

令和3年度野菜需給協議会の概要

1 日時

令和4年3月8日（火）14:00～15:40

2 開催方式

Web 会議

3 出席者

別添の協議会会員

4 概要

(1) 令和4年度野菜関係概算決定の概要等について

農林水産省から、配布資料（資料1）に沿って、野菜価格安定対策事業等の令和4年度予算概算決定の概要について説明を行った。

(2) 令和3年度緊急需給調整事業の実施状況等について

独立行政法人農畜産業振興機構（以下「機構」という。）から配布資料（資料2）に沿って、令和3年度の主要野菜の価格動向及び緊急需給調整事業の実施状況について説明を行った。

(3) 新型コロナウイルス禍の影響について

一般社団法人日本惣菜協会から、配付資料（資料3）に沿って、惣菜業界における新型コロナウイルス禍の影響等について説明を行った。

<主な質疑の内容>

(会員) これまでの国内の農業は、家庭向けの販売を中心に考えてきだが、これからは、中食、外食業界向けに考えなければならないと思われる。今後、国内の農業は、どのような点に注意したらよいか。また、調理済み冷凍食品等は、輸入冷凍野菜を使用していると聞いている。国産を取り入れてもらうためにはどうしたらよいか。

(惣菜協会) 原料は単価を上げられないことから、外国産に頼る傾向がある。例えば、れんこんだと、使用量が1,000トン程度ある中、600トン程度が外国産、400トン程度が国内産であり、外国産が多い。米については、中食で140万トンを消費しており、家庭内消費が減っている中、中食、外食向けが重要となってきた。そのため、生産現場には、生産性を上げていただくことがポイントではないかと感じている。一方で、国産使用は大きなコンセプトになるので、ここをアピールしていただいて、供給が良い方向になればと考えている。もう一つは、量子コンピュータによる需要予測とシフト計算を行っている。圃場から消費まで需要を予測することで、効率的な生産をする時代が来るかもしれない。

(会員) 冷凍食品については、家庭用は順調に伸びているが、業務用が大変厳しい状況。

どのようにして調理済み冷凍食品を広げていくか、検討・調査しているところだが、残念ながら、今のところは、提案できないことがない。

(座長) 国に音頭を取ってもらい、冷凍食品業界や中食業界と国内の農業とがどのように共存していけるか、作り出してほしい。個々の企業にお願いするというよりも、リードしてもらえるところをお願いしていくことも必要ではないか。

(会員) 一つの業界団体だけでは限界もあるので、いろいろな団体と協力しながらいい方向に進めていきたい。

(惣菜協会) 惣菜白書における品目ごとの購入頻度では、野菜サラダが10年前の14位から最近では5～7位ほどまであがってきている。生鮮の野菜サラダは外国産が使用できない分野であり、こちらの需要が伸びているというところが一つ大きいのではないかと考えている。緑黄色の栄養価の高い野菜を提供することも面白いと考えている。色の濃い野菜もたくさん出してもらえたら消費につながるかもしれない。

(会員) 中食が伸びて来た背景のところ、高齢者の増加に触れているが、現実では、消費がだいぶ変わってきたのではないかと考えている。最近では高齢者がコンビニエンスストアをよく利用するようになった。20年ほど前は高齢者のコンビニエンスストアの利用は多くなかったと思う。その中で、惣菜を見ると、コンビニエンスストアの惣菜は国産野菜が多く、量販店では価格優先で外国産が多いと感じているが、どのような分析をしているか。

(惣菜協会) ご指摘の傾向で間違いはないと思うが、残念ながら分析はできていない。量販店も惣菜が高品質化してきており、最近業績がいい量販店は惣菜がいいところ。そのような量販店では食べていく惣菜が多くなっている。昔の大量で安いものから少し変わってきていると感じている。

(会員) 中食の需要が伸びている社会的背景が良くわかり、自身も一消費者として実感している。消費者として、惣菜が充実していることはありがたいと感じているが、一方で、プラスチック容器が多いことについて考えさせられ、環境面での企業の技術革新や、消費者へのリサイクルへの呼びかけ等を期待したい。ミールキットも一律過剰包装であると感じられる。流通面で不可欠な面もあると思うが、包装面での配慮もお願いしたい。また、惣菜やミールキット、カット野菜等の伸長にあたり、規格外の野菜の利用も推進していただきたいところ。それによって、低価格、供給の安定を図ってほしい。カレー用のセットや餃子用のカット野菜等のラインナップもある中、安全・安心で新鮮な規格外の野菜を利用したものの提供をお願いしたい。

(惣菜協会) プラスチック問題は業界でも取り上げていかなければならない問題だが、製造業者だけでは対応が難しい側面もあるので、スーパーやデパートなどいろいろな団体と協力して取り組んでいければと考えている。また、日本の惣菜は見栄えを良くするため過剰包装と認識している。例えば、欧米ではトップシールなどによる簡易包装になっている。トップシール化により包材が大幅に減少、生産性がある。日本においても一部コンビニエンスストアではトップシール化が進ん

であり、生協等も比較的簡易包装である。蓋だけでも非常に変わってくるのではないか。そのほか、リサイクルや生分解性プラスチックの利用といった点も検討事項としてある。惣菜業界はプラスチック製品がないと立ち行かないので、ご指摘のとおり考えていかなければと思う。また、規格外野菜の利用は生産性や供給側との連携が重要と考えている。関係の方の協力をいただきながら、生産者側での食品ロスも含めて連携していきたい。

- (会員) 惣菜は新鮮で日持ちがせず、そのまま食べられるので、衛生管理が必要と思料。HACCP を紹介いただいたが、惣菜製造の企業は皆認証を受けているのか。また、フードバンクは、コロナで貧困問題が深刻になった家庭には欠かせない仕組みになっている。困窮者への支援も、国や自治体もコロナ禍をきっかけとした仕組みづくりを検討し、進めてほしい。また、緊急需給調整事業におけるフードバンクへの無償提供は本年度 23 件 24 トンあったが、どんどん進めてほしい。
- (惣菜協会) HACCP の件について、2015 年に食品衛生法の大幅な改正があり、2021 年 6 月から、すべての事業者が HACCP の考え方に基づいて取り組むことが義務付けられた。惣菜製造業者のすべてが認証を受けているわけではないが、HACCP の考え方に基づいて食品を製造しているので、安心してほしい。
- (機構) フードバンクへの支援は、農林水産省で食品保管設備や運搬車のリース導入などソフト面を補助する事業がある。緊急需給調整事業によるフードバンクへの無償提供は、今後も積極的に行っていきたいと考えている。

(別添)

出席会員

〔生産者団体〕

全国農業協同組合中央会
全国農業協同組合連合会
(公社) 日本農業法人協会

〔消費者団体〕

(一社) 全国消費者団体連絡会
(一財) 消費科学センター
全国地域婦人団体連絡協議会

〔食育団体〕

(公社) 日本栄養士会

〔NPO法人〕

野菜と文化のフォーラム

〔消費拡大団体〕

NPO法人青果物健康推進協会

〔流通団体〕

(一社) 全国中央市場青果卸売協会

〔食品団体〕

(一社) 日本冷凍食品協会
(一社) 日本惣菜協会
全日本漬物協同組合連合会
日本スープ協会
(一社) 全国清涼飲料連合会
(一社) 全国トマト工業会

〔小売団体〕

全国青果物商業協同組合連合会

〔外食産業〕

(一社) 日本フードサービス協会
(公社) 日本べんとう振興協会

〔学識経験者等〕

藤島廣二 東京聖栄大学客員教授（座長）

〔行政機関〕

農林水産省