

ネギ

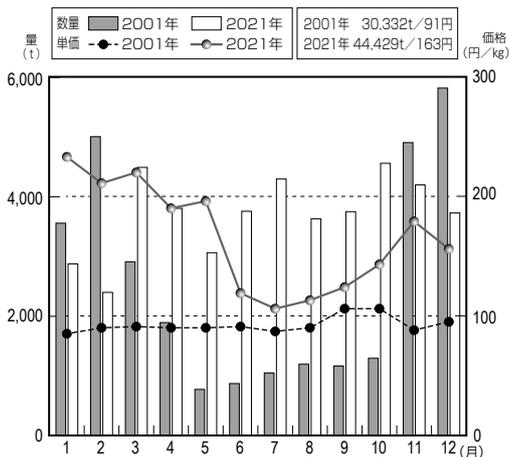
20年間で5割増2倍高に

【概況】ネギの輸入状況を01年と21年の20年間で比べてみると、01年には3万t余りだった輸入数量は21年には47%も伸び4.4万t、輸入単価も1.8倍の163円と高くなった。01年当時、東京市場には中国産ネギは輸入量の約13%が入荷しているから、輸入品は市場流通が主流だったといえる。平均単価も中国産は国産のほぼ半値だったから、後に中国産が敬遠されるまで、小売店においても業務用でも手ごろな安売り商材として重宝された。

【背景】01年の中国ネギは、国産が需要期である冬場を中心に4000~5000tも輸入された月もあるが、関東産が潤沢に出回る春~秋期には700~800tという月もあり輸入は不安定。当時、中国はまだ後進国で人件費が安い分、年平均91円という単価で輸入できた。つどつどの発注でも単価はほぼ変わらずに輸入できたが、月々の輸入量は一定せず、700t台(5月)のこともあれば、5800t(12月)になることもある。しかし21年には事情が随分変わった。

国産の豊凶関係なく安定

【今後の対応】21年は、01年より5割近く増えて平均単価も2倍近く高いが、1年を通してほぼ安定的に輸入されている。単価も高くなったとはいえ、市場相場の約半値。加工業務用需要者は、基本的には中国産を使用し、市場は当用買いに使う。カット野菜需要は、コロナ禍における家庭用需要の活発化も加わることで、加工業者は価格が安定し一定量の契約を守ってもらえる輸入品を大切にす。対応する中国系商社も中国全土に産地を配置して万全を期している。



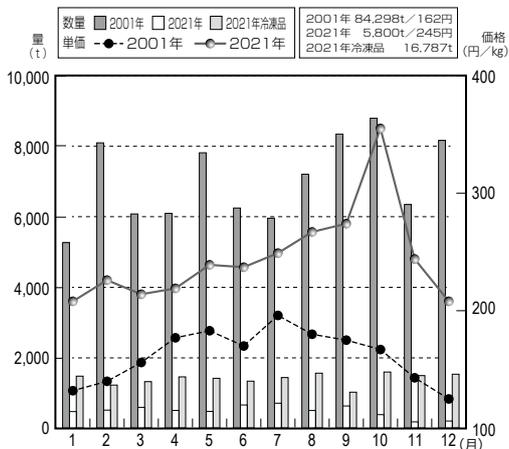
ブロッコリー

いまや1割以下に ダークホースは冷凍エクアドル産

【概況】日本が輸入している生鮮ブロッコリーは、01年に8.4万tとマックスに上り詰めたところだが、20年後の21年にはわずか7%、5800tまで激減している。01年当時、輸入量は国内生産と同量まで伸びた。輸入品が小売での目玉商品にもなっており、国内需要は15万tくらいにまで拡大したといわれた。輸入品の激減。その理由のひとつ、中心ブランド・ドルが、北海道など日本国内の4カ所に生産を移してから始まった。

【背景】輸入品が国内産に主力を移してから、国内でも施設野菜や水稲から露地のブロッコリーへの転換も盛んになり、東京市場の入荷推移からみても、20年間対比は入荷数量で70%も増えた。01年には東京市場の輸入品の割合は36%で大きな存在だったが、いまは国産の不足分を補うだけの存在になった。ところが物語はそれだけで終わらない。生鮮ブロッコリーの輸入激減のうちひとつの理由が問題だ。それは、21年で6.5万tにも達している冷凍ブロッコリーである。

【今後の対応】21年の冷凍ブロッコリーは、中国が50%、そこに49%と肉薄しているのがエクアドルだ。輸入単価は中国産が181円に対してエクアドル産は244円。この差は、運賃コストではない。品質が違う。1990年代に日本の商社がエクアドルに冷凍ブロッコリーの輸出専門産地を作った。IQF(個別急速冷凍)技術は55~60日間の保存可能、調理しても生鮮品と変わらない。近くTPP加盟となり、さらに競争力が増す。日本の産地、卸売市場は静観してられない。



この20年間で形態が
変わってきた輸入野菜

生鮮野菜は、日本における不作時に急遽、あるいは供給不足が予想されるときに当面の充当として輸入するというパターンが多かった。最近では国内生産の豊凶に関係なく、年間を通じて一定数量がコンスタントに輸

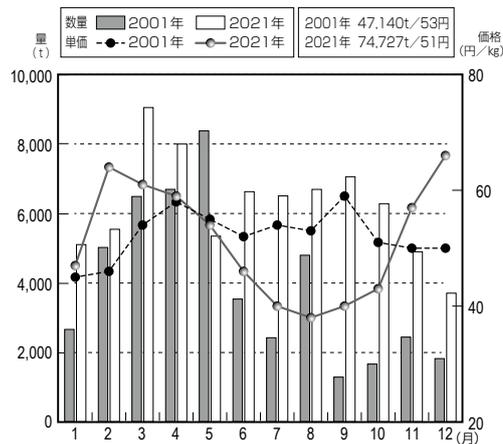
入される品目が増えている。例えば、カット野菜用の原材料であったり、輸入が冷凍品などに置き換わって生鮮品の輸入が減ったり、国産自体が増えることで輸入が減ってきたというケースもある。

今年の市場相場を読む

徐々に周年固定化へ 業務用は中国産、小売用には豪州産

【概況】日本が輸入しているニンジンとは、01年対21年だと、単価はほぼ変わらないが数量は59%増えている。2000年あたりを境に、以前は輸入数量も少なかつたが、9月以降は2000tを超えたが、21年では、3月がやや多かったが、6000tを中心にした数量がコンスタントに輸入されている。

【背景】01年と21年の違いは、年間を通じて供給されている需要があるか否かの差であり、21年には加工業者など輸入ニンジンを指定買いする需要が固定化したことがわかる。輸入が固定化することとは、可能なら国産で原材料を調達したいが、国産は近年安定しないために、外部化せざるを得なかったという事情が背景にある。とりわけニンジンは中国産が95%を占めているが、全土で数百万t単位で生産されている同国産は周年で調達でき、規格もそろつ。



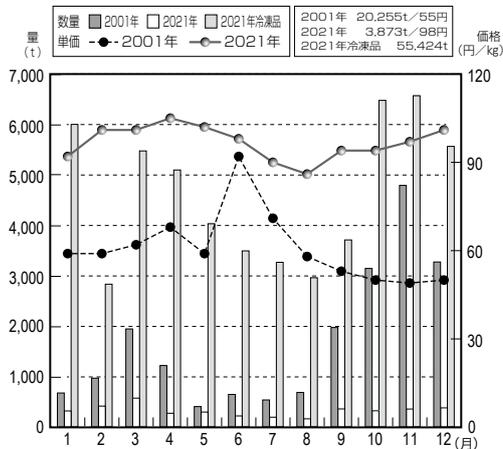
【今後の対応】2000年以前は、ニンジンといえば台湾産だったが、日本が不足する事態に陥ったからの緊急な注文だったことや、まだ貯蔵技術が未発達なこともあり、輸入物は品質に問題があるとされていた時代だった。現状では、加工業務需要は中国産ニンジンを安定調達できるが、一方、小売店からのニンジン需要は、オーストラリア産、ニュージーランド産で対応される。両国とも、輸出することを前提に商品作りをしているため、緊急の発注にも迅速対応できる。

サトイモ

生鮮輸入は8割も減少 利便性が高い冷凍品に移行

【概況】サトイモの輸入量は、01年には2万tあつたが、21年には3800tと8割もの減だ。単価は1・8倍になっているが、月ごとの輸入量は安定せず、生鮮サトイモの存在感は薄い。現在、輸入サトイモは小売店商材にはならない。需要は加工業務方面だが、それなら生鮮の必要はない。この品目は、加熱冷凍品がかなり輸入されており、21年は年間3万1588t。ただし01年には5万5424tもの輸入があつた。冷凍品も減少しているのはなぜか。

【背景】生鮮に近いことで評価されるIQF（個別急速冷凍）処理のブロックリーと異なり、冷凍のサトイモは加熱後冷凍で調理は味付けだけ。その利便性で21年でも4万t近い輸入がある。しかし01年には輸入冷凍サトイモは5・5万tあつたのだ。『先行』のひとつは、「原料に野菜を使用した冷凍食品」などの調理品。この形態で輸入されているものも多いのだが、02年の冷凍ホウレン草の残留農薬違反事案から始まった、中国産野菜に対する敬遠気運と関係がある。



【今後の対応】01年の5・5万tが徐々に減っていき、10年後の11年には3・8万tまで減った。生鮮野菜だけでなく、冷凍野菜からも残留農薬違反が出たり、冷凍肉まんのダンボール混入などで、消費者から中国産食品に対する拒否反応、不信感が強まり、結局、スーパーなど小売業界では売場から中国産野菜が消えた。産地表示義務が強化され、単品では中国産を表示しなければならぬ。ただし調理品などについては表示しないし、外食では提供する料理にも表示義務はない。

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、オビニオン情報紙「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。