

家庭の鍋需要を左右する野菜相場

20年後半は野菜の需給が複雑な相互関係のなかで混迷した。コロナ禍で業務用と家庭用の需要構造が変わり、一方で長梅雨や猛暑などによる生育遅れや病気の発生など、供給事情にも不確定要素が。9月にはGOTOも始まって業務需要にも活気が戻り始めたが、予想以上の曇天が続ぎ、10月中旬までは逼

迫の心配があったが、後半から11月にかけて関東産の生育も回復、西南暖地の前倒し出荷も不要なほどに。しかし、本格的な寒さが襲来してコロナ第3波に見舞われている。外食店の営業自粛、時短要請が出るなか、家庭需要は鍋物を中心に活発化する。この冬の鍋物用野菜はどのようになるかを検証してみよう。

ハクサイ

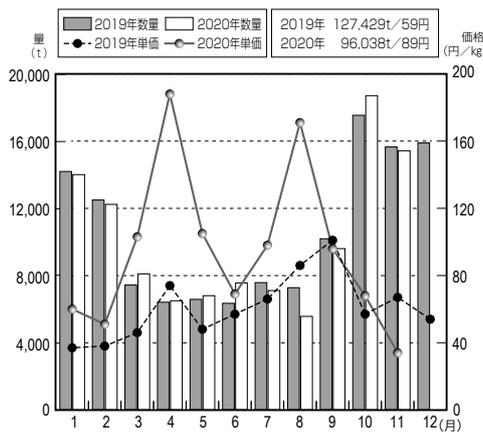
8月播種の秋物も遅れを回復し安泰 鍋物の主役野菜として団欒つくりだす

【今後の対応】

長野産がシエアを持つ夏場の東京市場。20年は8月上旬にキロ170円を超えた。10月下旬以降、茨城産が本格的に始まるが、10月全体ではまだ長野産が8割を占め、数量は前年並みながら、夏からの強含みを続けていた。それが11月に入ると、生育が進みだした茨城産に急速に転換。下旬には、キロ29円と単価が安くなった茨城産がシェア9割を超えている。長野産は前年の半分以上しか出荷せず今シーズンを終了させた。

年内出荷用は猛暑の8月に播種だったが、生育遅れもあったものの10月には回復した。コロナは第3波を迎えてステイホーム状態の再来もありだが、ちょうど鍋シーズンだ。ハクサイの潤沢な供給は一家団欒をもたらす感じがする。水をつさい使わずにできるハクサイ・ベークン鍋がネットで話題になるなど、食材としての関心が高まっている。寒い地方では、半切りで寒干して甘くして使う。1個売りができるミニハクサイにも出番がある。

茨城は春先まで受け持つ大産地。それぞれの出荷時期や加工用の契約に合わせた作型に加え、圃場貯蔵も含めて懐が深い産地であり、夏から秋にかけての天候不良も大勢に大きな変化はない。また、仮に茨城に何らかの不都合が生じても、どの地域においても冬の必需野菜でもあり、北海道・東北から兵庫・九州など広範囲に産地がある。今年にはコロナ禍で、家庭の鍋用需要が急増しても、業務用需要が不安定でも調整は可能で安定している。



ネギ

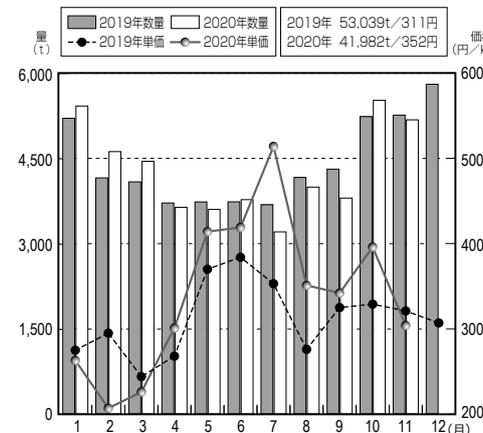
10月には業務需要も復活したが暗転 鍋シーズンに合わせ関東産地本格化

【概況】

東京市場では7〜9月の夏場に前年比で12〜14%減少して、単価は最大45%も高かった。10月になると、やや単価高だが北海道・関東産が増やして、数量は前年並みまで回復。11月は寒い日もあったため、東北産地からの出荷も増えて単価も次第にこなれてきた。年間通して茨城25%、千葉21%、埼玉11%が主要産地だが、11月は北海道・秋田・青森などが、関東の作柄によって出荷する。中国産は業務用不振で大幅減となった。

【背景】

夏場は学校給食が休みになり、今年はコロナで業務用が振るわず、産地も出荷を控えたために高値推移した。11月に入って数量が持ち直したのは、家庭での鍋需要と業務需要が回復したから。単価が高いため各産地が出荷を増やした結果、中旬以降は値崩れを起した。加工用や業務用は、近年市場からの当用買いが少なく、中国産で原材料の調整をしている。輸入量は19年で6万2000t。東京市場には2100t程度入荷している。



【今後の対応】

11月下旬には小売りで1本50円程度まで下げるほど入荷が増えた。茨城・千葉・栃木などの関東産地が本格シーズンに入ったからだ。折しも寒さも強まりつつあり、タイミングはいい。秋田や青森の残量もまだあるし、関東産も前進出荷気味で潤沢になっている。鍋に入れて煮れば甘くなる下仁田ネギの認知度もあがり、鍋専用品種的な商品が東京市場にも登場してきている。ネギ需要は中国産が常に、国産を補完できるようにスタンバイしている。

今年の市場相場を読む

食味いい中葉種に転換 関東産地が競合しながら供給補完

シュンギク

【概況】

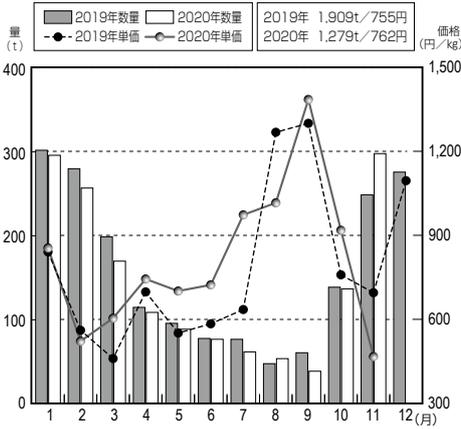
夏から秋にかけてシュンギクは不需要期でもあり、東京市場は入荷や相場も例年とそれほど変わらずにきた。10月シーズンには、9月の3倍以上入荷、単価も4割前後安。11月からの本格需要期には、千葉・茨城・栃木・群馬などの関東勢が揃い踏み、下旬にかけては前年比15%程度増えて単価は4割近く安くなって値ごろになってきた。10月下旬から温度と日照に恵まれており、各産地ともやや前進気味だ。

【背景】

シュンギクは、この数年で品種が入れ替わった。かつて関東では、茎が長く葉も小さくて薄い品種が中心。関西や九州などの厚い大葉のシュンギクと比べると食味が劣る、と酷評されていた。現在では、側枝が多く葉肉が厚い、茎も柔らかくて香りもよい、とされる中葉種に切り替わった。産地にとっても、多収性で生育は旺盛、耐寒性もある。長期の摘みとり栽培と、根つき束ね出荷の、いずれも可能といった特徴があって普及も早かった。

【今後の対応】

シュンギクは、千葉・茨城・栃木・群馬の関東4県でシェア7割を超える。晩秋から春先まで、これらの近郊産地が供給を担う。軟弱ものであり、気象変化に敏感な葉物であるため、出荷適期になつたものを即日出した品目でもある。関東産地は多くが通年多品目生産であり、あなたも連携して過不足なく東京市場に供給している感がある。ようやく香りよく柔らかい中葉種へ転換も進んでおり、関東産地は意識的に連携して消費者PRするタイミングだ。



シイタケ

菌床栽培が主流化し安定生産進む 広域一元集荷・出荷体制の整備へ

【概況】

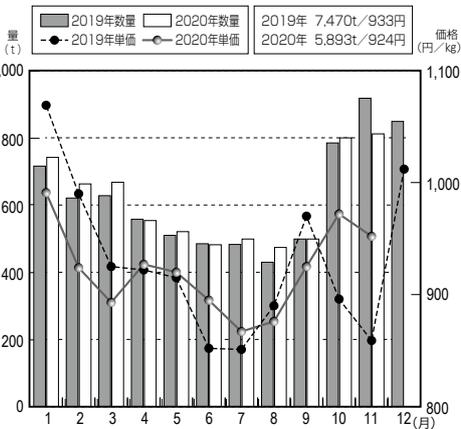
東京市場のシイタケは8割以上が菌床栽培のものであり、環境制御生産されている。そのため消費の増減に合わせてほぼ計画的に生産・出荷。ハイシーズンは10月からで、11月、12月にピークを迎える。鍋物の定番野菜だからだ。近年入荷量はエノキタケに敗れたが、鍋物からの撤退はあり得ない。生産統計では、野菜類ではなく林産物に分類されているが、国民栄養調査ではキノコ類を合計すると消費は伸びている。

【背景】

今年は、野菜類の生産環境も消費構造もコロナの影響で大きく変わったが、シイタケを含むキノコ類は、数量も価格も安定して入荷していた。ホクトや雪国まいたけなどの非農業系メーカーは、農業系が中心のシイタケだけでは手を出していない。農業系のシイタケ販売は近年、複数のJA管内をまたぐ広域での一元的集荷センターを設置して、選果・選別・包装。流通安定化を目指している。また菌床栽培にはドンコ系の菌種も登場している。

【今後の対応】

シイタケは、一時は中国産にマーケットを乗っ取られそうな場面もあったが、中国産は食品事故で自滅し、かつて2万tを越す輸入量がいまや1800t程度まで減った。消費者の安心・安全志向によって、小売店頭から撤退を余儀なくされたのだ。中国産野菜はほぼ全品目で激減した。加工業務用需要への対応で、ネギやシヨウガ、ニンニク、ゴボウなどは輸入量回復するなか、シイタケは減った。本来、国産で国内需要を十分に賄えるはずだ。



※各グラフ右上の2020年入荷量とキロ単価は1~10月までの集計

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。