

第9回 野菜需給協議会

1 日時：平成22年3月18日（木） 14:00～16:00

2 場所：農畜産業振興機構 北館6階 大会議室

3 議事概要

(1) 22年秋冬野菜の需給・価格の状況について

ア) 事務局から、資料1-1「21年産秋冬野菜の需給・価格の実績について」により、前回の協議会に提示した21年産秋冬野菜の需要・価格の見通しと実績の比較及び要因を説明。

- ・ 冬キャベツの入荷量は、年内は前年に比べて約2割の入荷増となった。年明け後、低温、干ばつ並びに褐変、小玉化といった台風18号の影響により一転して入荷減となったが、全体としては前年を上回った。価格は、潤沢な入荷が長期間続いたことから全体として前年を大きく下回った。
- ・ 秋冬だいこんの入荷量は、年内は変動があったものの全体としては前年並となった。価格については、年内は前年を約2割から6割も下回って推移したものの、年末年始の寒波を受け回復傾向を示したが、全体としては前年を下回った。
- ・ 秋冬はくさいの入荷量は、年内は前年並。年明け以降、1月は低温の影響による小玉化から入荷減となったが、2月に入ってから収穫が進んだ結果、全体として前年並となった。価格は前年の約5割の水準を示すなど、期間を通じて低迷した状況が続いた結果、全体として前年を大きく下回った。
- ・ たまねぎの入荷量は、期間を通じてほぼ前年を下回って推移した結果、全体として前年を下回り、価格は、特に12月中旬以降は前年に比べて約6割から7割も高くなるなど、全体として前年を大きく上回った。

イ) 各委員のコメント

- ・ 農産物の売上げに関しては年末から年始にかけて、相場安値で苦戦したが、売上げに占めるウェイトの高い野菜が寒波により値上がりした事で、2月からは売上げは伸びて前年並まで回復した。【チェーンストア協会】
- ・ 野菜については主力であるサラダ商材（トマト・きゅうり）、鍋物（はくさい、しいたけ）などは相場が安く苦戦した。サラダ商材は年間通じて売れるが、ここ最近の傾向として、カット商材が定着してきたことが挙げられる。同様に1人用鍋セットが子供や帰りの遅いお父さん向けとして定着している。好きな物を追加してアレンジできることやただ火を通すだけで調理がいらず、そのまま食べられるものが好まれる傾向がある。【スーパーマーケット協会】
- ・ 野菜の価格が非常に値上がりしている。特にキャベツやはくさいが2倍から3倍となっている。小売価格については調査しているのか。
また、温野菜のサラダであれば2倍、3倍食べられるのでスーパーマーケット協会などで

家庭での調理方法の紹介などを進めてほしい。【消費科学連合会】

- ・ 小売価格の調査は参考資料4にまとめてある。関係する県法人に頼んで値段と販売形態について調査をしている結果で統計調査ではない。はくさいやキャベツについては確かに高くなっているが、東京の卸売価格と比較すると卸値を後追いする形で小売価格も動いているのを見て取れると思う。
- ・ 当方 HP ペジ探にも掲載しているので参考にしてほしい。【農畜機構】

(2) この冬の気象及び今後の見通し

ウェザーマップ気象予報士江花氏より、資料1-2「この冬の気象及び今後の見通し」を説明。

今年の冬は12月中旬の第1の寒波に続き、1月中旬、2月中旬と続けて到来したが、結果的に平均気温は高く暖冬であった。

寒波と寒波の間が非常に暖かく気温の変動が非常に大きかった点が異常だった。

これは、20年ほど前に発見された北極振動によるものだが、この振動の周期が一定でない上に仕組みがわかっておらず、気象庁の異常気象分析委員会で成層圏の気温が影響しているのではないかという見解が出されたが、その辺の解明が必要なのかと思っている。

今後は「北冷西暑」、つまり北日本は気温が低く、西日本、南西諸島で気温が高いと予測される。

原因としてはエルニーニョの終息が挙げられる。今後、エルニーニョによる不順な気象はないと予測される。夏の太平洋高気圧を強めるフィリピンの東の対流活動が活発でないとの予想に基づき、高気圧が強くないため、北日本を中心に寒気が流れ込みやすいものと予測。高気圧の北への張り出しが弱く、北日本の平均気温は低く、南西諸島から西日本は暑い夏。北日本が低温という予報が出ているが、長期予報は最新データで変わるのでまたその際にご報告したいとの解説があった。

(3) 22年産春野菜の需給・価格の見通し

- ア) 事務局及び全国農業協同組合連合会より春キャベツ及びたまねぎの需給・価格の見通し、あわせて春だいこん、春夏にんじん、春はくさい及び春レタスの需給の動向について下記のとおり説明があった。

【農畜機構】資料2-1「22年産春野菜の需給・価格の見通し（概要）」及び資料2-2「22年産春野菜の需給・価格の見通しについて-第6回野菜需給・価格情報委員会（3月4日開催）より-」に基づき説明。

春キャベツの作付面積は、愛知を中心に増えており前年を上回る見込み。価格は、4月は平年並を維持するものの、5・6月は前年を下回ることが見込まれる。

たまねぎは北海道産の不作に伴い、価格が高水準で推移したが4月以降弱まるものとみられ、府県産は平年並の出荷量を維持することを見込んでいる。

【全国農業協同組合連合会】参考資料1により全体の動向を説明

春キャベツについては生育順調で前年を上回る。主力の神奈川と千葉で4月20日から出荷が本格化。たまねぎについては貯蔵関係が少ないが即売ものである佐賀、兵庫で順調。

特に佐賀は肥大が良好で大玉傾向。量的に前年を上回る。

春だいこんは関東産が生育順調で前年並み。春夏にんじんは徳島県産の肥大が進んでいるので前年ほど多くはないが若干、増える見通し。春はくさいも生育順調。春レタスは茨城、兵庫産が順調で予測通りの出荷を見込んでいる。

最近の卸売市況の動向について、平年と比べて7月の降水量が多く8月が少なくなっており変動が大きい。この影響で入荷量、価格ともに変動が大きくなっている。

一方で生産コストを見てみると、2008年に段ボール自体の価格も上がっているのが全体として上昇している。

作付面積の変化については10年前と比べて15%ほど減っており、特にコストの高い施設関係（きゅうりやピーマン）が減っている。

販売価格が不安定な中で価格が下がっているので生産者は苦労している。

イ) 全農千葉県本部より資料2-4により説明

千葉県の銚子はキャベツ、だいこんの主要産地である。

海洋性気候を活用し、キャベツ、だいこん、メロンと作付体系が多い。

水田と畑を合わせた面積の80%が畑で、銚子市の産出額もキャベツ、だいこんで半分を占めるほどの地域。作付面積は、キャベツで東京ドームの370個分、だいこんで200個分。

キャベツは育苗をして定植をする作業が必要になる。手作業だと腰を曲げて非常に大変な作業となるが、銚子では機械を導入している。また、農薬の散布については、防除の記録を徹底している。

収穫はキャベツの収穫は畑で収穫して箱詰めまでする。先ほど価格が高いという議論もあったが、畑で作業をする関係で雨が降ると思うように収穫作業が進まないということもあり、生産者としては出荷をしたくても数量がまとまらないということもある。

産地の課題としては、キャベツ、だいこんがメインの産地であるが、兼業農家の数は平成7年から比べれば減少している。専業農家中心に耕地面積は増えており、何とか維持している。販売が厳しい中で生産コストの上昇が重くのしかかっており、経営が安定していないと思われる。

現場の話を伝えきれていないと思っているので、量販店などに出向いてPRあるいは消費拡大に向けて心がけていこうと思っている。食べ方なども色々なご意見をいただいて、産地の維持、消費が拡大できるように、また安定供給できるように努めてまいりたい。

エ) 各委員のコメント

- ・ 生産者が減っている中で、耕地面積が増えているというのは非常な努力のお陰と感謝している。産地の情報を流しているというが、卸売市場までは伝わってもなかなか消費者の方まで伝わってこない。どのようなルートで流しているのか。
- ・ 段ボールは東南アジアなどで作っていると聞いている。通いコンテナは使っていないのか。袋詰めも産地で行っているのか。【消費科学連合会】

- ・即時性のある情報を流したいと思うが、実際はチラシや広告等で価格を出してしまっていることが多く対応し切れない面がある。特売などが目で見える情報の1つかと思う。
- ・輸送の形態については、バラのものだけでなく、袋詰めなど一次加工して店頭に並べるので形態や耐久性などを考慮して段ボールの他にコンテナも使用している。
- ・一次加工については、産地、流通段階、店頭のバックヤードと3カ所で行う事が考えられるが、最近は鮮度保持のために産地でパッケージすることが多い。【全農】

(4) 野菜の消費拡大に向けた今後の協議会の取組方向

【農畜機構】 資料3により説明

協議会については、設立趣旨に基づいて、「国民に対する野菜の需給情報の周知」並びに「消費拡大の促進」を中心的なテーマとして位置付けて、運営してきたが「もったいない検討会」が指摘した「需給情報を周知することの重要性」に鑑み、これまでは今申し上げた「国民に対する野菜の需給情報の周知」に相当の重点を置いてきた。

一方で、「消費拡大の促進」については、協議会としての機能を必ずしもフルに活用するには至っていないのが実態である。

こうしたことから、当協議会が有する機能や現在の消費拡大を巡る状況を踏まえて、野菜の消費拡大に向けた今後の協議会の取組方向を、以下のように野菜の消費拡大に軸足を移して参りたいとの説明があった。

○各委員のコメント

- ・ 需要があって供給があるように、消費があって生産がある。これまでは作れば伸びるという環境であったが、高齢化に伴って全体の消費量が減少傾向にある。1日の野菜摂取量が350gに達していないという現状を踏まえ、健康のためにも生産者のためにも、こういった運動を進めていただきたい。【農林水産省】
- ・ 国民健康栄養調査で示された、野菜の種別ごと緑黄色野菜や単色野菜といった単位での摂取量の調査をみると平成13年から変わっていない。摂取量については、色々なところで取組をしているにもかかわらず横ばい状態である。
- ・ 日本栄養士会でも今年度「野菜を食べようキャンペーン」を展開したが、22年度についても、8月を強化月間として取組を進めていきたいと思っている。【栄養士会】
- ・ 野菜を食べるのはいいことだと思う。実は本日、別の会場で畜産の会議を開催している。消費者団体としては豚、鶏、牛また酪農と個別に消費拡大についてお話を伺うことが多く、生産者のご苦労されているのはわかるが、食べる量も限られているので個別に対応するのは苦労している。
食育という観点であるが、農林水産省からも情報を得て例えば野菜と魚の組み合わせた季節のメニューの提案なども組み入れて欲しい。【全国消費者団体連絡会】
- ・ 毎年、日本乳業協会が乳製品の料理教室を開催している。そこへ野菜も売り込むなど農

水省内で横の連携をとりながら進めていく必要がある。

栄養士ではなく食生活改善推進委員というのが厚生労働省の中にあり、全国組織でメタボ予防の講習を実施している。こういった組織とも連携できると思う。

また、生活協同組合が9000人の組合員にどのような食品を選ぶかを調査したところ、まず、値段、次に簡便であること、最後に美味しさという結果が出たそうだが、美味しさという点をもっと重要視していけるような情報も必要ではないか。【消費科学連合会】

- ・ コンビニの弁当は残念ながら野菜が少ない。今後は野菜を使っていくようにしたいと考えており、チルド弁当に力を入れていく方向である。現状、コンビニ弁当は約20℃で流通するものが多いために、野菜を入れるのが難しかったが、チルドであれば野菜を入れる幅が広がる。【べんとう振興協会】

(5) 野菜の機能性（抗酸化作用）について

【東京デリカフーズ 経営企画室長 有井氏】 資料4により説明があった。

生鮮食品を購入する際に消費者が欲しい情報としては、栄養に関する情報、美味しさに関わる情報という調査結果が出ている。デリカフーズでは野菜の機能性を大きく「抗酸化力」、「免疫力」、「解毒力」、「酵素力」の4つに分けて研究をしている。

WHOの2003年の調査報告によると、運動など生活習慣も重要だが、野菜及び果実の摂取が肥満などの生活習慣病のリスクを軽減するということが明らかになっており、日本人10万人を対象に疫学調査を実施した結果（JPHC）では、週に1日でも野菜（緑黄色野菜など色に拘わらず）を食べた方が胃ガンのリスクを軽減するという結果も出ている。

また、最近では野菜350g（緑黄色野菜120g）が1日分の基準となっているが、これは主に野菜・果実に含まれるビタミンCとカリウムと食物繊維の摂取量で想定された量を根拠にしていると言われている。

野菜を摂取する際に、旬のものを摂取するのがいいのか、生で食べた方がいいのか調理した方がいいのか、生産、流通、保存方法はどうかあるべきなのか、他の食品との食べ合わせはどう考えたらいいのか、実際の食生活はどうかあるべきなのか、など様々な要因が関係してくる。

そのような事情を踏まえ10年ほど前から、栄養素の指標としてビタミンC、機能性として抗酸化力、美味しさの指標として糖度を基準として調査しデータを蓄積しているが、やはり、旬の野菜の抗酸化力や美味しさ、栄養素が優れているとの説明があった。

また、海外の話題として米国のORAC値（抗酸化力のひとつ）について説明があり、日本ではさらに脂溶性の成分も考慮したAOUという単位が研究されているとの報告があった。

最後に座長より本日の議論を踏まえ、野菜の需給状況の周知や消費拡大に努めていくよう関係者の方々にも取組みをお願いする旨の発言があり、また、事務局より、次回の協議会については夏秋野菜の生産出荷状況についての動向がある程度判明する7月中旬

ころに開催する予定と説明し、閉会となった。