伸びるカット野菜

手軽さ人気 生産拡大

安心求め 強まる国産志向

サラダなどに使う「カット済み野菜」や、冷凍野菜といった加工・業務用野菜の需要が伸びている。共働き世帯の増加や高齢化によるライフスタイルの変化で、生鮮野菜の代わりに、調理の手間が省ける商品を利用する消費者が増えているためだ。食の安全・安心への関心から、国産志向も高まり、総菜などの「中食」や外食でも輸入品から国産品への置き換えが進む。加工・業務用野菜に力を入れる生産者らの動きを追った。

（経済部　川口尚樹）

■加工用に特化

宮崎県西都市の農業生産法人「ジェイエイフーズみやざき」の契約農場では、スーパーに並ぶサイズの倍近いホウレンソウが葉を伸ばしていた。内野宮由康専務(50)は「冷凍用で45センチ以上に育てます。こんな大きなホウレンソウは見たことないでしょう」と笑った。

同社はJA宮崎経済連（宮崎市）の子会社。冷凍やカット野菜の需要増加を見込んで設立され、2011年から生産を始めた。西都市に工場を置き、周辺の約70戸の契約農家がホウレンソウを栽培。冷凍用に特化した産地形成を進める。

スーパーなどで販売される生鮮用野菜は、売り場スペースが限られるほか、運送費の問題で一定のサイズに育てる必要がある。だが、加工用の場合、近くの工場で切って洗い、冷凍処理をするため、その心配がない。内野宮専務は「生鮮用より、面積当たりの収穫量を増やすことが可能」と説明する。

同社は事業開始当初、円高で輸入野菜が割安だったため販売に苦戦したが、その後の円安などで状況が一変。この数年で需要は伸びているという。16年は冷凍野菜を約2000トン製造し、出荷額は前年比7％増えた。

加工用として育てられたホウレンソウ（宮崎県西都市のジェイエイフーズみやざきの契約農場で）

■転換の動きも

農林水産省によると、野菜生産量全体は15年度、1190万トンで、1982年度のピークから約3割減るなど生鮮野菜の出荷は減少傾向だ。一方、総務省の家計調査では、カット野菜などの「サラダ」の年間購入額は2016年、1人当たり1516円となり、この15年でほぼ倍増。冷凍野菜や総菜を含む「調理食品」も上昇を続けている。

こうした状況を受け、生鮮用から加工業務用に生産を転換する動きが出ている。

福岡県八女市の農業法人「春口農園」は、約10年前まで生鮮用だけを生産していたが、小口切りにしたカットネギを栽培する加工・業務用向けに移行した。

春口裕一社長(36)は「生鮮用は豊作になれば、相場が急落するなど、収入を事前に予測するのが難しい。会社として規模を拡大するには、リスクが高かったことも理由」と話す。

13年には自社工場を新設し、現在はほぼ全量をカットネギとして加工・販売。スーパーやうどん、ラーメン店と、一定の出荷量・単価で契約している。出荷量は10年前の約5倍の年間1・5トンとなり、約50人の従業員を抱えている。

食品大手向けに生産する動きも盛んだ。キユーピーと大手商社・三菱商事が出資するサラダクラブ（東京）は、パック詰めのサラダを販売。売上高は07年の90億円から、16年には263億円と約3倍に拡大した。九州では宮崎県や熊本県の生産者が、キャベツやレタス、青ジソなどを供給しており、出荷量を増やしている。

■安定供給に課題

生産拡大の一方、近年は天候不順に収穫量が左右されるなど、安定的な供給が課題となっている。春口農園の春口社長は「安定供給が信頼を高め、販売先も増える。技術研究を続け、一年を通して必要量を供給する体制を整えたい」と話す。

食の流通に詳しい宮城大食産業学群の堀田宗徳准教授（フードサービス論）は、「調理の簡素化の流れはこの先20年でさらに進む。加工・業務用野菜の需要はまだまだ増える」と分析。その上で、「今後は産地間競争が激しくなる。より高度な加工や、他の地域で栽培できない時期の出荷など、各産地が特色を出す必要がある」と指摘している。

スーパーや外食企業では、国産のカット野菜や業務用野菜の販売を拡大する動きが広がっている。

西鉄ストア（福岡県筑紫野市）では、福岡市の店舗を中心にサラダや総菜の売り上げが年々増加。4月中旬に、「にしてつストアレガネット天神」（福岡市・天神）を訪れると、パック詰めサラダを購入する買い物客の姿が目立った。

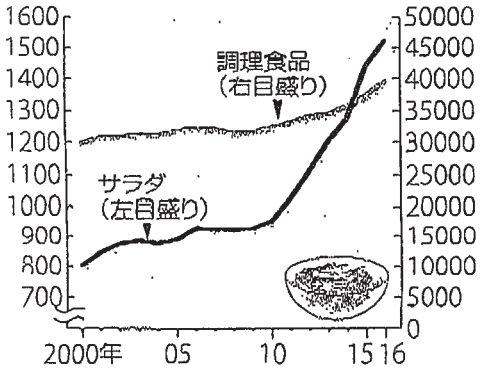
同市の主婦(63)は「2人暮らしであまり量も食べない。余らせることもないので、カット野菜は便利」と話していた。同社は「一度購入すると継続して使用する客が多い」とする。

食の安全への関心の高まりも、国産の業務用野菜の需要増加につながっている。日本政策金融公庫が1月に実施した消費者動向調査では、「国産品かどうか気にかける」と答えた割合は80・4％。「価格が割高でも国産品を選ぶ」とする割合も64・1％に達している。

外食業界では、ロイヤルホストが2016年からサラダに使う野菜を完全国産化。居酒屋を運営するモンテローザも、昨秋から一部店舗で食材をほぼ100％国産化した。今後も国産の使用率を高めるとしている。

店頭に並ぶカット野菜（4月、福岡市・天神の「にしてつストアレガネット天神」で）

●1人当たりの「サラダ」「調理食品」の年間購入額(円)



※総務省の家計調査から。2人以上世帯の1人当たりの購入金額。調理食品は冷凍食品や総菜などを含む