

## 令和5年度野菜需給情報等交換会（旧称：野菜需給協議会）の概要

### 1 日時

令和6年3月14日（木）14：00～16：00

### 2 開催方式

対面及びweb会議

### 3 出席者

別添のとおり

### 4 概要

#### （1）令和6年度野菜関係概算決定の概要等について

農林水産省から、配布資料（資料1）に沿って、野菜価格安定対策事業等の令和6年度予算概算決定の概要について説明を行った。

#### （2）令和5年度緊急需給調整事業の実施状況等について

独立行政法人農畜産業振興機構（以下「機構」という。）から配布資料（資料2）に沿って、令和5年度の主要野菜の価格動向及び緊急需給調整事業の実施状況について説明を行った。

#### （3）野菜需給協議会の名称変更について

機構から配布資料（資料3）に沿って野菜需給協議会の名称変更について説明を行った。

#### （4）新型コロナ禍以降における野菜消費形態の変化及びそれに伴う野菜消費拡大に向けた取組みについての意見交換

意見交換に先立ち、石川県立大学小林教授から配布資料（資料4）に沿って野菜の消費動向を説明したうえで、各会員から発言（欠席委員からの提出意見の読上げを含む。）を行った。主な発言は以下のとおり。

#### <主な発言内容>

（会員）〔消費者団体〕

冷凍食品の利用が増加している理由については、まず、冷凍庫の大型化がある。特に野菜庫より冷凍庫の方が大きい冷蔵庫が現在売られており、冷凍品が保存しやすくなったこと、ゴミが出ない、一番美味しい時期に収穫された旬の野菜といった理由が当会会員から挙げられた。常備しているものとしては、北海道産かぼちゃ、九州産ささがきごぼう及びさといも等、主要産地でシーズンパックされたものである。

ブロッコリーについては、ホテルやレストラン等外食のものは美味しくないとの意見が多く出た。調理の仕方（ゆですぎ）、ブランディング処理に問題があるのではないか。

(会員)〔食品団体〕

漬物業界は、農林水産省主催の「野菜を食べようプロジェクト」に昨年4月に加入し、野菜サポーターとなっている。野菜摂取目標量 350g に対しての不足分を漬物で摂ればということに相当量の漬物を写真で示し、この少量で摂れることを謳った。消費者が気になる塩分量も併せて掲載した。

かつて、漬物の塩分は 10%程度であったが、世情に合わせて現在は 3%程度まで落としている。梅干し等も甘いものが受け入れられており、心配なく摂れるよう努力している。

そのような中で、今年の 8 月 31 日野菜の日シンポジウム、漬物がテーマとなり漬物摂取による機能的効能を述べさせていただいた。例えばカリウムであり、ナトリウムとカリウムの比率、ナトカリ比で漬物を示しており、塩分だけ注目するのではなくその効用を消費者に伝えていくことが重要だと思う。

また、当会が開催する漬物グランプリでは学生の部も設けてあり、マスコミ等でも継続的に取り上げられている。若年層にも漬物摂取を進めていきたい。

価格面については、業界では「200 円の壁」と呼ぶものがある。スーパーマーケットで 200 円を超える漬物商品だと消費者の手が出にくくなる。また、一部のメーカーの商品が低価格で販売されると、他の商品も価格を抑えられてしまいなかなか価格形成に難を示しているところである。梅干し等元々高価なものは価格が上がっているが、日々食べられているような製品については値上げが成功していない。なんとかこの辺も農林水産省はじめ消費者にも理解をお願いしたいところである。

(会員)〔食品団体〕

製造の現場では、以前は生で提供する野菜、例えばサンドイッチの原料となるレタスは原体で仕入れし、自社工場内で処理するか、カット業者からカットされたものを仕入れるか、各工場が需給動向に合わせてこまめに選択していた。しかし、最近では、工場での下処理における人手不足、洗浄の問題、高齢化による野菜カット等に係る労災リスクの高まりもあり、カット業者から仕入れることが多くなった。

また、カット業者は小規模な企業も多く、そこで不適切な価格設定がないかを当会でも注視しているところである。

従来から冷凍野菜や輸入野菜は代替品が無いもの以外は利用しておらず、国産を基本的に利用している。

日本チェーンストア協会の統計による来店客数は、昨年 1 年間では売上高、平均単価、来店客数とも前年対比で増加したが、直近の動向を単月で見ると 4 年前の 2020 年対比で来店客数は減少、顧客単価は値上げの影響もあって 14%上昇、品物の点数である出荷数量はそれほど増加していない。これは特に、若年層で来客数が減少していること、インバウンドがまだ回復していないことが主要因と思われる。

若年層がコンビニでどのような商品を購入しているのか、先ほどの小林座長代理による家計調査の分析は大変興味深く、コンビニ各社では、サラダ、カット野菜、惣菜、漬物、スープ等の商品の開発によって、より野菜消費に貢献したいと思っている。

(会員)〔流通団体〕

業界の動向は、取扱量はほぼ横ばいで推移しているものの、長期時系列でみると減少している。

また、労働力の確保が難しく、最近では青果市場専門の求人サイトを立ち上げるなどしているが、なかなか人が集まらない状況である。

2024 流通問題は、実際のところどのようなようになるのか想像がつかない。昨年開催された自民党の卸売市場勉強会にて印象に残った発言として、「遠隔地の産地がなくなり、近距離産地に移行してしまうのではないか。労働力は変わらないまま時間を短縮することで GDP が下がり、国家として大丈夫なのか。また、外国人労働者の登用も必須となるだろう。」といった懸念が挙げられた。対策としてデジタル化が掲げられているが、管理コストは削減されるだろうが、現場の生産性向上の改善はされないのではないかとといった懸念も挙げられていた。そのような中で、我々に対して物流革新に関する行動計画の策定が求められることとなった。我々は荷主になる場合が少なく、このことに関してメインプレーヤーではない。しかしながら、市場関係者として物流事業者に対して積極的に協力していく必要があると考えている。このため「物流の改善提案」「パレットの活用」「物流システムの標準化」及び「安全の確保」の4項目を宣言し、物流の適正化に取り組む姿勢を示すこととした。

(会員)〔生産者団体〕

小林座長代理の家計調査報告は、高齢者の冷凍食品の利用が多い等興味深い内容が可視化されている貴重な資料であり、本会内部で共有し、今後の事業検討の参考にさせていただく。

青果物全般の動向としては、夏場は全国的な猛暑、干ばつの影響で生育不良、品質低下等がみられ、出荷量が減少し、9月以降、近年になく価格が高騰した。11月以降は、秋冬産地の出荷量増加とこれまでの高値疲れの影響から価格は下げ基調で推移した。

暖冬の影響で生育の前進化や大玉化がみられ、需要面では鍋需要の減退もあり、だいこんやはくさい等で厳しい相場展開となり、品目によっては緊急需給調整事業を実施することとなった。

加工・業務用野菜の動向については、新型コロナウイルス感染症の第5類への移行後、外食等の業務向け需要は回復傾向にあり、冷凍食品等は今後も一層伸長していくと予測している。本会としては、実需者ニーズに基づく生産振興に取り組んでおり、実需者の求める品目や時期に対応するため、新たな品種や産地での試験栽培にも取り組みながら生産拡大に向けて取り組んでいるところ。

冷凍関連事業の取組について、本会は年々増加する輸入冷凍青果物の国産切替と国産原料の生産拡大による生産基盤の維持拡大等を目的として、国産冷凍青果物工場と冷凍青果物を実需者向けに包装、加工するリパック拠点の設置に向けた検討を行っている。今後、拠点施設の設置準備や、原料集荷、産地開発を並行し、安定的な販路の確保に取り組む予定である。

生産側の懸念としては、実需者ニーズの中には、現状の栽培技術、品種等では対応

困難なものもあり、生産振興が進まないケースがある。この点は本会の営農部門等とも引き続き連携しながら対応していきたい。

加工・業務用野菜として長年、産地振興を行う中で単収が向上せず、採算性を課題とする産地が複数ある。例えば、キャベツでは各地で新興産地が増えて価格競争が生じ、生産コストの上昇分を加味した価格どころか従前の契約価格での取引も難しくなっているという意見がある。

他業界と同様に農業界でも人手不足は深刻である。高齢化による面積減少、選果・収穫等人手が必要な部分における労働力不足は大きな課題となっている。

さらに、年々生産コストが上昇していることから生産者の経営も厳しくなっており営農継続が課題となっているが、青果物の取引価格への価格転嫁が進んでいない。産地によってはコスト増を折り込んで契約を取り交わしたが、最終的な結果をみると前年と比べて取引数量が減少した事例もある。消費者の理解醸成も必要であるため、引き続き、販売先とも連携しながら適正な価格形成に向けて取り組んでいきたい。

今後の加工・業務用野菜の見通しは、スーパーマーケット等新規店舗の構成を見ても冷凍売場が拡大しており、冷凍野菜等の需要は底堅いと思われるので、品目選定等を十分に行いながら生産者の所得確保に向けて取り組んでいきたい。

青果物に関してはその時々需給状況によって相場が形成されるが、近年の異常気象の常態化により生産管理や出荷予測が困難なうえ、消費動向も左右されることから今後も不安定な相場展開となる局面が増えてくるとと思われる。来年度の見通しを示すことは難しいが、出荷団体として計画生産、安定供給に努めていく所存である。

#### (会員)〔食育団体〕

冷凍野菜については、農林水産省「「アフターコロナ」を見据えた野菜・果物の消費動向調査」を見ると野菜消費の増加、特に冷凍食品、野菜ジュースの増加が指摘されている。

年齢階層別でみると消費が増加した品目が違い、30～40代の若い男性はカット野菜、冷凍野菜が他の年齢階層より増加、また、外食の減少に伴い弁当や総菜等中食から野菜摂取が増加している。若い女性と高齢者では、野菜ジュースの購入頻度の増加が見られる等、年齢階層別に取り方が違うことが分かる。

野菜摂取目標 350g で現在 70g 足りないが、それは全年齢階層の平均であって、一律に同じ提案をしても摂取量の増加は難しいと思う。年齢やライフステージによって食事を摂るタイミング、形態、時間帯等摂取の多様化のなかで野菜摂取増加に向けた政策をどのように進めていくかが重要である。

「健康日本21（第三次）」では食環境の整備に言及があり、食生活というのは個人が決定しているのではなく社会全体の環境が支えており、社会環境の改善が土台としてイニシアチブを持っているとしている。そのため、厚生労働省では「持続可能な食環境戦略イニシアチブ」として企業や生産者が主体的に野菜摂取増加に向けた環境整備に連携協力していくことについても来年度以降進めていくこととしている。

冷凍食品をより食べやすい形で提供する、あるいはそれをどのように活用して食べるのか、漬物についても食育の観点からすると発酵食品として非常に大切な日本の食

文化となっており、塩分のことだけを考えるのではなくいわゆる日本の食生活全体の中でどのように漬物の良さを伝えていくか、個人ではなく業界が工夫して健康づくりの視点も含めて食環境整備を進めることが必要である。

そのような中で、冷凍食品は生鮮と比べて栄養素が少なくなるといった懸念が消費者にある。

野菜で見ると水溶性ビタミンのCとBが最も損失が大きく、学校給食等ではこれに考慮して果物やトマトといった生でビタミンを摂取するものを加える等工夫している。

反対にかぼちゃ、ばれいしょ、さといも等根菜系の野菜の水溶性ビタミンは、茹でてビタミンの損失が少ない。そのため、冷凍であっても栄養の損失はあまり大きくない。

同様に、葉物野菜に豊富にある脂溶性ビタミンA、D、Kは茹でて冷凍しても損失が少ない。調理の手間が省けるものは冷凍食品も積極的に利用推進を図っていいと思われる。

消費者にもビタミンには水溶性と脂溶性の2種類があり、冷凍して損失するものほとんど損失しないものがあるといった知識も付けてもらいながら上手に冷凍食品を取り入れる提案が重要である。

野菜摂取量の増加は、提案の仕方により増加余地があると考えられる。例えば、妊娠を希望する女性に葉酸摂取を勧めることがあるが、ほうれん草の葉酸は冷凍をしても損失があまりないといった情報等、それぞれの健康課題に注目した適切な提案によりまだまだ摂取増加は見込めると期待している。

#### (会員) [小売団体]

この1年の業界の動向は、業況に関しては最高益を更新するなど全体的に好調が伝えられることが多くなっているが、大手事業者と中小事業者（特に小規模事業者）とで業績格差が広がってきていると感じている。スーパーマーケット販売統計調査 (<http://www.jsa-net.gr.jp/report.php>) でも「保有店舗数別集計」において売上前年比率に4~5%の格差がみられる。原因の1つは仕入価格の上昇、人件費等のコスト高に価格転嫁が追いつかないことが考えられる。そのほか、生産性向上、人手不足問題（年収の壁の解決と外国人材の受入）、環境問題への対応などの課題があった。

野菜価格高騰時における消費者の行動変化については大きな流れは昨年とあまり変わらず、価格高騰時は買上げ点数が減り、買上げ金額は横ばいという状況になる。代替商品の購入に変更する動きもあったが、昨年末以降近時は相場も落ち着き買上げ点数も順調に推移しており農産物は好調になっている。

冷凍食品、冷凍野菜は変わらず好調である。長期保存が可能で、相場に左右されず価格が安定していることから若い層で利用者が多い印象である。ただし、昨今のインフレで冷凍食品も価格は上がってきている。

今後の課題及び見通しは、業況についてはしばらく同じ状況で推移すると思われる。物流2024年問題については、加工食品分野では方向性が決まり対応が進んでいるところ。生鮮食品については、農産物は遠隔産地から消費地への長距離輸送に課題がある。個別の取組は行われ始めていると思うが、更なる対応が求められるのではないかと。

そのほか、人手不足に対する取組として、①業務生産性の向上、②外国人材の更なる受入、③年収の壁による就労制限をなくすための年金制度改革などが課題と考えている。

(座長)

家計調査における「生鮮野菜」は原体のみで、「サラダ」にはカットが含まれているのか。

(座長代理)

「生鮮野菜」には一部のカット野菜と冷凍野菜も含まれている。近年では、複数の野菜の入ったカット野菜についてはサラダ用として生鮮のものと加熱調理用のものに分類されているが、時系列的に取得することが出来ない。

(座長)

冷凍調理食品については野菜以外の材料も含まれており、野菜がどのくらい利用されているか分からない。その辺についてどうか。

(会員)〔食品団体〕

商品のロングライフ化の中で冷凍食品へのシフトは進んでいるが、そのような野菜の利用量についてのデータはない。

(座長)

野菜の摂取量換算は野菜の形での消費量であり、惣菜等に含まれる摂取量は換算されていないのではないかと。

(会員)〔食品団体〕

私個人の意見としては、この350gというのはどのように測っているのか不明であり、また、消費者が実感として350gを摂ったと分かるのだろうか、統計として見ることはできても日々の食卓の中でどのように分かるのか歯がゆく感じるころである。

(座長)

漬物で「200円の壁」といった発言があったが、もちろん価格面は大事であるが、大衆的な価格の製品と高級製品の二極化が進むことはないのか。特に、冷凍野菜等加工業務用が増加する中で、あまり大衆的な価格だけだと国内生産者等がコスト削減を求められるといった状況になるのではないかと。

(会員)〔食品団体〕

漬物では、大きく分けて「一般」という日々食すものと京都の千枚漬け等お土産として購入するような高級な製品がある。先ほどの200円というのは消費者がスーパーマーケットで購入する金額で、日々購入する製品としてはキムチと浅漬けの2種類で、漬物の出荷量の約半分を占め、これらは200円と言われている。

地域に根差した伝統食として全国流通網には乗らないものが沢山あり、それらの価格は上昇している。手間もかかるし、原料野菜についても一般的な原料でないことも多くある。契約栽培で年度当初に数量を確定し、品質に関わらず全量買い取りでないと契約ができない状況があり、そうなるとどうしても製品時の価格は上がる。これらは、コアな消費者や東京の物産展等で手にするものとなっており、大きくこのような2つに分かれている。

(会員)〔流通団体〕

ブロッコリーについて、需要の高まりを受けて指定野菜になるが、反対に生産量や需要量が減少し、指定野菜から特定野菜へと移行することがあるのか。

(農水省)

今現在において指定野菜から特定野菜への移行を検討している品目はない。

(座長代理)

惣菜や弁当の中で利用される野菜の量について、資料4-4の惣菜白書によると原材料費に占める野菜の割合は13%程度と出ているが、数量ではないものの一つの参考になると思われる。

「冷凍野菜を食べても美味しくない」といった声が消費者からあるようだが、解凍の仕方も大きく影響している。冷凍野菜は、製造時に、ブランチング処理、冷却、その後、冷凍されるが、使用時の適切な解凍も大事である。国産冷凍野菜を推進していく中で、一つはブランチング処理の技術向上と共に解凍時における手法についてもアピールしていく必要がある。

(会員)〔消費者団体〕

解凍方法もそうであるが、冷凍野菜では茹ですぎ等火が入り過ぎているのではないかといった意見があった。同じ冷凍野菜でもスイートコーンではあまり感じないが、特にブロッコリー、エンドウ豆は美味しくないといった意見があった。

食べ方という点でいうと、ブロッコリーも茹でるのではなく、ほんの少し水を加えて10秒ほど蒸すと美味しいといった意見もあった。野菜は調理の仕方で印象が変わってくる。

さらに、キャベツがたっぷり入った「キャベツメンチ」がとても美味しいとなり、クックパッド等で人気のメニューを広げていく必要があるといった意見が出た。食べてみないと分からない味がまだまだいっぱいあると思う。

Alic主催の産地調査に行き、当会の新聞記事にも書いたが、産地を知ることの重要性を感じた。

(座長)

野菜飲料の動向について報告いただけるか。

(会員)〔食品団体〕

「清涼飲料水関係統計」をみると、2023年は前年対比で微減、ほぼ横ばいで推移している。野菜飲料は野菜摂取を補うと言われるが、野菜飲料の購入量もそこまでは大きくない。

野菜飲料では原材料調達で国内産地と協力していきたい。

(農水省)

小林座長代理の報告にあったブロッコリーの栄養について、国産の冷凍品と比較して中国産とエクアドル産の冷凍品の栄養が低いというのは、元々中国産・エクアドル産のブロッコリーの栄養が低いのか、冷凍技術による差なのか。

(座長代理)

国産のブロッコリーについてもボイル後に冷凍したものは、ほぼ中国産と同等の栄養であった。つまり、国産、海外産に関わらずボイルしたブロッコリーからビタミンCは流出してしまう。

本分析は、過熱水蒸気によると流失を防ぐことができる結果となった。急速冷凍では栄養素はほぼ損失がないので、ブランシング方法の改善に余地があることを示しており高付加価値化となる。

ブロッコリーのみならずかぼちゃ、枝豆等でも国産の端境期の時に貯蔵期間を延ばすのではなく、冷凍することにより現在輸入に依存している期間に冷凍品を供給していくことで輸入からの脱却の一助となるのではないか。その際、価格競争ではなく品質による差で国産を打ち出すことが重要である。

たまねぎも冷凍のダイスカットが業務用で多く使われている。貿易統計では、個別に数量を抽出することはできないが、植物防疫統計をみると冷凍たまねぎの輸入量が分かるが、生換算すると数万トンになる。目にしないところで冷凍たまねぎも多く使われており、国産への代替の可能性がある。端境期の時に無理して栽培するのではなく、栽培可能な時期に冷凍加工しておくことで端境期をなくしていく戦略が大事である。

(会員)〔小売団体〕

当会では、野菜の消費拡大の活動として、「野菜を食べよう」プロジェクトのサポーターとして活動している。昨年は40年ぶりに野菜の日(8月31日)への対応として、展示販売会も含め新宿駅南口にあるJA東京アグリパークでイベントを行った。

また、年末の冬至に併せて「ん」が二つつく野菜は運を呼ぶ『運どん』として商標登録を行っている。具体的にはにんじん、れんこん、なんきん、かんらん(キャベツ)などあるが、それらを消費拡大の活動として店舗等で販売を行っている。また野菜を掲載した八百屋カレンダーを関係先、消費者、学校等へ食育向けに提供して野菜消費の推進を進めているところである。

(会員)〔NPO法人〕



先ほど生産資材の高騰等報告があったが、一生産者としても肥料等含め3割以上高騰している。そのような中で、野菜生産出荷安定制度における保証基準額は6か年平均により算出していると思うが、異常年修正を反映した算出にしていきたい。

(農水省)

野菜生産出荷安定制度は、野菜の価格が低落した時に補てんする制度であって所得を補償する制度ではないとの趣旨から、そのような対応は考えていない。保証基準額の設定においても市場の評価が反映された市場価格を基に算出していく予定である。

一方で、生産資材の急激な上昇に対しては、野菜生産出荷安定制度とは別の対策を講じており、それらを組み合わせて経営安定を図っていくこととしている。野菜が抱える様々な課題に対しては、野菜生産出荷安定制度のみならず、様々な手段で対応していくということではないか。

(別添)

出席会員

〔生産者団体〕

全国農業協同組合中央会  
全国農業協同組合連合会

〔消費者団体〕

(一社) 全国消費者団体連絡会  
主婦連合会

〔食育団体〕

(公社) 日本栄養士会

〔NPO法人〕

野菜と文化のフォーラム

〔消費拡大団体〕

NPO法人青果物健康推進協会

〔流通団体〕

(一社) 全国中央市場青果卸売協会  
(一社) 全国青果卸売市場協会  
全国青果卸売協同組合連合会

〔食品団体〕

(一財) 食品産業センター  
全日本漬物協同組合連合会  
(一社) 全国清涼飲料連合会  
(公社) 日本べんとう振興協会

〔小売団体〕

全国青果物商業協同組合連合会

〔学識経験者等〕

藤島廣二 東京聖栄大学客員教授 (座長)  
小林茂典 石川県立大学 (座長代理)

〔行政機関〕

農林水産省