

第 1980 回定例研究会報告要旨（5 月 10 日）

野菜の用途別需要の動向と対応課題

小林 茂典

単身世帯の増加や食の簡便化志向の高まり等を背景として「食の外部化」が進展している。「食の外部化」の進展は、食品加工企業の加工原料や外食・中食企業の業務用食材といった迂回路を経て消費される食料の増加を意味しており、加工・業務用需要の増加と表裏の関係にある。このような状況の中、今後、自給率を高めていくためには、加工・業務用需要に対応した国内生産・供給体制の整備が必要となる。こうした問題意識の下、本報告は、主要野菜を対象として、用途別需要の動向と特徴点を探り、国内産地における主な対応課題を明らかにすることを目的としている。

本報告では、主要野菜（ばれいしょを除く指定野菜 13 品目）の品目別・用途別需要量を家計消費需要と加工・業務用需要の 2 つに区分し、国産・輸入品別に推計した。推計年は平成 2 年度と 12 年度である。この結果、次の 2 点が明らかとなった。

第一に、野菜においても「食の外部化」が進展していることである。主要野菜全体の加工・業務用需要割合は、平成 2 年度の 51 % から 12 年度の 54 % へ上昇しており、加工・業務用需要割合が過半を占めるとともに、その割合も増加しているのである。特に、にんじん、ほうれんそうにおいて加工・業務用需要割合が大きく上昇している。

第二に、主要野菜の輸入増大は、加工・業務用需要における輸入品利用の増加と結びつきながら進行していることである。主要野菜全体の輸入割合は、家計消費需要の場合、0.5 % から 2 % へわずかな上昇にとどまっているのに対し、加工・業務用需要においては 12 % から 26 % へ大きく上昇している。特に、にんじん、ほうれんそう、さといも、たまね

ぎにおいて、加工・業務用需要における輸入割合の上昇幅が大きくなっており、これについては、にんじんではジュース用ペースト、ほうれんそう、さといもでは冷凍品、たまねぎでは生鮮品および乾燥品等の輸入品利用の増加が影響しているものといえる。

このような状況の中、今後、野菜の自給率を向上させていくためには、加工・業務用需要への対応を強化していく必要があり、そのためには従来型の家計消費を前提とした生産・供給対応では不十分である。

なぜなら、家計消費と加工・業務用とは、実需者から求められる基本的特性が異なるからである。たとえば、品質内容の場合、家計消費においては外観が重視されるのに対し、加工・業務用においては用途に応じて求められる特性は多様であり、カット野菜・冷凍野菜の原料では加工歩留まりを高めるための大型規格、加熱調理用では水分含有量が少ない品種、ジュース用では製品段階での色や食味等が重視される。また、取扱形態を見ると、家計消費では原体（ホール）での流通が基本であるが、加工・業務用においては、原体での流通もみられるものの、皮むき、芯抜き等の前処理やカット、冷凍、ペースト等の一次加工段階を経た仕入が特徴となっている。さらに、出荷量変動への対応について、家計消費の場合、不作等で出荷量が少ない時は、1/2 カット、1/4 カット等の販売単位の変更により弾力的な対応が可能であるが、加工・業務用の場合、外食・中食メニューの短期間での変更は困難であること、加工施設の稼働率の維持を図る必要があること等により、量販店等の小売店に比べてその仕入行動は非弾力的で、周年安定供給に対する要求が強い。

今後、国内産地においては、低コスト化はもとより、こうした基本的特性の相違も念頭に置きながら、加工・業務用需要にきめ細かに対応した生産・供給体制を早急に構築する必要がある。