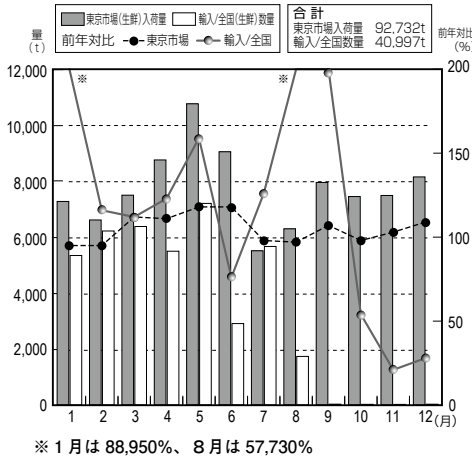


市場入荷野菜と 輸入の相関関係

2017年の野菜類の輸入統計によると、野菜類の輸入総計は前年より4.6%増えて275万2000t、そのうち生鮮野菜は前年と変わらずに86万2000t。その一方で、冷凍野菜は6.7%増えて102万6000tだ。生鮮野菜は前年と変わらないものの、月別には随分違う。17年は秋以降に

相場が高騰したが、16年の秋以降の不作傾向が年明けにもつれ込み、1月31%、2月10%、3月15%、4月18%、5月30%と、それぞれ前年同月を上回った。6月から11月くらいまでは前年並みから3割減で、12月は前年比6.2%と増えた。冷凍野菜は年間合計6.7%増で、初めて100万tを超えた。

【背景】
ジャガイモは、府県産はほとんど生食用だが、北海道産は生食用と加工仕向けが分け合う。生食用はスーパーなどの契約取引も一部あるが、大半が市場経由。他の品ぞろえとともに必要量が注文できるからだ。まとめて安く買っても、貯蔵のコストや包装加工を考えると、産直はあり得ない。一方で、ポテトチップメーカーを代表する加工仕向けは、不足分を当用買いすることはあるが、基本は品種や数量、単価などを契約で調達。自社が協力農協で品質調整貯蔵する。



※ 1月は88,950%、8月は57,730%

ジャガイモ

【概況】
生鮮品輸入が急増。市場相場が高くも加工契約厳守を

17年の東京市場へのジャガイモの入荷は9万3000tで、年間では前年より6%増えた。年間では前年並みだが、6月まで前年を上回るピークを作った。7月以降は、少なかつた前年並みかやや増程度だった。輸入の生鮮ジャガイモは前年より43%も増えて4万1000t。1月の輸入はなんと前年の890倍。2月からは1.2割増だったが、8月にはまた577倍に増加。だが10月以降は大幅に前年を割った。

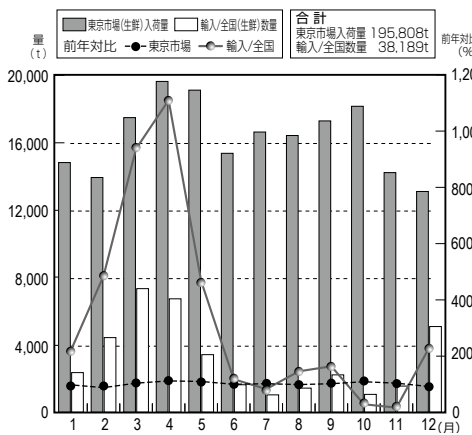
【今後の対応】
生鮮の輸入ジャガイモは加工用に特化して国内市場に流通しないため、その増減は市場相場とは本来無関係。ポテトチップメーカーなどは、北海道産を中心に直接契約している。従来は不足分を国内市場で拾うこともあったが、現在では輸入品で調整する傾向が強まっている。それは17年の推移でわかる。市場では道産が8割以上を占める8月に入荷が2割も減ったとき、輸入が前年の577倍にもなった。契約不履行が輸入を増やすことも銘記したい。

キャベツ

【概況】
輸入は春期に6割以上急増。加工専作産地の育成を

【背景】
キャベツは、昔から家庭用はもとより業務加工需要者の最も重要な原材料である。野菜類のプリカット需要が増大するなかにあつて、いまや必要量の確保には輸入による調整が不可欠になっている。輸入品は大口の業務加工業者が直接調達しており、東京市場では輸入品の入荷は17年ではわずか145tほどだったが、年明けから市場入荷が少なくて4月くらいまでの期間と、年末の12月に主産地愛知が2割減で55%も高くなった際に集中している。

【今後の対応】
キャベツはごく基本的な野菜で1年中、どこ地域でも生産されていて、生産量は200万t程度はあるはず。一方、前年より輸入が6割も増えたといっても、その数量は4万t程度で気にするほどの規模ではない。しかし、業務加工需要者は1年中、安定的にキャベツなどの原料を調達しなくてはならない。加工用を専作する産地を増やすことが目下のテーマだが、一方、需要者側も市場相場が安くても、産地との契約を守ることで産地を育てたい。



今年の市場相場を読む

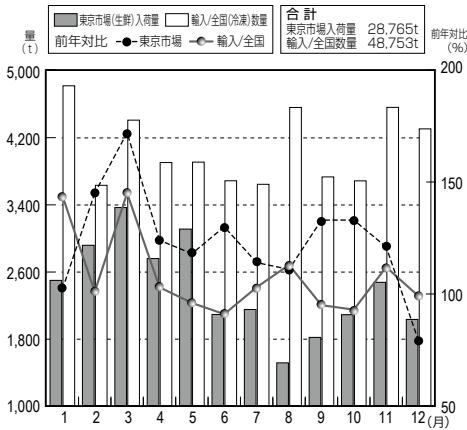
冷凍品輸入が5万tに迫る。露地不安定で生鮮離れか

【概況】

17年の東京市場へのブロッコリー入荷量は、前年より2割も増えた。とくに9～11月の入荷増が目覚ましい。そのあおりを受けて、生鮮ブロッコリーの輸入量は前年の半分。生鮮輸入は最盛期には7万tもあったが、17年は1万3000t。輸入品を国産が代替した代表的な事例だ。一方、国内需要が安定していたはずの冷凍ブロッコリーは7%増え、5万tに近づいた。かつての生鮮の輸入ブロッコリーのような勢いだ。

【背景】

東京市場の入荷が17年は前年の2割も増えたが、実は前年である16年は年合計で1割減った年だった。さらに17年ではとりわけ増加率が高かった9～11月は、16年では9～10月が2割前後の減、11月に至っては4割以上入荷が減っていた。この時期の主産地・北海道が9月で32%減、10月は50%減、11月には代わって主産地となる埼玉が62%減ったのだ。17年12月は前年を2割も減らし、その前年の4割減。2年続いての高騰だった。



【今後の対応】

ブロッコリーは近年、飛躍的に消費が伸びていながら露地栽培ゆえに天候の影響を受けやすく、供給が安定しないし価格も乱高下する。17年は輸入の冷凍ブロッコリーが、1月と3月に異常に多かった。1月は市場入荷をリードしてきた埼玉産の切り上がり早く、入荷自体が減少したからだが、3月は実は前年の倍量の入荷となり相場暴落した月だ。詳細や背景の分析は難しいが、ひとついえるのは、生鮮品の不安定さによる、需要側の生鮮離れだろう。

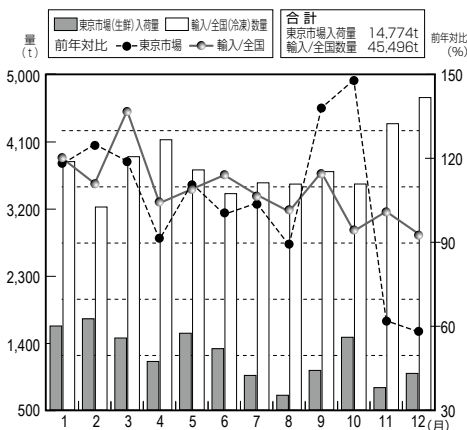
ハウレンソウ

【概況】

17年に東京市場に入荷したハウレンソウは、前年から3%の微増。一方、冷凍野菜のなかでは最も業務用に特化している輸入冷凍ハウレンソウは7%と増勢だ。ファミレスなどの大口業務用需要者をはじめ、中小業者までよく利用する。市場流通との関係はあまりないが、それぞれの役割分担が興味深く、輸入の冷凍品が漸増傾向なのが不思議だ。17年の特徴は、生鮮が11～12月に4割減、冷凍は1～3月に増加している。

【背景】

17年の年明けは3月くらいまで入荷増が目立っていて、単価も安かったが、11月から年末年始にかけて野菜類が暴騰したことは記憶に新しい。とりわけ12月は寒さ好きのハウレンソウが入荷のピーク、1年中で最も美味しく価格も手ごろのはず。しかし、群馬、茨城、千葉、埼玉など近郊産地が軒並み3～4割も減少し、キロ単価が1000円を超える場面も。寒さが早く来て、しかも大寒波の厳冬とあれば、さすがのハウレンソウも生育が遅れる。



【今後の対応】

一方、業務用の底堅い支持によって冷凍品の輸入は増えている。しかも、夏場を含め1年を通して輸入量が平均しているのも特徴。こんな手堅い需要を輸入だけに任せておいていいのか、と国内でも冷凍加工に特化する産地が増えた。国産の冷凍品は、厳寒期を中心に30cm以上に育てて加工しているため、冷凍したもので美味い。輸入が増えた月は、年始の需要がある1月や、年度末で新年度の始まり前の3月などだ。今後の需要増勢は間違いない。

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。

業務用特化で輸入冷凍品増勢。大寒波で近郊産地全減