

惣菜用野菜 国産が7割

「価格変動」「安定調達」に課題

農畜産業振興機構

惣菜の原料野菜に占める国産割合が7割にのぼることが農畜産業振興機構の調査でわかった。また、国産を主に調達している事業者では、不作時でも輸入に頼らず産地や仕様を変更してでも国産を使用する傾向がみられた。一方、問題点では「仕入れ価格の変動」「年間の安定調達」に対する指摘が多くなっている。

調査は昨年11月、惣菜 カット22%、冷凍15%が事業者(惣菜製造・卸業 続いた。スーパーでは力者)、スーパーを対象に ツット32%、キット29%で行い、496社が回答。合計60%、ホールは21%原料野菜の形態別使用 となった。原料野菜の形態別は、惣菜事業者でホ 態別に使用比率を見る。ホールが47%と最も多く、と、トマト、キュウリ、キ

ト、皮むき等一次加工では加工業者が最多に。冷凍および水煮、缶詰は卸・仲卸等の中間事業者が最多となっている。

スーパーの47・1%が国産を指定、皮むき等一次加工ではそれぞれ53・1%、39・4%で国産指定と回答した。一方、冷凍、水煮・缶詰について

ている事業者が国産不足時にとる対応について、惣菜事業者では「仕入先を変更して国産を調達」57・6%、「製品仕様の変更」39・0%、「輸入野菜の調達」33・1%の順。スーパーでは「製品仕様の変更」37・2%、「仕入先を変更して国産を調達」34・9%、「カット野菜を調達」32・6%が続いた。一方、国産の生鮮野菜(ホール)を調達する際の問題点として、惣菜事業者の8割、スーパーの6割で「仕入れ価格の変動が大きい」と回答。次いで「年間を通じた安定調達が難しい」が挙げられた。

ヨウナ、レタス、パプリカはほとんどがホールで使用され、タマネギ、カボチャ、ゴボウは5割以上がカットまたは皮むき等一次加工、エタマメ、オクラ、インゲンはほとんど冷凍、タケノコ、山菜はほとんど水煮、缶詰が使用されている。

原料野菜の主要仕入先は、全体でホールでは市場の卸・仲卸業者および青果物問屋といった中間事業者が最も多く、カット

の割合(重量ベース)は、生鮮野菜(ホール)で惣菜業者77・2%、スーパー76・9%、カットで63・0%、73・8%。一方、冷凍ではそれぞれ23・8%、12・0%、水煮、缶詰では19・1%、9・0%となった。

カット、冷凍、皮むき等一次加工、キットの原料仕入れに当たり、国産野菜を指定するかどうかでは2割未満となった。

は惣菜事業者の60・5%、

は惣菜事業者の60・5%、

は惣菜事業者の60・5%、

は惣菜事業者の60・5%、

国産野菜を主に調達し