日本種苗新聞

発行所　株式会社日本種苗新聞
〒400-0047 甲府市徳行4-14-22
電話　055-235-7329
FAX　055-237-5751
振替　00460-8-358
E-mail　info@seed-news.co.jp

細分化する業務加工市場
原材料の多様化迫られる

第150回品種見本市

青果育種研究会主催の第150回品種見本市は7月10日、横浜市中央卸売市場で開かれ農業、種苗メーカー、種苗店、流通関係者など約200人が参加した。午前中は横浜丸中青果の岡田貴浩取締役の「業務加工の新しい取り組み」と題したセミナーがあり、午後からは新品種野菜などの見本市が開かれた。

セミナーでは業務加工が増える中で、市場は原材料をいかに安定的に供給するか、一方、種苗メーカーは、細分化し多様化する業務加工業界のニーズにどのように応えるか、が課題として挙げられた。

市場でいち早い対応

野菜の流通はホールから業務加工向けに大きくシフトしている。業務加工野菜の納品先は細分化し、要求される業務加工野菜の質や形態は多様化している。その上、製品の弁当や総菜などの最終価格が決まっているものと、気象など自然条件で変化してしまう不安定な野菜生産とをマッチングさせ、安定供給することが市場の課題になっている。

その解決策として、生産から実需までのサプライチェーンの情報の共有化、流通コストの削減などが流通業界に求められている。横浜丸中青果は卸売市場ではこの課題にいち早く対応している。

横浜丸中青果は販売担当の横浜市場センター、物流拠点の横浜ロジスティックを核に、2011（平成23）年7月に設立した野菜などを加工するmanatoとの連携を図り、量販、小売り、加工向けの提案をしている。

4月には荷受、分荷、出荷、請求、支払といった、一連の業務プロセスを総合的に管理する基幹システムを導入、業務の進捗状況の見える化を図ることによって、リアルタイムで進捗状況や数字を把握、迅速に意思決定し、的確な現場指示が可能になった。

また、5月には青果物カット事業協議会と野菜ビジネス協議会の両協議会が統合して、新たに野菜流通カット協議会を設立したが、同青果も理事として参画、トラックのドライバー不足など輸送コスト問題などに取り組んでいる。

アメリカでは10％

業務加工向け野菜の中のパッケージサラダ市場は日本では現在3・4％だが、アメリカ並みの10％まで伸びることが予想されている。

業務加工業態は細分化している。大きく分けると外食、中食、食品加工に大別される。さらに納品先も分かれる。外食は個店、物流センター、キッチンセンター、中食は食品工場、量販店総菜部門、下処理のカット野菜工場、食品加工は漬物、飲料、レトルト、冷凍食品、カット野菜をパックする各工場などに納品される。その上、それぞれの工場で必要とする原材料は質、量、形態はさまざま。

業務加工野菜はキャベツ、タマネギ、ダイコン、レタス、ニンジン、ジャガイモ、ネギなど。このうち、価格が安い輸入品が多いのがタマネギ、ショウガ、ニンジン、レタス、ネギ。

外食産業ではこだわりはないが、カット野菜では一般の消費もあるため、国産へのこだわりが強く国産野菜に対しては機械などでコスト面への対応が求められている。

また、アメリカやニュージーランドからの輸入トマトはヘタがとってあって店持ちがいい。ゼリーが少なく硬めだが、サンドイッチ業者の需要がある。レタスもサンドイッチにするには硬めの台湾産が受け入れられているなど、これまでとは違う需要が発生しており、種苗メーカーは新たな品種が求められている。

情報の共有化が課題

業務加工野菜は生産者から消費者まで届く間に流通の関門を通る。生産と卸売、卸売と仲卸、仲卸と実需者などの関門ではそれぞれが相対で交渉しているためにロスが多く、1100tもの食品が廃棄されているという。岡田氏は「これを解消するためには生産、流通、実需者で情報の共有化を図り、廃棄分のコストを削減する必要がある」と訴えた。