

第15回野菜需給協議会の概要

1 日時：平成24年3月16日（金） 10:00～12:00

2 場所：独立行政法人農畜産業振興機構 北館6階大会議室

3 議事概要

(1) 23年産秋冬野菜の需給・価格の状況について

23年産秋冬野菜の需給・価格の実績について、協議会事務局より以下のとおり報告（資料1）。

○冬キャベツ

11月は、好天により順調な出荷となったことから価格は大幅に下落。
12月は、中・下旬の低温の影響を受けて一時期入荷量が前年より減少。
1月に入り、低温が継続し、小玉傾向が続いていたが、価格が比較的高かったこともあり、出荷は前年を上回る水準となった。期間全体では入荷量が前年比108%、価格が前年比89%となった。

○秋冬だいこん

10～11月は生育順調で入荷量が前年を上回って推移。12月に入り、低温・少雨の影響で出荷量が減少、入荷量は前年を下回った。価格は11月に大幅に下落し、12月に前年を上回り、1～2月は前年を大幅に上回った。

○たまねぎ

11～2月の主産地は北海道。入荷量は、11月は前年を下回ったが、12月以降は不作であった前年を上回った。価格は例年を上回る入荷となったことから、前年より下回って推移。

○冬にんじん

11月以降概ね順調な入荷となっており、11月は前年比110%、12月は前年比103%、1月以降も前年を上回る水準となった。価格は不作であった前年を下回って、概ね平年並みで推移した。

○秋冬はくさい

10月上旬は9月の台風の影響で入荷量が減少したが、その後生育が回復し、入荷量は比較的順調で2月まで概ね前年を上回って推移した。価格は、11月は出荷が順調で価格が下落したが、その後持ち直し、12月下旬以降は、寒さと鍋需要の増加等の影響で前年を上回って推移した。

○冬レタス

入荷量は、11月は好天の影響で大幅増となったが、12月は低温の影

響で減少し、1月は前年が不作だったこともあり前年を上回り、2月はほぼ平年並みとなった。価格は期間を通じてほぼ前年を上回る水準で推移した。

(2) 23年産春野菜の需給・価格の見通しについて

ア 今後の気象見通し

株式会社応用気象エンジニアリングより、以下のとおり説明（資料2-1）。

ラニーニャ現象は春の間に終息する見込み。3～5月は、天気は数日の周期で変化し、気温は平年並みか高め。6月は、前線の影響を受けて、全国的に曇りや雨が多くなり、気温は平年並み。

イ 春野菜の生産・出荷状況について

全国農業協同組合連合会より、以下のとおり説明（資料2-2）。

○春キャベツ

主産地は千葉、神奈川及び愛知。作付面積は、千葉は前年比101%、神奈川は同96%、愛知は同90%。生育状況は、千葉及び神奈川が低温等により遅れており、愛知もほぼ同様。出荷開始時期は、千葉は4月上旬、神奈川及び愛知は3月下旬。

○春だいこん

主産地は、千葉及び長崎。作付面積は、千葉は前年比101%、長崎は同102%。千葉は低温・日照不足による生育遅れ、長崎もほぼ同様。出荷時期は、千葉は4月上旬、長崎は3月上旬。

○たまねぎ

作付面積は、北海道が前年比104%、佐賀が同98%、兵庫が同102%。生育状況は、北海道は準備段階、佐賀は低温・乾燥により微減傾向で、兵庫は低温により若干背丈が低い傾向。出荷開始は、佐賀は3月下旬、兵庫は5月下旬、北海道は23年産の貯蔵ものの出荷。

○春夏にんじん

主産地は徳島及び千葉。作付面積は、千葉が前年比103%、徳島が同99%。生育状況は、徳島は年明け以降の低温・干ばつによりやや遅れ気味で、千葉は年明け以降の低温・乾燥・降雪では種が遅れ、寒波により生育も遅れる見込み。出荷開始は、徳島が3月上旬、千葉が4月下旬。

○春はくさい

主産地は、茨城及び長野。作付面積は、茨城は前年同、長野は前年比

103%であるが、7月以降の出荷を減らすために前倒し出荷。茨城は低温等で遅れており、晩生タイプは定植中。長野は低温等により圃場準備が遅れているが、全体への影響は少ない見込み。出荷開始は、茨城が3月中旬、長野が5月下旬。

○春レタス

主産地は、茨城、長野及び兵庫。作付面積は、茨城及び兵庫は前年同。長野は前年比101%。生育状況については、茨城は干ばつ・低温の影響で遅れており、長野は降雪・低温により作業が遅れている状況。兵庫も低温・干ばつで生育は遅れ気味だが、最近の降雨で干ばつは解消。出荷開始は、茨城は2月中旬、長野は4月中旬、兵庫は4月上旬。

ウ 春野菜の需給・価格の見通し

野菜需給・価格情報委員会で取りまとめた需給・価格の見通しについて、事務局より以下のとおり報告（資料2-2）。

○春キャベツ

- ・作付面積は、千葉は前年並みと見込まれるが、神奈川及び愛知は前年を下回り、全体としては前年をやや下回る見込み。
- ・生育状況は、多雨、降雪及び日照不足による定植作業の遅れと低温及び干ばつによる生育遅れが見られ、小玉傾向。
- ・出荷量は、4月は前年並みで、5月は前年を上回るが、6月以降は前年をやや下回り、全体としては前年並みで、平年を上回る見込み。
- ・4月は前年並みの出荷が見込まれるものの、価格は震災等の影響で安値であった前年を上回ると見込まれるが、5月以降、価格は前年及び平年を下回る見込み。
- ・加工・業務用では、寒玉系の出荷が早めに終了すれば、中国産、韓国産の使用にシフトする可能性。

○春だいこん

- ・作付面積は、千葉、長崎ともに前年並みの見込み。
- ・生育状況は、低温、干ばつ等の影響により若干の遅れが見られる。
- ・出荷量は、4月から5月にかけては多かった前年をやや下回るものの、平年を上回り、6月は前年を上回るが平年を下回る見込み。全体としては多かった前年を下回るものの、平年をやや上回る見込み。
- ・価格は、4月以降平年並みと見込まれるが、6月は青森産への切替りの状況次第で価格が前年を上回る可能性もある。
- ・外食用では、価格が高いことから、切りだいこんを使用するケースも見られる。一方、加工・業務用では、中国産のだいこんを使用した

ところ、使えるとの評価がなされている。

○たまねぎ

- ・作付面積は、北海道及び兵庫は前年を上回るが、佐賀が前年を下回り、全体として前年並みとなる見込み。
- ・生育状況は、年末から年明けにかけて低温及び乾燥により、佐賀の中晩生に影響が若干出ている。
- ・出荷量は、5月に前年をやや下回るものの、全体としては前年、平年ともに上回る見込み。
- ・5月上旬頃に出荷が重なる可能性があり、価格は前年を下回る可能性があるが、全体としては前年並みの見込み。
- ・国内産の加工・業務用への対応次第では、中国産の輸入が増加する可能性がある。

○春夏にんじん

- ・作付面積は、千葉ですいかからの品目転換が進んでいるものの、全体としては前年並みの見込み。
- ・生育状況は、低温、干ばつ及び降雪により、は種作業が遅れているうえに、寒波により生育も遅れ気味。
- ・出荷量は、多かった前年並みで、平年をやや上回る見込み。
- ・順調な出荷が見込まれることから、価格は平年並みと見込まれるが、5月下旬には平年を下回る可能性。
- ・主産地との価格差から、九州産への手当てが増える傾向にある。
- ・加工・業務用は、国産への回帰の動きもあるが、一方で価格面の有利性から、中国産等の輸入ものへの移行も見られる。

○春はくさい

- ・作付面積は、茨城は前年並み、長野は前年をやや上回り、全体としては前年をやや上回る見込み。
- ・生育状況は、茨城で低温及び干ばつにより遅れが生じている。
- ・出荷量は、気温がおおむね前年並みと予想されることから、前年を上回る見込み。
- ・漬物用への手当のため、4月上旬に市場へのお荷が減少し、価格が平年を上回る可能性があるが、4月下旬以降は入荷量が増加し、平年を下回る見込み。
- ・外食業界では、4月以降使用量がかなり減少する中で、最近ではサラダ需要も出てきているが、小ぶりの品種や1/2カット等の提供にとどまっている。

○春レタス

- ・作付面積は、茨城、長野、兵庫ともにほぼ前年並みの見込み。
- ・生育状況は、降雪及び低温により遅れが見られるが、今後の気温次第で回復の可能性あり。
- ・出荷量は、4月以降は前年及び平年を上回る見込み。
- ・生育が遅れていた分の出荷が4月中・下旬以降に集中し、価格は前年を下回る見込み。
- ・価格高騰の影響を受け、加工・業務用では、台湾産への需要が高まる傾向にある。

○春野菜等の全体の消費動向について

『景気、天候等の要因による消費動向』

- ・野菜の高値を背景に、価格が一定で、食べ残し等の無駄の少ないカット野菜が伸びている。

『震災、原発事故の影響による消費動向』

- ・加工・業務用では、一部地域を除いてほとんど抵抗がなくなっているが、学校給食用においては依然として特定地域への抵抗感が存在している。

- ・4月から、放射性物質の規制値が引き下げられることに伴い、検査の費用について、誰が負担するかが課題。

『野菜全体の販売状況』

- ・カット野菜の消費は、簡便性を求める消費者のニーズにも合致し、家計消費においては従来以上に大幅に増加している。今後、価格動向との関係をより注視する必要。

- ・通常1/4カットしているものをさらに1/6、1/8カットにしたり、鍋物用にざく切りにしたりして、商品を小口化している。

『春野菜の消費動向等』

- ・冬場は、西南暖地を中心とした西の産地の野菜が多かったが、春から夏にかけては関東以北の産地が主流となり、原発事故の影響を心配する消費者の反応が心配。消費者ストレスの緩和のため、西の産地との併売を行う動きがある。

- ・昨年は東日本大震災後の自粛ムードから、花見需要やレジャーを見込んだ販売戦略を打つことができなかった。今年は弁当、惣菜等を含めて春の食材を積極的に販売する動きがある。

『その他』

- ・加工・業務用需要が伸びている中で、加工用産地の育成が今後の大きな課題。

- ・消費拡大を行うためには「簡便性」と「機能性」がキーワードにな

る。その場合、野菜の機能性については、一時的な情報に惑わされる
ことがないように「医食農連携」を確立し、医学的エビデンスをしっ
かり構築することが必要。

- ・若年層においては、特に調理をしない傾向があり、鍋物用具材がセ
ットになった「野菜キット」が伸びる傾向にある。

- ・今後は60代～70代の「高齢・単身世帯」をターゲットにした販
売戦略が必要。コンビニだけでなく、遠方のスーパーにも足を運んで
もらうため、小量目化をさらに進めていくことが必要。

- ・食育は子供だけではなく、大学入学時や社会人になる時期等生活ス
タイルの変化があるタイミングで行うことが効果的ではないか。

エ 主な質疑・意見等

【(社)全国中央市場青果卸売協会】

- ・春レタスについて「生育が遅れていた分の出荷が4月中・下旬以降に
集中」との見通しがなされているが、他の品目でもこのようなことがあ
るのか。

【事務局】

- ・出荷が集中する可能性のあるのは生育期間の短い野菜、特に葉茎菜類
であるが、見通しを出している6品目の中では、他にキャベツやはくさ
いが該当し、出荷が集中する可能性は十分にある。

【全国農業協同組合連合会】

- ・通常の大きさより小さい状態で早めに前進出荷している状態では、天
候が回復しても、一気に大量に出てくるということにはならないが、3
月も気温が低かったため、気温が高くなってくると遅れていたものが出
てくることになる。

【全国消費者団体連絡会】

- ・4月からの放射性物質の規制値引き下げに対応して検査を行う必要が
あるが、流通のどの段階での負担が重くなるのか。

【農林水産省】

- ・水際でのチェックが重要であり、県の衛生部局等でまず行う。農林水
産省等で県の機器整備への支援を行っている。流通の段階で任意に外食、
メーカーが実施しているものもあるが、生産者段階については県が実施
しているため、検査費用を生産者が負担することはない。

【消費科学連合会】

- ・学校給食への影響が気になる場所であるが、4月以降具体的にはど
うなるのか。

【農林水産省】

・学校給食については文部科学省が所管しており、検査器具等の支援も行っている。4月からの体制についてはまだはっきりしていない部分もあるが、検査方法等を決めてしっかりやって頂くこととなっている。

【全国農業協同組合連合会】

・学校給食に関しては、不検出のものでないとだめとか、特定の県のものはいやだといった風潮がある。4月から規制値が低くなるが、産地としては行政と連携して検査を行い、安全なものしか出荷しないので、ぜひ皆様のご理解をいただきたい。

【全日本漬物協同組合連合会】

・加工メーカーでは、小売から独自で原料野菜の放射性セシウムの検査をしたものを出荷しろと言われても困るので、安全なものだけが流通するようにしていただき、加工メーカー等で検査をしろと言われないうようにしていただきたい。

【農林水産省】

・加工して乾燥した野菜では、生の状態より放射性物質の濃度は濃くなっている。食べる状態で値がどのようになっているのかを実証し、確認した上でやってかなければいけないということに注意していただきたい。またこうしたことを周知していきたい。

(3) 野菜の消費拡大活動等について

ア 各団体の野菜の消費拡大に向けた取組みについて

野菜の消費拡大に向けた取組みについて、各会員団体より以下のとおり報告（資料3）

【全国農業協同組合連合会】

・「やさいの日」の取組みとして、各県の特産野菜の紹介等イベントを実施予定。

・ラジオ放送局と連携して、青果物に関する情報提供や、リスナーと生産者との交流イベントと青果物の販促イベントを実施予定。

・大学と連携して食育セミナーを開催予定。

【消費科学連合会】

・23年度に2回、放射性物質の野菜についての勉強会を実施。

・野菜の高値の時に消費者としてどのように対処すればよいか、話し合いを実施。

【全国地域婦人団体連絡協議会】

・各団体に対して消費拡大及び地産地消の取組みをするよう、広報誌を

通じて情報提供を実施。

- ・野菜生産者等との意見交換の場を設けるよう依頼。
- ・千葉県では、食育の観点から、カルシウムがたくさん摂れる料理の講習会や地産地消についての研修会を実施。

【社団法人日本栄養士会】

- ・野菜の日に、野菜の摂取量が全国一少ない香川県で、香川県健康増進キャンペーンとして、一般の方を対象としたイベントを開催予定。
- ・管理栄養士等が行う栄養相談・食生活相談で使用する「ヘルシーダイアリー」という冊子を作成。
- ・その他研修会の開催を予定。

【野菜と文化のフォーラム】

- ・地域の伝統野菜・地方野菜をテーマに、毎月「野菜の学校」を開催。実際に調理をして食べ比べ等を実施。

【NPO法人青果物健康推進協会】

- ・国際競争力の高い農産物の認定事業を実施中。通称は「長谷川理恵認定」。「おしゃれ感」等新たな価値基準を導入しており、認定後は外食認定店、会員百貨店、スーパー等に紹介。
- ・「岸朝子のおいしゅうございます認定店」等、岸会長名で、外食認定、社員食堂認定及びスーパーマーケット認定を実施中。
- ・産地と連携して、店舗担当者向けに産地の青果物をより勉強するための研修会を実施予定。
- ・野菜を乾燥させることで賞味期限の長い野菜の開発・研究を実施中。九州の団体と連携しており、「ベジほし子」としてブランド化し、販売を開始。
- ・ベジフリエ・メンバーというコミュニティを立ち上げ、国産青果物の消費拡大に向けた運動を実施中。

【全国青果物商業協同組合連合会】

- ・秋口に毎年、全国の中央卸売市場等で市場祭りを中心に各種イベントを開催。

イ 野菜の需要拡大に向けた取組みについて

野菜需給協議会としての今後の野菜の需要拡大に向けた取組みについて、事務局より説明（資料3-2）。

- ・野菜需給協議会における野菜の消費拡大の取組みを強化するため、以下の内容を実施する。

①協議会会員等が活用できるよう野菜に関する知識、レシピ等を記載し

たリーフレット（6品目）を作成

②野菜の日である8月31日に、学校栄養士及び野菜摂取の少ない若年層等をターゲットに、「野菜をおいしく食べる」をテーマとしたシンポジウムを開催

- ・23年1月から発行してきた「ベジシャス」について24年度も継続して発行する。
- ・農畜産業振興機構において、過去に発行した冊子「野菜ブック」を更新するが、この内容からリーフレットを作成する。
- ・農畜産業振興機構において、デザイナーフーズ(株)の市野氏を講師としたセミナーを5月15日に開催予定。

ウ 主な質疑・意見等

【全国消費者団体連絡会】

・野菜シンポジウムの開催に関して、野菜の摂取量が少ない若年層を対象にするのであれば、野菜を経済的に食べる工夫を盛り込んで欲しい。

【主婦連合会】

・若い母親に集まってもらつつもりなら、保育室を用意するなどの工夫が必要である。また、かなり高齢になると気力も落ちるし料理のスキルも落ちてくるので、高齢者を対象としたセミナーも行う必要がある。いずれにしても、ターゲットとする年齢層を絞ってセミナーを開催するとよい。

(4) 野菜の需要及び食べ方について

ア 野菜の用途別需要の動向について

農林水産省農林水産政策研究所小林茂典総括上席研究官より、以下のとおり説明（資料4-1）。

- ・野菜の加工・業務用需要は、加工原料用需要と外食・中食の業務用需要を合わせたものであるが、食の外部化の進展とともに増加している。
- ・食の外部化は、1980年では33%だったものが、2010年には45%となっているが、特に中食の割合が高くなってきている。
- ・不景気等の影響で内食への回帰の動きも見られるが、マクロ的には食の外部化が進展している。
- ・野菜の加工・業務用需要の動向については、1990年度に13品目で51%だったものが、2010年度には56%と増加している。
- ・品目別には、にんじん、トマト、ねぎ、だいこんでは6割を超え、たまねぎ、レタスもほぼ6割となっている。にんじん、トマトではジュース向

けの加工用需要が多く、ねぎ、たまねぎでは外食・中食の基本的な食材として需要があり、レタスでは外食等業務用需要が多く、カット野菜用需要も伸びている。だいこんは、漬物需要は減少傾向にあるが、大根サラダや刺身のツマ、おでん需要の増加がこれを上回っている。

・加工原料用と業務用に区分してみると、業務用の割合が減少しているが、業務用での使用量が減ったのではなく、特に加工原料用について、ホール形態からカット形態での仕入れが増え、家計消費でもカット野菜が伸びた結果として、2000年では27%だったものが、32%となっている。

・加工・業務用需要における輸入割合は、1990年度に13品目計で12%だったものが、2010年度には30%となっている。

・2010年は、たまねぎ等国産野菜の価格高騰、景気減退による低価格志向や円高進行もあり、野菜の輸入が増加した。この内、家計消費用需要はわずか2%で、輸入増加分の多くは加工・業務用である。

・野菜の需要の半分以上が加工・業務用需要であり、年々増加傾向にあるが、これは輸入の増加と結びついて進行しているという状況にあることから、加工・業務用需要への国内対応を更に強化していく必要があると考えている。

イ 野菜の機能性や食べ方等に関する新たな知見について

デザイナーフーズ(株)の市野真理子取締役から以下のとおり説明(資料4-2)。

・デザイナーフーズでは10年前から野菜の機能性等について研究しており、1年半前から赤坂にベジマルシェというお店を出し、野菜を抗酸化力、免疫力、解毒力といったカテゴリーで区分して野菜の機能性を訴えて販売している。

・また、店舗のキッチンでセミナーを開催し、野菜の機能性だけでなく、野菜の食べ方、組み合わせ方等を講演している。

・今、雑誌等ではダイエット、美肌、代謝力、アンチエイジング、抵酸化等が取り上げられている。化粧品で早くから言われていた抗糖化も取り上げられるようになってきている。

・野菜を摂ることで健康になり、健康寿命を長く保っていただきたいと思っている。

・男性では30歳を超えるとBMI値が高くなっている一方で、若い女性性は、20歳代では痩せすぎとなる18.5以下の割合が高くなっており、新生児の10人に1人が低体重児となっている。

・これまではカロリー摂取量にとらわれすぎていたが、食べ物をいかに

代謝するかが大切。

- ・代謝にはエネルギー代謝、新陳代謝、基礎代謝があり、一番重要なのは食べ物をエネルギーにかえるエネルギー代謝である。野菜や果物、海藻等の乾物に多く含まれるミネラルやビタミン類がないとエネルギーに変えることができないので、ダイエットを行う場合でもきちんと食事を摂ることが必要。

- ・体内のミトコンドリアの活動で発生する活性酸素によってミトコンドリアが少しずつ死んでいくため、年を取ると基礎代謝が落ちてくる。このため、抗酸化力を高めるビタミンA、E、Cを多く含む野菜を摂ることが必要。

- ・また、たんぱく質と糖が結びついてたんぱく質が変性する糖化によって発生する異常たんぱく質が、肌のくすみ等体に悪影響を及ぼす。この糖化を防ぐにはいくつか方法があるが、ベジタブルファーストという食べる順番に気をつける方法がある。最初に繊維質の多い野菜を食べ、次に肉や魚、最後にご飯といった血糖値を上げやすい食品を後回しにする食べ方が効果的であるが、フランス料理や会席料理等古くから「ごちそう」と呼ばれるものの食べ方と同様である。

- ・時間栄養学の観点からみた日周リズムと体内の関係の一例としては、「夜8時以降は血糖値が上がりやすくなる」、「夜は栄養吸収が高いため、脂質の摂りすぎに注意する必要がある」、「免疫力は朝低く、夜高いため、早寝早起きは免疫力がアップし、また早朝病院に行くのは要注意」といったものがある。

- ・「何を食べないか」ではなく、「何を食べるか」といった選択能力をつけ、自身で食べ方をデザインすることが必要。

- ・5月にalicでセミナーを予定しているので、この際には、もう少し詳細に講演させていただく。野菜の消費拡大を通じて最終的には日本人の健康に結びつけられればと考えている。

ウ 主な質疑・意見等

【藤田委員】

- ・必要な成分をサプリメントで補うのと野菜で補うのとでは違いがあるのか。

【市野氏】

- ・サプリメントでは健康を害してしまうほど過剰な摂取となる場合がある。野菜等の食品ではこうしたことは起こらないので、食品により摂取することを薦めている。ただ、若い人は、ミネラル等を多く含むひじき

等の乾物の食べ方、戻し方を知らない人が多く、セミナーではこうしたことも教えている。

【消費科学連合会】

・あるセミナーでは妊婦には葉酸が大切であるとの話を聞いたがどうか。

【市野氏】

・妊婦にとって葉酸は重要なものであり、若い女性を対象として講演をする場合には、葉酸の大切さもお話ししている。