

February 14, 2024

# 「カット野菜製造の現状」 ～実需者がもとめるもの～

「東北地域の加工・業務用野菜に関するオンラインセミナー・情報交換会」

# INTRODUCTION



---

野菜流通カット協議会 会長

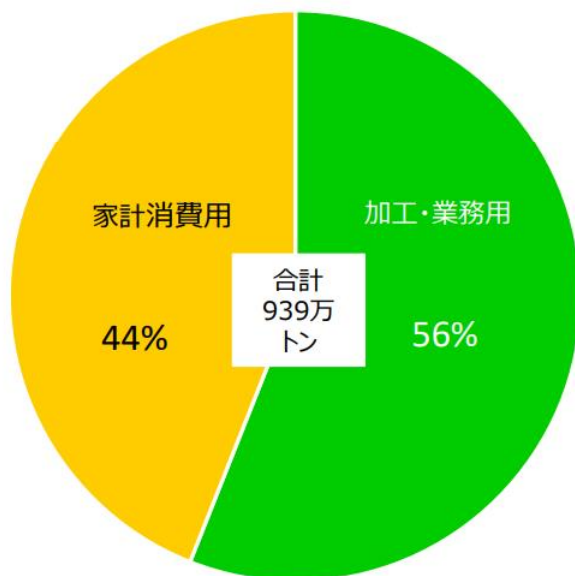
木村 幸雄

## 野菜の用途別仕向け量の推移

- 食の外部化を背景に、野菜の需要は家計消費用から加工・業務用に徐々にシフトし、近年では加工・業務用が全体の過半を占める。
- 家計消費用はほぼ全量が国産だが、加工・業務用は、大ロットで定時・定量・定価格の供給に対応可能な輸入野菜が増加したことにより、現在の国産割合は7割程度で推移。

### ○野菜出荷量における

家計消費用と加工・業務用の割合(令和2年)



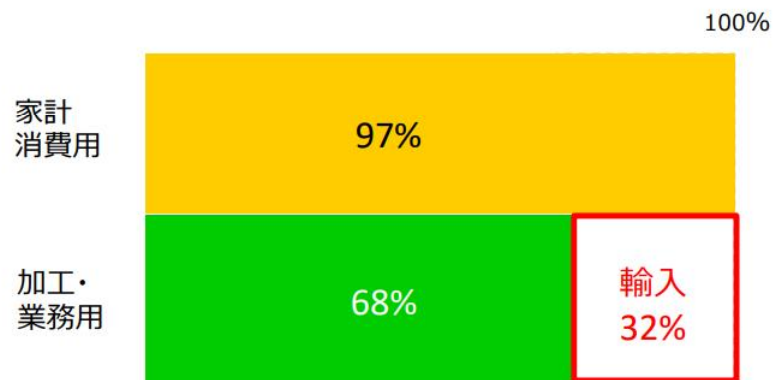
家計消費用出荷量の多い国産野菜上位5品目

- ① たまねぎ
- ② キャベツ
- ③ トマト
- ④ だいこん
- ⑤ はくさい

加工・業務用出荷量の多い国産野菜上位5品目

- ① だいこん
- ② キャベツ
- ③ たまねぎ
- ④ はくさい
- ⑤ にんじん

### ○家計消費用野菜と加工・業務用野菜それぞれの国産割合(令和2年)



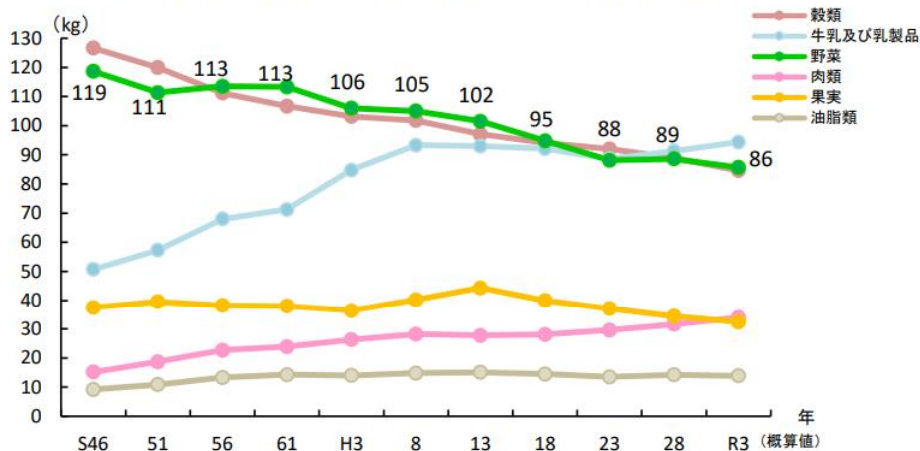
出典：農林水産政策研究所

注：主要な野菜として、以下の品目を用いて試算。  
(キャベツ、ほうれんそう、レタス、ねぎ、たまねぎ、はくさい、きゅうり、なす、トマト、ピーマン、だいこん、にんじん、さといも(ばれいしょを除く指定野菜13品目))

# 野菜の消費動向(摂取量等)

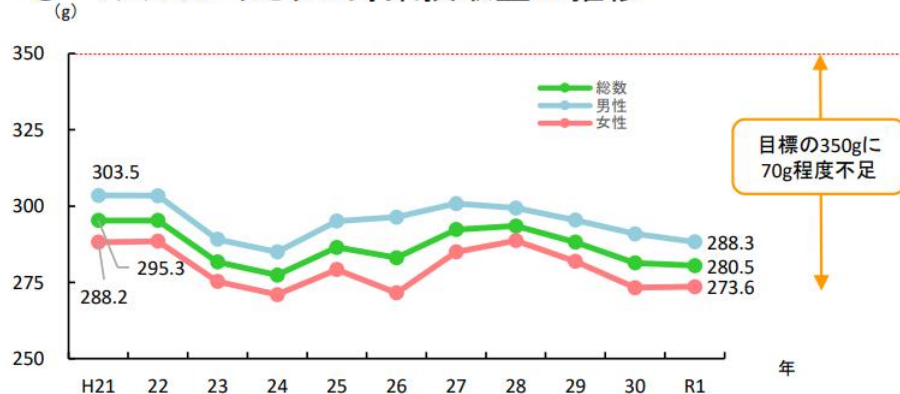
- 主要農産物の消費動向をみると、野菜の消費は減少傾向。
- 健康づくりの指標「健康日本21」における成人1人1日当たりの野菜摂取目標量350gに対し、摂取量の現状は280g程度で約7割の成人が目標に達しておらず、特に20～40歳代で不足が目立っている。

## ○ 主要農産物の1人1年当たりの消費動向



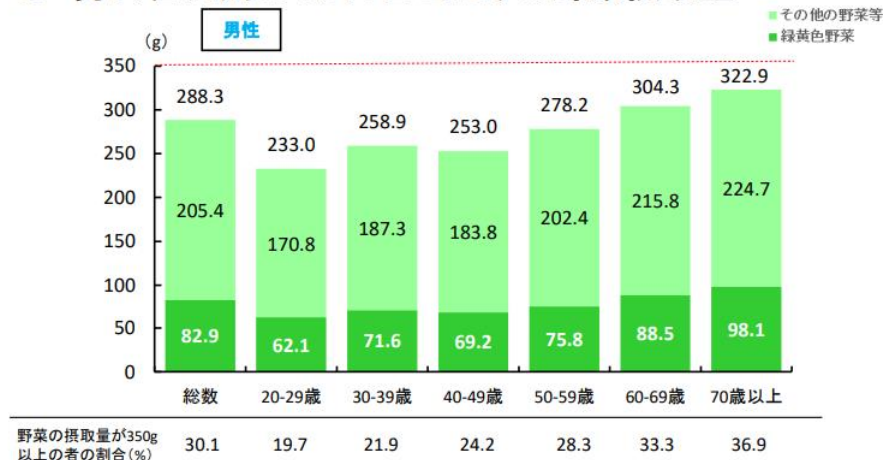
出典: 農林水産省「食料需給表」  
注: データは供給数量 (= 消費者等に到達した食料) であり、実際に摂取された食料の数量ではない。

## ○ 1人1日当たりの野菜摂取量の推移



出典: 厚生労働省「国民健康・栄養調査」  
注: 1) 新型コロナウイルス感染症の影響により、令和2年及び3年は調査中止  
2) データは野菜類であり、緑黄色野菜、その他の野菜、野菜ジュース、漬け物

## ○ 男女世代別の1人1日当たりの野菜摂取量

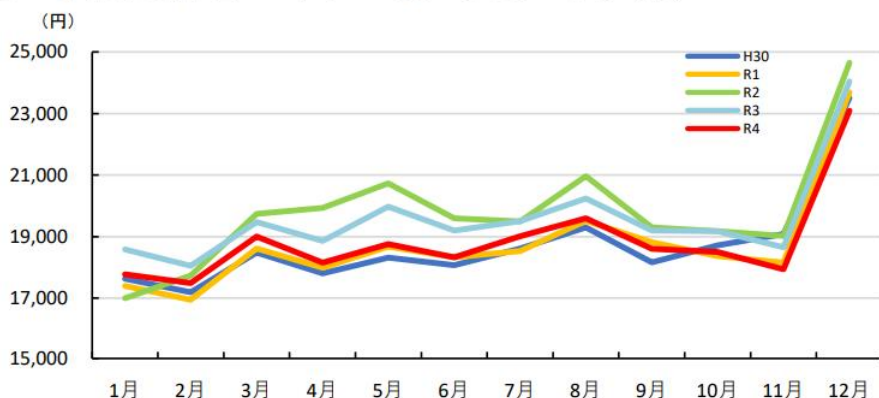


出典: 厚生労働省「国民健康・栄養調査」(令和元年)  
注: 1) 新型コロナウイルス感染症の影響により、令和2年及び3年は調査中止  
2) データは野菜類であり、緑黄色野菜、その他の野菜、野菜ジュース、漬け物

## 野菜の消費動向(新型コロナ禍の動向)

- 新型コロナ禍で食料消費は、外食等が大幅に減少する一方で、家庭内調理が大幅に増加。
- 野菜の購入額をみると、家庭内調理で使う生鮮野菜(カット野菜・食材キット含む)、冷凍野菜、野菜惣菜などの購入額が大幅に増加。

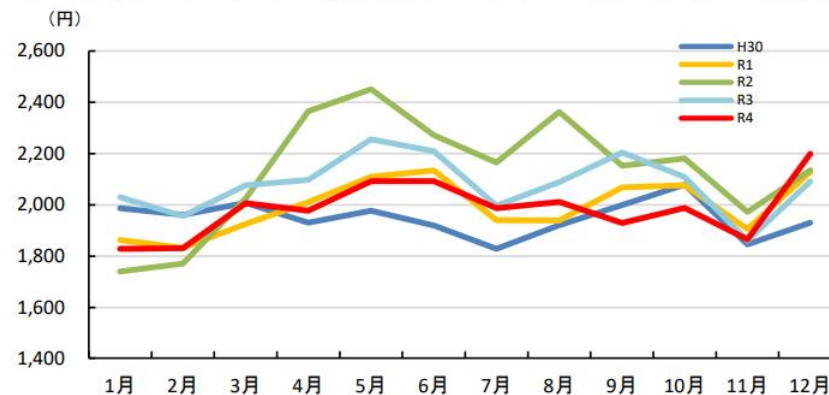
### ○ 家庭内調理の1人1か月当たりの支出額



出典:総務省「家計調査」

注:家庭内調理とは、「食料」から「外食」及び「調理食品」を差し引いたもので、「二人以上の世帯」の1世帯当たりの支出金額を消費者物価指数(令和2年=100)及び世帯人員で除して算出

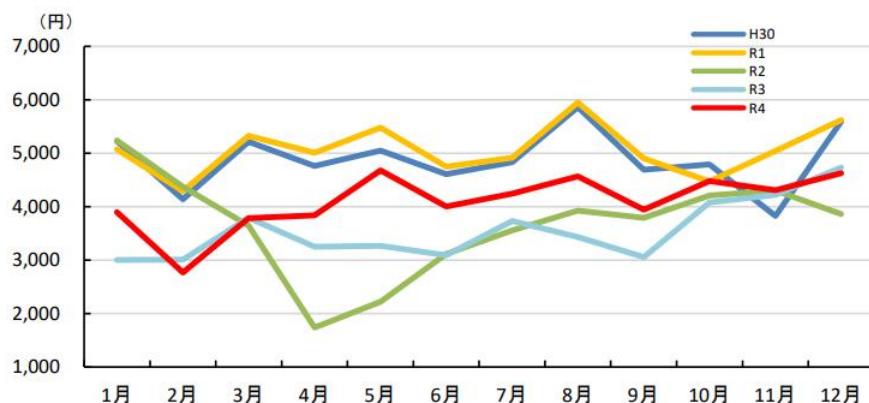
### ○ 家計における生鮮野菜の1人1か月当たりの支出額



出典:総務省「家計調査」

注:「二人以上の世帯」の1世帯当たりの支出金額を消費者物価指数(令和2年=100)及び世帯人員で除して算出

### ○ 家計における外食の1人1か月当たりの支出額

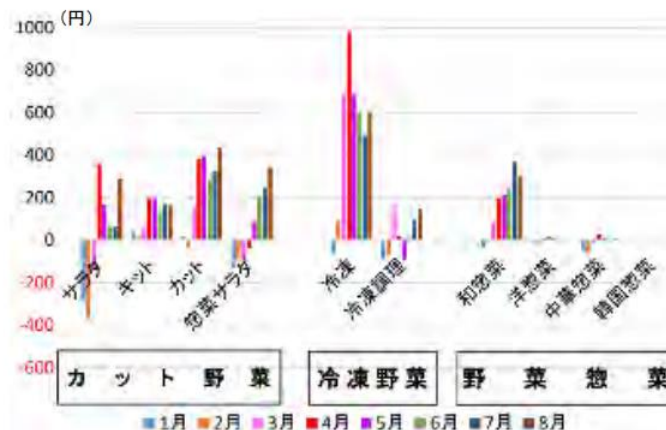


出典:総務省「家計調査」

注:「二人以上の世帯」の1世帯当たりの支出金額を消費者物価指数(令和2年=100)及び世帯人員で除して算出

### ○ カット野菜、冷凍野菜、野菜惣菜の購入動向

(※「令和2年の千人当たり販売金額」から「平成29～令和元年の3か年平均の千人当たり販売金額」を差し引いた値で、増加していればプラス、減少していればマイナスとなる。)

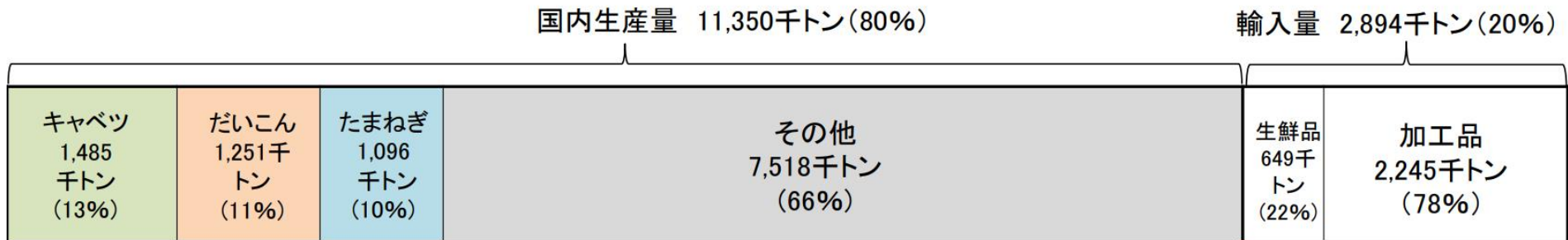


出典:独立行政法人農畜産業振興機構「新型コロナウイルス禍における野菜消費の変化」

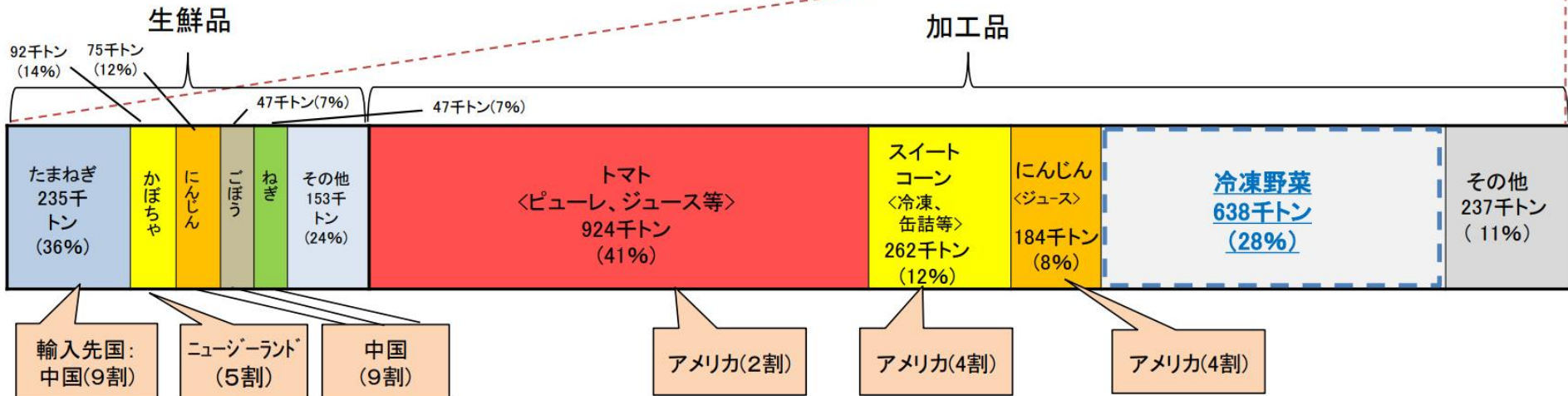
# 野菜の国内供給状況

- 野菜の供給状況は、国内生産量が約8割、輸入量が約2割を占めている。
- また、キャベツ、たまねぎ、だいこんの3品で国内生産量の約4割を占めている。
- 輸入量のうち生鮮品では、たまねぎが全体の約3割(うち9割が中国)を占め、加工品ではトマトが全体の約4割を占めている。

## 【野菜の国内供給状況(令和3年)】



## 【うち、輸入野菜の供給内訳(令和3年)】

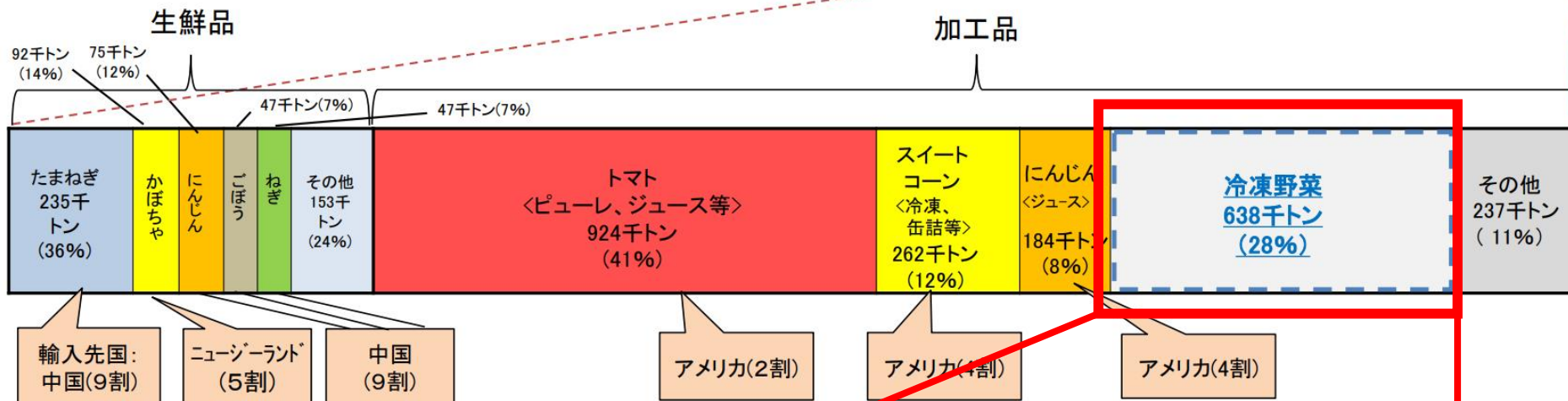


資料: 農林水産省「食料需給表」

注: 輸入量のうち加工品については、生鮮品に換算している。また、グラフ中の数値について、四捨五入により合計と内訳の計が一致しない場合がある。

# うち、輸入野菜の供給内訳

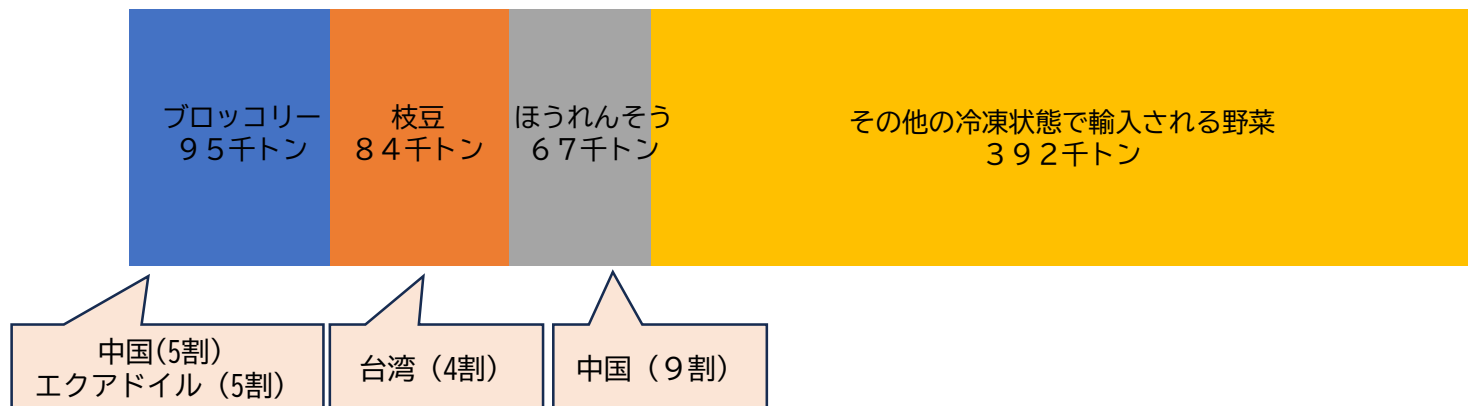
【うち、輸入野菜の供給内訳(令和3年)】



グラフタイトル

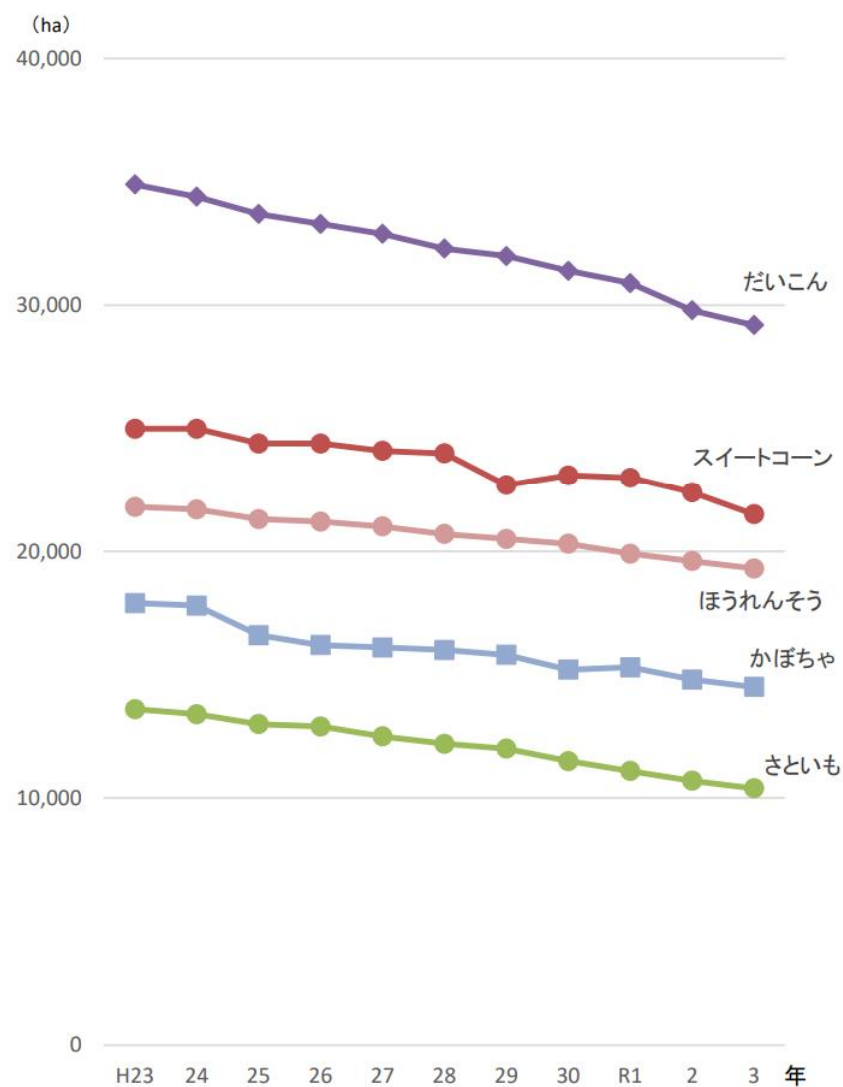
資料:農林水産省「食料需給表」

注:輸入量のうち加工品については、生鮮品に換算している。また、グラフ中の数値について、四捨五入により合計と内訳の計が一致しない場合がある。



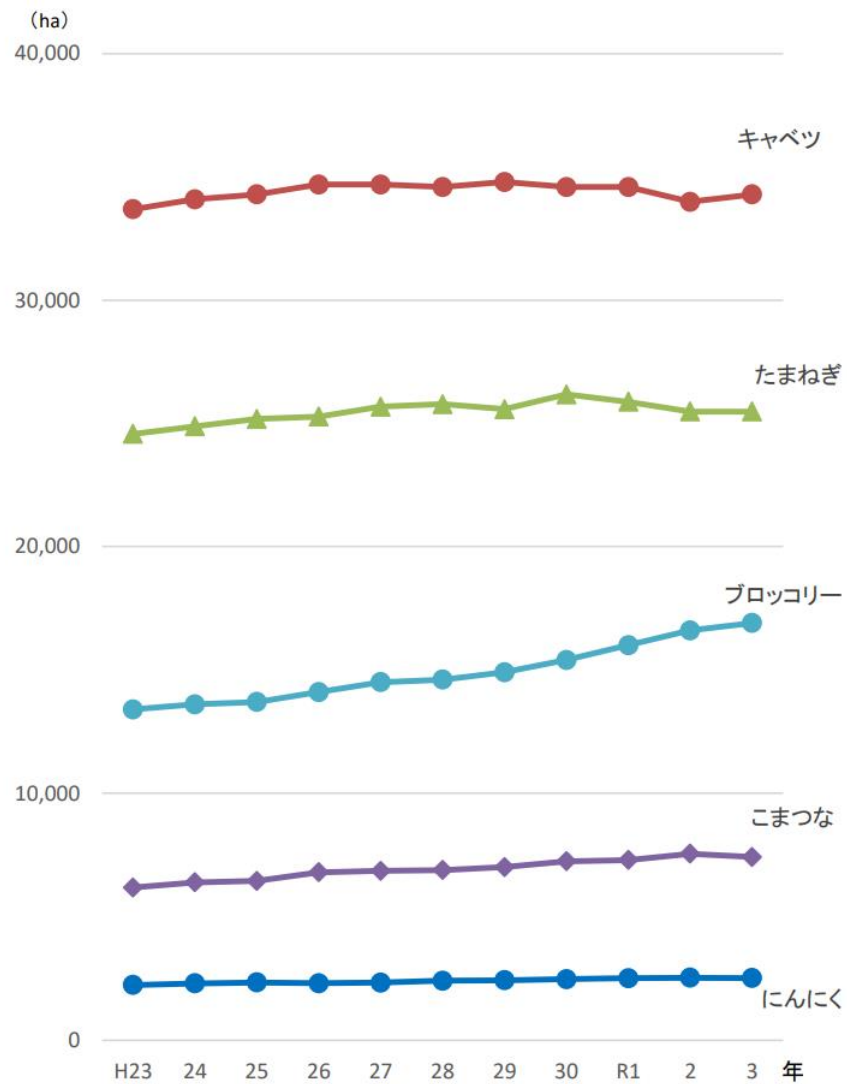
## (参考) 作付面積の推移 (減少・増加上位5品目)

○ 減少している野菜上位5品目の作付面積の推移



出典: 野菜生産出荷統計

○ 増加している野菜上位5品目の作付面積の推移



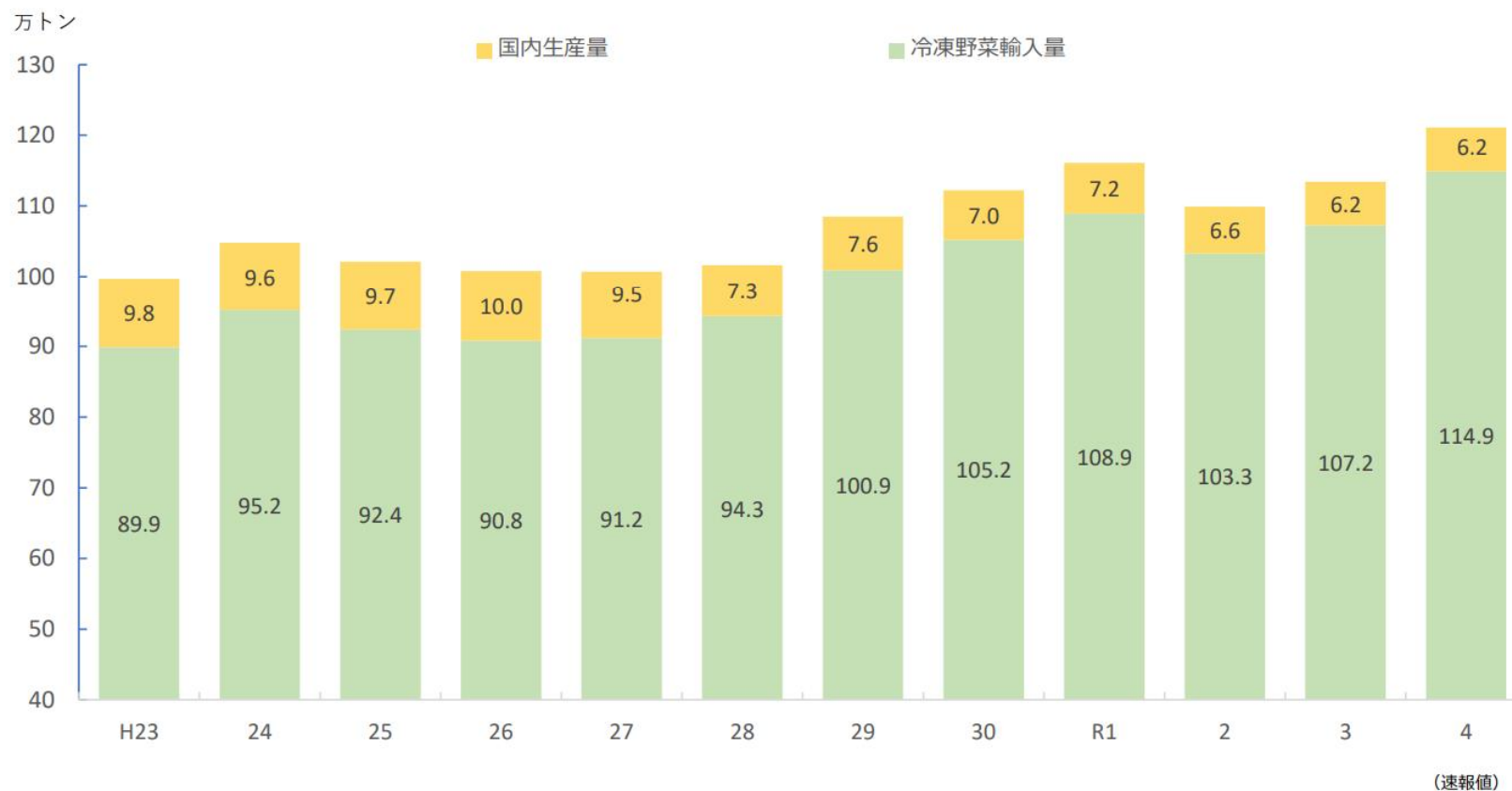
出典: 野菜生産出荷統計



## 冷凍野菜の国内流通量

○ 冷凍野菜については、長期保存が可能で調理の利便性が高い点や品質の良さが評価され、需要が増加。

### ○冷凍野菜の国内流通量の推移



出典：一般社団法人日本冷凍食品協会「冷凍食品の生産・消費について」を基に農林水産省にて作成

注1：冷凍野菜輸入量は、財務省「貿易統計」から引用

注2：冷凍野菜の国内流通量は冷凍野菜輸入量と国内生産量を合計した数値

## 野菜の産出額(令和3年)

(単位:億円)

都道府県	産出額	順位
北海道	2,094(10%)	1
青森	753	8
岩手	245	29
宮城	271	27
秋田	285	26
山形	455	16
福島	431	18
茨城	1,530(7%)	2
栃木	707	10
群馬	891	6
埼玉	743	9
千葉	1,280(6%)	3
東京	100	43
神奈川	332	23
新潟	309	24
富山	52	47

都道府県	産出額	順位
石川	98	45
福井	81	46
山梨	119	40
長野	866	7
岐阜	353	20
静岡	591	14
愛知	1,031(5%)	5
三重	150	35
滋賀	102	43
京都	248	28
大阪	137	37
兵庫	366	19
奈良	109	41
和歌山	136	38
鳥取	205	32
島根	99	44

都道府県	産出額	順位
岡山	203	33
広島	242	30
山口	149	36
徳島	343	21
香川	236	31
愛媛	187	34
高知	676	11
福岡	668	12
佐賀	309	25
長崎	439	17
熊本	1,186(5%)	4
大分	332	22
宮崎	661	13
鹿児島	545	15
沖縄	119	39
合計	21,467	

## 主な加工・業務用野菜産地（上位7道県）

都道府県	出荷量	全国シェア
北海道	25万トン	1位 (25.6%)
群馬県	9万トン	2位 (9.1%)
宮崎県	9万トン	3位 (9.0%)
茨城県	8万トン	4位 (8.2%)
長野県	7万トン	5位 (7.0%)
鹿児島県	6万トン	6位 (6.6%)
愛知県	5万トン	7位 (5.1%)
合計	69万トン	70.6%

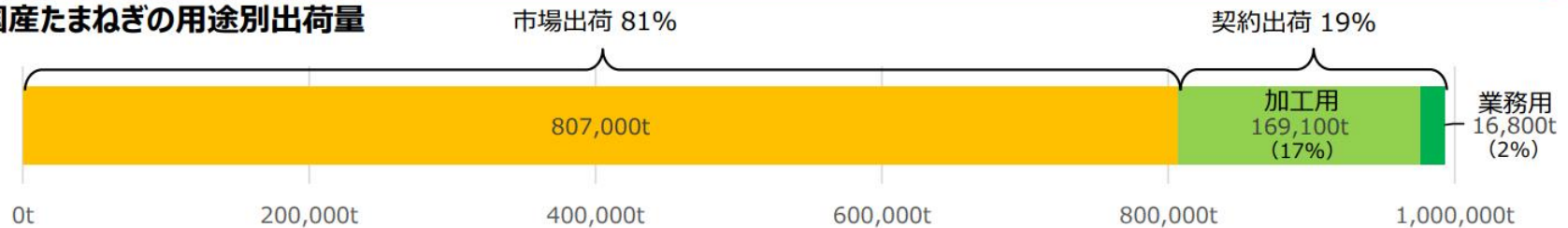
出典：農林水産省「野菜生産出荷統計」を基に作成

注：指定野菜（ばれいしょ除く13品目）の加工・業務用向け出荷量（直接取引）

# 加工・業務用野菜の生産構造の改革

- 例えば、たまねぎ生産者の市場出荷と契約出荷（加工・業務用）の割合は、概ね4：1。
- 加工・業務用野菜を拡大していくためには、実需者との契約栽培を拡大し、それに合ったサプライチェーンを構築していく必要。
- その際、数量や価格を固定した契約を行うことにより、農業者の所得を確保するとともに、運送コストなど川上から川下までのサプライチェーン全体のコストを反映し、持続的な取組として確立を図る必要。

## ○ 国産たまねぎの用途別出荷量



出典：農林水産省「野菜生産出荷統計」令和3年産都道府県別の用途別出荷量

## ○ 加工・業務用に合わせたサプライチェーンの構築

品種・栽培	収穫	出荷	搬入	異物除去	加工	
生食用 たまねぎ (M) 	 選別収穫	 段ボール	市場経由 ↓ 直接搬入	 高性能機械	 剥き玉加工	 ソテー等加工
加工用 たまねぎ (2L) 	 一斉収穫	 鉄コンテナ			 選別収穫	 発泡スチロール コンテナ
生食用 ブロッコリー 	 選別収穫	 発泡スチロール コンテナ			 カット加工	
加工用 ブロッコリー 	 一斉収穫	 コンテナ				

## 加工・業務用向けのサプライチェーンの構築

○ 加工・業務用野菜を拡大していくためには、実需者との契約栽培を拡大するとともに、それにあったサプライチェーンを構築していく必要。その際、数量や価格を固定した契約をすることにより、農業者の所得確保や運送コストなど川上から川下までのサプライチェーン全体のコストを反映し、持続的な取組として確立を図る必要。

【加工・業務用に合わせたサプライチェーンの構築】

品種・栽培	収穫	出荷	搬入	異物除去	加工
<p>生食用 たまねぎ (M)</p>  <p>↓</p> <p>加工用 たまねぎ (2L)</p> 	 <p>一斉収穫</p>	 <p>段ボール</p> <p>↓</p>  <p>鉄コンテナ</p>	<p>市場経由</p> <p>↓</p> <p>直接搬入</p>	<p>高性能機械</p> 	 <p>剥き玉加工</p>  <p>ソー等加工</p>
<p>生食用 ブロッコリー</p>  <p>↓</p> <p>加工用 ブロッコリー</p> 	 <p>選別収穫</p> <p>↓</p>  <p>一斉収穫</p>	 <p>段ボール</p> <p>↓</p>  <p>コンテナ</p>			 <p>カット加工</p> 

## 加工・業務用野菜をめぐる社会構造等の変化

- 家庭内調理向けが主体であった野菜需要は、昭和50年代以降、社会構造・消費構造の変化に伴って加工・業務用向けの需要が拡大してきた。
- 今後も、食の外部化や簡便化の傾向は続くと考えられる中、加工・業務用需要へのシフトが進展すると見込まれる。

昭和50年代  
～昭和年60年代



- 外食のチェーン化の進展など、大量・計画仕入れが前提の業務用需要が増大
- 加工用野菜は漬物中心

平成元年  
～平成10年代



- ライフスタイルの変化や高齢化の進展に伴って、食の外部化が進行
- 外食市場が拡大するとともに、中国産を中心として加工向けの輸入野菜が増大

平成20年代  
～現在



- 世帯構成の変化や女性の労働参加の高まり、新型コロナウイルスのまん延などにより、食の簡便化・多様化が進展
- 中食市場が急拡大したほか、カット野菜やキット野菜のニーズが拡大

今後



- 単独世帯数や女性の就業率は増加傾向
- 食の外部化や簡便化が求められる社会情勢は今後も続くものと見込まれる

## 加工・業務用需要への対応

- 加工・業務用は、家計消費用とは異なる品質・規格を求められる。
- このため、近年では、新たな特性を持つ加工・業務用向けの品種や、加工適性の高い既存品種に病害抵抗性を付与した品種の普及を促進。

### 強みの方向性

#### 加工・業務用向けの品種の開発 (求められる特性)

##### 加工歩留まりが高い

- 加工に向けた形状
- 大型の品種

##### 低コスト生産が可能

- 病害虫に強い
- 収量が多い

##### 加工に向けた特性を有する

- 加工後の変色が少ない
- 加熱調理用では水分が少ない
- ジュース原料では色・食味がよい
- 煮物用では煮崩れしにくい

### 強みとなる品種

#### ①新たな特性をもつ加工・業務用向け品種の育成

##### 【臭気等の基となる成分を含まないだいこん】

- ・加工時に臭わず黄変しない、また、肉質が硬く乾物率が優れ、おろしや切り干しへの加工歩留まり高いだいこんの品種を育成。



左端が「悠白」でその右が一般的な漬物用品種。右から2本目が「サラホワイト」でその隣が一般的な青首品種

##### 【多収で茹で加工特性の高いかぼちゃ】

- ・短節間性で多収であり、大果で果肉が厚く、茹で加工後カット面のくずれが少ない等の加工・業務用適性を有したかぼちゃを育種。
- ・既存の品種と比べて、反収で約3割多い。



くりひかり

#### ②加工適性の高い既存品種に病害抵抗性を付与

- ・葉の色が鮮やかで加工適性が高く、黄化病抵抗性を有するはくさいの民間育成品種に、根こぶ病抵抗性を付与した品種。



あきめき

※写真(国研)農研機構HPより

まとめ



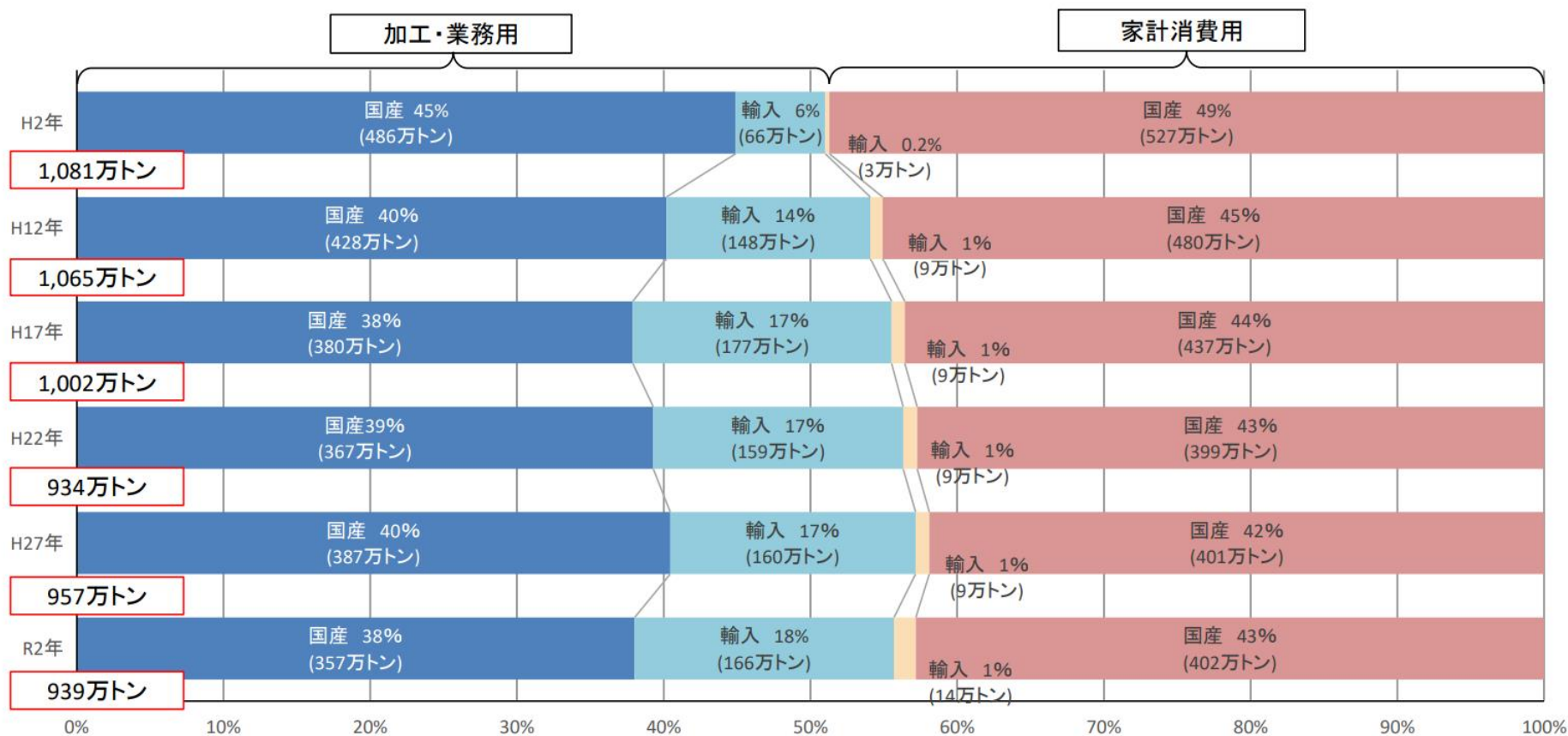
# Appendix

---

## 国産および輸入野菜の用途別仕向け量の推移

- 加工・業務用野菜は食の外部化等を背景に増加傾向で推移し、直近では全体の6割程度。
- 平成以後は、当初は円高・デフレ基調を背景に輸入が急増したが、平成17年頃からはほぼ横ばいで推移。

### ○ 加工・業務用及び家計消費用の国産・輸入割合の推移(主要野菜品目)



出典:農林水産政策研究所、(株)流通研究所

指定野菜(ばれいしょを除く13品目)を用いて試算(キャベツ、きゅうり、さといも、だいこん、トマト、なす、にんじん、ねぎ、はくさい、ピーマン、レタス、たまねぎ、ほうれんそう)

## 5. 野菜の国内生産量及び輸入量の推移

- 近年の野菜の供給量は、国産生産量及び輸入量を合わせて約1,400万トンで推移。
- このうち、国内生産量は約1,100万トン(約8割)、輸入量は約300万トン(約2割)。

### ○ 野菜の国内生産量及び輸入量の推移



出典: 食料需給表

注: 輸入量には加工品が含まれており、生鮮に換算している。