

春から本格化する マメ科野菜

今年、2月まで列島中が大寒波や豪雪に襲われて、いったいいつ春が来るのか、と危惧したものだ。その分を取り返すように3月に入ると一転して、5月並みの高温から、夏日もあるほど、いっぺんに春が来た。関東地区の野菜も一気に遅れを取り戻すかのように、過去にないほどの出荷量で単価も下が

り続け、1月上旬には385円のキロ単価が、4月上旬段階では平均単価を割って223円だった。列島に春を告げるマメ科野菜も、3月時点では早出しの沖縄産は前年より44%も多かったが、主産地の鹿児島からは前年同月の14%減。それが4月上旬にはマメ科野菜全体で21%の入荷増となった。

サヤエンドウ

10年で4割減。中国産が作った需要に国産対応遅れ

【概況】

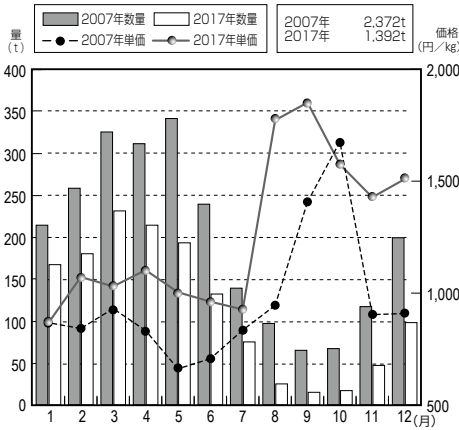
東京市場におけるサヤエンドウは、07年から17年までの10年間で入荷量が41%も激減し、単価は25%も高くなった。入荷減の原因は、07年当時、入荷の50%も占めていた中国産のスナッフエンドウが、その後消費者に敬遠され小売店頭から姿を消したこと。また背景としては、07年には入荷統計が、キヌサヤもスナッフエンドウも「サヤエンドウ」に一括されていたが、10年からキヌサヤの統計は独立したからだ。

【背景】

過去10年で単価が25%も上がったのは、07年では中国産は全体の50%を占め単価は平均のほぼ半値だったが、17年では中国産など安い輸入品は約8%まで下がり、単価も国産の7割程度まで上がってきている。17年実績で、別統計のキヌサヤは平均単価1548円、サヤエンドウは1087円。単価の高いキヌサヤが別統計になったことでサヤエンドウの単価を下げる要因になってはいるが、入荷数量は10年で23%も減で、単価は上がっていたらう。

【今後の対応】

17年では愛知が26%とトップ産地で鹿児島が20%、初夏から出てくる福島は11%。これらの主産地は例外なくスナッフエンドウを増やしているが、かつて安い中国産が5割以上を占めて小売店の目玉商品となったことで、確実に一定の消費パイが形成されていた。大袋入りで受け入れ、子どものおやつにも最適である。輸入品が創造したパイを国産が代替するパターンは、多くの品目でみられるが、そのパイを獲得するには国産の単価はまだまだ高すぎる。



インゲン

周年の需要に対するリレー供給。幅広い品種への支持

【概況】

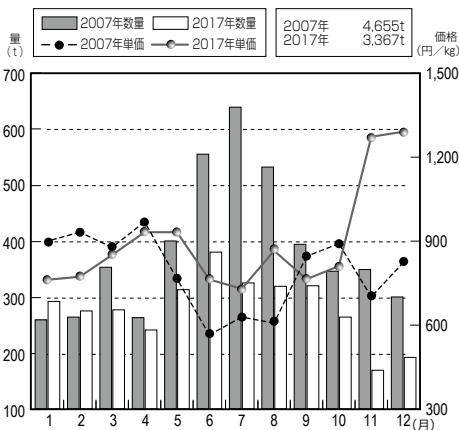
東京市場のインゲンの入荷は、07年と17年を比べると数量で28%減、単価は14%高くなった。春から夏にかけてが出回りのピークだが、需要は一年中あるため、入荷は比較的にコンスタントである。年内から始まる沖縄産から、鹿児島産を経て関東産へと移っていく。07年にはピークの夏場を受け持つ福島産が25%を占めトップだったが、現在は早くから出る沖縄産が25%で首位だ。

【背景】

スナッフエンドウが割合を増やしているほどの勢いはないが、それでもインゲンはサーベルやマンズナルなど全国区の品種や、地方品種の軽井沢インゲンなど幅広い品種の存在感が目立っている。インゲンが業務用で定着していることは、入荷の安定性で推測可能であり、ごま和えや天ぶらの具材としての需要は底堅い。てんやなどの天井にシストウに代わってインゲンが採用されている影響も残るが、最近では幅広い品種に人気に移りつつある。

【今後の対応】

18年においても、3月には前年より17%増えており、とくに44%も伸ばした沖縄産が、輸入品であるオマーン産の入荷を2割近く減少させている。4月上旬現在でも沖縄35%、鹿児島30%増と入荷に勢いがあり、このまま初夏からの福島産がつかないでいくことになるだろう。ただし福島産については、まだ一般需要が低調で相場も低迷気味。単なる「風評」とはいえないだけに、産地の苦渋は理解するが、旬の時期に是非とも東北地区で代替産地がほしい。



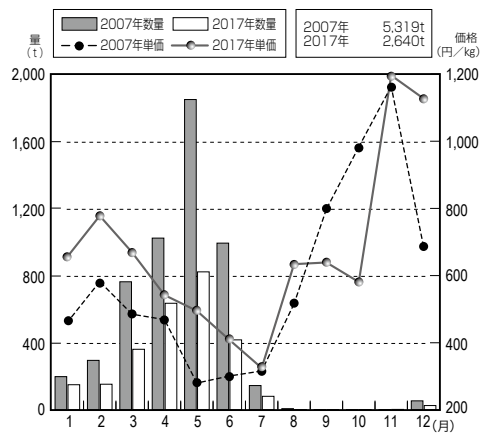
今年の市場相場を読む

鹿兒島独壇場。季節野菜から周年供給目指す商材

ソラマメ

【概況】
東京市場におけるソラマメの入荷は、07年対17年では数量で50%減、単価は43%も高くなった。出荷状況からみるとソラマメは季節野菜であり、4～5月がピークだが、8月になると最後の東北産地は終了する。主産地は、07年に46%で首位の鹿兒島が17年でも51%という断トツ位、続く千葉は11%とぐんと下がる。鹿兒島のシェアが高いのは、10月に始まり、結局は8月まで出してくるからだ。どの産地より早くへ運ぶ。

【背景】
関東の市場では、ソラマメは5月くらいまでの商品で、エダマメが始めると売れなくなるという伝説があった。しかしソラマメを年間を通じてメニューにしたい、という声が、以前から業務需要者から根強く、一般家庭でも「売ってれば買いたい」というファンは多い。産地としては、作型のローテーションの関係から、なかなか促成、抑制栽培には手が回らないのだから、昔から産地であった宮城を含め、関東以北の新規産地がほし。



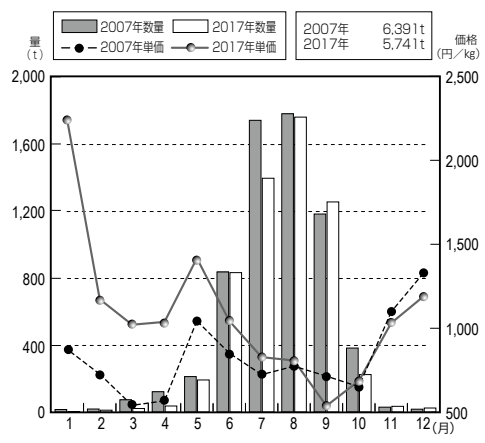
【今後の対応】
ソラマメを年間商材、食材にするには、生鮮の生産・出荷期の拡大にプラス、冷凍品の開発が不可欠だろう。ソラマメの大きな欠点は、皮の部分が大きすぎ、可食部分が全体の2割程度しかないということ。最近の鮮度保持技術の高度化や輸送コスト事情などを考え合わせると、むきソラマメといった商品化も求められるだろう。ソラマメはサヤが天然の保鮮材。緩衝材の役割を担っていたので、関連の技術革新が遅れていたことは事実かもしれない。

エダマメ

数少ない現状維持的野菜。食味本位で長期商材

【概況】
東京市場のエダマメの入荷動向を10年対比すると、数量では10%減、単価は7%高くなった。他の野菜類の推移が大体において漸減状態であることを考えると、エダマメは現状維持といってもいい。エダマメのシーズンは、関東産が南部では5月ごろから始まって北上し、次いで新潟、山形、そして秋田というリレー、役割分担となっている。近年、とりわけこの10年は、大きな特徴としては出荷時期が後半に延びたことだ。

【背景】
かつては、エダマメはソラマメの後に主役になっていくという出荷パターンだったが、これはビールのつまみとしての役割を意識したもの。だから、春後半の季節の先取り、早出し物も珍重された。しかし、過去十数年で大きく変化したのは、エダマメは「食味」をアピールできる野菜として、甘さ訴求のトマトと並んで注目食品となってきたことだ。そのきっかけは、夏場からの産地・山形産だだちや豆が、これこそエダマメ！と評価されたことだ。



【今後の対応】
そのため、4月ごろから始める南関東の早出し物は人気低落。その後続く北関東の群馬から新潟にかけての茶豆に人気移り、そして8月には大御所の山形・だだちや豆が登場というパターンが生まれた。その茶豆ブームが、すなわち食味追求の流れで生まれてきたことで、秋田や青森の晩生の味の濃い在来種のエダマメまで注目されるようになり、エダマメシーズンは味ののった5月後半から9月、10月までの商材になったのである。

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。