

国産野菜シェア奪還プロジェクト推進協議会 令和7年度シンポジウム 質疑応答内容

【日時】 令和7年5月13日（火）

【場所】 ミーティングスペース AP 新橋 3階会議室

【講師】 株式会社旭物産 代表取締役会長 林 正二 氏

【質問】

冷蔵倉庫には、原料の価格が下がったタイミングで多めに仕入れて保管するのか、常に一定量保管しているのか、また、どういった品目が貯蔵に向いているか、原料の規格や品種は指定しているのか教えてほしい。

【回答】

基本的には原料供給に不足が発生しないように、ある程度の在庫を保管している。特にダイコンは、季節によって収量変動するため、冷蔵倉庫で保管している。

気候変動により契約の時期より早く収穫せざるを得ない場合もあり、そういった際にも冷蔵倉庫を活用している。

品種の指定については、ダイコンは加工の仕方によってそれに合うものを指定している。また、種苗業者の話聞きながら様々な品種を試している。

【質問】

原料の野菜について保存中に病気が発生するリスクがあると思うが、どのような対策を取っているか。

【回答】

入荷の段階で、病気の発生がないか確認を行う。また、貯蔵中は異臭がしないか必ず毎日確認している。万が一、病気を発見した場合、コンテナから全て取り出して確認し、原因を取り除く対応を行うことになる。

【質問】

遠隔地からの輸送体系及び物流費はどのようになっているでしょうか？

【回答】

遠方の産地については基本的に自社で供給することができないので、物流に関しては産地の方をお願いしている。

【質問】

仕入れについて、生産者との直接契約仕入れと、JA系統・商社系統仕入れの比率はどれくらいか？（高温障害のあった2024年のような非常時を除く）

【回答】

個人の生産者との取引が113名、JAのような団体との取引は52社。数量的には生産者個人の方が多。

【質問】

キャベツを加工した時の歩留まり率はどのくらいか。

【回答】

だいたい 60%台で、商品によっては 70%を超える。千切り用が一番歩留まりが悪く、70%を超えることはほとんどない。

【質問】

2013 年頃を境に売り上げが一気に伸びていますが何があったのか。

【回答】

震災後、急激にカット野菜の売り上げが伸びたが、詳細な理由まではわかっていない。

【質問】

近年の利益率の変動は何が原因か。

【回答】

近年のコスト上昇（人件費、光熱費、仕入れ価格）が原因だが、売価に反映できず利益率の低下を招いている。抜本的に経営の仕方を変えないと利益が下がる一方なので、我々も危機感を持っている。