

冬に向けての 露地野菜類

キャベツ

夏の暴落基調を受けて冬も低調か。契約が増える一方で需要喚起必要

【概況】

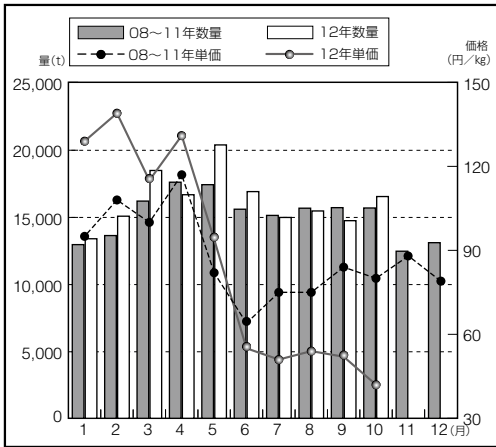
東京市場のキャベツは、今年春までの愛知産が好調販売で推移した後、千葉産を経て夏の群馬産の時期に豊作で暴落商売となった。10月になっても群馬産の残量が多く、前年比でも単価は50%を割った。これから冬に向けて産地は千葉、神奈川から愛知に移ってくるが、相対的に荷もたれ感が強く、相場浮上は難しい。極端な冷え込みなどが無い限りケース500〜600円中心の推移が精一杯。

【背景】

この夏、加工業務用を中心に産地契約をしていた流通業者は軒並み大赤字になっている。製品単価、メニュー単価が決まっているはずの加工業務需要だが、市場相場が暴落すると契約があるにもかかわらず、値下げ要求をしてくる。産地には約束どおり支払わない限り、契約継続ができないため、流通業者は「腹を切る」ことになる。高ければ産地から、安ければ需要者から要求が出てくるのだから、契約は難しいものだ。

【今後の対応】

国産対応はそうしたりリスクがあるため、カット野菜業者などは一定量の輸入原料を常に確保している。キャベツの産地契約は、数年前から盛んに行なわれるようになってきているが、それでも毎年3〜5万トンの輸入があるのは仕方ないかもしれない。差別化商品が少ないキャベツも最近、「雪下キャベツ」が人気を集めており、お好み焼き専用品種という発想も出てきた。一般需要の再発掘と消費の底上げが不安定な国産への抜本対策につながる。



ハクサイ

夏場にやや低迷も秋冬は順調か。ミニタイプやサラダ需要も注目

【概況】

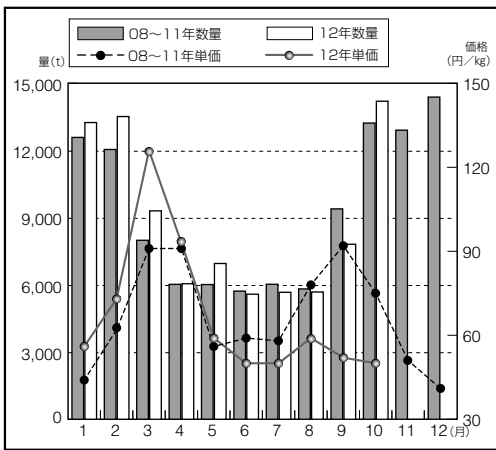
東京市場のハクサイは今年に入って春先まで順調な推移をみせていた。しかし、不需要期の夏場に業務用需要の引きが弱かったためか入荷量はそれほど多くはなかったものの、暴落商売が続いた。さらに寒さが本格化するはずの10月には入荷量がやや多かつたことも響き、単価は前年の50%程度と動きは良くない。冬の茨城が遅れていることもあり、11月からは寒さの訪れとともに堅調を期待するが、入荷は潤沢だろう。

【背景】

鍋のシーズン以外、一般家庭ではほとんどハクサイを使わない。ただ、夏でもハクサイの漬物は食べ、業務用では利用があるため、年間需要はある。夏の産地は長野が中心で、10月までは供給が続いているが、単価はやや高い。替わって冬場は茨城産が出てくるものの、夏場の3倍近い数量で単価はぐっと安くなる。販売にメリハリがあるといえればそれまでだが、この季節需要という強固な壁を越えられるかが近年のテーマである。

【今後の対応】

差別化商品が登場しなかったハクサイも最近ではミニハクサイが注目されている。小ぶりでも軟らかく、使い切りサイズでもあり、サラダでも食べられる。生協のカatalog販売などでは動き始めた。この秋、野菜ドレッシングのテレビCMでハクサイのサラダが紹介されていた。ひよっとするとこの冬に大化けするかもしれない。数量で稼ぐ大型産地以外のマイナー産地で積極的な導入が望まれる。露出が増えれば需要は生まれるものだ。



今年、春までの野菜相場は堅調に推移したものの、夏場には猛暑といっても日照に恵まれ、前年の好調販売を受けての面積増も手伝って、関東、東北産地は豊作基調。相場は8、9月だけでなく、10月まで暴落商売となった。播種期に当たる9月も残暑で、一部品目で秋以降の作柄が心配されているが、

これから冬に向かって西南暖地に産地移動をする果菜類はともかく、関東、東海などの露地野菜の動向が気にかかる。夏秋野菜の残量と冬春産地の出荷が重なる時期であり、品目によっては作型の狂いや産地移動がうまくいかないなど、残暑、暴落後の後遺症が出るものもありそうだ。

今年の市場相場を読む

煮物需要期に入り強含み推移も。品種見直しが今後の需要を占む

【概況】

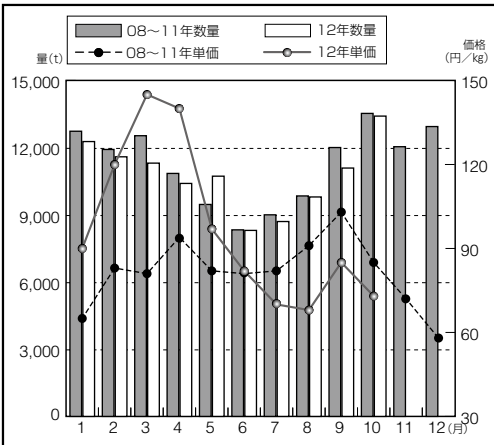
東京市場のダイコンは、今年度は年明けから関東産地の相場が好調で5月まで続いた。夏に北海道や東北の産地に切り替わってからは猛暑での品質劣化もみられ、低迷基調はサンマのシーズンに入った9、10月まで続いてきた。11月以降は、9月の作付け時期の猛暑の影響もあって端境期が発生する可能性もあり、今年の推移から年明けに重点を移す作型も増えそうだ。煮物需要期にも入るため、強含み推移もあるか。

【背景】

夏場のダイコンは冬に比べ7割弱程度の入荷で決して少なくない。この時期は、一般家庭では煮物というより下ろして使う用途が多いため、単価高でもカット販売で十分売れる。今年の夏の単価安は野菜類の暴落基調に足を引っ張られたという見方もあるが、そもそも夏ダイコンはおいしくないのでからという一種の諦念があることも事実。下ろしダイコンは元々辛い薬味として利用されていたものだ。品種の見直しも必要な時期になっている。

【今後の対応】

青首全盛がどこまで通用するのかは従来の課題だ。下ろし用や煮物用、漬物など、用途別の品種の見直しがダイコンのこれからを占む。一方で、生協などの通販で最近特に人気となっているミニダイコンは、少人数家庭用サイズという点と軟らかさなど食味の良さが評価されているようだ。産地としても収穫作業も楽なミニダイコンには期待が大きい。作業性は青首への切り替えの理由にもなった。一般普及が意外に早いかも知れない。



ネギ

【概況】

東京市場の長ネギは、今年の春先に入荷量が多かったにもかかわらず、夏場の東北や北海道産の時期になっても他の野菜類のような暴落商況はなかった。東北産地を中心にタバコの転作品目として増反傾向にあり、出荷は順調だった。ただ、11月以降は9月の残暑の影響か肥大が遅れており、また昨年の同時期の相場が安かったこともあって、入荷量としては多くなく、需要期にも入ることからやや強含み推移もあるか。

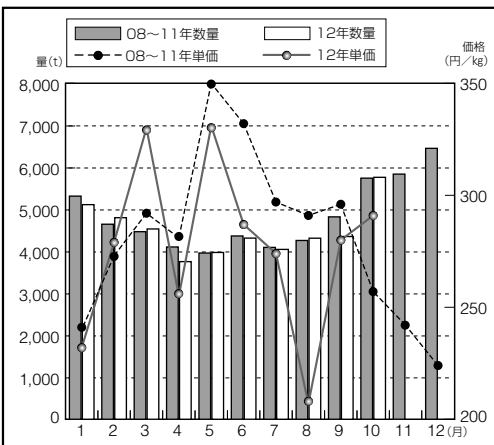
【背景】

ネギが他の野菜類に比べ堅調推移だったのは小売店が単価の比較的高いネギの販売に力を入れたという事情もある。ネギは長期的に生産・出荷ができる品目として最近では国内産地が増え、輸入がコンスタントに5万t程度もあるのだからこの需要を狙って契約的な生産・出荷も増えている。生産に奥行きが出てくると供給が安定するため、相場もあまり乱高下しない。機械化も進め、ケース12000〜13000円平均でペイする体制が求められる。

順調な推移の背景には増反傾向が。面積拡大と組織化で全方位産地に

【今後の対応】

ネギは業務用ならキロ2000円まで、加工用なら1500円までなら輸入品に対抗できる。経営面積を拡大する、あるいは組織化して一般出荷用から加工業務用まで全方位で対応できる産地を目指すべきだ。また、関東地区では長ネギをすべての用途に利用するが、関西市場での青ネギのような本来の薬味に特化できるネギにも力を入れる産地があってもよい。小売店のなかにはわざわざ関西から九条ネギを仕入れていくケースもあるからだ。



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。