



加工・業務用野菜における国産シェア奪還に向けて

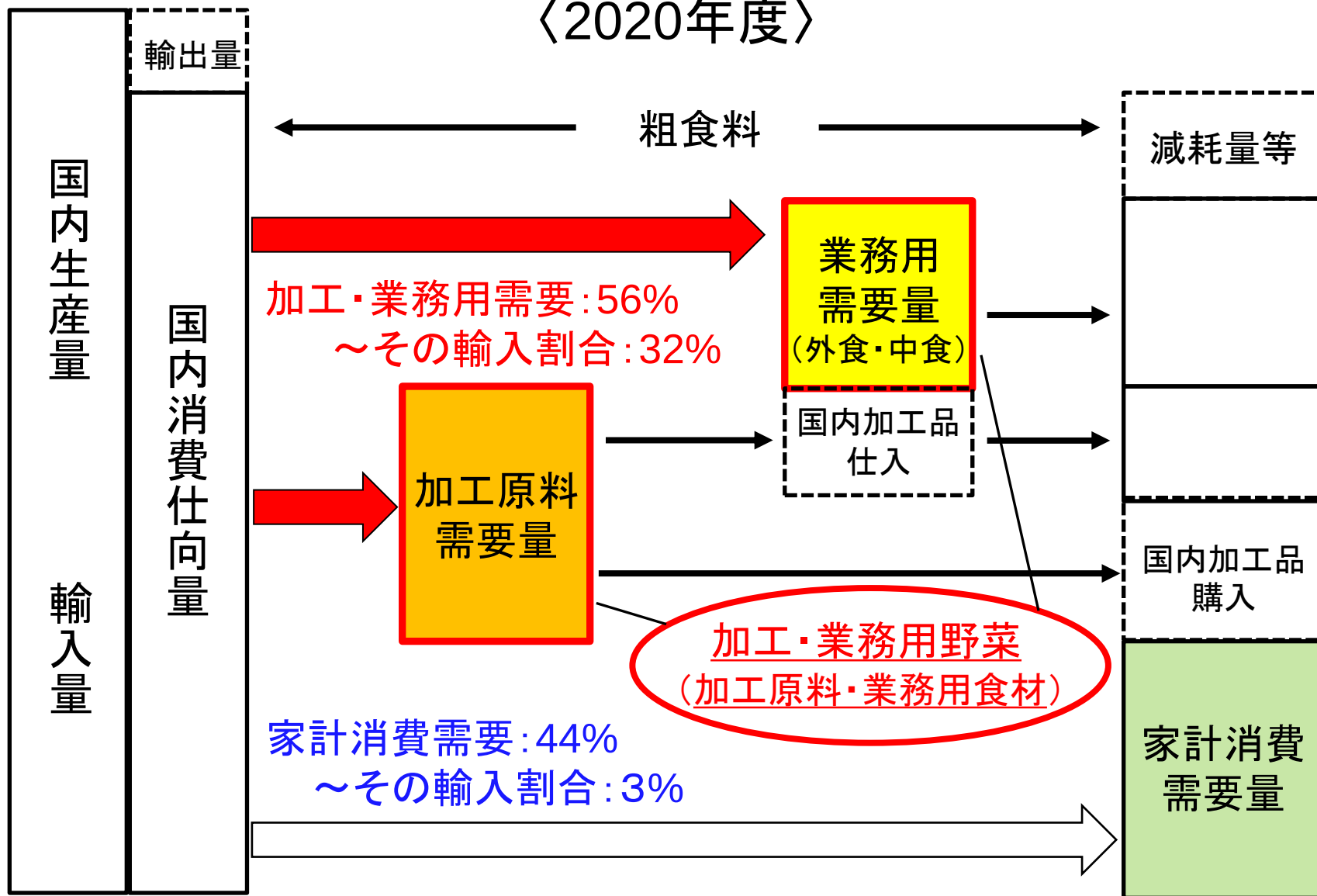
2025年3月10日

加工・業務用野菜における
国産シェア奪還に向けて

石川県立大学 名誉教授
小林茂典

用途別需要の概念図

〈2020年度〉



輸入動向と国内対応の方向(1)

単位：数量（千 t）、単価（円/kg）

			2013年	14年	23年	24年	国内対応の方向
たまねぎ	生鮮	数量	302 (中国254)	350 (中国296)	241 (中国234)	269 (中国258)	・ 府県産たまねぎ(5～8月) ～大玉、水分含有率 ～乾燥・貯蔵施設 ・ 剥きたま加工 ～簡易加工施設 ・ 冷凍加工 ～冷凍加工施設
		単価	55 (中国55)	49 (中国47)	76 (中国74)	73 (中国71)	
	冷凍	数量	10 (中国10)	11 (中国11)	26 (中国26)	—	
ねぎ	生鮮	数量	55 (中国55)	55 (中国55)	57 (中国57)	59 (中国59)	・ 白ねぎの省力型調整 (両端深切り) ・ 青ねぎの刈り取り再生 栽培・根切り出荷 ・ 冷凍加工 ～冷凍加工施設
		単価	114 (中国114)	108 (中国108)	138 (中国138)	177 (中国177)	
	冷凍	数量	9 (中国9)	8 (中国8)	14 (中国14)	—	
にんじん	生鮮	数量	83 (中国75)	74 (中国64)	89 (中国87)	92 (中国89)	・ 4～7月の大型規格 ～洗浄・貯蔵施設 ・ 皮むきにんじん ・ 冷凍加工 ～冷凍加工施設
		単価	55 (中国52)	48 (中国44)	51 (中国49)	63 (中国61)	
かぼちゃ	生鮮	数量	105 (ニュージーランド53) (メキシコ47)	99 (ニュージーランド53) (メキシコ42)	55 (メキシコ33) (ニュージーランド21)	71 (ニュージーランド40) (メキシコ30)	・ 機械収穫（収穫機、 品種） ・ 産地リレー、貯蔵 ・ 冷凍加工 ～冷凍加工施設
		単価	79 (ニュージーランド66) (メキシコ93)	91 (ニュージーランド76) (メキシコ110)	145 (メキシコ145) (ニュージーランド144)	122 (ニュージーランド95) (メキシコ156)	

輸入動向と国内対応の方向(2)

			2013年	14年	23年	24年	国内対応の方向
ブロッコリー	生鮮	数量	36 (アメリカ32)	30 (アメリカ29)	—	—	・ 冷凍加工 ～大型規格（大型花蕾） ～冷凍加工施設 ～フローレットサイズの緩やかな規格（サイズのバラツキの許容）の検討
		単価	200 (アメリカ207)	212 (アメリカ214)	—	—	
	冷凍	数量	34 (中国21) (エクア12)	39 (中国22) (エクア14)	71 (中国39) (エクア30)	80 (中国46) (エクア32)	
		単価	177 (中国161) (エクア205)	195 (中国174) (エクア227)	278 (中国237) (エクア328)	288 (中国244) (エクア349)	
えだまめ	冷凍	数量	70 (台湾28) (中国20) (タイ18)	70 (台湾29) (中国20) (タイ19)	66 (台湾24) (中国20) (タイ19)	65 (中国25) (台湾24) (タイ13)	・ 冷凍加工 ～冷凍加工施設
		単価	206 (台湾218) (中国183) (タイ217)	220 (台湾234) (中国189) (タイ232)	299 (台湾327) (中国256) (タイ306)	318 (中国269) (台湾356) (タイ338)	
ほうれんそう	冷凍	数量	35 (中国32)	38 (中国35)	52 (中国50)	57 (中国55)	・ 冷凍加工 ～大型規格 ～冷凍加工施設
		単価	151 (中国147)	162 (中国157)	212 (中国209)	217 (中国213)	

(資料) ベジ探（農畜産業振興機構（原資料は日本貿易統計））、植物検疫統計（農林水産省）、
「加工・業務用野菜標準基本契約取引ガイドライン2023（青果物主要13品目）」（日本施設園芸協会、
野菜流通カット協議会）等より作成

(注) 2024年の値は速報値。たまねぎ、ねぎの冷凍輸入数量は植物検疫統計の検査数量。

冷凍野菜の生産量

単位：t

	2013年	14年	22年	23年
ほうれんそう	9,979	10,653	6,959	7,569
にんじん	7,840	7,629	5,833	5,883
かぼちゃ	12,421	11,816	4,614	4,356
コーン	11,810	12,983	8,457	8,787
ポテト	32,791	32,448	26,374	26,255
その他野菜	22,385	24,631	9,759	9,846
計	97,226	100,160	61,996	62,696
計（ポテト除く）	64,435	67,712	35,622	36,441

(参考)	2013年	14年	22年	23年
冷凍ぎょうざ	55,015	55,911	102,348	96,649

(資料) 日本冷凍食品協会資料より作成

加工・業務用野菜の実需者から求められる安定供給の内容と対応方向

○ 加工原料野菜の安定供給～「定時・定量・定質・定価」

「必要なところに、必要な時に、必要な品質・形態で、必要な量を、適切な価格で」供給

定質

- ・加工適性(用途に応じて多様)
～カット・冷凍原料では大型規格
- ・内部品質(内部障害不可)、異物除去

- ・品種、栽培方法、大型規格の高単収栽培
- ・異物混入対策
- ・簡易加工(剥き玉等)～必要な品質・形態

定価

- ・用途別・品目別に一定の幅を持った「目安となる取引価格」
- ・家計消費用に比べて安価

- ・低コスト化と収益確保
～生産面(機械化一貫体系等)
～流通面(共同物流、輸送ロットの大型化等)
- ・低コスト化によって生じた、「目安となる取引価格」との差額分を生産者の所得増加へつなげる視点

定時

定量

加工製品

現物確保

- ・生鮮原料
- ・冷蔵保存原料
- ・剥き玉等一次加工品
- ・冷凍品 等

需要情報(用途別)

生育・作柄情報(余裕作付分を含む)

需給マッチング

- ・契約生産
- ・生育予測システム
- ・収穫・出荷支援
- ・産地リレー出荷調整

関係者間の情報共有と行動調整

- ・貯蔵(品質管理(温度・湿度等))
～成分分析
- ・簡易加工(前処理、一次加工)、キット化
- ・冷凍等への加工(過熱水蒸気等)
～余剰品、未利用部位の有効活用
～成分分析

需給調整
(量的・質的)

共同物流

- ・輸送ロットの大型化
- ・積載率の向上
- ・省力型荷役
- ・中継物流
- ・施設の共同利用
～ストックポイント含む



ご清聴ありがとうございました。