

平成28年度第1回野菜需給・価格情報委員会消費分科会の意見概要

1 日時

平成28年7月13日（水） 13：30～15：30

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 概要

事務局から「最近の消費・輸入動向等について」（資料1）を説明の後、夏秋野菜の需要・消費動向の見通しについて、意見交換。その概要を小林座長が取りまとめ、各委員の了承を得た上で、7月21日開催の平成28年度第1回野菜需給・価格情報委員会に報告することとなった。平成28年産夏秋野菜の需要・消費動向の見通しに関する各委員からの意見は以下のとおり。

1 夏秋野菜 主要6品目の今後（7～10月）の需要見通しについて

① 夏秋キャベツ

- 簡便化ニーズの高まりにより、千切りキャベツを始めとするカット野菜の販売点数が2桁の伸びを示すなど販売拡大が見込めるが、猛暑予想から家庭での加熱調理での需要は減少し、また、大きな野菜は敬遠される傾向もあって1玉売等の販売動向は鈍化することから、昨年並みと見込む。
- なお、主産地は作柄良好であるが、高原産地は前進傾向。

② 夏だいこん

- 需要期ではないため、家庭用のニーズも1/2切など少量サイズが中心。また、猛暑予想から家庭での加熱調理の必要な野菜の需要は減少するので、需要は昨年並と見込む。
- なお、秋頃には、気温の低下に伴い、メニュー提案（おでん等）が順調にいけば伸長も見込める。また、鍋料理のほか、気温に影響されにくいメニュー提案を検討している事業者も見られる。
- 今後東北から北海道に産地リレーされるが、北海道、東北は曇天で生育に影響。

③ たまねぎ

- 7-8月は府県産の不作、輸入ものが高騰で苦しい見込み。こうした中でも、サラダ需要は夏期期間も堅調なことから、昨年並みと見込む。
- 北海道産が出回る8月中旬以降は、作柄が良好で価格が平年並みに安定すれば需要増を見込む。

④ 秋にんじん

- 需要増の要因はないが、北海道産の生育が良好で、秋口にはじゃがいも・玉ねぎを含め供給が安定化し調理メニューも広がることから需要は昨年並みを見込む。
- なお、ファーマーズマーケットでは葉付きにんじんの需要が高まっている。

⑤ 夏はくさい

- 夏場の需要減に対して、鍋物需要がある9-10月は気温次第ではあるが、昨年並の需要を見込む。また、鍋料理のほか、気温に影響されにくいメニュー提案を検討している事業者も見られる。
- 家庭での需要は減少。漬物等加工原料は回復を予想。
- なお、長野産を始め生育良好。

⑥ 夏秋レタス

- 猛暑予測からサラダメニューの需要が増加し、また、カット野菜の消費拡大も進んでいることから需要は昨年に比べ増加と見込む。
- ただし、ニーズの多様化でリーフ系やロメイン等に需要が分散する傾向が見られる。
- なお、産地の天候良好により生育良好だが、前進傾向。

2 景気や気候が野菜消費に及ぼす影響について

① 景気による野菜消費の影響

- ・ 野菜消費は食生活の基本品目なので、景気に影響を受けることは少ないと考える。
- ・ 景気よりも作柄に左右されると考える。
- ・ 野菜消費自体は低く推移していると考え、①簡便化ニーズの高まり ②食卓メニューの変化（量を食べるメニューの減少） ③内食に対する節約傾向、に対応しつつ需要を喚起することが重要。
- ・ 所得格差は広がっており、低所得者向けに、買やすい価格帯の野菜の品揃えが必要となる。
- ・ 景気と連動するのは生鮮食品の商品単価であり、景気の先行きの見通しがいいと購入する生鮮品の質が上昇する傾向にある。そのため、DI が 50 を割っている段階では、やや安い野菜の販売量が増える傾向にある。

② 佐賀県産たまねぎ等の作柄不良に伴う外国産の輸入量への影響

- ・ 小売現場では、国産重視での売り場作りで展開されているため、輸入物は全く使わないといった事業者や、どんなに増やしても 1 割程度といった事業者がいることから、大きな輸入増にはならないと予測。なお、輸入先としては、中国を避け、NZ産やオーストラリア産を仕入れる動きが見られる。
- ・ 加工向けは年間計画での原料手配なので、大きな輸入増にはならないと予測。
- ・ 不作は九州・四国エリアで、愛知や東日本の産地は平年作。

③ 気象庁の今夏の全国的な高温予報による野菜消費への影響

- ・ 高温となった場合、加熱調理の必要な素材の需要は減少し、より簡便化ニーズ（「火を使わない」、「レンジアップ」、「時短」等）が高まると予測。また、サラダ、冷麺類の付け合わせや薬味（大葉、茗荷、生姜、ニンニクなど）、スイカなどの涼味系で消費される野菜は需要が増加する。
- ・ なお、産地では、温暖化に対応して耐暑性のある品種の導入、定植時期の変更、貯蔵出荷に試験的に取組むなどの動きが見られる。

3 その他 野菜消費を巡る動きについて

① 野菜の機能性に関する消費者の声やそれへの対応状況、販売への影響

- ・ 特保等との違いを消費者がどれだけ認識しているか不明な上、農産物の機能性表示はハードルが高く、工場野菜に限定されがちな為、現状は注意深く動向を見守っている段階。
- ・ 業務需要の場合、現状では機能性よりも国産化・有機・地場がキーとなっている。
- ・ 一方で、機能性に対する関心は高く、特にマスコミ等で報道された一部のスプラウトについては供給が不足しているといった動きも見られる。
- ・ 野菜でつくる家庭フレッシュジュースの提案など猛暑をからめた検討を行っている。

② 食の簡便化や食にかかる時間の短縮化による野菜消費の新たな変化

- ・ 大きく変化していくと考えられ、現状は、簡便化・時短を求める動きが拡大する段階。そ

の中で、今後は簡便商品に「味」、「鮮度」が求められると予測。

- ・ カットサラダも単品（キャベツ千切り等）が伸びているが、ほうれん草・ロメインレタス・トレビス等を使用した高価格商品もコンビニで伸びている。簡便性ではヨーロッパを中心としてオープンを使用したレディーミール商品の広がりが顕著と聞いている。
- ・ 料理セットは相変わらず順調でリピート率が高い。いため物需要から火をあまり使わないレシピ、メニュー提案などを検討中。
- ・ 簡便化が進行することで、ゆっくり時間をかけて熱を入れることによる野菜の甘さや、美味しさが損なわれるマイナス面も考慮すべき。
- ・ 外食、量販店等では、厨房・バックヤードでの人手不足への対応や廃棄物の削減等を図るため、芯抜き・カット等の前処理・一次加工された野菜を調達しているところも多い。

③ 主要6品目以外の野菜で今後注目すべき野菜

- ・ 需要の増加が期待される品目はミニトマト、ベビーリーフ、さつまいも、ケール、南瓜。
特にさつまいも、南瓜は、スイーツや惣菜への用途が広い粘質系の需要が高まると予測。
- ・ さつまいも（紅はるか）は、焼き芋・スイーツ・惣菜で需要が伸びている。すだち・国産レモン・国産パプリカ・ハーブ類・珍しいキノコ類なども注目される。

④ 円高傾向における生鮮野菜の輸入動向について

- ・ 輸入は国産との価格の比較対比で増減すると思われるが、一度輸入して取り扱った商品は、次年度以降も継続して輸入される傾向が強いことを懸念している。
- ・ 輸入している業者は限定的であり、輸入野菜で新たな品目は無いに等しい。加工・業務需要商品の国内産地化は確実に進められている現状にあることから、為替による数量増は基本的には小さいと考える。