

長い猛暑に 売りたい野菜類

今年梅雨明けが早く、しかも猛暑予報である。9月の残暑も勘定に入らなくてはならないなら、3カ月もの長い猛暑を覚悟しなければならない。消費者は食欲も体力も落ちる。そんなときの食提案は、栄養素や機能性に加えて、「おいしい」ことが大切だ。現代人はことさら栄養を意識して摂取するまでもな

く、カロリー過多のほうがか心配である。その意味では野菜を使った食提案は歓迎される。購買を誘導するのはやはりおいしさだが、夏野菜は素材そのものがおいしくないものも少なくない。そこで、夏に向くおいしい野菜類を、生産者側も流通・販売側とのコラボで売りたい。猛暑を野菜で乗り切ろう！

エダマメ

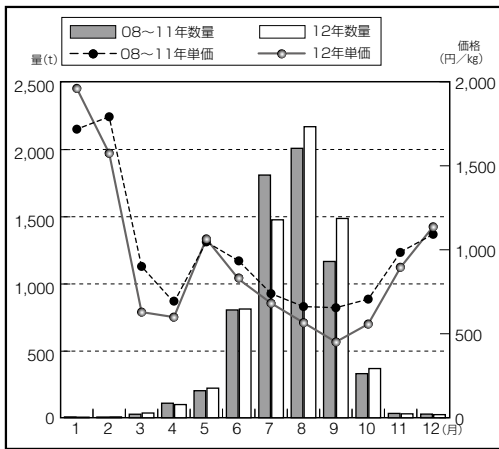
【概況】
飛躍的に伸びる秋田産に注目。

東京市場のエダマメは、8月を中心とした夏に入荷のピークを迎える典型的な夏野菜である。震災の年こそ激減したが、近年、入荷は漸増傾向にあり、昨年は前年比15%増でここ最近では最も多かった。かつて3割以上のシェアがあったトウモロコシの群馬が頭打ちなのに対して、2位に躍り出た秋田がこの5年で2倍以上の出荷増で肉薄している。なお、5月からの早出し傾向はなくなり、8月以降に増えるという現象が見られる。

【今後の対応】
肝機能を助け塩分を排出する機能

品種や包装資材の選択で確実においしくなっているエダマメは栄養価が高い野菜でもある。繊維質はもとより、タンパク質のメチオニンはアルコールを分解し、肝機能を助ける。糖質をエネルギーに換えるビタミンB1、塩分を排出する役割があるカリウム、鉄分はハウレンソウ、小松菜よりも多い。まさに猛暑を乗り切るための野菜なのだ。出回りが多い分、相場は安いが、消費者にはたくさん買ってもらう。簡単なレシピで調理提案もしてみたい。

【背景】
近年のエダマメの伸びは、茶豆系などの食味訴求の品種の台頭と、味が薄い早出しの抑制、そして真夏にも食味・鮮度を落とさないMA包装の採用などが相乗している。その結果、真夏に形成される出荷ピークをさらに厚くしており、まさに夏場に山盛りで売られるという現象を出現させている。夏から秋にかけての主産地として、「エダマメ日本一」運動を展開している秋田の出荷意欲がこの現象に拍車をかけており、後半の出荷長期化もある。



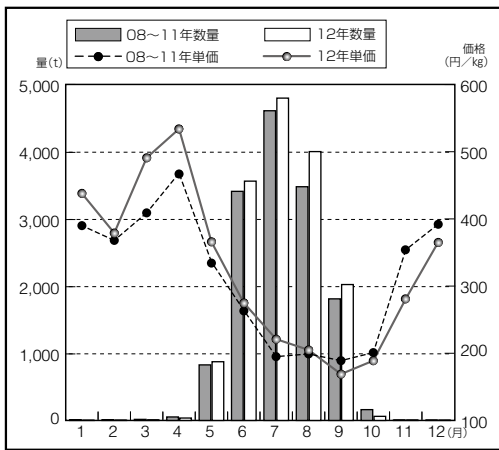
トウモロコシ

【概況】
早出しが抑制され夏場にピークが。疲労回復効果や血圧上昇を抑える

東京市場のトウモロコシの入荷動向は近年、やや漸減傾向にあったものの、昨年は盛り返し、近年では最も入荷量が多かった。また、エダマメ同様、5、6月の早出しの主産地・宮崎は減少がみで、7、9月の夏場にさらに大きな入荷ピークを形成している。ただし、入荷増の割には単価が安くなっていないのが特徴だ。昨年は関東、東北が豊作基調だったこともあるだろうが、今年も同様の傾向になることは間違いない。

【今後の対応】
トウモロコシは繊維質のほか、黄色色素成分、ゼアキサンチンは活性酸素の除去に役立ち、肝臓の発がん防止効果、疲労回復にも効果があるビタミンB群、塩分を体外に排出して血圧の上昇を抑えるカリウム、老化防止に役立つビタミンE、胚芽部分のリノール酸は血圧やコレステロール値を下げたりする作用があり、暑い夏を乗り切るエネルギーの補給源にもなる。ゆでて食べる以外に天ぷらやコーンを外してさまざまな調理に使わせたい。

【背景】
長いスパンで見ると、食味本位に転換した品目は必ず伸びている。トウモロコシも甘くて柔らかい品種へと、転換に次ぐ転換で消費者を飽きさせない。旬を大切にするという要素もあるだろう。こうした生産側の姿勢と、夏場に商品作りを望んでいるスーパーなど小売店の要望とが合致している。今やスイカ売場の横にはトウモロコシが並び、夏を意識した売場作りの定番となった。鮮度・食味を重視したMA包装や、朝どり、企画もウケた。



今年の市場相場を読む

体力落ちる夏場こそが最需期に。消化助け整腸作用や新陳代謝効果

ナガイモ

【概況】

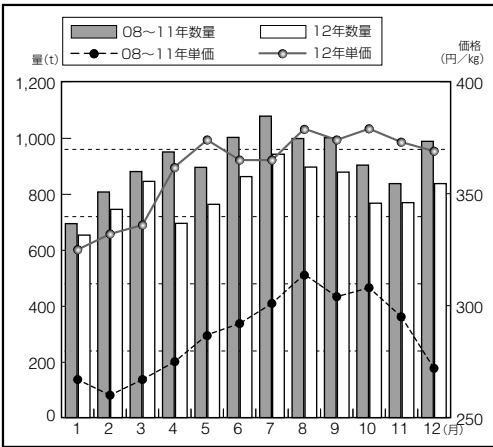
東京市場のナガイモの入荷動向は漸減傾向にあり、特に昨年は過去10年で最も入荷が多かった年との対比で3割も減っている。ただし、夏場が「需期」ということは変わらない。また、主産地は7%程度の圧倒的シェアを持つ青森、2位は14%の北海道という産地構成も変わらない。東京市場への入荷こそ漸減傾向だが、生産数量そのものが減少しているわけではない。背景には流通の変化がある。

【背景】

近年、夏場に「ネバネバ系」の食品がウケるようになった。あっさりした食事になりがちな夏場に、トコロや芽カブ、オクラ、納豆などでアクセントをつけようというもの。こうした流れを受け、外食やコンビニなどでもトコロの需要が増しており、市場外での契約取引も増えている。また、放射能問題でこれまで主力だった台湾などへの輸出は抑制されているが、今年は豊作だといわれる北海道産などは積極的に輸出にチャレンgingしている。

【今後の対応】

食欲の落ちる夏場にナガイモを、というのは消化酵素のアミラーゼがでん粉などの消化を助けるからで、ネバネバ成分やムチンは、便秘の解消など整腸作用や新陳代謝、細胞の増殖機能を促進する。血糖値上昇を抑制したり、コレステロール値を下げる効果もある。やはり夏向き食品なのだ。最近では漬物加工されたものも流通しており、独特のシャリ感は格別だ。加熱するメニューもお好み焼きだけでなく、下ろして塩シヨウで焼きスフレもい。



ニンニク

【概況】

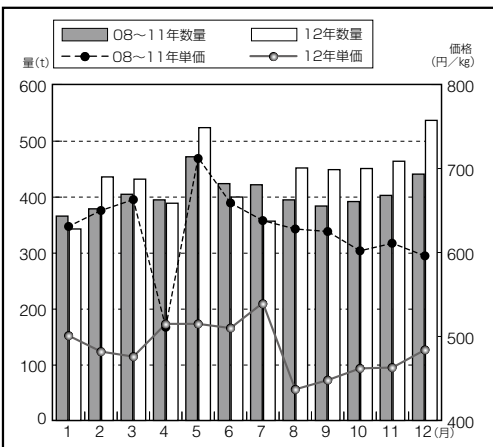
東京市場のニンニクの入荷は、平成10年前後に比べると3割以上減っている。これは、一時4500tもの入荷数量があった中国産が3割以上減ったことが原因だ。しかし、中国産の減少は下げ止まり、今はほぼコンスタントに入荷している。中国産56%、青森産37%といったシェアも変わらない。入荷は5月からやや増えて夏場の入荷も比較的多いが、この時期、特に多いのが業務用中心の中国産である。

【背景】

ニンニクといえばスタミナ野菜の代表だが、今は業務用で多用されるほか、家庭用でも常備野菜の一つに定着した。国産はほぼ家庭用、中国産は主に業務用とすみ分けられていることから、中国産の入荷は常に一定なのである。そのため、国産の5~6分の1という安い中国産が国産相場の足を引っ張ることはない。強い味付けが必要な業務用が中国産で、匂いマイルドな国産は家庭用という意味でのすみ分けも。新風味の調味料でもある。

【今後の対応】

スタミナ野菜、香辛野菜としてのニンニクの機能性は、他の野菜に比べ圧倒的に含有の多いビタミンB6の効能だとされる。ビタミンB6の主な役割は、タンパク質や脂質、炭水化物の代謝を助け、神経伝達物質であるアミンの代謝を補う酵素で、ホルモン調節の機能もある。やはり長く暑いことが予想される今夏の必需野菜だ。料理に「ちよい足し」でもおいしさを演出できる優良野菜なのだから、ぜひとも簡単レシピとともに販売に力を入れたい。



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。

国産と中国産が市場をすみ分け。タンパク質や炭水化物の代謝補助