

野菜生産者のための相場研究

今年の

市場相場を読む

確固たる信念で生産継続を
年間通じて欲しい固さ甘さ

概況 東京市場のキヤベツは、冬場から春にかけては愛知産を中心にして千葉や神奈川産が、夏は群馬や岩手などの北の産地が担つている。過去の推移としては近年キヤベツ需要が衰退しているかのような観測もあるが、漸増傾向にある。平成10年秋の品薄高騰を除けば100円は切ってはいるが、90円台での推移という感があり、基幹を支えているというところである。この推移からすると、平成12年の安値も次年度には回復基調になりそうで、しっかりとした生産継続が望まれる。

の傾向にあるが、キャベツは、業務用でも家庭用としても最も基本的な食材である。そのため、需給バランスは意外にデリケートで彈力性がない。多ければ安いし、不足すれば途端に高騰する。家庭用はともかくも、業務用は数量確保が優先されるためにハネるのである。また、こうした特性を前提に、業務用納入業者の中には輸入品を恒常的に契約的に確保している例もあり、国内産地としての課題もある。生産者の直販が増えている品目でもあるが、これが市場レベルでの需給バランスを壊していくことを、よく注意しておく必要がある。

【今後の対応】すでにその食味の良さや、緑黄色野菜の代表格で調理も簡単、といった要素

カボチヤ

カロチンの機能性で支持拡大
簡単調理の方法を指導・啓蒙

【概況】 東京市場のオオチャは二二一シーランドやメキシコなどの輸入品の割合が11年には52%と過半数を超えた。輸入品が19%増ったたることが原因だが、ただしこの年は国産も6%も増えている。近年にない増入荷だ。年明けとともに輸入品が増えて5月までは独壇場。それから関東産から北海道産。即売物から貯蔵品へつなぎ、年末には鹿児島産などが引き受けられるのだ。変わったところでは、年内の冬至用としてトングからの輸出が定着した。

【概況】 東京市場のキュウリは、埼玉、群馬、福島、千葉が主産地であるが、冬場は宮崎、高知などの西南暖地、夏は岩手、福島、宮城などの東北産地によつて、メリハリが付けられている。キュウリは平成7年ごろから漸減傾向にあつたが、11年には盛り返している。輸入品は韓国から200t程度のものが入荷しているが、10万t近い年間、総量からすれば微々たるもの。年間でみると、夏場がシュンともいえ、通常期の倍の入荷がある。

【背景】 キュウリも基幹食材であるが、その割には一般的には生食が多い。洗つても切つて

根ショウガ
専門団体任せに短所長所が
もつとほしい利用・調理提案

【概況】東京市場の根ショウガは、その産地地図でいうと中国が47%、高知が31%、千葉が14%という内容である。中国産を中心とした輸入は、昨年より13%増で国産が3%減少したことによってシェアを上げた。全体の入荷量は平成8年にやや減少したものの、その後は漸増状態であり中国産がマーケットを広げつつシェアを拡大している、という感がある。単価的には中国産200円前後に対して国産は倍の400円前後。これだけの差があるほど品質格差は大きくなかった。

背景 ショウガは夏以前に増加し始めて6、7

野菜に求められる特性はいま、全般的に「食味」であり、そして「機能性」である。たしかに、「反収」や「耐病性」は相変わらず品種改良の目玉であり、実際、輸入野菜に対抗できる単価を実現するために、また、農水省のガイドラインの「特別栽培」に該当するような「減・減」栽培等に対応で きるようなど、新たな観点でも重視されてはいる。しかし、一方で消費者が野菜に求める特性は、まず「おいしさ」である。品種が持つ優良な食味、そしてその「適熟」の追求、さらに「おいしい食べ方」の問題にも波及する。これに加えて、食べて健康に役立つ「機能性」なのだ。

流通ジャーナリスト

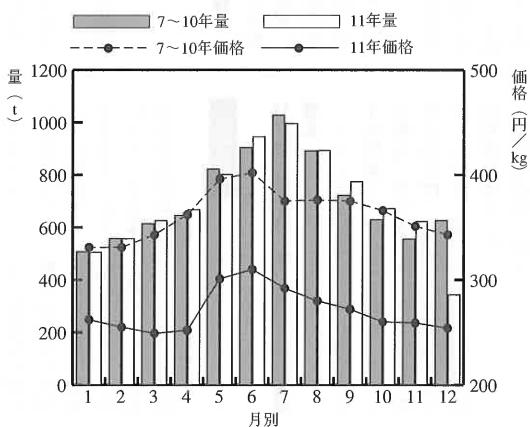
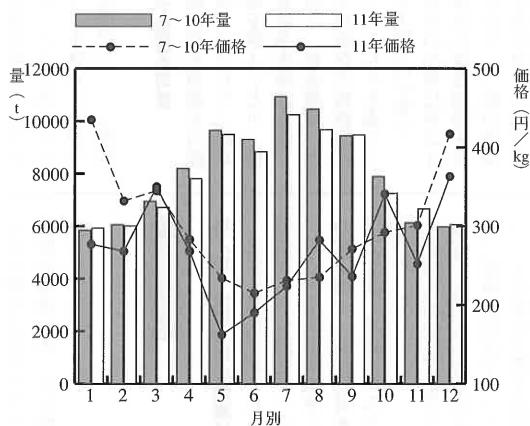
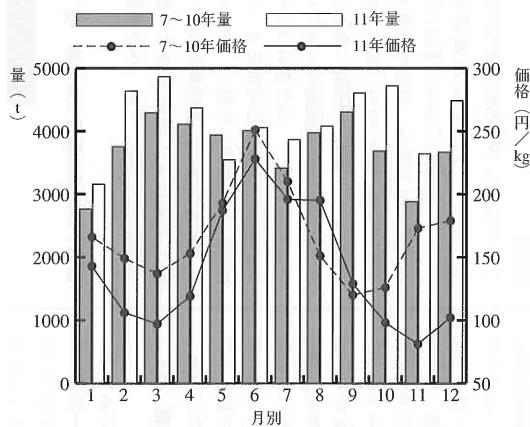
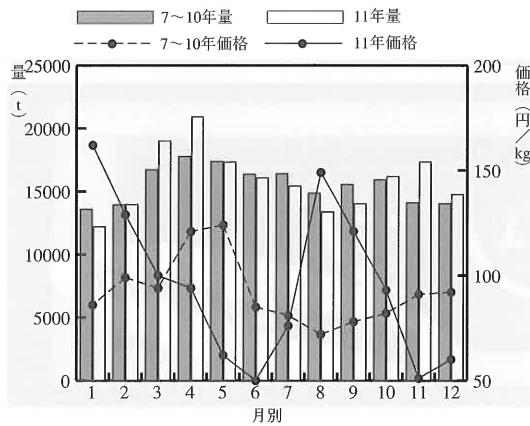
小林彰一

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。青果物流通情報データベース「チャエルシーネット」、青果物流通を斡旋する「農経マーケティング・システムズ」を主宰。著書に、「ドキュメント青果物市場」、「日本を襲う外国青果物」、「リポート青果物の市場外流通」などがあるほか、生産、流通関係紙誌での執筆多数。

【今後の対応】サラダに向く春キャベツ用のや

わらかい品種はそれなりにニーズはあるものの、寒玉のような甘さをアピールできる品種が年間を通じて求められている。固巻きでも量があり、炒めたりお好み焼きなどに向く品種である。ただし、どこでも比較的容易に作られているために、その供給面でかなり緩和されており、通常はかなりの飽和状態があるものの、いつたん天候異変などがあった場合には、シロウトが作ったものはまず全滅状態で、途端に需給は逼迫する。恒常的な生産を維持するためには、やはり専門家に生産を維持しておいてもらわなければならぬのだが、

煮やすい素材との相性もいい。要は味付けだけなのだが、これも醤油とミルンだけで十分おいしいし、「煮物用醤油」なども売られている。煮込みやすいものだけに、洋風のパイやケーキ、スープなどもミキサーなどがあれば短時間で出来上がる。そんな提案をすれば、ここ1~2年のように相場が低迷すると、生産農家も持ちこたえられずに、品目の転換や休止などが起きる。これを防ぐためには、ある程度は契約的な部分を確保することで、これは需要側にとっても大切なことだ。契約さえ前提にあれば、安値推移は辛抱できるものである。需給が緩和しているときに、契約をなおざりにすることは、結局自分の首を縊めることだと、需要者も肝に命じるべきだ。



から、カボチャの消費は拡大してきた。今後はこれに加えてその「機能性」、とくにβカロチンの含有量が勝負を分ける、という感がある。意外に火が通りやすいのがカボチャだ。カボチャの煮物は、どういう訳か時間がかかる調理のように考えられているが、実際は手軽にできる調理である。挽き肉や厚揚げなど煮やすい素材との相性もいい。要は味付けだけなのだが、これも醤油とミルンだけで十分おいしいし、「煮物用醤油」なども売られている。煮込みやすいものだけに、洋風のパイやケーキ、スープなどもミキサーなどがあれば短時間で出来上がる。そんな提案をすれば、イモ・タマのように、カボチャを身近な野菜として、恒常的な購買を誘導することはさらには可能になる。一方、販売方法についてもカット販売を中心にして、しかも多くのアイテムを作ることが肝心だ。丸物では切りにくく、ハーフカットだけでは量的に多すぎる家庭がある。おいしさを訴求する必要がなくなつてゐるなら、後は使いやすいような提案をしていくべきである。

もある。有機栽培への挑戦も盛んだ。

【今後の対応】最近の中心品種である「ブルームレス」は、光沢が保持できる反面、皮が固く食味に問題がある、とされた。各社ともブルームレスの特性を維持しつつも、食味を改善する品種を開発する傾向にある。棚持ちと食味の両立というのが育種の焦点である。キュウリをおいしく食べるためには、鮮度が重要であるため、「朝どりキュウリ」の規格ダンボールがあるほどだ。花まで付けて、イボを落とさないように輸送するなど、いろいろな試みがあるが、一方で最も原則的な鮮度保持である「尻太」、「尻細」、「ス入り」などのイモ・タマのように、カボチャを身近な野菜として、恒常的な購買を誘導することはさらには可能になる。一方、販売方法についてもカット販売を中心にして、しかも多くのアイテムを作ることが肝心だ。丸物では切りにくく、ハーフカットだけでは量的に多すぎる家庭がある。おいしさを訴求する必要がなくなつてゐるなら、後は使いやすいような提案をしていくべきである。

別」されるようになつたが、これがかえつて流通業者による思惑や投機の対象になるなどの動きが相変わらずだ。ショウガは通常は薬味に少しだけあればいい品目であるが、中国など外国ではもつと日常的に使われている。中華料理では肉の炒め物にはスリおろしや薄切りのものを使って風味をだしている。一方、腫れや熱に大して有効であるし、「針ショウガ」をレモンの代わりにお酒などに入れると酒臭さや二日酔い防止になる。欧米でも「ジンジエール」などの使い方があるので。その意味では、日本はショウガの使い方を知らない国である。なぜかショウガの「機能性」の話題は少ないが、薬効に優れた野菜であることを見つめるとアピールしたいもの。また、ショウガの品種は余り話題にならないが、東南アジアの地場種は辛味が強く、日本種は柔らかくて辛味も少ない。日本の嗜好は画一的なものではなく、もっと柔軟性がある。とりわけ、エスニック料理に慣れている層が増えていることからすると、もっと品種と調理法を強調したもの欲しい。