

## カボチャ

**年明けに存在感あり 南国立地を生きし増えた契約栽培**

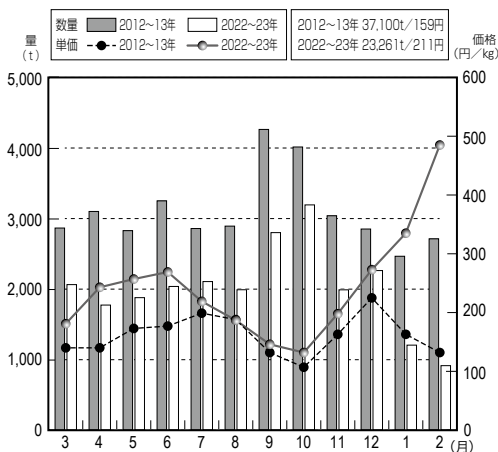
【概況】 国産カボチャは今季冬場シーズン、生育期と肥大期に寒波などの自然災害に見舞われた。東京市場への入荷も、近年この時期には国産トップ産地となっ

ている沖縄産の数量が、前年対比で50%を割った。気候変動の影響か、この時期の主産地ニュージーランドもメキシコ産も同様で、2月の入荷数量は前年の40%にとどまり、単価は2・8倍にも。10年前には入荷量では鹿児島に次ぐ沖縄産だが、年明けには存在感があった。

【背景】 沖縄産は、20年前から10年かけて3倍以上の入荷増があったが、今年2月は入荷量前年同月比52%減、単価は2・6倍に。ニュージー、メキシコも半減した。不足分は鹿児島、北海道がカバーしようと2倍増だ。昨年2月は、輸入物が8割以上占める中、沖縄は38%増やして3位の定位置に安定していた。年内は、北海道産が補完的に出荷しているし、鹿児島産も沖縄産より早出しして単価を取ったあとにも出荷がある。促成というより抑制栽培のようだ。

**南国立地を生きし増えた契約栽培**

【今後の推移】 沖縄産はバブル期から超促成産地として売り出していたが、生産・出荷組合が機能せず、商系に一本釣りや、荒らされ、産地が潰された。ただし近年は、県域のJAおきなわが機能し始めると、その立場は見直され、市場流通には乗らない契約栽培の割合も増えた。離島という立地は、安定出荷にはリスクが伴うが、なにしろ日本最南端の立地は魅力である。ゴーヤやマンゴーの特産化には成功しているが、鹿児島島の早出しメメ科野菜類に沖縄が入り込む余地は十分にある。



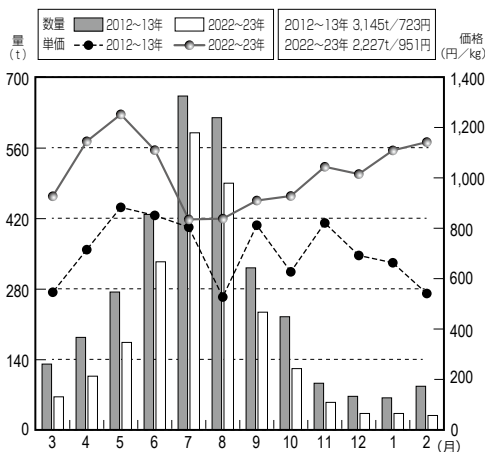
## オクラ

**過去20年入荷不変 沖縄から普及した歴史もあり振興を**

【概況】 東京市場におけるオクラの旬は春から夏場にかけてである。この旬シーズンは沖縄、鹿児島など西南暖地から始まって、夏から9月まで東北産が加わり、

分厚いピークを形成する。秋以降、春先までフィリピン、タイ産の輸入品が9割を占めていて、沖縄産はこの輸入品の独壇場に、鹿児島、高知とともに食い込もうと努力中だ。10年前にはまだ夏場中心の作型が明確だが、最近では年明けから増加傾向と単価高傾向が両立する現象もみられる。

【背景】 いま小売店頭では1年中オクラが並んでいる。しかし、市場への入荷レベルで見るとピークの夏と冬とは10倍以上の差がある。輸入品の流通がかなりの割合があるイメージだが、実際には冬場を中心にしていて、入荷数量では沖縄産より少ない。現在オクラは、ほぼ規格やパッケージが統一されていて、なぜか国産、輸入双方に差別化する意欲はみられない。東京市場には、27都府県から入荷があるが、新規産地や既存産地の規模拡大という話にはほほほ。



【今後の推移】 過去20年で見ると、年間入荷量が3000tを超えたのは10年前の12・13年だが、その後の伸長はないし、そもそも輸入量も年6000t程度で安定している。オクラという品目が成長したのは、昭和50年代に起きたスーパーの企業間競争から来た「差別化商品開発合戦」の結果で、近郊促成農家がツマ用で作っていた、沖縄の在留米軍からの特注で生産されるようになったなどの説がある。沖縄では「ネリ」と呼ばれる準地場野菜だ。沖縄での生産振興が期待される。

# 輸入環境変化で国産超促成産地に注目が

円安と安全保障上のリスクも加わって、輸入依存から国産への切り替えが進行しつつある。青果物の場合、一般流通物は、旬の先取りといえる促成野菜類の暖地栽培化、すなわち西南暖地と、さらに南の沖縄

に、内地より燃料を抑えて対応できる。超促成栽培。品目への期待が高まっている。とくに、これまで早出し野菜類に対しては鹿児島の後塵を拝していた沖縄に、かなり積極的な展開がみえてきた。

# 今年の市場相場を読む

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。

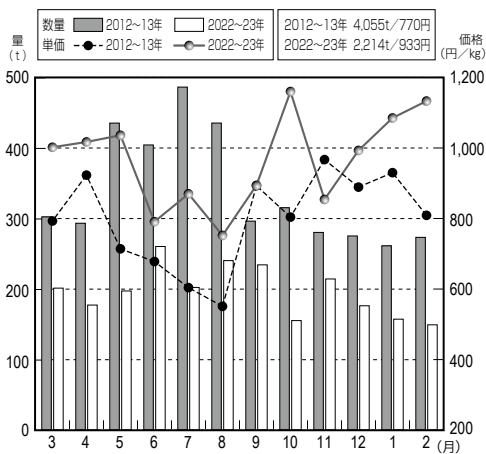
## インゲン

### 福島と沖縄がリレー供給

### 冬季はオマーン産に食い込み

【概況】東京市場のインゲンにおける沖縄の位置付けは、20年前には主産地だった。夏場中心のトップ産地・福島と冬場から春にかけての沖縄産とで半数近くを分担してリレーしていた。ただし、10年前に至ると、福島県産が原発事故からみもあって18%まで減少。沖縄産がシェア23%でトップに。直近の1年間は、沖縄のトップは継続しているが、福島がかなりの回復をみせている。関東産地はそれなりの数量があるが、夏秋期の東北地区は増えていない。

【背景】かつて沖縄は、早出しのドジョウインゲンで単価を取る産地であった。細くて短く、きれいに規格を合わせたツマ物のようなインゲンで、高級業務用の「旬先駆け」商品としての地位を確保していたものだ。だが、現在の沖縄産は一般普及を意識して、夏場同様の大型品種から幅広のマンスナルインゲンまで出荷するほどの産地に育った。12月から4月までの冬春期に確実に供給できる。鹿児島はサヤの早出しに力を入れているがインゲンは沖縄に譲っている感もある。



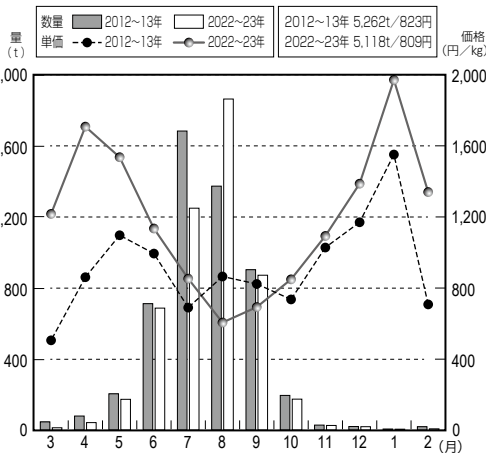
【今後の推移】ピークが始まる2月に、国産品は前年同月から2割も減らして単価も18%高。輸入も含めた全体に占める割合も、昨年74%から今年は64%に減。それを補っているのがオマーンからの輸入品である。前年から40%増やし、19%のシェアから今年は29%に。沖縄産の過不足をみごとにトレースしている。バブル期までは東京市場には7000tを上回る入荷があった品目だけに、現状4000tへの上乗せは、沖縄がオマーンの輸入分をどれだけカバーできるかにかかっている。

## エダマメ

### 冬に輸入や冷凍に頼るなら沖縄で超促成栽培を

【概況】東京市場のエダマメは、典型的な季節野菜であり、6月から始まって8月くらいまでピークを作り、9月にはやや後を引きながら終了していた。ただし業務用では年間需要があることから、静岡県を中心に他のオフシーズン産地にも出荷があった。20年前7000tを超えていた入荷量も、10年前に5000tまで減らしたが、以降はそれほど目立って減っていない。その要因は、9月以降の晩生品種が秋田や山形、兵庫で「最もおいしいエダマメ」と評価されたことだ。

【背景】2月はエダマメにとっては最閑散期である。10tを超えない数量が入荷するのだが、最も多いのが晩生の伝統種「秘伝」を抑制栽培で出す山形。周年生産するが業務用を意識した静岡・清水産、そして沖縄。この時期に台湾や中国産が入っていることに注目して作付けした沖縄産は、以前の4月くらいからの出荷を2月に大きく前倒し。超促成野菜と評価されキロ単価2500円くらいを稼ぐ。今シーズンは他の品目同様に半作で3割以上高い。



【今後の推移】エダマメは季節野菜といえながら、日本人は1年中エダマメを食べる。夏〜秋以外は台湾、中国からの冷凍品だ。とくに近年「輸入物」「冷凍品」という意識をせずに食べるようになったのは、外国で日本種を栽培してもらい、高い冷凍技術によって生鮮に近い食味を出すことに成功したからだ。「冬場に無理して国内生産する必要があるのか」ともいえるが、現に業務用にニーズがあり、国産がないから輸入されている。それなら、沖縄の超促成栽培は大いに推奨するべきだ。

※グラフ4点とも23年2月は速報値に基づく