

一貫体系の確立による低コスト・省力化、大型コンテナの利用による流通コストの低減等を図ることが必要です。

事例

加工用ほうれんそうの大規模産地形成の取組

宮崎県西都市の(株)ジェイエフーズみやざきは、平成23(2011)年から九州最大規模の冷凍野菜工場の操業を開始し、冷凍ほうれんそうを中心に冷凍野菜の製造と販売を行っています。西都市では、同社を中心に口蹄疫*からの復興及び葉たばこ生産の転換対策として、全国有数の加工ほうれんそう専用産地が形成されています。

同社は、産地への加工用ほうれんそうの導入に当たって、種苗メーカーや県試験場と連携し、加工適性に優れた品種の選定とその栽培方法を確立しました。同社は、市内の生産者と契約栽培を行うとともに、加工用に特化した大規模機械化一貫体系と大型コンテナの導入や作業受託により生産コストの削減に取り組んでいます。

さらに、原料となるほうれんそうを安定的に供給するため、5人の社員がフィールドコーディネーターとして全てのほ場を毎週1回以上巡回し、生育状況を把握するとともに除草や防除、収穫時期等を生産者に指導しています。

冷凍野菜は、安定した価格による供給が可能であり、近年は、冷凍技術の進歩により生鮮と遜色ない品質になっています。また、冷凍野菜はカット等の下処理を施しているため、ごみが出ないことや、調理の手間がかからないなどの利点もあり、大手スーパーからの需要も増加しています。このため、同社では、ほうれんそうの契約面積が平成24(2012)年の180haから将来的には200haに増加すると見込んでいます。

* [用語の解説]を参照。



加工用ほうれんそうの収穫の様子

(5) 果実

(果実の摂取量は減少傾向)

平成24(2012)年の果樹の栽培面積は平成14(2002)年からの10年間で13%減少し、24万haとなっています¹。また、平成24(2012)年度の果実の生産量は、平成14(2002)年産からの10年間で22%減少し303万tとなっています²。

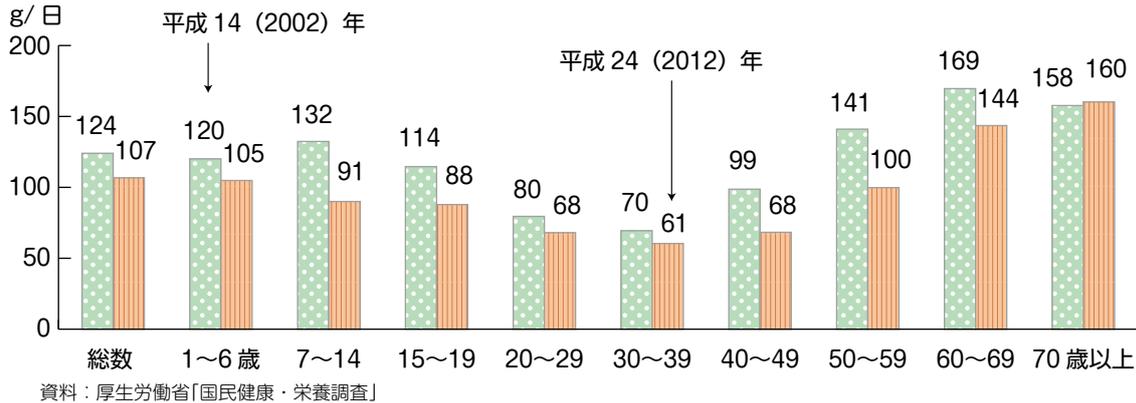
一方、果実の摂取量の推移を年齢階層別にみると、70歳以上を除き、全ての年齢層において減少しており、全年齢の平均では14%減少しています(図2-4-10)。

このため、消費者ニーズに対応した果実の生産等を通じて、果実の消費拡大を図ることが課題となっています。

1 農林水産省「耕地及び作付面積統計」

2 農林水産省「食料需給表」(平成24(2012)年度は概算値。)

図2-4-10 年齢階層別果実の1人1日当たり摂取量の推移



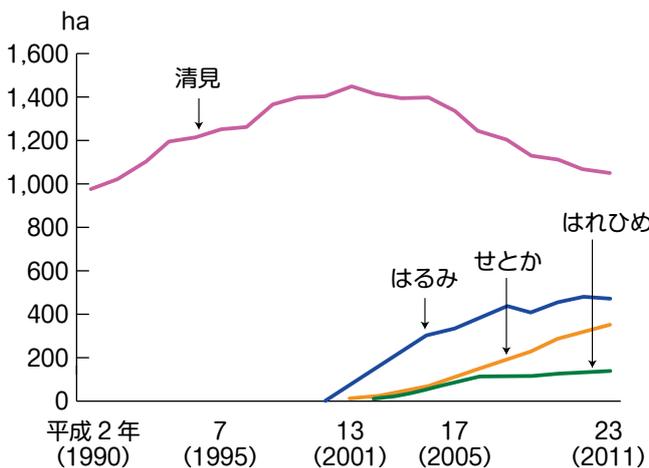
(多様なニーズに対応した品種の開発・転換が進展)

「おいしさ」、「食べやすさ」等の消費者ニーズに対応した果実を生産するため、新たな品種の開発・普及が進められています。

かんきつ類の主な育成品種について栽培面積の推移をみると、昭和54(1979)年に育成された「清見」は、収穫時期がうんしゅうみかん等の従来品種と重ならないこと等から、作付面積が増加してきましたが、近年では、平成11(1999)年に品種登録された「はるみ」や、平成13(2001)年登録の「せとか」等の皮のむきやすさや食味等が改良された品種の作付面積が徐々に増加しており、品種の転換が進んでいます(図2-4-11)。

一方、かんきつ類以外の果樹においても、皮ごと食べられるブドウ「シャインマスカット」や、切り口が変色しないりんご「あおり27」、簡単に渋皮がむけるくり「ぼろたん」等、多様なニーズに対応した品種が開発されており、主要な産地において普及が図られています。

図2-4-11 かんきつ類の主な育成品種の栽培面積の推移と品種の特徴



資料：農林水産省「特産果樹生産動態等調査」

注：*清見は品種登録制度創設前の育成品種であるため、育成年を記載。

また、近年では、果実に含まれる成分の機能性に関する研究成果が報告されています。例えば、うんしゅうみかん等のかんきつ類に豊富に含まれるβ-クリプトキサンチンには、閉経女性における骨粗しょう症の発症リスクを低減する効果があることが明らかになっています。果実には健康に良いイメージがあることから、このような機能性成分の解明が進展することにより、果実の消費拡大が期待されます。