

農林水産省調査分析委託事業の成果発表会が開催されました

東京事務所行政課農産物プロモーショングループ

2024年3月8日(金)にアットビジネスセンター東京八重洲通り(東京都中央区八丁堀)において「令和5年度小売における量り売りの実施可能性及び加工・業務用野菜標準基本契約取引ガイドラインに係る調査分析委託事業・事業成果発表会」(主催:一般社団法人日本施設園芸協会)が開催されましたので、その一部を紹介します。

1 青果物の量り売りに関する調査結果について

小売における量り売りは、食品ロスやプラスチック包材の使用量削減に繋がる取組であり、米国や欧州では標準的となっていますが、日本では導入が進んでいません。このため、量り売りの実施可能性の調査が行われ、その結果報告が行われました。

(1) アンケートおよびヒアリング調査報告について

講師:株式会社流通研究所 常務取締役 有山 公崇 氏

- ・小売店に対して調査を行った。青果物の量り売り推進に対する考えは「賛同する」が71.6%、「賛同しない」が26.7%であった。賛同する理由は「従来の規格品と比べて、簡素化により仕入価格が下がるようであれば」が65.1%で最も多かった。賛同しない理由は「販売時の作業負担が増えそうだから」が67.7%で最も多かった。
- ・青果物の量り売り販売での無選別、サイズ込み規格の取扱い意向は「(現時点で)あり」が56.9%、「(将来的には)あり」が32.8%であった。

(2) 青果物量り売り実証結果報告

講師:株式会社フルックス 青果流通事業本部 まいど事業部 次長 杉林 克年 氏
株式会社流通研究所 執行役員 上田 諭 氏

- ・実施結果では、試し量りを希望される、ばら売りの値段との勘違いが多い、詰め放題と勘違いする人が多い等が明らかとなり、量り売り推進にはお客様の認知度向上が必要と考えられた。
- ・量り売りを利用した人の満足度は「サイズを選べる点」、「好きな量を買える点」で『満足』と『やや満足』を合わせると95%超であった(図1)。
- ・量り売りを利用しなかった人の理由は「欲しい品目が無かったから」が33.3%、「量るのが面倒だったから」が28.2%、「いくらになるのか分からなかったから」が25.6%であった(図2)。



図1 量り売りを利用した人の満足度

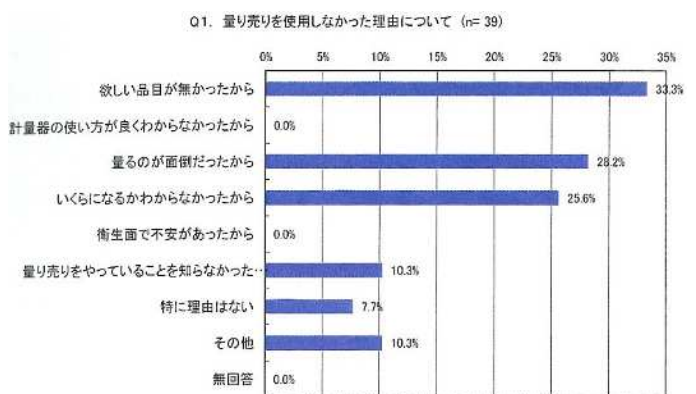


図2 量り売りを利用しなかった理由

(いずれも成果発表会資料より引用)

- ・量り売りを利用した人の『今後の利用意向』は「利用したい」が61.8%、「積極的に利用したい」が30.9%であった。量り売りを利用していない人の『今後量り売り店舗が増えた場合の利用意向』は「利用したい」が46.2%、「どちらでもない」が33.3%であった。

2 加工・業務用野菜標準基本契約取引ガイドライン 2023 について

本ガイドラインに関連する内容として、下記の報告が行われました。

(1) 加工・業務用野菜のサプライチェーン強靱化に向けて

講師：農林水産省 園芸作物課 園芸流通加工対策室 室長 宇井 伸一 氏

- ・直近の統計（2021年）では、ブロッコリー、かぼちゃ、えだまめの3品目はいずれも輸入量が5万t超、輸入シェア20%以上となっている。
- ・これら品目の輸入量が多い主な要因は、ブロッコリーは冷凍需要に十分対応できていない、かぼちゃは生食用、加工・業務用ともに端境期の輸入量が多い、えだまめは端境期に冷凍輸入品が流通していることである（表1）。冷凍加工施設の整備や冷凍加工・貯蔵による国産の通年供給体制の整備等により国産シェアを伸ばすことは可能である。

表1 野菜の国産と輸入の価格、国産転換の方策（成果発表会資料より引用）

	国産価格（生鮮） （円/kg）	輸入価格（円/kg）		最大輸入先・ 平均輸入量 （2018～2022）	国産転換の方策
	（2018～ 2022）	2018～ 2021	直近（2022）		
たまねぎ	116	51	87	中国（生鮮） 24万トン	・7品目のうち最も輸入量が多いが、機械化が進んでいる品目の1つでもある ・輸入価格が一段と高くなり、内外価格差が縮小。 ・実需者の国産受入体制の整備が課題。
にんじん	138	46	61	中国（生鮮） 8万トン	・生鮮で輸入されたものは主に、サラダやジュース等に加工される。 ・安定供給に向けて、産地の生産性向上及び実需者の国産受入体制の整備が課題。
ねぎ	343	132	166	中国（生鮮） 5万トン	・機械化が進んでいる品目であるが、安定供給に向け、実需者の国産受入体制の整備が課題。
かぼちゃ	224	100	128	ユーロ-ラド（生鮮） 5万トン	・生食用、加工・業務用ともに主に晩秋から春先の端境期に輸入量が増加し、主に生鮮のまま輸入。 ・機械収穫しやすい品種や収穫機の開発も進んでいるため、これらを導入した産地の育成及び端境期供給を可能とする冷凍加工・貯蔵による通年供給体制の整備が課題。
えだまめ	853	227	280	台湾（冷凍） 3万トン	・国産は夏場のみ出荷されており、端境期には冷凍輸入品が流通。 ・冷凍加工・貯蔵による国産の通年供給が実現すれば、端境期における国産切り替えが可能であり、国内産地の育成及び冷凍加工貯蔵施設の整備が課題。
ブロッコリー	386	242	272	中国（冷凍） 3万トン	・近年、国産の出荷量が拡大し、生鮮は徐々に輸入品からシェア奪還。一方で、冷凍需要には十分対応できておらず、冷凍については輸入品が大きなシェア。 ・冷凍の奪還に向け、産地における大型品種の導入等の生産性向上及び冷凍加工施設の整備が課題。
ほうれんそう	523	159	217	中国（冷凍） 5万トン	・九州を中心に冷凍加工工場を中核とした産地体制が確立。 ・今後、これらの全国展開が課題。

資料 国産価格：東京都中央卸売市場価格、輸入価格：財務省貿易統計

(2) 加工・業務用野菜標準基本契約取引ガイドライン 2023 について

講師：野菜流通カット協議会 会長 木村 幸雄 氏

- ・「加工・業務用野菜の生産・流通の手引き」（2017年度）に掲載されている主要10品目（きゅうり、ねぎ、トマト、キャベツ、レタス、だいこん、ほうれんそう、たまねぎ、にんじん、はくさい）を改定し、ブロッコリー、かぼちゃ、えだまめを新たに追加した。
- ・今回の改訂では、販売提案書や各種生育障害画像等を加え、より分かりやすくなった。生産・調製方法や出荷形態等のほか、貯蔵に関するデータ等が取りまとめられているので参考にしてほしい。（掲載予定 URL）<https://www.vedica.jp/about/books>

今回の成果発表会では、国が小売における青果物の量り売りと加工・業務用野菜の国産シェア拡大に力を入れていることが分かりました。これらの取組はSDGsにもつながる内容なので、SDGsの目標達成という観点からも重要な取組であると考えられます。