

令和5年度「野菜の日（8月31日）」Web シンポジウム ～「漬物」から野菜の消費拡大を考える～

(パネリストによる取組紹介)

野菜生産と漬物 漬物原料としての国産野菜

独立行政法人農畜産業振興機構 野菜担当理事 上大田 光成 氏

【農畜産業振興機構とは】

当機構は、畜産、野菜、砂糖、でん粉の部門を持ち、生産者等の経営を支援する「経営安定対策」、農畜産物の供給量や価格の安定を図る「需給調整・価格安定対策」、自然災害や家畜疾病等の緊急事態に対応する「緊急対策」、各分野に係る「情報発信」業務を行っている。

今回のテーマである漬物は、主な原料は野菜である。野菜の生産は、天候、気温、災害等によって大きな影響を受ける。野菜の特徴として、軟弱であり保存が効かないことが挙げられる。野菜の価格は供給量によって乱高下するので、生産者の収入は不安定になりがちであり、次期作の確保にも影響が出てくる。

【指定野菜価格安定制度】

先ほど述べたような影響を少しでも緩和するために、野菜農家の経営を支援する必要がある。指定野菜価格安定制度は、大幅な価格の下落の際に補填を行うことで、産地が継続して野菜生産を行うことができる制度である。

【契約野菜安定供給事業】

指定野菜価格安定制度は、市場に出荷されたものを対象としている一方で、契約取引で出荷されているものを支えるのが契約野菜安定供給事業である。現在、我が国で生産される野菜のうちの過半が加工業務用野菜として出荷されている。加工業務用野菜は、通常、食品加工メーカーをはじめとした実需者との契約取引がなされているが、契約取引は販路の確保や収入安定化のメリットがある一方で、生産過剰、数量不足、価格低落等のリスクも発生する。価格低落のリスクについては市場価格に連動して価格を決める契約の場合に発生する。リスクを少しでも軽減し、積極的に国産野菜を利用していただくため、3つのタイプ（価格低落タイプ、出荷調整タイプ、数量確保タイプ）を設けている。

【契約野菜収入確保モデル事業】

契約野菜安定供給事業では、対象が指定産地に限られているが、契約野菜収入確保モデル事業は指定産地以外の産地も対象としている。また、野菜の調達において

重要な役割を担う中間事業者にも支援を行っている。

【加工・業務用野菜と家計消費野菜の違い（キャベツ）】

漬物は昔、各家庭で漬けていたが、今では買うものとして定着している。野菜の出荷量の過半が加工業務用であり、私達が摂取する野菜の多くを何らかの加工や外食、中食の形で摂取していることが分かる。

加工業務野菜は加工してしまうため、外観重視の店頭販売の生鮮野菜よりも規格が緩いと思われるかもしれないが、加工業務用だからこそ厳しくなる規格もある。まず、機械に適合する大きさや形であることが求められ、また、外葉を取るような細かい処理は機械化ができないため人の手で処理を行う際、作業効率を高めることが求められる。また、加工業務用としては、重量のある大型の野菜が、加工時の歩留まりが高くなるため好まれる。例えばキャベツの「札幌大球」は大きいもので直径 50 センチメートルを超え、漬物用として優れている。

また、家庭内消費の場合は流通時に傷つけないように外葉を 1 枚ずつ付けて出荷するが、加工業務用はすぐに加工できるように外葉を取ってから出荷する。

【加工・業務用野菜と家庭消費野菜の違い（だいこん）】

だいこんの場合は、たくわん用のだいこんは大きく育つ白首大根が主に使われる一方、家庭用は青首だいこんが多い。また、加工業務用では葉は切り落として納品する。また、先日訪問した漬物工場では、大根は泥を落として納入してもらっているとのことであった。

このように、それぞれの規格が異なることから、産地は加工業務用と家庭消費用のどちらで出荷するかを最初に決めてから栽培を始めるため、どちらかの市場で品薄になったから、または、豊作になったからといって、流用することは簡単にはできない。

【漬物業界における野菜原料の調達について】

原料調達の仕方は浅漬けと古漬けで大きく変わる。

古漬けは、旬の時期に大半の原料を調達し、塩蔵にして、乳酸発酵により保存をし、随時必要な量を出荷する。

一方、浅漬けは、カットして調味液等に漬け比較的短期間で出荷するため、1 年を通して原料調達が必要であり、季節毎に産地が変わるため安定した原料調達が重要な課題となる。産地と契約して、一定数量を確実に確保できるようにすることや、中間事業者に野菜の確保と集荷をお願いする等の実態があると聞いている。

消費者の国産志向の一方で、外食産業は価格を抑えて、安定した品質の原料を大量に調達できるかが焦点となっている。そのため、皮むき（カット）等の下処理が、人件費の安い国で行われた状態で輸入される野菜にも一定の評価がされている。このような状況を踏まえて、国産野菜をさらに活用いただくためには、今後も実需者と生産者が相互に理解を深めつつ、協力していくことが必要となる。

【国産やさいの生産者と実需者を結ぶマッチングサイト】

当機構は生産者と実需者をつなげていきたいという思いから、場所や日時等に縛られずに商談ができるマッチングサイト「ベジマチ」を運用している。生産者と実需者にそれぞれ登録をいただき、取引相手の候補者を見つけられる仕組みになっている。現在（令和5年8月31日現在）の登録数は、508件（内訳は生産者316件、実需者192件）である。

漬物業界をはじめ、全国の生産者及び実需者に利用いただいております。季節を跨いで調達が必要な場合や加工工場近くの産地を開拓したい場合等、状況に応じて活用いただければと思っています。また、実需者から生産者へ要望や注文をあげていただくことで、生産者も新たなニーズに気づくことがある。サイトへの登録・利用はすべて無料である。まずは登録いただき、気軽に利用していただければと思っています。ベジマチをご活用いただきさらなる国産野菜の利用促進に貢献できることを願っている。

【漬物レシピの作成】

野菜は、良好な天候が続くと価格が下落することがあるため、価格を維持するために緊急に出荷調整を行う場合がある。それらの野菜を少しでも有効利用するために、フードバンク等への提供を行っている。フードバンクからは、加工品の提供が多い中、新鮮な野菜の提供を受けることは大変ありがたい、と言われる一方、一つの野菜が大量に届くと調理方法に困る、というような声もあげられている。そのため、一定期間保存可能で、主素材一つでおいしく調理できるレシピを専門家に作成してもらった。漬物を含めて野菜を使うポイントなどを紹介しているのでぜひご活用いただければと願っている。