

# 加工・業務用野菜をめぐる現状

平成21年4月

農林水産省 生産局

# 目 次

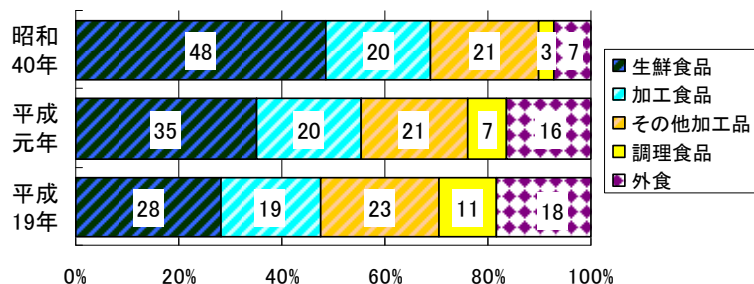
I	加工・業務用野菜を取り巻く状況	
1	野菜需要の変化	1
2	野菜の生産・輸入の動向	2
3	加工・業務用・家計消費野菜の特性	4
4	野菜産地が加工・業務用野菜の生産に取り組むメリット等	5
5	食品加工製造業者から産地への意見(加工・業務用野菜の安定供給への課題)	12
6	食品加工製造業者の意見から見えるそれぞれの不安	13
II	加工・業務用野菜の生産流通に関する政策の検討	
1	現在までの施策の推進	14
2	加工・業務用野菜の産地育成	
①	加工・業務用野菜における対応戦略(19年度、20年度)	16
②	モデル産地等への重点的かつ集中的な支援(19年度、20年度)	17
③	19年度モデル事業における実需者からの具体的な意見	18
④	加工・業務用野菜の産地育成	19
3	加工・業務用野菜の供給経路の構築(不安の払拭を担うシステムの構築)	
①	中間事業者の必要性と効果	20
III	加工・業務用野菜の生産流通体制の整備に向けた今後の施策	
1	国産原材料供給力強化対策の概要	21
2	事業の対象となる協議会の要件	23
3	地区推進事業と整備事業	24

# I 加工・業務用野菜を取り巻く状況

## 1 野菜需要の変化

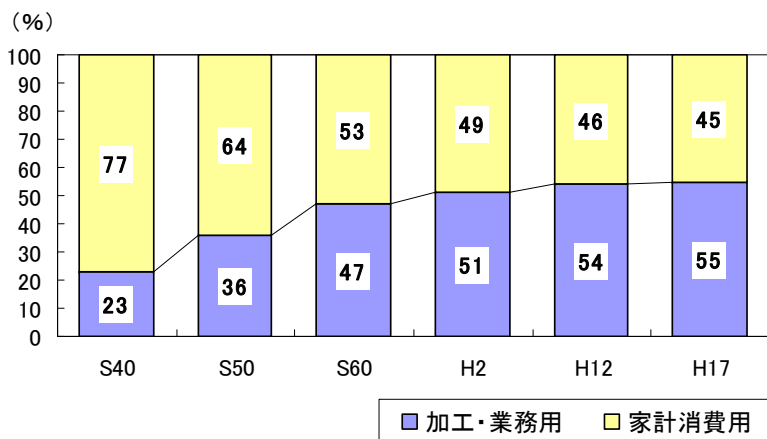
- 近年の生活スタイルの変化(女性の社会進出、単身世帯の増加等)により、食の外部化が進展。
- 国内の野菜需要は、家計消費用から加工・業務用に変化しており、全体の需要の過半を加工・業務用需要が占有。
- 野菜の生産・流通・消費施策を検討する上で、加工・業務用需要への対応は重要な課題と位置づけ。

### ○食料消費の用途別支出割合

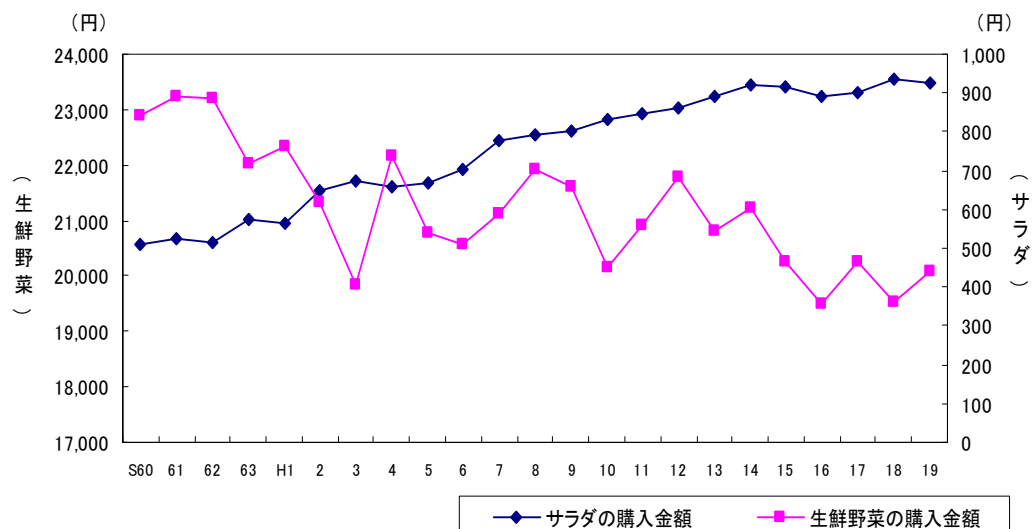


資料:総務省「家計調査」

### ○国内の加工・業務用需要割合



### ○家計消費における購入形態の変化



資料:総務省「家計調査」

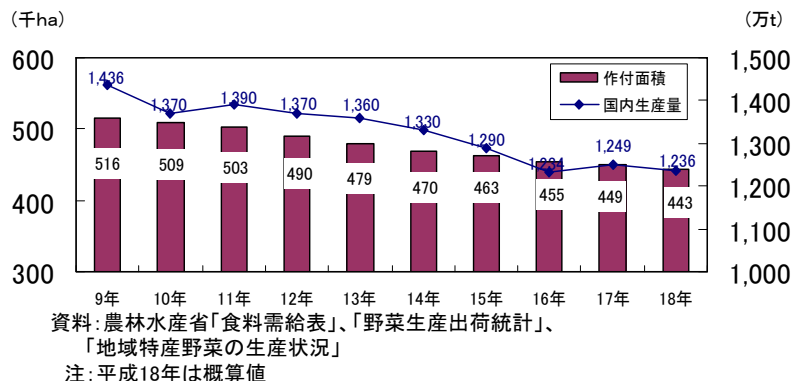
資料:農林水産政策研究所

(参考)S40~60については、農林水産省「食料需給表」、「青果物卸売市場調査報告」、総務省「家計調査」に基づき、生産流通振興課が推計

## 2 野菜の生産・輸入の動向

- 国内生産は、高齢化の進展や担い手の減少等を背景に、過去9年間で作付面積、生産量とも約14%減少。
- 野菜の輸入量は、たまねぎ、ねぎ等の生鮮野菜や野菜飲料等の原料用としての、にんじん、トマト加工品の需要拡大から、近年、増加傾向で推移し、17年は252万トンと過去最高を記録。このような中で、野菜の自給率は、80%程度で推移。
- 一方、19年から20年にかけて、中国の食品の安全性に関する問題の報道や、中国製冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事案等により、中国産野菜の輸入量が減少。こうした輸入食品への不信感から国産野菜による対応の要請が高まっている。

### ○野菜の作付面積・生産量の推移



### ○加工・業務用需要に占める輸入割合

平成2年	平成12年	平成17年
12% (0.5%)	26% (2%)	32% (2%)

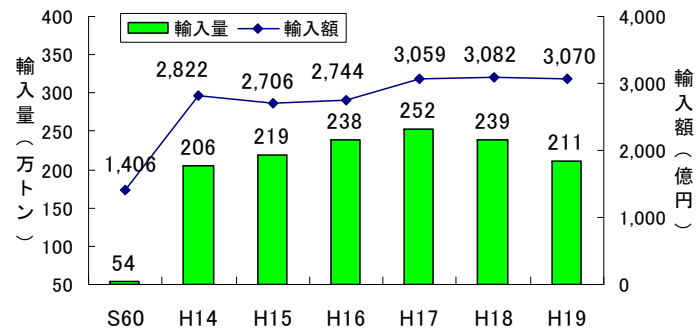
資料：農林水産政策研究所  
注：カッコは家計消費費用需要に占める輸入割合

### ○野菜の自給率の推移

S60	H9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
95%	86%	83%	82%	81%	81%	83%	82%	80%	79%	79%	81%

資料：農林水産省「食料需給表」  
注：平成19年は概算値

### ○野菜の輸入量、輸入額の推移



### ○最近の中国からの野菜の輸入量

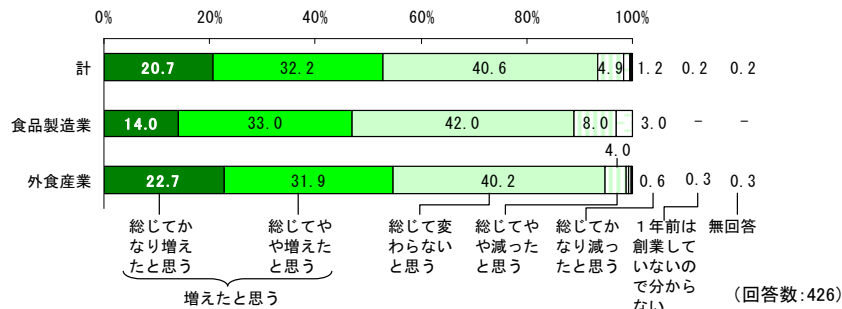
	H12	H13	H14	H15	H16	H17	H18	H19	H20
生鮮野菜	319,775	437,882	360,205	440,591	554,519	638,729	586,524	435,418	317,555
対前年比	112%	137%	122%	122%	126%	115%	92%	74%	73%
たまねぎ	27,078	104,515	71,383	120,594	170,431	219,750	207,388	197,888	155,653
ねぎ	37,007	30,103	37,365	45,129	69,954	70,872	71,813	49,451	33,643
ごぼう	68,501	69,026	65,867	57,242	45,339	51,279	56,076	45,425	40,547
にんじん	20,867	30,191	26,633	41,700	41,739	90,621	94,509	41,837	25,058
しょうが	45,498	48,438	40,304	45,030	42,306	38,031	34,237	29,392	22,078
にんにく	29,154	28,885	25,853	27,590	28,766	30,200	26,157	22,084	19,621
加工品	776,646	863,853	781,684	776,141	868,226	904,518	931,080	882,763	751,204
対前年比	101%	111%	90%	99%	112%	104%	103%	95%	85%
冷凍野菜	312,332	356,546	311,982	275,049	324,530	347,203	376,733	366,470	304,308
塩蔵野菜	189,324	198,924	167,393	160,852	152,265	144,674	131,610	115,852	98,698
乾燥野菜	34,514	33,534	33,186	35,750	36,766	36,001	33,175	33,503	32,584
酢調製	17,326	21,134	23,893	27,624	30,692	29,943	31,659	29,727	23,423
合計	1,096,421	1,301,736	1,141,889	1,216,732	1,422,746	1,543,247	1,517,604	1,318,181	1,045,695
対前年比	104%	119%	88%	107%	117%	108%	98%	87%	79%

資料：財務省「貿易統計」 注1：平成20年は推計値。2：にんじんにはかぶを含む。

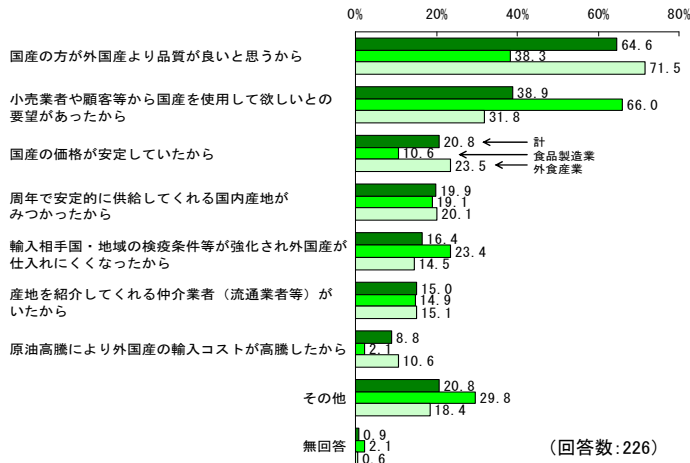
# (参考)加工・業務用野菜の取り扱いに関する意識・意向調査(平成20年6~7月実施)

- 食品製造業・外食産業の国産野菜の使用量は、1年前と比較して増加している。
- 増加の理由は、取引先等からの要望が最も多い。
- 産地に求める条件として、重視するのは、中長期的な安定量・安定価格の確保と通年供給の確保。また、産地指導者がいることを重視しているとの回答は5~6割。定期的な研修・勉強会を実施していることを重視しているのは5割程度。

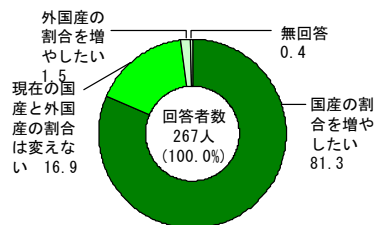
## ○国産野菜の使用量の変化(1年前との比較)



## ○国産野菜の使用量の増加の理由

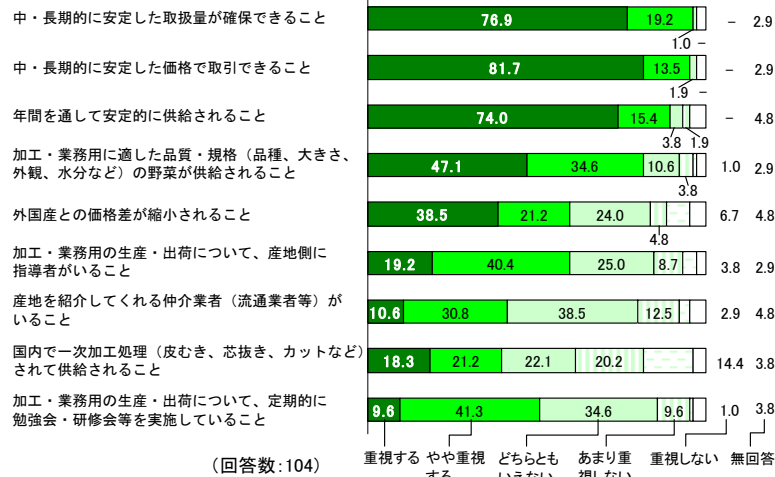


## ○今後の国産野菜の使用意識・意向(国産・外国産の両方を使用している業者)

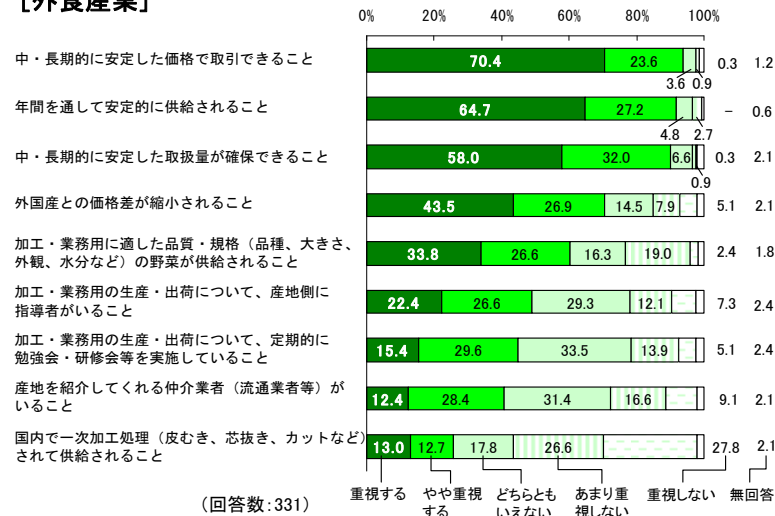


## ○国産野菜の使用を増やすために産地に求める条件

### 【食品製造業】



### 【外食産業】



### 3 加工・業務用・家計消費野菜の特性

○ 加工用、業務用、家計消費用における野菜の基本的特性はそれぞれ異なるため、加工用、業務用の野菜の安定供給を確保するためには、産地に実需者のニーズに対応できる生産・流通体制の整備を図ることが必要。

#### ○加工用・業務用・家計消費野菜の基本的特性

	加工用	業務用	家計消費用
品質内容 (品種・規格等)	用途別に多様 ①カット、冷凍原料用では歩留まりを重視した大型規格 ②加熱調理用では水分含有量が少ない品種 ③収量を重視 ④食味、固さを重視 ⑤鮮度を重視	用途別に多様 ①収量、大きさを重視 ②安定的な収量を重視 ③外食・中食等の煮物用では煮くずれしない品質等を重視 ④鮮度を重視	外観等をより重視 ①色、形、大きさを重視 ②鮮度を重視
内容量	重量を重視	重量・個数を重視	個数を重視
出荷形態 (荷姿等)	ばら詰め、無包装、通い容器輸送	ピース用容器輸送、段ボール輸送、通い容器輸送	袋詰め、小分け包装、段ボール輸送
取扱形態	皮むき、芯抜き等の前処理やカット、ペースト等の一次加工が行われたもの	原体(ホール)、ピース、カット、冷凍	原体(ホール)、最終包装形態としてカット
数量	定時・定量(周年安定供給) 工場の稼働を配慮した供給	定時・定量(周年安定供給) シーズン・週間での調整あり	変動あり
仕入価格	定価(長期的安定価格;年間値決め、 シーズン値決め)  〔一般的に家計消費用と比較して 低価格〕	定価(中期的安定価格;シーズン値決め、 月間値決め) 市場価格に連動した価格(毎日変動) 〔一般的に家計消費用と比較して 同水準〕	変動あり 量販店は週間値決め 通販は月単位値決め(3ヶ月前)

(注) 加工用野菜、業務用野菜は業種・業態等により多様であり、ここにまとめた加工用野菜、業務用野菜の特性は、家計消費用とは異なる基本的特性の主な点を簡単に記したものの。

## 4 野菜産地が加工・業務用野菜の生産に取り組むメリット等

- 最近の野菜産地では、近年の資材費の高騰により、卸売市場を経由した一般的な委託販売では、再生産を可能とする販売成果を安定的に上げることに苦慮。
- こうした中で、生産者や生産者団体の中には、流通業者等の中間事業者を介した外食産業、食品加工製造業と契約を締結し、安定した価格と収益の実現に努める動きが出ている。

### ○産地が加工・業務用需要に取り組むメリット

販売数量、販売価格が予め決まっていることから収入が予測可能

農業経営の安定

通い容器等による流通経費の削減や、規格の簡素化により出荷数量が拡大

コストダウンが可能

規格の簡素化による選別や出荷作業の軽減

規模拡大が可能

### ○課題

#### ◆実需者ニーズに対応した加工・業務用野菜の生産体制の整備が必要

- ・ 加工・業務用出荷規格の設定
- ・ 加工・業務用の栽培管理基準の設定
- ・ 大規模低コスト、省力化技術の確立 等

## (参考)加工・業務用野菜への取組事例

- 冷凍加工施設を有するA農協では、
  - ・キャベツは、株間を45cm程度取り、平均2kg/玉で収穫し、
  - ・ほうれんそうは、株間を15cm程度取り、40～45cmまで成長させ、根本5cm程度を残して刈り取り、商品化率の向上による単収の拡大や規格簡素化による選別・調整作業の省力化を図り、組合員の収益性の向上を図っている。

### ○主な用途別ニーズ

(例:キャベツ)

用途	求められる品質・規格等	
カット用	<ul style="list-style-type: none"> <li>・寒玉系品種が基本 (時期によっては春系との中間種も使用)</li> <li>・葉質が硬く、水分含有率が低いもの等</li> </ul>	大玉(10kg詰めの場合、6玉程度)が基本
加熱調理用 (炒め物、ロールキャベツ、ギョウザ等)		
サラダ、サンドイッチ用等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・春系、寒玉系等</li> </ul>	
(家計消費)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・形状・玉揃いの良さ</li> <li>・春系、寒玉系、グリーンボール等</li> </ul>	8玉/10kg箱が基本

(例:ほうれんそう)

用途	求められる品質・規格等	
サラダ用	えぐみが少ないもの	サラダほうれんそう等
冷凍原料用	葉が大きく葉肉が厚いもの(茎の長さではない)、濃緑色等	40cm程度の大型規格
加熱調理用		
(家計消費)	250g程度の結束、袋詰め	25cm程度

### ○機械化体系の確立

- ・株間を広く取り、大型生産が基本
- ・一定規格以上の大きさであればよいため、等級分けが不要

	単収	調整作業量 /1人当たり
キャベツ	約7t (家計消費用の約1.4倍)	約190kg/1時間 (家計消費用の約1.5倍)
ほうれんそう	2～2.5t (家計消費用の約2倍)	200～210kg/1日 (家計消費用の約4倍)



○生育が均等化され、一斉収穫が可能

○規格の簡素化による選別・荷造り作業の省力化

○商品化率の向上

○産地での廃棄率の低減

# 「中間事業者」を介した供給経路の構築(キャベツ)

## ①実需者のニーズ

通年で寒玉系統のキャベツ(通常11月~3月出荷)を供給。



## ②生産者の課題

- ・通年供給のニーズには「産地間連携」の対応が必要。  
→産地の切り替わりをスムーズにさせることが必要。  
→どの産地でも均質なキャベツの供給を可能にすることが必要。
- ・通常の春系統の出荷期間(4月~5月)に寒玉系統を生産する技術が必要。
- ・生鮮用に比較して単価の低い加工・業務用にあつては、流通経費の削減が必要。  
→通いコンテナの導入による流通経路の構築が必要。



## ③「中間事業者」の機能

- 実需者ニーズに応え、生産者の課題を解決する。
- ・通年で寒玉系統のキャベツを生産できる産地を選定。
- ・産地の切り替え時には、冷蔵倉庫での短期貯蔵等により調整保管。
- ・不作時には、他の産地から市場調達を行い、契約産地のリスクを負担。
- ・均質なキャベツ生産のための栽培管理基準、規格等を実需者と策定し、産地に助言。
- ・寒玉系統のキャベツの生産技術の普及のため、他産地の指導者に契約産地へ指導するよう要請。
- ・産地間リレーに必要な通いコンテナを調達。

### 農協

#### 生産者の調整

- ・不作を想定した多めの作付指導
- ・生育状況の把握と提供
- ・生産者間の出荷量の調整や不作時の小玉出荷の指導
- ・出荷規格の大型化
- ・選別、荷造作業の省力化



- 安定供給
- 経営の安定
- 規模拡大が可能

(春:5月中旬~7月下旬、秋:11月~1月)

#### A経済連

(夏:7月下旬~10月)

#### B経済連

(冬:2月~5月中旬)

買い付け

### 中間事業者 (仲卸売業者)

#### 納入義務に伴う リスク負担

##### 負担

- ・不作時に市場調達をすることにより、リスクを負担
- ・産地間リレーに必要な通いコンテナの調達
- ・栽培管理基準、規格の設定
- ・産地指導員の派遣

##### 効果

- ・産地間リレーにより、周年供給が可能
- ・冷蔵倉庫での短期貯蔵により、定時・定量に供給が可能



- 安定供給
- 流通コストの低減

### 外食事業者

#### 国産野菜の 継続利用

通年的な寒玉キャベツの安定供給を確保

納品

「中間事業者」を介した供給経路の構築  
(コールドチェーンによる総菜用ほうれんそうの供給)

**①実需者のニーズ**

- ・コールドチェーンによるこだわりの総菜用ほうれんそうの安定供給。
- ・業務用の45cm程度のほうれんそうを生産できる産地との連携。



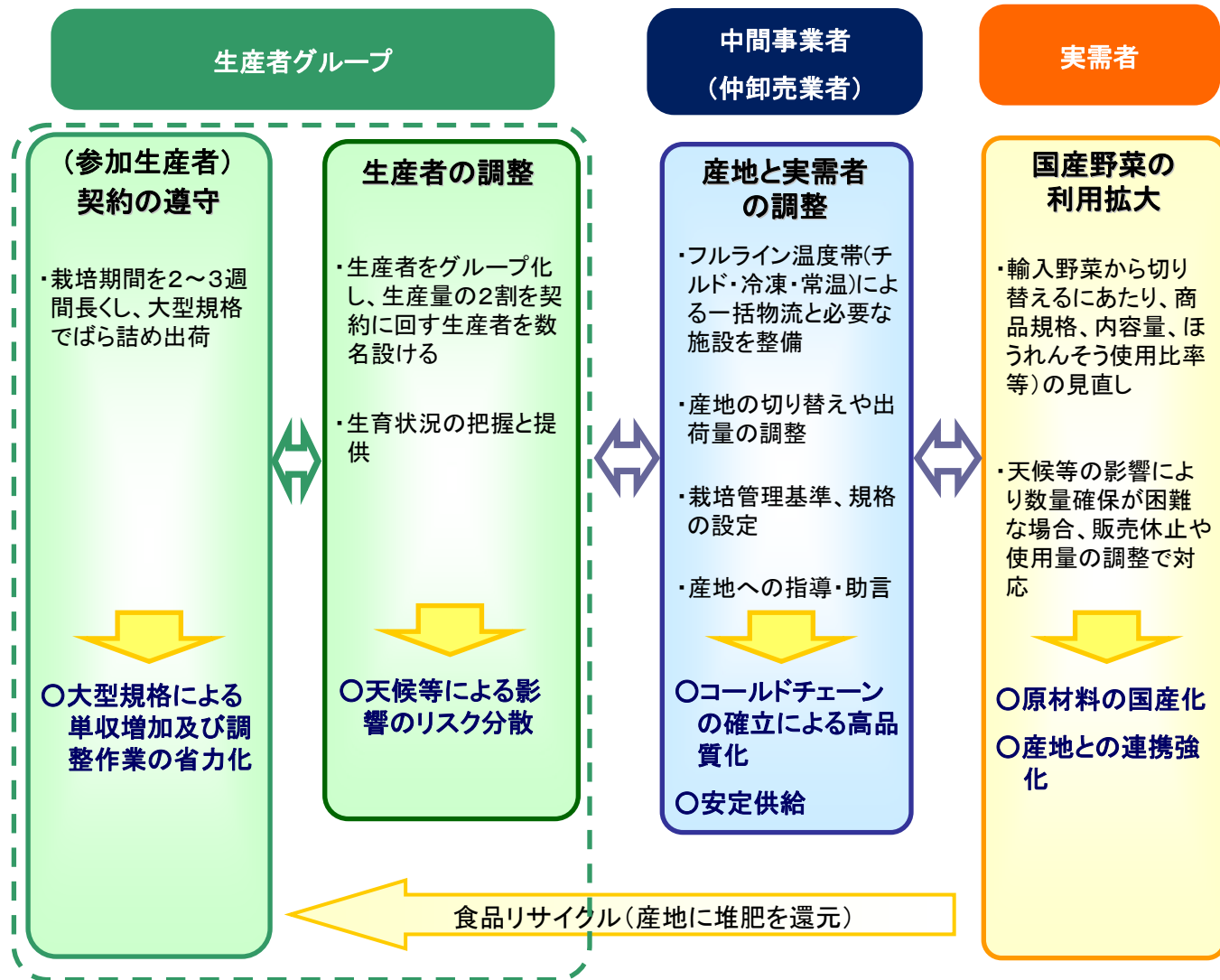
**②生産者の課題**

- ・生鮮に流通できない業務用の出荷調整が容易でない。
- ・実需者のニーズにあった栽培管理基準を策定することが人的、時間的に容易でない。



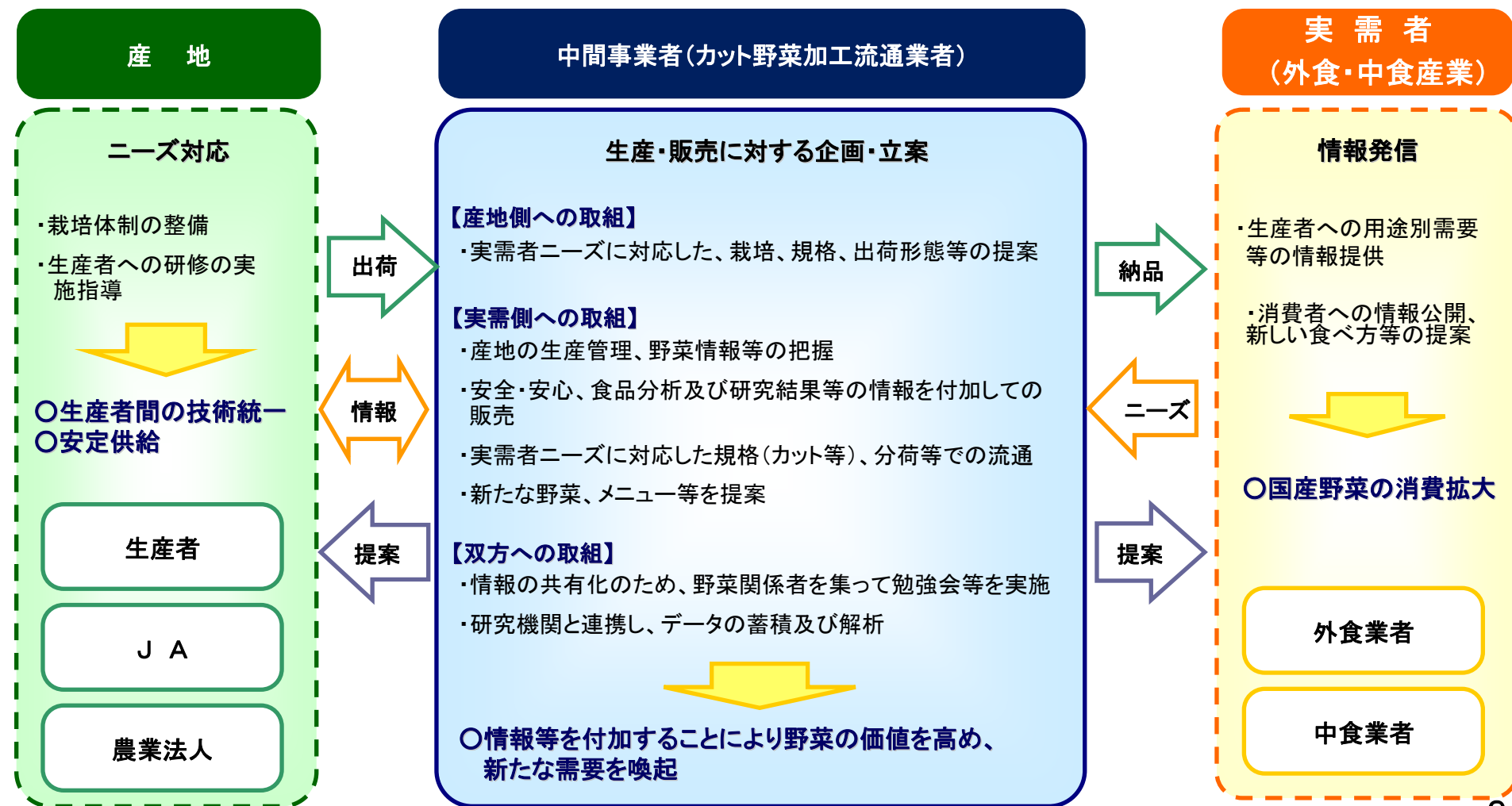
**③「中間事業者」の機能**

- ・実需者ニーズに応え、生産者の課題を解決する。
- ・市場で切れてしまうコールドチェーンを構築するための冷蔵保管施設を整備。
- ・業務用を生産できる産地を選定。
- ・保管施設による出荷量の調整。
- ・実需者と連携して、栽培管理基準、規格を作成し、産地に対して助言。



「中間事業者」を介した供給経路の構築  
(カット野菜の多様な実需者への安定供給)

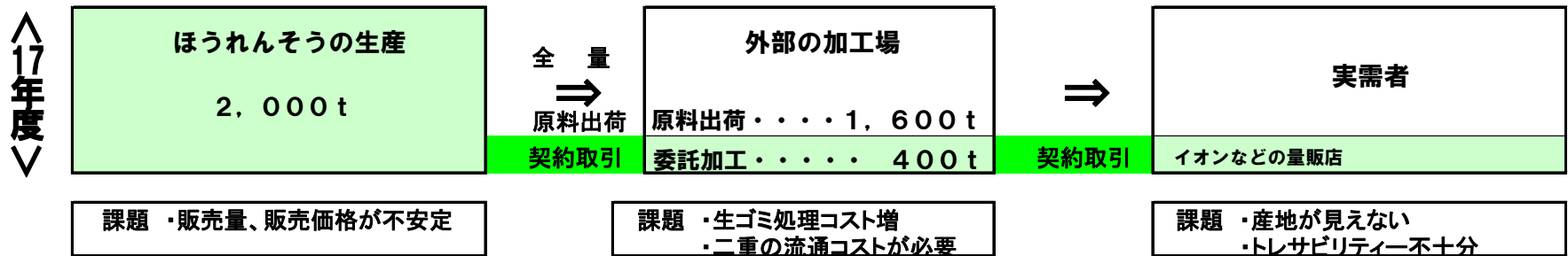
- 野菜のカット加工や流通を手がける中間事業者は、複数の産地、外食や中食など複数の実需者と契約をし、産地側に対しては実需者ニーズに対応した規格、荷姿、出荷形態を提案。
- 実需者に対しては、産地の生産管理や野菜情報の把握、原材料の安全・安心に係る情報の提供、ニーズに応じたカット加工や分荷、新たなメニューを提案。
- また、産地と実需者の双方の間で情報の共有化を図るとともに、研究機関とも連携した業務データの蓄積・解析の機能も担っている。



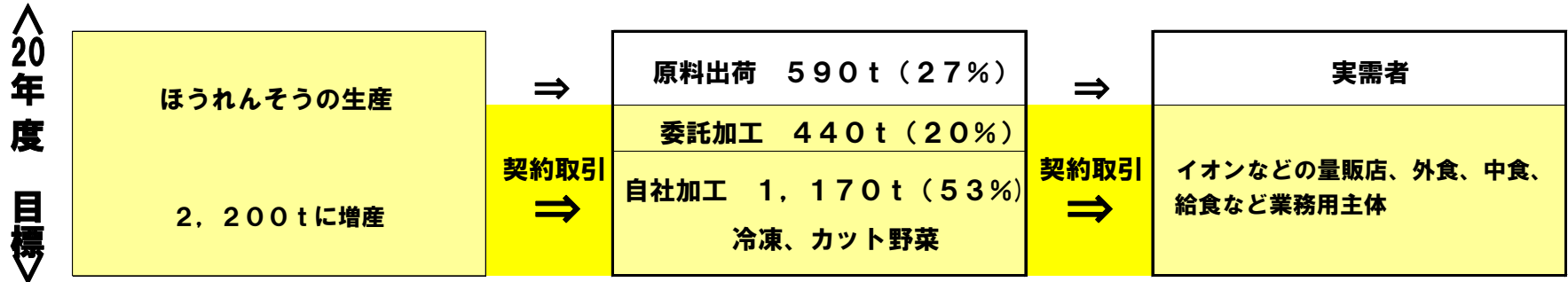
○加工・業務用対応の大規模低コスト省力化経営の展開(野菜)

- 加工用ほうれんそうを大規模(作付面積:50ha)に生産する農業生産法人は、これまで自社加工せず生鮮品のみを出荷してきたが、実需者から産地での一次加工を強く求められていたため、平成18年度広域連携等産地競争力強化支援事業を活用し、洗浄、カット、冷凍等の機能を有する一次加工施設を整備。
- これにより、契約取引量が400t(平成17年度)から1,170t(平成20年度目標)に増大する見込み。

農業生産法人における加工・業務用ほうれんそうの契約取引の取組



平成18年度 一次加工施設を整備



- 自社加工によるメリット
- ・生産(収穫)即加工による品質の向上(鮮度、トレーサビリティ、ポジティブリスト対応)
  - ・契約取引の拡大による販売量・販売価格の安定化
  - ・野菜の可食部分のみ出荷、残さは産地で畑に還元
  - ・流通コストの低減

# ○農業生産法人の連携による産地間リレー出荷の展開

- 複数の農業生産法人が仲卸業者への周年安定供給を確保するため、事業協同組合を設立(平成15年)。
- また、独自の供給体制の確立のため、平成18年度広域連携等産地競争力強化支援事業を活用し、北海道、群馬県及び山梨県に選別、調製、貯蔵等の機能を有する集出荷貯蔵施設等を整備(平成19年度)。

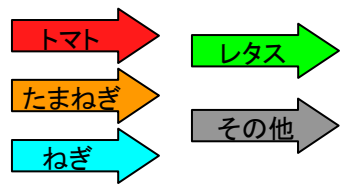
## 協同組合における産地間広域連携の取組

### ○産地間のリレー出荷による実需者への周年安定供給

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
トマト	群馬、千葉		群馬、山梨		山梨	群馬、山梨、千葉			山梨、千葉	千葉		群馬、千葉
たまねぎ	北海道、千葉、熊本		福島、群馬、山梨		北海道、山梨	北海道						
ねぎ	群馬		群馬、山梨						群馬			
レタス	山梨			群馬、山梨	群馬	群馬、山梨	山梨	千葉				

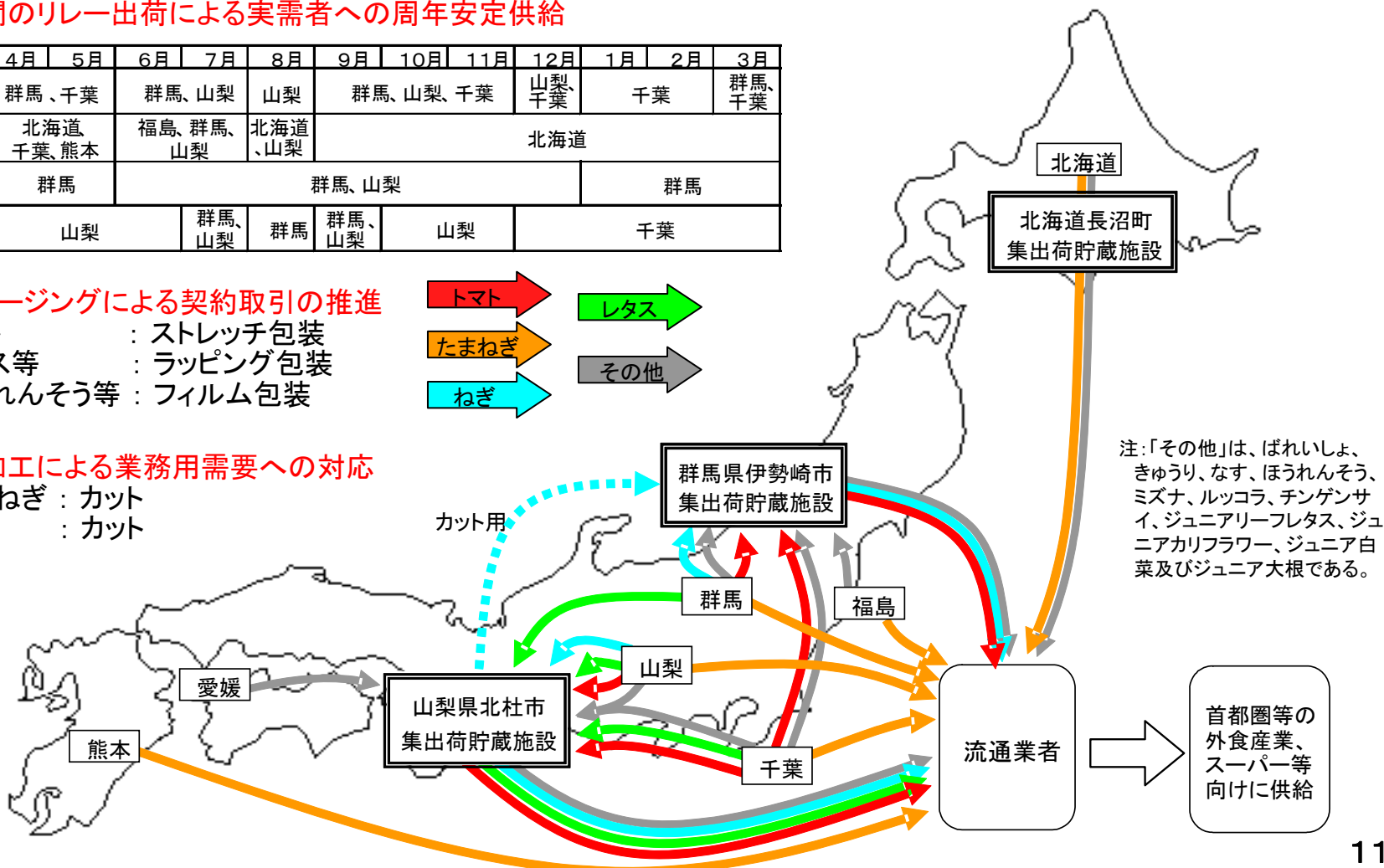
### ○パッケージングによる契約取引の推進

- トマト : ストレッチ包装
- レタス等 : ラッピング包装
- ほうれんそう等 : フィルム包装



### ○一次加工による業務用需要への対応

- たまねぎ : カット
- ねぎ : カット



注:「その他」は、ばれいしょ、きゅうり、なす、ほうれんそう、ミズナ、ルッコラ、チンゲンサイ、ジュニアリーフレタス、ジュニアカリフラワー、ジュニア白菜及びジュニア大根である。

## 5 食品加工製造業者から産地への意見(加工・業務用野菜の安定供給への課題)

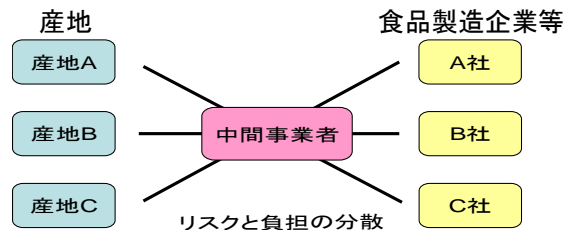
- 加工・業務用野菜の安定供給に向けて、食品加工製造業者から、「今後、産地側等が行うべき事項」について意見を聴取したところ、①産地と食品加工製造業者をつなぐ「中間事業者」の育成・確保、②産地・生産者側の意識を改革した上での産地体制の整備が必要とされている。

### 加工・業務用野菜の安定供給に向けた食品加工製造業者からの意見

#### 1 産地と食品加工製造業をつなぐ「中間事業者」の育成・確保

食品加工業のニーズを的確に把握し、それを産地につなげられる機能を有した者を新ビジネスとして創出することが必要。

このような者を活用して、安定的な供給経路を確保することが必要。



#### 2 産地・生産者側の意識を改革した上での産地体制の整備

##### ① 「加工用はすそ物対策」という意識からの脱却

「加工用はすそ物対策」からの脱却、「産地間競争」から「産地間連携」への移行が必要。

##### ② 定時・定量・定品質・定価格(「4定」)のほか、多様なニーズへの対応

食品加工製造企業の多様なニーズに対応できる生産・流通経路を確保することが必要。(多様なニーズ:「4定」、規格・栽培管理基準の設定、コールドチェーンの構築、産地での調整保管 等)

##### ③ 安全の確保の対応

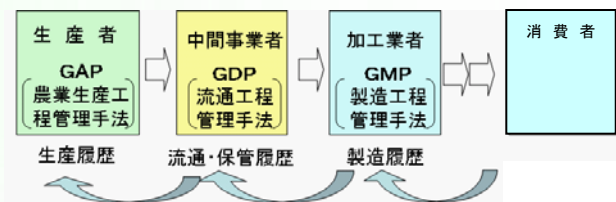
品質・安全管理の水準が高位となっている輸入品に対抗できる生産管理水準を確保することが必要。

##### ④ 一次加工の高度化、近代化の推進

一次加工品の精度の向上や衛生的な流通加工施設の整備が必要。

##### ⑤ 生産・流通体制の一層の整備

生産では、大規模・低コスト・省力化、流通では産地内の流通施設整備や共同利用による効率的輸送の実現が必要。



## 6 食品加工製造業者の意見から見えるそれぞれの不安

- 加工・業務用野菜の安定供給を図るためには、産地・生産者側と食品加工製造業者の両者が抱える不安を払拭する必要がある。
- 不安を払拭し、信頼関係を構築するための施策を講じることが必要がある。

### ◆ 産地側の不安

- 食品産業がいつまで取引してくれるか
- 食品産業が契約不履行しないか
- 低コストで生産・出荷できるか
- 市場出荷と異なる規格に対応できるか



### ◆ 食品企業の不安

- 産地がいつまで供給してくれるか
- 野菜の周年で安定的な確保ができるか
- 産地が契約不履行しないか
- 製品単価に見合った原料を確保できるか
- 必要な規格・荷姿・ロットで確保できるか

## 信 頼 確 保

産地と食品企業の一体的な  
取組全体を支援

### 産 地

供給体制の整備

- ・ 低コスト生産体系の確立
- ・ 予冷施設の設置

### 安定的な取引関係の確立

物流コストの低減

- ・ 大型コンテナの導入
- ・ 規格・荷姿等の調整

### 食 品 企 業

工場（製造ライン）の整備

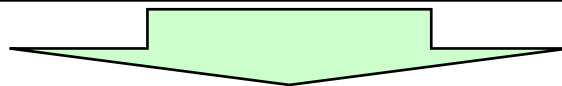
- ・ 低温貯蔵施設の設置
- ・ 冷凍施設の導入

## Ⅱ 加工・業務用野菜の生産流通に関する施策の検討

### 1 現在までの施策の推進

年 代	内 容	国内生産量(千トン)	輸入量(千トン)	野菜の自給率
昭和40年代	<ul style="list-style-type: none"> <li>・昭和36年：農業基本法制定。需要増に対応した選択的拡大の推進に基づいて、野菜生産を推進。</li> <li>消費、物価対策としての野菜政策の推進</li> <li>・昭和30年代後半から、物価安定対策が重要施策と位置づけられる。</li> <li>・昭和41年：野菜生産出荷安定法制定。野菜指定産地制度、野菜価格安定制度の創設。</li> <li>一定の産地から都市消費者への安定供給を推進 → 主要産地は、都市近郊産地、地場産地しかなく、大規模野菜産地は少ない。</li> </ul>	S40 13,483	S40 30	S40 100%
昭和50年代 60年代	<ul style="list-style-type: none"> <li>大量生産、大量流通、大量消費に対応した野菜施策の推進</li> <li>・保冷貯蔵車、予冷施設といった鮮度保持輸送技術が確立。→遠距離輸送が可能、野菜産地の外延化が可能。</li> <li>・高速道路等の輸送体系の整備が、野菜産地の外延化に拍車。</li> <li>遠距離の大規模野菜産地から都市消費者への安定供給を推進</li> <li>→都市近郊産地、地場産地から大規模野菜産地への移行。</li> <li>・米の生産調整の強化等により新たな大規模野菜産地の形成。</li> <li>生鮮野菜の高付加価値化のための施策の推進</li> <li>→高精度選別ライン、集出荷施設、予冷貯蔵施設の整備の推進。</li> <li>・生鮮野菜の産地間競争の激化</li> <li>輸入品は、国産野菜の端境期、不足時の対応として輸入。徐々に定着</li> <li>→輸送技術の高度化により海外からの輸送も可能。</li> <li>・原料野菜対策は、漬物用を中心に施設整備を展開。</li> <li>加工用野菜は、「すそ物」として、十分対応可能な状況</li> </ul>	S50 15,880  S60 16,607	S50 210  S60 607	S50 99%  S60 95%

年 代	内 容	国内生産量(千トン)	輸入量(千トン)	野菜の自給率
平成元年以降	<p><b>外食産業の台頭。「食の外部化」の一層の加速化</b></p> <p>→漬物以外の原材料としての需要が増大。</p> <p>・7年頃から、中国野菜を中心に輸入量が増加。→17年で252万トンで過去最高。</p> <p>・11年:食料・農業・農村基本法制定。→自給率の目標設定。</p>	H1 16,258	H1 941	H1 91%
	<p><b>輸入野菜に対抗する施策を産地に対して重点施策として推進</b></p> <p>・14年:ねぎで暫定セーフガード措置を発動。</p>	H5 14,850	H5 1,302	H5 89%
	<p>・14年～:中国野菜に対抗するため、量販店等の契約取引の野菜(加工・業務用含む)の生産流通が図られるよう、生産者のリスク回避のための「契約野菜安定供給事業」を創設。</p>	H10 13,700	H10 1,957	H10 83%
	<p>・14年～:産地に対して、生産流通の構造改革のための計画を策定。当該計画に則して、産地整備を推進。</p> <p>食料・農業・農村基本計画に則して、米・麦・大豆を対象とする担い手の経営の安定に資する対策(水田・畑作経営所得安定対策)が開始。</p>	H17 12,492	H17 2,522	H17 79%
	<p><b>野菜価格安定制度にあっても消費者対策のほかに担い手対策の考えも導入</b></p> <p>・17年:野菜価格安定制度の大規模生産者の面積要件を緩和。</p>	H18 12,363	H18 2,387	H18 79%
	<p>・19年:野菜価格安定制度にあって、担い手の育成・確保状況に応じて産地を区分し、担い手育成のインセンティブを付与(補填割合等に差をつける等)</p>			
	<p>・19年～:国産野菜の加工・業務用のモデル産地(9地区)を育成(20年は24地区目標)→生産実証、加工施設の導入、実需者との交流。</p>			
	<p>・20年:いわゆる中国産ギョウザ事件等により、加工・業務用の国産野菜のニーズが高まる。</p>			
<p><b>「21世紀新農政2008」では、国内における食料供給力の強化を提示</b></p> <p><b>国産野菜による加工・業務用の安定供給が野菜施策の重要課題と位置付け</b></p>				



- 高付加価値化の推進による農業経営の安定を図る観点から、産地育成をしてきたところ。
- 輸入野菜の急増対策にあっては、産地育成を重点的に支援。
- 重点的対策を図る分野は、産地だけではない、他の分野が存在するのではないか。

## 2 加工・業務用野菜の産地育成

### ① 加工・業務用野菜における対応戦略(19年度、20年度)

- 加工・業務用需要における輸入野菜を国産野菜に置き換えるには、輸入要因とそれに対応する施策を講じていくことが必要。
- 19年度、20年度は、国産野菜のモデル産地を形成し、加工・業務用需要の国産野菜のシェア奪還を推進中。

輸入野菜 239万 t (H18)

生鮮野菜 94万 t

主な生鮮輸入品目	数量 (トン)
たまねぎ	291,072
にんじん等	104,115
かぼちゃ	103,273
ねぎ	71,816
ごぼう	62,579
ブロッコリー	50,062
しょうが	34,973
キャベツ等	34,805
にんにく	26,217
さといも	24,564
ジャンボピーマン	22,803
アスパラガス	14,976

資料：財務省「貿易統計」

加工品 145万 t

- 生鮮品(家計用)でも競合している品目
  - ・低コスト、高品質化によりシェア奪還中の品目  
ブロッコリー、ねぎ、アスパラガス
  - ・輸入品とのすみ分けがついている品目  
しょうが、にんにく

- 主産地の切り替わり時期等に供給が不安定となることから輸入品が利用されている品目  
たまねぎ(府県産)、キャベツ、にんじん、レタス

- 需要があるにもかかわらず、国内産地の対応が不十分なことから輸入品の利用が多い品目  
ジャンボピーマン(パプリカ)等

- むきなど実需者ニーズに応じた供給がされていない品目  
さといも、ごぼう、かぼちゃ、(むき)たまねぎ

- ジュース用、ピューレペースト、冷凍食品など調製品として輸入されている品目  
にんじん、えだまめ、しょうが、かぼちゃ

- 生鮮(家計)用を含め今後ともシェア奪還を進める品目
  - ・低コスト化などの推進

- 現在のすみ分けを維持

#### ○加工・業務用でシェア奪還を図る品目

- ・19年度にモデル産地(9地区)を形成し、シェア奪還を推進

- ・20年度にモデル産地(24地区)を形成し、シェア奪還を推進

- ・消費者の国産志向に対応してシェアを確保(冷凍杓苧)
- ・生協用などの特定需要への対応(国産野菜ジュース)

- すぐに競争することが難しい品目(ジュース用にんじん等)
  - ・低コスト化に向けた技術開発などを実施

## ② モデル産地等への重点的かつ集中的な支援(19年度、20年度)

- 加工・業務用モデル産地等への重点的かつ集中的な支援を実施。
- 加工・業務用に求められるポイントをまとめた「品目別・用途別ガイドライン」を作成・配布。
- 産地と実需者の相互理解促進のため、「加工・業務用野菜産地と実需者との交流会」を開催。
- 産地と実需者及び流通業者の連携による安定供給への取組の中で、特に優れているものを表彰(国産野菜の生産・利用拡大優良事業者表彰制度)。

### ○重点的な支援のイメージ

#### これまでの取組

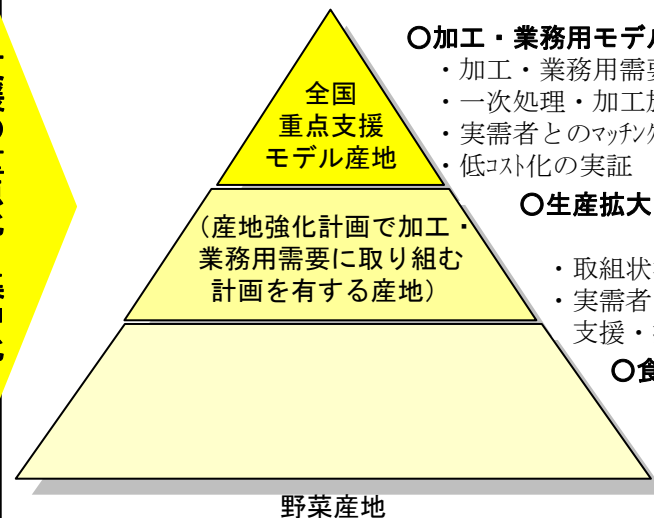
全国的な推進

- 加工・業務用に求められるポイントをまとめた「品目別・用途別ガイドライン」の作成、配布。
- 野菜産地と実需者の交流会等のイベント開催。
- 加工・業務用に対応した一次加工施設、集出荷貯蔵施設等の整備を支援。

支援の重点化・集中化

#### 19年度の取組

※ モデル産地等への重点的かつ集中的な支援



#### ○加工・業務用モデル産地の形成

- ・加工・業務用需要向けの生産実証
- ・一次処理・加工施設の導入
- ・実需者とのマッチング、人材育成
- ・低コスト化の実証

#### ○生産拡大に取り組む産地への重点的な支援

- ・取組状況の点検・分析
- ・実需者とのマッチング、人材育成等の支援・指導の重点実施

#### ○食品産業と産地の連携強化

- ・表彰制度の創設
- ・食品業界ニーズの取りまとめ  
情報提供 等

#### 20年度の取組

- モデル産地の倍増(9→24地区)
- 加工・業務用対応産地の事業への優先配分による支援(強い農業づくり交付金、食料産業クラスター展開事業等)

### ○加工・業務用野菜産地と実需者との交流会

#### 【19年度】

- (第1回) 7月 6日、産業貿易センター(浜松町)
- (第2回) 11月 9日、マイドームおおさか
- (第3回) 11月21日、産業貿易センター(浜松町)

#### 【20年度】

- (第1回) 7月 3日、産業貿易センター(浜松町)
- (第2回) 9月20日、名古屋ナディアパーク
- (第3回) 10月30日、マイドームおおさか
- (第4回) 11月18日、産業貿易センター(浜松町)
- (第5回) 1月28日、産業貿易センター(浜松町)



### ③ 19年度モデル事業における実需者からの具体的な意見

- 加工・業務用野菜の安定供給に向けて、食品加工製造業者からは、産地・生産者側の意識を改革した上での産地体制の整備が必要とされており、実需者のニーズに対応できる生産・流通・一次加工体制の整備が喫緊の課題とされている。

#### ●食品加工製造業者からの意見

##### 1 実需者ニーズに対応できる生産体制の整備が喫緊の課題である。

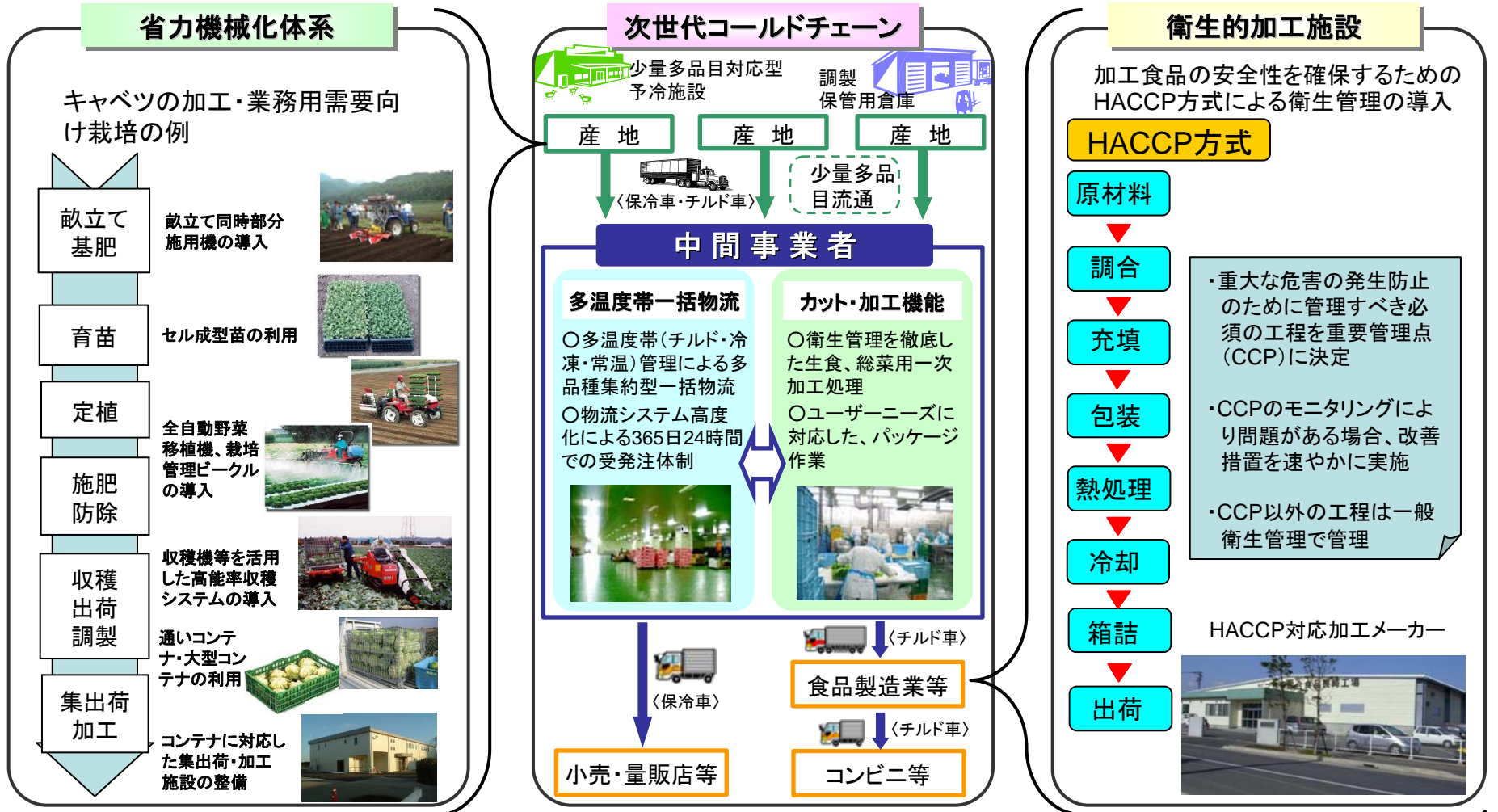
- ① 加工・業務用には、生鮮に比較して規格への取組が遅れているので、複数の産地からの均一な原材料の安定供給がなされにくい。
- ② 加工用野菜の栽培基準がなく、複数の産地リレー出荷のような県域を越える生産出荷の場合には、生産技術の指導を統一することが必要である。
- ③ 生産履歴が確認できなければ、加工・業務用としては対応できないので、生産履歴が確認できる生産流通体制を整備することが必要である。
- ④ 海外産との価格対抗のためには、大規模・低コスト・省力化栽培の生産技術を早急に確立することが必要である。特に、機械化一貫体系の確立が必要である 等。

##### 2 実需者ニーズに対応できる加工・流通体制の整備が喫緊の課題である。

- ① 加工・流通体制にあっては、海外水準以上の異物混入チェックといった品質管理体制を整備することが必要である。
- ② 国内産では、一次加工の精度が高い原料の確保が数量的に容易ではなくなっており、加工精度の向上が必要である。
- ③ 海外では、衛生的な一次加工施設の導入が進んでいることから、国内においても、近代的・衛生的な施設の整備が必要である。
- ④ 輸送コストの面から、産地に近接した一次加工処理施設の整備が必要である。
- ⑤ 輸送コストの面から、生鮮用とは異なる通い容器等のコンテナ流通の導入が必要である。
- ⑥ 豊富なアイテムに対応できる多様な温度帯(冷凍、冷蔵・チルド、常温)に対応できる一括物流システムの開発・整備が必要である。
- ⑦ 次世代の加工・業務用に対応した予冷貯蔵施設(少量多品目対応型、安全付加型等)の開発や新素材(冷却剤等)を利活用した新たな流通システムを構築することが必要である 等。

## ④ 加工・業務用野菜の産地育成

- 産地の意識改革に対応した生産流通体制の整備を図ることが必要である。  
「産地の意識改革」: 「すそ物対策からの脱却」、「産地間競争から産地間連携へ」
- 加工・業務用野菜の経営が成り立つよう、省力・多収生産体制の整備、実需者ニーズを踏まえた形態・荷姿での供給を可能とする集出荷施設、一次加工処理施設、次世代コールドチェーンの整備等を推進する必要がある。
- また、産地と連携する中間事業者等についても、原材料の安定供給の観点等から必要となる施設整備等を推進する必要がある。

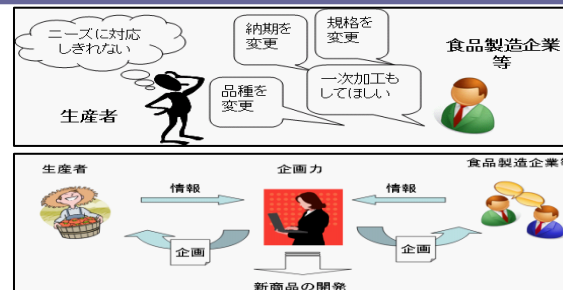


### 3 加工・業務用野菜の供給経路の構築(不安の払拭を担うシステムの構築)

#### ① 中間事業者の必要性と効果

##### 【加工・業務用に向けた産地の課題(食品加工製造業者からの意見)】

- 定時・定量・定品質・定価格のほか多様なニーズへの対応が必要。一つの産地だけでは応えることが難しい、品種や規格、納期、一次加工など食品加工製造企業等の多様な要望に応えることが必要。
- 産地と食品加工製造業等の情報を収集し、新たな商品開発に向けた企画・提案ができる者が必要。

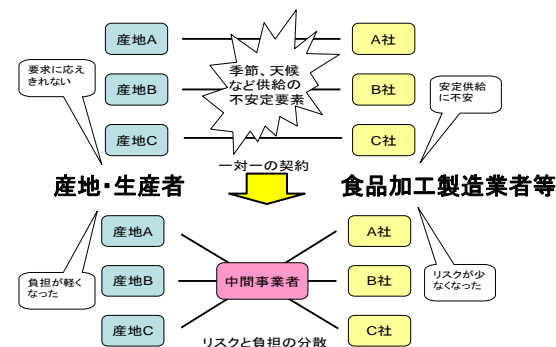


##### 【中間事業者の必要性】

- 産地からの様々な農産物を食品加工製造業等の多様なニーズにマッチさせるよう、選別、調整、保管機能を有する者・組織が必要。
- 産地と食品加工製造業等が1対1でつながっている場合には、天候等による供給変動などにより、双方に過度のリスクと負担が発生。これらを軽減することが必要。

##### 【中間事業者とは】

- 自らの資金で国産原材料を購入し、自らがリスクを負いつつ、多様なニーズに対応するため、産地からの原材料を選別・調製・加工するなどし、食品加工製造企業等に契約どおり供給する者。さらに、自らが産地を選定し、育成する者。
- 中間事業者が、各産地から集めた原材料の在庫を持つことにより、食品加工製造企業等の原材料供給リスクの軽減と産地の納入義務の負担が軽減される。



##### 【中間事業者の存在がもたらす効果】

- ・ 定時・定量・定品質・定価格での原材料の安定供給の確保
- ・ サプライチェーン全体で無駄が省かれることによる流通経費の低減
- ・ 責任ある流通の実現により安全・安心の確保
- ・ 一次加工などによりニーズに対応した形態での原材料の供給
- ・ 情報の集積による新商品開発のための企画力の発揮 等

### Ⅲ 加工・業務用野菜の生産流通体制の整備に向けた今後の施策

#### 1 国産原材料供給力強化対策の概要

平成21年度予算額 5,564(0)百万円(新規)

○加工・業務用需要における国産原材料のシェア向上に向けて、食品製造業者等の多様なニーズに応える安定的な供給連鎖(サプライチェーン)構築のための取組を国の直接採択方式で支援します。国産原材料の安定供給に向けた産地と食品製造業者等をつなぐ中間事業者の育成・強化や加工・業務用向けの計画生産の促進等、生産・流通体制の変革を目指す取組が対象となる。

##### (1) 全国団体推進事業 (84百万円)

中間事業者の育成・確保による国産原材料の安定供給体制の整備に向け、NPO法人や民間団体が実施する人材育成研修や加工・業務用取引基準、用途別規格や安全性確保に向けたガイドラインの作成等の取組の支援を行う。

【民間団体】【補助率 定額】

##### (2) 地区推進事業 (923百万円)

中間事業者を核とする生産者、食品製造業者等の安定的な取引関係に基づく、需要に対応した国産原材料の安定供給体制を構築するための取組や、関係者が連携して行う加工・業務用原材料の国産品への転換、特色ある商品の開発・販売促進活動等の付加価値創出に向けた取組等の支援を行う。

【民間事業者、生産者、食品製造業者等から構成される協議会】【補助率 定額】

##### (3) 整備事業 (4,050百万円)

地区推進事業の取組に必要な機械の導入、施設の整備等の支援を行う。

【民間事業者、農業者の組織する団体、食品製造業者等】【補助率 1/2以内】

##### (4) 食品製造業者等原料農産物調達円滑化事業 (507百万円)

①食品製造業者等が農家等をサポートする取組の支援を行う。

【民間事業者等】【補助率 1/2以内】

②食品製造業者等が輸入から国産に原材料を転換する場合に新たに必要となる機械・施設整備の支援を行う。

【民間事業者等】【補助率 1/3以内】

注:実施期間は、(1)～(4)のいずれも平成21～23年度。

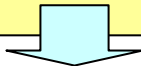
# 国産原材料供給力強化対策 -加工・業務用需要への対応-

21年度予算額  
5,564百万円(新規)

- ①安定供給に向けた中間事業者の育成・強化
- ②定時・定量・定品質・定価格(「4定」)と多様なニーズ
- ③安全・安心の確保
- ④一次加工の高度化、近代化

- ⑤生産・流通体制の高度化
- ⑥産地・生産者側の意識改革と産地体制の整備
- ⑦高付加価値化商品、商材の開発
- ⑧食品製造業者等の国産原材料の受容能力拡大

課題



【ソフト】 加工業務用品種の適応性試験、  
斉一性生産技術、GAP、  
トレーサビリティシステムの導入 等  
【ハード】 低コスト多機能選果ライン整備、  
省力化機械体系の導入 等

支援

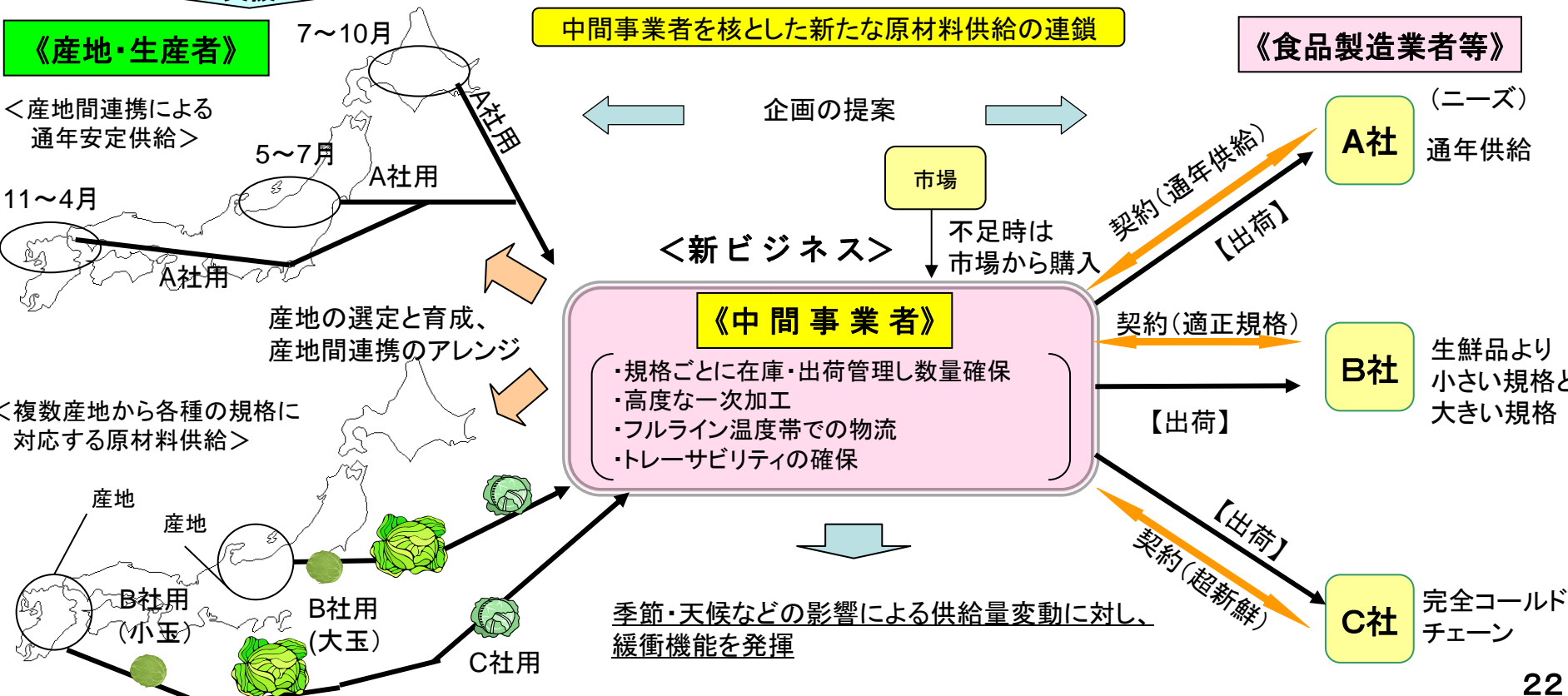
【ソフト】 産地指導者の派遣、  
加工・業務用取引基準の作成、  
新品种の加工適性試験 等  
【ハード】 コールドチェーン対応流通施設の整備 等

支援

【ソフト】 新商品の開発 等  
【ハード】 衛生的な加工施設の整備 等

支援

中間事業者を核とした新たな原材料供給の連鎖



## 2 事業の対象となる協議会の要件

- 地区推進事業の実施主体となる「協議会」とは、生産者、中間事業者、食品製造業者等の3者が連携した組織。3者が別人格である場合を基本とするが、生産者、食品製造業者等が中間事業者機能を兼ね備えている場合も対象となる。
- 整備事業については、協議会の構成員である生産者、中間事業者又は食品製造業者等が事業実施主体となる。

### 【中間事業者の定義】

中間事業者とは、①自らリスクを負って国産農産物を確保(所有＝自ら生産又は購入)し、②食品製造業者等が求める形態・荷姿等で安定的に供給する機能を有し、③自らが産地を育成・確保する者・部門をいう。

### ○協議会の構成例

#### ①すべて別人格

(中間事業者の例：仲卸業者、商社、新規の起業)

生産者

中間事業者

食品製造業者等

#### ②生産者と中間事業者が同一人格

(生産者兼中間事業者の例：農業生産法人)

生産者 (中間事業者機能を持つ)

食品製造業者等

#### ③中間事業者と食品製造業者等が同一人格

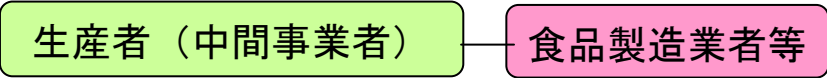
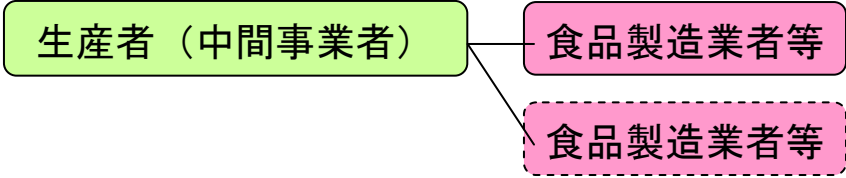
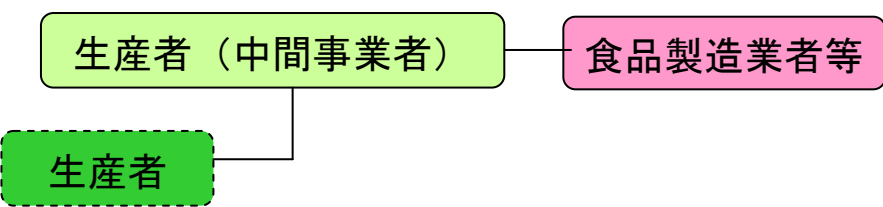
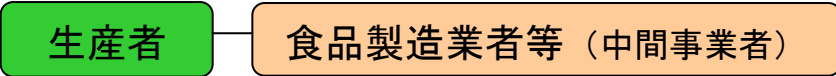
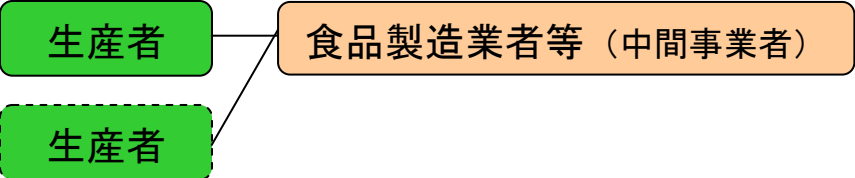
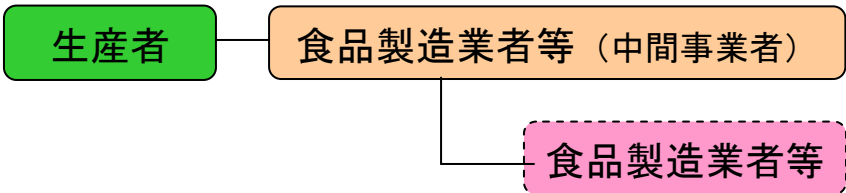
(食品製造業者等兼中間事業者の例：食品加工・製造業者等)

生産者

食品製造業者等 (中間事業者機能を持つ)

※ ②又は③の場合であって、協議会を構成する生産者の数と食品製造業者等の数の合計が3に満たない場合(図中の2者以外に、協議会の構成員となる生産者又は食品製造業者等がない場合)は、目標年度までに、新たに他の生産者又は食品製造業者を加える計画とすること [次頁参照]

協議会構成例②、③の場合の要件

現 状	成果目標年度
 <p>を追加し、A又はBとなる計画とする</p>	<p>A</p>  <p>B</p> 
 <p>を追加し、A又はBとなる計画とする</p>	<p>A</p>  <p>B</p> 

※ なお、図の□は個々に別人格を示しているが、将来の組織合併・統合等により人格が1となる場合を妨げるものではない。

### 3 地区推進事業と整備事業

#### ○地区推進事

産地・生産者、中間事業者、食品製造業者等が構成する協議会が実施する取組活動を定額助成で支援。

##### 例 <産地・生産者>

- ・加工・業務用品種の現地適応性試験の実施
- ・GAPやトレーサビリティ導入等による品質管理・安全管理体制の確立
- ・リース等方式による園地、施設等の再編 等

##### <中間事業者>

- ・産地と食品製造業者等との体制の構築
- ・残留農薬分析やトレーサビリティの導入等による品質管理・安全管理体制の確立
- ・選果ライン、保冷コンテナ等のリース導入による品質管理体制の構築等

##### <食品製造業者等>

- ・現地交流会の企画等による産地の開拓、育成
- ・加工適性・商品化試験の実施
- ・HACCPやトレーサビリティ導入による品質管理・安全管理体制の確立 等

#### ○整備事業

地区推進事業を進める上で必要となる機械・施設の整備に対し、1/2以内で支援。

##### 例 <産地・生産者>

- ・加工・業務用のための大規模省力機械化体系の導入
- ・品質保持・管理のための低温貯蔵施設や多機能選果ライン等の整備
- ・品質規格を満たす飼養管理施設 等

##### <中間事業者>

- ・光センサー選果による糖度分析に対応した集荷施設の整備
- ・衛生的なパッキングラインの整備
- ・フルライン温度帯に対応した集出荷貯蔵施設の整備 等

##### <食品製造業者等>

- ・完全コールドチェーン化のための保冷施設の整備
- ・HACCPに対応した加工ラインの整備
- ・特色ある農産物の付加価値化への加工ラインの整備 等