# 続伸する加工・業務用需要

## 生産、供給体制の構築で対応へ

### 第151回品種見本市

種苗メーカーの品種説明に耳を傾ける参加者

青果育種研究会（宮本修会長）主催の第151回品種見本市は10月16日、宮城県・仙台市中央卸売市場で「加工・業務用野菜をつくろう！」をテーマに生産者、市場、行政機関の関係者など約200人が参加して開かれた。農水省生産局農産部園芸作物課の小林茂典上席研究官の講演、JA全農・宮城県本部園芸部生産販売課の衣川喜博課長の事例発表の後、種苗メーカー14社が加工・業務に合った野菜の紹介展示を行った。

食生活の欧米化に伴い野菜の消費量が年々減少している中で、カット野菜、惣菜、弁当、サンドイッチなどの「中食」とファミリーレストランなどの「外食」に食材を提供する加工・業務用野菜の需要は流通野菜全体の56％にまでになっている。この内の30％は輸入野菜が占めているという現状を改善し、国産野菜のシェアと野菜消費量そのものの拡大を図るため加工・業務用需要に応じた生産、供給体制の構築が重要となっている。

#### 中食的な内食の増加

女性の社会進出や単身者の増加は外食の増加をもたらした。また、2010年は春の低温、日照不足、夏の記録的な暑さなどで野菜が高騰し、手ごろで安定した価格のカット野菜の需要は伸びた。2011年に起きた東日本大震災では家庭を顧みる意識が高まり「外食」の比率は下がり「内食」が増えた。

しかし、加工・業務用需要の伸びは続いている。この現象を小林上席研究官は「外食」「中食」でのカット野菜などの一次加工食材の利用増加のほかに「中食的な内食の増加」を指摘する。家庭内で、冷凍食品やカット野菜などの食材を炒めたりして食べる「内食の中食化」の進行と捉える。その背景には消費者の「食」に対する「健康」「経済性」「簡便化」志向の表れが読み取れる。

#### プチ贅沢志向の増加

そこには「健康」によく、前処理や下ごしらえせずに食べられる「簡便化」した食材を選択できる供給システム環境が展開している。また「経済性」といっても安さだけの単純なものではなく、より高品質なものを選択するプチ贅沢志向要素も含まれている。

#### サラダは単身男性

サラダ用カット野菜の1人当たりの年間支出額は2002年に果菜類を抜いてトップとなり、全ての年齢層で伸びている。驚くことにトップは35歳以下の単身男性で、2位も60歳以上の単身男性。2011年以降顕著に伸び、サラダ利用層の代表のように思われている35歳以下の女性を上回っている。

このように利用層の拡大と、多様化する消費者を含めた実需者ニーズと、それに応える生産者のシーズ（地域資源）とを仲介する卸売、仲卸業者など中間事業者のコーディネーターとしての役割の重要性を強調する。それは周年の安定供給に対応できる産地間の連携によるリレー出荷体制の構築であり、それを実現するための鉄道や船舶を利用しての輸送コストの削減をいかに確立するかなどにかかっている。

一方、産地も少量大量生産だけでなく、多品目少量生産を組み合わせることによって、多様化への対応を図る。また、生産者とは播種前に数量、価格など事前に契約を交わし、販売先を確保して計画的生産・出荷する体制を組む。数年に一度というような高値期待の農業から脱却し、農家収入の安定化を図る、といった構想を実現させるにはコーディネーターとしての中間事業者の手腕が問われている。

#### 広がる契約栽培

全農宮城ではこうした現状を踏まえ、加工・業務用で需要の多い輸入野菜のタマネギ、カボチャなど6品目の産地づくりを既に始めている。

震災の被害がまだ消えていない上に高齢化、労働力不足といった問題を抱えながらの産地振興に対する生産者への提案をしている。衣川課長は出荷経費の軽減化、出荷規格の簡素化、作業の効率化、機械化などを挙げるとともに、安定収入―安定生産の実現を図るための契約栽培の推進を強調した。

県の呼びかけで今回の見本市に参加した30代の女性の生産者は「農業を引き継いだが、どうしてやっていくか迷っていた。講演を聞いて安定した収入が得られる契約栽培をしていく決意ができた。今はグループをつくって共同出荷などをしているが、今後は農業法人の設立も考えている」と話していた。

日本種苗新聞