

# 秋期葉物野菜類

## 猛暑後の

**【背景】** この夏は、夏秋野菜全般に豊作で価格が低迷。消費も不活発で、流通業界は疲弊している。ホウレンソウについては、8月は猛暑の影響で入荷量も前年以上に少なかったが、品質も悪かったことから単価が安い。9月も下旬になってようやく温度もやや下がりぎみとなり、「低温好き」のホウレンソウは息を吹き返した感がある。播種期の高温で10月の生育が心配されるが、台風の影響も軽微。ほぼ問題なく、例年通りの入荷急増期となっていくはずだ。

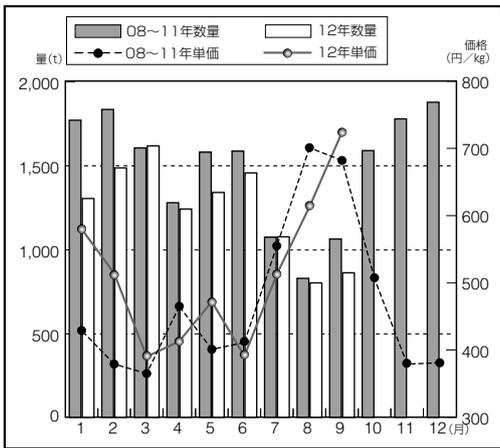
## ホウレンソウ

**【概要】** 猛暑後の秋には入荷増加に遅れが。若い世代向きにメニュー提案必要

東京市場のホウレンソウの入荷は、秋から増え始め、11～2月にピークを作る。量の少ない夏ホウレンソウは単価が高い。ここ数年の経過をみると、全体には漸減傾向だが、特に猛暑の年は8月に極端に入荷が減少し、9月も入荷は増えてこないという特徴がある。一昨年と今年がそんなパターンだ。昨年は震災と放射能問題もあって、春以降、秋に至るまで大きく減ったが、今年9月までの累計でその昨年並みの入荷だ。

### 【今後の対応】

これからの時期、ホウレンソウは地場生産がメインになる。東京市場ではほぼ関東産地一色であり、鮮度も良いから売りごろ、食べごろの時期だ。温度が下がり、葉も厚くなるにしたがって、鍋でしゃぶしゃぶもおいしい。甘みの強い厳冬の「寒じめ」が予想以上に増えているが、ごく一般的な葉物であるホウレンソウでも、メニューのレパートリーが貧弱な若い世代向きに、流行の「ちよいとし」的に気軽に試せる食べ方の提案がほしい。



## コマツナ

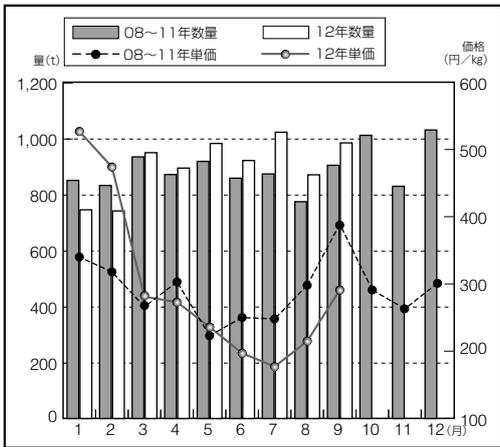
**【概要】** 作りやすさから全国的に生産増。単価も安く、ホウレンソウに肉薄か

東京市場におけるコマツナの入荷量は、近年ではホウレンソウの漸減推移とは対照的に漸増状態にある。産地は年間を通じて、埼玉を中心に関東であり、春先から秋にかけて10月から年末まで入荷量が多い。今年も、春からの増加傾向が秋まで続いており、トータルだと近年では最も多くなりそうだ。まだホウレンソウの入荷量にはかなわないが、この勢いは主客転倒の予感さえする。

### 【今後の対応】

これまで葉物の代名詞だったホウレンソウだが、アク取りのために煮こぼす必要があるなど、実際には手間がかかる。それに対して、コマツナは洗った後、そのまま煮たりいためることができる簡便性がある。葉物は緑黄野菜で体に良い感覚があるため、あまり食味は問題にされない。夏には単価高くなるホウレンソウに比べれば、年間安定して販売されている。小売店でも家庭でも、常備の葉物野菜はコマツナという地位を確立しつつあるようだ。

**【背景】** 近年の傾向として、産地の高齢化や小売店での低価格傾向などを受けて、ホウレンソウより作りやすく反収も上がるコマツナへのシフトが目立つようになってきている。生産が増えれば単価も下がり、ホウレンソウのキロ400円超に対して300円を切るコマツナは、小売店でも売れやすく、消費者も手にしやすい。埼玉など近郊の大型農家は、スーパーとの年間契約をしているケースも多い。猛暑に強い品目であることも特徴だ。



この9月は、残暑というより夏の猛暑が続いたような厳しい月だった。そのため、秋商戦も不発ぎみで、台風17号も豊作傾向の夏秋野菜には影響も軽微である。消費者自身、10月に入っても秋の到来が感じられていない。これから日々、気温も低下し、空気が乾燥してくるにしたがって、鍋物のシーズンに

入ってくるが、葉物野菜も冬本番に向けて品質が向上するとともにおいしくなってくる。俗に食欲の秋というが、それは人々が夏ばてぎみの体力が回復してくることで、秋の食べ物がおいしくなることとの相乗効果をいっている。鍋や煮物提案と合わせて、生育も旺盛になる秋の葉物野菜で売りに出たい。

# 今年の市場相場を読む

年間供給変わらないが需要に強弱。単価高の冬の産地化が穴場に

## ニラ

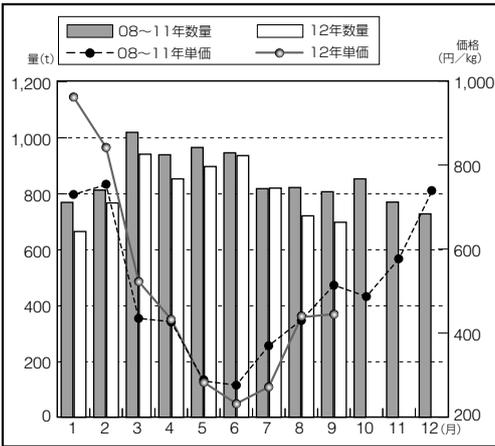
### 【概況】

東京市場のニラの入荷は、春先の3月に急増して初夏までがピークで、単価も安い。夏にやや入荷が減る以外は年間を通じてコンスタントに入荷している。関東では栃木がシェア1位で周年供給されているが、冬場にとりわけ単価高になるという特徴がある。供給がほぼ一定に対してのこれは需要の強弱によるものだ。ニラを含む葉物野菜は、一般的に冬場に食味が向上することもあり、需要期は冬場と「同じ」になる。

### 【今後の対応】

ニラは地場生産も多い。どこでもいつでもある軟弱野菜になっている。特に真冬でも、露地物を作っている地域は少なくない。その意味からすると、冬に需要がありながら入荷がそれほど増えず単価高になるという現象を、他の産地が見過ごしている可能性がある。春にはキロ300円を切るが、冬には700円を上回る単価は魅力的なはず。ホウレンソウ並みに食味を訴求する、寒じめタイプがあってもおかしくない品目だ。冬は肉厚でもうしくなる。

ニラは軟弱野菜の代表格の一つであり、夏場は生産出荷管理も、小売店の商品管理も難しい時期だ。しかし、いわゆるスタミナ野菜的な位置づけから、夏でも需要は強い。近年、増えるでも減るでもなく安定して入荷しているのは、生産者にはキロ単価もホウレンソウ並みで悪くなく、消費者にとっても使いやすい野菜という位置づけからだ。入荷量はほぼコマツナに匹敵する。主産地は栃木中心の関東だが、西南暖地も供給力がある。



## シュンギク

今年は史上最低の入荷量になるか。品種転換含めて出直し時期が到来

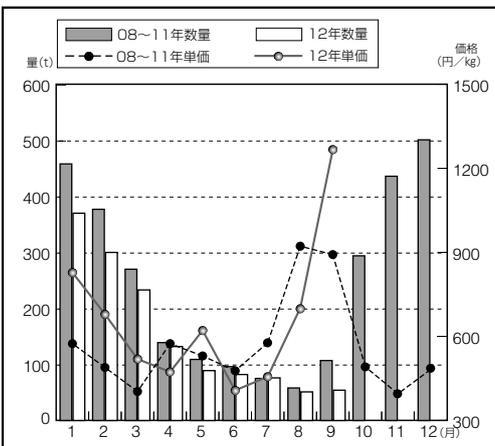
### 【概況】

東京市場のシュンギクの入荷推移は、ほぼ一貫して減少傾向をたどる。昨年と2003年の対比では43%減で、単価は3割も高くなった。ほぼ鍋用野菜に特化しているため、業務用需要が中心の8月は、最需要期の12月の1/7。鍋用野菜のシュンギクの地位を凌駕したとされるミズナが年間8000t以上も入荷するのに対して、シュンギクは今や2600tに。今年は入荷最低だった昨年をさらに下回りそうだ。

### 【今後の対応】

東京市場で2000t台の入荷量ということは、ベスト50位にも入らない補完的な野菜群だ。シュンギクの独特な香りや食味は他にはない。クセの強いものは、最初は消費者に受け入れがたいが、いったん受け入れられると根強い支持が生まれる。が、それが消費離れしてしまうと、元の地位への返り咲きは難しい。広葉、肉厚品種への転換を含めて、シュンギクは出直しの時期に入っている。食文化からいっても、シュンギクを駆逐してはならない。

これだけ入荷が減ると、中心需要は業務用になっているだけに、入荷の増減が単価の高安に直結する。今年の年明けには例年より2割少なかっただけでキロ800円を突破しているし、需要が増え始めるこの9月には、例年の半数しか入荷せず、キロ1200円を上回る暴騰ぶりだ。猛暑の影響をもうに受けたとはいえ、明らかに減りすぎである。9月の播種の動向次第だが、この冬はかなり品薄が予想され、さらにシュンギク離れが起きそうだ。



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。