

平成 15 年 度

# 契約取引事例調査結果報告書

平成 16 年 3 月

独立行政法人 農畜産業振興機構

## はじめに

本報告書は、当機構が財団法人外食産業総合調査研究センターに委託して実施している契約取引推進円滑化事業のうち「契約取引事例調査」について、前年度に課題となった事項等を調査し、その結果を取りまとめたものである。

これまでの経過を振り返ってみると、平成13年度には「野菜取扱業者の契約取引実態・意向調査」事業をとして、スーパー・生協、カット野菜企業、漬物メーカー、外食企業における契約取引の実態を整理した。

平成14年度には、契約取引が行われる機会や、取引の継続に資するトラブル処理等を行うノウハウが十分把握されていないとの前提に立ち、契約取引をコーディネートする者（コーディネーター）を活用した契約取引事例について調査研究を実施し、契約取引の実施には、流通段階別に「人的ネットワーク機能」、「物流機能」、「需給調整機能」、「債権管理や精算機能」等の各種機能が取引の維持、円滑化に重要な役割を果たしていること、さらに、契約取引を仲介するコーディネーターには、流通段階ごとに水平的な担い手と、川上と川下を結ぶ垂直的な担い手が存在するが、産地・生産者等の川上主体と外食企業等の実需者は、中間に位置する流通業者による商・物両面の仲介・調整により結びついているケースが多いこと等を明らかにした。

本年度は、上記のコーディネーター主体によるさらなる契約取引の推進に資する業務用需要特性、産地、品種情報等の共有が可能な情報の収集・整理を目的とした実態調査を実施した。

本調査結果が、「契約野菜取引円滑化」の一助に資することになれば幸いである。

また、調査の実施に当たりご協力をいただいた外食企業各社、全国の農業改良普及センター、さらに、コーディネーターとして産地、生産者とユーザーを繋ぎながら、その調整機能をになっている流通企業等の関係者の方々に、心よりお礼を申し上げる次第である。

平成16年3月

独立行政法人 農畜産業振興機構

## 目 次

	頁
はじめに	
<b>． 外食産業需要情報アンケート調査結果の概要</b>	1
1．アンケート調査の実施と回答企業の内訳	1
2．野菜類の利用状況	3
3．使用している野菜類の用途	14
4．使用している野菜類の品質面での指定条件	21
5．調理用途別にみた品質指定の内容	28
6．野菜類の仕入形態	35
7．野菜類の利用可能な上限価格	41
8．品質が低下した対応に苦慮する時期・産地	42
<b>． 地場・伝統品種等の栽培状況調査の概要</b>	44
1．アンケート調査の実施	44
2．地場・伝統品種の栽培状況	44
3．地場・伝統品種の栽培目的	46
4．品目別にみた品種名、特徴、収穫時期、栽培面積	46
<b>． 契約取引の実施における調整課題とその対処</b>	50
1．契約取引の実施に伴う課題	50
2．具体的な事例にみる調整課題とその対処	52

## ． 外食産業需要情報アンケート調査結果の概要

### 1． アンケート調査の実施と回答企業の内訳

#### (1) アンケートの実施と回収状況

外食企業、給食企業 350 社に対して、指定野菜類の利用状況、仕入れに当たっての指定・価格条件等を把握するため、平成 16 年 1 月にアンケート調査を実施した。

アンケートの回収数は 43 社（回収率 12.3%）であった。

#### (2) 回答企業の業種と業態

アンケートに回答の得られた 43 社の業別の内訳（業種・業態が無回答であった 1 社を除く）は、図 - 1 が示すように日本料理店と西洋料理店が 26.2%、中華料理・その他東洋料理店が 7.1%、酒場・ビヤホールが 9.5%、事業所給食が 16.7%、多角経営（様々な業種を経営）が 14.3%であった。

業態別には図 - 2 が示すようにファストフードが 9.5%、ファミリーレストランが 42.9%、ディナーレストランが 16.7%、パブ・居酒屋が 9.5%、いずれの業態にも区分できないその他が 21.4%であった。

なお、業種と業態の関係は表 - 1、2 の通りである。

図 - 1 業種別回答数の内訳

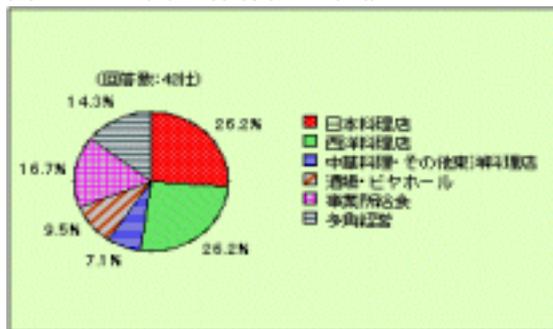


図 - 2 業態別回答数の内訳

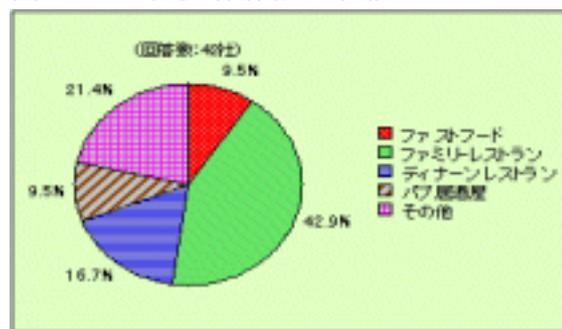


表 - 1 業種・業態別回答企業の内訳

単位：上段回答数、下段%

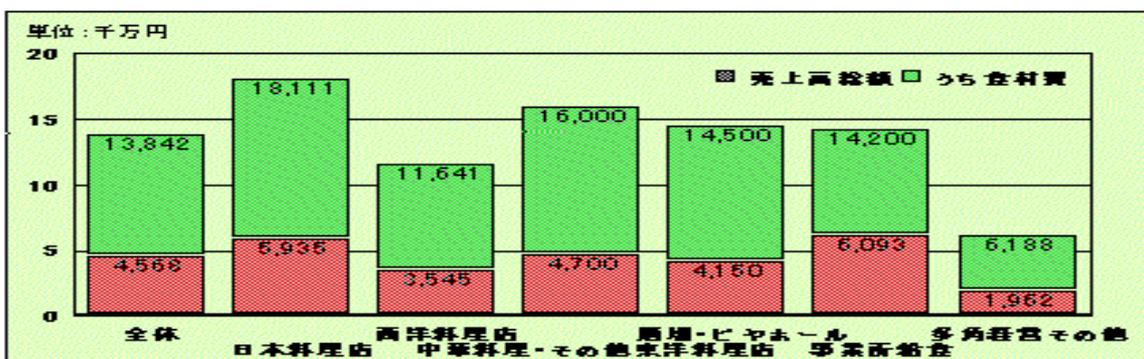
	合計	ファースト フード	ファミリ ーレスト ラン	ディナーレ ストラン	パブ居酒 屋	その他
全体	42 100.0	4 9.5	18 42.9	7 16.7	4 9.5	9 21.4
日本料理店	11 100.0	-	7 63.6	4 36.4	-	-
西洋料理店	11 100.0	2 18.2	6 54.5	3 27.3	-	-
中華料理・その他東洋料理店	3 100.0	-	2 66.7	-	-	1 33.3
酒場・ビヤホール	4 100.0	0.0	-	-	4 100.0	-
事業所給食	7 100.0	-	-	-	-	7 100.0
多角経営、その他	6 100.0	2 33.3	3 50.0	-	-	1 16.7

(3) 業種別にみた年間販売額と食材費

回答の得られた43社(有効回答40社)の年間販売額は全体平均で1億3,842万円となっており、業種別には日本料理店が1億8,111万円と大きく、多角経営その他が6,188万円と小さかった。

これらの販売額に占める食材費は、全体平均では4,566万円(売上高に占める比率33.0%)となっており、業種別には日本料理店5,935万円(同32.8%)、西洋料理店3,545万円(同30.4%)、中華料理・その他4,700万円(同29.4%)、酒場・ピヤホール4,150万円(同29.6%)、事業所給食6,090万円(同42.9%)、多角経営その他1,962万円(同31.7%)であった。

図 - 3 回答企業の年間販売額と食材費



(4) 食材仕入額と野菜類

食材仕入額と野菜類の関係を整理すると、図 - 4 が示すように全体平均では食材費4,568万円のうちの653万円(14.3%)が野菜類(冷凍野菜を含む)の仕入額となっている。

業種別の野菜仕入額をみると日本料理店では760万円(食材に占める比率12.8%)、西洋料理店は578万円(同16.3%)、中華料理・その他東洋料理店456万円(同7.9%)、酒場・ピヤホール477万円(同%11.5)、事業所給食1,219万円(同20.0%)、多角経営その他257万円(同13.1%)となっており、食材に占める野菜類の比率は事業所給食(同20.0%)と最も高かった(図 - 5 参照)。

図 - 4 回答企業の食材費と野菜仕入額

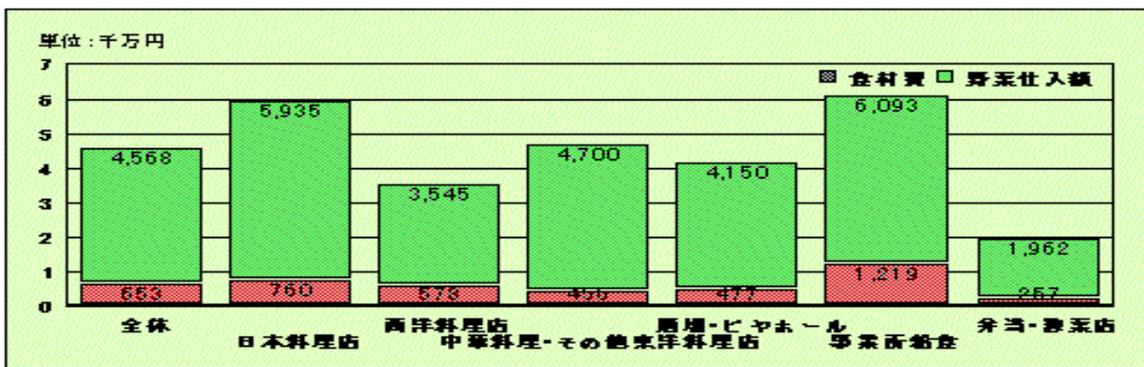
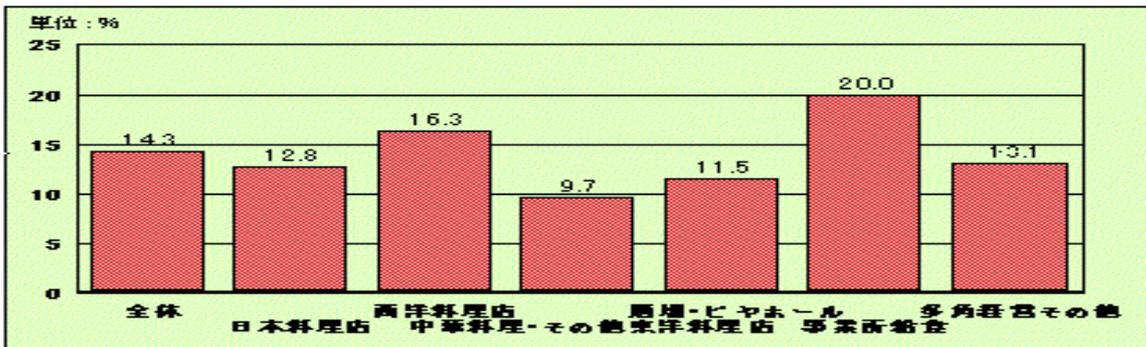


図 - 5 食材仕入額に占める野菜類の比率



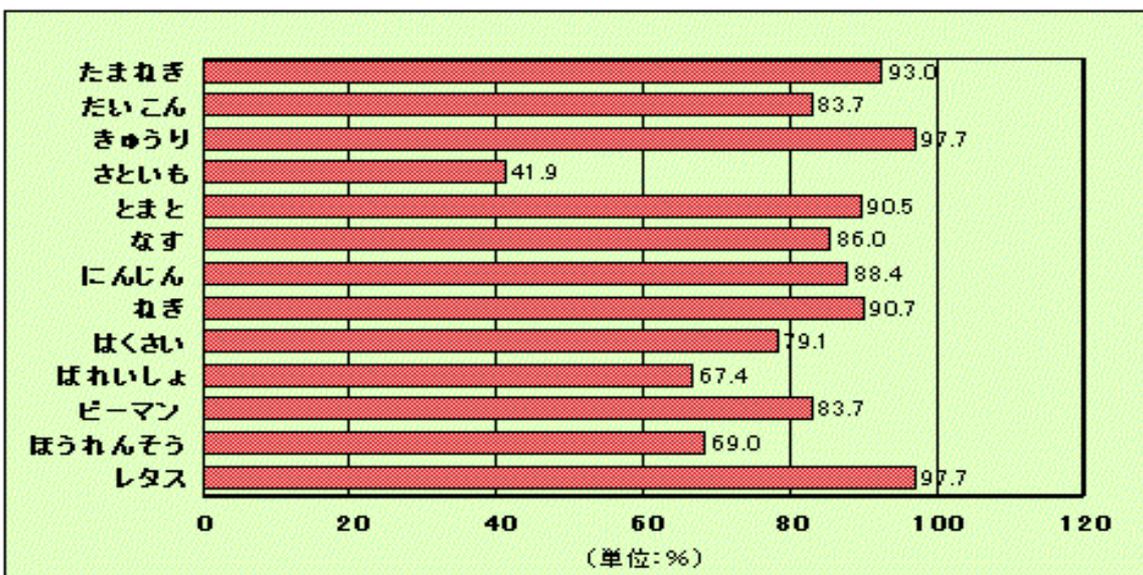
## 2. 野菜類の利用状況

### (1) 利用の有無

回答の得られた外食企業が、指定野菜類（14品目）をどの程度利用しているかを整理すると、「きゅうり」、「レタス」については97.7%が利用していると回答しており、「たまねぎ」（93.0%）、「トマト」（90.5%）、「ねぎ」（90.7%）も90%以上が利用している。

ところが、業種により利用の偏りが大きい「さといも」は、41.9%しか利用しておらず、「ばれいしょ」（67.4%）、「ほうれんそう」（69.0%）も利用しているとの回答比率が70%以下にとどまっている。

図 - 6 品目別にみた野菜を利用している比率



次に、品目別、業種別に野菜類の利用状況を整理すると日本料理店は「さといも」(50.0%)、「ばれいしょ」(58.3%)、「ほうれんそう」(45.5%)の3品目は利用しているところが少ない。

西洋料理店では、「きゃべつ」(63.6%)、「さといも」(27.3%)、「はくさい」(54.5%)の利用が少なく、中華料理・「その他東洋料理店になると、ラーメン店が含まれている関係から「きゃべつ」(66.7%)、「だいこん」(66.7%)、「さといも」(33.3%)、「トマト」(66.7%)、「はくさい」(66.7%)、「ばれいしょ」(66.7%)、「ピーマン」(66.7%)の7品目の利用が少ない。

酒場・ビヤホールになると、「さといも」(50.0%)を除くといずれもいずれの品目を全て企業が利用しており、事業所給食も「さといも」(57.1%)を除くと全般的に幅広い品目を利用している。

多角経営その他は、「たまねぎ」(66.7%)、「さといも」(33.3%)、「ばれいしょ」(50.0%)、「ピーマン」(50.0%)の4品目の利用が少ない。

表 - 2 品目別・業種別にみた野菜類を利用している比率

	全体 (43)	日本料理 店 (12)	西洋料理 店 (11)	中華料理・そ 他東洋料 理店(3)	酒場・ビヤ ホール(4)	事業所給食 (7)	多角経営 その他 (6)
きゃべつ	86.0	100.0	<u>63.6</u>	<u>66.7</u>	100.0	100.0	83.3
たまねぎ	93.0	91.7	100.0	100.0	100.0	100.0	<u>66.7</u>
だいこん	83.7	100.0	63.6	<u>66.7</u>	100.0	85.7.0	83.3
きゅうり	97.7	100.0	90.9	100.0	100.0	100.0	100.0
さといも	<u>41.9</u>	<u>50.0</u>	<u>27.3</u>	<u>33.3</u>	<u>50.0</u>	<u>57.1</u>	<u>33.3</u>
とまと	90.5	100.0	100.0	<u>66.7</u>	100.0	85.7	<u>66.7</u>
なす	86.0	83.3	81.8	100.0	100.0	85.7	83.3
にんじん	88.4	91.7	81.8	100.0	100.0	100.0	<u>66.7</u>
ねぎ	90.7	100.0	72.7	100.0	100.0	85.7	100.0
はくさい	79.1	91.7	<u>54.5</u>	<u>66.7</u>	100.0	85.7	83.3
ばれいしょ	<u>67.4</u>	<u>58.3</u>	63.6	<u>66.7</u>	100.0	85.7	<u>50.0</u>
ピーマン	83.7	91.7	90.9	<u>66.7</u>	100.0	85.7	<u>50.0</u>
ほうれんそう	<u>69.0</u>	<u>45.5</u>	63.6	100.0	100.0	85.7	<u>66.7</u>
レタス	97.7	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	83.3

## (2) 国産・輸入別の利用状況

使用している野菜類が、主に「国産」であるか「輸入」であるかを整理すると、「キャベツ」(94.4%)、「たまねぎ」(94.3%)、「きゅうり」(95.0%)、「とまと」(97.3%)、「なす」(91.4%)、「はくさい」(93.9%)、「レタス」(92.7%)の7品目は90%以上の企業が「国産」と回答している。

主に「輸入」との回答は、中国産の冷凍物の利用が普及している「さといも」が11.8%)と比較的高く、また、パプリカの関係で輸入の利用が多い「ピーマン」が9.0%と高く、中国産の輸入が増加した「ねぎ」も5.3%と高い。

また、国産と輸入の「両方」を使用しているとの回答は、国産に端境期がある「たまねぎ」(28.9%)、冷凍での輸入量が多い「さといも」(35.3%)、中国産の輸入が増加した「ねぎ」(31.6%)が多く、「にんじん」(13.9%)、「ほうれんそう」(17.9%)も両方を使用しているとの回答が10%を上回っている。

表 - 3 国産、輸入別の使用状況

単位：%

	国産	輸入	両方
キャベツ(36)	94.4	2.8	2.8
たまねぎ(38)	71.1	-	28.9
だいこん(35)	94.3	2.9	2.9
きゅうり(40)	95.0	-	5.0
さといも(17)	52.9	11.8	35.3
とまと(37)	97.3	-	2.7
なす(35)	91.4	2.9	5.7
にんじん(36)	83.3	2.8	13.9
ねぎ(38)	63.2	5.3	31.6
はくさい(33)	93.9	3.0	3.0
ばれいしょ(29)	89.7	3.4	6.9
ピーマン(34)	44.1	26.5	29.4
ほうれんそう(28)	82.1	-	17.9
レタス(41)	92.7	2.4	4.9

(3) 納入業者や産地等に求めている栽培等の情報

利用している野菜類について栽培等の情報を求めているかどうか整理すると、全般的に70%以上が納入業者等に求めている栽培等の情報は「特になし」と応えており、「きゃべつ」(72.2%)、「とまと」(74.4%)、「はくさい」(79.4%)の3品目を除くと、いずれも80%以上が同様の回答であった。

栽培等に係わる何らかの情報を求めているのは、「特別栽培」に関するものが多く、「きゃべつ」(11.1%)、「だいこん」(14.3%)、「きゅうり」(12.2%)、「とまと」(10.3%)、「なす」(11.1%)、「はくさい」(11.8%)、「ほうれんそう」(10.0%)、「レタス」(14.3%)では10%以上の回答比率となっている。

また、「栽培防除計画」に関する情報については、いずれも品目についても情報を求めているとの回答がみられるが、「ほうれんそう」(10.0%)を除くと、10%以下の比率であった。

なお、業種別・品目別の内容は表 - 4 - 1 ~ 14 に示した通りである。

表 - 4 品目別にみた求めている栽培等の情報(複数回答)

単位：%

	合計	有機栽培	特別栽培	肥培防除計画	その他	特になし
きゃべつ(36)	100.0	5.6	11.1	5.6	8.3	72.2
たまねぎ(38)	100.0	2.6	2.6	5.3	2.6	86.8
だいこん(35)	100.0	-	14.3	2.9	5.7	80.0
きゅうり(41)	100.0	-	12.2	4.9	4.9	80.5
さといも(20)	100.0	-	-	5.0	5.0	90.0
とまと(39)	100.0	7.7	10.3	7.7	2.6	74.4
なす(36)	100.0	-	11.1	5.6	5.6	80.6
にんじん(38)	100.0	2.6	-	5.3	5.3	86.8
ねぎ(38)	100.0	-	5.3	2.6	5.3	86.8
はくさい(34)	100.0	-	11.8	2.9	5.9	79.4
ばれいしょ(30)	100.0	3.3	-	6.7	3.3	86.7
ピーマン(35)	100.0	-	5.7	2.9	2.9	88.6
ほうれんそう(30)	100.0	-	10.0	10.0	-	83.3
レタス(42)	100.0	-	14.3	4.8	2.4	81.0

表 - 4 - 1 求めている栽培等の情報（きゃべつ）（複数回答）

単位：上段回答数、下段%

	全体	有機栽培	特別栽培	肥培防除計画	その他	特になし
全体	36 100.0	2 5.6	4 11.1	2 5.6	3 8.3	26 72.2
日本料理店	11 100.0	2 18.2	- -	1 9.1	2 18.2	6 54.5
西洋料理店	7 100.0	- -	1 14.3	1 14.3	- -	6 85.7
中華料理・その他東洋料理店	2 100.0	- -	- -	- -	- -	2 100.0
酒場・ピヤホール	4 100.0	- -	2 50.0	- -	- -	2 50.0
事業所給食	7 100.0	- -	- -	- -	- -	7 100.0
多角経営その他	5 100.0	- -	1 20.0	- -	1 20.0	3 60.0

表 - 4 - 2 求めている栽培等の情報（たまねぎ）（複数回答）

単位：上段回答数、下段%

	全体	有機栽培	特別栽培	肥培防除計画	その他	特になし
全体	38 100.0	1 2.6	1 2.6	2 5.3	1 2.6	33 86.8
日本料理店	10 100.0	- -	- -	- -	1 10.0	9 90.0
西洋料理店	11 100.0	- -	- -	2 18.2	- -	9 81.8
中華料理・その他東洋料理店	2 100.0	- -	- -	- -	- -	2 100.0
酒場・ピヤホール	4 100.0	- -	1 25.0	- -	- -	3 75.0
事業所給食	7 100.0	- -	- -	- -	- -	7 100.0
多角経営その他	4 100.0	1 25.0	- -	- -	- -	3 75.0

表 - 4 - 3 求めている栽培等の情報（だいこん）（複数回答）

単位：上段回答数、下段%

	全体	有機栽培	特別栽培	肥培防除計画	その他	特になし
全体	35 100.0	- -	5 14.3	1 2.9	2 5.7	28 80.0
日本料理店	11 100.0	- -	1 9.1	- -	1 9.1	9 81.8
西洋料理店	7 100.0	- -	1 14.3	1 14.3	- -	6 85.7
中華料理・その他東洋料理店	2 100.0	- -	- -	- -	- -	2 100.0
酒場・ピヤホール	4 100.0	- -	2 50.0	- -	- -	2 50.0
事業所給食	6 100.0	- -	- -	- -	- -	6 100.0
多角経営その他	5 100.0	- -	1 20.0	- -	1 20.0	3 60.0

表 - 4 - 4 求めている栽培等の情報（きゅうり）（複数回答）

単位：上段回答数、下段%

	全体	有機栽培	特別栽培	肥培防除計画	その他	特になし
全体	41 100.0	- -	5 12.2	2 4.9	2 4.9	33 80.5
日本料理店	12 100.0	- -	1 8.3	- -	1 8.3	10 83.3
西洋料理店	10 100.0	- -	1 10.0	2 20.0	- -	8 80.0
中華料理・その他東洋料理店	2 100.0	- -	- -	- -	- -	2 100.0
酒場・ピヤホール	4 100.0	- -	2 50.0	- -	- -	2 50.0
事業所給食	7 100.0	- -	- -	- -	- -	7 100.0
多角経営その他	6 100.0	- -	1 16.7	- -	1 16.7	4 66.7

表 - 4 - 5 求めている栽培等の情報（さといも）（複数回答）

単位：上段回答数、下段%

	全体	有機栽培	特別栽培	肥培防除計画	その他	特になし
全体	20 100.0	- -	- -	1 5.0	1 5.0	18 90.0
日本料理店	8 100.0	- -	- -	- -	1 12.5	7 87.5
西洋料理店	3 100.0	- -	- -	1 33.3	- -	2 66.7
中華料理・その他東洋料理店	1 100.0	- -	- -	- -	- -	1 100.0
酒場・ピヤホール	2 100.0	- -	- -	- -	- -	2 100.0
事業所給食	4 100.0	- -	- -	- -	- -	4 100.0
多角経営その他	2 100.0	- -	- -	- -	- -	2 100.0

表 - 4 - 6 求めている栽培等の情報（とまと）（複数回答）

単位：上段回答数、下段%

	全体	有機栽培	特別栽培	肥培防除計画	その他	特になし
全体	39 100.0	3 7.7	4 10.3	3 7.7	1 2.6	29 74.4
日本料理店	12 100.0	2 16.7	- -	1 8.3	1 8.3	8 66.7
西洋料理店	11 100.0	1 9.1	1 9.1	2 18.2	- -	8 72.7
中華料理・その他東洋料理店	2 100.0	- -	- -	- -	- -	2 100.0
酒場・ピヤホール	4 100.0	- -	2 50.0	- -	- -	2 50.0
事業所給食	6 100.0	- -	- -	- -	- -	6 100.0
多角経営その他	4 100.0	- -	1 25.0	- -	- -	3 75.0

表 - 4 - 7 求めている栽培等の情報（なす）（複数回答）

単位：上段回答数、下段%

	全体	有機栽培	特別栽培	肥培防除計画	その他	特になし
全体	36 100.0	- -	4 11.1	2 5.6	2 5.6	29 80.6
日本料理店	10 100.0	- -	2 20.0	- -	1 10.0	7 70.0
西洋料理店	9 100.0	- -	- -	1 11.1	- -	8 88.9
中華料理・その他東洋料理店	2 100.0	- -	- -	- -	- -	2 100.0
酒場・ピヤホール	4 100.0	- -	1 25.0	- -	- -	3 75.0
事業所給食	6 100.0	- -	- -	- -	- -	6 100.0
多角経営その他	5 100.0	- -	1 20.0	1 20.0	1 20.0	3 60.0

表 - 4 - 8 求めている栽培等の情報（にんじん）（複数回答）

単位：上段回答数、下段%

	全体	有機栽培	特別栽培	肥培防除計画	その他	特になし
全体	38 100.0	1 2.6	- -	2 5.3	2 5.3	33 86.8
日本料理店	11 100.0	- -	- -	- -	2 18.2	9 81.8
西洋料理店	9 100.0	- -	- -	1 11.1	- -	8 88.9
中華料理・その他東洋料理店	3 100.0	- -	- -	1 33.3	- -	2 66.7
酒場・ピヤホール	4 100.0	- -	- -	- -	- -	4 100.0
事業所給食	7 100.0	- -	- -	- -	- -	7 100.0
多角経営その他	4 100.0	1 25.0	- -	- -	- -	3 75.0

表 - 4 - 9 求めている栽培等の情報（ねぎ）（複数回答）

単位：上段回答数、下段%

	全体	有機栽培	特別栽培	肥培防除計画	その他	特になし
全体	38 100.0	- -	2 5.3	1 2.6	2 5.3	33 86.8
日本料理店	12 100.0	- -	- -	- -	1 8.3	11 91.7
西洋料理店	8 100.0	- -	- -	1 12.5	- -	7 87.5
中華料理・その他東洋料理店	2 100.0	- -	- -	- -	- -	2 100.0
酒場・ピヤホール	4 100.0	- -	1 25.0	- -	- -	3 75.0
事業所給食	6 100.0	- -	- -	- -	- -	6 100.0
多角経営その他	6 100.0	- -	1 16.7	- -	1 16.7	4 66.7

表 - 4 - 10 求めている栽培等の情報（はくさい）（複数回答）

単位：上段回答数、下段%

	全体	有機栽培	特別栽培	肥培防除計画	その他	特になし
全体	34 100.0	- -	4 11.8	1 2.9	2 5.9	27 79.4
日本料理店	11 100.0	- -	1 9.1	- -	1 9.1	9 81.8
西洋料理店	6 100.0	- -	- -	1 16.7	- -	5 83.3
中華料理・その他東洋料理店	2 100.0	- -	- -	- -	- -	2 100.0
酒場・ピヤホール	4 100.0	- -	2 50.0	- -	- -	2 50.0
事業所給食	6 100.0	- -	- -	- -	- -	6 100.0
多角経営その他	5 100.0	- -	1 20.0	- -	1 20.0	3 60.0

表 - 4 - 11 求めている栽培等の情報（ばれいしょ）（複数回答）

単位：上段回答数、下段%

	全体	有機栽培	特別栽培	肥培防除計画	その他	特になし
全体	30 100.0	1 3.3	- -	2 6.7	1 3.3	26 86.7
日本料理店	8 100.0	- -	- -	- -	1 12.5	7 87.5
西洋料理店	7 100.0	- -	- -	1 14.3	- -	6 85.7
中華料理・その他東洋料理店	2 100.0	- -	- -	1 50.0	- -	1 50.0
酒場・ビヤホール	4 100.0	- -	- -	- -	- -	4 100.0
事業所給食	6 100.0	- -	- -	- -	- -	6 100.0
多角経営その他	3 100.0	1 33.3	- -	- -	- -	2 66.7

表 - 4 - 12 求めている栽培等の情報（ピーマン・パプリカ）（複数回答）

単位：上段回答数、下段%

	全体	有機栽培	特別栽培	肥培防除計画	炒め物	特になし
全体	35 100.0	- -	2 5.7	1 2.9	1 2.9	31 88.6
日本料理店	11 100.0	- -	- -	- -	1 9.1	10 90.9
西洋料理店	9 100.0	- -	- -	1 11.1	- -	8 88.9
中華料理・その他東洋料理店	2 100.0	- -	- -	- -	- -	2 100.0
酒場・ビヤホール	4 100.0	- -	1 25.0	- -	- -	3 75
事業所給食	6 100.0	- -	- -	- -	- -	6 100.0
多角経営その他	3 100.0	- -	1 33.3	- -	- -	2 66.7

表 - 4 - 13 求めている栽培等の情報（さといも）（複数回答）

単位：上段回答数、下段%

	全体	有機栽培	特別栽培	肥培防除計画	炒め物	特にな
全体	30 100.0	- -	3 10.0	3 10.0	- -	25 83.3
日本料理店	6 100.0	- -	- -	- -	- -	6 100.0
西洋料理店	7 100.0	- -	1 14.3	2 28.6	- -	5 71.4
中華料理・その他東洋料理店	3 100.0	- -	- -	1 33.3	- -	2 66.7
酒場・ピヤホール	4 100.0	- -	1 25.0	- -	- -	3 75.0
事業所給食	6 100.0	- -	- -	- -	- -	6 100.0
多角経営その他	4 100.0	- -	1 25.0	- -	- -	3 75.0

表 - 4 - 14 求めている栽培等の情報（レタス）（複数回答）

単位：上段回答数、下段%

	全体	有機栽培	特別栽培	肥培防除計画	炒め物	特になし
全体	42 100.0	- -	6 14.3	2 4.8	1 2.4	34 81.0
日本料理店	12 100.0	- -	2 16.7	- -	1 8.3	9 75.0
西洋料理店	11 100.0	- -	1 9.1	2 18.2	- -	9 81.8
中華料理・その他東洋料理店	3 100.0	- -	- -	- -	- -	3 100.0
酒場・ピヤホール	4 100.0	- -	2 50.0	- -	- -	2 50.0
事業所給食	7 100.0	- -	- -	- -	- -	7 100.0
多角経営その他	5 100.0	- -	1 20.0	- -	- -	4 80.0

### 3. 使用している野菜類の用途

#### (1) きゃべつ

きゃべつの調理用途別としては、「サラダ、肉料理等の付け合わせ」が89.2%と最も多く、次いで「炒め物」(35.1%)、ロールきゃべつ等の「煮物」(16.2%)としての用途が多い(図 -5-1 参照)。

#### (2) たまねぎ

たまねぎは、春系を中心に「サラダ等の生食用」(56.4%)、「炒め物」(53.8%)、「カレー、スープ用」(43.6%)、「和風煮物用」(33.3%)、「ハンバーグ等の具材」(30.8%)等、広範な用途に利用されている(図 -5-2 参照)

表 -5-1 キャベツの調理用途別の内訳

単位：上段回答数、下段%

	合計	サラダ、付け合わせ	餃子等の具材	炒め物	煮物	その他
全体	37 100.0	33 89.2	3 8.1	13 35.1	6 16.2	5 13.5
日本料理店	12 100.0	12 100.0	- -	3 25.0	- -	2 16.7
西洋料理店	7 100.0	7 100.0	1 14.3	1 14.3	2 28.6	- -
中華料理・その他東洋料理店	2 100.0	1 50.0	- -	1 50.0	- -	- -
酒場・ビヤホール	4 100.0	2 50.0	- -	1 25.0	- -	1 25.0
事業所給食	7 100.0	7 100.0	1 14.3	4 57.1	3 42.9	1 14.3
多角経営、その他	5 100.0	4 80.0	1 20.0	3 60.0	1 20.0	1 20.0

表 -5-2 たまねぎの調理用途別の内訳

単位：上段回答数、下段%

	合計	サラダ等生食用	カレー・スープ用	ハンバーグ等の具	和風煮物用	炒め物	揚物用	その他
全体	39 100.0	22 56.4	17 43.6	12 30.8	13 33.3	21 53.8	6 15.4	6 15.4
日本料理店	11 100.0	8 72.7	3 27.3	2 18.2	6 54.5	3 27.3	1 9.1	2 18.2
西洋料理店	11 100.0	6 54.5	3 27.3	4 36.4	1 9.1	6 54.5	- -	2 18.2
中華料理・その他東洋料理店	3 100.0	1 33.3	2 66.7	- -	- -	1 33.3	- -	- -
酒場・ビヤホール	3 100.0	2 66.7	- -	- -	2 66.7	2 66.7	- -	- -
事業所給食	7 100.0	2 28.6	6 85.7	3 42.9	3 42.9	6 85.7	3 42.9	2 28.6
多角経営、その他	4 100.0	3 75.0	3 75.0	3 75.0	1 25.0	3 75.0	2 50.0	- -

(3) だいこん

だいこんは、さしみのつまを含めた「サラダ等生食用」が75.0%、「だいこんおろし用」(72.2%)と非加熱での利用が多く、「おでん等の煮物用」(38.9%)がこれに次いで多い(表 - 5 - 3 参照)

(4) きゅうり

きゅうりは、圧倒的にサラダ等の「生食用」(90.2%)が多く、次いで「酢の物用」(36.6%)、「漬物用」(26.8%)となっている(図 - 5 - 4 参照)

表 - 5 - 3 だいこんの調理用途別の内訳

単位：上段回答数、下段%

	合計	サラダ等 生食用	おでん等 の煮物用	だいこん おろし用	炒め物用	その他
全体	36 100.0	27 75.0	14 38.9	26 72.2	4 11.1	2 5.6
日本料理店	12 100.0	9 75.0	5 41.7	8 66.7	- -	- -
西洋料理店	7 100.0	5 71.4	2 28.6	5 71.4	1 14.3	1 14.3
中華料理・その他東洋料理店	2 100.0	1 50.0	- -	1 50.0	- -	- -
酒場・ピヤホール	4 100.0	3 75.0	2 50.0	3 75.0	- -	- -
事業所給食	6 100.0	5 83.3	3 50.0	5 83.3	2 33.3	- -
多角経営、その他	5 100.0	4 80.0	2 40.0	4 80.0	1 20.0	1 20.0

表 - 5 - 4 きゅうりの調理用途別の内訳

単位：上段回答数、下段%

	合計	生食用	酢の物用	炒め物用	漬物用	その他
全体	41 100.0	37 90.2	15 36.6	6 14.6	11 26.8	3 7.3
日本料理店	12 100.0	10 83.3	6 50.0	2 16.7	4 33.3	1 8.3
西洋料理店	10 100.0	10 100.0	- -	1 10.0	2 20.0	- -
中華料理・その他東洋料理店	3 100.0	3 100.0	1 33.3	- -	1 33.3	- -
酒場・ピヤホール	3 100.0	3 100.0	1 33.3	- -	- -	- -
事業所給食	7 100.0	7 100.0	4 57.1	2 28.6	1 14.3	1 14.3
多角経営、その他	6 100.0	4 66.7	3 50.0	1 16.7	3 50.0	1 16.7

(5) さといも

さといもは、「日本料理店」や「事業所給食」での利用が多い品目になるが、調理用途としては「煮物用」(100.0%)が主流になる(表 - 5 - 5 参照)。

(6) とまと

とまとは、サラダ等の「生食用」(94.6%)が多く、西洋料理店や事業所給食を中心に「サンドイッチ等の具材」(29.7%)や「イタリア料理のソース等」(27.0%)での利用も多い(表 - 5 - 6 参照)。

表 - 5 - 5 さといもの調理用途別の内訳

単位：上段回答数、下段%

	合計	煮物用	蒸し物用	その他
全体	18 100.0	18 100.0	3 16.7	- -
日本料理店	6 100.0	6 10.0	1 16.7	- -
西洋料理店	3 100.0	3 100.0	- -	- -
中華料理・その他東洋料理店	1 100.0	1 100.0	- -	- -
酒場・ビヤホール	2 100.0	2 100.0	- -	- -
事業所給食	4 100.0	4 100.0	2 50.0	- -
多角経営、その他	2 100.0	2 100.0	- -	- -

表 - 5 - 6 とまとの調理用途別の内訳

単位：上段回答数、下段%

	合計	生食用	ピザ・サン ドイッチ具	イタリア料 理のソース	その他
全体	37 100.0	35 94.6	11 29.7	10 27.0	2 5.4
日本料理店	11 100.0	11 100.0	2 18.2	2 18.2	- -
西洋料理店	11 100.0	11 100.0	6 54.5	4 36.4	- -
中華料理・その他東洋料理店	2 100.0	2 100.0	- -	- -	- -
酒場・ビヤホール	3 100.0	2 66.7	- -	- -	1 33.3
事業所給食	6 100.0	5 83.3	3 50.0	4 66.7	1 16.7
多角経営、その他	4 100.0	4 100.0	- -	- -	- -

(7) なす

なすは、油との相性が良い品目であることから「揚物用」(80.6%)や「炒め物用」(50.0%)での利用が多い(表 - 5 - 7 参照)。

(8) にんじん

にんじんは、「スティック等の生食用」(62.2%)、「煮物用」(59.5%)、「炒め物用」(56.8%)等、用途の幅は広い(表 - 5 - 8 参照)。

表 - 5 - 7 なすの調理用途別の内訳

単位：上段回答数、下段%

	合計	炒め物用	揚物用	煮物用	漬物用	その他
全体	36 100.0	18 50.0	29 80.6	8 22.2	6 16.7	2 5.6
日本料理店	10 100.0	3 30.0	8 80.0	3 30.0	4 40.0	1 10.0
西洋料理店	8 100.0	3 37.5	6 75.0	-	1 12.5	1 12.5
中華料理・その他東洋料理店	3 100.0	2 66.7	2 66.7	1 33.3	-	-
酒場・ビヤホール	4 100.0	1 25.0	3 75.0	1 25.0	-	-
事業所給食	6 100.0	6 100.0	6 100.0	2 33.3	-	-
多角経営、その他	5 100.0	3 60.0	4 80.0	1 20.0	1 20.0	-

表 - 5 - 8 にんじんの調理用途別の内訳

単位：上段回答数、下段%

	合計	スティック 等生食用	煮物用	炒め物用	その他
全体	37 100.0	23 62.2	22 59.5	21 56.8	2 5.4
日本料理店	11 100.0	8 72.7	6 54.5	5 45.5	-
西洋料理店	9 100.0	4 44.4	5 55.6	5 55.6	1 11.1
中華料理・その他東洋料理店	3 100.0	2 66.7	2 66.7	1 33.3	-
酒場・ビヤホール	3 100.0	2 66.7	1 33.3	2 66.7	-
事業所給食	7 100.0	5 71.4	4 57.1	5 71.4	-
多角経営、その他	4 100.0	2 50.0	4 100.0	3 75.0	1 25.0

(9) ねぎ

ねぎも、「煮物」(52.6%)、「ラーメン等の具材」(50.0%)、「炒め物」(42.1%)等、その用途は幅が広い(表 - 5 - 9 参照)。

(10) はくさい

はくさいは、日本料理店等での「煮物用」(70.6%)としての利用が多く、その他には中華料理店を中心とした「炒め物」(50.0%)や「漬物用」(35.3%)としての利用が多い(表 - 5 - 10 参照)。

表 - 5 - 9 ねぎの調理用途別の内訳

単位：上段回答数、下段%

	合計	生食用	煮物用	炒め物用	ラーメン等の具材	その他
全体	38 100.0	14 36.8	20 52.6	16 42.1	19 50.0	5 13.2
日本料理店	11 100.0	4 36.4	7 63.6	4 36.4	4 36.4	1 9.1
西洋料理店	8 100.0	3 37.5	4 50.0	4 50.0	4 50.0	1 12.5
中華料理・その他東洋料理店	3 100.0	1 33.3	1 33.3	1 33.3	2 66.7	- -
酒場・ピヤホール	4 100.0	2 50.0	2 50.0	- -	1 25.0	1 25.0
事業所給食	6 100.0	2 33.3	4 66.7	4 66.7	5 83.3	- -
多角経営、その他	6 100.0	2 33.3	2 33.3	3 50.0	3 50.0	2 33.3

表 - 5 - 10 はくさいの調理用途別の内訳

単位：上段回答数、下段%

	合計	鍋物用	炒め物用	漬物用	その他
全体	34 100.0	24 70.6	17 50.0	12 35.3	1 2.9
日本料理店	11 100.0	10 90.9	4 36.4	4 36.4	- -
西洋料理店	6 100.0	2 33.3	2 33.3	3 50.0	1 16.7
中華料理・その他東洋料理店	2 100.0	1 50.0	2 100.0	1 50.0	- -
酒場・ピヤホール	4 100.0	4 100.0	1 25.0	- -	- -
事業所給食	6 100.0	4 66.7	5 83.3	1 16.7	- -
多角経営、その他	5 100.0	3 60.0	3 60.0	3 60.0	- -

(11) ばれいしょ

ばれいしょは、「コロッケ用」(64.3%)、「シチュー、肉じゃが等の煮物用」(60.7%)としての用途が多い(表 - 5 - 11 参照)。

(12) ピーマン

パプリカを含めたピーマンは、「サラダ用」が83.3%と多く、次いで中華料理店を中心に「炒め物用」が61.1%となっている(表 - 5 - 12 参照)。

表 - 5 - 11 ばれいしょの調理用途別の内訳

単位：上段回答数、下段%

	合計	コロッケ用	シチュー、肉じゃが等の煮物用	その他
全体	28 100.0	18 64.3	17 60.7	6 21.4
日本料理店	7 100.0	7 100.0	4 57.1	- -
西洋料理店	6 100.0	1 16.7	2 33.3	4 66.7
中華料理・その他東洋料理店	2 100.0	2 100.0	- -	- -
酒場・ビヤホール	4 100.0	- -	3 75.0	1 25.0
事業所給食	6 100.0	5 83.3	5 83.3	1 16.7
多角経営、その他	3 100.0	3 100.0	3 100.0	- -

表 - 5 - 12 ピーマンの調理用途別の内訳

単位：上段回答数、下段%

	合計	サラダ用	炒め物用	煮物	揚げ物	その他
全体	36 100.0	30 83.3	22 61.1	4 11.1	9 25.0	2 5.6
日本料理店	11 100.0	10 90.9	4 36.4	1 9.1	3 27.3	1 9.1
西洋料理店	10 100.0	9 90.0	5 50.0	1 10.0	- -	1 10.0
中華料理・その他東洋料理店	2 100.0	1 50.0	2 100.0	- -	1 50.0	- -
酒場・ビヤホール	4 100.0	3 75.0	2 50.0	- -	2 50.0	- -
事業所給食	6 100.0	4 66.7	6 100.0	2 33.3	3 50.0	- -
多角経営、その他	3 100.0	3 100.0	3 100.0	- -	- -	- -

(13) ほうれんそう

ほうれんそうの用途としては西洋料理店を中心に「炒め物用」(66.7%)、日本料理店を中心に「和え物用」(55.6%)としての利用が多い(表 - 5 -13 参照)。

(14) レタス

レタスは、やはり「サラダ用」(97.6%)が圧倒的に多く、次いで肉料理等の「付けあわせ」(38.1%)となっており、いづれも生食用として利用されてる(表 - 5 -14 参照)。

表 - 5 -13 ほうれんそうの調理用途別の内訳

単位：上段回答数、下段%

	合計	和え物用	炒め物用	煮物	その他
全体	27 100.0	15 55.6	18 66.7	4 14.8	3 11.1
日本料理店	6 100.0	4 66.7	2 33.3	1 16.7	1 16.7
西洋料理店	7 100.0	- -	6 85.7	- -	2 28.6
中華料理・その他東洋料理店	3 100.0	1 33.3	2 66.7	1 33.3	- -
酒場・ビヤホール	2 100.0	1 50.0	1 50.0	- -	- -
事業所給食	6 100.0	6 100.0	5 83.3	2 33.3	- -
多角経営、その他	3 100.0	3 100.0	2 66.7	- -	- -

表 - 5 -14 レタスの調理用途別の内訳

単位：上段回答数、下段%

	合計	サラダ用	サンドイッチ具材	付けあわせ	その他
全体	42 100.0	41 97.6	8 19.0	16 38.1	3 7.1
日本料理店	12 100.0	12 100.0	1 8.3	5 41.7	- -
西洋料理店	11 100.0	11 100.0	5 45.5	3 27.3	- -
中華料理・その他東洋料理店	3 100.0	3 100.0	- -	1 33.3	- -
酒場・ビヤホール	4 100.0	4 100.0	- -	1 25.0	- -
事業所給食	7 100.0	7 100.0	2 28.6	4 57.1	2 28.6
多角経営、その他	5 100.0	4 80.0	- -	2 40.0	1 20.0

#### 4. 利用している野菜類の品質面での指定条件

##### (1) キャベツ

キャベツを利用する場合に、品質面で求めている条件としては2L等の「サイズ指定」(60.6%)、それに関連して500g以上等の「重量の指定」(45.5%)が多く、次いで「巻きの硬さ」(39.4%)、これと関連する寒玉系等の「品種指定」(36.4%)との回答が多い(表 - 6 - 1 参照)。

##### (2) たまねぎ

たまねぎは2L以上等の「サイズの条件」が(88.5%)と多く、早生系等の「品種指定」は(23.1%)であった(表 - 6 - 2 参照)。

表 - 6 - 1 キャベツ

単位：上段回答数、下段%

	合計	サイズの条件	サイズの指定	重量の指定	巻きの硬さ	品種指定
全体	33 100.0	7 21.2	20 60.6	15 45.5	13 39.4	12 36.4
日本料理店	12 100.0	5 41.7	6 50.0	4 33.3	6 50.0	4 33.3
西洋料理店	6 100.0	1 16.7	4 66.7	3 50.0	1 16.7	4 66.7
中華料理・その他東洋料理店	2 100.0	- -	1 50.0	1 50.0	1 50.0	- -
酒場・ピヤホール	4 100.0	1 25.0	4 100.0	2 50.0	2 50.0	2 50.0
事業所給食	5 100.0	- -	4 80.0	3 60.0	- -	1 20.0
弁当、惣菜店	4 100.0	- -	1 25.0	2 50.0	3 75.0	1 25.0

表 - 6 - 2 たまねぎ

単位：上段回答数、下段%

	合計	サイズの条件	サイズの指定	品種指定
全体	26 100.0	23 88.5	- -	6 23.1
日本料理店	7 100.0	6 85.7	- -	2 28.6
西洋料理店	6 100.0	5 83.3	- -	2 33.3
中華料理・その他東洋料理店	2 100.0	1 50.0	- -	1 50.0
酒場・ピヤホール	4 100.0	4 100.0	- -	- -
事業所給食	5 100.0	5 100.0	- -	1 20.0
多角経営、その他	2 100.0	2 100.0	- -	- -

(3) だいこん

だいこんは用途により、2L、L等の「サイズ指定」が86.2%と多く、青首あるいは白首等の「品種指定」も41.4%みられた。また、「辛み、糖度等の条件」も6.9%みられた(表 - 6 - 3 参照)。

(4) きゅうり

きゅうりもMあるいはL等の「サイズ指定」が97.1%と多く、「しろいぼ」あるいは「くろいぼ」等の「品種指定」は、日本料理店を中心に11.8%みられた(表 - 6 - 4 参照)。

表 - 6 - 3 だいこん

単位：上段回答数、下段%

	合計	サイズの指定	辛み・糖度等の条件	品種の条件
全体	29 100.0	25 86.2	2 6.9	12 41.4
日本料理店	10 100.0	9 90.0	1 10.0	6 60.0
西洋料理店	6 100.0	5 83.3	- -	2 33.3
中華料理・その他東洋料理店	1 100.0	1 100.0	- -	1 100.0
酒場・ビヤホール	4 100.0	4 100.0	- -	2 50.0
事業所給食	5 100.0	5 100.0	- -	- -
多角経営、その他	3 100.0	1 33.3	1 33.3	1 33.3

表 - 6 - 4 きゅうり

単位：上段回答数、下段%

	合計	サイズの指定	品種の指定
全体	34 100.0	33 97.1	4 11.8
日本料理店	9 100.0	9 100.0	1 11.1
西洋料理店	8 100.0	8 100.0	2 25.0
中華料理・その他東洋料理店	3 100.0	3 100.0	- -
酒場・ビヤホール	4 100.0	4 100.0	- -
事業所給食	5 100.0	5 100.0	- -
多角経営、その他	5 100.0	4 80.0	1 20.0

(5) さといも

さといもは、「サイズ指定」が 100.0%、石川早生、海老芋等の「品種指定」は日本料理店を中心に 26.7%みられた(表 - 6 - 6 参照)。

(6) トマト

トマトは、M あるいは L 等の「サイズ指定」が 90.3%、その他には「桃太郎」、「ファスト」等の「品種指定」が 38.7%、さらに、日本料理店、西洋料理店、酒場・ビヤホールを中心に「糖度条件」との回答も 22.6%みられる(表 - 6 - 6 参照)。

表 - 6 - 5 さといも

単位：上段回答数、下段%

	合計	サイズの指定	品種の条件
全体	15 100.0	15 100.0	4 26.7
日本料理店	5 100.0	5 100.0	3 60.0
西洋料理店	2 100.0	2 100.0	1 50.0
中華料理・その他東洋料理店	1 100.0	1 100.0	- -
酒場・ビヤホール	2 100.0	2 100.0	- -
事業所給食	4 100.0	4 100.0	- -
多角経営、その他	1 100.0	1 100.0	- -

表 - 6 - 6 トマト

単位：上段回答数、下段%

	合計	サイズの指定	糖度条件	酸味条件	品種指定
全体	31 100.0	28 90.3	7 22.6	1 3.2	12 38.7
日本料理店	9 100.0	9 100.0	3 33.3	- -	4 44.4
西洋料理店	10 100.0	9 90.0	2 20.0	1 10.0	3 30.0
中華料理・その他東洋料理店	1 100.0	1 100.0	- -	- -	- -
酒場・ビヤホール	4 100.0	4 100.0	2 50.0	- -	2 50.0
事業所給食	4 100.0	4 100.0	- -	- -	1 25.0
多角経営、その他	3 100.0	1 33.3	- -	- -	2 66.7

(7) なす

なすの場合は、「サイズ指定」(87.5%)だけでなく、日本料理店、西洋料理店を中心に「丸なす」、「長なす」、「千両なす」等の「品種条件」が53.1%と高い(表 - 6 - 7 参照)。

(8) にんじん

にんじんは、「サイズ指定」が92.9%と多く、「三寸」、「五寸」等の「品種指定」は21.4%、「糖度条件」は7.1%にとどまった(表 - 6 - 8 参照)。

表 - 6 - 7 なす

単位：上段回答数、下段%

	合計	サイズの指定	品種条件
全体	32 100.0	28 87.5	17 53.1
日本料理店	9 100.0	8 88.9	6 66.7
西洋料理店	8 100.0	5 62.5	6 75.0
中華料理・その他東洋料理店	2 100.0	2 100.0	1 50.0
酒場・ピヤホール	4 100.0	4 100.0	1 25.0
事業所給食	5 100.0	5 100.0	1 20.0
多角経営、その他	4 100.0	4 100.0	2 50.0

表 - 6 - 8 にんじん

単位：上段回答数、下段%

	合計	サイズの指定	糖度条件	品種指定
全体	28 100.0	26 92.9	2 7.1	6 21.4
日本料理店	9 100.0	8 88.9	-	3 33.3
西洋料理店	6 100.0	5 83.3	1 16.7	1 16.7
中華料理・その他東洋料理店	2 100.0	2 100.0	1 50.0	1 50.0
酒場・ピヤホール	4 100.0	4 100.0	-	-
事業所給食	5 100.0	5 100.0	-	1 20.0
多角経営、その他	2 100.0	2 100.0	-	-

(9) ねぎ

ねぎは、「サイズ指定」(80.6%)だけでなく、「白ねぎ」、「青ネギ」、「小ネギ」等の「品種指定」の回答が67.7%と高い(表 - 6 - 9 参照)。

(10) はくさい

はくさいは、「サイズ指定」が96.0%と多く、「黄芯」、「柔白」等の「品種指定」は20.0%であった(表 - 6 - 10 参照)。

表 - 6 - 9 ねぎ

単位：上段回答数、下段%

	合計	サイズ指定	品種指定
全体	31 100.0	25 80.6	21 67.7
日本料理店	10 100.0	7 70.0	9 90.0
西洋料理店	5 100.0	5 100.0	4 80.0
中華料理・その他東洋料理店	3 100.0	3 100.0	2 66.7
酒場・ピヤホール	4 100.0	4 100.0	1 25.0
事業所給食	5 100.0	4 80.0	2 40.0
多角経営、その他	4 100.0	2 50.0	3 75.0

表 - 6 - 9 ねぎ

単位：上段回答数、下段%

	合計	サイズ指定	品種指定
全体	25 100.0	24 96.0	5 20.0
日本料理店	8 100.0	8 100.0	2 25.0
西洋料理店	5 100.0	5 100.0	1 20.0
中華料理・その他東洋料理店	1 100.0	1 100.0	-
酒場・ピヤホール	4 100.0	4 100.0	-
事業所給食	5 100.0	5 100.0	-
多角経営、その他	2 100.0	1 50.0	2 100.0

(11) ばれいしょ

ばれいしょは「サイズ指定」(74.1%)と同じくらい「男爵」、「メークイン」等の「品種指定」(70.4%)を行っているケースが多い(表 - 6 -11 参照)。

(12) ピーマン

ピーマンも「サイズ指定」(81.0%)と同時に「グリーン」、「カラー」等の「品種指定」(61.9%)が重要となっている(表 - 6 -12 参照)。

表 - 6 -11 ばれいしょ

単位：上段回答数、下段%

	合計	サイズ指定	品種指定
全体	27 100.0	20 74.1	19 70.4
日本料理店	7 100.0	6 85.7	5 71.4
西洋料理店	6 100.0	3 50.0	5 83.3
中華料理・その他東洋料理店	2 100.0	2 100.0	2 100.0
酒場・ピヤホール	4 100.0	4 100.0	2 50.0
事業所給食	6 100.0	5 83.3	3 50.0
多角経営、その他	2 100.0	- -	2 100.0

表 - 6 -12 ピーマン

単位：上段回答数、下段%

	合計	サイズ指定	品種指定
全体	29 100.0	22 75.9	18 62.1
日本料理店	8 100.0	6 75.0	6 75.0
西洋料理店	9 100.0	6 66.7	7 77.8
中華料理・その他東洋料理店	1 100.0	1 100.0	1 100.0
酒場・ピヤホール	4 100.0	4 100.0	- -
事業所給食	5 100.0	4 80.0	2 40.0
多角経営、その他	2 100.0	1 50.0	2 100.0

(13) ほうれんそう

ほうれんそうも「サイズ指定」(81.0%)と同じくらい「東洋種」、「西洋種」、「サラダほうれんそう」等の「品種指定」(61.9%)が多い(表 - 6 -13 参照)。

(14) レタス

レタスは「サイズ指定」が91.4%と多く、「結球」、「リーフ」、「ロメイン」等の「品種指定」も45.7%みられる(表 - 6 -14 参照)。

表 - 6 -13 ほうれんそう

単位：上段回答数、下段%

	合計	サイズ指定	品種指定
全体	21 100.0	17 81.0	13 61.9
日本料理店	6 100.0	6 100.0	3 50.0
西洋料理店	5 100.0	2 40.0	5 100.0
中華料理・その他東洋料理店	2 100.0	1 50.0	2 100.0
酒場・ピヤホール	3 100.0	3 100.0	2 66.7
事業所給食	4 100.0	4 100.0	1 25.0
多角経営、その他	1 100.0	1 100.0	- -

表 - 6 -14 レタス

単位：上段回答数、下段%

	合計	サイズ指定	品種指定
全体	35 100.0	32 91.4	16 45.7
日本料理店	10 100.0	10 100.0	3 30.0
西洋料理店	11 100.0	9 81.8	7 63.6
中華料理・その他東洋料理店	2 100.0	2 100.0	1 50.0
酒場・ピヤホール	4 100.0	4 100.0	3 75.0
事業所給食	5 100.0	5 100.0	1 20.0
多角経営、その他	3 100.0	2 66.7	1 33.3

## 5. 調理用途別にみた品質指定の内容

### (1) きゃべつ

調理の用途により品質条件の指定状況で特徴的な内容をみると、サラダ用には「サイズ指定」だけでなく「色目の条件」(24.1%)が、「餃子の具材等」でも「サイズ指定」以外に一部「色目の条件」との回答がみられる。また、炒め物用では「サイズ指定」、「重量指定」、「品種指定」が目立ち、煮物用になると「巻きの硬さ」が目立っている(表 - 7-1 参照)

### (2) たまねぎ

たまねぎはカレー、シチュー用や和風煮物用で「品種指定」の比率が高くなっている(表 - 7-2 参照)。

表 - 7-1 きゃべつ

単位：上段回答数、下段%

	合計	色目の条件	サイズの指定	重量の指定	巻きの硬さ	品種指定
全体	33 100.0	7 21.2	20 60.6	15 45.5	13 39.4	12 36.4
サラダ	29 100.0	7 24.1	18 62.1	13 44.8	10 34.5	10 34.5
付けあわせ	2 100.0	- -	1 50.0	- -	1 50.0	1 50.0
餃子等の具材	11 100.0	1 9.1	8 72.7	6 54.5	4 36.4	5 45.5
炒め物	4 100.0	- -	3 75.0	3 75.0	- -	2 50.0
煮物	4 100.0	- -	2 50.0	1 25.0	4 100.0	1 25.0
その他	- -	- -	- -	- -	- -	- -

表 - 7-2 たまねぎ

単位：上段回答数、下段%

	合計	サイズの条件	ブリックス量等	品種指定
全体	26 100.0	22 84.6	- -	6 23.1
サラダ等生食用	13 100.0	11 84.6	- -	2 15.4
カレースープ用	11 100.0	9 81.8	- -	4 36.4
ハンバーグ等の具材	8 100.0	7 87.5	- -	2 25.0
和風煮物用	9 100.0	9 100.0	- -	3 33.3
炒め物用	15 100.0	14 93.3	- -	3 20.0
揚物用	4 100.0	4 100.0	- -	- -
その他	4 100.0	4 100.0	- -	- -

(3) だいこん

だいこんでは、おでん用、炒め物用で「品種指定」の比率が高く、だいこんおろし用では「辛み、糖度の条件」の比率が高い(表 - 7 - 3 参照)

(4) きゅうり

きゅうりでは、生食用、酢の物用、漬物用で「品種指定」の回答がみられた(表 - 7 - 4 参照)。

表 - 7 - 3 だいこん

単位：上段回答数、下段%

	合計	サイズの指定	辛み・糖度の条件	品種の条件
全体	29 100.0	25 86.2	2 6.9	12 41.4
サラダ等生食用	22 100.0	21 95.5	1 4.5	7 31.8
おでん等の煮物用	12 100.0	10 83.3	1 8.3	5 41.7
だいこんおろし	20 100.0	18 90.0	2 10.0	6 30.0
炒め物用	2 100.0	1 50.0	-	1 50.0
その他	1 100.0	-	1 100.0	-

表 - 7 - 4 きゅうり

単位：上段回答数、下段%

	合計	サイズの指定	品種の指定
全体	34 100.0	32 94.1	4 11.8
生食用	30 100.0	30 100.0	3 10.0
酢の物用	13 100.0	13 100.0	1 7.7
炒め物用	5 100.0	5 100.0	-
漬物用	10 100.0	9 90.0	2 20.0
その他	1 100.0	1 100.0	-

(5) さといも

さといもは、調理用途による品質面での指定条件に差異はみられなかった（表 - 7 - 5 参照）。

(6) とまと

とまとは、ピザ、サンドイッチの具材用、イタリア料理のソース用で「糖度条件」や「酸味条件」の回答が目立っている（表 - 7 - 6 参照）。

表 - 7 - 5 さといも

単位：上段回答数、下段%

	合計	サイズの指定	品種の条件
全体	15 100.0	15 100.0	4 26.7
煮物用	15 100.0	15 100.0	4 26.7
蒸し物用	3 100.0	3 100.0	1 33.3
その他	- -	- -	- -

表 - 7 - 6 とまと

単位：上段回答数、下段%

	合計	サイズの指定	糖度条件	酸味条件	品種指定
全体	31 100.0	27 87.1	7 22.6	1 3.2	12 38.7
生食用	28 100.0	25 89.3	6 21.4	1 3.6	12 42.9
ピザ・サンドイッチ具材	10 100.0	9 90.0	3 30.0	1 10.0	5 50.0
イタリア料理のソース	9 100.0	8 88.9	3 33.3	1 11.1	4 44.4
その他	2 100.0	2 100.0	1 50.0	- -	- -

(7) なす

なすは、漬物用で「品種指定」の回答が多い（表 - 7 - 7 参照）。

(8) にんじん

にんじんは、調理用途による大きな差異はみられなかった（表 - 7 - 8 参照）。

表 - 7 - 7 なす

単位：上段回答数、下段%

	合計	サイズの指定	品種条件
全体	32 100.0	28 87.5	17 53.1
炒め物用	15 100.0	14 93.3	8 53.3
揚物用	27 100.0	23 85.2	15 55.6
煮物用	7 100.0	7 100.0	2 28.6
漬物用	5 100.0	4 80.0	4 80.0
その他	2 100.0	2 100.0	1 50.0

表 - 7 - 8 にんじん

単位：上段回答数、下段%

	合計	サイズの指定	糖度条件	品種指定
全体	28 100.0	25 89.3	2 7.1	6 21.4
スティック等生食用	18 100.0	16 88.9	1 5.6	4 22.2
煮物用	17 100.0	17 100.0	1 5.9	5 29.4
炒め物用	18 100.0	17 94.4	1 5.6	3 16.7
その他	1 100.0	1 100.0	- -	- -

(9) ねぎ

ねぎも調理用途に関係なく「サイズ指定」と「品種指定」の回答が多い(表 - 7 - 9 参照)。

(10) はくさい

はくさいは、漬物用になると「品種指定」が多くなっている(表 - 7 - 10 参照)。

表 - 7 - 9 ねぎ

単位：上段回答数、下段%

	合計	サイズ指定	品種指定
全体	31 100.0	24 77.4	21 67.7
生食用	12 100.0	11 91.7	8 66.7
煮物用	16 100.0	14 87.5	11 68.8
炒め物用	12 100.0	12 100.0	9 75.0
ラーメン等の具材	15 100.0	13 86.7	9 60.0
その他	4 100.0	2 50.0	3 75.0

表 - 7 - 10 はくさい

単位：上段回答数、下段%

	合計	サイズ指定	品種指定
全体	25 100.0	24 96.0	5 20.0
鍋物用	18 100.0	18 100.0	4 22.2
炒め物用	13 100.0	13 100.0	2 15.4
漬物用	11 100.0	10 90.9	4 36.4
その他	- -	- -	- -

(11) ばれいしょ

ばれいしょは、調理用途に関係なく「サイズ指定」と「品種指定」の回答が多い(表 - 7-11 参照)。

(12) ピーマン

ピーマンは、サラダ用、炒め物用、煮物用で「品種指定」を行っているケースが多い(表 - 7-12 参照)。

表 - 7-11 ばれいしょ

単位：上段回答数、下段%

	合計	サイズ指定	品種指定
全体	27 100.0	19 70.4	18 66.7
コロッセ用	17 100.0	14 82.4	11 64.7
シチュー、肉じゃが等の煮物用	16 100.0	12 75.0	11 68.8
その他	5 100.0	1 20.0	4 80.0

表 - 7-12 ピーマン

単位：上段回答数、下段%

	合計	サイズ指定	品種指定
全体	29 100.0	22 75.9	18 62.1
サラダ用	25 100.0	18 72.0	17 68.0
炒め物用	17 100.0	14 82.4	10 58.8
煮物	3 100.0	2 66.7	2 66.7
揚げ物	8 100.0	8 100.0	3 37.5
その他	2 100.0	1 50.0	2 100.0

(13) ほうれんそう

ほうれんそうは、炒め物用、煮物用、その他で「品種指定」が多い(表 - 7 -13 参照)。

(14) レタス

レタスは調理用途による品質面での指定内容に差異はみられなかった(表 - 7 -14 参照)。

表 - 7 -13 ほうれんそう

単位：上段回答数、下段%

	合計	サイズ指定	品種指定
全体	21 100.0	15 71.4	13 61.9
和え物用	10 100.0	9 90.0	4 40.0
炒め物用	12 100.0	8 66.7	9 75.0
煮物用	3 100.0	3 100.0	2 66.7
その他	3 100.0	2 66.7	3 100.0

表 - 7 -14 レタス

単位：上段回答数、下段%

	合計	サイズ指定	品種指定
全体	35 100.0	32 91.4	16 45.7
サラダ用	34 100.0	32 94.1	15 44.1
サンドイッチ具材	7 100.0	7 100.0	3 42.9
付けあわせ	13 100.0	12 92.3	6 46.2
その他	2 100.0	1 50.0	1 50.0

## 6. 野菜類の仕入形態

今回の調査が、外食企業の仕入本部を対象とした調査であったため、仕入形態が一般的に「ホール形態」が多く、特にトマトときゅうりについては、全てが「ホール形態」での仕入れとなっている。

また、「下処理」形態での仕入はさといもでの利用が多く、「用途別カット」形態になると、きゃべつ(11.8%)、たまねぎ(10.5%)、だいこん(15.6%)、ねぎ(20.0%)、はくさい(13.3%)で利用が目立っていた。

この調査が、店舗を対象とした場合には、「下処理」、「用途別カット形態」での仕入がもっと多くなったものと考えられる。

なお、業種別、品目別の内容表 - 8 - 1 ~ 14 を参照。、

表 - 8 品目別にみた仕入形態(複数回答)

単位：上段回答数、下段%

	合計	ホール	下処理	用途別カット
キャベツ	34 100.0	33 97.1	1 2.9	4 11.8
たまねぎ	38 100.0	30 78.9	6 15.8	4 10.5
だいこん	32 100.0	29 90.6	1 3.1	5 15.6
きゅうり	39 100.0	39 100.0	1 2.6	- -
さといも	16 100.0	11 68.8	4 25.0	1 6.3
とまと	36 100.0	36 100.0	- -	- -
なす	32 100.0	31 96.9	- -	1 3.1
にんじん	34 100.0	32 94.1	- -	2 5.9
ねぎ	35 100.0	30 85.7	2 5.7	7 20.0
はくさい	30 100.0	27 90.0	1 3.3	4 13.3
ばれいしょ	24 100.0	21 87.5	2 8.3	2 8.3
ピーマン	30 100.0	29 96.7	- -	2 6.7
ほうれんそう	24 100.0	23 95.8	1 4.2	2 8.3
レタス	24 100.0	23 95.8	1 4.2	2 8.3

表 - 8 - 1 きゃべつ

単位：上段回答数、下段%

	合計	ホール	下処理	用途別カット
全体	34 100.0	33 97.1	1 2.9	4 11.8
日本料理店	11 100.0	11 100.0	- -	1 9.1
西洋料理店	7 100.0	6 85.7	1 14.3	3 42.9
中華料理・その他東洋料理店	2 100.0	2 100.0	- -	- -
酒場・ビヤホール	4 100.0	4 100.0	- -	- -
事業所給食	6 100.0	6 100.0	- -	- -
多角経営、その他	4 100.0	4 100.0	- -	- -

表 - 8 - 2 たまねぎ

単位：上段回答数、下段%

	合計	ホール	下処理	用途別カット
全体	38 100.0	30 78.9	6 15.8	4 10.5
日本料理店	10 100.0	9 90.0	2 20.0	- -
西洋料理店	11 100.0	8 72.7	1 9.1	3 27.3
中華料理・その他東洋料理店	3 100.0	2 66.7	- -	1 33.3
酒場・ビヤホール	4 100.0	4 100.0	- -	- -
事業所給食	6 100.0	4 66.7	2 33.3	- -
多角経営、その他	4 100.0	3 75.0	1 25.0	- -

表 - 8 - 3 だいこん

単位：上段回答数、下段%

	合計	ホール	下処理	用途別カット
全体	32 100.0	29 90.6	1 3.1	5 15.6
日本料理店	10 100.0	10 100.0	- -	1 10.0
西洋料理店	7 100.0	5 71.4	- -	3 42.9
中華料理・その他東洋料理店	2 100.0	2 100.0	- -	- -
酒場・ビヤホール	4 100.0	3 75.0	- -	1 25.0
事業所給食	5 100.0	5 100.0	1 20.0	- -
多角経営、その他	4 100.0	4 100.0	- -	- -

表 - 8 - 4 きゅうり

単位：上段回答数、下段%

	合計	ホール	下処理	用途別カット
全体	39 100.0	39 100.0	1 2.6	- -
日本料理店	11 100.0	11 100.0	1 9.1	- -
西洋料理店	10 100.0	10 100.0	- -	- -
中華料理・その他東洋料理店	3 100.0	3 100.0	- -	- -
酒場・ビヤホール	4 100.0	4 100.0	- -	- -
事業所給食	6 100.0	6 100.0	- -	- -
多角経営、その他	5 100.0	5 100.0	- -	- -

表 - 8 - 5 さといも

単位：上段回答数、下段%

	合計	ホール	下処理	用途別カット
全体	16 100.0	11 68.8	4 25.0	1 6.3
日本料理店	6 100.0	3 50.0	2 33.3	1 16.7
西洋料理店	2 100.0	2 100.0	- -	- -
中華料理・その他東洋料理店	1 100.0	- -	1 100.0	- -
酒場・ビヤホール	2 100.0	1 50.0	1 50.0	- -
事業所給食	3 100.0	3 100.0	- -	- -
多角経営、その他	2 100.0	2 100.0	- -	- -

表 - 8 - 6 トマト

単位：上段回答数、下段%

	合計	ホール	下処理	用途別カット
全体	36 100.0	36 100.0	- -	- -
日本料理店	10 100.0	10 100.0	- -	- -
西洋料理店	11 100.0	11 100.0	- -	- -
中華料理・その他東洋料理店	2 100.0	2 100.0	- -	- -
酒場・ビヤホール	4 100.0	4 100.0	- -	- -
事業所給食	5 100.0	5 100.0	- -	- -
多角経営、その他	4 100.0	4 100.0	- -	- -

表 - 8 - 7 なす

単位：上段回答数、下段%

	合計	ホール	下処理	用途別カット
全体	32 100.0	31 96.9	- -	1 3.1
日本料理店	9 100.0	9 100.0	- -	- -
西洋料理店	7 100.0	7 100.0	- -	- -
中華料理・その他東洋料理店	3 100.0	2 66.7	- -	1 33.3
酒場・ビヤホール	4 100.0	4 100.0	- -	- -
事業所給食	4 100.0	4 100.0	- -	- -
多角経営、その他	5 100.0	5 100.0	- -	- -

表 - 8 - 8 にんじん

単位：上段回答数、下段%

	合計	ホール	下処理	用途別カット
全体	34 100.0	32 94.1	- -	2 5.9
日本料理店	9 100.0	9 100.0	- -	- -
西洋料理店	9 100.0	7 77.8	- -	2 22.2
中華料理・その他東洋料理店	2 100.0	2 100.0	- -	- -
酒場・ビヤホール	4 100.0	4 100.0	- -	- -
事業所給食	6 100.0	6 100.0	- -	- -
多角経営、その他	4 100.0	4 100.0	- -	- -

表 - 8 - 9 ねぎ

単位：上段回答数、下段%

	合計	ホール	下処理	用途別カット
全体	35 100.0	30 85.7	2 5.7	7 20.0
日本料理店	11 100.0	10 90.9	1 9.1	2 18.2
西洋料理店	8 100.0	6 75.0	- -	3 37.5
中華料理・その他東洋料理店	2 100.0	2 100.0	- -	- -
酒場・ビヤホール	4 100.0	3 75.0	- -	1 25.0
事業所給食	5 100.0	4 80.0	2 40.0	1 20.0
多角経営、その他	5 100.0	5 100.0	- -	- -

表 - 8 - 10 はくさい

単位：上段回答数、下段%

	合計	ホール	下処理	用途別カット
全体	30 100.0	27 90.0	1 3.3	4 13.3
日本料理店	9 100.0	9 100.0	1 11.1	1 11.1
西洋料理店	6 100.0	4 66.7	- -	2 33.3
中華料理・その他東洋料理店	2 100.0	2 100.0	- -	- -
酒場・ビヤホール	4 100.0	3 75.0	- -	1 25.0
事業所給食	5 100.0	5 100.0	- -	- -
多角経営、その他	4 100.0	4 100.0	- -	- -

表 - 8 - 11 ばれいしょ

単位：上段回答数、下段%

	合計	ホール	下処理	用途別カット
全体	24 100.0	21 87.5	2 8.3	2 8.3
日本料理店	5 100.0	4 80.0	1 20.0	- -
西洋料理店	7 100.0	6 85.7	- -	2 28.6
中華料理・その他東洋料理店	1 100.0	1 100.0	- -	- -
酒場・ビヤホール	4 100.0	3 75.0	1 25.0	- -
事業所給食	4 100.0	4 100.0	- -	- -
多角経営、その他	3 100.0	3 100.0	- -	- -

表 - 8 - 12 ピーマン

単位：上段回答数、下段%

	合計	ホール	下処理	用途別カット
全体	30 100.0	29 96.7	- -	2 6.7
日本料理店	8 100.0	8 100.0	- -	- -
西洋料理店	10 100.0	9 90.0	- -	2 20.0
中華料理・その他東洋料理店	2 100.0	2 100.0	- -	- -
酒場・ビヤホール	4 100.0	4 100.0	- -	- -
事業所給食	3 100.0	3 100.0	- -	- -
多角経営、その他	3 100.0	3 100.0	- -	- -

表 - 8 - 13 ほうれんそう

単位：上段回答数、下段%

	合計	ホール	下処理	用途別カット
全体	24 100.0	23 95.8	1 4.2	2 8.3
日本料理店	5 100.0	5 100.0	- -	- -
西洋料理店	6 100.0	6 100.0	- -	1 16.7
中華料理・その他東洋料理店	3 100.0	2 66.7	1 33.3	1 33.3
酒場・ビヤホール	3 100.0	3 100.0	- -	- -
事業所給食	3 100.0	3 100.0	- -	- -
多角経営、その他	4 100.0	4 100.0	- -	- -

表 - 8 - 14 レタス

単位：上段回答数、下段%

	合計	ホール	下処理	用途別カット
全体	24 100.0	23 95.8	1 4.2	2 8.3
日本料理店	5 100.0	5 100.0	- -	- -
西洋料理店	6 100.0	6 100.0	- -	1 16.7
中華料理・その他東洋料理店	3 100.0	2 66.7	1 33.3	1 33.3
酒場・ビヤホール	3 100.0	3 100.0	- -	- -
事業所給食	3 100.0	3 100.0	- -	- -
多角経営、その他	4 100.0	4 100.0	- -	- -

## 7. 野菜類の利用可能な上限価格

回答の得られた企業について、野菜の利用可能な上限価格を整理すると、きゅうり(380円/kg)、なす(444円/kg)、トマト(478円/kg)、パプリカを含むピーマン(536円/kg)等の果菜類については、利用可能な上限価格が高く、次いでねぎはリーキ等が含まれるせいか516円/kgと高く、ほうれんそうも625円/kgと上限価格は高めの設定となっている。

ところが、きゃべつ(136円/kg)、たまねぎ(123円/kg)、だいこん(213円/kg)、ばれいしょ(174円/kg)になると200円以下が上限価格となっている。

また、業種別にみると西洋料理店では利用可能な上限価格が全般的に高く、中華料理・その他東洋料理店や事業所給食は、全般的に上限価格を低めに設定する傾向がみられる。

なお、ここで留意しなければならないのが、ここでの上限価格が、外食企業本部(センター)あるいは各店舗に納入された時点(末端店舗渡し)、さらには、毎年品薄となり高値になる時期を含めた利用可能な上限価格を示していることである。そのため、卸売市場以降の流通経費が加算させた価格水準を示しているので、当然ながら卸売市場の市況より高い傾向を示すことになる。

表 - 9 野菜類の利用可能な上限価格(ホール形態)

単位：円/kg

	合計	日本料理店	西洋料理店	中華料理・その他東洋料理	酒場・ピヤホール	事業所給食	多角経営その他
キャベツ	136	153	200	90	160	115	100
たまねぎ	121	128	137	95	173	100	110
だいこん	122	130	150	100	157	95	120
きゅうり	380	440	425	250	400	326	350
さといも	-	-	-	-	-	-	-
とまと	478	601	420	425	300	456	480
なす	444	430	566	450	200	425	425
にんじん	148	143	250	100	150	125	150
ねぎ	314	351	500	250	150	275	-
はくさい	136	116	225	100	230	107	135
ばれいしょ	162	135	160	100	180	203	140
ピーマン	536	350	623	700	-	450	410
ほうれんそう	520	672	700	200	180	-	700
レタス	565	307	235	200	180	325	210

## 8. 品質が低下し対応に苦慮する時期・産地

野菜は天候の影響や産地のvarietyに品質低下が不可避なところがあるが、その産地のvarietyによる影響や季節固有の品種がもつ特性が、求める内容とは異なることを示す回答が目立っている。

表 -10 品目別にみた対応に苦慮する時期

品目	時期	備考
(きゃべつ)	3～5月 11～12月	きゃべつについては、寒玉を求める外食企業が多いが、3～5月頃は春系が中心となるために、この時期の品質に対する厳しい見方が多い。
(たまねぎ)	2～6月	たまねぎは、秋から春先にかけては北海道産のモミジ系が国内産の中心となるが、2月頃より北海道産の貯蔵物が終わりに近づく。同時に、生食に適した春(新)たまねぎが出回り始めるが、西日本の春系の大型産地の出荷は始まらないことから、この時期の品質に対する評価が厳しい。
(きゅうり)	5～8月 11～12月	関東圏でみると、5～8月は北関東から東北に産地が変わる時期になるし、11～12月の関東圏から九州に産地が変わる時期となるため、それによる品質変動についての回答が多いように思われる。
(だいこん)	5～10月	産地が変わる時期を中心に品質に対する評価が厳しい。
(さといも)	6～8月 12～3月	関東圏から九州地区、九州地区から関東圏に産地が変わる時期を中心に品質に対する評価が厳しい。
(とまと)	3～4月 9～12月	とまとは、熟度と色づきのコントロールが難しい品目になり、気温により色づきが早まったり、遅くなったりすることから、日により温度格差が大きな春・秋頃に品質に対する厳しい評価が起りやすい。
(なす)	11～4月	なすも関東圏の産地から西日本の産地に変る時期についての回答が多い。
(にんじん)	4～9月	にんじんも出荷が入れ替わっていく期間について回答がみられた。

表 -10 品目別にみた対応に苦慮する時期(つづき)

品 目	時 期	備 考
(ねぎ)	6～9月	ねぎも産地のvariety目となる時期の回答が目立っている。
(はくさい)	3～9月頃	はくさいは、春から夏にかけて産地が高冷地に移動する時期に品質が不安定となるため、この時期を回答するところが目立つ。
(ばれいしょ)	5月, 8月頃	生産量が最大の北海道産地が切り替わる時期の回答となっている。
(ほうれんそう)	5月～8月	春から夏にかけて産地が北に移動する時期の回答が多い。
(レタス)	7～9月 12～3月	レタスは天候による作柄変動だけでなく、収穫後の品質保持期間が短い代表品目となる。特に夏季は近年温暖化が作柄に影響し、収穫後の品質劣化が早まることから、この時期を回答するところが目立ち、冬季は産地が限定的となるため、この時期の回答が多いと考えられる。

## ・地場・伝統品種等の栽培状況調査の概要

### 1. アンケート調査の実施

全国の都道府県の農業改良普及センターの中から、100カ所（1都道府県約2ないし3カ所）を選定し、それぞれの所管の地域内で重要野菜類を中心に、地場・伝統品種を栽培しているかどうかについてアンケート調査を実施した。回答数は61カ所（61.0%）であった。

### 2. 地場・伝統品種の栽培状況

図 -1 は、回答の得られた61の農業改良普及センターにおいて、地場・伝統品種を栽培しているとの回答数を示したものである。

延べ回答数は60件、回答が最も多かったのが「上記以外」で20回答であった。指定・特定野菜類では、「さといも」に関する回答が11件、「だいこん」に関する回答が9件と多く、次いで「ねぎ」に関する回答が5件、「きゅうり」と「にんじん」に関する回答がそれぞれ4件となっている。

また、「上記以外」を除き、地域別にどの品目についての回答があったかを整理すると、表 -1 が示すように、地域により広範な品種についての回答がみられるところと、特定の品種のみに回答があったところに分かれる。

#### 広範な品種の回答がみられた地域

東北・・・（だいこん、きゅうり、さといも、なす、にんじん、ねぎ、はくさい）

甲信越・・・（きゃべつ、だいこん、きゅうり、さといも、なす、にんじん）

近畿・・・（たまねぎ、だいこん、きゅうり、さといも、なす、にんじん、ねぎ）

#### 特定の品種の回答がみられた地域

北海道・・・（だいこん）

北関東・・・（ねぎ）

首都圏・・・（さといも、ねぎ）

北陸・・・（だいこん、さといも、ねぎ）

中国・・・（ほうれんそう）

四国・・・（だいこん、なす）

九州・・・（きゅうり、さといも）

図 -1 品目別にみた地場品種を栽培しているとの回答数

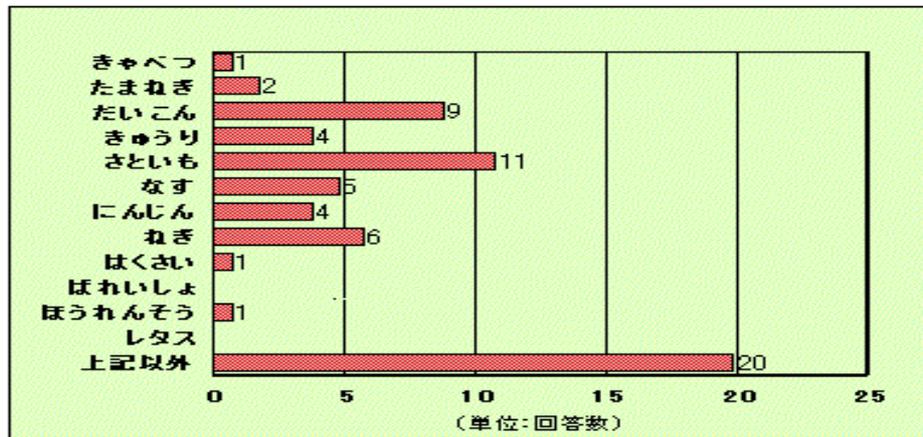


表 -1 地域別、品目別にみた回答数と比率

単位：回答数、下段%

	きゃべつ	たまねぎ	だいこん	きゅうり	さといも	なす	にんじん	ねぎ	はくさい	ばれいしょ	ほうれんそう	レタス	上記以外
合計	1	2	9	4	11	5	4	6	1	-	1	-	20
	1.9	3.7	17.0	7.4	19.6	9.4	7.4	10.7	1.9	-	1.9	-	39.2
北海道	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	100.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
東北	-	-	1	1	2	1	1	1	1	-	-	-	1
	-	-	11.1	11.1	22.2	11.1	11.1	11.1	11.1	-	-	-	12.5
北関東	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1
	-	-	-	-	-	-	-	16.7	-	-	-	-	25.0
首都圏	-	-	-	-	1	-	-	2	-	-	-	-	1
	-	-	-	-	20.0	-	-	40.0	-	-	-	-	25.0
甲信越	1	1	1	1	1	1	1	-	-	-	-	-	3
	25.0	25.0	33.3	25.0	25.0	33.3	25.0	-	-	-	-	-	100.0
北陸	-	-	1	-	1	-	-	1	-	-	-	-	4
	-	-	25.0	-	20.0	-	-	20.0	-	-	-	-	80.0
東海	-	-	-	-	2	-	1	-	-	-	-	-	1
	-	-	-	-	33.3	-	20.0	-	-	-	-	-	20.0
近畿	-	1	2	1	2	2	1	1	-	-	-	-	3
	-	20.0	40.0	20.0	50.0	40.0	20.0	20.0	-	-	-	-	60.0
中国	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	2
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	25.0	-	50.0
四国	-	-	2	-	-	1	-	-	-	-	-	-	3
	-	-	40.0	-	-	20.0	-	-	-	-	-	-	60.0
九州	-	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-	-	1
	-	-	-	14.3	28.6	-	-	-	-	-	-	-	14.3

### 3. 地場・伝統品種の栽培目的

回答の得られた地場・伝統品種の栽培目的と整理すると、にんじん（回答数 1）、ほうれんそう（同 1）、上記以外（同 1）では「品種保存用」に栽培しているとの回答がみられたが、その他の品種では「農家自家用」あるいは「販売用」を目的とした栽培となっており、どちらからかといえば「販売用」を目的とした栽培が多くなっている。

表 -2 品目別にみた栽培目的（無回答を除く）

単位：回答数

	全体	農家自家用	品種保存用	販売用	その他
きゃべつ	1	1	-	1	-
たまねぎ	2	1	-	1	-
だいこん	9	2	-	6	-
きゅうり	4	1	-	2	-
さといも	11	3	-	9	-
なす	5	2	-	4	-
にんじん	4	1	1	2	-
ねぎ	6	2	-	6	-
はくさい	1	1	-	-	-
ばれいしょ	-	-	-	-	-
ほうれんそう	1	1	1	1	-
レタス	-	-	-	-	-
上記以外	20	12	2	13	1

### 4. 品目別にみた品種名、特徴、収穫時期、栽培面積（有効回答のみ）

#### (1) きゃべつ

都道府県	品種名	特徴	収穫時	栽培面積
新潟県	やひこ	軟らかい、甘味強い、良食味	6月～10月	不明

#### (2) たまねぎ

都道府県	品種名	特徴	収穫時期	栽培面積
新潟県	もみじ2号今井早生	保存性が良い	不明	不明
大阪府	貝塚早生	早生品種、へん平	4月～5月	50a
〃		〃	〃	〃

## (3) だいこん

都道府県	品種名	特徴	収穫時期	栽培面積
北海道	白人大根（宮重大根）	-	10月	155a
秋田	松館しぼり大根	おろし大根で辛い	11月	400a
長野	山口大根	信州地大根、長さ15～20cm、尻が丸くふくれている。甘みと辛みを持つ。	10月下旬～ 11月下旬	10a -
"	うえだみどり大根	長さ18～25cm	4～11月	70a
"	白樺からみ大根	直径10cm、長さ20cm、そばやうどんのつけじりに適している。	4～11月	25a -
石川	打木源助だいこん	肉質が柔らかく、煮炊きに適している	11月	30a
大阪	大阪四十日	白首で細い、雑煮大根に利用	12～1月	200a
"	田辺大根	"	"	10a
徳島	阿波晩生	白首たくあん用	11月	20a

## (4) きゅうり

都道府県	品種名	特徴	収穫時期	栽培面積
青森	糠塚きゅうり	短い、太い、やや苦い	7～9月	-
新潟	オーシャン	形はづんぐりだが食味良好	9～10月	400a
大阪	毛馬きゅうり	半白系品種	7～8月	20a
宮崎	石上きゅうり	沖縄のモーウイ系と考えられる	7月～10月	5a

## (5) さといも

都道府県	品種名	特徴	収穫時期	栽培面積
岩手	ころ在来	赤茎、卵形、小さいも収穫	9～11月	695a
千葉	八頭	えぐみ少なく食べやすい、調整手作業粘	11～12月	2,000a
新潟	大和早生	質、形状は丸く、やや大型	9～11月	20a
富山	大和	小・孫いも用品種、柔らかく粘りあり	10～12月	2,500a
静岡	唐いも	形状に特徴、食味よく、煮崩れしない食	10～12月	4,500a
愛知	愛知早生	味、形状が優れる。	11～2月	200a
"	八名丸	"	"	
岐阜	不明（農家自家用）	-	10～11月	50a
京都	えびいも	形が海老に似ている。	10～12月	200a
大阪	石川早生	早生品種	-	-
"	唐のいも	晩生品種、ずいきの利用	-	-
福岡	不明	水いもとも呼ばれている。	夏～秋	-
宮崎	京いも	竹の子形状の煮崩れしにくいさといも	10～11月	6,960a

## (6) なす

都道府県	品種名	特徴	収穫時期	栽培面積
宮城	仙台長なす	漬物用	9～10月	-
新潟	新潟黒十全	巾着型で漬物用、緑色に近く、丸い	6～10月	2a
大阪	水なす	卵形、アクが少なく、水分が多い	2～10月	3,000a
和歌山	稲成(いなり)	丸形の水なす	7～10月	30a
愛媛	松山長	大長種、肉質やわらか	7～11月	-

## (7) にんじん

都道府県	品種名	特徴	収穫時期	栽培面積
秋田	山内にんじん	根長30cm、赤く肉質が硬い	9～10月	-
新潟	曽根にんじん	根長が長い	10～11月	-
愛知	碧南鮮紅五寸	良好な形状	1～3月	20,000a
大阪	金時にんじん	おせち料理用	12月	200a

## (8) ねぎ

都道府県	品種名	特徴	収穫時期	栽培面積
宮城	余目ねぎ	柔らかい	9～10月	230a
"	宮ねぎ	冬場の鍋物用	12月	200a
千葉	在来系(わけねぎ)	冬季の低温伸長性が高く、柔らかい	周年	600a
神奈川	西谷ねぎ	わけねぎ、柔らかい	4～5月	100a
新潟	秀逸	-	-	-
富山	金谷ねぎ	葉ねぎで食べる(九条系)	12月	5a
大阪	奴	夏季の薬味用	8～9月	-

## (9) はくさい

都道府県	品種名	特徴	収穫時期	栽培面積
宮城	松島系	-	10～12月	-

## (10) ばれいしょ

都道府県	品種名	特徴	収穫時期	栽培面積
-	-	-	-	-

## (11) ほうれんそう

都道府県	品種名	特徴	収穫時期	栽培面積
広島	温品ほうれん	早播き、早取り(早生型)	4～11月	-

## (12) レタス

都道府県	品種名	特徴	収穫時期	栽培面積
-	-	-	-	-

## (13) 上記以外

都道府県	品目・品種名	特徴	収穫時期	栽培面積
宮城	仙台雪菜, 仙台芭蕉菜水	在来種	10～3月	点在
栃木	かけ菜(つけ菜)	野口菜(在来種)水田後作、独自の風味と甘さ	12～3月	1a
栃木	日光とうがらし・日光	辛みが少なく、緑果と葉を加工用	7～9月	10a
神奈川	からし菜・のらぼう菜	早生と晩生がある。	3～5月	50a
山梨	長禅寺菜	野沢菜に類似	11月	-
長野	つけ菜・羽広菜	葉にポリウムあり茎が白い、カブは大きく漬物用	6～7月、10～11月	20a
新潟	食用菊・かきのもと	花は紫色で甘みと香りがあり食味良	10～11月	-
"	枝豆・黒崎茶豆	甘味と香りがあり食味良	8月	-
富山	千石豆・フジマメ	赤灰のフジマメ	5～12月	110a
"	銀甘まくわ	果皮が黄色で白色のすじがある	7～8月	130a
"	赤かぶ・五箇山	紫紅色でやや甲高の中かぶ、漬物用	11～12月	2～3a
石川	とうがらし・剣崎なんば	辛みが強い	11～12月	20a
"	かぶ・金沢青かぶ	肉質しまり甘み香りがある	11～12月	130a
"	つけな類・中島菜	機能性成分を多く含む	1～3月	200a
三重	松阪赤菜	日野菜に似たカブの一種	12～1月	30a
京都	みず菜	葉に細いきれこみ、しゃきしゃきした歯触り	1～12月	300a
大阪	かぶ・天王寺かぶ	葉も利用できる	11～1月	30a
"	なんきん・勝間なんきん	日本かぼちゃ	8月	13a
	つけな・大阪しろな	-	10～1月	300a
兵庫	網干メロン	果重80～140g、裂果しやすい、昭和40年代まで栽培された品種	7月	150a
兵庫	ソラマメ・武庫1寸	大粒種、食味良好	5～6月	25a
広島	広島菜	播種農家により、草姿、葉型、葉柄の色、抽台の早晚が異なる	11～4月	5,400a
島根	津田かぶ	農家の自家消費用	10～12月	20a
愛媛	伊予緋かぶ	根肌の表面は平滑で赤紫色、肉色は乳白	11～12月	-
徳島	山ぶき(みさと、徳島山ぶき1号)	徳島農業試験場選抜種	4～6月	目標200a
福岡	夏まめ	フジマメの一種?独特の臭気	7～9月	-

## ・ 契約取引の実施における調整課題とその対処

### 1. 契約取引の実施に伴う課題

#### (1) 流通業者

野菜の契約取引においては、一般的に取引相互の主体間の売買基本契約（相互に取引を行うこと、決済のための口座の登録、決済サイトの決定、保証金の扱い等）は締結するが、個々の品目毎に数量、規格、価格、期間、荷姿、納入先等を文書契約を結ぶケースは少ない。

ここ部分については、売買基本契約を締結した取引相手間で、具体的な取引を行う一定期間前（半年から1週間）に、事前協議の上で取引が行われているといえる。

このような個々の取引について、文書による硬直的な契約締結が浸透していない背景には、天候の影響が不可避である野菜生産では、事前に協議した取引内容通りに実際の取引を履行することが難しい実態がある。

例えば、事前協議である品目、規格、数量、価格、取引開始時期等を決めておいても、天候不順により作柄が悪く、出荷時期がきても事前協議で取決めた規格内容では必要な数量を確保できない場合や、天候が良すぎて作柄が前進し事前協議で取決めた取引期間が終了する前に品物がなくなるといった事態が発生する。このような事態を調整しながら取引の安定化を図るためには、産地・生産者等の川上主体と小売・外食等の川下主体の中間に位置する流通業者による調整機能が必要になり、事前協議内容に基づいた安定調達・納入の義務とリスクを流通業者が背負うことになる。

また、産地・生産者との産直取引形態の場合には、産地・生産者の販売窓口になっている部門が産地内と販売先との間で調整機能の担っているケースが多い。

#### < 流通業者の取組みの要点 >

- ・ 外食企業、産地・生産者とは「売買契約」は結ぶが、個別品目毎に契約文書を交わすことは少ない。
- ・ 外食企業が食材調達を計画する段階で、野菜類の作柄・価格見通しなどの情報を提供し、さらに品質、規格、形態、荷姿、価格、納入時刻・場所、受・発注の方法、大枠の調達量などを協議した上で取引を開始する。
- ・ 外食企業からの協議の段階で、各産地・生産者の栽培状況や作柄状況を確認し、外食企業への対応が可能であるかを判断する。
- ・ 特定の外食企業と特定の産地・生産者を繋ぐ場合には、産地が栽培計画を立てる播種・定植前の段階で関係者会議を実施する。
- ・ 出荷前の段階から各産地の作柄状況等を外食企業に伝える。
- ・ 出荷前や産地が切り替わるときには事前にサンプルを取り寄せ外食業者に確認を求める。
- ・ 日常的な取引は、あらかじめ取り決めた方法に基づいて外食企業の発注を各産地に伝え、必要な加工処理を行った上で、外食企業に配送する。
- ・ 特定産地の作柄が変動した場合には、代替産地の手当などの需給調整を行う。

資料：「平成14年度 契約取引事例調査報告書<外食産業編>」

## (2) 外食企業

外食企業が流通業者の野菜取引の契約は、取引関係を結び、代金精算のサイトや精算のための口座の開設」を意味する「売買契約」の締結は行いが、個別の品目毎に具体的な取引条件について契約文書を作成することは少ない。むしろ、外食企業と流通業者との間では、指定登録業者としての継続的な取引関係があり、その枠組みの中で価格、規格、品質、納入時の形態、納入場所、時刻等が話し合われ、それを前提とした発注と納入が繰り返されることが多い。

外食企業の食材調達計画は、次期の事業計画を立案する段階で検討されることが多い。その前提となるのが出店計画、売上計画で、そこから大枠の食材予算が割り当てられ、その枠内で出店・売上計画に沿った食材別の調達計画を立案することになる。

メニュー編成からそれに必要な食材の種類、単価、売上計画から逆算した必要量を基礎条件とし、月ないしはシーズン別に指定業者である流通業者と産地・生産者、納入時の品質、規格等の条件を協議した上で、週間、月単位、シーズンでの大枠の必要量を前提とした見積書を提出してもらう。

特定の産地・生産者を指定する場合には、定植時期あるいは出荷が始まる前に、外食企業の担当者が産地の作柄状況や産地での選別基準や荷姿等を確認に行く場合があり、指定しない場合でも、出荷が始まる前や産地が切り替わる時には、外食企業が現物をサンプルとして取り寄せ、指定条件に適合しているかを確認することが多い。

契約により取り決めた野菜類を日常的に調達する段階になると、外食企業の各店舗から上がってきた発注を本部が一括（場合によっては各店舗から指定の野菜流通業者に発注が行く場合もある）し、あらかじめ取り決めた受・発注条件に基づいた曜日・時刻に、流通業者に発注内容が届くように手配することになる。

ただし、本部では各店舗から発注を機械的に処理するのではなく、各店舗の売上動向、食材在庫量から、発注量が適正であるかを確認しながら流通業者への最終的な発注量を伝えることになる。

### < 外食企業の取組みの要点 >

- ・ 次期の事業計画を立案する段階で野菜類を含めた食材の調達計画を立案することが多い。
- ・ 食材の調達計画は、指定流通業者から必要とする野菜類の作柄・価格見通しなどの情報を取り寄せながらを作成される。
- ・ 指定流通業者との間で、品質、規格、形態、荷姿、価格、納入時刻・場所、受・発注の方法、大枠の調達量などを協議し、見積書に基づいて最終判断を行う。
- ・ 継続的な産地・生産者との取引の場合には、定植時期や出荷前に産地に作柄等を確認しに行くことがある。
- ・ 出荷前や産地が切り替わるときには事前にサンプルを取り寄せることが多い。
- ・ 日常的な取引は、あらかじめ取り決めた方法に基づいて各店舗からの発注量を流通業者に発注する。
- ・ 産地、生産者名、栽培内容情報を求めることが多くなっている。

資料：「平成 14 年度 契約取引事例調査報告書< 外 食 産 業 編 >」

## 2. 具体的な事例にみる調整課題とその対応

### (1) 九州地区における仲卸業者の生協対応

A 青果(資本金 1,000 万円、年商 100 億円)は、早くから福岡地区の生協(F コープ生協) 対応を行ってきた関係で、市場仲卸業者でありながらレタスについて長野県経済連の指定 荷受けとなっている。また、生協の共同購入対応のために「ピッキングセンター」を設置 しているだけでなく、グループ内の運送会社により配送代行も行っている。

#### 1) 生協共同購入の利用

F コープの組合員は 40 万人に達しており、そのうちの 15%に当たる 16 万人が共同購入 を利用していると言われている。利用にあたっては個別配達(月額 200 円の登録料と 1 配 達当り 150 円のお届け料)、グループ利用(3 名以上)、受け取りステーション(所定場 所に登録曜日に受け取りにく)が選択できるようになっている。

組合員からの注文は、毎週注文した商品とともに「商品カタログ」と所定の注文票を届 け、記入済み注文票を翌週の配達時に集める方法となっている。

#### 2) 生協と A 社の協議

生協共同購入担当者と A 青果は、これまでの実績にも基づきながら年間を通した共同購 入事業の月別基本計画を作成し、その後、配達日から起算し 6 週間前に 1 週間分の品目、 産地、規格等を A 業者から生協担当者に提示、その後、その内容を調整するための期間を 2 週間程度おき、3 週間前に価格を相互に決定している。

生協では、決定した内容に基づいて品目、産地、規格、価格等をチラシに印刷し、組合 員に届けることになる。

#### 3) 流通業者の産地対応

A 業者(対応青果物 35 品目)では、仕入予定としている産地・生産者から事前に栽培計 画や防除計画、作柄状況等の情報を入手するとともに、配達日の 6 週間前の生協への提案 内容(品目、規格、数量等)をつめておく、そして、3 週間までに価格条件も事前協議を 終える必要がある。

そして、生協が各組合員から集めた注文を配達日の 5 日前までに入手し(1 週間に扱う 青果物商品点数 10~12 万点)、事前協議を進めておいた産地・生産者等に発注することに なる。

#### 4) 共同購入をめぐる調整課題

A 業者の共同購入対応スケジュールは、年間月単位の基本計画をベースとしながら、6 週間前からの具体的な協議(1 週間分の商品提案)に基づいた産地・生産者との調整、3 週間前段階にける価格決定(前年実績に基づいた予定数量が前提)、5 日前の具体的な注 文内容への対応といった手順になる。

この場合、仕入先として予定していた産地・生産者の作柄に問題がなく、注文数量も価 格決定の前提となった予定数量と乖離がなければお問題がない。

ところが、チラシ配布までに作柄が悪化し、産地・生産からの出荷数量が確保できなく なると、生協店舗あるいはスーパー等でも当該品目の価格が高騰することになる。このよ うな状況になると、共同購入の注文数量が予定数数量を大きく上回ることになる。

逆に、チラシ配布まで作柄が良好で、生協店舗あるいはスーパー等でも当該品目の価格

が下落すると、共同購入の注文数量が予定数量を大きく下回ることになる。

#### 5) 調整課題への対応

A 社では、作柄が悪化し中で共同購入が予定数量を大きく上回った場合には、売買逆ざやが発生しても他産地からの入手により生協への必要数量を確保するとともに、産地が変わることの告知チラシ対応も行うことになる。

また、作柄が良好となり共同購入の注文が予定数量を大きく下回った場合には、予定産地から事前協議した数量を事前協議価格で入手した上で、例えば販売価格が仕入れ価格を下回ったとしても生協以外の他販路に販促することになる。

このような作柄変動にともなうリスクを常に背負いながら A 業者は生協共同購入に対応しているが、同社の取引は生協以外に安定的な取引内容を求める外食産業やスーパー、作柄が異なる遠隔消費地の流通業者等広範な取引関係を構築しており、そこでの需給調整により個々の取引のリスクを調整している。

### (2) 農事組合法人による生協産直対応

B 農事組合法人は、生産者 250 名による組織であり、首都圏の生協（組合員 500 万人）を中心に共同購入（50%）と店舗納入（50%）の 2 本立ての産直事業（果菜類を中心に 20 品目）により年間 25 億円の野菜事業を行っている。

#### 1) 生協との事前協議

B 農事組合法人では、関東圏の卸売市場中値の 4 年平均値とこれまでの取引実績、各品目部会から提出された生産希望数量に基づき、販売計画表を作成した上で、各生協担当者と 1 月に 7～12 月分、7 月に 1～6 月分の事業計画（品目別週別生産計画数量と生協の販売計画の突き合わせ）会議を実施している。そして、その結果に基づいて計画段階の過不足を調整するために品目別部会を開催し、作付け計画（面積、播種・定植時期等）を決定している。

#### 2) 共同購入の手順

生協では、2 ヶ月前に 1 ヶ月 4 週分のチラシ作成に入るため、対象とする品目と商品企画、大枠の価格を農事組合法人（前年実績や関東圏 4 カ所の市況を参考）と各生協（全農相場や卸売市場の市況参考）との間で決定することになる。その前提となるのが作柄状況になる。

そして、各生協では、出荷の 1 ヶ月前にチラシに値入（価格決定）され生協組合員に配布され、その注文を配達日の 5～6 日までに各生協が集計し B 農事組合法人に通知している。

一方、農事組合法人では、毎月向う 3 ヶ月の出荷予定数量を各品目部会を通して提出してもらい、さらに毎週火曜日に翌週の日別予定出荷数量を提出してもらっている。

上述のように、生協からのチラシに基づく確定注文数量が出荷の 5～6 日前に入るわけであるが、B 農事組合法人では、その注文内容を事前に入手した個別生産者の日別予定出荷数量に基づいて割り振り、ファックスにて各農家に品目、数量、荷型、販売先（生協名）を通知することになる。

#### 3) 共同購入をめぐる調整課題

この生協産直事業では、上述のように半年前の事業計画にも基づいて作付けが実施され、1 ヶ月前にチラシ作成、5 から 6 日前に注文数量が確定する手順となっている。

この場合に事業計画、作柄、注文数量に変動がなければ何らの調整課題が発生しないことになるが、チラシ作成後に作柄が悪化し市場価格、一般小売価格が高騰すると共同購入への注文量が増加することになり、逆に天候が良好で作柄が良すぎると市場価格や一般小売価格が低迷し、共同購入への発注量が減少するというリスクを背負うことになる。

B 農事組合法人の販売担当者によれば、品目別にみて実態取引が、事業計画の 80%水準を達成できれば「良好」と判断しているとのことである。

#### 4) 調整課題への対応

B 農事組合法人では、作柄が悪化し共同購入が予定数量を大きく上回った場合には、出荷までの間に各生協との間で調整（ただひたすら謝罪）している（B 農事組合法人では、生協組合員に対して予め産地生産者を明記したチラシに基づいた取引であるため、他産地の品目を入手して不足分を手当てすることは行ってはいない、また、生協もそのような対応を求めないようになっている）。

作柄が良好となり共同購入の注文が予定数量を大きく下回った場合は、共同購入とは別に生協店舗向けに販促活動を行いながら過剰部分の処理を進めている、その場合には、確定数量が通知され出荷適期までの 5 から 6 日間しか余裕がない「売り急ぎ」となるケースが多く、共同購入で事前に決めた価格を下回った水準でも実施せざるをえなくなる（特にきゅうり、トマト等の果菜類はその対応を機動的に行わなければ販売機械を失うことになる）。さらに、それでも捌ききれない場合には卸売市場等への投げ売りをしなければならなくなる（ここ数年の実績では販売額の 10%程度がこの扱いとのことであった）。

このように、生協産直事業への対応といった、事前に数量、規格、価格を取決めた契約的取引であっても、作柄変動に伴う調整リスクは不可避であり、それをある程度前提とした販路確保と計画価格を下回る販売の強行という決断が必要となっている。

### (3) 外食産業への納入を専門的に行う流通業者の対応

C 流通業者は、昭和 58 年創業の比較的新しい企業（資本金 6 千万円）で、青果物の中でも扱いが難しいレタス類、トマト等の果菜類を中心に大手外食チェーン、中堅 CVS、生協、スーパーに対する市場外契約対応により急成長を遂げ、現在 70 億円の売上実績となっている。

#### 1) 事業展開の沿革

同社の発展の基礎は、昭和 63 年 5 月に長野県菅平に 4.6 反の畑と大型冷蔵庫、真空予冷施設（1.5 億円）を導入し、レタスの新品種開発・安定供給基盤を構築したことにある。その後、リーフ系レタスの独占的な販売により外食産業等の業務用市場の開拓に成功し、平成 10 年には大手ファストフードチェーン（関東、甲信越地区）向けに、産地、生産者と外食店舗を直結する直販対応（店舗段階でだれが、いつ、どこで栽培した野菜かを明確にする販売方法）を開始し、平成 12 年には中堅 CVS との間で EOS による受・発注システムを稼働させ、翌年 13 年には長野県川上村に民間企業としては初めての真空予冷施設を備えた集・出荷場（1 億円）を稼働させている。

#### 2) 産地・生産者の組織化と販売体制

C 社が取引を行っている産地・生産者は多岐にわたるが、その基礎となっているのが、北海道を中心とする「有機農業生産者、団体」約 100 力所、特別栽培生産者 100 力所（1,000

名)と20を越す農業生産法人、グループ、産地集荷業者等になる。

また、販売面では、品川と平和島に物流センターを設置し、深夜(午前1:00~2:00)の受注、外食産業やCVSチェーン等への365日(指定時間納入、最短リードタイム8時間)納入体制を構築している。

各センターでは、入荷した野菜類を全て検品し、店舗毎のピッキングを行うとともに、輸送中に劣化する可能性が高いレタスについては(特に夏場)、検品段階での状態を写真撮影し、販売先での着荷状態が悪い場合の対処にも備えている。

### 3) 契約取引の概要

産地契約に当たっては、品目毎に全量買付け産地(豊作になった場合には産地廃棄費用を負担する)、規格、数量、価格を事前協議した上で必要な数量のみを契約する産地、必要な時に必要な規格と数量のみを買付けるスポット産地(市場を含む)に分けることで、機動的な対応が可能な仕組を構築している。また、夏季のレタスについては、長野川上村に設置した集・出荷場を利用し、現金買付(市場価格の69%水準+100円/ケース)により数量確保を図ることに努めている。

また、大手外食企業等との契約は、売買基本契約はもちろんであるが品目別の契約交渉は、企業により1年間の取引内容(年間値決めと月別、週別の予定数量、規格、荷姿、納入条件等)を事前協議する企業、3ヶ月単位で事前協議する企業、1ヶ月単位で事前協議する企業、週単位で事前協議する企業に分けた対応を行っている。

### 4) 契約をめぐる調整課題

上述のように、産地・生産者等とは、販売先である外食チェーン等と事前協議を行うが、実際の販売数量は、外食チェーン各店舗の売上高(客数)に左右されるため、納入日の1週間から前日までの受注により初めて数量が確定することになる。

受注数量が計画を大きく上回った場合には、多くの外食チェーンが欠品しないことを条件としているため、不足分をスポット取引関係にある産地・生産者等から高値であっても調達することになるし、受注数量が計画を下回った場合には他への販促を行うことになる。

また、外食チェーン等からの受注量が計画通りに推移した場合でも、契約産地・生産者等の作柄が変動すればその需給調整が必要になってくる。

特に、全量買付け産地の場合は、作柄が悪い場合には収穫できた数量全量を買上げ、なお、不足部分をスポット取引関係になる産地・生産者から売値以上の高値であっても買付け調整を行うことになる。全量買付け産地・生産者が、計画数量を大きく上回る豊作となった場合には、その廃棄費用を負担することになる。

### 5) 調整課題への対応

作柄変動あるいは受注変動への調整能力がC流通業者の存在意義になるが、場合によっては大きなリスクを背負うことになる。その対処方法は、同じ品目であっても全量買付け契約と1年間の販売契約をベースに、数量契約産地やスポット取引産地、数ヶ月単位、週単位での販売先を組み合わせることで調整することに努めている。

また、個別の取引においては売買逆ざやとなるケースがあっても、市況と比べ高値での販売が可能な客単価の高いレストランを多く顧客に持つことで、全体として採算ある取引となるように努めている。

#### (4) 市場外カット野菜業者の契約取引事例

D 業者は、国産だけでなく輸入野菜も扱い、カット加工機能も保有する市場外の流通業者（年商 20 億円）になる。主な販売先は、野菜専門商社を介したスーパー、CVS チェーン、外食、給食企業への販売となっている。

##### 1) 契約取引の概要

産地、生産者と結ぶ契約取引（市場外直接契約取引）の割合は、年間扱い量の約 60% を占め、そのうちゆるやかな契約（事前協議）を結ぶのが 30% 程度とのことである。

##### 2) 契約をめぐる調整課題

近年、野菜生産者の法人化（農業生産法人）が増え契約意識が高くなってきたので、サイズ指定等の要求がしやすくなってきたとのことである。

作柄変動等による過不足調整は不可避の課題であるが、産地・生産者と綿密な情報交換により先々の対応を進めるようにしている。しかし、場合によっては必要数量を納品できずにペナルティ（例えば、欠数になり顧客が近隣のスーパー等で不足分を購入した場合の価格差補償）が発生することもあるとのことである。

また、天候不順で産地に大きな被害が出た場合には、顧客への事前の了解で急遽輸入品を供給するケースもある（台風が 3 回発生し産地に多大な被害がでた平成 10 年 10 月、レタスがケース（2LL・15 個入り）1 万円に急騰した時には、米国産（1 ケース 19kg 入り 4,500~5,000 円）を手当てしたことがあり、その負担を全てのユーザーがみてくれたので事なきを得た、また、平成 15 年 8 月後半、グリーンカールがケース 2,500~3,500 円に急騰したが、D 社と産地（農業生産法人）との間にはすでにケース 1,000 円前後での取り決めがあり、生産者もその契約を厳守、市場相場に左右されないで供給したとのことである）。

##### 3) 調整課題への対応

日常的な納入の局面では、作柄が変動し品質が不安定になるときゃべつやレタスを中心に「入れ目（重量）不足」の問題が発生することがある。

D 社では、契約産地、生産者との間で密接な情報交換を行いながら、先々の見通しを確認するようにしているが、急な天候不順により必要な規格・数量の入手が困難となった場合には、販売先に対して事前了解を取り付け、他産地の品物を卸売市場や取引関係になる流通業者等から入手対応するようにしている。また、「入れ目（重量）不足」の問題には、「不足分は翌日補填」で対応している。

到着した野菜の品質（悪い、腐っている、虫食い等、異物混入等）問題が生じた場合には、証拠写真を生産者にフィードバックし、双方がそのリスクを負担するか、生産者が全額負担する等の話し合い（事後相談）が持たれる。すべて常識の範囲内で対応し、契約書の中で個別品目ごとに文書を交わすことはないとのことである。

さらに、顧客が産地や栽培方法を指定する場合が増えているが、産地から無理な調達をもとめることはしないようにしているとのことである。

いずれにしても、産地、生産者からは常に多目（必要数量の 110%）を調達するように努め、余った分は他の販売先に販促することで全体の調整を行っている。

野菜の契約取引では、天候による作柄への影響が不可避なため、多くの産地、生産者が文書での「契約書の作成」を嫌がる傾向が強い。したがって基本的には契約は「ゆるく（事

前協議程度)」交わされ、結果として頻繁に欠品することはない。需給調整に伴うリスクは常にD流通業者が持ち、複数の産地・生産者を確保しながら市場からの調達と合わせて「調整機能」を発揮している。

#### (5) 業務用対応を進めるカット野菜企業の契約取引事例

E企業は、CVSチェーン、大手チェーン等にカット野菜やホール野菜を販売する流通企業で、2つのカット工場において、きゃべつ、たまねぎ、にんじんを中心に国産・輸入野菜の両方を加工納入している。

同企業では、国内産野菜の調達に関しては、販売先から特定産地、生産者指定を受けておらず、産地、生産者段階にまで踏み込み、作付け計画を協議するような取引は行っていない。ほとんどが販売先との事前協議（品目や数量、期間、価格、納入条件等が中心で産地、栽培方法までは決めない）に基づき、必要な原料野菜をJA県本部への発注により仕入れている。

##### 1) 契約取引の概要

原料野菜のうち国内産については、JA全農各県本部が主な仕入ルートで年間扱ひ量の80%強が事前協議（主にきゃべつ、たまねぎ）、残りが市場外流通業者からのスポット仕入とのことである。

きゃべつ（年間2,000ト）を例にとると、5～7月はJA全農茨城県本部、7～10月は同群馬県本部、10月～2月は同神奈川県本部から、にんじんは、全体の20%を顧客から産地指定品、80%を輸入（中国）で手当しており、主に加工用として使用している。

輸入野菜（中国産たまねぎ、にんじん、きゃべつ、ながねぎ）は、商社を通さない直接買い（同社から直接送金）で、たまねぎ5,000ト/年、中国産冷凍たまねぎを1,500ト/年、中国産にんじんときゃべつを各1,000ト/年程度仕入れている。

販売先は、CVSベンダー、給食会社、外食企業等であり、主に納入先の企業の指定のカット業者（計10社）にも販売している。

##### 2) 契約取引をめぐる調整課題

たまねぎ、きゃべつといった主力商品は、上述のようにJA全農各県本部から調達し、不足分は市場外流通業者（3社）で補い、さらに欠品が予想される場合は輸入品で充当する体制を整えている。その背景には、過去の経験から契約数量の80%程度が安定確保水準であり、その穴埋めのための調達ルートを確認しておかなければ、販売先への安定供給が実現できないとの判断がある。

原料野菜の着荷状態が悪い場合（重量不足、品質劣化）には、販売先と相互に連絡を取り合い、数量や価格の訂正を行うとともに、翌日納入分で充当するように努めている（実態として、販売先に大して品質の悪い野菜や重量不足といった問題が生じることは少ないとのことである）。

また、販売先のほとんどは、納入開始前に各産地別の実物確認を求める程度で了解しており、国内産野菜が不足し輸入野菜で充当される場合でも、納品段階での検収・検品で品質、規格等のチェックを実施し、問題がなければ販売を開始することが一般的となっている。