

加工・業務用野菜の動向と国内の対応方向

食料・環境領域 上席主任研究官 小林 茂典

1. はじめに

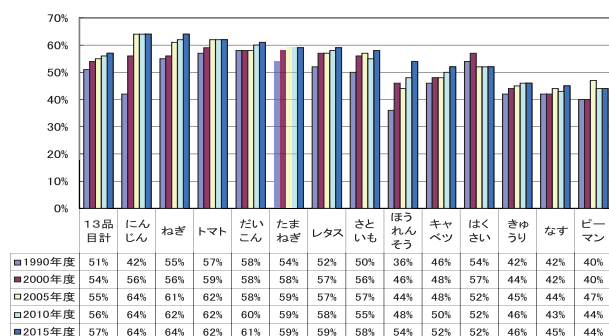
単身世帯、共稼ぎ世帯、高齢者世帯の増加等に伴う簡便化志向の強まり等を背景として、食の外部化が進行しています。野菜消費においても、この簡便化志向の強まりは、サラダ等の惣菜やカット野菜等の「即食性」食品のほか、冷凍野菜、冷凍調理食品や惣菜調味料等を利用した下処理等が不要で手間がかからず調理時間の短縮を図ることができる「時短」食材等の利用者層の広がりという面にも現れています。こうした動きを含む食の外部化の進行は、食品加工企業の加工原料や外食・中食企業の業務用食材としての加工プロセスを経て消費される食料の増大を意味しており、加工・業務用需要の増加と表裏の関係にあります。

ここでは、主要野菜（ばれいしょを除く指定野菜13品目）の用途別需要について、2015年度の推計結果を中心に、加工・業務用需要の動向と特徴を確認するとともに、今後の国内の対応方向の要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. 野菜の加工原料化・業務用食材化傾向の強まり

第1図は、主要野菜の用途別需要のうち、加工・業務用需要の割合の推移を示したものです。主要野菜13品目全体における2015年度のその割合は、10年度から1ポイント増加して57%となっており、これまで進んできた野菜の加工原料化、業務用食材化傾向が依然として続いていることを示しています。

こうした動きを品目別にみまると、2015年度の加工・業務用需要割合は、にんじん、ねぎ、トマト、

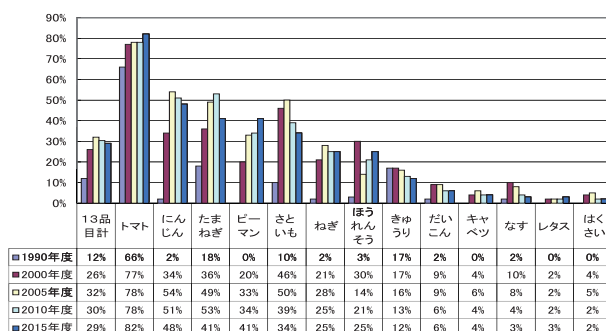


第1図 主要野菜における加工・業務用需要の動向

だいこんでは6割を超え、たまねぎ、レタス、さといもにおいてもほぼ6割を占めています。このうち、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反映したものであり、ねぎについては、めん類系外食企業をはじめとする薬味需要や多様なカットねぎ等の原料需要増等により、加工・業務用需要割合は5年前に比べてさらに上昇しています。また、だいこんについては、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。このほか、たまねぎ、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。

3. 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・業務用需要に占める輸入品の割合を示したものです。2015年度の13品目全体の輸入割合は、10年度から1ポイント減少して29%となっています。13品目全体の輸入量が2010年度から15年度にかけて増加している中で、加工・業務用需要に占める輸入割合がわずかではあれ低下しており、このことは、国産野菜の加工・業務用需要への対応の強化が一定程度進んでいることを反映したものとといえます。しかし、図示していませんが、2015年度の家計消費需要に占める輸入割合は、05年度、10年度と同じ2%であり、ほぼ3割の水準



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

にある加工・業務用需要の輸入割合は依然として高いものといえます。

これを個々の品目別にみますと、トマトでは、濃縮還元ジュース・ケチャップ等の原料として使用される輸入ペーストのほか、業務筋での輸入ホールトマト缶詰の利用が普及していることに加え、これらのトマト加工品の2015年度の輸入量が10年度に比べて増加したことから、15年度の輸入割合はさらに高まっています。

にんじん、たまねぎの2015年度の輸入割合は10年度に比べて低下していますが、これは主として生鮮品の輸入量の減少によるものであり、特に、たまねぎについては、北海道産の豊作により、国内だけでなく、台湾・韓国等への輸出を行うほど、国産たまねぎを潤沢に供給できたことも影響している点に留意する必要があります。

このほか、ピーマン、ほうれんそうでは、2015年度の輸入割合は10年度に比べて上昇していますが、これについては、ピーマンでは業務筋で広範囲に利用されている生鮮パプリカが、ほうれんそうでは冷凍ほうれんそうが、それぞれ輸入量を増加させたことが大きな要因となっています。

4. 求められる、物流機能の一層の活用等による安定供給体制の構築

こうした状況の中、加工・業務用需要への国内対応の強化が重要な課題となっています。第3図は、水田利用（転作・裏作）等の新たな産地形成に必要な要件等ともリンクさせながら、中間事業者をコーディネーターとし、物流機能の一層の活用等を念頭に置いた、加工・業務用野菜の周年安定供給に向けた体制の概要を模式図的に示したものです。

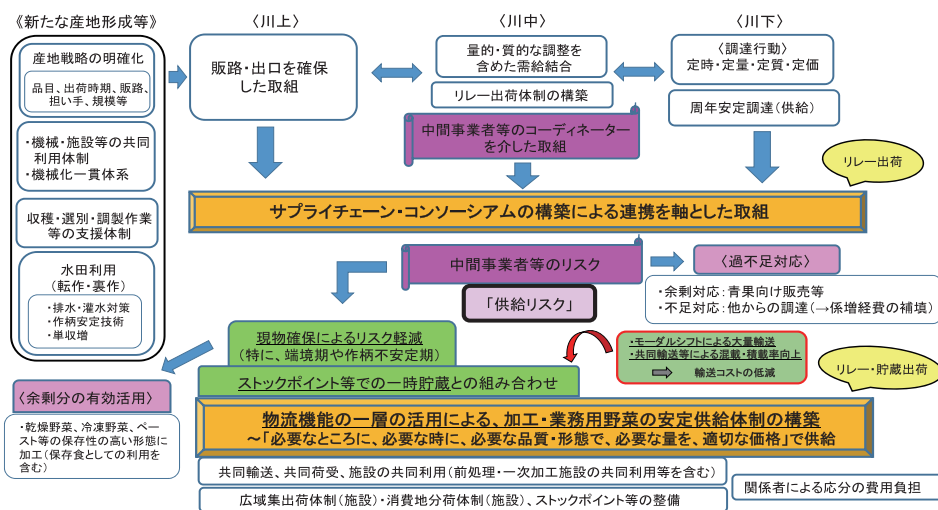
ここでいう安定供給とは、「必要なところに、必

要な時に、必要な品質・形態で、必要な量を、適切な価格で」供給することを意味しています。この場合、加工・業務用需要の特徴として留意すべき点は、「定時・定量・定質・定価」及び周年安定供給に対する要求が強く、加工・業務用実需者の調達行動は、小売企業のそれに比べて非弾力的な性格を有していることです。このため、加工・業務用需要への対応における安定供給については、不作時等においても「現物確保」を可能とする方策が必要とされるといえます。そのためには、当該時期に収穫されるものだけでなく、当該時期以前に収穫された「品質状態のよいもの」を一定量、ストックポイント等で一時貯蔵し、この貯蔵品も生産者・中間事業者・実需者等から構成されるグループ内で計画的に利用することによって、「モノ不足」状態に陥るリスクをグループ全体の取組のなかで軽減していくことが重要であると考えます。こうした観点から、加工・業務用実需者の周年安定調達要求に対応し、リレー出荷の仕組みの中にストックポイント等での一時貯蔵の活用を組み入れて、周年にわたる「現物確保」を可能とする体制の構築が重要であり、これについては、一般的な「リレー出荷」ではなく、「リレー・貯蔵出荷」と呼ぶことができます。

そして、こうした物流機能の一層の活用による、周年にわたる「現物確保」の仕組みづくりについては、「余剰分の有効活用」（乾燥・冷凍・ペースト等の保存性の高い形態への加工等）や、受益者負担の観点に立った、関係者による貯蔵コスト等の応分の負担のルール化等を組み入れることも重要であるといえます。

また、水田利用（転作・裏作）等の新たな産地形成に取り組む際に重要なのは、後発産地としての参入であることから、品目、出荷時期、販路、担い手、目

標規模等の産地戦略の明確化が不可欠であり、また、新しい品目生産に係る生産者の負担の軽減を図るため、機械・施設の共同利用体制や収穫・選別・調製作業等に係る支援体制等の整備が重要となります。さらに、省力化・規模拡大等にも不可欠な機械化一貫体系の導入はもとより、作柄の安定と単収増を図るための排水対策等が克服すべき重要な技術的課題となります。



第3図 加工・業務用対応型の野菜生産・供給の概念図