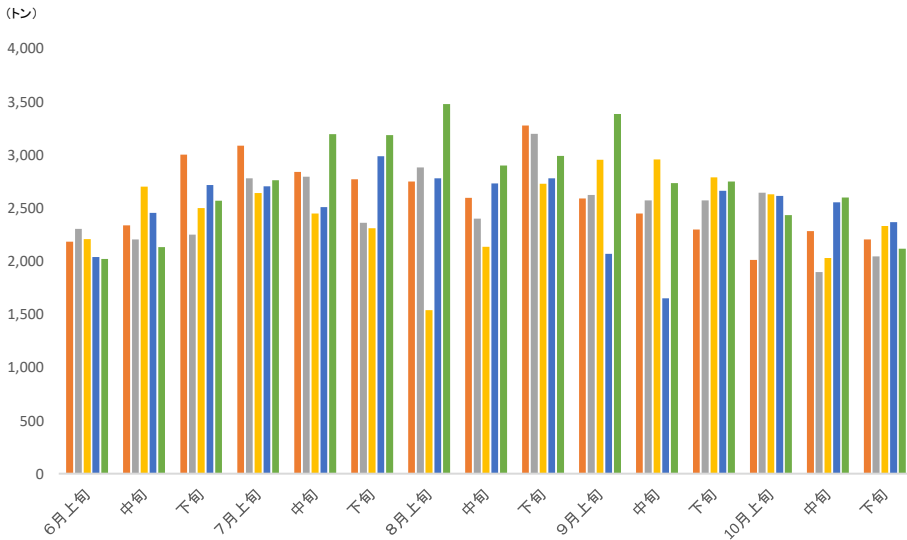


(トン)

3. 都道府県別作付面積・単収・出荷量の推移

	作付面積 (ha)			単収 (kg/10a)			出荷量 (t)		
	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率
全国	8,840	8,777	99%	2,953	3,013	102%	247,100	253,033	102%
東京都中央卸売市場の価格 (円/kg)							161	166	103%
長野	5,233	5,247	100%	3,120	3,207	103%	155,967	163,067	105%
群馬	1,120	1,009	90%	4,380	4,160	95%	46,867	39,967	85%
茨城	600	733	122%	2,257	2,500	111%	12,967	17,800	137%
北海道	502	427	85%	2,320	2,497	108%	10,667	9,913	93%
岩手	419	389	93%	2,090	2,380	114%	7,923	8,527	108%

出典：野菜生産出荷統計

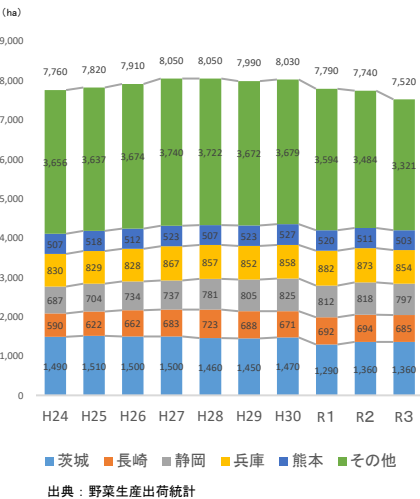


出典：(独)農畜産業振興機構「ベジ探」旬別価格・出荷量(東京都中央卸売市場)を基に作成

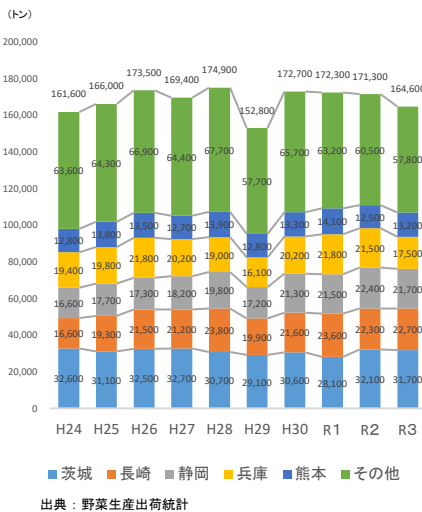
レタスの生産・価格等動向③ 【冬レタス(11～3月出荷)】

- 茨城、長崎、静岡、兵庫、熊本で全体出荷量の約6割を占める。10年前と比較し、全体作付面積は横ばい、全体出荷量は微増。主産県では、茨城の作付面積・出荷量が減少する一方、静岡は大幅に増加。
- 平成29年は長雨・台風・低温等の影響により出荷量が減少し、11月から2月にかけて価格が高騰したが、近年は暖冬等の影響によって出荷期間を通じて出荷量が増加し、安値が続く傾向。

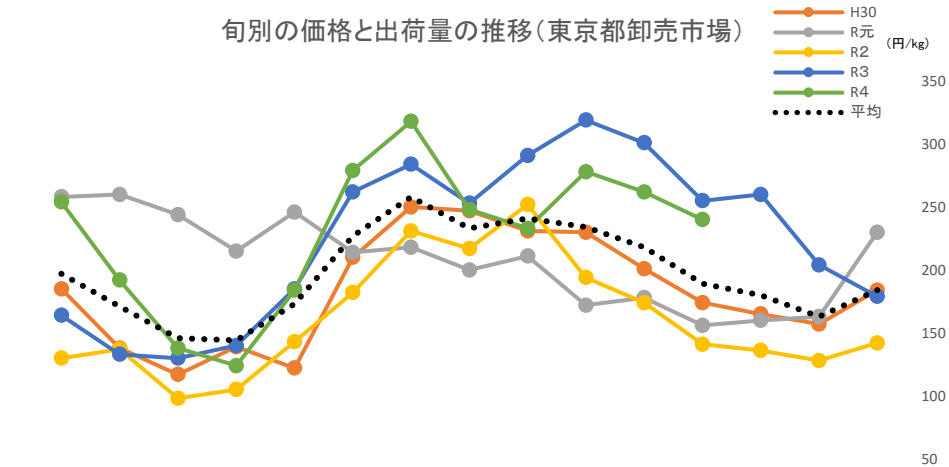
1. 作付面積の推移



2. 出荷量の推移

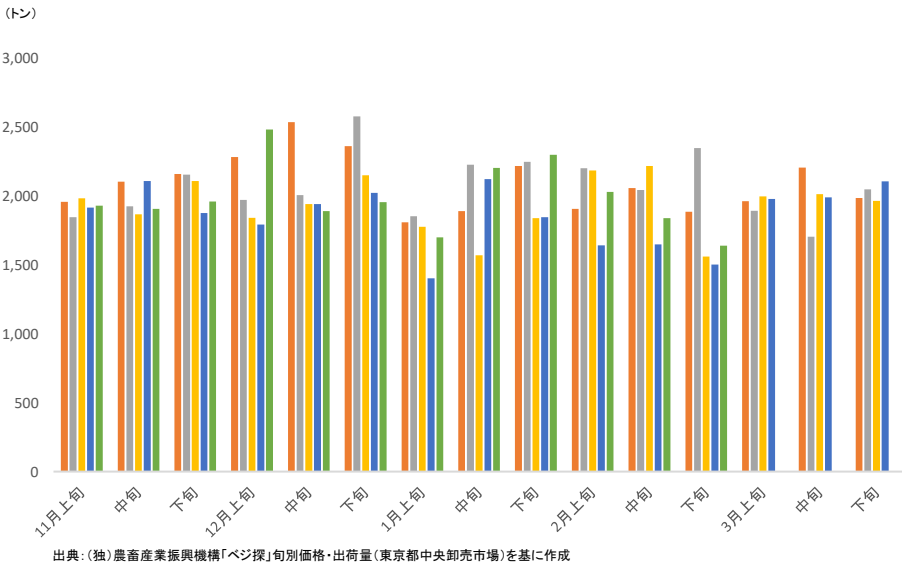


4. 出荷と価格の推移



3. 都道府県別作付面積・単収・出荷量の推移

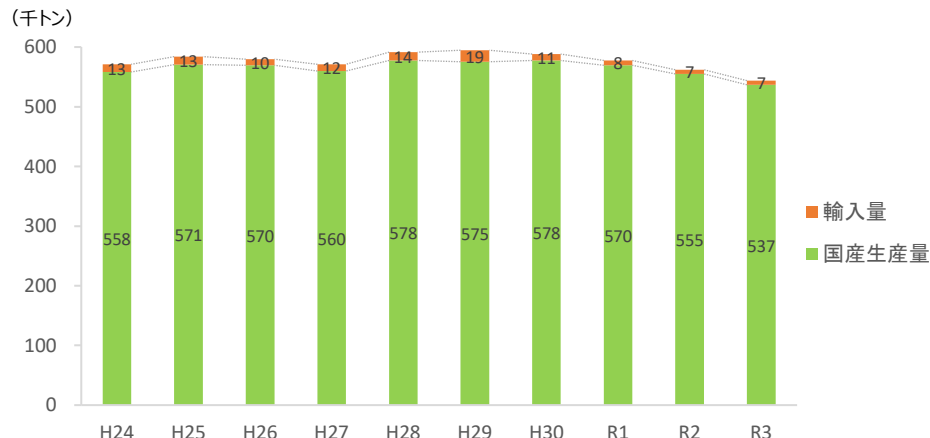
	作付面積 (ha)			単収 (kg/10a)			出荷量 (t)		
	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率
全国	7,757	7,683	99%	2,270	2,380	105%	162,133	169,400	104%
東京都中央卸売市場の価格 (円/kg)							253	196	77%
茨城	1,480	1,337	90%	2,307	2,417	105%	32,200	30,633	95%
長崎	570	690	121%	3,213	3,687	115%	16,700	22,867	137%
静岡	690	809	117%	2,643	2,813	106%	17,100	21,867	128%
兵庫	855	870	102%	2,560	2,433	95%	20,867	20,267	97%
熊本	482	511	106%	2,630	2,763	105%	11,833	13,267	112%



レタスの加工・業務用利用等の状況

1. レタスの輸入状況

- 国内生産量に対して輸入量(生鮮)は極少量。主に台湾から結球レタス、米国から非結球レタス(ロメインレタス等)が輸入されている。



出典：野菜生産出荷統計、貿易統計

注：年産（4月～翌3月）で整理

2. 主な加工・業務用途

- 輸入生鮮品(台湾産結球、米国産非結球等)は加工・業務用に利用されているが、輸入総量は僅かであり、家計消費から加工・業務用に需要がシフトする中で、国産レタスが加工・業務用にも多く利用されている。
- 外食・中食等の原材料としての利用のほか、コンビニエンスストア等でのサラダや、スーパーマーケットでの袋入りカットレタス等への利用も拡大している。



カットレタス
(資料：クラカグループHP)



レタスサラダ
(資料：クラカグループHP)

3. 非結球レタスへのシフトと植物工場産の供給

- 近年、主産地においては、結球レタスの作付面積が減少し、非結球レタス(サニーレタス、グリーンリーフ)の作付けが増加する傾向。
- 非結球レタスは外食のサラダ等に利用されており、卸売業者によると、結球レタスの取引価格と比較して1.5～2.5倍程度高い価格で取引される傾向にあるが、需要を上回る生産は価格低落を招くことから、引き続き需要量を踏まえた生産・出荷が重要。
- 植物工場産のレタス類の市場規模も増加傾向。コロナ禍の中で、消費者の食の安全・安心に対する意識が高まる中、衛生的なイメージのある植物工場産野菜に対する消費者の評価が影響しているものと考えられる。(出典：(株)矢野経済研究所)



サニーレタス

リーフレタス

資料：(独)農畜産業振興機構「野菜ブック」



太陽光型植物工場でのレタス生産
資料：(独)農畜産業振興機構「野菜情報」

4. 実需者からのニーズへの対応

- 家庭消費から加工・業務用に需要がシフトしており、サラダ用に適した大玉で、「シャキシャキ感がある」「葉肉が固い」等の特性を持つ品種の選択等により、実需者のニーズに対応していくことが重要。

大玉で葉肉が厚い品種の例
シスコ、ツララ、クールガイ 等

非結球リーフ系レタスの例
ロメインレタス 等

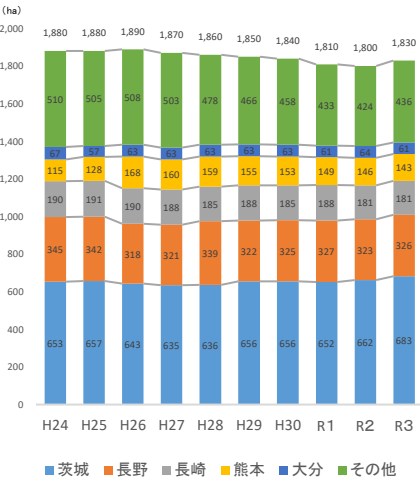


資料：(独)農畜産業振興機構「野菜ブック」

はくさいの生産・価格等動向①【春はくさい(4～6月出荷)】

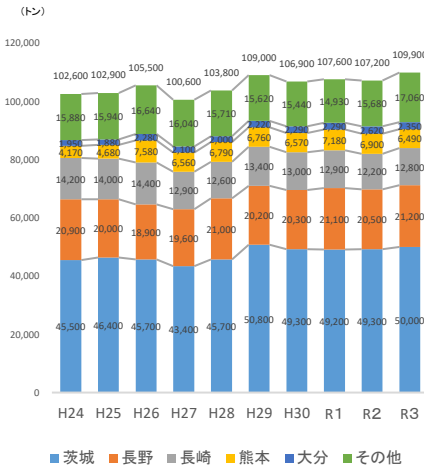
- 茨城、長野で全体出荷量の約7割を占める。10年前と比較し、全体作付面積は微減であるものの、全体出荷量は増加。茨城、長野ともに、作付面積は減少しているものの、出荷量は微増。
- 令和2年は前年秋冬物の大幅な生育前進により一時的な端境期が生じたことや、新型コロナ禍での家庭消費増加により、4月上旬から5月上旬に一時的に高値となったが、全般的には4月上旬から価格が低落し、5月中下旬まで価格低落が続く年が多い傾向。

1. 作付面積の推移



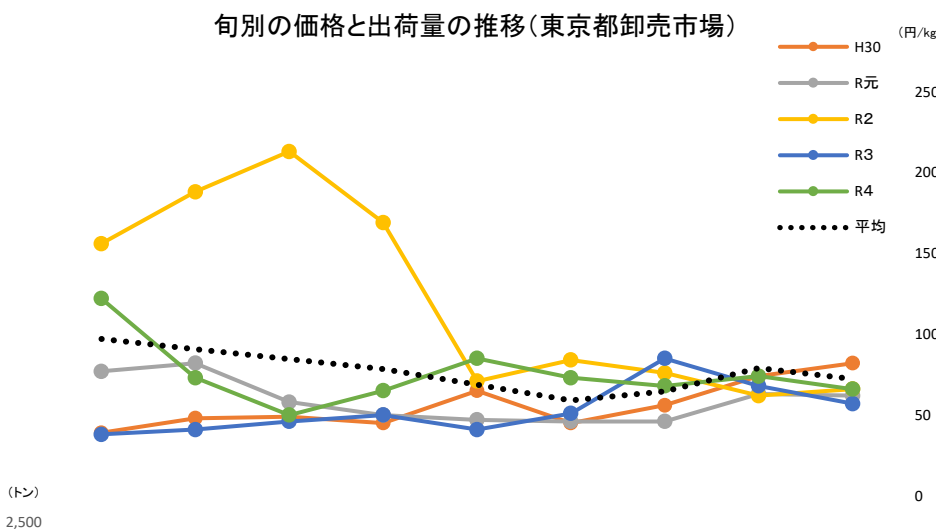
出典：野菜生産出荷統計

2. 出荷量の推移



出典：野菜生産出荷統計

4. 出荷と価格の推移

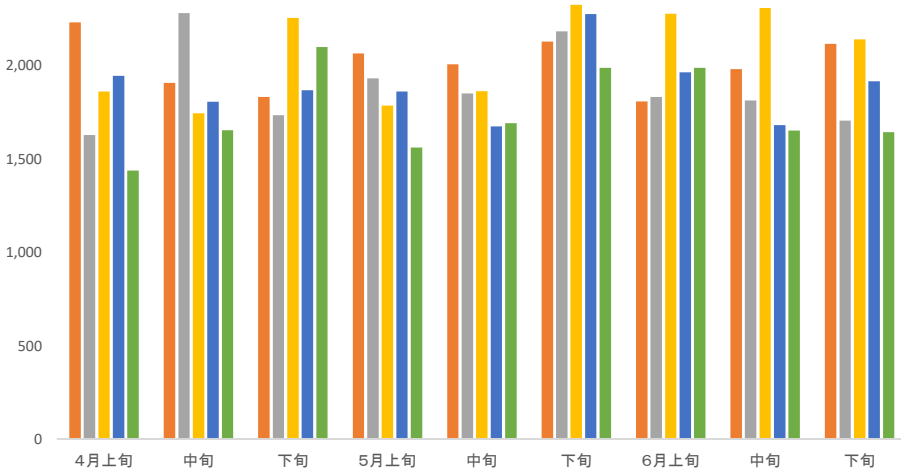


(トン)

3. 都道府県別作付面積・単収・出荷量の推移

	作付面積 (ha)			単収 (kg/10a)			出荷量 (t)		
	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率
全国	1,897	1,813	96%	6,023	6,467	107%	103,367	108,233	105%
東京都中央卸売市場の価格 (円/kg)							65	83	128%
茨城	680	666	98%	7,427	7,697	104%	48,000	49,500	103%
長野	349	325	93%	6,607	7,217	109%	20,500	20,933	102%
長崎	183	183	100%	7,997	7,300	91%	13,633	12,633	93%
熊本	104	146	140%	3,687	4,967	135%	3,443	6,857	199%
大分	66	62	93%	3,607	4,253	118%	2,037	2,420	119%

出典：野菜生産出荷統計

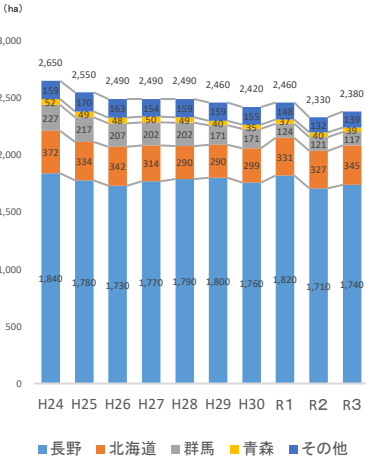


出典：(独)農畜産業振興機構「ベジ探」旬別価格・出荷量(東京都中央卸売市場)を基に作成

はくさいの生産・価格等動向② 【夏はくさい(7～9月出荷)】

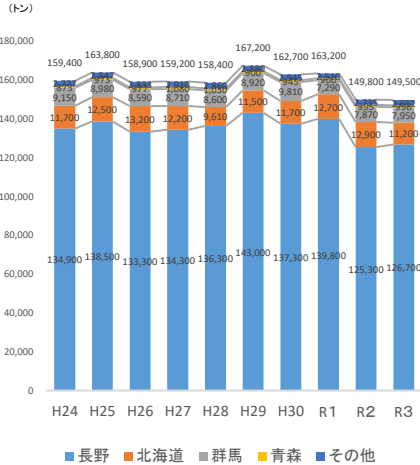
- 長野が全体出荷量の約8割を占める。10年前と比較し、全体作付面積は大きく減少しているものの、全体出荷量は微増。長野の作付面積は微減、出荷量は微増。その他の主産県である北海道、群馬、青森の作付面積は大幅に減少している。
- 令和2年は7月の長雨・日照不足、8月の猛暑・少雨による出荷減少に加え、新型コロナ禍での加工・業務用(キムチ)需要の高まり等により高値となったが、令和3年・4年は2年連続7月下旬から長期に渡って価格が低迷し、8月中下旬に緊急需給調整事業を発動している。

1. 作付面積の推移



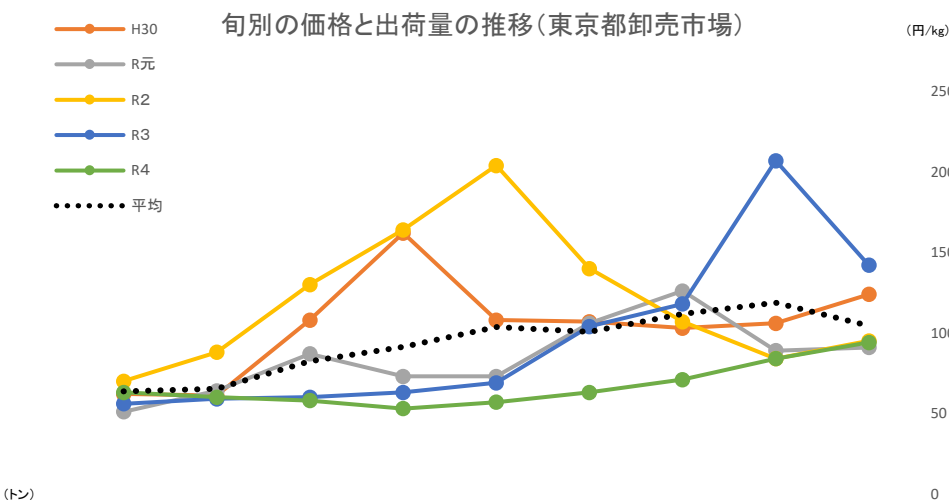
出典：野菜生産出荷統計

2. 出荷量の推移



出典：野菜生産出荷統計

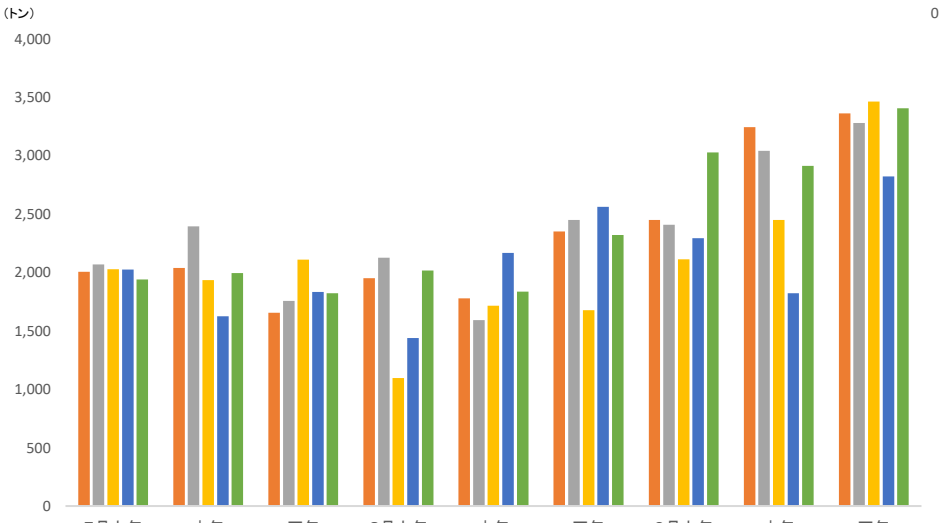
4. 出荷と価格の推移



3. 都道府県別作付面積・単収・出荷量の推移

	作付面積 (ha)			単収 (kg/10a)			出荷量 (t)		
	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率
全国	2,673	2,390	89%	6,593	7,117	108%	151,667	154,167	102%
東京都中央卸売市場の価格 (円/kg)							73	100	137%
長野	1,813	1,757	97%	8,103	8,190	101%	126,300	130,600	103%
北海道	408	334	82%	3,523	3,913	111%	12,967	12,267	95%
群馬	232	121	52%	4,293	7,273	169%	8,860	7,703	87%
青森	53	39	73%	1,910	2,890	151%	820	964	118%

出典：野菜生産出荷統計



出典：(独)農畜産業振興機構「ベジ探」旬別価格・出荷量(東京都中央卸売市場)を基に作成

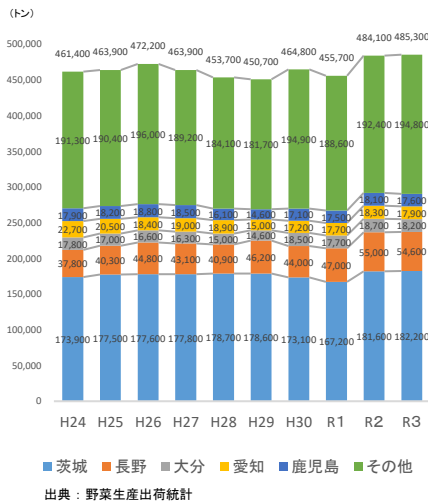
はくさいの生産・価格等動向③ 【秋冬はくさい(10～3月出荷)】

- 茨城、長野で全体出荷量の約5割を占める。10年前と比較し、全体作付面積は減少しているものの、全体出荷量は微増。主産県では、茨城の作付面積・出荷量は微増で、長野は作付面積・出荷量ともに大きく増加している。
- 平成29年は長雨・台風・低温等の影響により出荷量が減少し、価格が高騰したが、全般的には、夏はくさいの残量と秋冬はくさいの出始めの重なりによって10月の出荷量が増加し、安値となるほか、近年は暖冬等の影響によって出荷期間を通じて価格低落が続く傾向にあり、令和2年～4年は緊急需給調整事業を発動。

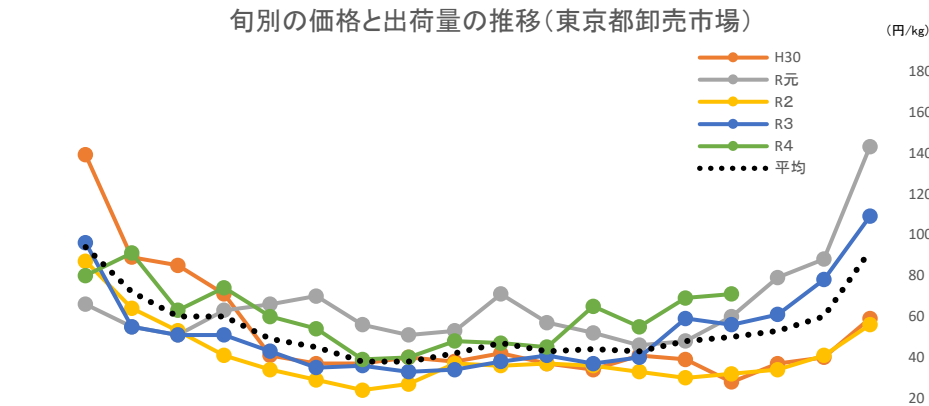
1. 作付面積の推移



2. 出荷量の推移

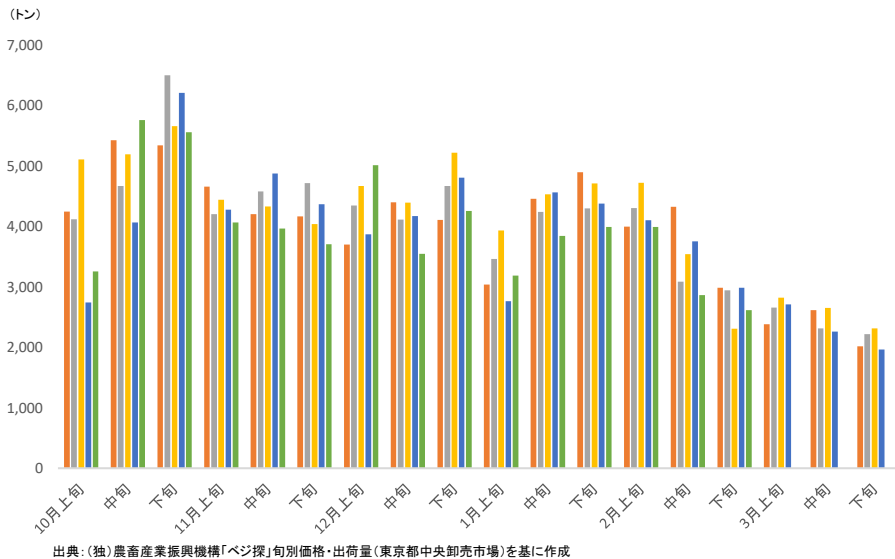


4. 出荷と価格の推移



3. 都道府県別作付面積・単収・出荷量の推移

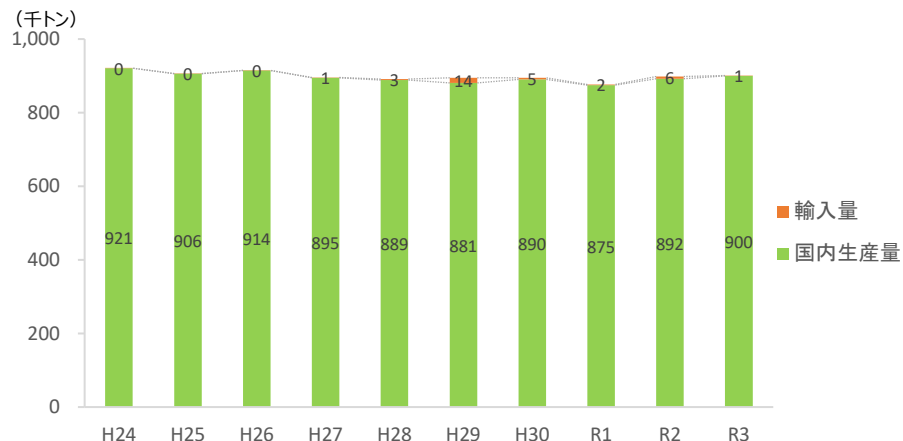
	作付面積 (ha)			単収 (kg/10a)			出荷量 (t)		
	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率
全国	13,567	12,433	92%	4,510	4,840	107%	455,700	475,033	104%
東京都中央卸売市場の価格 (¥/kg)							67	51	76%
茨城	2,607	2,677	103%	6,953	7,073	102%	170,333	177,000	104%
長野	601	763	127%	7,730	7,960	103%	37,700	52,200	138%
大分	332	347	104%	5,507	6,017	109%	15,100	18,200	121%
愛知	523	372	71%	5,220	5,497	105%	23,833	17,967	75%
鹿児島	388	358	92%	5,413	5,860	108%	17,567	17,733	101%



はくさいの加工・業務用利用等の状況

1. はくさいの輸入状況

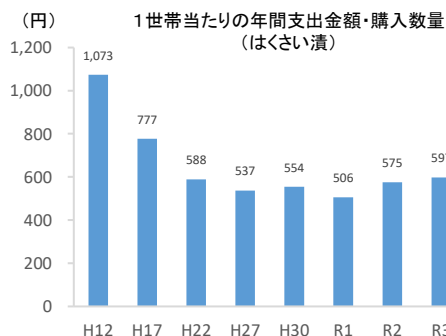
- はくさい(生鮮)の輸入量は極少量であり、国内供給のほぼ100%が国産品となっている。



出典：野菜生産出荷統計、貿易統計
注：年産（4月～翌3月）で整理

2. 主な加工・業務用途

- 加工・業務用も含め、国産品がほぼ100%利用されてきたが、漬物需要は中長期的に減少傾向であり、近年はほぼ横ばい。令和2年には、新型コロナ禍の中でキムチの需要が一時的に高まり、「はくさい漬け」の購入額も増加。
- 外食・中食等の原材料としての利用のほか、鍋用のキット野菜としての利用も増えている。



出典：総務省「家計調査(家計収支編・全国・二人以上の世帯)」



鍋用のキット野菜
(資料：イオントップバリュHP)

3. 実需者からのニーズへの対応

- はくさいは、季節によって需要が大きく分けられ、冬場の需要は主に鍋物用である一方、夏場は鍋物需要が限定的であるため漬物用としての需要が主流。
- 近年は、カットして小売店等で販売されることが多いため、半分に切った時の見た目の美しさから中心部が黄色い「黄芯型」が人気。
- また、少人数の家庭でも食べきれるよう1玉1kg前後(通常の結球はくさいの1/4程度)の小型品種(ミニはくさい)も開発されている。



資料：(独)農畜産業振興機構「野菜情報」



あきめき

資料：(国研)農研機構HPより

- 漬物用・キット野菜用のいずれも歩留まりと作業効率を高めるため、大玉(4～6玉)を求める加工業者もあり、大玉品種の利用など、加工業者への大玉サイズの安定供給に向けた生産・出荷体制への転換も重要。
- また、サラダなどの生食用としての消費も提案されており、生食用に求められる葉の色が鮮やかでみずみずしく、やわらかい等の特性を持つ品種への転換など、実需者のニーズに合わせた生産を進めることで、販路の拡大につながる可能性。

サラダ用の柔らかい品種の例
タイニーシュシュ、サラダ白菜 等

肉質が柔らかく、生のまま食べた時も適度な
歯触りが感じられる。

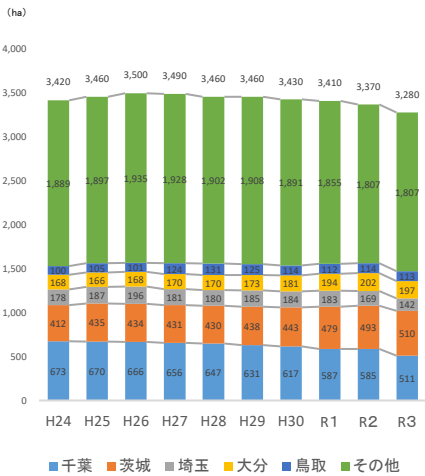


はくさいのコールスローサラダ
(写真：(独)農畜産業振興機構
「おすすめやさしいレシピ集」)

ねぎの生産・価格等動向①【春ねぎ(4～6月出荷)】

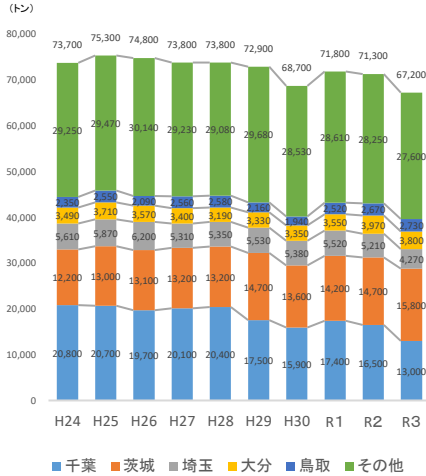
- 千葉、茨城で全体出荷量の約4割を占める。10年前と比較し、全体作付面積、全体出荷量ともに微減。主産県では、千葉の作付面積・出荷量ともに大幅減となる一方、茨城は作付面積・出荷量ともに大幅に増加。
- 令和3年は生育期の少雨・乾燥・低温の影響により出荷量が減少したほか、中国産ねぎの輸入量減少の影響により、4月上旬から5月上旬にかけて価格が高騰したが、全般的には各年の出荷量の変動は少なく、価格は安定して推移している。

1. 作付面積の推移



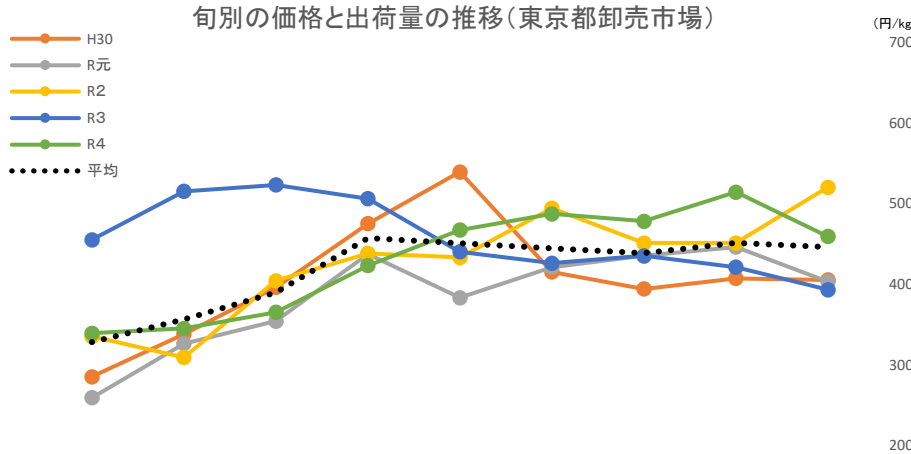
出典：野菜生産出荷統計

2. 出荷量の推移



出典：野菜生産出荷統計

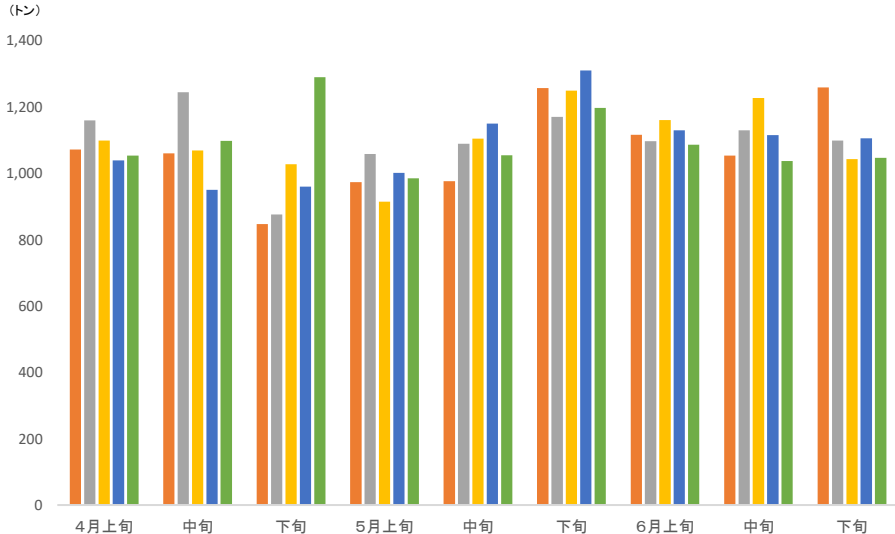
4. 出荷と価格の推移



3. 都道府県別作付面積・単収・出荷量の推移

	作付面積 (ha)			単収 (kg/10a)			出荷量 (t)		
	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率
全国	3,410	3,353	98%	2,460	2,343	95%	72,933	70,100	96%
東京都中央卸売市場の価格 (円/kg)							349	421	121%
千葉	664	561	84%	3,393	3,140	93%	19,933	15,633	78%
茨城	421	494	117%	3,243	3,210	99%	12,533	14,900	119%
埼玉	169	165	97%	3,943	3,520	89%	5,493	5,000	91%
大分	164	198	120%	2,210	2,013	91%	3,413	3,773	111%
鳥取	100	113	113%	2,640	2,510	95%	2,373	2,640	111%

出典：野菜生産出荷統計

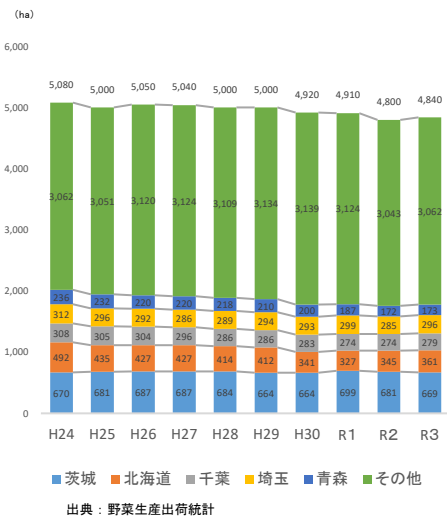


出典：(独)農畜産業振興機構「ベジ探」旬別価格・出荷量(東京都中央卸売市場)を基に作成

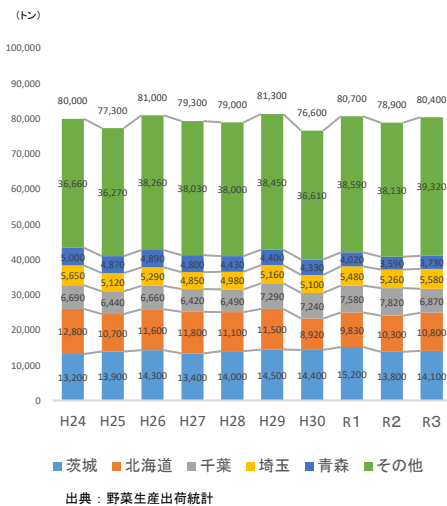
ねぎの生産・価格等動向②【夏ねぎ(7~9月出荷)】

- 茨城、北海道、千葉、埼玉、青森で全体出荷量の約5割を占める。10年前と比較し、全体作付面積は減少したもの、全体出荷量は横ばい。主産県では、茨城の作付面積・出荷量が増加し、北海道の作付面積・出荷量は大幅に減少。千葉は作付面積が減少する一方で、出荷量が大幅に増加。
- 令和2年は長雨の影響により出荷量が減少し、7月上旬から8月中旬にかけて価格が高騰。例年8月中旬は出荷量が減少し、高値となる傾向が見られる。

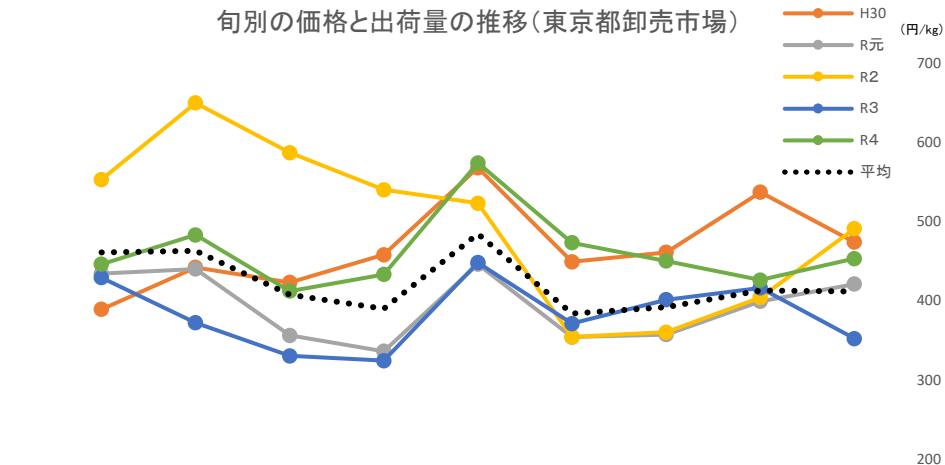
1. 作付面積の推移



2. 出荷量の推移

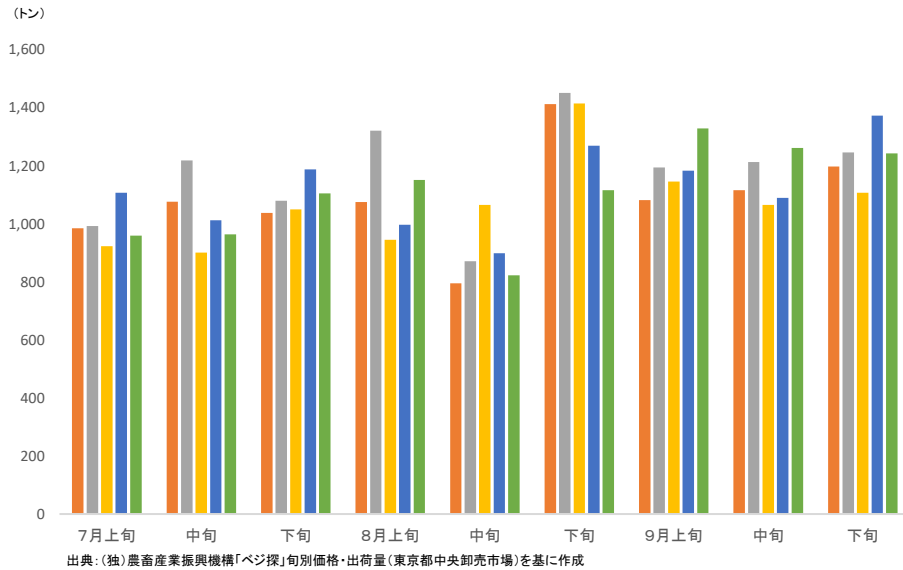


4. 出荷と価格の推移



3. 都道府県別作付面積・単収・出荷量の推移

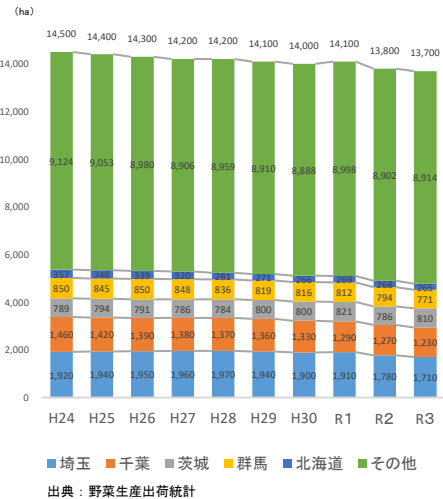
	作付面積 (ha)			単収 (kg/10a)			出荷量 (t)		
	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率
全国	5,103	4,850	95%	1,797	1,843	103%	78,967	80,000	101%
東京都中央卸売市場の価格 (円/kg)							363	417	115%
茨城	670	683	102%	2,243	2,243	100%	13,267	14,367	108%
北海道	505	344	68%	2,777	3,180	115%	12,833	10,310	80%
千葉	307	276	90%	2,410	2,830	117%	6,683	7,423	111%
埼玉	323	293	91%	2,017	2,143	106%	5,327	5,440	102%
青森	227	177	78%	2,390	2,453	103%	4,797	3,780	79%



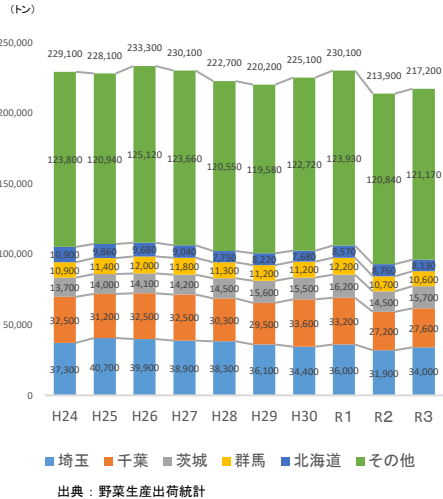
ねぎの生産・価格等動向③【秋冬ねぎ(10～3月出荷)】

- 埼玉、千葉、茨城、群馬、北海道で全体出荷量の約4割を占める。10年前と比較し、全体作付面積、全体出荷量とも減少。主産県では、埼玉、千葉、群馬は作付面積・出荷量ともに大きく減少している一方、茨城の出荷量は大幅に増加。
- 令和2年(令和3年1月～3月)は少雨・乾燥・低温の影響のほか、中国産ねぎの輸入量減少の影響により高値で推移したが、暖秋・暖冬等の影響により出荷量が増加し、安値となる年が見られる。例年1月上旬には出荷量が減少し、高値となる傾向。

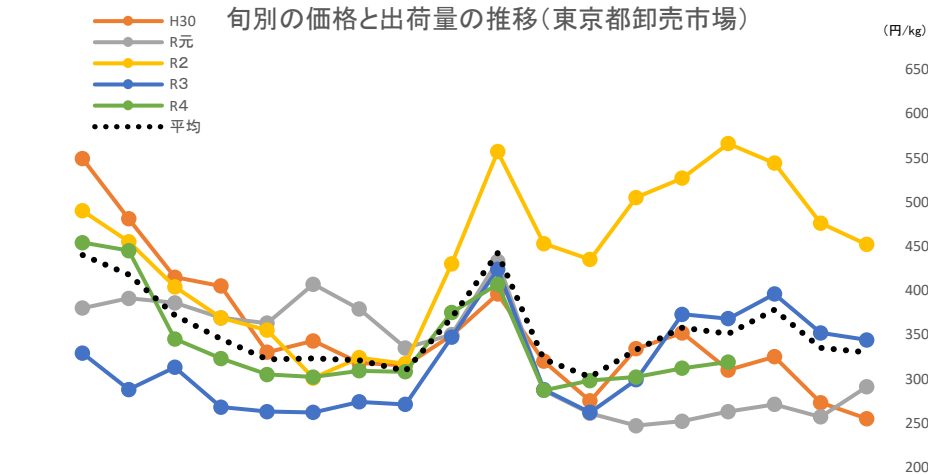
1. 作付面積の推移



2. 出荷量の推移

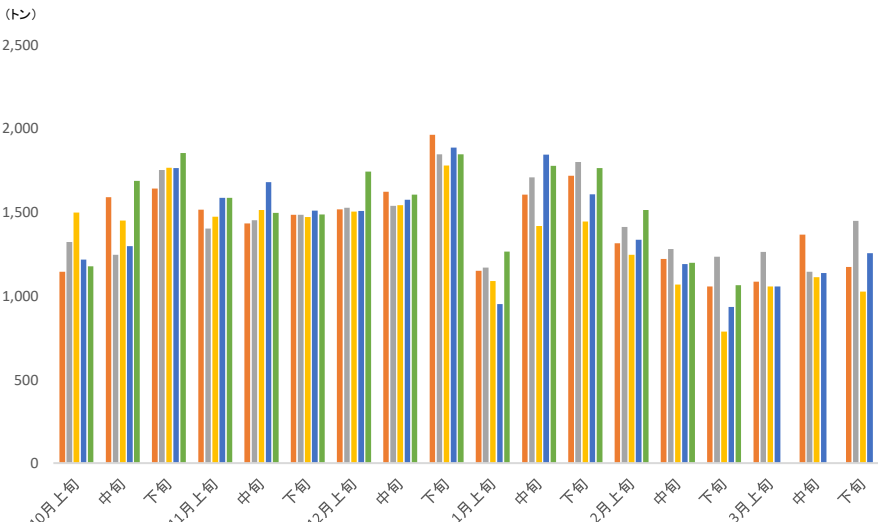


4. 出荷と価格の推移



3. 都道府県別作付面積・単収・出荷量の推移

	作付面積(ha)			単収(kg/10a)			出荷量(t)		
	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率
全国	14,567	13,867	95%	2,097	2,023	97%	229,067	220,400	96%
	東京都中央卸売市場の価格(¥/kg)						306	356	116%
埼玉	1,907	1,800	94%	2,490	2,290	92%	38,400	33,967	88%
千葉	1,483	1,263	85%	2,563	2,557	100%	33,233	29,333	88%
茨城	786	806	103%	2,250	2,483	110%	12,933	15,467	120%
群馬	863	792	92%	1,900	1,910	101%	11,933	11,167	94%
北海道	355	267	75%	3,363	3,387	101%	10,633	8,487	80%



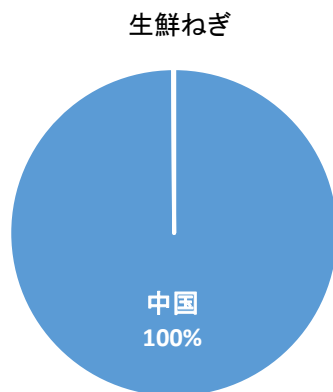
ねぎの輸入動向

- ほぼ輸入量の全量が生鮮品であり、概ね年5～6万トン程度で推移。生鮮ねぎのほぼ全量が中国からの輸入。
- 毎月一定量以上の中国産生鮮ねぎが輸入されており、輸入価格は100円～150円/kg程度で推移する年・月が多かったが、令和3年・4年では、200円/kgを超える価格で取引される月も多くなっている。

1. 輸入量の推移

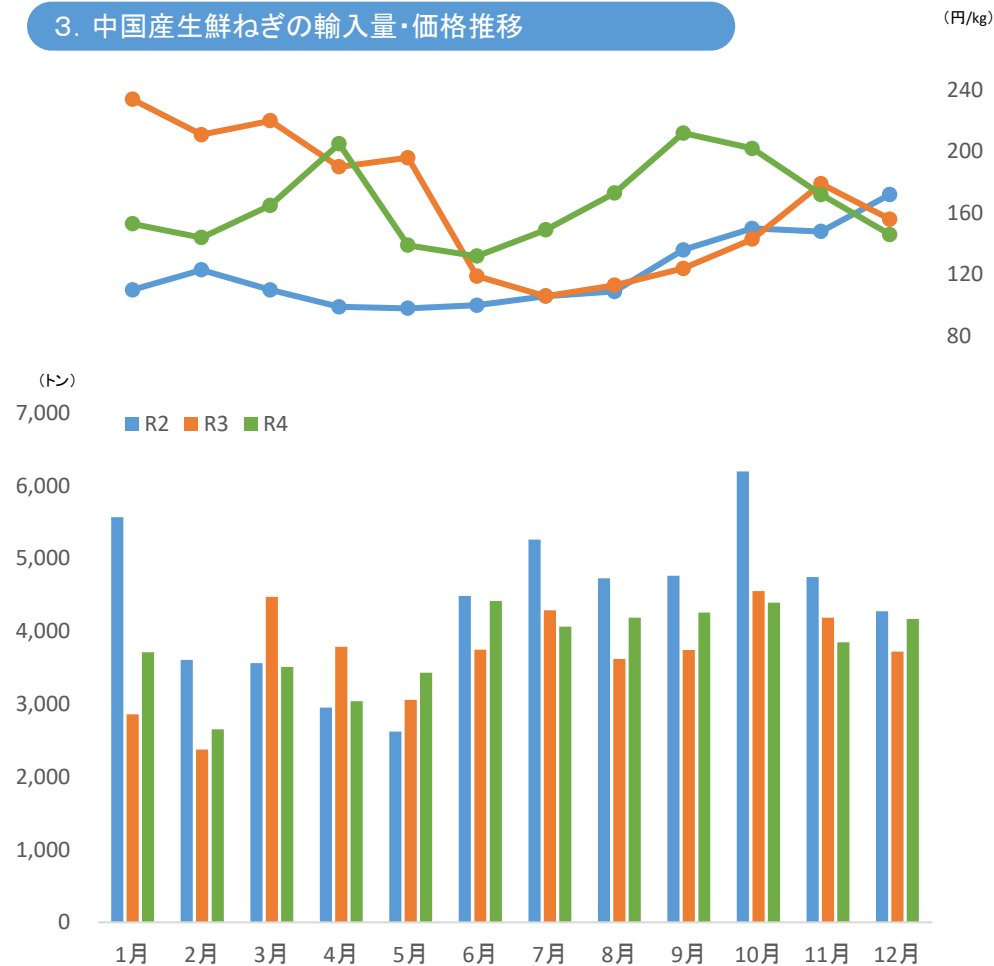


2. 輸入先国の内訳（令和3年）



出典：貿易統計

3. 中国産生鮮ねぎの輸入量・価格推移

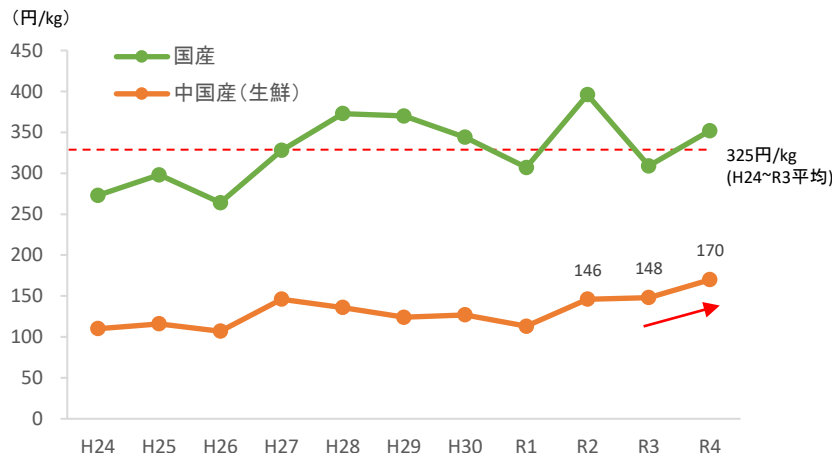


出典：(独)農畜産業振興機構「ベジ探」(原資料：貿易統計)

ねぎの輸入・利用動向と国産切替え

1. 国産品と中国産生鮮ねぎの価格推移

- ・ 輸送コストの増加等により、R4年度における中国産生鮮ねぎの価格は前年比約1.5割上昇したが、国産品との価格差は依然として約2倍ある状況。



注: 国産は東京都中央卸売市場(9市場)
出典: (独)農畜産業振興機構「野菜情報」

2. ねぎの主な加工・業務用途

- ・ 輸入品のほとんどが加工・業務用。主に冷凍食品の原材料や、冷凍野菜、外食・中食等の原材料として幅広く利用されており、外食用は生鮮、冷凍食品用は冷凍・カットの形態で輸入されている。
- ・ 家庭内調理が簡便な一時加工済みの野菜の需要の拡大に伴い、小売店で家庭向けに販売されるきざみねぎなどへの利用も増えているが、家庭向けの生鮮品には国産品が主に利用されている。



冷凍きざみねぎ
(資料: イオントップバリュHP)



カットねぎ
(資料: クラカグループHP)

3. 実需者から見た輸入ねぎの利点

- ・ 国産品に比べて安価である。
- ・ 時期に応じた調達先の調整が不要であり、年間を通じて、1つの取引先から安定的に調達ができる。

(冷凍・カット品について)

- ・ 下処理(カット・冷凍)が完了しており、加工が容易である上、加工業者等における残渣の発生が少ない。
- ・ 長期保存が可能。



日本輸出用に調製されたねぎ
(福建省漳州市にて撮影)
(資料: (独)農畜産業振興機構「野菜情報」)

4. 国産切替えに向けて

<価格面>

- ・ 国産(市場取引)と中国産との価格差は約2倍と非常に大きく、依然として中国産品が優位な状況。
- ・ 実需者は価格と安定調達の面で優れた輸入品を選択しており、輸入品の国産置換えを進めるためには、思い切った大規模化や機械化によるコスト削減が必要。



青ねぎ段ボール箱バラ詰め(実重量約10kg)
(資料: (独)農畜産業振興機構「野菜情報」)

<品質・形態面>

- ・ 歩留まりと作業効率を高めるため、鍋セット等に使用される白ねぎは2Lのものを求める加工業者もあり、大型品種の利用など、加工業者への適正なサイズ・品質のねぎの安定供給に向けた生産・出荷体制への転換も重要。

加工・業務用に利用される品種の例
夏扇パワー: 太りが良く、歩留まりが良い



ねぎの全自動収穫期による収穫
(資料: (独)農畜産業振興機構「野菜情報」)

<中間業者との連携>

- ・ 加工が容易で保存性に優れた冷凍カットねぎを求める実需者向けには、国産品も同様の形態での供給が必要。
- ・ 国内における冷凍加工施設は限定的であり、産地と中間事業者との連携強化や、大規模産地における加工体制整備等が必要。



ねぎカット加工工場
(資料: (独)農畜産業振興機構「野菜情報」)

ほうれんそうの生産・価格等動向

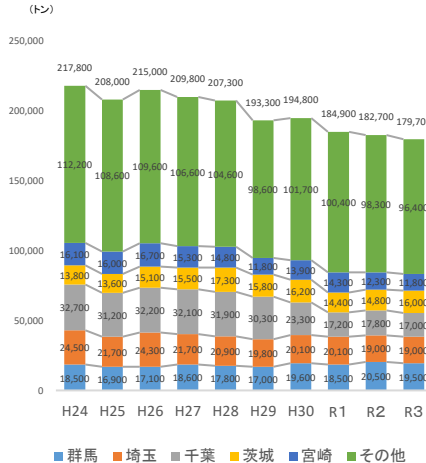
- 群馬、埼玉、千葉、茨城の関東産地で全体出荷量の約3割を占める。10年前と比較し、全体作付面積・出荷量ともに大きく減少。主産県では、千葉、埼玉の作付面積・出荷量が大幅に減少する一方、群馬県は作付面積・出荷量が増加。
- 令和元年は、10月中旬以降の低温・曇雨天の影響により出荷量が減少し11月・12月に高値となったが、全般的には各年の出荷量の変動は少なく、価格は安定して推移している。

1. 作付面積の推移



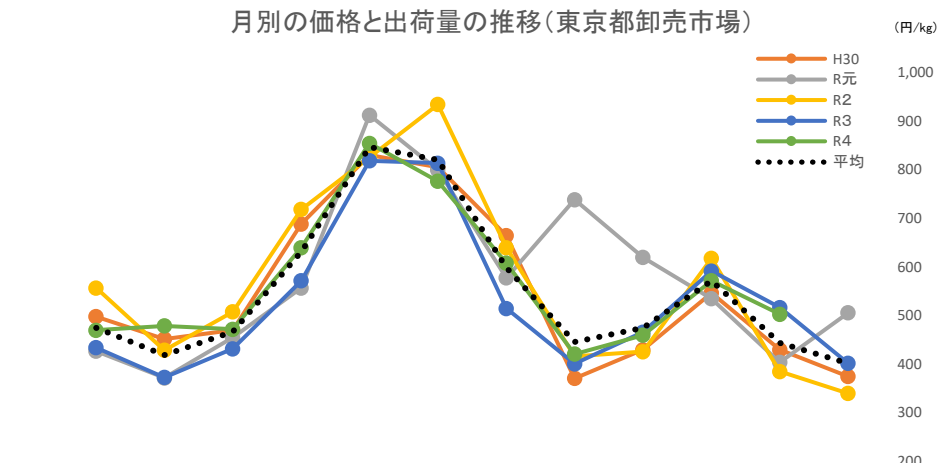
出典：野菜生産出荷統計

2. 出荷量の推移



出典：野菜生産出荷統計

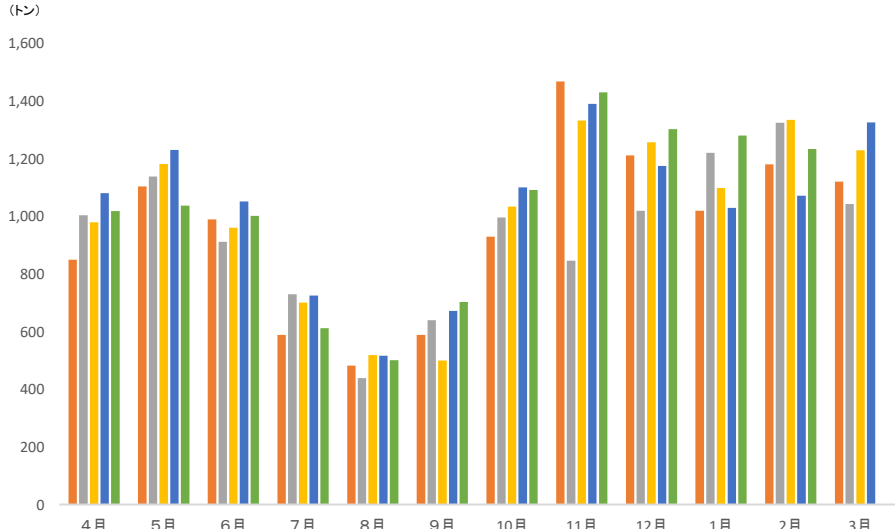
4. 出荷と価格の推移



3. 都道府県別作付面積・単収・出荷量の推移

	作付面積 (ha)			単収 (kg/10a)			出荷量 (t)		
	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率
全国	21,867	19,600	90%	1,213	1,090	90%	218,600	182,433	83%
東京都中央卸売市場の価格 (円/kg)							496	518	104%
群馬	1,823	1,953	107%	1,147	1,093	95%	17,700	19,500	110%
埼玉	2,223	1,907	86%	1,390	1,213	87%	25,667	19,367	75%
千葉	2,313	1,810	78%	1,637	1,044	64%	34,433	17,333	50%
茨城	1,143	1,293	113%	1,330	1,300	98%	12,700	15,067	119%
宮崎	885	912	103%	1,790	1,570	88%	13,700	12,800	93%

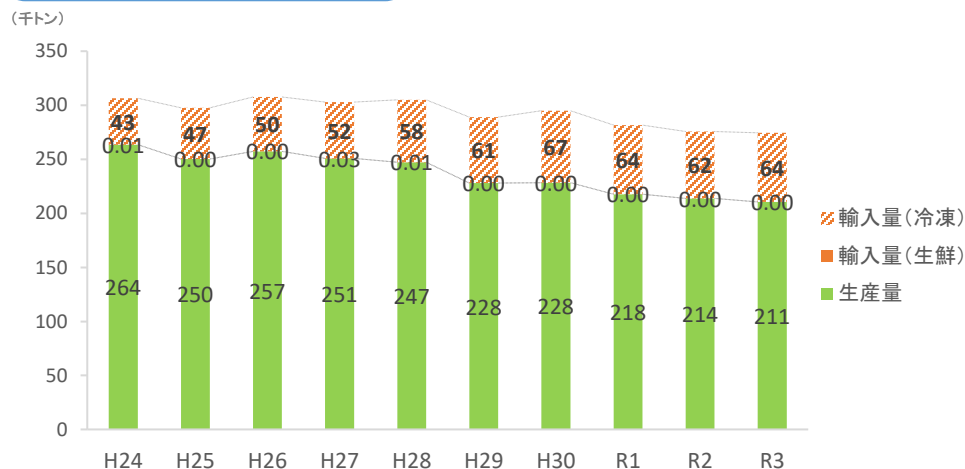
出典：野菜生産出荷統計



ほうれんそうの輸入動向

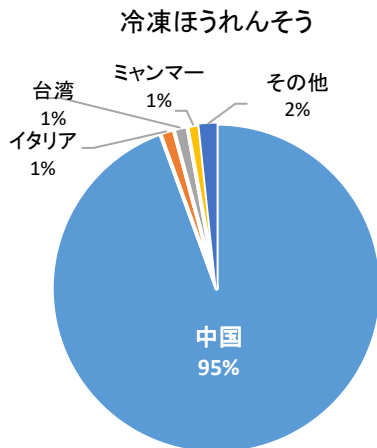
- 生鮮品の輸入はほとんどなく、冷凍品の輸入が毎年6万程度で推移しており、その95%は中国からの輸入が占める。
- 例年年末の12月にかけて輸入量が多くなる傾向にあり、輸入冷凍品の価格は150円/kg程度(国産生鮮品の3割程度)で推移してきたが、令和3年11月以降上昇し、令和4年は200～230円/kg程度で推移。

1. 輸入量の推移



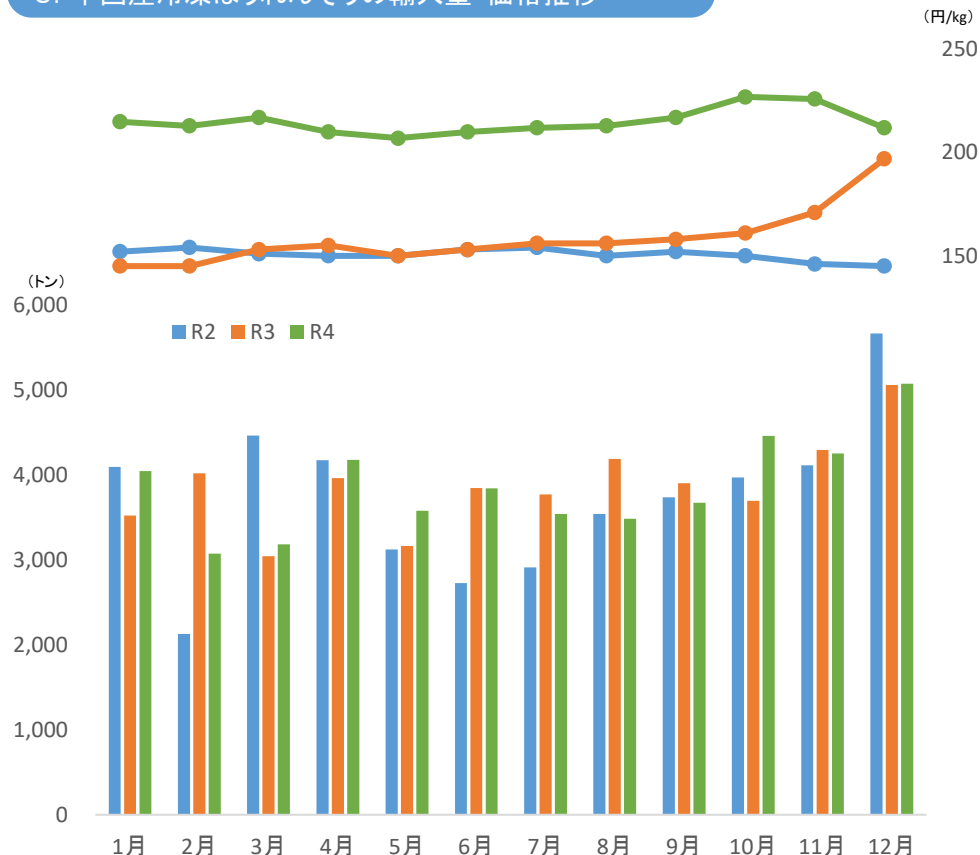
出典: 野菜生産出荷統計、貿易統計
 注: 年産(4月～翌3月)で整理。輸入量(冷凍)は生鮮換算している

2. 輸入先国の内訳(令和3年)



出典: 貿易統計

3. 中国産冷凍ほうれんそうの輸入量・価格推移

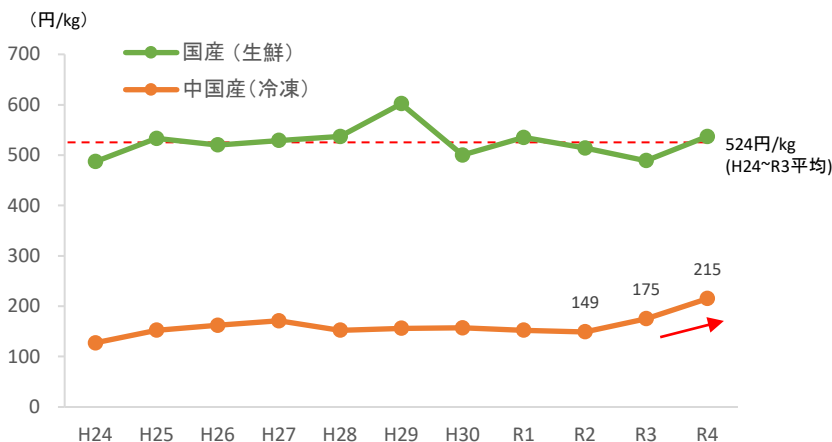


出典: (独)農畜産業振興機構「ベジ探」(原資料: 貿易統計)

ほうれんそうの輸入・利用動向と国産切替え

1. 国産生鮮品と中国産冷凍ほうれんそうの価格推移

- ・ 輸送コストの増加等により、R4年度における中国産冷凍ほうれんそうの輸入価格は前年比約2.5割上昇したが、国産品との価格差は依然として約2.5倍ある状況。



注：国産は東京都中央卸売市場（9市場）
出典：（独）農畜産業振興機構「ベジ探」

2. 冷凍ほうれんそうの主な加工・業務用途

- ・ 年間を通じて一定量が輸入されているが、年末の12月に向けて特に多くなる傾向。
これは、業務用の冷凍ほうれんそうが、うどんやそばなど温かい麺類に添えられることが多いほか、お正月食材としても多く利用されるなど、比較的寒い時期での需要が高いことが理由に挙げられる。
- ・ 食の簡便化により、家庭内でも冷凍食品が多く利用されるようになったことから、小売店で販売される家庭用の単品冷凍野菜としての需要が増加している。店頭では、九州産などの国産品の占める割合も多い。



トッピングに使用される
ほうれんそう



宮崎県産冷凍ほうれんそう
（資料：イオントップバリュHP）

3. 実需者から見た輸入冷凍ほうれんそうの利点

- ・ 国産品に比べて安価である。
- ・ 下処理（カット・ボイル）が完了しており、加工が容易である上、加工業者等における残渣の発生が少ない。
- ・ 長期保存が可能。
- ・ 時期に応じた調達先の調整が不要であり、年間を通じて、1つの取引先から安定的に調達ができる。



冷凍ほうれんそう（カット）
（対日輸出用）
（資料：（独）農畜産業振興機構「野菜情報」）

4. 国産切替えに向けて

<価格面>

- ・ 国産（市場取引）と中国産との価格差は生鮮と冷凍品を比較しても2.5倍と非常に大きく、依然として中国産品が優位な状況。
- ・ 実需者は価格と安定調達という点で優れた輸入品を選択しており、輸入品の国産置換えを進めるためには、思い切った大規模化・機械化によるコスト削減や収量の向上が必要。

<品質・形態面>

- ・ 歩留まりと作業効率を高めるため、40センチ以上の大型規格を求める加工業者もあり、大型品種の利用など、加工業者への大型サイズの安定供給に向けた生産・出荷体制への転換も重要。
加工業務用に主に利用される品種の例： クロノス
- ・ 収量が多く、立性で草丈も高い。
- ・ 地上部で刈り取り収穫ができ、株ごと収穫して調製するより労力が軽減できる。



自動収穫機



冷凍原料用の大型規格
（上：冷凍原料用 下：家庭消費用）
（出典：加工・業務用野菜の生産・流通の手引き（野菜流通カット協議会作成））

<中間業者との連携>

- ・ 加工が容易で保存性に優れた冷凍カットほうれん草を求める実需者向けには、国産品も同様の形態での供給が必要。
- ・ 国内における冷凍加工施設は限定的であり、産地と中間事業者との連携強化や、大規模産地における加工体制整備等による生産拡大が必要。



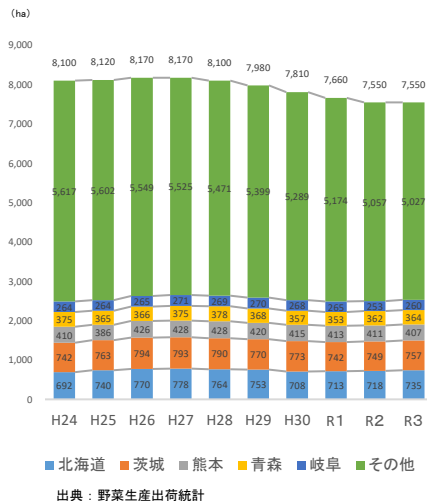
冷凍ほうれんそうの加工工場
（資料：（独）農畜産業振興機構「野菜情報」）

【果菜類】

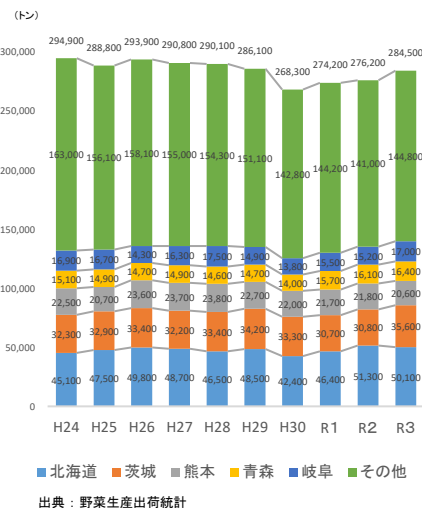
トマトの生産・価格等動向①【夏秋トマト(7～11月出荷)】

- 北海道、茨城、熊本、青森、岐阜で全体出荷量の約5割を占める。10年前と比較し、全体作付面積は減少した一方、出荷量は横ばいから微増。主産県では、北海道、茨城の作付面積は横ばい又は増加であるものの、出荷量は大幅に増加。
- 例年、出荷量が増加する8月に安値となり、それ以降は出荷量の減少に伴い、出荷期間後半にかけて価格が上昇する傾向にある。

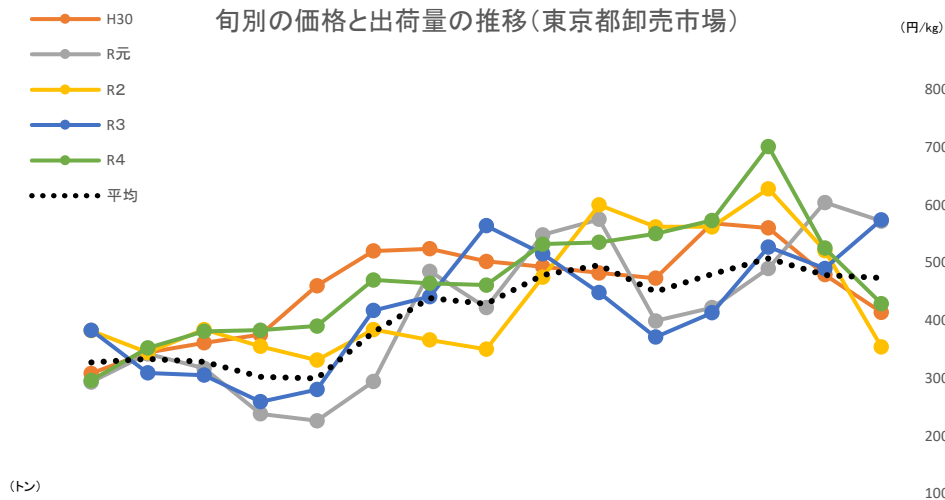
1. 作付面積の推移



2. 出荷量の推移



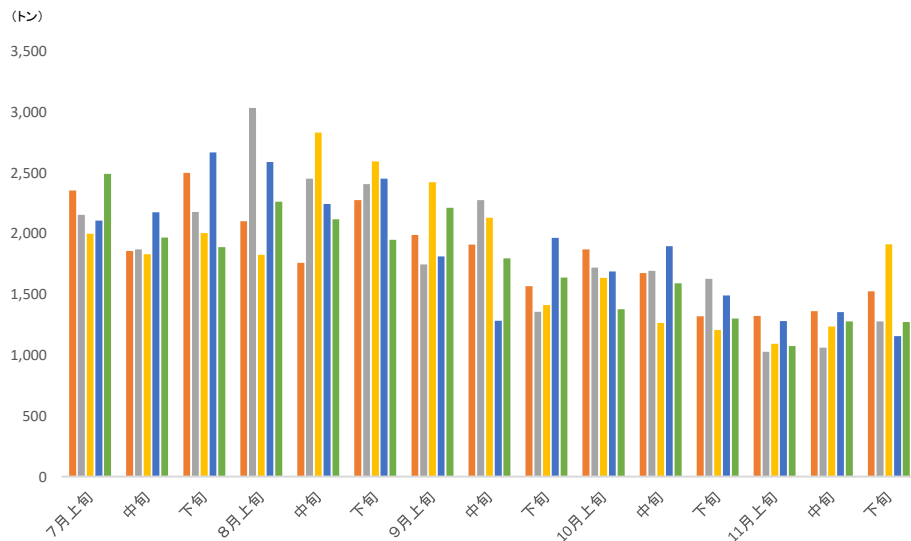
4. 出荷と価格の推移



3. 都道府県別作付面積・単収・出荷量の推移

	作付面積(ha)			単収(kg/10a)			出荷量(t)		
	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率
全国	8,173	7,587	93%	4,073	4,270	105%	276,700	278,300	101%
東京都中央卸売市場の価格(¥/kg)							382	400	105%
北海道	685	722	105%	6,547	7,417	113%	41,067	49,267	120%
茨城	751	749	100%	4,130	4,540	110%	28,200	32,367	115%
熊本	407	410	101%	6,083	5,463	90%	23,067	21,367	93%
青森	377	360	95%	4,393	5,010	114%	14,533	16,067	111%
岐阜	266	259	97%	6,503	6,793	104%	15,633	15,900	102%

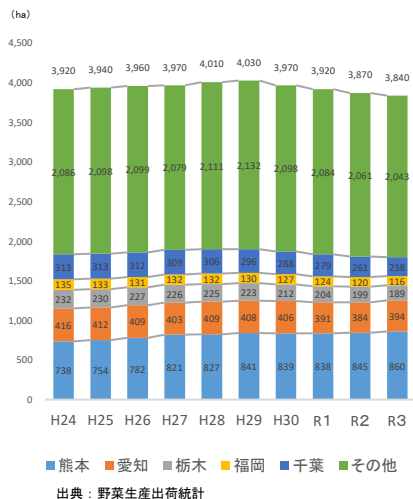
出典：野菜生産出荷統計



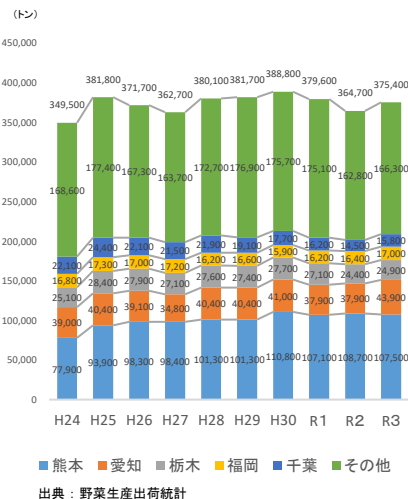
トマトの生産・価格等動向②【冬春トマト(12～6月出荷)】

- 熊本、愛知、栃木で全体出荷量の約5割を占める。10年前と比較し、全体作付面積は微減したものの、全体出荷量は増加。主産県では、愛知、千葉が作付面積を減らす一方、熊本は大幅に増加。出荷量も熊本が大幅に増加している。
- 出荷量の増加に伴い、価格も10年前と比較して大幅に低落。時期別には、例年、出荷量の増加する5月から6月に価格が低落する傾向が見られる。

1. 作付面積の推移

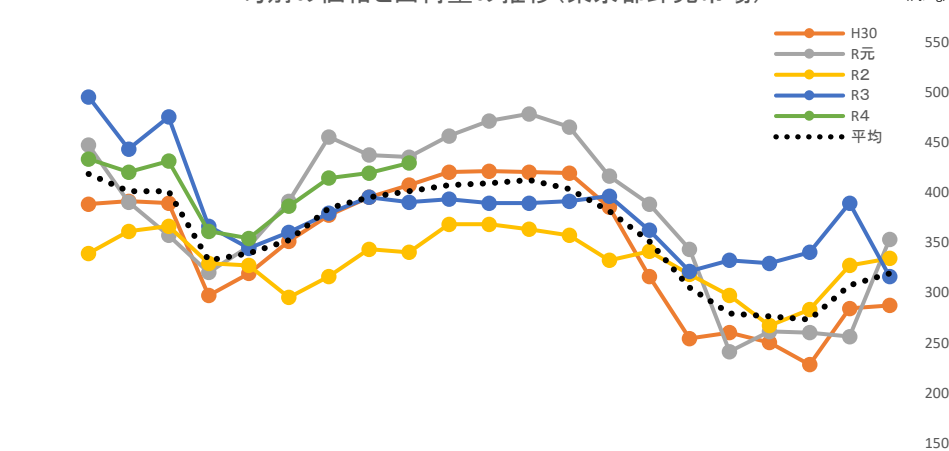


2. 出荷量の推移



4. 出荷と価格の推移

旬別の価格と出荷量の推移(東京都卸売市場)



3. 都道府県別作付面積・単収・出荷量の推移

	作付面積(ha)			単収(kg/10a)			出荷量(t)		
	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率
全国	3,947	3,877	98%	9,437	10,147	108%	351,167	373,233	106%
東京都中央卸売市場の価格(¥/kg)									
							357	285	80%
熊本	739	848	115%	10,767	13,133	122%	76,567	107,767	141%
愛知	416	390	94%	9,800	10,733	110%	39,200	39,900	102%
栃木	232	197	85%	11,667	13,633	117%	25,867	25,467	98%
福岡	135	120	89%	12,933	14,600	113%	16,567	16,533	100%
千葉	315	259	82%	7,660	6,497	85%	22,033	15,500	70%

出典：野菜生産出荷統計

出典：(独)農畜産業振興機構「ベジ探」旬別価格・出荷量(東京都中央卸売市場)を基に作成

トマトの加工・業務用利用等の状況

1. トマトの輸入状況

- ・ 生鮮トマトの輸入量は1万トン以下と極少量。輸入量の5割程度は韓国産。
- ・ ピューレ等の加工品は90万トン程度が米国やポルトガル、スペイン等から輸入されている。



出典:野菜生産出荷統計、貿易統計
注:年産(4月～翌3月)で整理

2. 主な加工・業務用途

- ・ 輸入量の大部分はピューレやジュース等の加工品。輸入生鮮トマトも加工・業務用に利用されているが、輸入総量は僅かであり、国産トマトが加工・業務用にも多く利用されている。
- ・ 外食・中食等の原材料としての利用のほか、コンビニエンスストア等でのサラダ、サンドイッチの具材等に利用されている。



トマトサラダ
(資料:クラカグループHP)



トマト入りサンドイッチ

3. 大玉からミニへのシフト

- ・ サラダ等への利用のしやすさやから、需要は大玉からミニへシフトしており、生産量也大玉が減少し、ミニが増加する傾向。
- ・ ミニの需要はまだ望めると考えられるものの、飽和気味との声もあり、ミニの中でも、アンジェレ等のより糖度の高い品種への転換等が有望視。

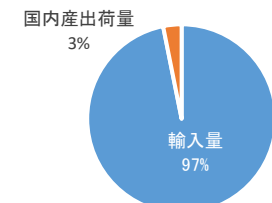
- ・ アンジェレトマトは、楕円(だえん)形のミニトマト。
- ・ 糖度が高く、食味の良さや、果肉のゼリー部分が少なく果汁が飛びにくいなどの特徴を持ち、全国的に需要が高まっている。
- ・ へたなしで収穫でき、労力軽減にもつながっている。



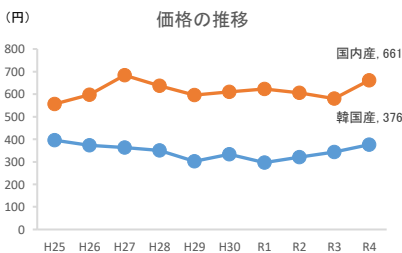
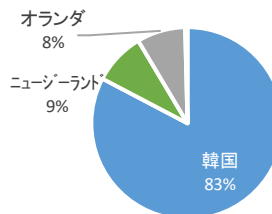
アンジェレトマト

(参考)パプリカの輸入状況

国内流通量の内訳(R3年)



輸入先国の内訳(R3年)



日本の量販店での韓国産パプリカ(1個100円(税込))



日本の量販店での日本産パプリカ(1個238円(税込))

出典:(独)農畜産業振興機構「ベジ探」、貿易統計

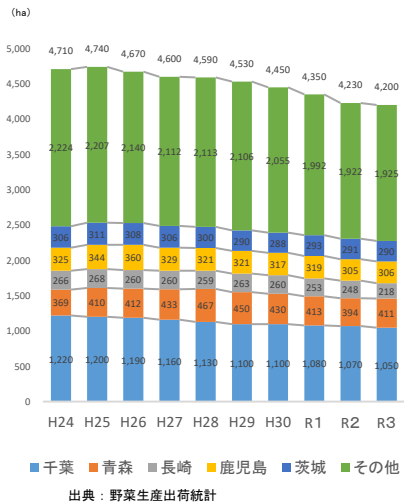
資料:(独)農畜産業振興機構「野菜情報」

【根菜・土物類】

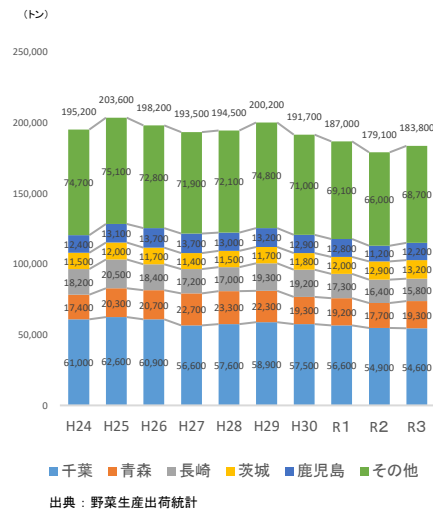
だいこんの生産・価格等動向①【春だいこん(4～6月出荷)】

- 千葉、青森、長崎、鹿児島、茨城で全体出荷量の約6割を占める。10年前と比較し、全体作付面積、全体出荷量ともに大きく減少。主産県では、千葉、青森が作付面積・出荷量ともに大きく減少した一方、鹿児島は作付面積・出荷量ともに増加。
- 年によって変動が大きいものの、出荷期間後半(6月)にかけて出荷量が減少し、価格が上昇する傾向が見られる。

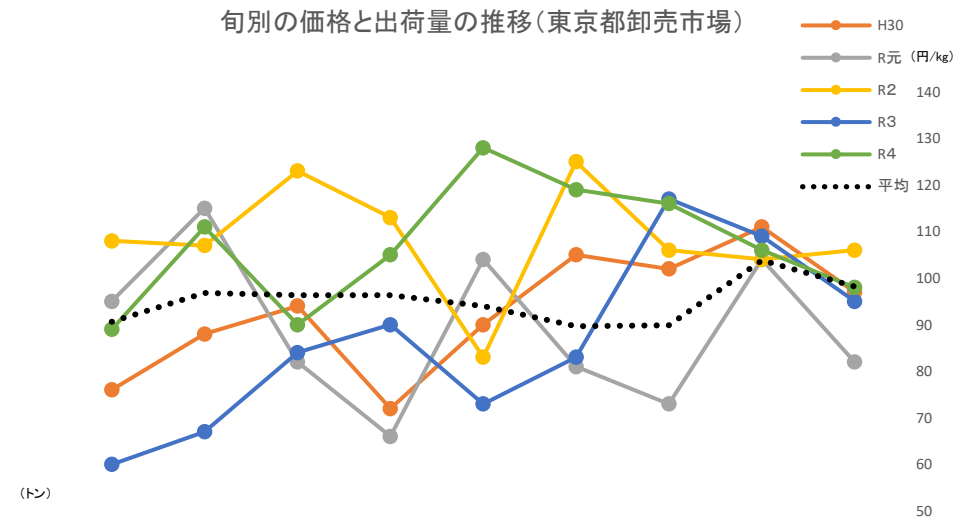
1. 作付面積の推移



2. 出荷量の推移



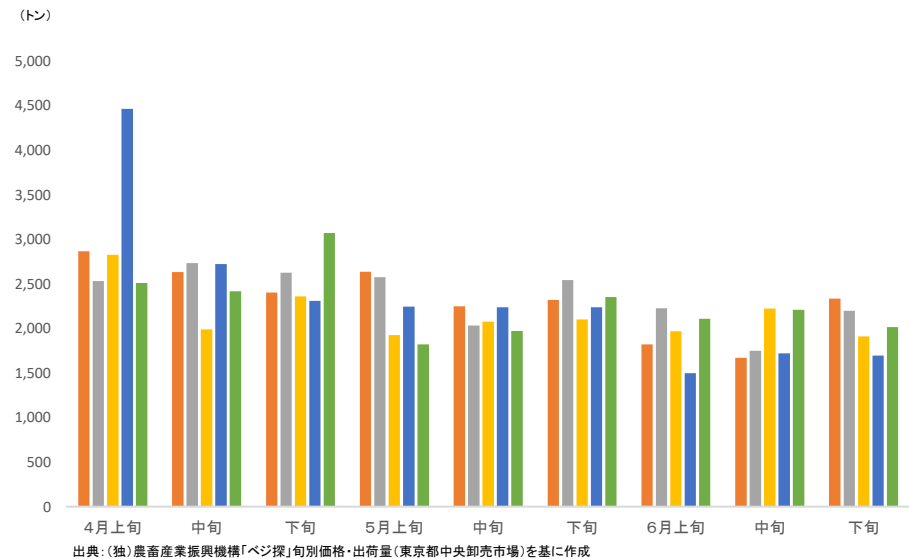
4. 出荷と価格の推移



3. 都道府県別作付面積・単収・出荷量の推移

	作付面積 (ha)			単収 (kg/10a)			出荷量 (t)		
	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率
全国	4,843	4,260	88%	4,747	4,710	99%	203,233	183,300	90%
東京都中央卸売市場の価格 (円/kg)							94	102	109%
千葉	1,233	1,067	86%	5,580	5,493	98%	62,467	55,367	89%
青森	466	406	87%	5,097	4,893	96%	21,733	18,733	86%
長崎	263	240	91%	7,907	7,347	93%	19,267	16,500	86%
鹿児島	302	310	103%	4,770	4,900	103%	12,133	12,700	105%
茨城	304	291	96%	4,347	4,253	98%	11,433	12,067	106%

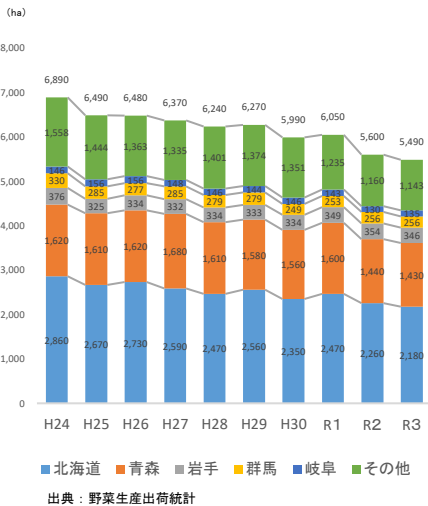
出典：野菜生産出荷統計



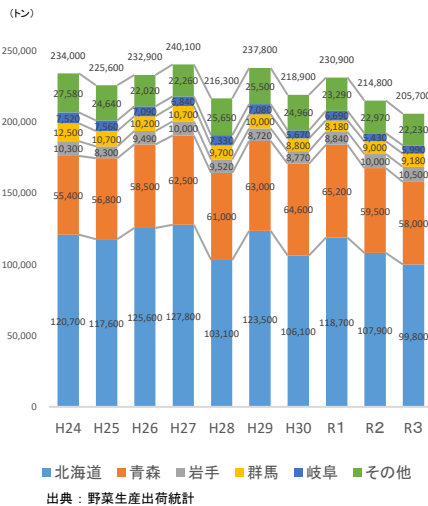
だいこんの生産・価格等動向②【夏だいこん(7～9月出荷)】

- 北海道、青森で全体出荷量の約8割を占める。10年前と比較し、全体作付面積は大幅に減少し、全体出荷量も減少。主産県では、北海道の作付面積・出荷量はともに減少、青森は作付面積が減少する一方で出荷量は大幅に増加。
- 年によって価格変動が大きい。令和4年は7月の高温干ばつ、8月の大雨の影響によって出荷量が減少し、高値で推移した。

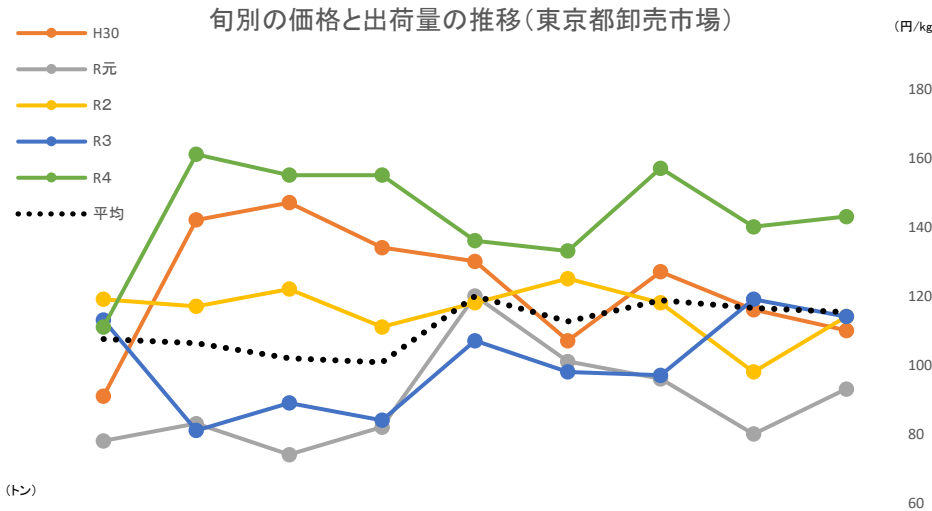
1. 作付面積の推移



2. 出荷量の推移

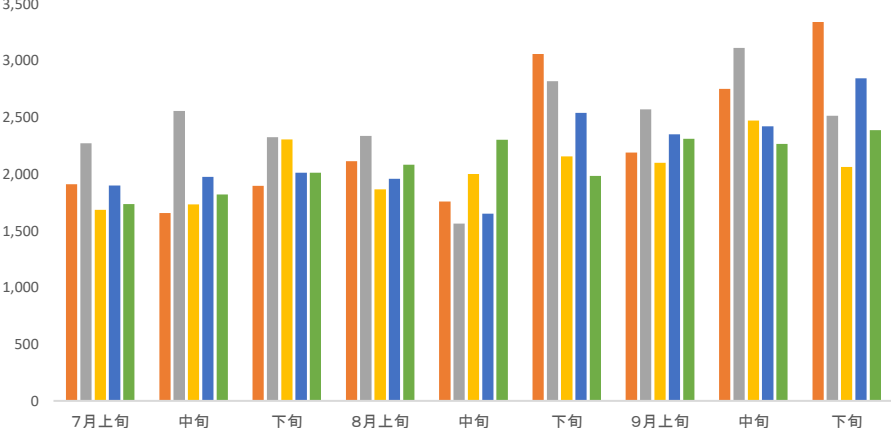


4. 出荷と価格の推移



3. 都道府県別作付面積・単収・出荷量の推移

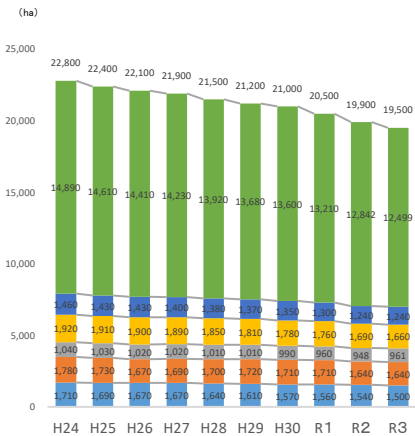
	作付面積(ha)			単収(kg/10a)			出荷量(t)		
	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率
全国	6,870	5,713	83%	3,593	4,133	115%	222,733	217,133	97%
東京都中央卸売市場の価格(円/kg)							91	101	111%
北海道	2,837	2,303	81%	4,283	4,977	116%	113,700	108,800	96%
青森	1,600	1,490	93%	3,773	4,450	118%	54,700	60,900	111%
岩手	357	350	98%	3,000	3,137	105%	9,067	9,780	108%
群馬	339	255	75%	4,067	3,870	95%	12,567	8,787	70%
岐阜	144	136	94%	5,100	4,790	94%	6,713	6,037	90%



だいこんの生産・価格等動向③【秋冬だいこん(10～3月出荷)】

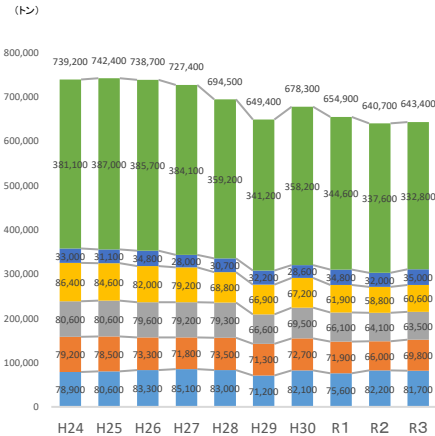
- 千葉、鹿児島、神奈川、宮崎、新潟で全体出荷量の約5割を占める。10年前と比較し、全体作付面積、全体出荷量ともに大きく減少。主産県では、新潟の出荷量が大きく増加しているが、その他主産県は作付面積・出荷量ともに大きく減少の傾向。
- 出荷量が増加する12月にかけて価格が低落する傾向にあり、令和2年～4年の3年連続で緊急需給調整事業を発動。令和3年(令和4年2月・3月)は主産県における低温の影響で出荷量が減少し、一時的に価格が上昇。

1. 作付面積の推移



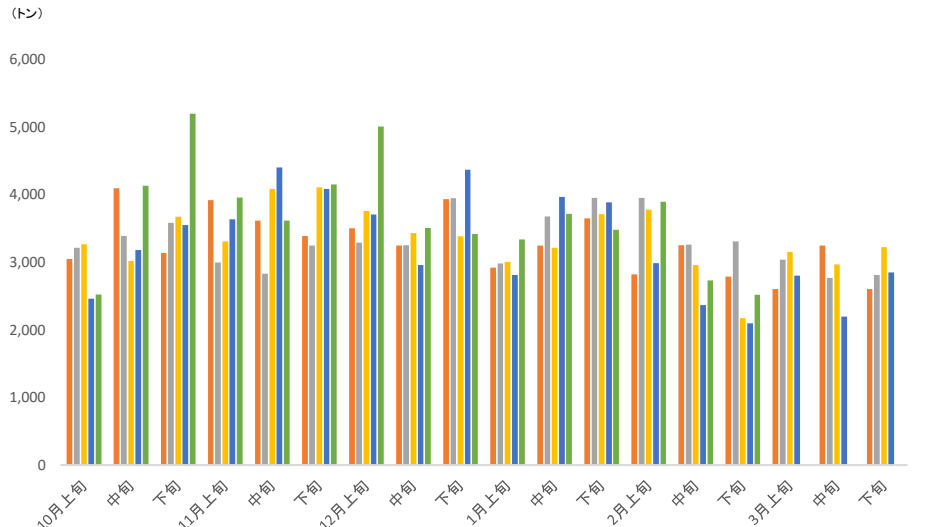
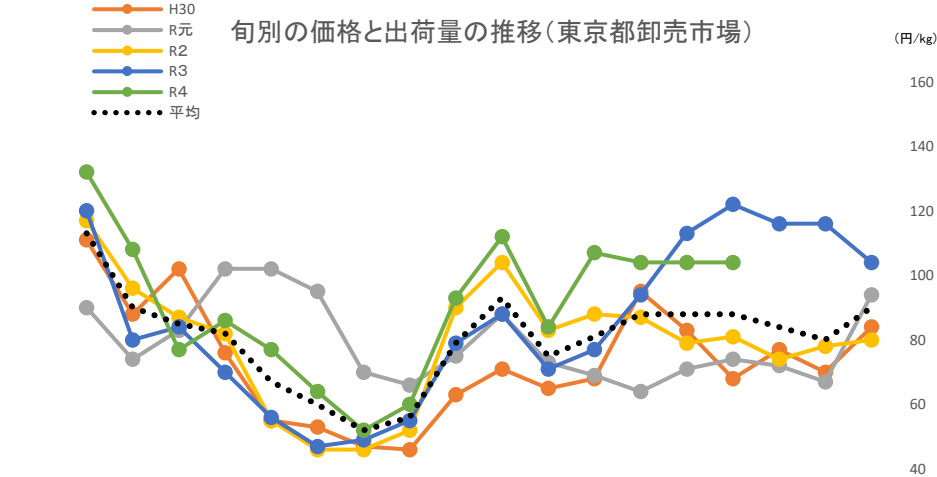
■ 千葉 ■ 鹿児島 ■ 神奈川 ■ 宮崎 ■ 新潟 ■ その他
出典：野菜生産出荷統計

2. 出荷量の推移



■ 千葉 ■ 鹿児島 ■ 神奈川 ■ 宮崎 ■ 新潟 ■ その他
出典：野菜生産出荷統計

4. 出荷と価格の推移



出典：(独)農畜産業振興機構「ベジ探」旬別価格・出荷量(東京都中央卸売市場)を基に作成

3. 都道府県別作付面積・単収・出荷量の推移

	作付面積 (ha)			単収 (kg/10a)			出荷量 (t)		
	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率
全国	23,300	19,967	86%	4,330	4,163	96%	748,467	646,333	86%
東京都中央卸売市場の価格 (円/kg)							87	79	91%
千葉	1,760	1,533	87%	5,170	5,657	109%	82,033	79,833	97%
鹿児島	1,740	1,663	96%	4,977	4,620	93%	76,033	69,233	91%
神奈川	1,043	956	92%	8,283	7,307	88%	81,667	64,567	79%
宮崎	2,010	1,703	85%	4,933	3,957	80%	87,400	60,433	69%
新潟	1,447	1,260	87%	3,583	3,700	103%	29,567	33,933	115%

出典：野菜生産出荷統計

だいこんの加工・業務用利用等の状況

1. だいこんの輸入状況

- ・ だいこん(生鮮)の輸入量は極少量であり、国内供給のほぼ100%が国産品。乾燥だいこんが中国等から一定量輸入されている。

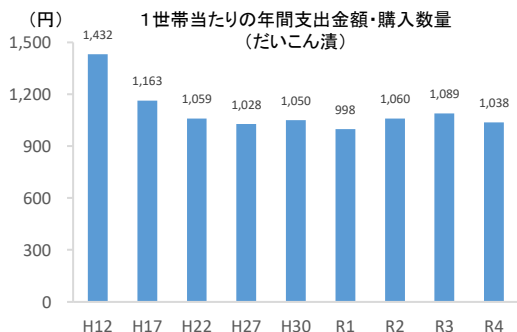


出典: 野菜生産出荷統計、貿易統計

注: 年産(4月～翌3月)で整理。輸入量は加工品を生鮮換算している。

2. 主な加工・業務用途

- ・ 中国産等の乾燥だいこんは切干大根の原材料として活用されている。
- ・ 漬物需要は中長期的に減少傾向であり、近年はほぼ横ばい。新型コロナ禍の中で、コンビニエンスストアにおけるおでん販売形態も変化し、おでん用需要も減少傾向。
- ・ 外食・中食等の原材料としての利用のほか、サラダや豚汁用キット野菜等の利用も増えている。



出典: 総務省「家計調査(家計収支編: 全国・二人以上の世帯)」



だいこんサラダ
(資料: クラカグループHP)

3. 実需者からのニーズへの対応

- ・ サラダやカット野菜といった用途に適する、サラホワイト等の加工時に臭わず黄変しない、また、肉質が硬く乾物率が優れ、加工歩留まり高い等の特性を持つ品種への転換等を進めることが重要。
- ・ また、コスト削減に向けて、機械化一貫体系の導入や、鉄コンテナの活用による輸送の効率化等を図ることが重要。



左: サラホワイト 右: 一般的な青首品種
(資料: 農研機構HP)



だいこんの自動収穫機
出典: 加工・業務用野菜の生産・流通の手引き
(野菜流通カット協議会作成))

＜加工・業務用対応に取り組む産地の事例＞

- ・ 九州の産地Aでは、加工・業務用大根の契約取引に取り組んでおり、16社(うち8社は漬物製造業者)と契約取引。
- ・ 収穫しただいこんは、販売先の条件に応じて、①スプリンクラーや水槽を用いて水で洗浄、葉切り処理を行ってからコンテナ出荷、又は②圃場で葉切り処理を行ってフレコンバック出荷。一部の組合員は、県独自の農林水産物認証制度(GAP)を取得。
- ・ 今後は、実需者からの要望(出荷サイズの均一化、加工時の歩留まり向上等)に応えながら、全体出荷量に占める加工・業務用の割合を増やしていく。

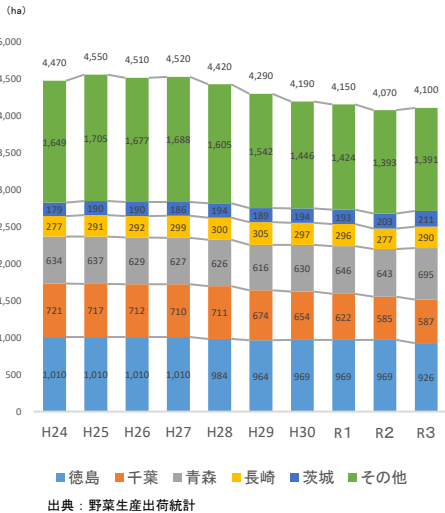


産地での出荷の様子(左: 鉄コンテナ出荷 右: フレコンバック出荷)

にんじんの生産・価格等動向①【春夏にんじん(4～7月出荷)】

- 徳島、千葉、青森で全体出荷量の約6割を占める。10年前と比較し、作付面積は減少した一方、全体出荷量は微増。主産県では、徳島の作付面積・出荷量がともに微減、千葉の作付面積は大きく減少し、出荷量も減少した一方、青森では作付面積・出荷量ともに増加。
- 令和2年は、青森における天候不順の影響により出荷量が減少し、6月下旬以降顕著な高値となったが、全般的には各年の価格変動は少なく、安定して推移している。

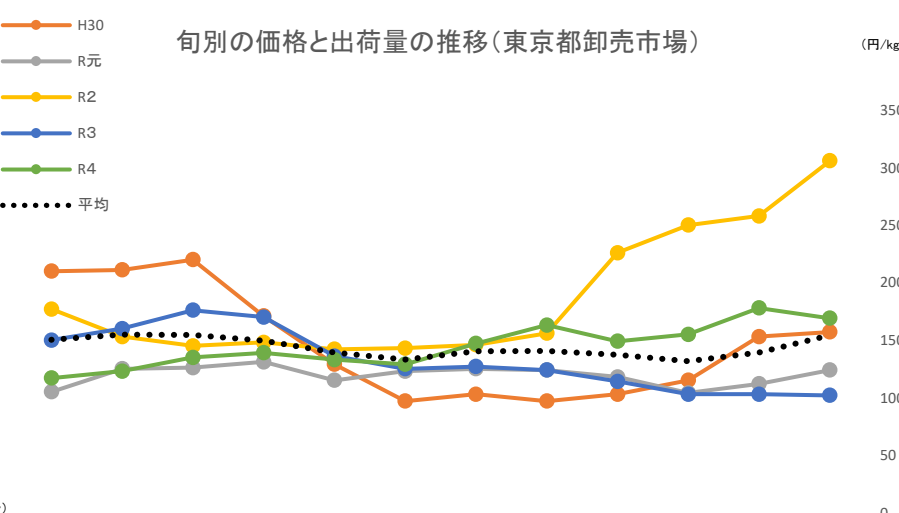
1. 作付面積の推移



2. 出荷量の推移

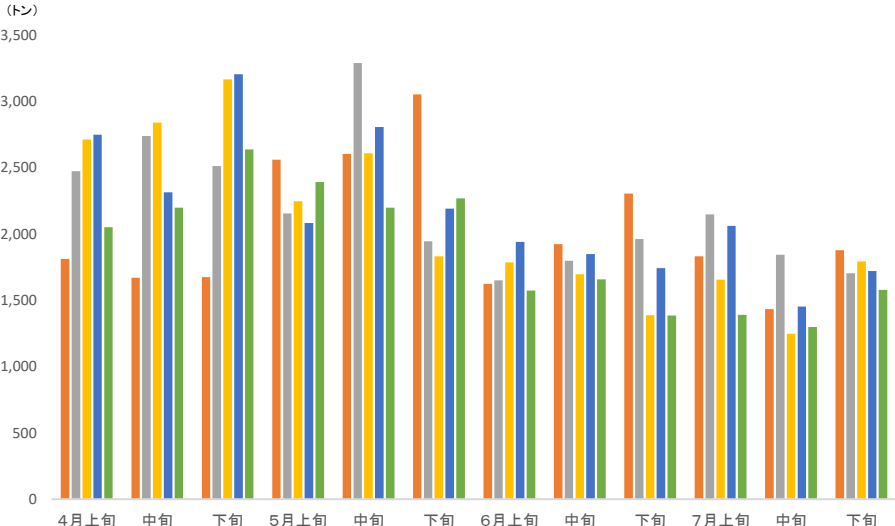


4. 出荷と価格の推移



3. 都道府県別作付面積・単収・出荷量の推移

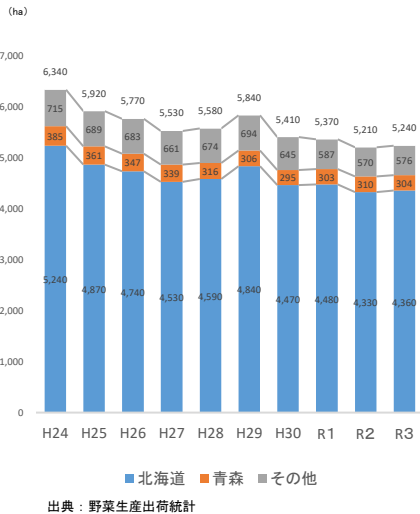
	作付面積 (ha)			単収 (kg/10a)			出荷量 (t)		
	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率
全国	4,390	4,107	94%	3,610	3,917	108%	143,233	148,233	103%
東京都中央卸売市場の価格 (円/kg)							147	144	98%
徳島	994	955	96%	5,090	5,253	103%	46,400	45,800	99%
千葉	728	598	82%	3,703	3,913	106%	24,333	22,567	93%
青森	657	661	101%	3,170	3,493	110%	19,767	21,800	110%
長崎	268	288	107%	3,997	4,100	103%	10,047	10,967	109%
茨城	174	202	116%	3,420	4,203	123%	5,103	8,073	158%



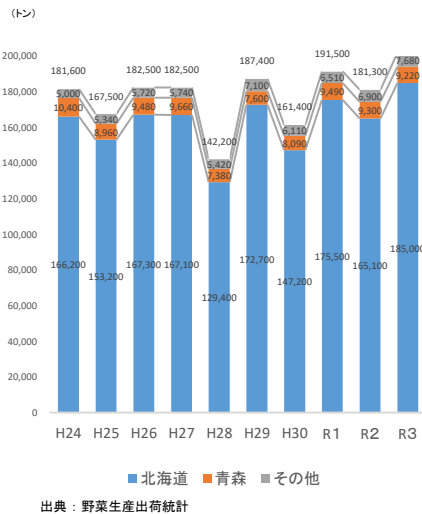
にんじんの生産・価格等動向②【秋にんじん(8～10月出荷)】

- 北海道、青森で全体出荷量の9割を超える。10年前と比較し、全体作付面積は大幅に減少したものの、単収の伸びが著しく、全体出荷量は大幅に増加。主産県もほぼ同様の傾向。
- 出荷量の増加に伴い、価格も10年前と比較して大幅に低落。大雨等の影響により出荷量が減少し、平成30年、令和4年は9月以降高値となったが、全般的には、出荷量が増加する10月に向けて価格が低落する傾向が見られる。

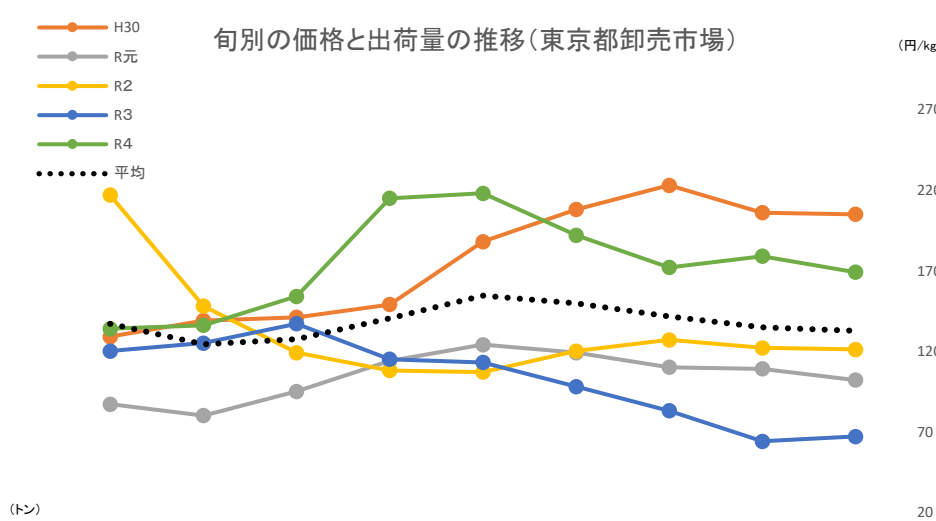
1. 作付面積の推移



2. 出荷量の推移

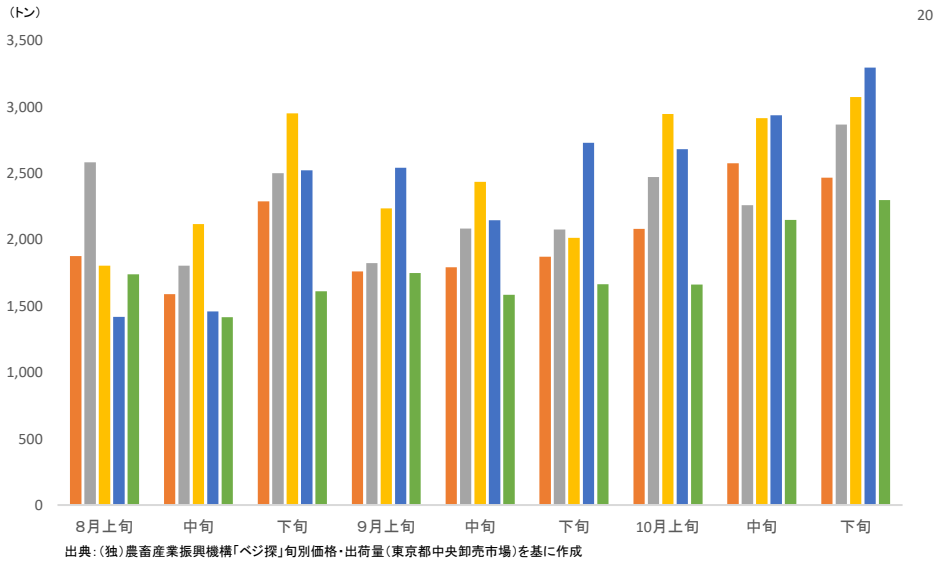


4. 出荷と価格の推移



3. 都道府県別作付面積・単収・出荷量の推移

	作付面積 (ha)			単収 (kg/10a)			出荷量 (t)		
	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率
全国	6,447	5,273	82%	2,953	3,993	135%	172,133	191,567	111%
	東京都中央卸売市場の価格 (円/kg)						131	111	85%
北海道	5,350	4,390	82%	3,177	4,280	135%	158,100	175,200	111%
青森	376	306	81%	2,743	3,287	120%	9,373	9,337	100%



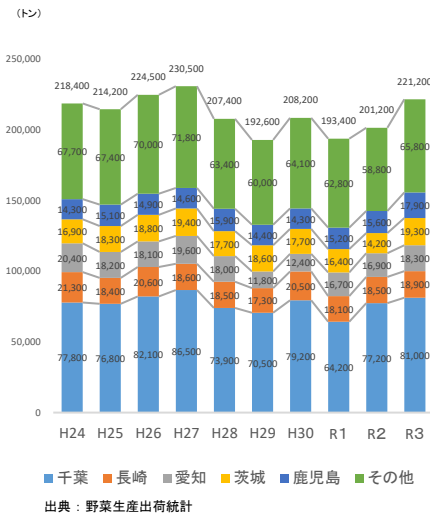
にんじんの生産・価格等動向③【冬にんじん(11～3月出荷)】

- 千葉、長崎、愛知、茨城、鹿児島で全体出荷量の約7割を占める。10年前と比較し、全体作付面積、全体出荷量ともに減少。主産県では、千葉、長崎、愛知、茨城が作付面積・出荷量ともに減少する一方、鹿児島は作付面積・出荷量ともに大きく増加。
- 平成30年11月は秋の大雨の影響、令和2年(令和3年1～3月)は産地の移行(千葉から徳島)による端境で一時的に高値となったが、12月下旬をピークにその後1～2月に下がる傾向があり、令和3年は緊急需給調整事業を発動。

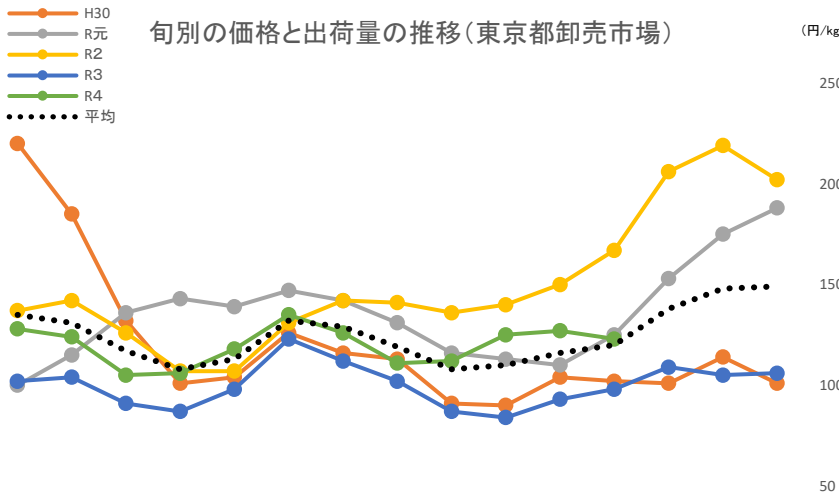
1. 作付面積の推移



2. 出荷量の推移

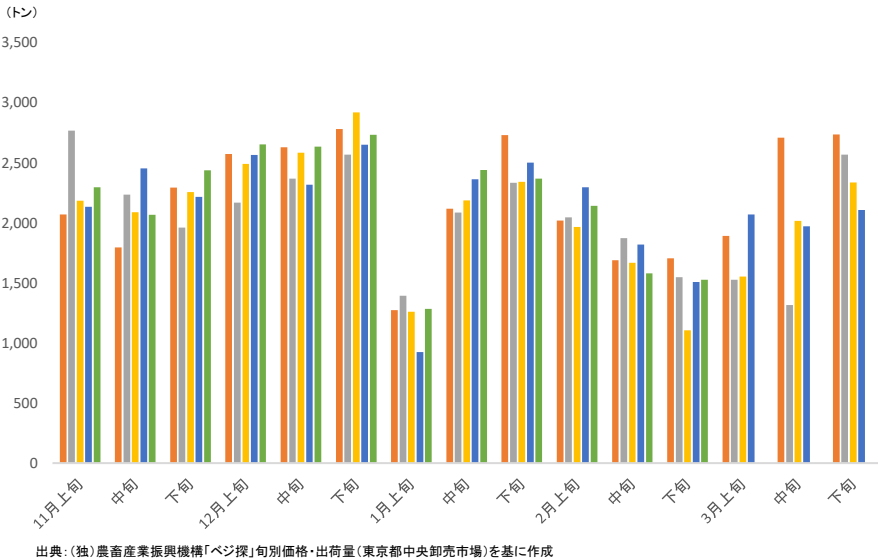


4. 出荷と価格の推移



3. 都道府県別作付面積・単収・出荷量の推移

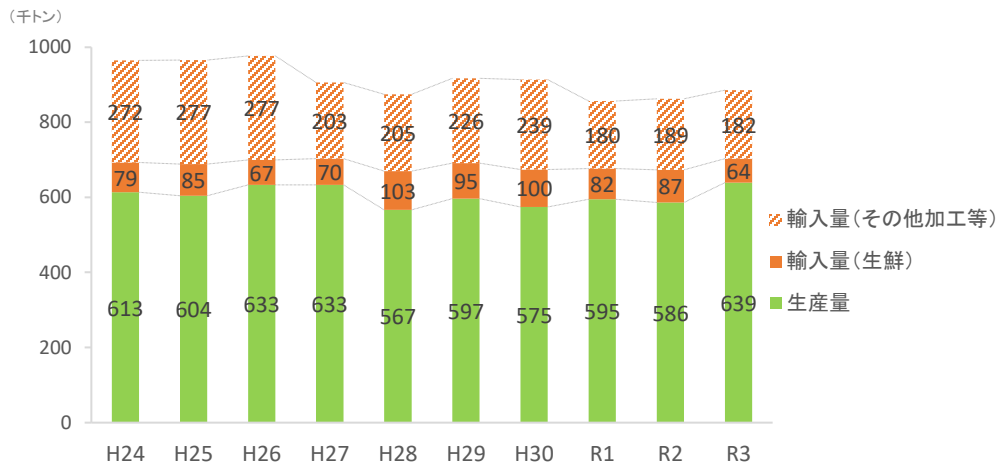
	作付面積 (ha)			単収 (kg/10a)			出荷量 (t)		
	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率
全国	8,217	7,543	92%	3,163	3,120	99%	223,700	205,267	92%
東京都中央卸売市場の価格 (円/kg)							133	127	95%
千葉	2,533	2,333	92%	3,487	3,443	99%	81,367	74,133	91%
長崎	579	520	90%	3,923	3,827	98%	21,067	18,500	88%
愛知	482	350	73%	4,373	5,387	123%	19,200	17,300	90%
茨城	670	623	93%	3,313	3,087	93%	18,533	16,633	90%
鹿児島	501	539	108%	3,460	3,463	100%	14,167	16,233	115%



にんじんの輸入動向

- 生鮮にんじんの輸入量は年10万トン程度で推移しており、その約9割は中国からの輸入。
- 毎月一定量が輸入されているが、国内相場が高い時期に補完的に輸入されている傾向。令和4年は、主産地における8月の降雨で国産が品薄となり、9月以降中国産の輸入量が増加。比較的高値での推移となった。

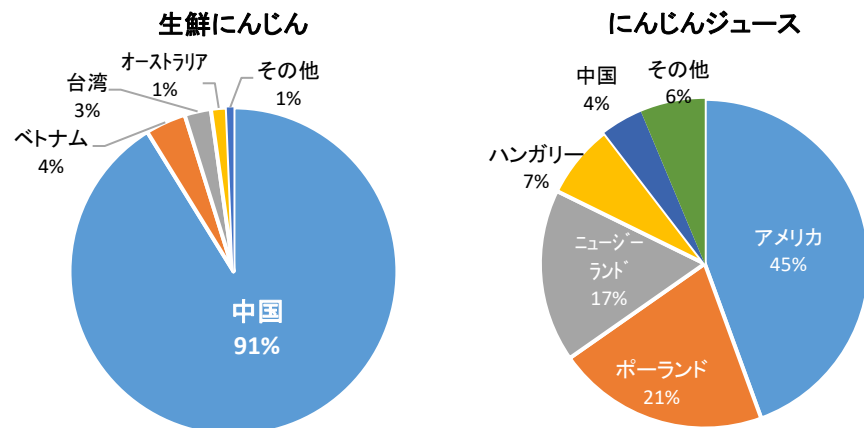
1. 輸入量の推移



出典: 野菜生産出荷統計、貿易統計

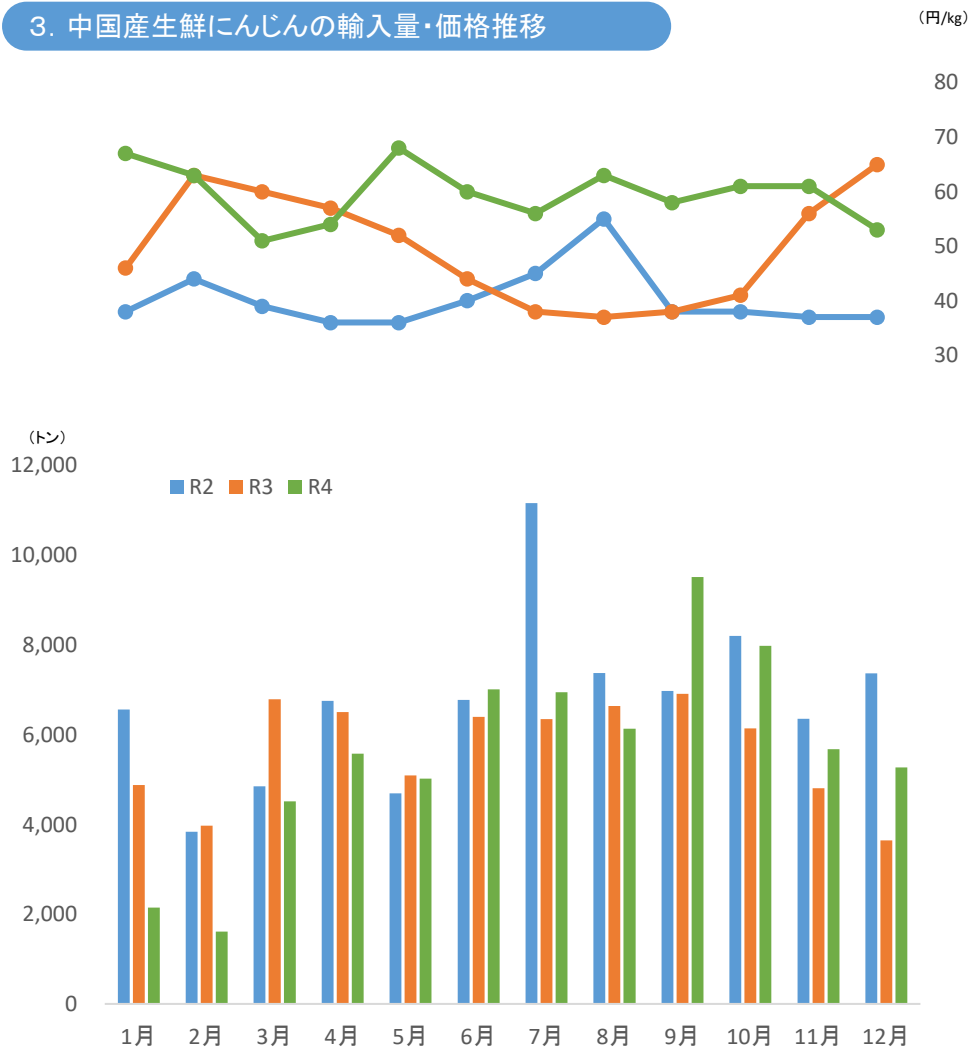
注: 年産(4月～翌3月)で整理。その他加工(ニンジンジュース用)は生鮮換算している

2. 輸入先国の内訳(令和3年)



出典: 貿易統計

3. 中国産生鮮にんじんの輸入量・価格推移

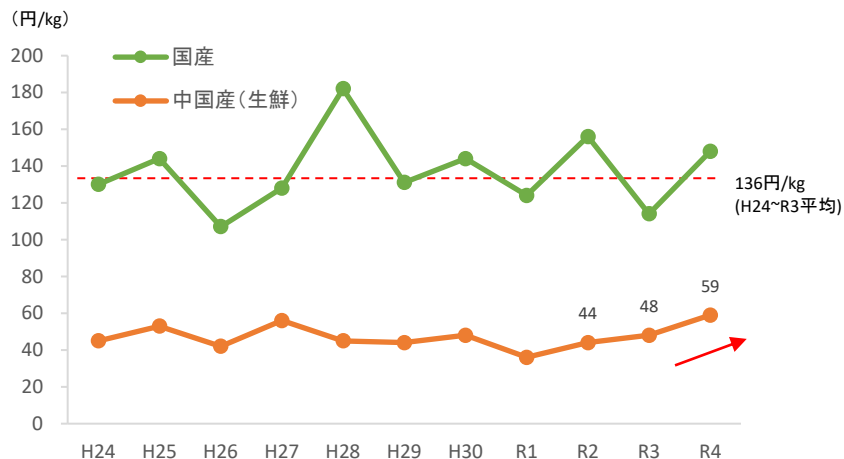


出典: (独)農畜産業振興機構「ベジ探」(原資料: 貿易統計)

にんじんの輸入・利用動向と国産切替え

1. 国産品と中国産生鮮にんじん価格の推移

- ・ 輸送コストの増加等により、R4年度における中国産生鮮にんじんの輸入価格は前年比約2割上昇したが、国産品との価格差は依然として約2.5倍ある状況。



注：国産は東京都中央卸売市場（9市場）
出典：（独）農畜産業振興機構「ベジ探」

2. 生鮮にんじんの主な加工・業務用途

- ・ 輸入品のほとんどが加工・業務用。主に冷凍食品の原材料や、外食・中食等の原材料として幅広く利用されている。
- ・ また、家庭内調理が簡便な一時加工済みの野菜（サラダ、食材キット等）や需要の拡大に伴い、皮むきにんじんや豚汁セット等のキットへの利用も増えているが、家庭向けの生鮮品には国産品が主に利用されている。



むきにんじん
（資料：イオントップバリュHP）



豚汁セット
（資料：イオントップバリュHP）

3. 実需者から見た輸入生鮮にんじんの利点

- ・ 国産品に比べて安価である。
- ・ 加工・業務用に適した太物で形が揃っているものを選別・出荷してくれる上、時期に応じた調達先の調整が不要であり、年間を通じて、1つの取引先から安定的に調達ができる。



箱詰めされたにんじん（対日輸出用）
（資料：（独）農畜産業振興機構「野菜情報」）

4. 国産切替えに向けて

<価格面>

- ・ 国産（市場取引）と中国産との価格差は約2.5倍と非常に大きく、依然として中国産品が優位な状況。
- ・ 実需者は価格と安定調達の面で優れた輸入品を選択しており、輸入品の国産置換えを進めるためには、思い切った大規模化・機械化によるコスト削減や収量の向上が必要。

<品質・形態面>

- ・ 歩留まりと作業効率を高めるため、円筒形で一定の太さであり、2L以上ものを求める加工業者もあり、大型品種の利用など、加工業者への大型サイズの安定供給に向けた生産・出荷体制への転換も重要。

加工・業務用に主に利用される品種
「カーソン」、「アンビシャス」、「紅ぞろい」等

<新たな需要の開拓>

- ・ 中国産からの切替えだけでなく、産地と実需者が連携し、国産使用を売りにした製品（小売品）の製造・販売に取り組むことで、国産品の需要・供給拡大につなげることも重要。



自動収穫機



カット原料用の大型規格
（上：カット用 下：家庭消費用）
（資料：加工・業務用野菜の生産・流通の手引き（野菜流通カット協議会作成））

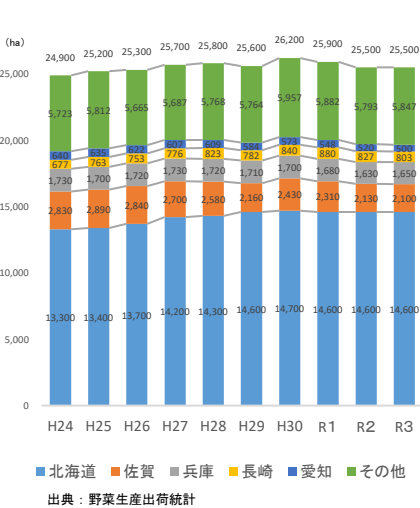


国産にんじんを使用したドレッシング
（資料：クラカグループHP）

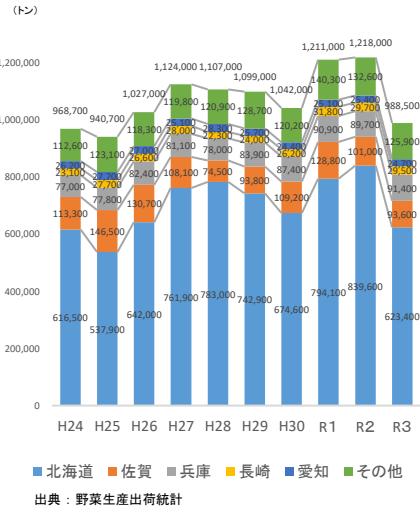
たまねぎの生産・価格等動向

- 北海道、佐賀、兵庫で全体出荷量の約8割を占める。10年前と比較し、全体作付面積は増加し、全体出荷量は大幅に増加。主産県では、北海道の作付面積・出荷量がともに大幅に増加した一方、佐賀は作付面積・出荷量ともに大幅に減少。
- 令和3年10月以降、令和4年にかけては、令和3年夏の高温・干ばつによる北海道産の不作により顕著な高値で推移。一方、北海道産、佐賀産等が豊作だった令和2年は春先に大幅な価格低落が発生し、緊急需給調整事業を発動。

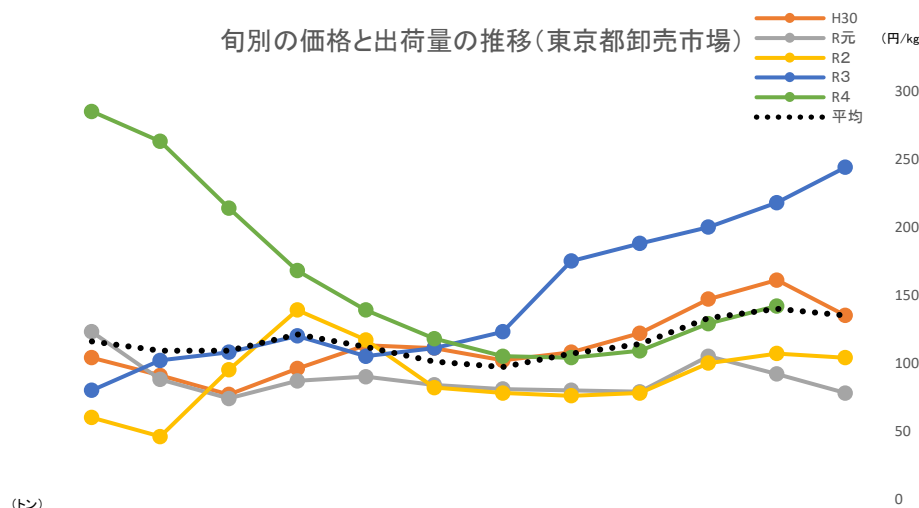
1. 作付面積の推移



2. 出荷量の推移

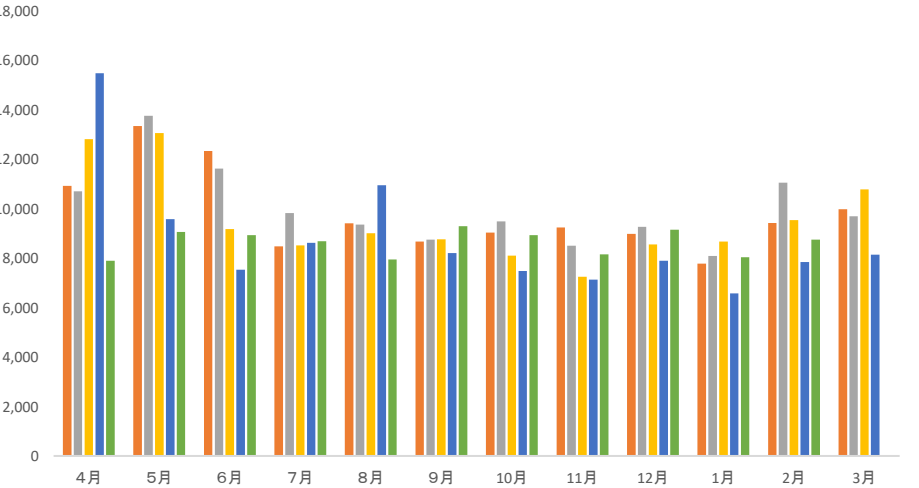


4. 出荷と価格の推移



3. 都道府県別作付面積・単収・出荷量の推移

	作付面積 (ha)			単収 (kg/10a)			出荷量 (t)		
	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率
全国	24,500	25,633	105%	4,367	4,920	113%	941,967	1,139,167	121%
東京都中央卸売市場の価格 (¥/kg)							105	104	99%
北海道	12,900	14,600	113%	4,677	5,473	117%	560,000	752,367	134%
佐賀	2,827	2,180	77%	4,973	5,543	111%	130,300	107,800	83%
兵庫	1,687	1,653	98%	5,453	6,023	110%	81,567	90,667	111%
長崎	677	837	124%	4,117	4,010	97%	24,767	30,333	122%
愛知	654	523	80%	5,017	5,250	105%	28,500	25,067	88%

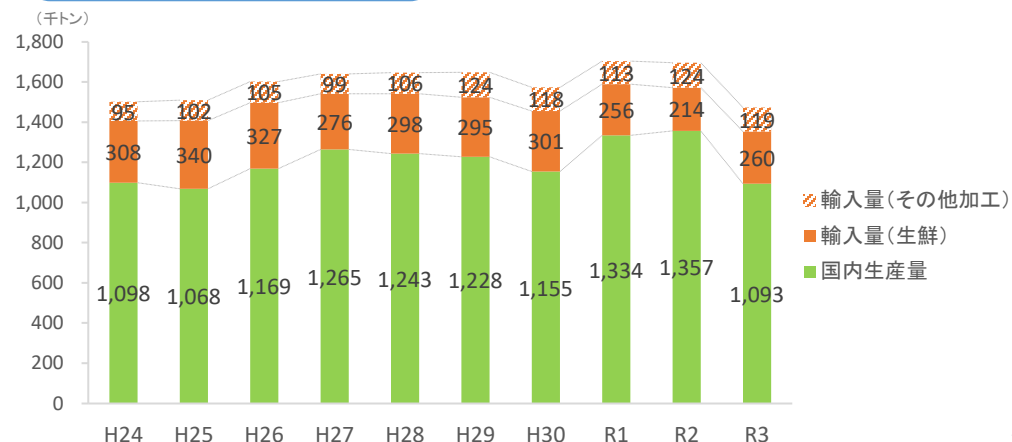


たまねぎの輸入動向

○ 生鮮たまねぎの輸入量は年25～30万トン程度で安定的に推移しており、その約95%が中国からの輸入。令和3年産は北海道産の不作によって国産品の価格が高騰する中、令和3年11月以降中国産の輸入量が増加傾向で推移し、価格も高い水準での推移となった。

○ 中国産たまねぎの多くは加工・業務用であり、皮を剥いた状態で輸入されている。

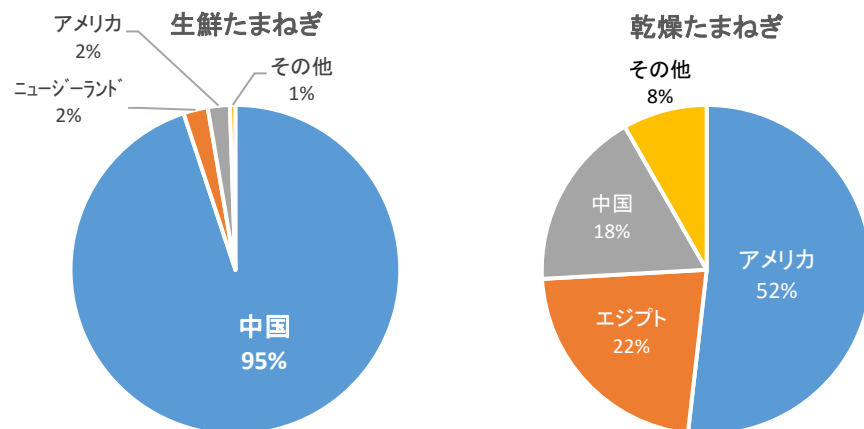
1. 輸入量の推移



出典: 野菜生産出荷統計、貿易統計

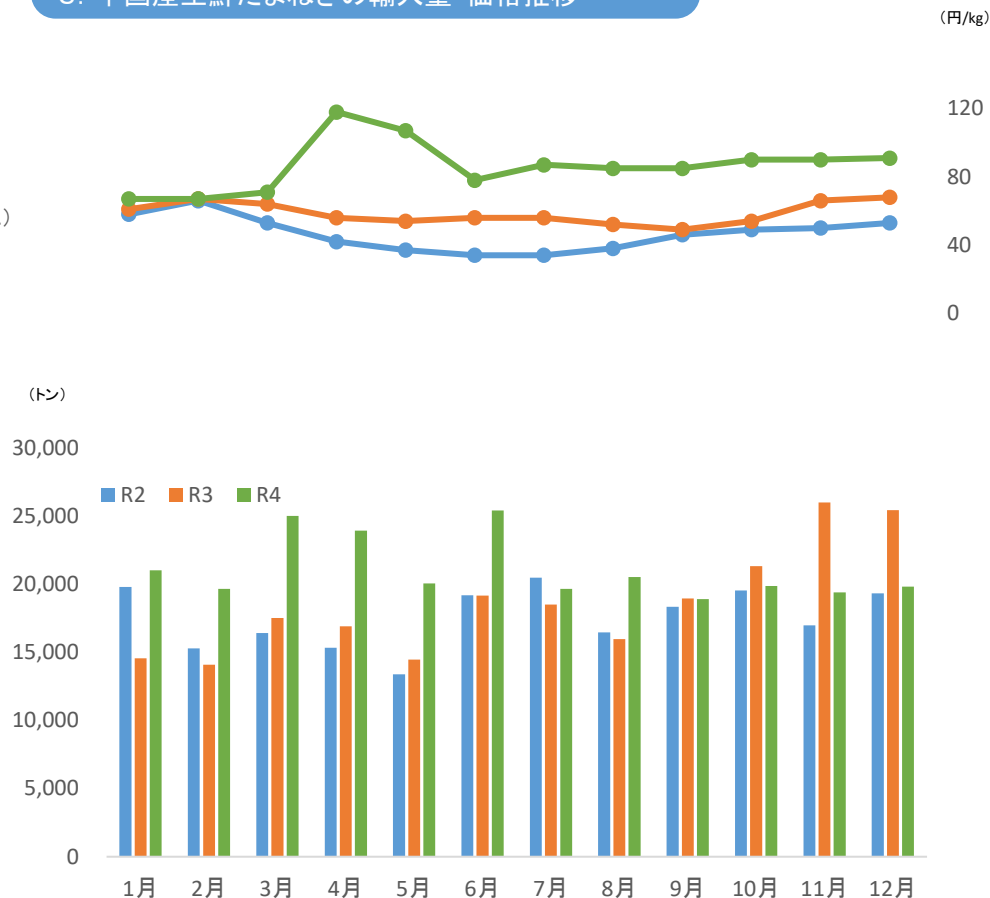
注: 年産(4月～翌3月)で整理。その他加工(乾燥たまねぎ)は生鮮換算している

2. 輸入先国の内訳(令和3年)



出典: 貿易統計

3. 中国産生鮮たまねぎの輸入量・価格推移

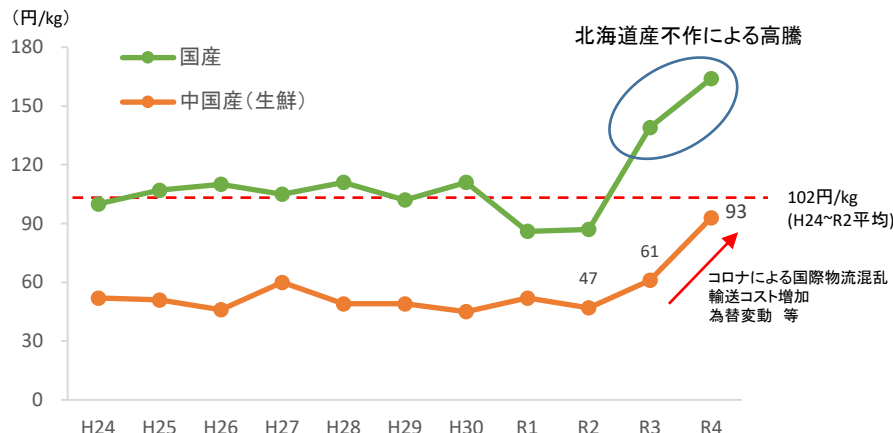


出典: (独)農畜産業振興機構「ベジ探」(原資料: 貿易統計)

たまねぎの輸入・利用動向と国産切替え

1. 国産品と中国産生鮮たまねぎの価格推移

- ・ コロナによる物流混乱や燃料費等の輸送コストの増加により、令和4年度における中国産生鮮たまねぎの輸入価格は前年比で約5割上昇。
- ・ 国産生鮮品の平均価格（国産が不作で高騰したR3・R4は除く）との差は大きく縮小しており、中国への依存リスクを下げる観点からも国産への転換に関心を有する実需者も存在。



2. 生鮮たまねぎの主な加工・業務用途

- ・ 輸入品のほとんどが加工・業務用。冷凍食品の原材料や、外食・中食等の原材料として幅広く利用されている。
- ・ 家庭内調理が簡便な一時加工済みの野菜（サラダ、食材キット等）の需要の拡大に伴い、小売店で販売されるたまねぎサラダ、カット野菜などへの利用も増えているが、家庭向けの生鮮品には国産品が主に利用されている。



カットたまねぎ
（資料：イオントップバリュHP）



たまねぎサラダ
（資料：クラカグループHP）

3. 実需者から見た輸入生鮮たまねぎの利点

- ・ 国産品に比べて安価である。
- ・ 中国産は剥きたまねぎ（皮むき品、天地カット品）として輸入されており、加工が容易である上、加工業者等における残渣の発生が少ない。
- ・ 加工・業務用に適した大玉サイズを選別出荷してくれる上、時期に応じた調達先の調整が不要であり、年間を通じて、1つの取引先から安定的に調達ができる。

（皮むき品）



（天地カット品）



4. 国産切替えに向けて

<価格面>

- ・ 国産生鮮品（市場取引）と中国産との価格差は縮小傾向にあるが、中国産と同様に剥きたまねぎとする場合に要するコストや加工に伴う歩留まりを踏まえると、依然として中国産品が優位。更なるコスト削減に向けて、機械化一貫体系の導入や、鉄コンテナの活用による輸送の効率化等を行うことが重要。

<品質・形態面>

- ・ 歩留まりと作業効率を高めるため、L以上（2L）を求める加工業者もあり、大玉品種の利用など、加工業者への大玉サイズの安定供給に向けた生産・出荷体制への転換も重要。

加工・業務用に利用される品種の例
カロエワン（北交1号）
国内初の加工・業務用好適品種として開発され、縦長・大球で歩留まりが高く、加工時の作業性がよいのが特徴



<中間業者等との連携>

- ・ 加工用には水分が少ないものが求められるため、水分の多い府県産が主体となる時期も含めた、周年での安定供給体制の構築が重要。
- ・ 国内における剥き加工等の中間事業者は限定的であり、剥きたまねぎを求める実需者への供給拡大には、産地と中間事業者との連携強化や、大規模産地における加工体制整備等が必要。

鉄コンテナでの出荷



たまねぎ加工施設



【特定野菜】

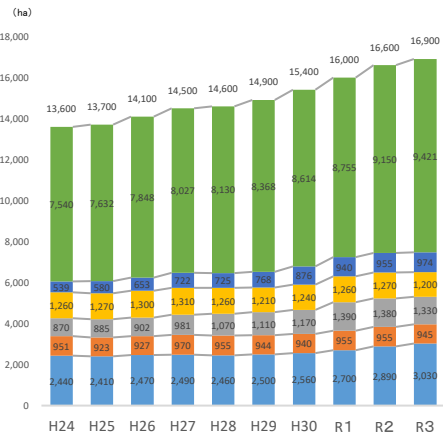
国産切替え重点品目

- ・ブロッコリー
- ・かぼちゃ
- ・えだまめ

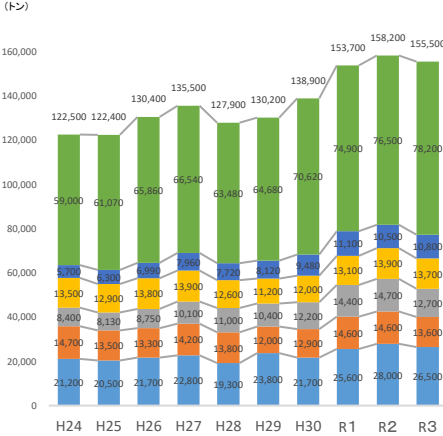
ブロッコリーの生産・価格等動向

- 北海道、愛知、香川、埼玉、徳島で全体出荷量の約5割を占める。10年前と比較し、全体作付面積、全体出荷量ともに大幅に増加。主産県では、北海道、香川、徳島の作付面積・出荷量が大幅に増加しており、特に徳島の増加が著しい。
- 例年、出荷量が減少する8月・9月に高値となり、出荷量が増加する11月から冬にかけて安値となる傾向が見られる。

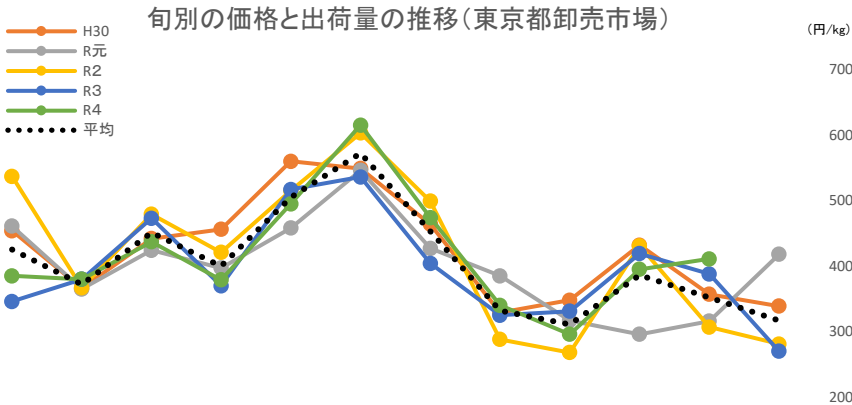
1. 作付面積の推移



2. 出荷量の推移

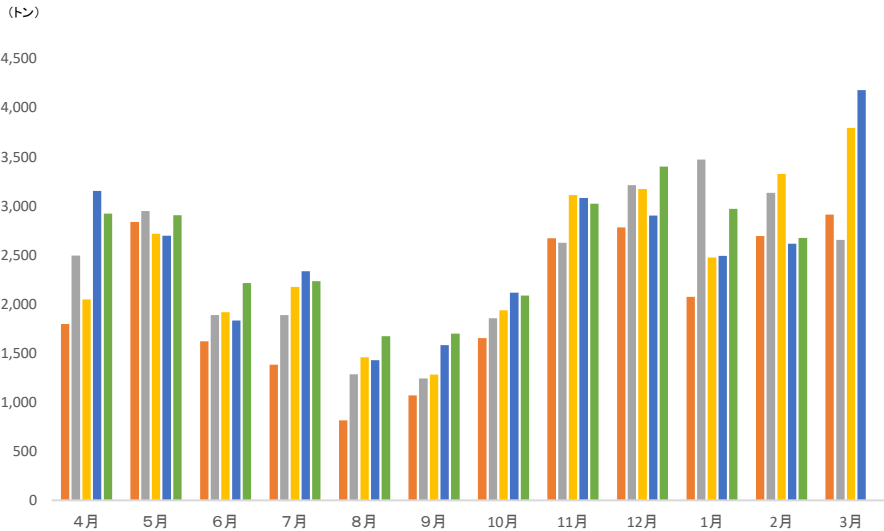


4. 出荷と価格の推移



3. 都道府県別作付面積・単収・出荷量の推移

	作付面積 (ha)			単収 (kg/10a)			出荷量 (t)		
	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率
全国	13,467	16,500	123%	982	1,043	106%	117,333	155,800	133%
東京都中央卸売市場の価格 (円/kg)							328	381	116%
北海道	2,450	2,873	117%	855	977	114%	19,667	26,700	136%
愛知	959	952	99%	1,600	1,610	101%	14,300	14,267	100%
香川	781	1,367	175%	1,043	1,087	104%	7,473	13,933	186%
埼玉	1,260	1,243	99%	1,143	1,270	111%	13,033	13,567	104%
徳島	505	956	189%	1,070	1,213	113%	5,033	10,800	215%



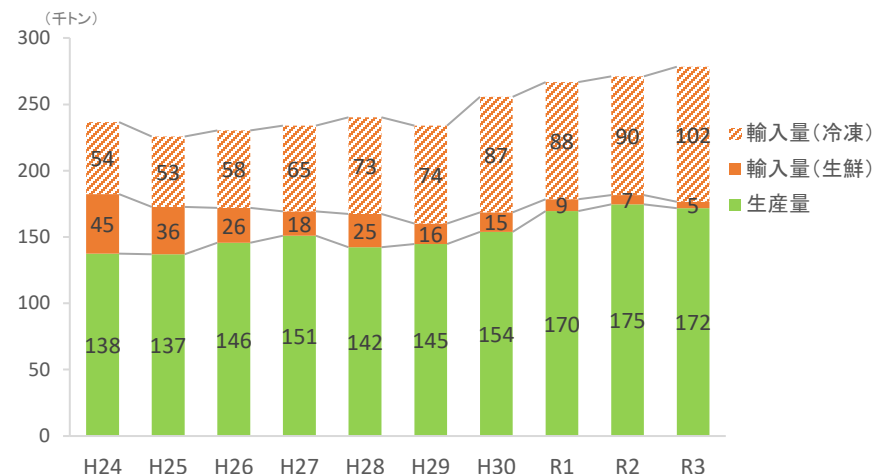
出典：野菜生産出荷統計

出典：(独)農畜産業振興機構「ベジ探」旬別価格・出荷量(東京都中央卸売市場)を基に作成

ブロッコリーの輸入動向

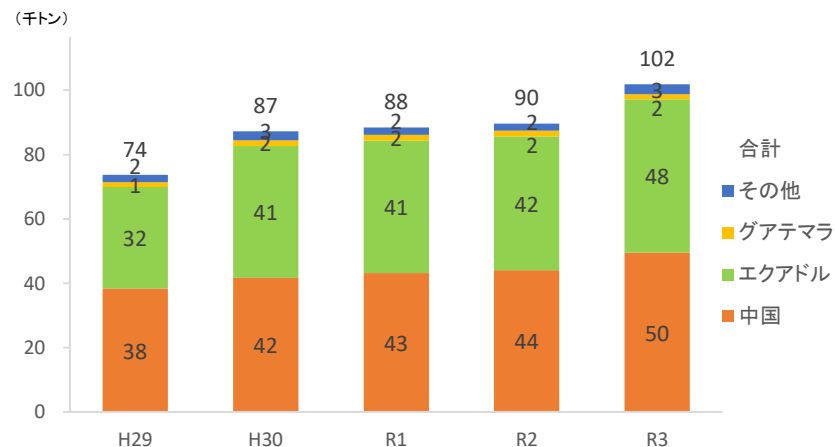
- 生鮮品の輸入量が急速に減少する一方で、冷凍品は急速に増加傾向。冷凍品は、中国、エクアドルからの輸入量で全体の約9割を占める。
- 令和4年においても、中国産冷凍品、エクアドル産冷凍品ともに各月輸入量が大幅に増加傾向。それらの輸入価格についても、令和2年・3年を大幅に上回り、高値で推移している。

1. 国内生産量と輸入量の推移



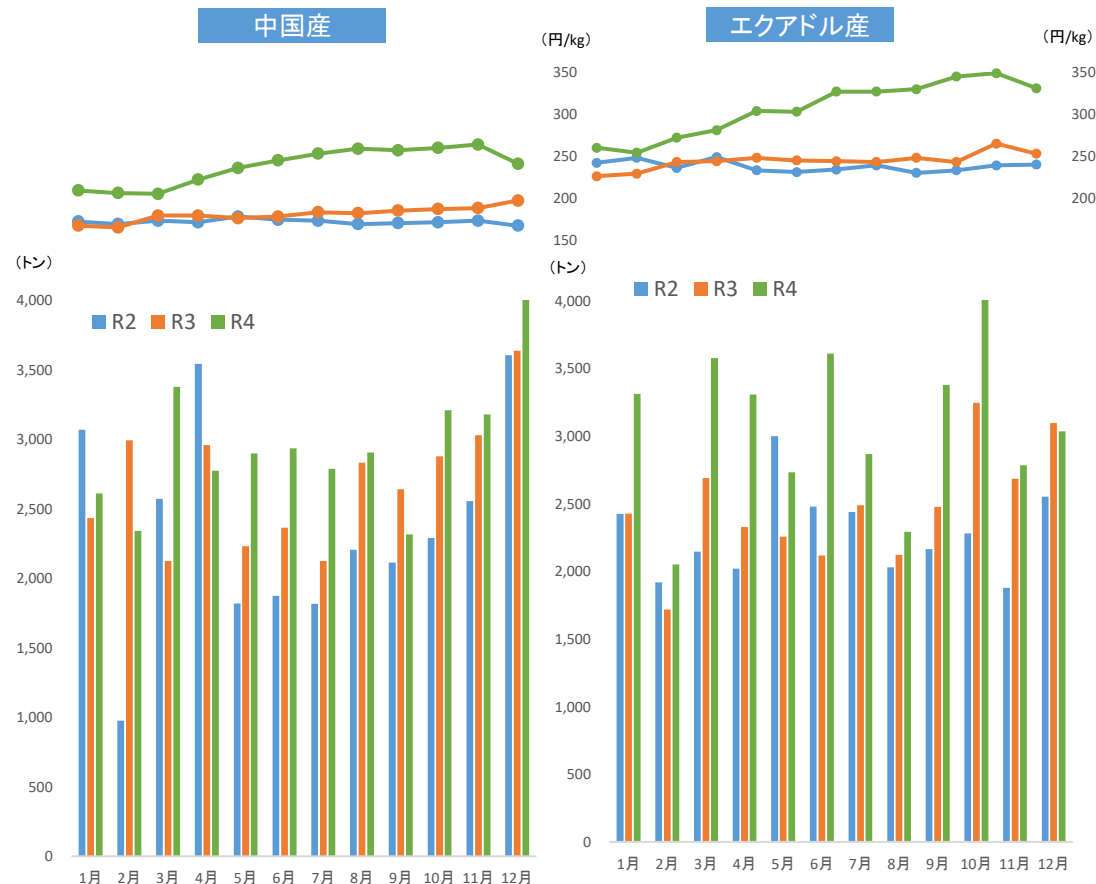
出典：野菜生産出荷統計、貿易統計
注：年産(4月～翌3月)で整理。輸入量(冷凍)は生鮮換算している

2. 冷凍品の輸入先国の内訳



出典：貿易統計注：年産(4月～翌3月)で整理。
輸入量(冷凍)は生鮮換算している

3. 冷凍ブロッコリーの輸入量・価格推移

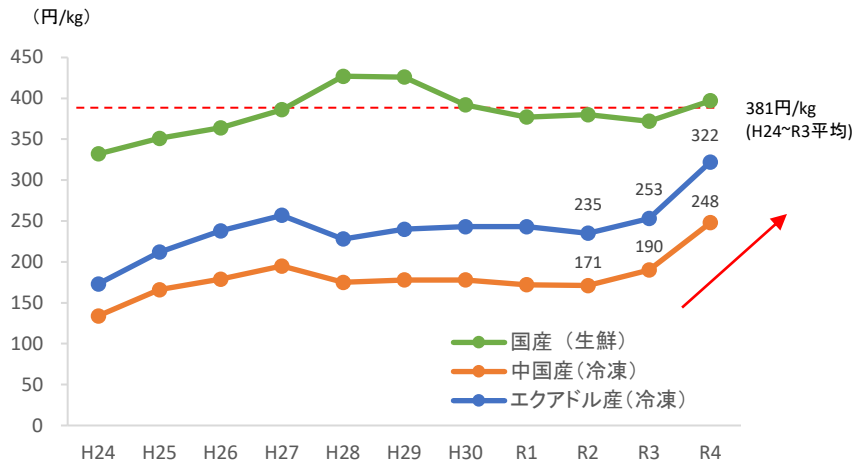


出典：(独)農畜産業振興機構「ベジ探」(原資料：貿易統計)

ブロッコリーの輸入・利用動向と国産切替え

○. 国産生鮮品と輸入冷凍ブロッコリーの価格推移

- ・ 輸送コストの増加等により、R4年度における輸入冷凍ブロッコリーの価格は大きく上昇。特にエクアドル産冷凍ブロッコリーについては、前年比約3割増の約320円/kgとなり、国産品との価格差が大幅に縮小。



注：国産は東京都中央卸売市場（9市場）
出典：（独）農畜産業振興機構「ベンジ探」

2. 冷凍ブロッコリーの主な加工・業務用途

- ・ 輸入冷凍品は主に外食産業などで利用されており、近年、増加傾向。
- ・ また、食の簡便化により、家庭内でも冷凍食品が多く利用されるようになったことから、小売店で販売される家庭用の単品冷凍野菜としての需要が増加している。特にエクアドル産は、「高原野菜」として売られており、小売店向けに人気が高い。



エクアドル産冷凍ブロッコリー
（資料：イオントップバリュHP）

3. 実需者から見た輸入冷凍ブロッコリーの利点

- ・ 国産品に比べて安価である。
- ・ 下処理（カット・ボイル）が完了しており、加工が容易である上、加工業者等における残渣の発生が少ない。
- ・ 長期保存が可能。
- ・ 日本企業が現地で指導・管理を行っていることも多く、品質が良好。特にエクアドルは標高が高い地域での栽培であり、虫害が少なく、品質が安定。

4. 国産切替えに向けて

<価格面>

- ・ 国産（市場取引）と中国産との価格差は大幅に縮小傾向にあり、国産切替えのチャンス。
- ・ 一方、加工が容易で保存性が高い冷凍品を求める実需者も多く、冷凍加工コストを上乗せした価格を比較すると、国産品と輸入品の価格差は依然として大きい。

<省力化の推進・生産性の向上>

- ・ 重量取引の実施により、一斉収穫や大小混み玉コンテナ出荷等の収穫の省力化・効率化を図ることが可能。
- ・ 青果用規格にとらわれず、花蕾を大型化させる大型花蕾生産等、加工用に特化した栽培方法による増収を行い、収穫量増加によるコストダウンを図ることが重要。

<中間業者との連携>

- ・ 冷凍カットブロッコリーを求める実需者向けには、国産品も同様の形態での供給が必要。
- ・ 国内における冷凍加工施設は限定的であり、産地と中間事業者との連携強化や、大規模産地における加工体制整備等による生産拡大が必要。



エクアドルのブロッコリー圃場
（資料：（独）農畜産業振興機構「野菜情報」）



大小混みコンテナでの出荷



大型化した際の収穫量比較

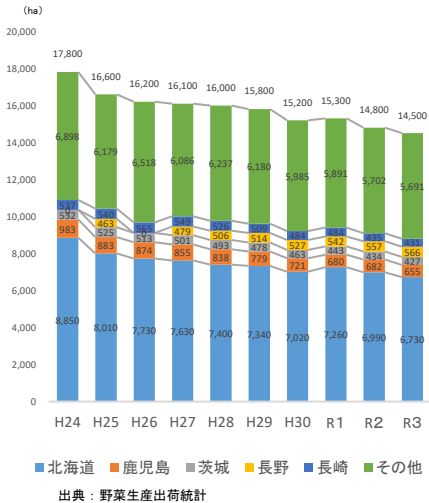


冷凍ブロッコリー工場
（資料：（独）農畜産業振興機構「野菜情報」）

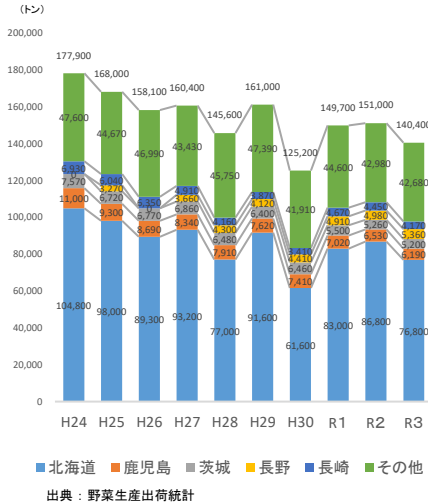
かぼちゃの生産・価格等動向

- 北海道が全体出荷量の約5割占める。10年前と比較し、全体作付面積、全体出荷量ともに大きく減少。主産県では、北海道等が作付面積・出荷量ともに大きく減少した一方、長野は作付面積、出荷量ともに大きく増加。
- 平成30年は北海道における台風・降雨の影響によって出荷量が減少し、夏から秋に高値となったが、例年、出荷量が増加する9～11月に安値となる傾向。

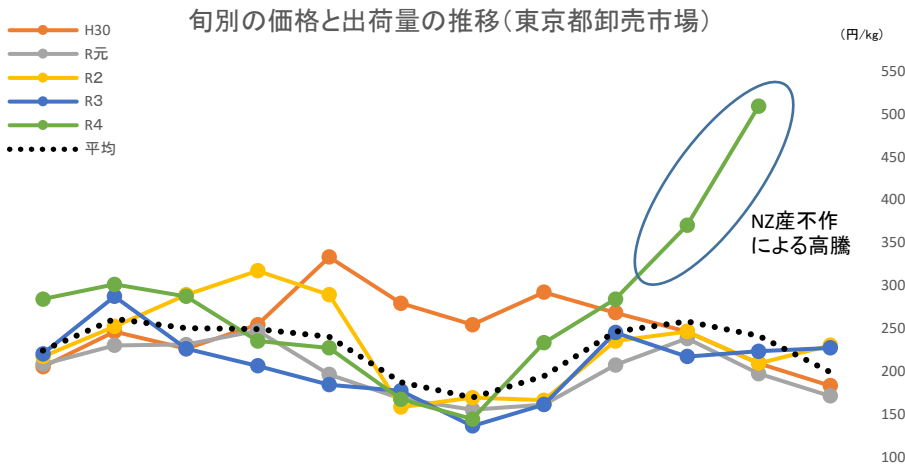
1. 作付面積の推移



2. 出荷量の推移

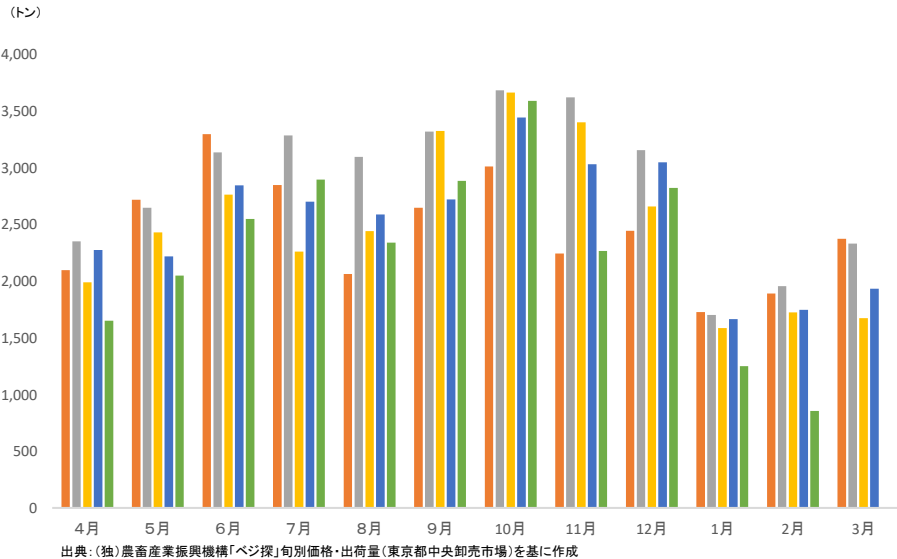


4. 出荷と価格の推移



3. 都道府県別作付面積・単収・出荷量の推移

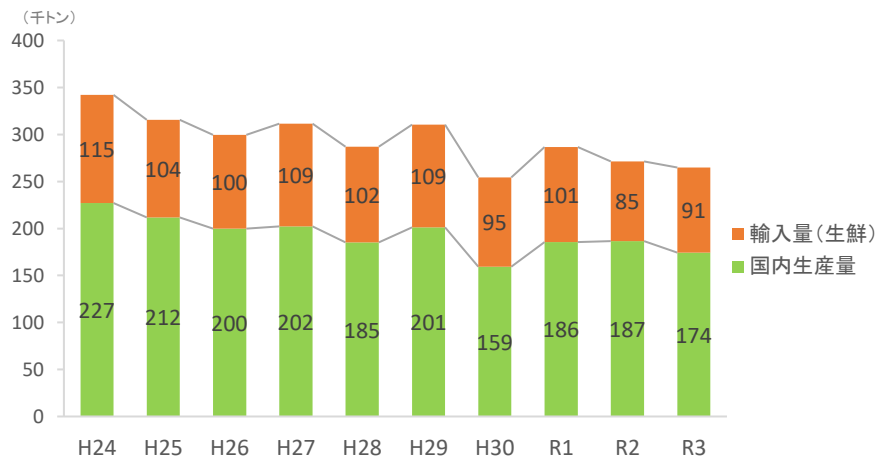
	作付面積 (ha)			単収 (kg/10a)			出荷量 (t)		
	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率
全国	17,900	14,867	83%	1,227	1,223	100%	170,900	147,033	86%
東京都中央卸売市場の価格 (円/kg)							167	209	125%
北海道	8,967	6,993	78%	1,190	1,247	105%	98,333	82,200	84%
鹿児島	1,008	672	67%	1,313	1,127	86%	11,533	6,580	57%
茨城	545	435	80%	1,807	1,510	84%	7,903	5,320	67%
長野	408	555	136%	1,130	1,197	106%	2,360	5,083	215%
長崎	509	450	88%	1,513	1,170	77%	6,507	4,430	68%



かぼちゃの輸入動向

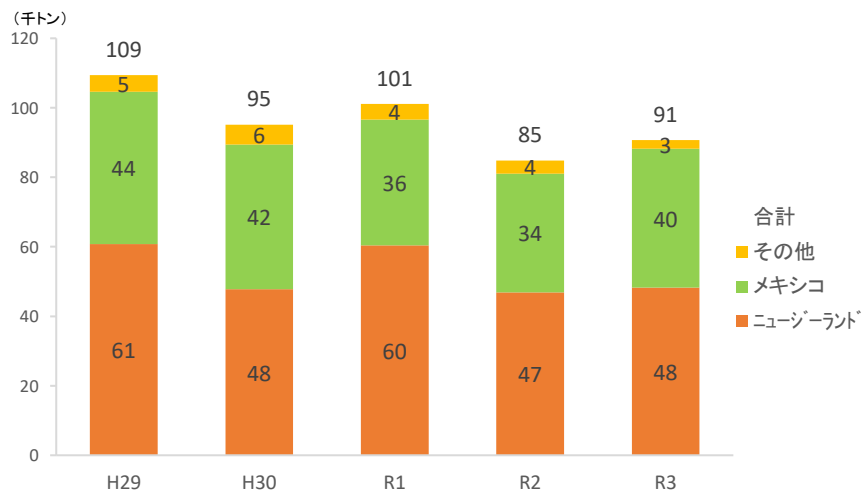
- 輸入品は全量が生鮮で、ニュージーランドとメキシコの2か国からの輸入量が全体輸入量の95%以上を占める。
- 主に晩秋から初夏にかけての国産供給量が少ない時期に輸入されており、ニュージーランドからの輸入は毎年1～5月、メキシコからの輸入は12～1月、5～6月に多くなる傾向。令和4年の輸入価格は、ニュージーランド産、メキシコ産ともに令和2年・3年よりも高い傾向で推移している。

1. 国内生産量と輸入量の推移



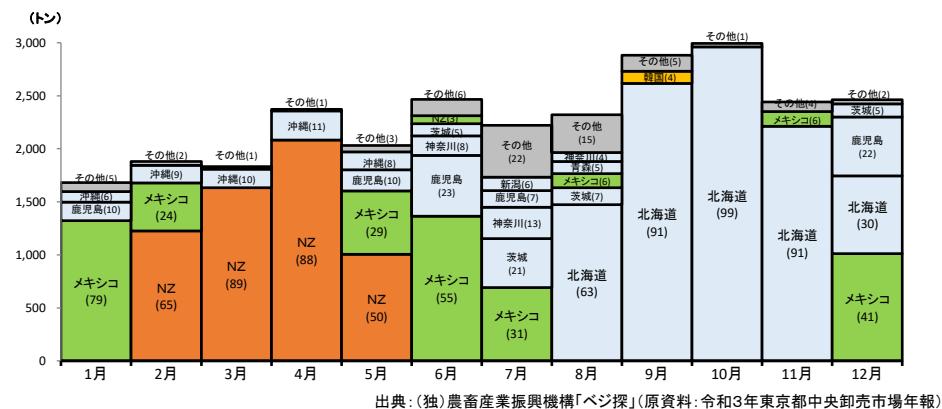
出典: 野菜生産出荷統計、貿易統計
注: 年産(4月～翌3月)で整理

2. 輸入先国の内訳



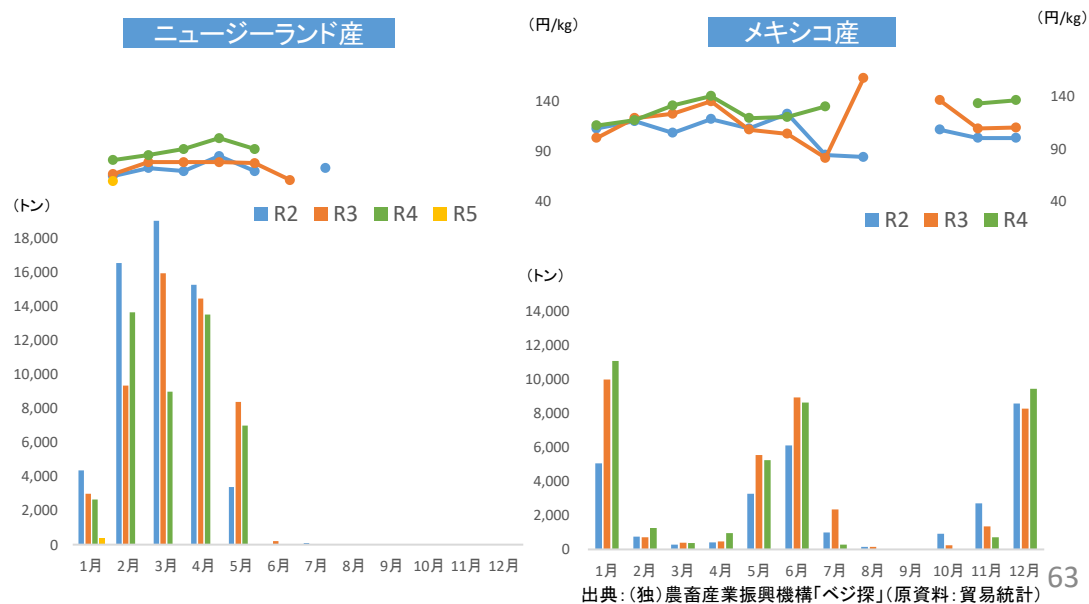
出典: 貿易統計
注: 年産(4月～翌3月)で整理

3. 東京中央市場月別入荷量



出典: (独)農畜産業振興機構「ベジ探」(原資料: 令和3年東京都中央卸売市場年報)

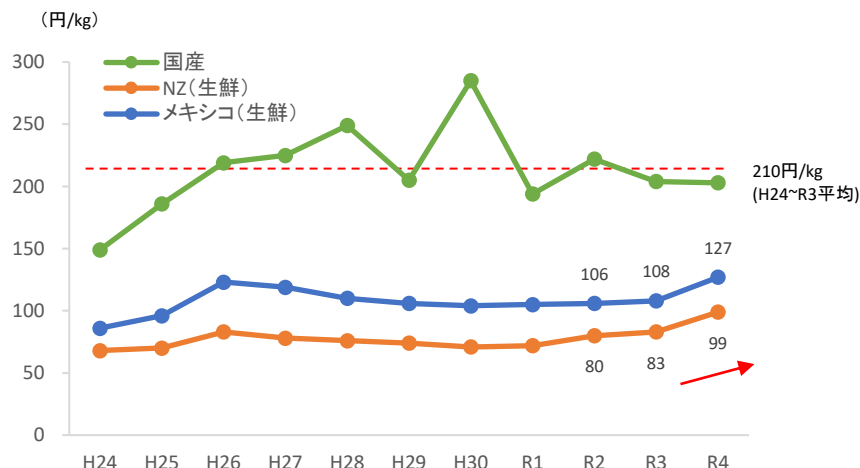
4. 生鮮かぼちゃの輸入量・価格推移



かぼちゃの輸入・利用動向と国産切替え

1. 国産生鮮品と輸入生鮮かぼちゃの価格推移

- ・ 輸送コストの増加等により、R4年度におけるNZ産・メキシコ産生鮮かぼちゃの輸入価格は前年比約2割上昇となった。



注: 国産は東京都中央卸売市場(9市場)
出典: (独)農畜産業振興機構「ベジ探」

2. 生鮮かぼちゃの主な加工・業務用途

- ・ 輸入生鮮かぼちゃは、国産品が不足する晩秋から初夏にかけての需要を賄うため、NZ産、メキシコ産が時期を棲み分けて輸入されている。
- ・ 輸入品のかぼちゃは、加工用・業務用としては、主に冷凍食品や、外食・中食等の原材料として幅広く利用されているほか、生鮮品として小売店でも販売されており、1/4カット、スライスカット等の需要が伸びている。



小売店で販売されるNZ産かぼちゃ
(資料: (独)農畜産業振興機構「野菜情報」)



カットかぼちゃ
(資料: イオントップバリュHP)

3. 国産シェア拡大に向けた課題

<貯蔵性の改善>

- ・ 保存可能期間が長くない(収穫後最大1か月程度)、たまねぎやばれいしょのように貯蔵品の長期出荷が現状困難であり、主産地である北海道産の供給可能時期が限られている。供給可能時期を拡大し、NZ産、メキシコ産に依存している時期における国産生鮮品の供給量を増やすためには、貯蔵性に優れた品種の開発・普及が必要。

<国内での生産拡大>

- ・ 国産品が不足する12~6月の時期に収穫・出荷ができる九州・沖縄地域の生産量は、最盛期よりも大きく減少しており、食味にも配慮しながら、これらの地域における生産量を回復させることにより、国産品のシェアを拡大できる可能性があるものの、産地は限定的であり、収穫作業の機械化が進んでいないといった課題もあるため、大規模な生産拡大は現実的でない。

4. 国産かぼちゃの加工・業務用需要拡大に向けて

<新たな需要の開拓>

- ・ かぼちゃは食味が重視される野菜であるが、近年特にハロウィンのスイーツ用として需要が伸長。実需者からも、スイーツ用に適したほくほくした品種のかぼちゃを生産してほしいというニーズがあり、国産の品質を売りにした商品向けに販路を拡大できる可能性。

スイーツ向けのほくほくした品種の例 : あまほく
貯蔵をすることで甘みが増す品種で、
冬至の頃でも甘みとホクホク感を味わうことができる。



あまほく
(資料: クラカグループHP)

<加工・業務用生産に取り組む産地の事例>

- ・ 北海道内の産地Aでは、加工・業務用のかぼちゃの契約取引に取り組んでおり、8社と契約取引。
- ・ 生産者が圃場で鉄コンテナ等に直接出荷し、数日風乾した後取引先に出荷。
- ・ 実需者のニーズと生産者の収入を擦り合わせた上での品種選択を行えるようにするため、毎年品種試験等を行っている。

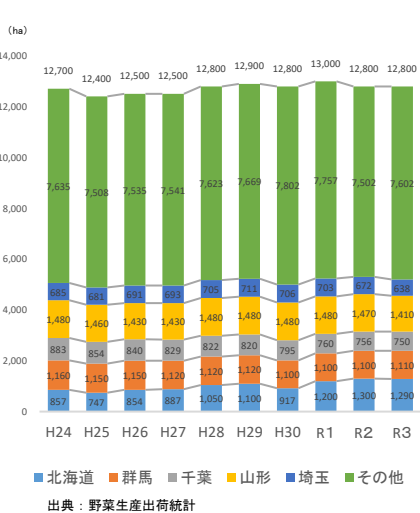


産地での収穫作業の様子
(鉄コンテナ出荷)

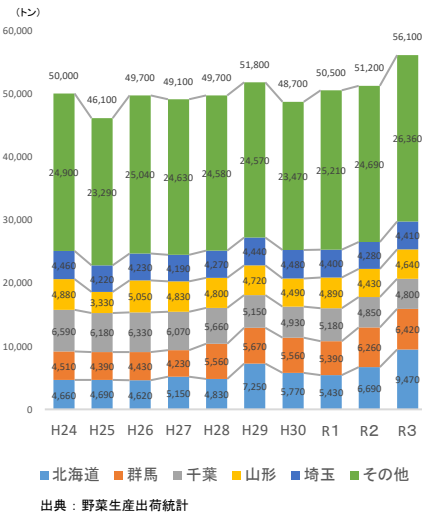
えだまめの生産・価格等動向

- 千葉、北海道、群馬、山形、埼玉で全体出荷量の約5割を占める。10年前と比較し、全体作付面積は横ばい、全体出荷量は増加している。主産県では、北海道や秋田で作付面積、出荷量が大幅に増加。群馬や山形では作付面積は減少したものの、出荷量は増加。
- 生鮮品の出荷は5月～10月にほぼ限定されており、例年、出荷量がピークとなる8月に安値となり、国産の出荷量がほぼなくなる11月以降は極少量が極めて高値で取引されている。

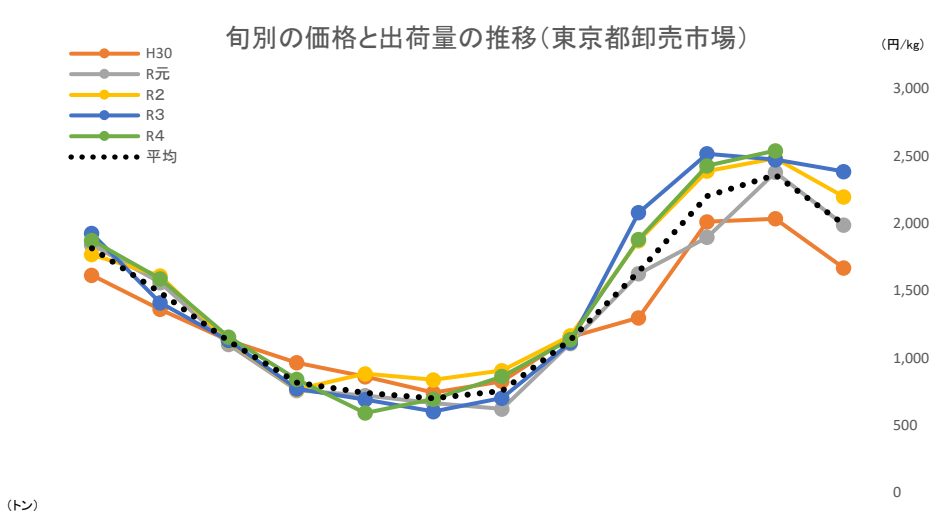
1. 作付面積の推移



2. 出荷量の推移

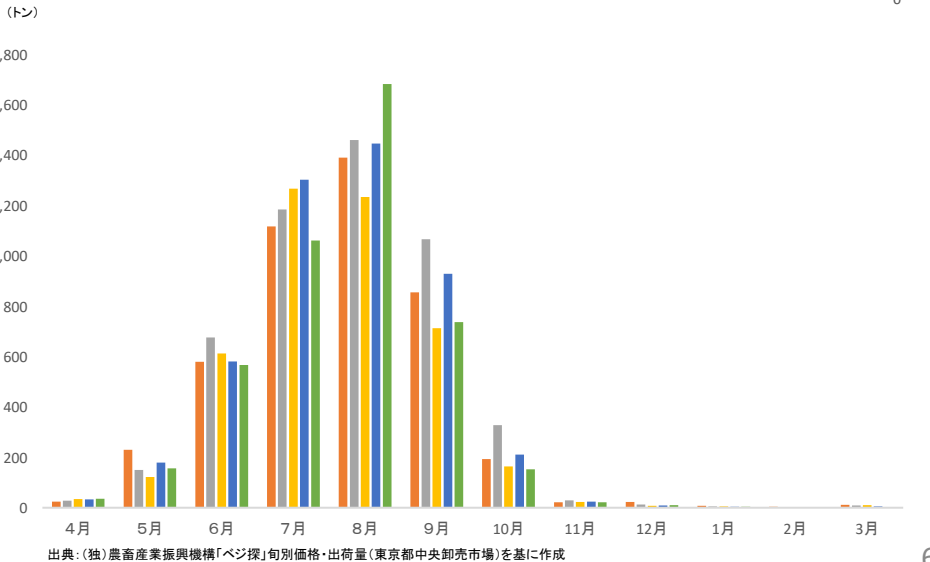


4. 出荷と価格の推移



3. 都道府県別作付面積・単収・出荷量の推移

	作付面積 (ha)			単収 (kg/10a)			出荷量 (t)		
	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率	2010-2012	2019-2021	増減率
全国	12,900	12,867	100%	534	528	99%	49,400	52,600	106%
東京都中央卸売市場の価格 (円/kg)							682	833	122%
北海道	965	1,263	131%	592	590	100%	5,273	7,197	136%
群馬	1,177	1,103	94%	445	628	141%	4,487	6,023	134%
千葉	908	755	83%	848	773	91%	6,510	4,943	76%
山形	1,493	1,453	97%	399	391	98%	4,293	4,653	108%
埼玉	667	671	101%	885	834	94%	4,487	4,363	97%

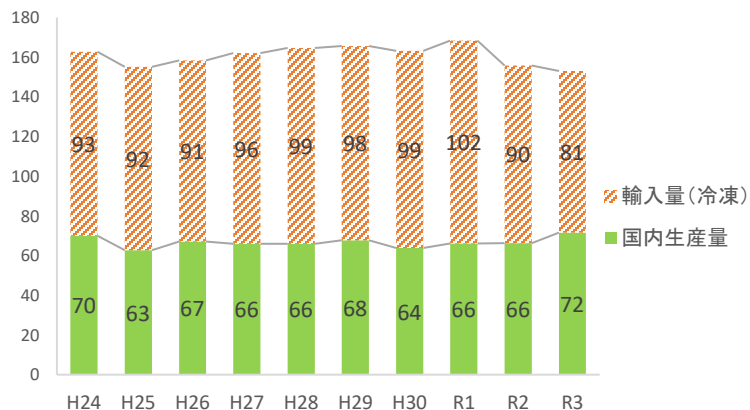


えだまめの輸入動向

- えだまめの輸入は全量冷凍品であり、台湾、タイ、中国からの輸入で全体の9割以上を占める。
- 令和2年・3年は減少傾向であったものの、令和4年は前年同月を上回る輸入量の月が多い。また、令和4年の輸入価格は、台湾産、タイ産、中国産ともに令和2年・3年を大幅に上回り、さらに上昇傾向にある。

1. 国内生産量と輸入量の推移

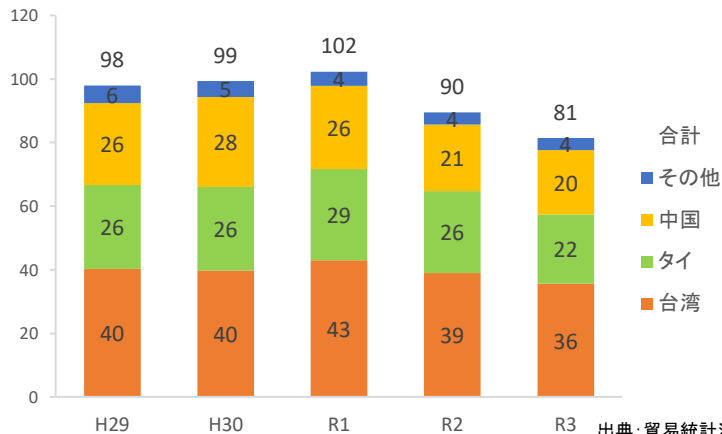
(千トン)



出典: 野菜生産出荷統計、貿易統計
注: 年産(4月～翌3月)で整理。輸入量(冷凍)は生鮮換算している

2. 輸入先国の内訳

(千トン)

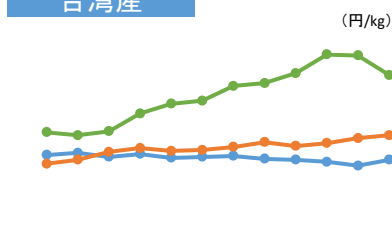


出典: 貿易統計注: 年産(4月～翌3月)で整理。
輸入量(冷凍)は生鮮換算している

3. 冷凍えだまめの輸入量・価格推移

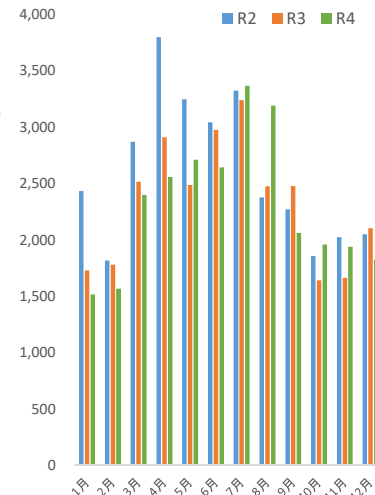
台湾産

(円/kg)



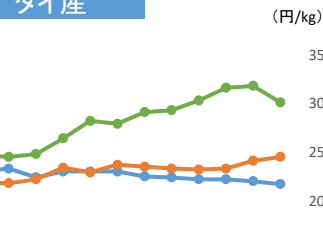
(トン)

■ R2 ■ R3 ■ R4



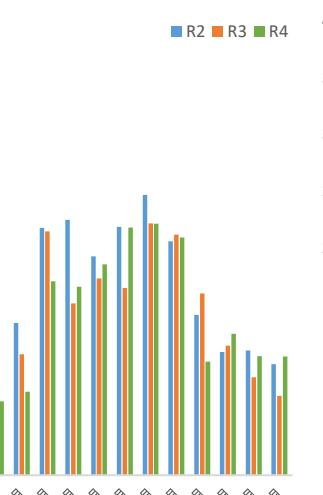
タイ産

(円/kg)



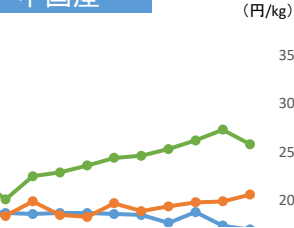
(トン)

■ R2 ■ R3 ■ R4



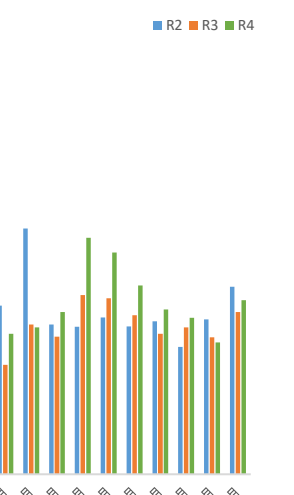
中国産

(円/kg)



(トン)

■ R2 ■ R3 ■ R4

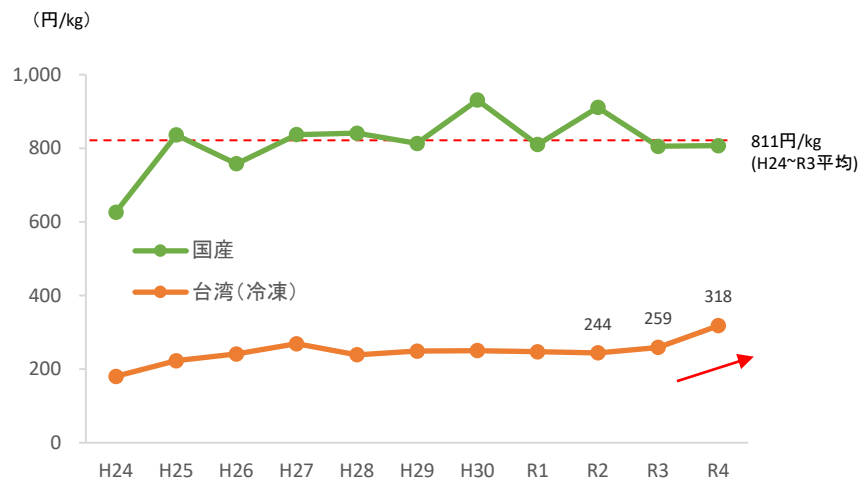


出典: (独) 農畜産業振興機構「ベジ探」(原資料: 貿易統計)

えだまめの輸入・利用動向と国産切替え

1. 国産生鮮品と台湾産冷凍えだまめの価格推移

- ・ 輸送コストの増加等により、R4年度における台湾産冷凍えだまめの輸入価格は前年比約2割上昇したものの、国産品との価格差は依然として3倍近くある状況。



注：国産は東京都中央卸売市場(9市場)
出典：(独)農畜産業振興機構「ベジ探」

2. 冷凍えだまめの主な加工・業務用途

- ・ 輸入品のほとんどが加工・業務用。居酒屋のおつまみや冷凍食品・外食・中食等の原材料として幅広く利用されている。
- ・ また、食の簡便化により、家庭内でも冷凍食品が多く利用されるようになったことから、小売店で販売される家庭用の単品冷凍野菜としての需要が増加している。



えだまめ入りサラダ
(資料：クラカグループHP)



台湾産冷凍えだまめ
(資料：イオントップバリュHP)

3. 実需者から見た輸入冷凍えだまめの利点

- ・ 国産品に比べて安価である。
- ・ 長期保存が可能。
- ・ 台湾産は、栽培管理や加工工場での衛生管理の徹底、ほぼ全量をハーベスタで収穫することによる高鮮度な状態での加工などにより高品質。
- ・ 時期に応じた調達先の調整が不要であり、年間を通じて、1つの取引先から安定的に調達ができる。



地面から高い位置にさを付ける台湾の品種



台湾で主流なフランス製のハーベスタ
1時間当たり4~5トン収穫できる
(資料：(独)農畜産業振興機構「野菜情報」)

4. 国産切替えに向けて

- ・ 国産えだまめ(生鮮)の主な旬は7~9月であり、生鮮国産品の周年供給の実現は困難。
- ・ 冷凍えだまめは、国産生鮮えだまめが供給される夏場にもコンスタントに輸入されているが、価格差が約3倍と非常に大きく、輸入品の国産置き換えを進めるためには、思い切った大規模化や機械化によるコスト削減が必要。
- ・ 一方、簡便化志向が高まる中、国産の生鮮えだまめではなく、国産の冷凍えだまめに対するニーズも高まると考えられ、茶豆等の付加価値のある国産冷凍品の生産・供給に取り組むことも重要。
- ・ 冷凍えだまめを求める実需者向けには、国産品も同様の形態での供給が必要であるが、国内における冷凍加工施設は限定的であり、大規模産地における加工体制整備等が必要。



えだまめ収穫の様子



えだまめ加工工場の例



産地ブランド活用の例

資料：JA中札内村 HP