

鍋物の脇役野菜、 今年のお勧めは？

今年、秋の彼岸を過ぎると寒さがきた。10月上旬には降雪があつて一気に冬到来の地方もある。途端に鍋物などの温かい料理がほしくなるのが消費者心理というものだろう。長野、東北、北海道などが台風に伴う降雨の影響で作柄を悪化させ、供給や相場が大狂いした9月を経て、翌10月には関東物の出

回りようやく供給が安定した。いよいよ本格的な鍋シーズンである。鍋にはハクサイやキノコ類が必需品だが、重要な脇役野菜としての「青みの野菜」で、栄養バランスと彩りを添えてくれる。小売店にとつてもその「もう一品」を勧められるかが、差別化と利益をもたらすカギになる。

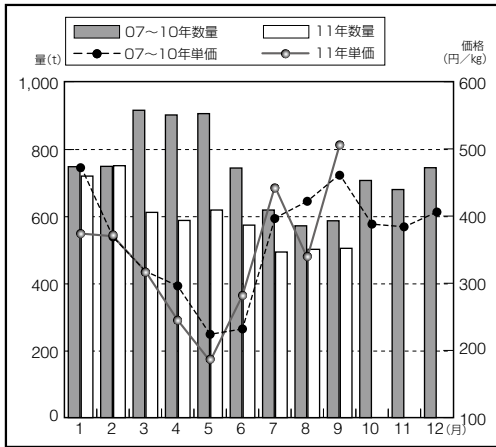
ミズナ

茨城産が災いし、入荷減の単価安。安心アピールで消費復活の正念場

【概況】
東京市場のミズナは、過去10年で最も伸びた品目の一つで、2006年にはコマツナに迫るほどの入荷数量となった。その後成長は止まったが、すっかり定番野菜に昇格。8～9月にやや入荷が減るものの、3～5月にピークを形成し、年間を通じてコンスタントに流通している。主産地は常に85%以上のシェアを持つ茨城で、埼玉、群馬などが補完産地として続き、東京市場には実に33県から入荷がある。

【今後の対応】
ミズナは、典型的な鍋物野菜であるシュンギクのシェアを奪う形で伸びてきた。それに加え、クセのなさからサラダなど洋風の利用法でも普及。こうした用途の広さが成長要因になっている。しかし、今年は放射性物質に対する風評の影響で、茨城産野菜そのものが潜在的に敬遠されざるを得ない。否定できない。鍋物野菜に定着している部分と敬遠機運の綱引きとなるだろうが、この秋は「安心」のアピールで消費者を納得させる正念場だ。

【背景】
今年、主産地である茨城が震災と放射能問題の影響を受けたため、3月には半年より4割近くの入荷減で単価も低迷した。6月ごろからようやく引きが強くなり、この秋には単価が回復したが、入荷数量はまだ平年を下回る。ハクサイもまったく同じ状況に置かれており、ミズナもこれから需要期に入っていくため、茨城産は出荷量を増やしてやるだろう。ただ、業務用は問題ないにしても、一般家庭がどこまで手を伸ばしてくれるか予断を許さない。



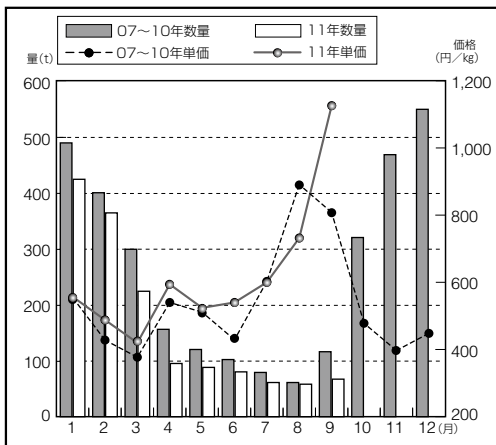
シュンギク

鍋物野菜の地位をミズナに奪われ低迷。おいしさ提案で復活かける秋に

【概況】
東京市場のシュンギクの入荷数量は過去10年で半減した。10月以降に急増していわゆる鍋物シーズンにピークがあり、夏場は入荷盛期の2割もない。産地は千葉を中心とする関東。鍋物に特化したかのようなシュンギクのマーケットを食ったのがミズナだ。そのミズナは鍋だけに限定していないため、シュンギクが減った以上の入荷実績をみせている。そんななか、シュンギクがさらに減り続けているのが気がかりである。

【今後の対応】
シュンギクがこの秋、高騰が続くことになれば、数量減のほかに考えられるのはミズナからの需要移行だ。福島のスズ南に位置する茨城にはまだ不安感がある。その点、千葉、埼玉、栃木産が中心のシュンギクはやや優位ともいえる。シュンギク陣営からすれば、この機に鍋物野菜の地位奪回を狙いたいと考えるだろう。主流である軸立シュンギクは葉をつんでしゃぶしゃぶ風に食べてもらうなどのおいしさアピールの消費提案が大切だ。

【背景】
3月中旬には北関東の産地でも放射性物質の検出を受けてシュンギクも出荷停止措置が取られた。そもそも同月からはシュンギクの入荷が激減して、この9月からの冷え込みで急反発して高騰している。あまりにも減らしすぎたからである。寒さも本格化する10月以降には業務用だけでも強い引きがあるため、さらに高騰するだろう。



今年の市場相場を読む

便利野菜で近年にない成長みせる。関東産の軟弱物への警戒感打破を

ニラ

【概況】

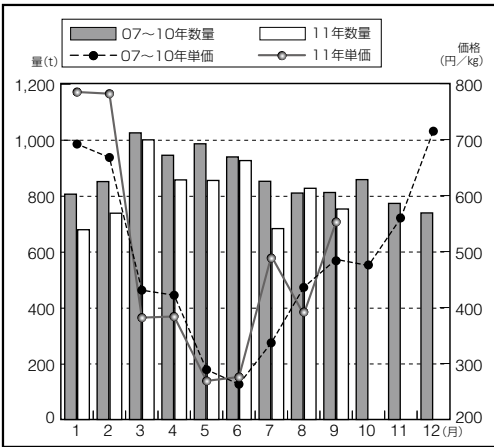
東京市場のニラは、年間ほぼコンスタントに入荷しているが、近年では漸増傾向にすらある。リーマンショック以来の不景気で内食化傾向になっていくことと連動するかのようだ。2009年は近年にない入荷増の年となったが、猛暑などで野菜全般が不作だった翌10年には前年より7%減で単価が25%高に。背景に強い引きがあることを物語る。入荷ピークは春から初夏にかけてで、単価は秋以降に高くなる。

【背景】

主産地は栃木、茨城、千葉など関東だが、夏場を中心に山形など東北産地からの出荷も多い。放射能汚染が気になる軟弱物・葉物野菜であるためか、3月以降は入荷減、単価安傾向にあったが、夏以降は相場も持ち直しつつある。これから栃木や茨城産が中心となってくるシーズンであり、冷え込んでくるとニラそのものの食味も良くなっていく。最近ではモツ鍋以外でもニラを鍋に使う需要が増えており、一般家庭でのニラ需要も定着しつつある。

【今後の対応】

一年中出回り、安くて調理も簡単、栄養価も高そう、というニラの特性から家庭需要が高まった。昨今の家庭での鍋ブームでも利用が拡大している状況にある。一方で、根拠がなくても軟弱野菜に放射能汚染を結びつける心理がある。ただ、この問題も沈静化を見せつつあることを考えると、もともとあった需要は復活傾向に向かうのではと予測する。簡単に栄養満点という食材に母親は抗しがたいものがあるが、問題は値ごろかどうかだ。



小ネギ

【概況】

東京市場の小ネギは、2004年をピークに横ばいから漸減傾向にある。入荷のピークは春から初夏にかけての生産しやすいうシーズンで、単価が高いのは薬味需要の強い夏場である。主産地は福岡、千葉、高知、静岡、大分など周年生産体制が整った産地が、県全体で周年供給できる体系がそろっている産地ということになる。2010年は異常気象の影響を受けてか、5%入荷減の単価が15%高に。震災絡みの影響は軽微だ。

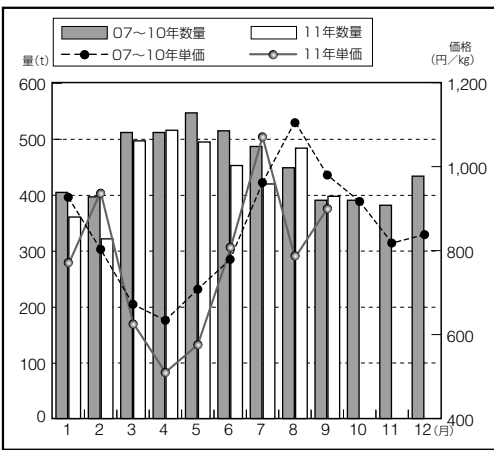
【背景】

昭和50年代に東京市場に登場以来、順調に伸びてきたが、ここ数年は停滞ぎみ。まだ長ネギの1割程度の数量しかない。周年のアスパラガスより少なく、業務用需要が強いチンゲンサイと同等的という地位は、万能ネギというたい文句に反して、ほとんどが薬味需要にとどまっているからだろう。西日本では鍋物野菜として一緒に煮てもられるからいいが、東日本でのモミジおろしなどと一緒に薬味として使われる程度なら量はそれほどではない。

カギは需要頭打ちをどう打開するか。大東物で鍋物の需要開拓が必要

【今後の対応】

小ネギがミズナ並みの一般野菜になるためには、例えば鍋用仕向けのアイテム開発が必要だ。参考になるのが加工・業務用として大東や箱入りで包装なし、キロ500円を切るような商品化をしている小型産地の事例である。2003~3008東で込み品、小売価格で200円前後の「鍋用小ネギ」があったらおもしろい。大方の小ネギはネギ独特の辛味や臭いがないことがウリだが、九条系ネギの辛味や香りがあるとタイプもファンが多いはずだ。



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。