

農産物の生鮮販売や加工・業務用途における 多様なニーズに対応した取組の可能性(案)

〔消費者の規格外野菜への意識、
多様なニーズへの対応方向〕

農林水産省
平成19年3月

事務局案の要旨

御指摘事項

〔 食料供給コスト縮減検証委員会 〕

- 1 規格外の野菜等が市場流通に適合せず、廃棄されていることが、高コストの一因ではないか。
- 2 規格が真の消費者ニーズを反映していない。
食料供給者が消費者の品質や形状等に対するこだわりを過度に重視した出荷、販売等を行っているのではないか。



御指摘事項を踏まえて、関係者からの聞き取り調査やアンケート調査を実施

多様なニーズに対応した取組の可能性(案)

食品産業事業者・消費者は規格品を志向する傾向はあるものの、加工・業務用需要の高まりや消費者の国産志向を踏まえれば、利用形態・販売形態に応じ、「用途別ニーズに適合した規格」「簡素な規格」「無選別」での出荷・流通を進めることにより、国産農産物の有効利用が促進され、ひいては食料供給コストの縮減や食料自給率の向上に資する可能性。



A等級
品質、果形、
色沢が特に良好 (A県)



規格外
品質、果形、
色沢がC等級より劣るもの(A県)



A等級
曲がり 1cm以内 等
(G県)

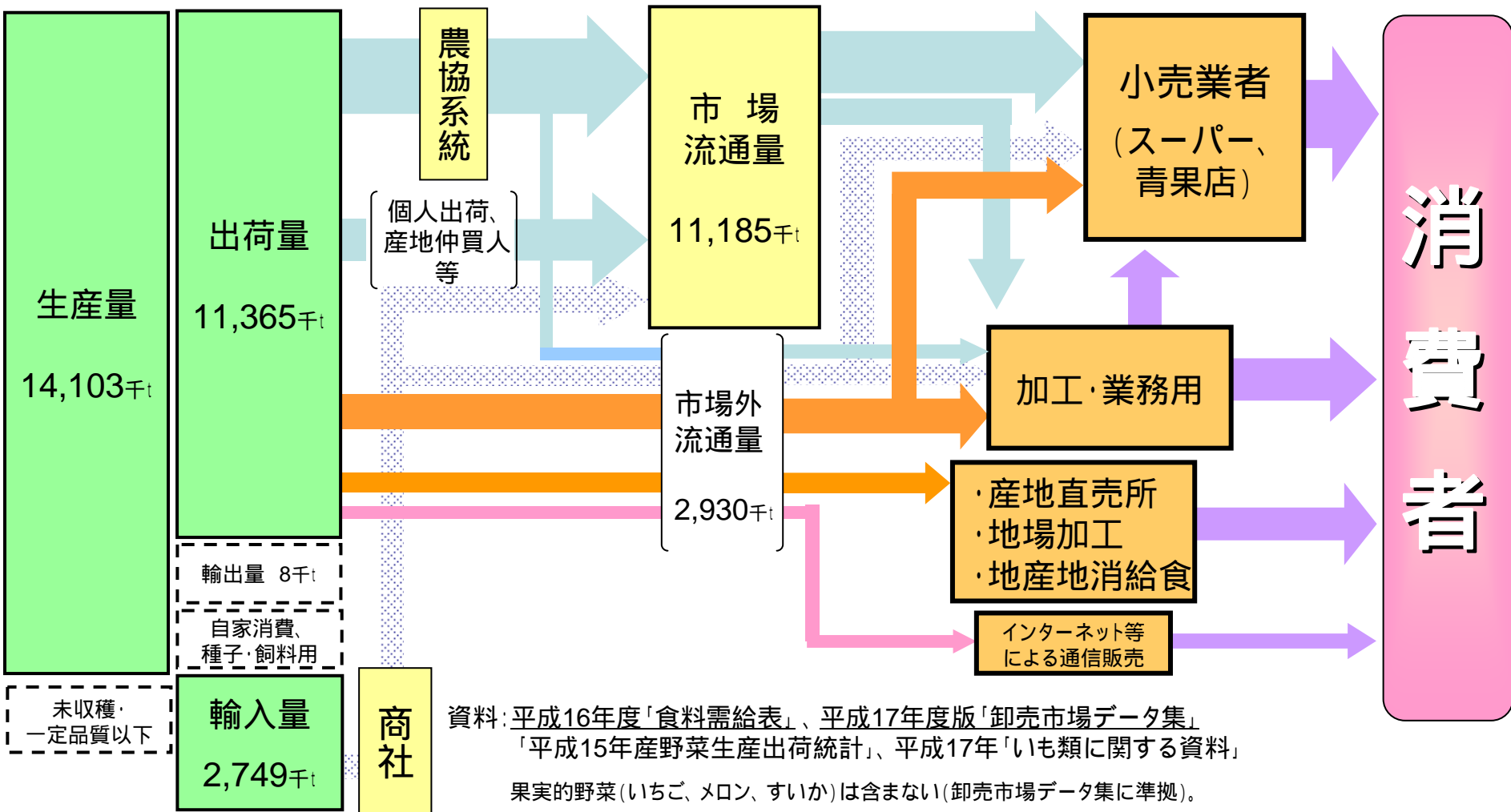


C等級
曲がり 4cm以内 等
(G県)

規格外
4cmを超える曲がり
(G県)

1 野菜の流通ルート (平成15年推計)

- ・野菜の総流通量(14,114千t:輸入含む)のうち、約80%を占める市場流通については、A・B品など規格品が中心。
- ・市場外流通とした部分については、一部の加工・業務用を中心に、簡素な規格や無選別での流通も行われている。



資料:平成16年度「食料需給表」、平成17年度版「卸売市場データ集」
「平成15年産野菜生産出荷統計」、平成17年「いも類に関する資料」

果実の野菜(いちご、メロン、すいか)は含まない(卸売市場データ集に準拠)。
いも類については、直接食用に供されない高度の加工食品(でん粉、アルコール等)仕向量は含まない。
出荷量は、食料需給表の生産量に、野菜生産出荷統計より算出した出荷率(出荷量÷収穫量)を乗じたうえ、
輸出量を引いて推計したものであり、生産者自家消費量、飼料仕向量、種子仕向量、輸出量は含まれない。

2 現状と有効活用の可能性

現 状

多様な規格の有効活用の可能性

スーパー、生鮮コンビニ

一定の規格がないと定価販売できない。
また、ばら売りでは、形の悪いものは売れ残るため採算が合わない。

値頃感を出したり対面販売により、消費者が規格外品を受け入れる余地がある。

アンケート結果:別紙1
販売方法の例:別紙2

農家から全量買取り、加工と生鮮販売に使い分け。

生鮮コンビニの例:別紙3

中間流通(卸、仲卸)

小売からのニーズはA品が中心。
低規格品が集まってもさばけない。

全量買取り、スーパーの生鮮販売仕向けと自社のカット工場仕向けに使い分け。

野菜仲卸の例:別紙4

加工・製造・外食等

機械調理が多く、不揃いは使いにくい。
製品の見栄えも重要。 価格の安さ、供給の安定性では輸入原材料に優位性

用途によっては、最低限の選別、簡素な規格でも使用可能。
品質、ロットのまとまり等が必要。

果汁工場の例:別紙5

学校給食

機械調理が多く、不揃いは使いにくい。
地場産農産物は、周年安定供給に課題。

有志地産地消グループ(生産者と実需者の連携)により、きめ細かい調整活動により地場野菜を活用。

学校給食の例:別紙6

生産者

栽培管理の徹底でA品率を高めている。(手をかけないと規格外が増える)
ニーズはA品が中心。C・D品は価格が安く、季節によっては採算割れ。

簡素な規格あるいは無選別での買取り契約の場合、選果・調製の手間が省け、生産に専念できる。
また、単価は安いですが、商品化率が高い。

3 多様な流通の可能性

課題

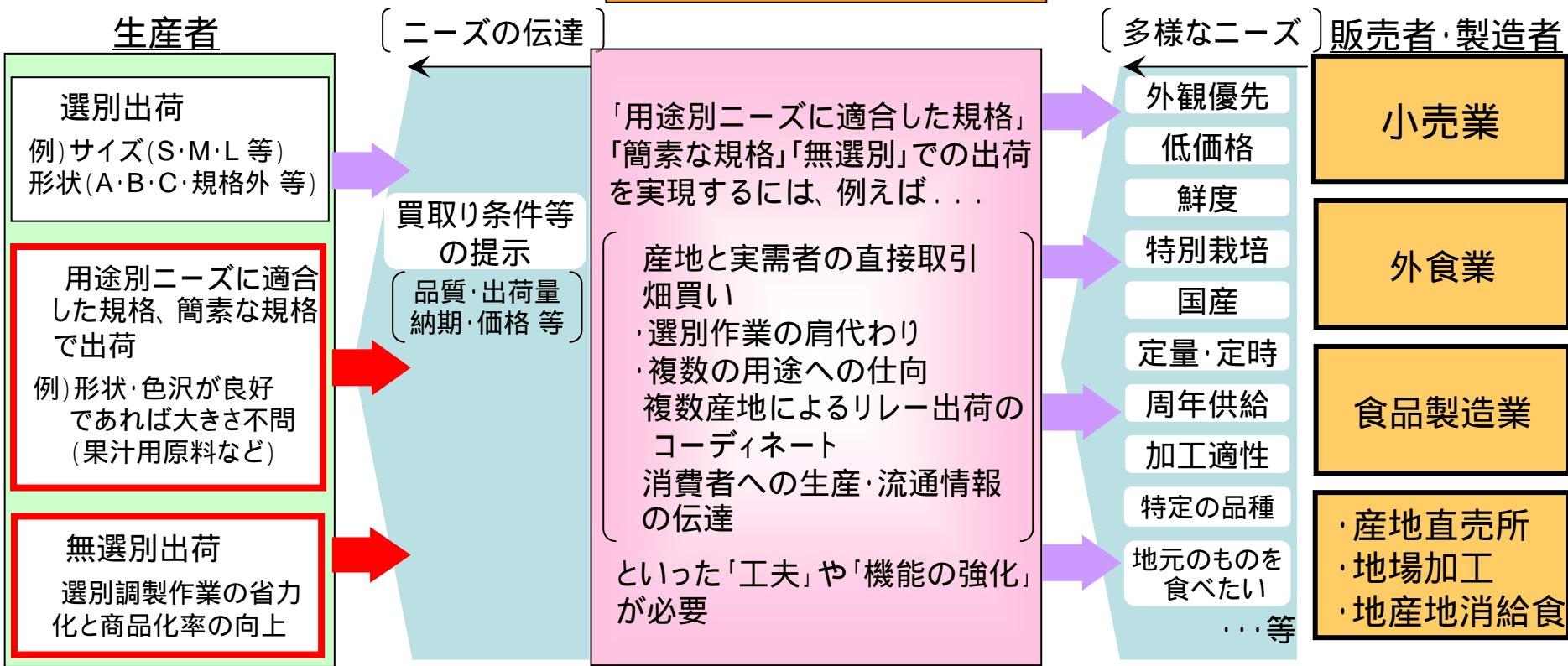
多様なニーズ(国産志向、安全・安心志向、低価格志向、食の簡便化)への対応が求められる中で、国産農産物の活用状況には以下のような課題。

- ・ 形が不揃いなものを中心に、必ずしも有効に利用・商品化されていない。
- ・ 消費者の国産志向にもかかわらず、加工・外食を中心に、価格や量的な安定供給の面で優位性のある輸入原材料のシェアが拡大している状況。

対応方向

利用形態・販売形態に応じ、「用途別ニーズに適合した規格」「簡素な規格」「無選別」での出荷・流通を進めることで、国産農産物の有効利用、コストの縮減が図られるのではないかと。

多様な流通の可能性



参 考 資 料

店頭アンケート結果（規格外野菜に対する意識）

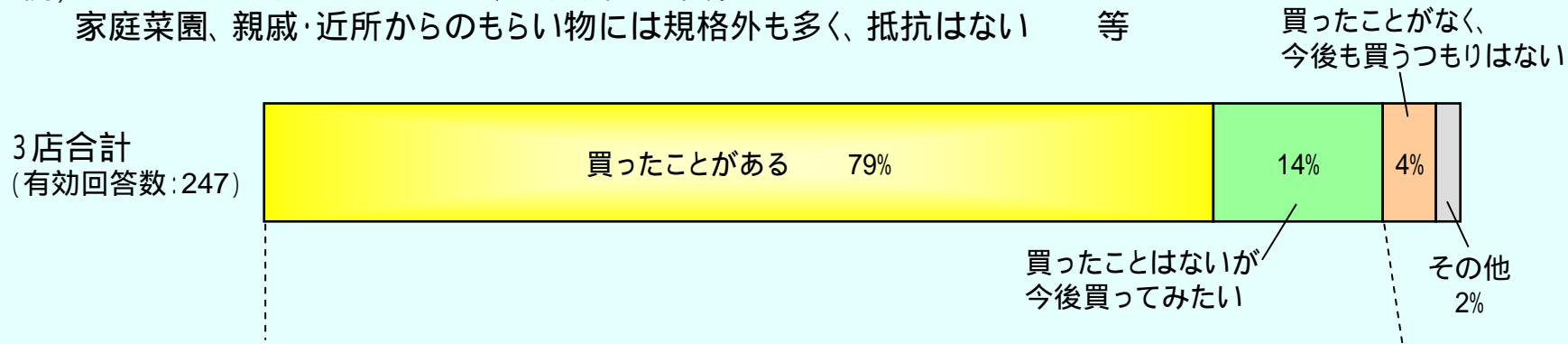
別紙1

実施期間：平成18年12月6日～8日
実施場所：都内及び千葉県のスーパ（全3軒）

[規格外野菜の購入意向に関するアンケート調査の結果]

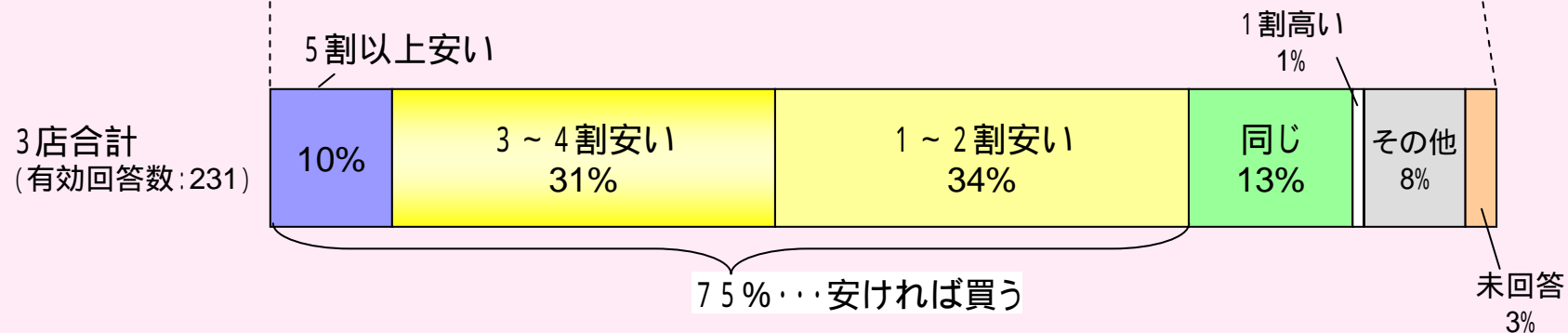
（問1）規格外野菜を買ったことがあるか

- ・消費者が規格外野菜を受け入れる余地がある。
例）スーパーでは売っていないが、直売所では買うことがある
家庭菜園、親戚・近所からのもらい物には規格外も多く、抵抗はない 等



（問2）規格外野菜をどのくらいの価格なら購入するか（規格品との比較）

- ・規格外野菜には、安さを求めている消費者が多い(75%)。
- ・なお、このうち対面での販売を行っている青果専門店では、価格にこだわらない傾向が強い(安さを求めるという回答は約4割)。



- ・ A・B品の販売が中心だが、ネーミングや売り場づくりの中で値頃感を出すことで、A・B品にこだわらない販売を行っている事例が散見されるようになってきている。
- ・ ばら売りは、客のより分けによる売れ残りが出るため、コスト的にもメリットが出にくい。
(直売所でも、形状によるより分けは普通に見られる行動)
- ・ 生鮮販売用とカット野菜等の加工用の材料を一括して、独自ルートで、安価に調達している例が見られた。規格の簡素化、「畑買い」契約によって、産地段階の出荷・調整コストの削減及び商品化率の向上が図られている。

A品、B品が中心

プリ・パック(袋入り)、定価販売



最も一般的な販売方法。
買い手にとってわかりやすく
買いやすい

平箱詰めでばら売り



買い手にとってもわかりやすく、
ディスプレイ効果も見込める。

簡素な規格(無選別)

袋入りの定価販売

ネーミングにより値頃感を打ち出す等
により、形状へのこだわりを解消。



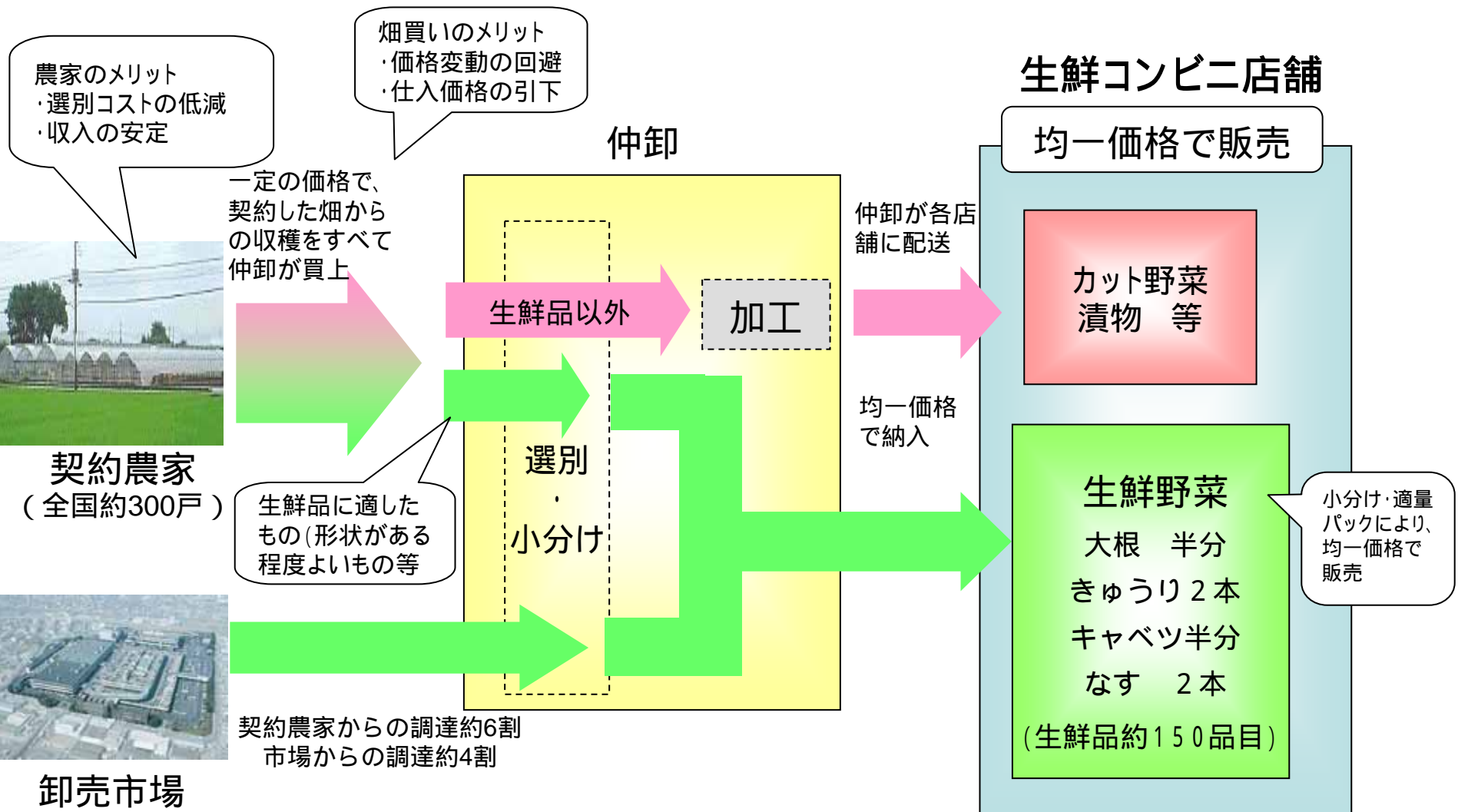
対面販売(ばら売り等)

産地、品質等について店員の説明が聞けるため、
形状にこだわる客は少ない。
形状にこだわらない販売。
輸送費のかかる広域流通より
地産地消に向いている。



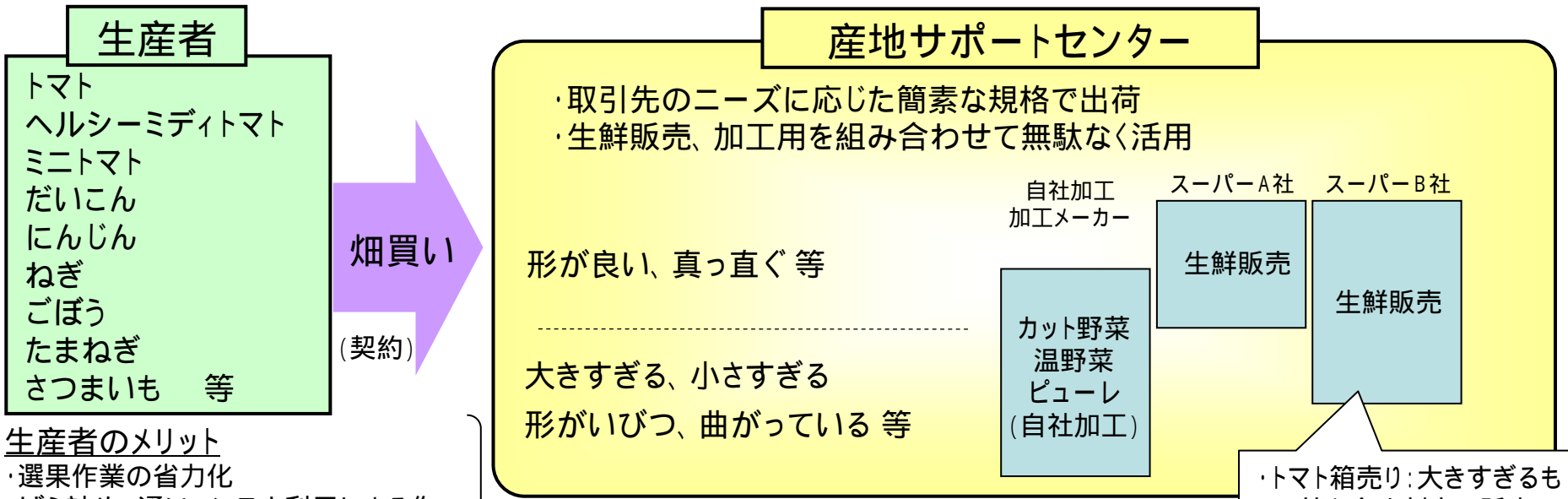
生鮮コンビニの例 (均一価格実現のため、畑買いにより調達) 別紙3

- ・全国に店舗を展開する生鮮コンビニA社では、安価でわかりやすい均一価格を実現するため、農家との契約取引により、仕入れ価格の安定を図っている。
- ・野菜の一部は、畑ごと買取り、形状や大きさによって生鮮向けと加工向けに使い分けることで、仕入れコストを低減している。



野菜専門仲卸の例 (小売・加工への活用を仲介しロスを低減) 別紙4

- ・スーパー・外食等への野菜の供給を行う大手の仲卸B社では、スーパーが求める量の安定、低価格を実現するため、市場からの調達に加え、産地や商社からの直接仕入れの取組を進めてきた。
- ・産地サポートセンターでは、生産者との畑買い契約により、安定した低価格での原料調達とともに、生産者の選果・調製作業を肩代わりすることで、農業経営の安定化、生産・出荷の省力化にも効果を上げている。



- 生産者のメリット**
- ・選果作業の省力化
 - ・ばら詰め、通いコンテナ利用による作業の効率化
 - ・全量引き取り契約のため、経営計画を立てやすい
 - ・市場価格に左右されにくい



JA直営果汁工場の例 (地元産加工用にんじんの活用)

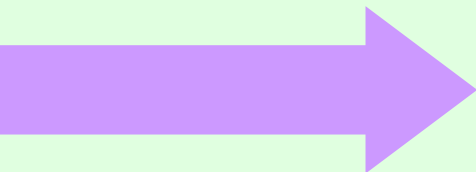
- ・M県JA直営果汁工場は、当初、県内で生産されたみかんを使った果汁製造を行っていたが、マーケットの変化に対応して、野菜汁飲料、茶等の生産ラインを増設。
- ・加工用になんじんは、青果用になんじんに比べて買取り単価は安いですが、生産・収穫・出荷・調製作業が大幅に省力化できるため、土地利用型の生産体系が可能であり、生産コストも大幅に低減できる(投下労働時間が生鮮用の1/3)。

加工用になんじん



生産者(約600名)

出荷量 12,000トン (17年)



JA直営果汁工場

ジュース等の製造

ペットボトル
11,900 ケ/年
缶 3,400 ケ/年

製造委託

大手飲料メーカー

(メーカーブランド、自社ブランド)

キャロットジュース

野菜ミックスジュース

みかんジュース

…等

出荷

その他の原料調達

県内産

トマト、みかん、セロリ、
ピーマン、キャベツ、
ほうれん草、ゴーヤ …等

飲料メーカーから指定がある場合や
原料が不足する場合等

県外産

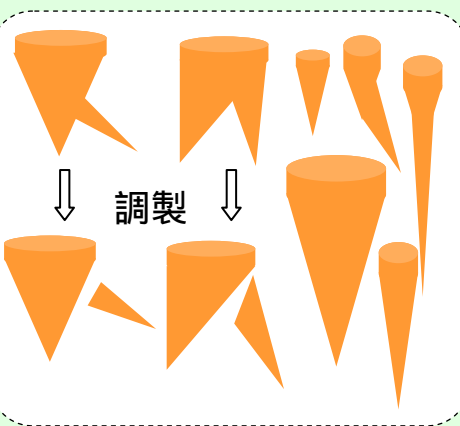
りんご(青森、長野)
トマト(長野) …等

輸入

濃縮果汁等

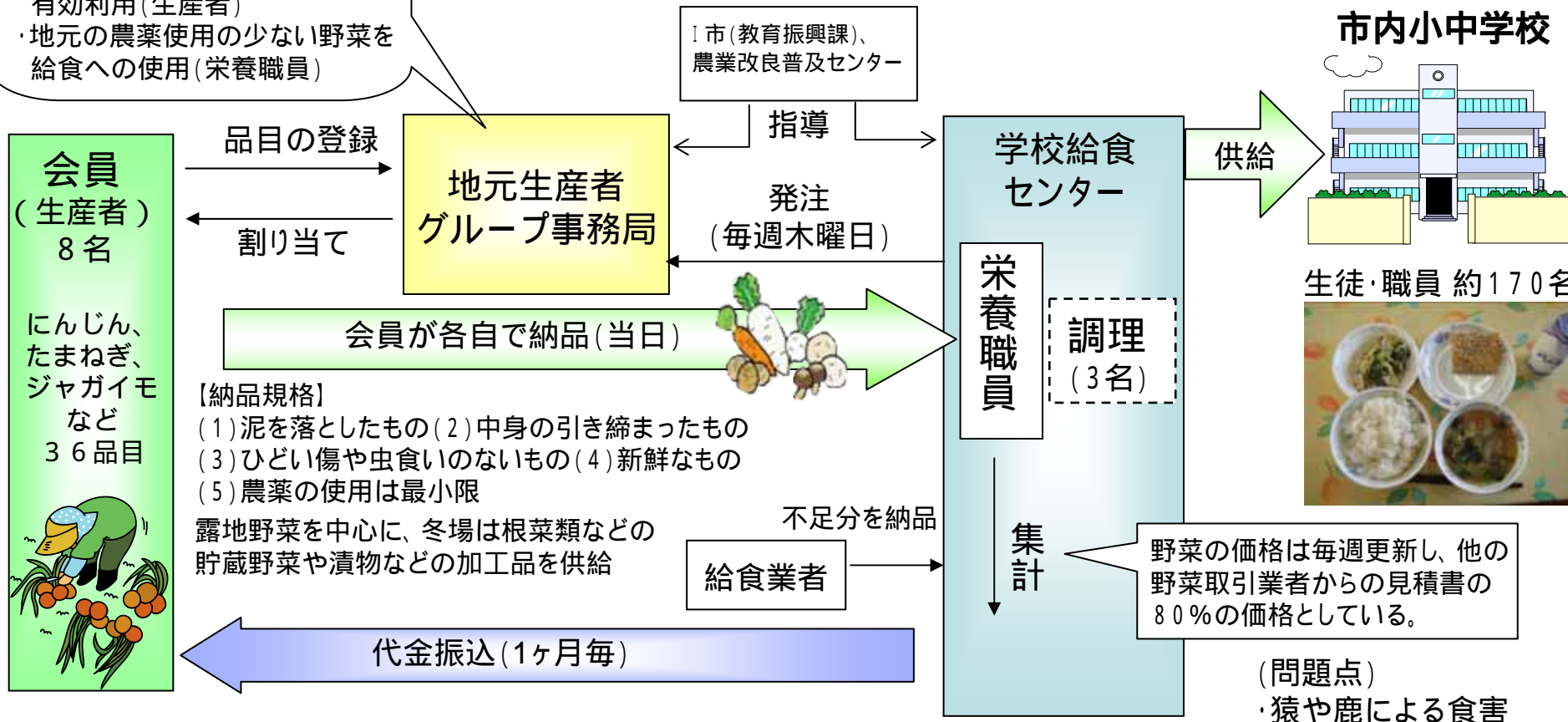
【納品規格】
・色合いは鮮紅色。
・腐敗、虫食い等の著しい劣化がなければ受け入れ可能。
(規格外の発生率は4~5%程度)

【農家からの出荷】
・収穫、規格外の選別、洗浄、茎葉切除・割れ・股付きは切除・調製
・20kgコンテナまたは1トン鉄コンテナで工場へ直接搬入



- ・N県I市では、地元生産者グループによって、学校給食に、規格外の野菜も含めて地元の野菜が供給されている。
- ・地元生産者グループの事務局が、給食センター側の献立と生産者の納品可能品目との調整を行うほか、給食センターの調理員や生産者の協力等により、規格外野菜を積極的に使用した地産地消給食が実現している。

活動開始(昭和63年~)の動機
 ・畑に捨てられていた規格外品の有効利用(生産者)
 ・地元の農薬使用の少ない野菜を給食への使用(栄養職員)



平成16年度農産物地産地消等実態調査(農林水産省)
 学校給食への地場農産物使用にあたっての課題として、「規格等が不揃いなため調理員の負担が大きくなる」と回答した学校が約4割となっている。特に、共同調理場方式を採用している学校ではその割合は5割弱となっている。

- (問題点)
- ・猿や鹿による食害
 - ・会員の減少・高齢化
 - ・会の後継者育成
 - ・児童数の減少