

加工・業務用対応が進んでいる野菜

ここ2～3年の間、中国野菜の敬遠気運を受けて、加工・業務用分野での原材料の国産化が進展してきた。また、農家の経営健全化や手取り確保などの観点からも、いわゆる契約的な取引の割合が増えている。ただ、こうした動きも市場出荷と平行していることが多いのが実情だ。一部に直接契約の直接納入

という部分はあるものの、市場の予約相対取引との組み合わせや、数量や価格が相場連動になるものも少なくない。そのため、加工・業務用対応が進んでいる品目においては、入荷量のちょっとした増減でも、過敏に相場の乱高下が起きるケースが増えていく。注意して観察したい点だ。

キャベツ

業務需要の活性化で増産傾向。加工に特化した大玉生産を

【概況】

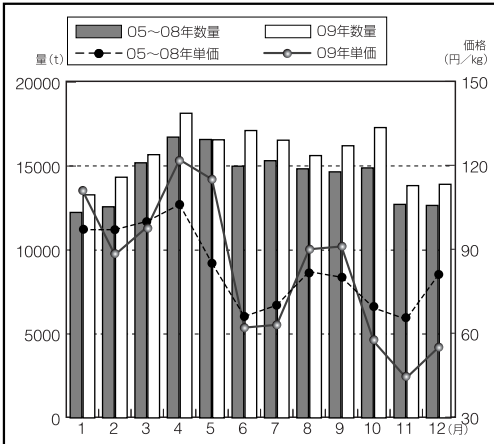
東京市場のキャベツは、基幹品目であることから経年経過を見ても比較的安定した入荷となっている。ただ、09年は前年比で7%もの入荷増となり、しかも単価が6%高くなった。東京市場における主要産地は群馬、愛知、千葉、神奈川だが、関東から東北・北海道にかけて出荷してくる産地が多く、すべてが露地栽培であるために天候の影響を受けやすい。そのため入荷の増減は珍しくないが、市場関係者の見方は違う。

【背景】

主要産地だけでなく、その他の産地においても増産意欲が強いと市場関係者が見ている。その背景には、各産地とも加工・業務用への対応や、契約取引を増やしていることがある。実は08年に5800t程度だったキャベツの輸入は、09年に1万3000tと倍増した。これは加工・業務用の需要が活性化していることを意味する。国内産地の契約取引も増えているため、全体的な生産増でこれらの需要に対応しようとしている。

【今後の対応】

今年の春にキャベツが久しぶりに暴騰したことも、この傾向と無関係ではない。産地が契約部分を優先したため、市場出荷品が極端に減ったのである。かつては年間5万t以上あった輸入も、ようやく1万t程度に減っている。国内産地としては、加工用に特化した大玉生産を別枠で確保していく方向性が望ましい。一般流通品で数量調整をするという無難なやり方をしていけると、需要者が輸入品に逃げていく余地を作ることができる。



レタス

夏と秋に暴落、暴騰が目立つ。契約取引を大枠にきめ細かな分荷を

【概況】

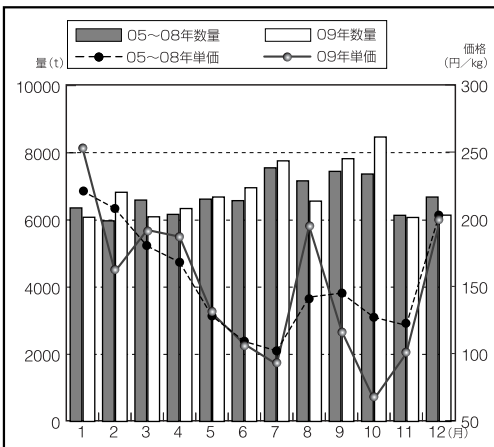
東京市場のレタスは、冬は香川と静岡、春は茨城、夏は長野で、その後再び茨城に戻るといいう産地リレーが確立され、ほとんど山谷のないコンスタントな入荷である。また、年間入荷の推移は増減を繰り返しながらも、ほぼ一定量に収まるというパターンだ。しかし相場で見ると、近年では夏と秋に暴落または暴騰するケースが多い。なお、結球レタスの年間輸入量は、3000～4000tでほぼ変化がない。

【背景】

暴騰、暴落傾向のある夏は、長野産が中心。その後、秋に向かって茨城産に移行していくが、この時期に相場が乱高下するのは、台風や秋霖など天候不良の影響を受けやすいのが一因である。その一方で、契約取引の割合が増えているからという指摘もある。輸入レタスのほとんどがカット加工用であることが象徴するように、加工・業務用の需要は強い。家庭用でもいまや必需野菜となっており、スーパーや生協などに対する契約取引も増えている。

【今後の対応】

長野では予約相対を利用したレタスの契約取引が4割にも達している。茨城でも受注生産方式を基本としたVFS（ティーション）経由の取引が多い。流通量のうち契約部分の割合が多くなると、どうしても需要側の弾力性が落ちるため、多少の入荷増減が極端な高安につながりやすい。産地としての対応の基本は、契約取引で収入の大枠を確保しつつ、一般流通のもののはきめ細かな分荷を心がける、ということになるだろう。



今年の市場相場を読む

輸入激減で国産が増勢。格外品の恒常的な商品化を仕かけよ

ネギ

【概況】

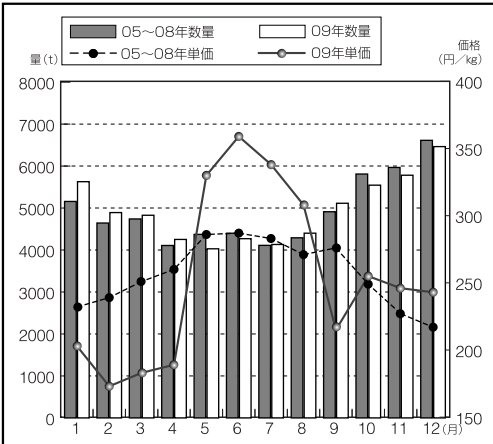
東京市場のネギは、需要のピークが秋から冬にかけての鍋物シーズンだといえ、年間を通じてコンスタントな入荷が続いている。06年に7万2000tあった輸入品は、翌年以降5万t、3万3000tと減っているが、全体の入荷量は落ち込んでいない。むしろ増勢にあるし、単価も安くなっていない。根深ネギは圃場で出荷調整できることもあるが、輸入品の減少が相場堅調を支えている。

【背景】

輸入品は3万t強という数量で下げ止まった。ただし東京市場への輸入ネギの入荷量は漸減状態だ。小売業界がほとんど手を出さないからだ。逆にいえば市場流通しない加工・業務用での利用が増えているということである。需要構造的には6割を占める業務用のほとんどが市場仕入れであるため、大小産地がこぞって市場出荷しても、国産なら受け入れのキャパシティがある。納入業者の立場からいえば、国産が増えれば輸入品が不要になるのだ。

【今後の対応】

東京市場には年間を通じて44の都道府県からネギの入荷がある。それに加えて輸入品まであるのだから、どんな需要にも対応できる状態である。そのためネギという品目には、加工・業務用に特化した産地が生まれにくい。しかし産地側として望ましいのは、カットや刻みなどの安定した加工需要に対して、太物や折れ・割れなどの格外品を商品化する工夫である。市場出荷品から転用している現状は、輸入品の巻き返しを招く。



ニンジン

【概況】

東京市場のニンジンは、夏場にやや減少し、秋から冬に増えるものの、年間を通してほぼコンスタントな入荷。12月は年末年始需要で際立った入荷増となっている。シェア4割を占める主産地・千葉からの出荷は、夏から秋にかけて一時期途切れるが、東北から北海道の産地が補完している。中国などの海外産は国内全体で4万2000tほど輸入されているものの、東京市場への入荷は1000tに満たない。

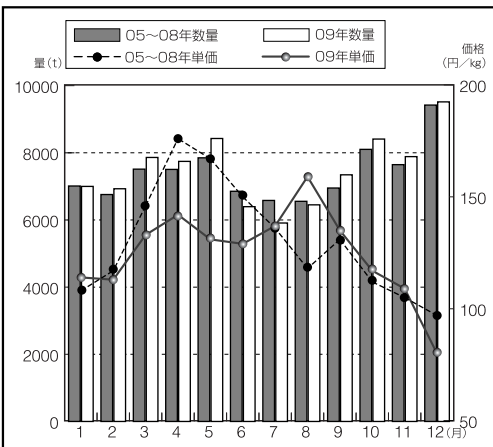
【背景】

ニンジンの輸入量は06年に10万tを超えていたが、07年には半減。以降は4万t台で推移している。ただ、中国産の市場入荷が減っていることで、輸入品の需要が落ちたと考えるのは間違いである。東京市場におけるニンジン全体の入荷量は年間9万t程度。それに対して、輸入される4万tのほとんどが市場外流通で加工・業務用需要に流れている事実を直視しなければならぬ。それだけのパイがあるのだから、国産での対応が急がれる。

輸入減っても市場入荷は堅調。加工需要に国産の太物で対応せよ

【今後の対応】

中国産が減らした5万t以上の需要はどうなったのだろうか。それを補完するように、ここ1~2年で目立つのは、ニンジン産地である千葉や北海道などで加工用の太物生産が増えていることである。九州の新興産地の中には、加工用に特化した2000~3000t規模の生産形態さえ出始めている。全国規模で加工用産地を育成する専門流通業者の動きも活発化している。4万tもの輸入品需要があるだけに、生産拡大基調が当分続くだろう。



流通ジャーナリスト

小林 彰一

青果物など農産物流通専門のジャーナリスト。(株)農経企画情報センター代表取締役。「農経マーケティング・システムズ」を主宰、オピニオン情報紙「新感性」、月刊「農林リサーチ」を発行。著書に「日本を襲う外国青果物」「レポート青果物の市場外流通」「野菜のおいしさランキング」などがあるほか、生産、流通関係紙誌での執筆多数。