

年間通して入荷している マメ科野菜類

マメ科野菜類は基本的には季節野菜。和食の世界では、旬を「さかり」、旬より早いものは「はしり」、遅く出るのは「なごり」として、正式な和食の「先付け」は、この3つの要素を取り入れるのが決まりだ。生

産技術的にいえば、早く出す「促成」栽培、遅く出す「抑制栽培」。早出しは高値がつく。今でも、青果卸売会社の「花形部門」は「促成部」である。マメ科野菜類は促成、抑制が競い合うことで周年化した。

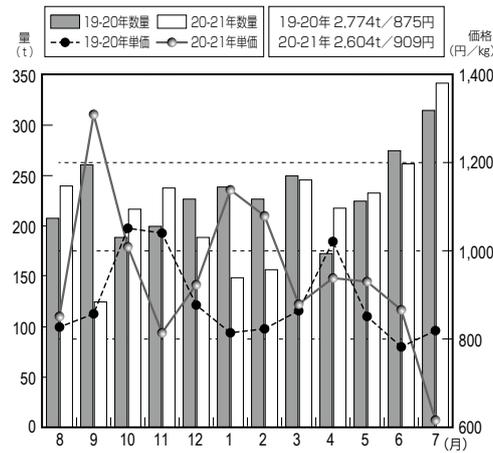
インゲン

豆類野菜には珍しい周年供給体制、極端な増減に対策を

【概況】東京市場のインゲンの入荷量は、年間を通じると2700t前後。他の豆類野菜は季節性が強く、大きなピークを作る入荷パターンなのに、インゲンは毎月ほぼ2200t平均で入荷している。冬場は沖縄、鹿児島などの九州圏、春から夏にかけては千葉、茨城など関東圏、夏後半から秋は福島、青森などの東北圏からと、年間リレー供給体制が形成されているからだ。消費者にとって季節野菜という意識はあまりなく、年間通して利用している。

【背景】インゲンは本来、春から夏にかけてが生産適温であり、この時期に出てくる関東・東北産地ではほぼ50%を占める。一方で、1月から桜が咲く亜熱帯の沖縄で促成栽培すれば、本土の厳冬期に生産・出荷が可能で、「季節早どり」にはメリットがある。早出しが有利販売されるや鹿児島、長崎などの九州産地がこぞって生産導入したことで単価もこなれ、冬から春先までの早出し需要が生まれた。近年では幅広い品種（サールベル、マンズナル等）が支持されている。

【今後の対応】前年8月から直近の7月までの1年間でみると、20年9月に福島産が猛暑被害で出荷が半減し、単価が前年より1.5倍になった。21年1月には、コロナ禍も手伝って沖縄産中心に前年より4割近く減り、単価も1.4倍となった。豆類は天候に左右されたり手もかかるといわれる一方、小売販売用も業務用も安定した需要があるために、大きな入荷増減と価格暴騰が起きやすい。国産の緊急時にはモニタリングが飛んでくる。国産での補完体制が必要だ。



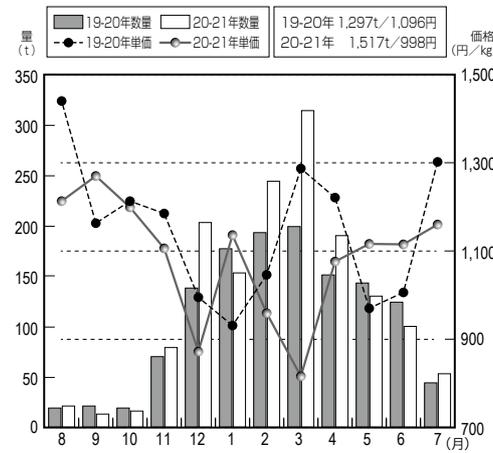
サヤエンドウ

人気落ちたが35県から入荷。スナップ需要に対応を

【概況】東京市場のサヤエンドウは、入荷のピークが12月から春にかけてである。本来は夏中心の品目であり、地域の直売所にも春〜夏の時期に多い。昔からサヤエンドウは大きくして収穫し、煮物一般に使われており、地場での生産は継続している。それを反映してか、東京市場へは35もの都道府県、外国産も中国、タイなどから入荷する。入荷が途切れる月はないが、直近では今年3月の入荷がここ数年では最も多く、一番少ない月と比べると20倍以上に。

【背景】サヤエンドウは、昭和の時代には初夏を中心に東京市場に1万t近く入荷していた春を告げる豆類野菜だった。以降、産地間で早出し競争があり、九州産地や愛知などの促成産地が、年内から出荷するまでになるが、アスパラやブロッコリーなどの洋野菜が増えてきて、だんだん東京市場では人気落ちていった。さらにバブル崩壊で「安値志向」が強まって、平成も10年に入ったころには、中国産のシヤケヤスナップエンドウが安売りの目玉商品となる。

【今後の対応】生で食べられるスナップエンドウは「サヤエンドウ」に分類され、東京市場におけるピーク時には7000t、産地の中国は7割のシェアを占めていた。このとき中国産は通関時にキロ180円、市場では250円程度。国産の半値で売られていたことから、当時、子供のおやつとして人気を博した。中国産がほぼ撤退した今では、国産スナップエンドウは愛知や静岡、鹿児島などで生産・出荷されているが、単価高く、中国産が創り出した需要をカバーできていない。



今年の市場相場を読む

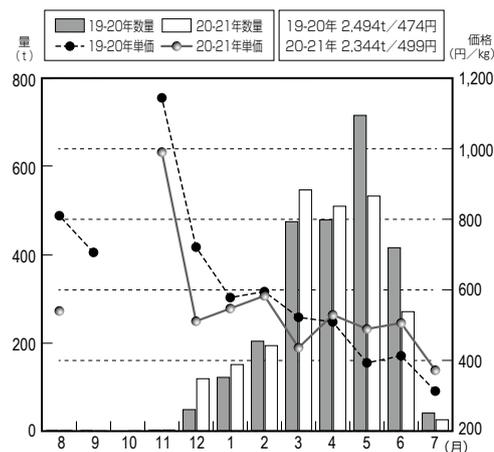
強い季節性を残すが、可食率低く高値感の払拭を

ソラマメ

【概況】東京市場におけるソラマメは、年間2500tほど入荷するが、12月から始まって5月がピーク。半年でほぼ終了する。マメ科野菜本来の季節性が強い。

キー産地は7割を占める鹿児島で、1月に離島産地からスタートして、出荷ピークは3月。これを干葉、茨城など関東勢が引き継ぎ夏前には終わる。かつて昭和期には1万tを超えていた。当時、西は愛媛、北は宮城が鹿児島と関東産地の中間と、関東後の終盤を担っていたが、今は衰退した。

【背景】サヤエンドウとは異なり、ソラマメはマメ科野菜の中では明確な個性があり、今でも季節性を発揮している。かつて卸売市場では、エダマメは6月までで7月からはソラマメの需要が強くなる、などといわれていたが、今ではエダマメが圧倒して、ソラマメの影が薄くなった。その原因のひとつが、ガタイは大きい可食部分が少なく、割高感がある点だろう。可食部の重量割合は30%しかなく、野菜の中では、最も高い廃棄率であり、損した気分になる。



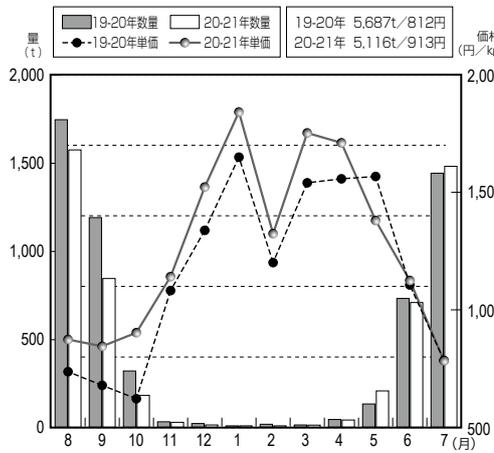
【今後の対応】和食の材料としてソラマメは重宝されており、一般にも強い人気がある。短い旬という部分にも魅せられる向きもある。昔から山菜のタラの芽と並んで、「周年化しても需要はある」といわれてきた品目なのだが、いかにせんあの「損した感」がネックになる。剥き品も出ているが、単価が高い上に加工・包装費がかかり、どこか鮮度も信用できない。かつての産地だけでなく、各地で地場生産されているのだから、産地リレーして供給する仕掛けがほしい。

エダマメ

晩生種も投入した秋田県がトップに、国産は季節野菜

【概況】東京市場のエダマメは、過去1年（20年8月～21年7月）をその前年と比べると、数量は10%減って12%高くなった。この期間の特徴は、20年7月の日照不足と8月の猛暑の影響で、8～10月の入荷が大きく減ったことだ。21年の場合、前哨戦の5～7月は前年実績を上回る勢いで、平年ペースかと思われるが、8月が旬に猛暑だったことで秋田を始め東北産地が影響を受けているものの、20年とは異なり中旬には降雨とともに温度を下げた。

【背景】20年8月から21年7月の過去1年を振り返ると、東京市場のシェア1位が前年より25%増やした秋田で27%、2位は前年31%でシェア1位だったが8%減らした群馬。秋田は、目指してきた「東京市場でトップ」の目標を2年ぶりに2回目を達成した。また、20年9月は前年より3割もの大幅減だったが、その要因は猛暑被害で、トップの秋田産が3割減となったためだ。この状況を、前年より10倍も出荷を増やした2位群馬県が救ったことになる。



【今後の対応】過去10数年のエダマメ入荷の推移で大きな特徴は、8月以降10月くらいまでの晩生ともいえる時期が大きく増えたことだ。いわゆる「なごり」時期に抑制産地が増えて、全体に出荷期は広がった。厳密な周年産地は静岡のみで、入荷数量が増えたのは早生から中生、最後に晩生の品種特性を、「おいしさリレー」として、旬の期間を伸ばした。エダマメは近年、日本種の採用などで輸入される冷凍品の品質、食味が向上して、実質的に周年化している。

流通ジャーナリスト

小林 彰一

青果物など農産物流通が専門。(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。