

加工・業務用野菜は57%

家計用国産への需要高まる

農林水産政策研究所推計

野菜の加工・業務用の仕向け割合は年々上昇している。農水省・農林水産政策研究所の推計（5年ごと）によると、2015年は数量ベースで57%となり、10年の56%をポイント上回った。一方で国産への需要も高まっており、加工・業務用野菜のうち国産の占める割合は71%（10年→70%）、家計消費用では98%（同98%）に達している。今後の单身世帯の増加や高齢化を考慮すれば、業務・加工用の需要はさらに高まりそうだ。

全世帯数に占める单身世帯の割合は、1990年度の21%から2015年は27%へ増加。また高齢世帯も同期間で8%から25%へ、共働き世帯も20%から22%へ増加している。さらに世帯人員は

3・05人から2・49人へ減少し、通常の世帯人員は2人または多くても3人となっている。

このようなライフスタイルの変化を受け、食の外部化傾向が続いている。家計における生鮮野

菜の購入金額が減少するのに対し、サラダの購入金額は増加の一途。また中食市場規模は9兆8千億円まで成長している（2016年・日本惣菜協会「惣菜白書」）。

10年間で出荷5割増
目標に各種施策も

一方、現状では加工・業務用原料野菜は輸入品が中心で、輸入野菜（冷凍等含む）のうち95%が加工・業務用に仕向けられている。しかし加工原料であっても、国産への需要は高い。このため国

は輸入野菜から加工・業

務用の需要を国産に取り戻すため、低コスト・省力化栽培や物流合理化により、14年からの10年間で加工・業務用野菜の出荷量を5割増やす目標を立てている。

ただ、原料野菜は家計消費用とは実需者・用途別ニーズが異なるだけでなく、定時・定量・定価格での供給が求められる。そのため①品種改良②機械化一貫体系の導入による作付拡大③出荷における大型コンテナの導入による流通経費削減などを推進している。

このうち品種改良では

加工に向けた形状や大型であることなどの「加工歩留まりの高さ」、病害虫に強く収量が多い「低コスト生産」、変色が少なく、加熱調理用では水分が少ない、煮物用では煮崩れしにくいなどの

「加工に向けた特性」への対応が求められる。具体的には、「加工時に臭わず黄変しないダイコン」「肉質が硬く乾物率が優れ、おろしや切り干しへの加工歩留まりが高いダイコン」多収で、ゆで加工特性の高いカボチャ「加工適性の高い既存品種に病害抵抗性を付与

したハクサイ」などが開発されている。

機械化一貫体系の導入では、ホウレン草およびキャベツの収穫機、タマネギの調整装置（根切りと葉切り）などが開発され、大幅に作業効率があ

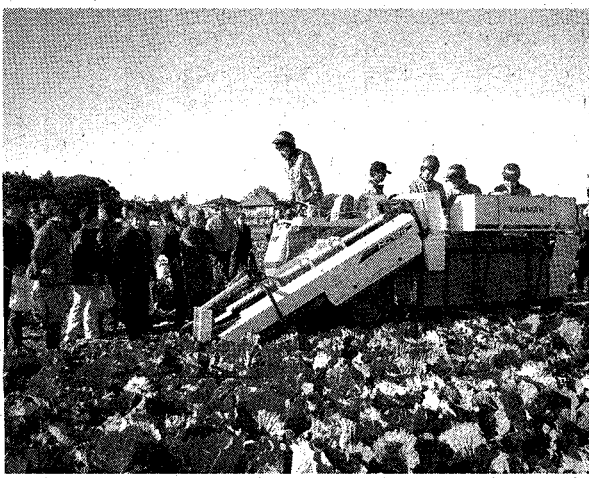
ツプ。収穫機についてはJAが購入し、組合員に貸し出している共同利用も行われている。

さらに大型コンテナの導入では、360キログラムの大型コンテナ12基（計4320キログラム）を利用20日間した場合の経費は、レンタル料1万5000円、納品費7000円、回収費6500円の計2万8500円で、10キログラムあたりでは66円。しかしタンボール（10キログラム）では432キログラムで4万7520円となり、10キログラムあたりでは110円と、大型コンテナの1・

7倍近くだ。それ以外にも、加工・業務用キャベツはM2Lサイズであれば出荷できるため選別が不要で、鉄道コンテナへの積み込みもタンボールの3時間から1時間に短縮できる。

加工・業務用野菜は、ただ、生食出荷と比べて安価なことが多い。しかし農水省では「単収の向

上や生産性の向上、規模拡大を通じて一定収益の確保が可能」として、これまでのような「全量を生食用に市場出荷する体系から、生食用と加工・業務用の契約出荷との併用」を提案。「加工・業務用の契約栽培は、安価であっても生産規模拡大や大玉生産で増収可能」としている。



農水省補助事業でキャベツ自動収穫機の開発も