

今年、伸びを期待したい野菜類

年が明けてから、ようやくデフレ基調が底を打つ感もあるが、本当の勝負は春以降。小売店での安値販売は当分続くことが予想されるが、野菜の消費量は徐々に回復基調に向かっていくだろう。一方で生産現場では、重量野菜から軽量な野菜類への転換が進んでいる。野菜消費量が下げ止まつて

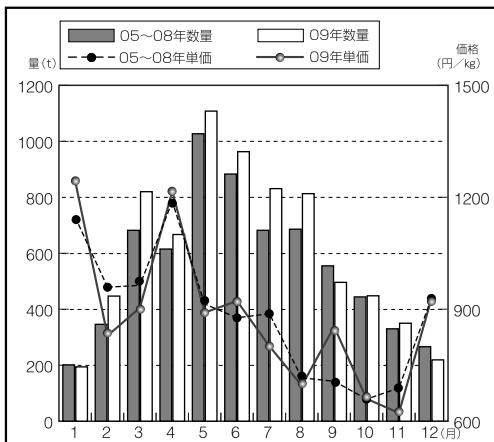
野菜生産者のための相場研究

アスパラガス

【概況】

東京市場のアスパラガスは、06年にやや入荷が減ったものの、以降は増加基調で、06年対09年では18%もの入荷増となった。その一方で単価は堅調推移を続けており、明確に買えられていることがわかる。佐賀、長崎など長期どり産地からの増加に加え、東北各県の生産面積も増えており、09年には北海道からの入荷も急増した。シェア1位をキープしていたオーストラリアは、09年に佐賀、福島に抜かれて3位に落ちた。

【背景】アスパラガスは一度播種すると数年は株の力だけで発生する省力型の野菜であるため、生産者の中では全国的に人気の高い品目である。出荷ピークは5~6月で冬場の5倍以上の入荷があるが、消費の面では特に春に特化しているわけではなく、値頃でありますれば周年にわたって売れる品目となっている。長期どりの九州産が順調に売れているほか、供給が薄い秋冬を狙つて秋田、山形など東北産地でも面積拡大が続いている。



【今後の対応】サラダはもちろん、シチューなどの煮物に使うのも手軽でおいしいアスパラガスは、家庭でも業務用でも使い勝手がいい。供給が需要を創るという原則を実現化した品目もあるが、徐々に輸入品が国産が代替するようになっており、年間を通じて需要も安定してきた。理想的な展開だ。今年はさらに出荷増が予想されるが、促成産地では軟白したホワイトアスパラガスの生産も拡大しており、ドレッシングなどとのコラボで消費増を仕掛けたい。

供給拡大が需要を確実に創造 佐賀、福島が豪州を抜く。

【概況】

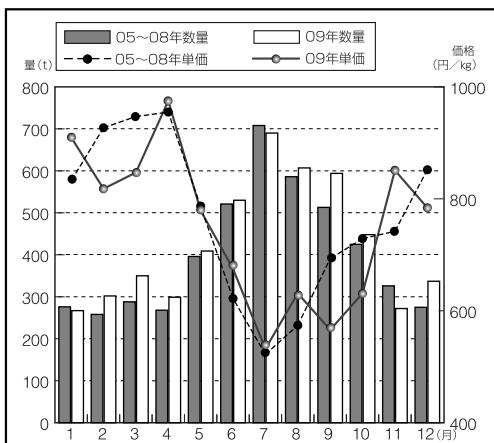
サラダはもちろん、シチューなどの煮物に使うのも手軽でおいしいアスパラガスは、家庭でも業務用でも使い勝手がいい。供給が需要を創るという原則を実現化した品目もあるが、徐々に輸入品が国産が代替するようになっており、年間を通じて需要も安定してきた。理想的な展開だ。今年はさらに出荷増が予想されるが、促成産地では軟白したホワイトアスパラガスの生産も拡大しており、ドレッシングなどとのコラボで消費増を仕掛けたい。

インゲン

【概況】

東京市場のインゲンは、過去数年は入荷が安定していたものの5000tを下回る推移。ところが09年は5000tに回復する勢を取り戻した。夏秋の福島、冬春の沖縄という1~2位産地からの入荷増が目立つが、どの産地も際立った減少ではなく、生産面積が維持されている。入荷ピークは7月を中心とする夏場だが、沖縄産の増強で冬場の出回りも増えている。増勢でも単価がしつかりついてきているのも特徴だ。

【背景】スジなしで細い若どりの商品が主力になっていること、サーベルやマンズナルなど幅広タイプの増加が、消費の底辺を広げているようだ。ゴマ和えやサラダとして、また天ぷらにもインゲンは欠かせない。業務用では天ぷらに青みを添える品目としてピーマンを使うことが多いが、代わりにインゲンを添えるケースが増えている。特に幅広タイプは天ぷらにすると絶品だ。幅広は地場インゲンとして生き残ってきたが、ここにきて再デビューしつつある。



福島と沖縄が急増。幅広品種も再デビューして活況呈す

【今後の対応】

豆類は全般に夏の野菜であり、最盛期には生長も早く収穫作業が忙しい品目だ。高齢化や労力不足のため、大型産地が育ちにくいとされているが、逆に発想をする産地もある。最盛期でも手の入る小規模の生産をしてもらい、それを広域で集荷すればそれなりの口回りになる。高齢者は農業の熟練工だ。束作りや選別もお手のもの。需要の受け皿ができつつあるのだから、安定供給するための体制づくりを。

いることもあり、軽量野菜を中心とした供給量の増大がうまくマッチすると、一転して売れ筋商品が登場する可能性もある。産地として力を入れている品目、自然増となっている品目の中から、今年伸びが期待できそうな野菜類をピックアップして検証してみよう。

今年の市場相場を読む

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。「農経マークティング・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。

小林 彰一

春出荷が減つて秋ものが増加。食味本位の品種をリレーせん

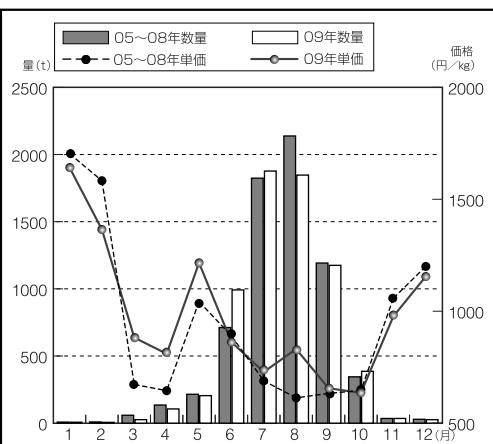
エダマメ

【概況】

東京市場のエダマメは、05年に急増して7000tを突破し、単価を2割以上上げた。以降7000tを割り込んでいるが、全体としては漸増傾向にある。入荷は6月から急増して8月がピーク、9月に激減するという典型的な季節商材だ。しかし近年の特徴として、スタートの4月は入荷が減少する一方、終盤に向かう9~10月の入荷が増えている。茶豆系統の品種が一巡して、晩生の青豆品種の復権という面もある。

【背景】

エダマメの出荷時期の後退化は、早出しのメリットより食味本位の出荷という、本来の方向にシフトした結果だ。そのきっかけは晩生品種である山形のだだちゃ豆の普及だが、それを支援したのは、鮮度・食味保持効果の高いM.A.包装形態が標準的な商品になってきたことである。作りやすい“茶豆風”の「湯あがり娘」など新品種が普及したこと、超晩生でコクのある食味が特徴の「秘伝」など青豆系在来種が復権したことでも大きい。



【今後の対応】

スタートの埼玉、それを引き継ぐ群馬など、ロットのある産地は依然として健在だが、それ以降の新潟から東北にかけての産地が育ってきた。秋田などは14品種もあった在来種を半分程度に絞り込み、県開発品種である「香り五葉」を全県的に普及させて出荷の一元化を図っている。それにより「秋のエダマメだっておいしい」というコンセプトを広めているのだ。今後は品質管理も一段と強化していくため、今年のエダマメは貰いたい。

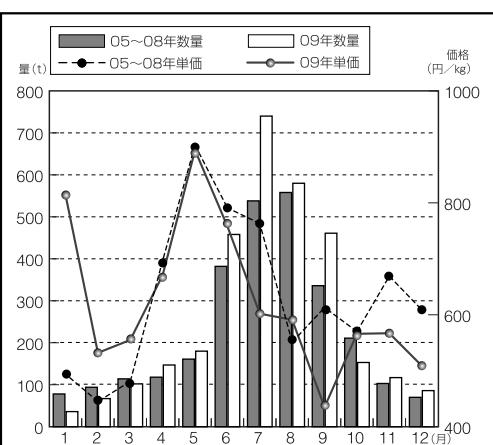
オクラ

【概況】

東京市場のオクラの入荷は、06年に不作となり前年比で25%程度も激減したが、翌年以降は徐々に回復。09年は近年にない入荷量となつた。3年前に鹿児島に続いてシェア2位だったフィリピンは4位に落ち、その分、年間平均単価も堅調で推移している。鹿児島、沖縄、高知のトップ3産地がともに増産傾向で、ほかの九州産地や群馬、茨城も面積維持。北限といわれる東北でも生産が徐々に増えている。

【背景】

主産地である西南暖地だけでも周年供給が可能だが、これにフィリピンやタイ産が加わり、供給体制が一段と厚いものになつていている。熱帯野菜のイメージがあるが、実は本州でもあまり土地を選ばず生産できる品目である。产地作りをするためには仕立て方などに独自のノウハウが必要とされるが、夏場には各地の直売所でもよく見かけるから、生産そのものは全国に広がつているようだ。入荷は夏にピークがあるが、それ以外のシーズンでも需要はある。



【今後の対応】

低温障害が心配される冬場はともかく、急激に供給が落ちる秋にもつと産地がほしい。関東では主産県の群馬、東北では秋田が普及拡大しようとしているが、課題は品質保持だ。とりたてのシヤキつとした食味の保持には、いま主流のネット包装ではなく、MA包装などによる品質維持の包装形態が望まれる。フィリピンやタイなど輸入品のシェアが2割前後あるのだから、国内産地には冬場の生産・出荷拡大を期待したい。