

秋が本番、 勧めたい根菜

秋は土物類や根菜類の収穫期である。原則的に土物類は年に1回の収穫でそれを長期貯蔵しながら売ることが、根菜類の多くは周年需要に対して産地リレーで供給される。ともに秋から冬の煮物需要に対応するための作型を持つ。鍋物や煮物は団らんのイメージがあり、今年の場合は震災後の「絆」意識の高まり

りで、温かい煮物料理に消費者志向が向きそう。根菜類は「日本的な野菜＝伝統料理」といったイメージに加え、俗に「根っ子」のものは体を温めるなどともいわれる。昨年の異常気象によって今年まで影響を受けている品目もあるものの、震災後の自粛ムードを払拭すべく提案販売を強化したい秋だ。

野菜生産者のための相場研究

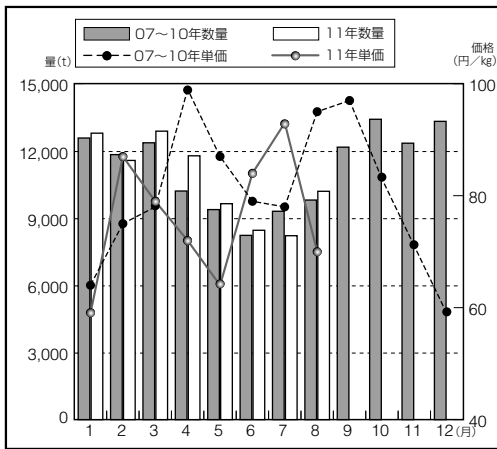
ダイコン

【概要】
この秋の関東産は豊作を予想。おいしい食べ方の訴求もカギ

東京市場のダイコンは9月から急増して冬に最需要期を迎える。秋は、夏場を受け持つ北海道、青森産の最後と、春までを引き受ける主産地・千葉産の始まりが重なるが、需要期はこれに神奈川県が歩調を合わせる。今年の場合、4月に千葉産の相場がやや低迷するも入荷量は前年実績をキープした。これから冬場に向けて作柄の問題はなさそう、潤沢な出回りとなってくる分、販売に工夫が必要だ。

【今後の対応】
コンビニ関係では今年は夏からおでんの販売に力を入れている。売れ筋のネタであるダイコンにとってはうれしい状況だ。最近の中心は煮上がりの早い青首系で、手早く煮たきできるのが特徴だが、おでんなどの煮物はいったんたき上げてから冷ますと煮汁がダイコンに浸み込んでさらにおいしくなる。いわゆる「鍋底ダイコン」だ。そんなブコの技を教えるのも今の消費者志向に合っている。秋が早そうなら今年も早めに仕掛けたい。

【背景】
葉物類で放射能汚染問題があっただけに東北のみならず、関東産も敬遠ぎみの安値が目立った。その分、土物類や根菜類にはこれまでそれほど深刻な影響が出なかった。夏場は北海道や青森産だったが、秋からは千葉産が主体になってくるため、3～4月にかけての相場低迷が秋にも、ということにならないかが心配である。これからの関東産の野菜類は総じて豊作傾向で、消費を刺激する販売を工夫しないと暴落相場も懸念される。



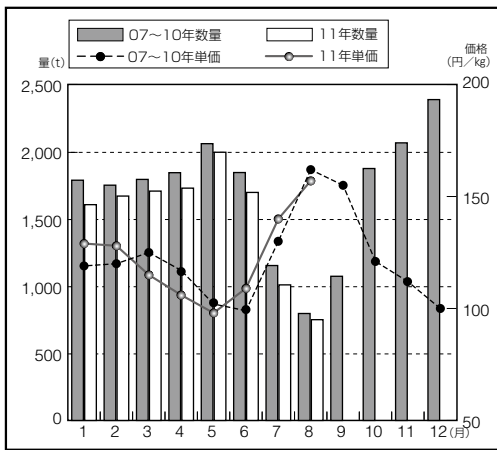
カブ

【概要】
食味の良い秋カブのシーズイン。仲間の品目との協働作戦もありか

東京市場のカブは、シエア75%と圧倒的な主産地である千葉がほぼ周年供給しているが、夏場だけは青森産がやや上回る。千葉産のピークは春と秋から年末で、年間を通じて安定している。今年は3～5月にかけて入荷量減の単価安という状態が続いたが、6月はさすがに反発して高くなった。カブの入荷量はここ数年、ほとんど変化がなく、昨年だけは異常気象でやや減ったものの、今年は回復するだろう。

【今後の対応】
カブは、シチューなど洋風料理やすり下ろしてトロみをつけて汁ものでも使ったりする。カブ臭さは、子供には敬遠されがちだが、これこそ大人の味。カブの仲間は各地の地場野菜に多く、桜島ダイコンや北陸のかぶら寿司、京都の千枚漬けなどは地場の名物野菜として定着している。ラディッシュやミニダイコンなども同じ仲間であり、カブのバラエティーとしての訴求もおもしろい。浅漬けの素で十分おいしいため、店頭での「ラボ」も。

【背景】
関東ではぬか漬けやみそ汁の具としてカブは必需品だ。春カブは柔らかくてとろけるようだし、秋カブは歯ごたえも食味もしっかりしていておいしい。同じ品目でもそんな味の味い方があり、それに合わせて出荷も増える。震災後に相場が軟調で推移していたが、背景には風評被害的な敬遠機運があったようだ。秋からは気温の縮まりとともに食味が乗ってくる。煮物でも優しい味わいのあるカブはいよいよハイシーズンを迎える。



今年の市場相場を読む

品薄と買いためで需要で春に高騰。

北海道産が大雨の影響で一時品薄も

ニンジン

【概況】

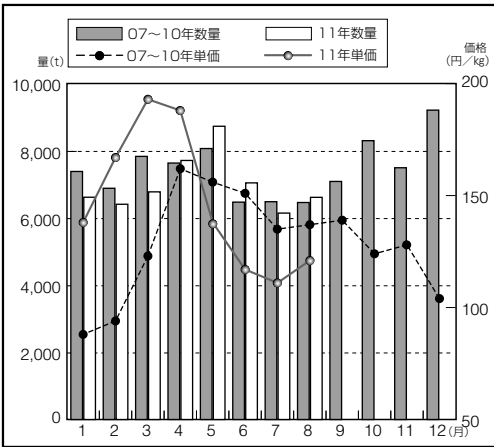
東京市場のニンジンは、年間4割以上のシェアを持つ千葉産と主に夏場に青森とともに供給を受け持つ北海道産が25%程度のシェアがあり、春だけに特化した徳島産がこれに続く。春に各産地が出そろうタイミングと、秋に北海道産の独壇場になる際にピークがあるが、年によっては入荷量や平均単価にかなり波がある。昨年夏以降の異常気象は主産地にダメージを与え、今年の春まで暴騰ぎみの相場が続いた。

【背景】

春に暴騰した理由はほかにもあり、震災後の買いためで需要が挙げられる。夏になって出荷は順調になってきたが、夏場の主産地・北海道は干ばつぎみに加えて豪雨の影響が出ており、9、10月には一時的に品薄状態になる可能性が高い。昨年は産地が総じて不作だったため、中国などからの輸入量が7万t近くあった。しかし東京市場への入荷は、例年とほぼ変わりなく、増えた分は加工・業務用仕向けの市場外流通だった。

【今後の対応】

一時は10万t以上もあったニンジンの輸入は、その後、中国産の敬遠機運などから国内産地が増えたため、3万t程度まで減った。それが昨年は7万tを上回ったのだから、今後とも需要の輸入シフトが進展するか、という懸念もある。しかし、大玉生産を目指す加工・業務用の新規産地は各地に確実に増えており、若採りすると小売用にもなるため、国内の供給体制は底辺が広がっているとみる。秋以降は徐々に供給も安定してくるだろう。



ゴボウ

【概況】

東京市場のゴボウは、シェア45%程度を占める青森が主産地だが、春には熊本、宮崎産が、夏には茨城、群馬産が増えて供給を厚くする。最需要期は12月も、9月から青森産の入荷が急増し始める。ここ数年、年間の入荷量はほとんど変化しないものの、不作だった昨年はさすがに減少。日本の輸入量は3万8000tもあるが、東京市場にはわずか300t程度しか入荷していない。加工仕向け特化である。

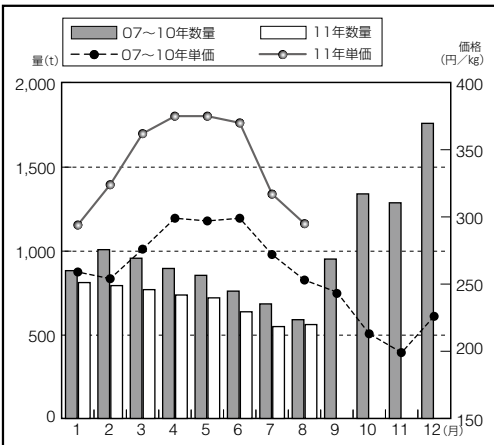
【背景】

今年は今明けから例年になく入荷量が少なく、相場も高騰している。主な原因は、青森などの圃場での越年貯蔵品が雪が多くて出荷が抑制されたことと、雪解けを待つうちに春先の大雨で圃場管理に失敗したことだといわれる。代替すべき九州産も品薄傾向で、近年にない高騰が続いた。これも9月中旬以降の青森産の新品が始まれば需給関係は緩和されると予想されるが、出荷増とともに値段もこなれて需要も活発化することを願いたいものだ。

4万t近い輸入でも市場入荷は1%。不透明な加工需要より旬の強調を

【今後の対応】

ゴボウは輸入量が多い割にはそれを代替しようとする国内産地が現れない。貯蔵しながら相場の流れで出荷・調製され、投機性が高いと思われる。加工需要がかなりの割合を占めるため、需要側が国内調達と輸入をバランスさせながら手当していることで需要の全体像がつかめない、などに原因がありそう。それでも近年では「春」ゴボウ「新」ゴボウといった旬を訴求する生産販売が増えている。新規産地の着眼点はそのあたりにあるだろう。



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。