

野菜の用途別需要の動向と対応課題

農業・農村領域 総括上席研究官 小林 茂典

1. はじめに

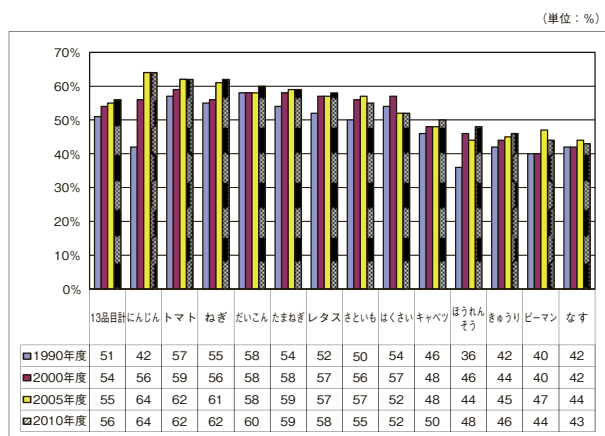
(財)食の安全・安心財団によると、2010年の食の外部化率(食料・飲料支出額に占める外食費と中食費の合計割合)は45%と推計されています。この割合は、1980年が33%、90年が41%であり、近年では、外食の相対的な比重の低下と中食のウエイトの高まり等の動きを含みながら44~45%の水準にあります。

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大を意味しており、加工・業務用需要の増加と表裏の関係にあります。

ここでは、主要野菜(ばれいしょを除く指定野菜13品目)の用途別需要の動向と特徴について、2010年度の推計結果を中心に確認するとともに、国内対応における不可欠な視点について若干の検討を行います。なお、用途別需要は生鮮換算値の数量ベースで推計したものです。

2. 増加する加工・業務用需要

第1図は、主要野菜の用途別需要のうち、加工・業務用需要の割合を示したものです。主要野菜13品目全体におけるその割合は、1990年度が51%、2000年度が54%、05年度が55%、10年度が56%となっています。加工・業務用需要が過半を占め、しかもその割合が増加していることがわかります。この20年間で、野菜の加工原料化、業務用食材化傾向がより強まっているといえます。



第1図 主要野菜における加工・業務用需要の動向

これを品目別にみると、2010年度の加工・業務用需要割合は、にんじん、トマト、ねぎ、だいこんでは6割を超え、たまねぎ、レタスにおいてもほぼ6割を占めています。にんじん、トマトでこの割合が高いのは、ジュース等の加工原料に使用されるペーストの多さ等を主として反映したものであり、たまねぎ、ねぎ、レタス、キャベツについては、外食・中食企業の基本的食材として広く使用されていることに加え、カット野菜等の加工原料需要の増加が、加工・業務用需要の増加に影響しているものといえます。だいこんについては、漬物用の原料需要量は減少傾向にあるものの、外食・中食企業等で使用される、だいこんサラダ、刺身のツマ、おろし、おでん用等の需要が増加し、これに対応したカット等の各種加工原料需要の増加分が、漬物用原料需要の減少分を上回る形で加工・業務用需要の増加をもたらしているものとみられます。

3. 加工原料需要のウエイトの高まり

第1表は、加工・業務用需要を食品加工企業の加工原料用と外食・中食等の業務用とに分けて示したものです。13品目全体でみると、2000年度、05年度、10年度の加工原料用は、27%、30%、32%となっており、この10年間で5ポイント増加している一方、業務用は27%から29%へ2ポイント増加しています。個々の品目をみても、ほぼ同じ傾向を示しています。ここで留意しなければならないのは、こうした動きは、外食・中食等の業務筋で使用される野菜の減少を意味するのではなく、外食・中食企業の野菜の仕入において、ホール形態での仕入からカット等の一次加工された形態へ転換する動きが一部では進んだことを反映したものです。これに加え

第1表 加工・業務用需要の内訳

(単位: %)

	13品目計			キャベツ			レタス		
	2000年	05年	10年	2000年	05年	10年	2000年	05年	10年
加工・業務用	54	55	56	48	48	50	57	57	58
加工原料用	27	30	32	22	26	29	27	36	37
業務用	27	25	24	26	22	21	30	21	21
	たまねぎ			ねぎ			だいこん		
	2000年	05年	10年	2000年	05年	10年	2000年	05年	10年
加工・業務用	58	59	59	56	61	62	58	58	60
加工原料用	26	29	30	21	25	26	32	32	33
業務用	32	30	29	35	36	36	26	26	27

て重要なのは、家計消費においてもカット野菜の利用が普及してきており、これに伴うカット原料需要の増加が加工原料需要のウエイトの高まりに結びついているといえます。

4. 加工・業務用需要と輸入品との結びつきの強さ

第2図は、加工・業務用需要を100とした場合の輸入品の割合を示したものです。13品目全体の輸入割合は、1990年度の12%から2000年度の26%、05年度の32%へと大きく上昇し、10年度はやや低下したものの30%の水準にあります。

これを品目別にみまると、トマトでは、ジュース等の原料として使用される輸入ペーストのほか輸入ホールトマト缶詰の利用により、加工・業務用需要における輸入割合が高くなっています。また、たまねぎについては、2010年度の国産たまねぎの不作等も反映して生鮮品輸入が大きく増加し、これが加工・業務用として使用されたことにより、輸入割合が上昇しています。

図示していませんが、家計消費費用も含めた野菜需要全体に占める輸入割合は、13品目合計で、1990年度の6%から2000年度の15%、05年度の19%へと上昇し、10年度は18%となっています。また、家計消費費用の輸入割合は、同期間に0.5%から2%へわずかな増加にとどまっています。同期間に13品目全体の輸入量（生鮮換算値）は、約109万トン増加していますが、この輸入増加は、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は明らかであるといえます。

なお、中国産農産物・食品の安全性に対する不安や不信の高まり等を背景として、野菜の輸入量は、2005年をピークに減少傾向にありましたが、10年、11年と増加に転じています。この輸入増加の要因として、①天候不順による国産野菜（たまねぎ等）の

不足、②不況が進む中での低価格志向の強まりと、円高の進行による輸入品の低価格化との結びつきのほか、③低価格志向も背景とした、中国産農産物・食品に対する抵抗感の薄れも指摘されています。

5. 消費拡大に連動した加工・業務用需要対応の強化の必要性

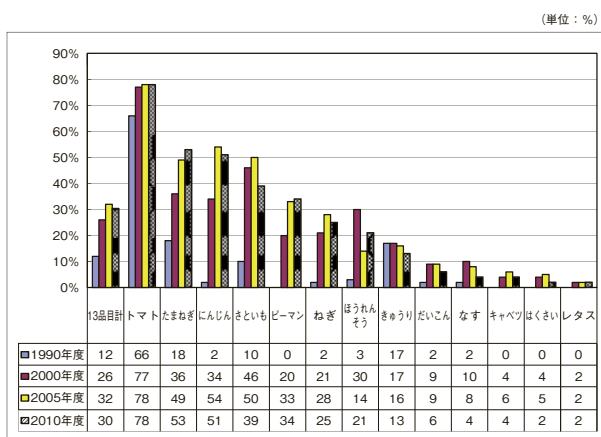
野菜の1人当たり消費量は漸減傾向にあり、特に若い世代でその傾向が顕著となっています。これに加えて、今後の人口減少が見込まれる状況下において、国産野菜のマーケットの維持・拡大を図るためには、1人当たりの野菜消費量の拡大に向けた取組が不可欠となります。

食の外部化は、世帯構成の変化（特に、単身世帯、共稼ぎ世帯、高齢者世帯の増加）等に伴う生活スタイルの変化・多様化、特に簡便化志向の高まりといった需要面の要因と、この簡便化志向に対応し、あるいはそれを促進させるような「利便性提供型の食料供給システム」の展開（24時間営業の外出・中食企業、ファストフード、コンビニエンスストア等の展開、冷凍（調理）食品・カット野菜等の供給）といった供給面の要因とが重なり合いながら進展しているものといえます。今後、単身世帯や高齢者世帯等のさらなる増加が見込まれることから、①外出の相対的な比重の低下と中食のウエイトの高まり、②景気低迷等に伴う節約志向を反映した内食への一部回帰、等の動きを含みながら、食の外部化は今後もゆるやかに継続する可能性が高いものとみられます。

こうした状況の中で、1人当たりの野菜消費量の拡大を図るためには、食の外部化の動きに対応した取組、たとえば、外出・中食等における野菜を利用したメニューの拡大が重要な取組事項の1つとなります。

こうした取組にはさまざまなものがありますが、食の外部化を促す要因の1つである需要側の簡便化志向の高まりに対応し、より一層の利便性の提供に着目した取組も重要です。これについては、調理時間の短縮等にもつながるさまざまな形態による野菜食材の提供、たとえば、カット野菜、これに肉・魚・調味料等の食材を組み合わせた「キット食材」、冷凍野菜、冷凍調理食品、蒸気加熱による半調理野菜等の供給が挙げられます。また、消費者の健康志向の高まりに対応し、野菜の機能性成分に着目した外出・中食メニューの提案等も重要な取組事項であるといえます。

輸入品シェアが高い加工・業務用需要への国内対応の強化は喫緊の課題となっています。この国内対応の強化については、消費拡大に連動した取組として進めていくことがますます重要となっています。



第2図 主要野菜の加工・業務用需要における輸入割合の変化