

フランスの野菜生産・流通販売の実態について

調査情報部

【要約】

フランスでは、野菜生産現場の一部では機械化の導入が進んでいるが、他国からの季節労働者による労働力が野菜生産に大きな役割を果たしている。多くの野菜は寡占化した小売店によって消費者に供給され、野菜生産者は、主として流通企業を通じた相対取引で販売している。また、小売の現場では、ばら売りによる販売が広く行われている。

1 はじめに

フランスは、欧州有数の野菜生産国であり、生産量の1割を輸出している。本報告では、同国の野菜生産・流通事情を調査し、日本との類似点や相違点を探り、今後の日本の野菜需給の参考となる情報を提供する。また、野菜は品目によって、生産流通状況に大きな違いがあることから、日本になじみのあるきゅうり、にんじん、ほうれんそうの3品目に絞り比較・分析を行う。

なお、本文中の為替相場は、三菱UFJリサーチ&コンサルティング株式会社「月末・月中平均の為替相場」2025年1月末TTS

相場の1ユーロ＝161.86円を使用した。

2 野菜の生産動向

(1) フランスの基本指標

フランスの人口は日本の約半分ながら、国土は日本の1.5倍、農用地は6倍以上を有する農業大国である（表1）。

国土は北緯42～52度付近にあり、これは日本の青森県から樺太の北部までに相当する。パリは稚内市より北に位置するが、北大西洋海流の影響により、温暖な気候となっている。

表1 フランスと日本の基本指標（2022年）

（単位：千人、千ha、倍）

	フランス①	日本②	① / ②
人口	66,277	124,998	0.5
国土面積	54,909	37,797	1.5
土地面積（内水面除く）	54,756	36,450	1.5
農用地	28,304	4,635	6.1
耕作地	18,653	4,066	4.6
永年作物	1,031	259	4.0
永年牧草地	8,621	310	27.8
森林	17,420	24,935	0.7
その他土地	9,031	6,880	1.3

資料：FAOSTAT

(2) フランスの農家概況

農業センサスによれば、2020年の農業経営体（以下「農家」という）は39万戸となり、農家1戸当たりの農地面積は69ヘクタールであった。農家の内訳は、耕種農家が51.7%、畜産農家が37.4%、複合農家が10.4%であった。

同年の日本の農家は108万戸、農家1戸当たりの農地面積は3.1ヘクタールである。すなわち、フランスの農家戸数は日本の3分の1程度と少数である一方、1戸当たりの面積は22倍と大きい。また、日本の畜産農家は農家全戸数の5%であるが、フランスでは4割弱を占めることも特徴である。

今回の調査対象である野菜3品目（きゅうり、にんじん、ほうれんそう。以下「調査対象野菜」という）の品目別農家戸数は公表されていないが、聞き取りによると、きゅうりは1万戸未満、にんじんは2万4000戸程度、ほうれんそうは1万戸程度

とされる。

EU統計局によると、20年のフランスの農家の約58%が家族経営^(注1)であり、残りの42%は企業などの非家族経営となっており、他のEU加盟国に比べて家族経営の割合は低い。他国の家族経営の割合はドイツでは83%、ベルギーでは82%、日本では96%を占めている。

注1：農業労働力の5割以上が家族労働である経営のこと。

(3) 調査対象野菜の生産概況

ア きゅうり

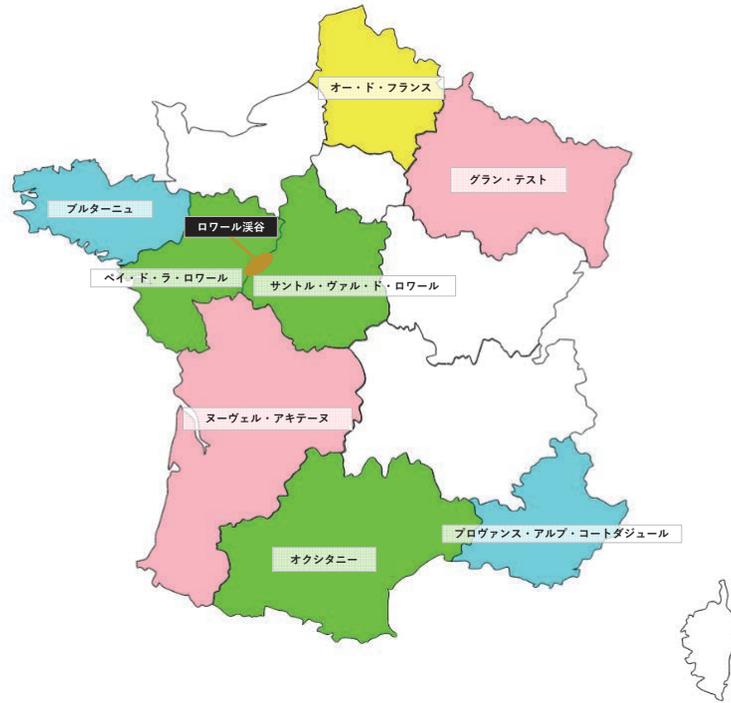
フランスでは、作付面積の約7割がハウス栽培となり、ハウス栽培では南部のオクシタニー地域が最大の産地である（表2、図1）。また、生産量の3分の1以上がロワール渓谷沿いのペイ・ド・ラ・ロワール地域やサントル・ヴァル・ド・ロワール地域で生産されている。主な収穫期は4～9月である。

表2 きゅうりの作付面積、単収および生産量

		2019年	20年	21年	22年	23年	日本
作付面積 (ha)	全体	909	1,073	1,000	1,048	1,044	9,490
	ハウス	660	709	685	701	708	-
	露地	249	364	315	347	336	-
単収 (t/ha)	全体	187	181	187	155	165	56
	ハウス	226	229	233	200	212	-
	露地	82	89	86	65	66	-
生産量 (千t)	全体	170	195	187	162	172	530
	ハウス	149	162	160	140	150	-
	露地	21	32	27	22	22	-

資料：フランス農業省統計局（Agrest）「年次農業統計（SAA）」

図1 フランスの各地域圏図



資料：機構作成

注：図中の色は以下の野菜産地を示す。

緑：きゅうり、ピンク：にんじん、水色：ほうれんそう、黄色：にんじんおよびほうれんそう

イ にんじん

生鮮向けは、南西部のヌーヴェル・アキテーヌ地域、加工向けはベルギーやドイツと隣接した北部のオー・ド・フランス地域やグラン・テスト地域が主要産地である(図1)。

日本と比べて作付面積は若干少ないものの、単収が高く、生産量は日本より多い(表3)。

フランスで生産されるにんじんの種類は表4の通りであり、砂地栽培のような特色のあるにんじんに加え、秋から春にかけて出荷される貯蔵用のにんじんは、冷蔵庫でなく圃場^{ほじょう}で貯蔵されている。

表3 にんじんの作付面積、単収および生産量

		2019年	20年	21年	22年	23年	日本
作付面積 (ha)	全体	14,733	16,092	16,260	14,398	14,958	16,300
	生鮮	10,027	10,894	11,249	9,917	10,385	-
	加工	4,706	5,198	5,011	4,481	4,573	-
単収 (t/ha)	全体	42	40	43	43	42	35
	生鮮	37	35	38	38	37	-
	加工	53	51	56	53	53	-
生産量 (千 t)	全体	622	648	705	617	627	567
	生鮮	373	386	424	380	383	-
	加工	249	263	281	237	244	-

資料：フランス農業省統計局 (Agrest) 「年次農業統計 (SAA)」

表4 フランスで生産されるにんじんの種類

種類	収穫時期と特徴
わせ 早生	10月から2月に播種され、5月末から7月にかけて収穫される。保存は効かない。
普通	3月から7月に播種され、7月から10月まで収穫される
貯蔵用	10月から3月まで収穫される。収穫後、畑で土と藁（わら）をかぶせられ、冬の終わりまで貯蔵される。
砂地栽培	マイルドでヨード香 ^(注) がある。5月から7月にかけて収穫される。

資料：Interfel 「les fruits et legumes frais」

注：ミネラルの一種であるヨウ素の香りで、海藻などに豊富に含まれる。

ウ ほうれんそう（表5）

ほうれんそうの生産量の4分の3は加工向け（主に冷凍）であり、主要産地は北部のブルターニュ地域やオー・ド・フランス地域などであり、北部の収穫時期は、5～10月頃である（図1）。生鮮向けは、南東

部のプロヴァンス・アルプ・コートダジュール地域での生産が多く、11月後半から4月にかけて順次収穫される。

収穫は、株周りの葉を収穫したのち、中心部の若い葉を残して後日再収穫する。単収は日本よりやや高い。

表5 ほうれんそうの作付面積、単収および生産量

		2019年	20年	21年	22年	23年	日本
作付面積 (ha)	全体	5,762	4,743	6,080	5,897	4,374	18,700
単収 (t/ha)	全体	21	18	20	19	18	11
生産量 (千t)	全体	121	86	121	111	79	207

資料：フランス農業省統計局（Agrest）「年次農業統計（SAA）」

（4）季節労働者の雇用の有無、出身国、ビザの種類

フランスの農家は、多くの季節労働者を国外からの労働力に頼っている。季節労働者の出身国は、東欧諸国（ポーランドやルーマニアなど）や北アフリカ（モロッコやアルジェリアなど）が多い。ポーランドとルーマニアはEU加盟国であるが、EU域外からの労働者は、一般的な短期労働者ビザで農業に従事する者もいるが、季節労働者向けの特別なビザ（季節労働ビザ）も用意されている。フランス外国人局（DGEF）によると、フランスは、EU域外の外国人に対して季節労働ビザを合計2万2000件発行しており、その75%がモロッコ人である。

ただし、季節労働ビザの発行には、農業またはその他の分野で3カ月以上の季節労働契約を結んでいる必要があり、連続する12カ月の期間内に6カ月を超えての労働は認められず、また、本来の居住地はフランス国外である必要がある。

（5）機械化の進展

大規模農家は、にんじんの収穫時に、圃場でバックリングまで行う大型機械を使用している。

きゅうりやほうれんそうでは、家族経営の小規模農家も多く、トラクター、播種機、マルチ張り機および防除・施肥機の使用に留まっている。

2022年6月8日のフランス農業省の記事によれば、機械化の試みとして、園芸作

物の中耕と除草の機械化が行われている(写真1、写真2)。



写真1 「Dino」(出所Naïo社)



写真2 「Anatis」(出所Carré社)

(6) 持続可能性および環境への配慮

フランスの温室効果ガス(GHG)排出源の約19%を農業部門が占めており、特に反すう動物からのメタン排出と、作物生産に使用される肥料から発生する一酸化二窒素が大きな原因となっている。これらの排出削減を目的として、2012年からアグロエコロジー・プロジェクトが開始されている。同プロジェクトは、①炭素隔離②生物多様性保護③GHG排出削減—を主な目的とし、20年までにフランスの農家の約4割が参加している。

具体的な取り組み内容は、マメ科植物などの窒素固定能を持つ作物との輪作や混作、クローバーやライムギなどのカバークropp(緑肥)および害虫対策としてのフェロモントラップの導入などである。

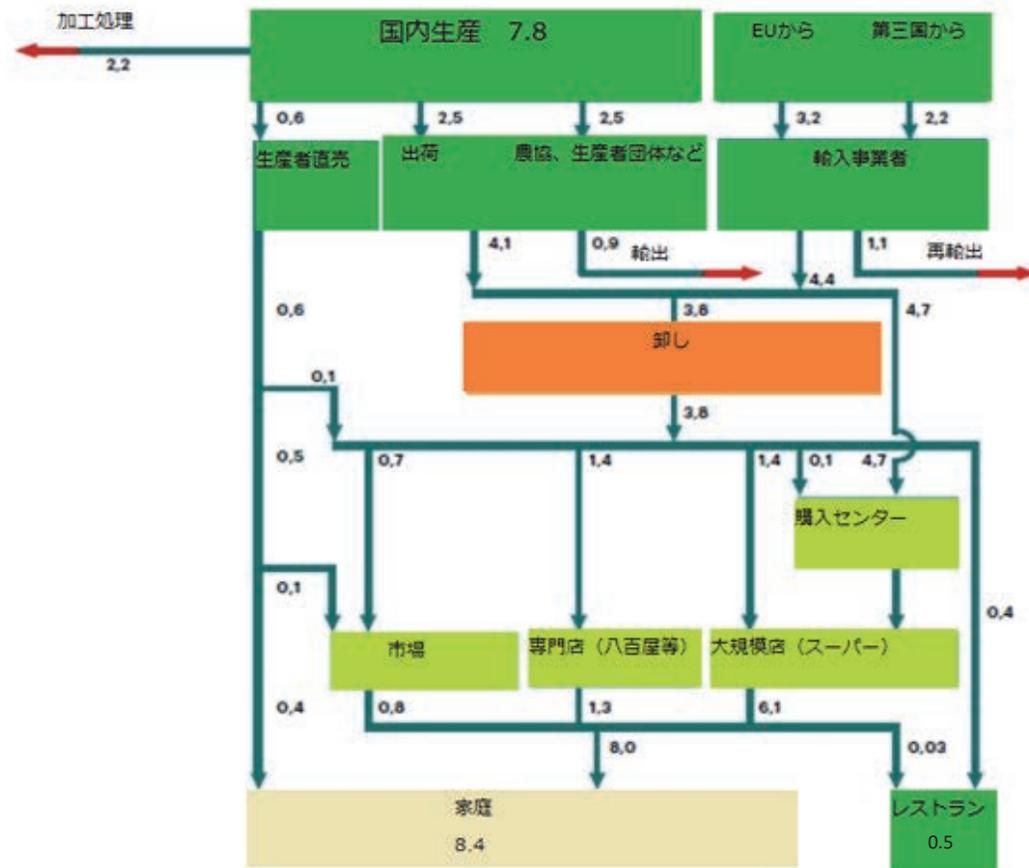
政府は、農家に対する研修プログラム、研究資金援助、生物多様性を高めるための生垣や樹木を保全して行う基盤整備、有機農業への資金援助といった支援を実施している。

3 野菜の流通事情

(1) 流通経路

2020年の生鮮青果物の主な供給量を見ると、国内生産が780万トン、輸入が540万トンであり、国内生産のうち220万トンが加工用に仕向けられた(図2)。主な流通経路を見ると、生鮮向けは、主に卸業者(380万トン)または大規模小売店などの子会社や系列の倉庫兼仕入企業、共同仕入れ組織などの購入センター(480万トン)を経由し、大規模小売店(610万トン)で販売された。

図2 2020年のフランスにおける生鮮青果物の流れ（ばれいしょを除く）



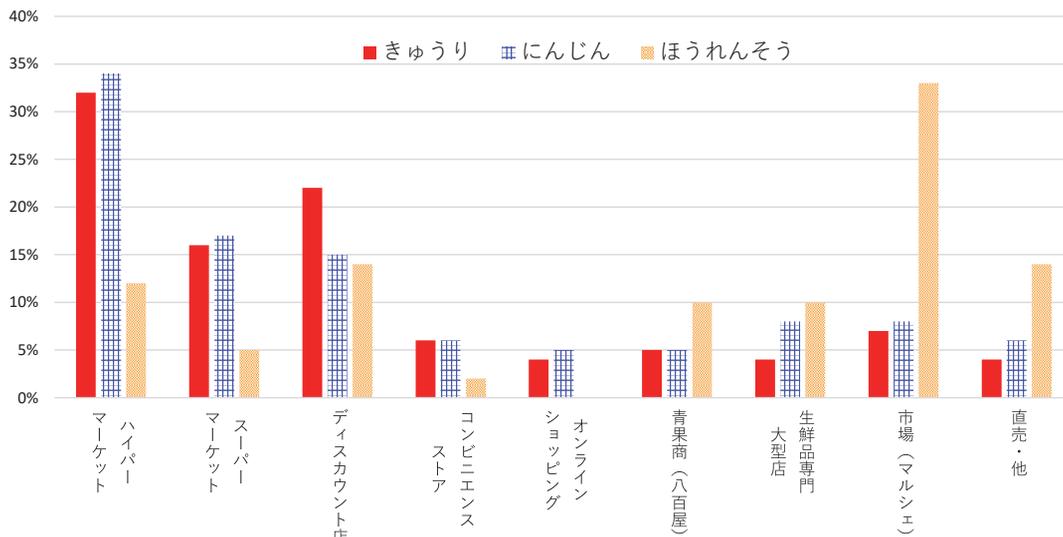
資料：「価格形成および食品のマージンに関する観測」
 (Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires)
 注1：図中の数値の単位は「100万トン」。
 注2：給食事業・ホテルなどの事業者需要が、家庭消費に含まれていると思われる。

(2) 消費者の主な野菜購入先

消費者の主な野菜購入先として、きゅうり
 りとにんじんはハイパーマーケット（大型

のスーパーマーケット）が多く、ほうれん
 そうは市場で購入される機会が多い（図
 3）。

図3 消費者の野菜の購入先



資料：CTIFL "Memento Fruits & legumes"

(3) 需要先別の取り扱い割合

聞き取りによれば、野菜全体ではスーパーマーケットやハイパーマーケットなど、小売仕向けは全体の5割程度を占めている。ホテル・外食・ケータリング（HRC）仕向けは2～3割程度、冷凍・加工仕向けは2割程度、直売などが数パーセント程度とみられている。ただし、この割合は品目により異なり、にんじんでは、小売仕向けが大きな割合を占める一方、ほうれんそうでは冷凍・加工仕向けの割合が高い。

農業系政府機関アグリメール（FranceAgriMer）によれば、2022年はほうれんそう生産量の5割近く（5万トン）が冷凍に仕向けられた。一方、にんじんで冷凍に仕向けられたのは、同年の生産量の1割強（7万トン）にすぎなかった。

全国加工野菜企業連盟（UNILET）によれば、23年の同連盟傘下の工場に納入された野菜のうち、61%が冷凍され、39%

が缶詰や瓶詰に加工された。加工用としては冷凍野菜が多いものの、伝統的な缶詰や瓶詰での利用も大きな割合を占めていることが分かる。

(4) 卸売市場価格

パリ近郊に位置するランジス市場の過去12カ月の取引価格は表6～8の通りであった。きゅうりは、一般的に有機栽培の価格が高いものの、他国産の有機栽培きゅうりは価格が安いため競合が生じており、慣行栽培との価格差は比較的小さい。2024年8月の慣行栽培の価格は、1本当たり1.27ユーロ（206円）である。また、にんじんも同様の傾向がみられる。

一方、ほうれんそうは、有機栽培が慣行栽培の2倍程度の価格となる月もある。24年8月の慣行栽培の価格は1キログラム当たり2.19ユーロ（354円）である。

表6 ランジス市場でのきゅうりの取引価格

		2023年				24年							
		9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月
慣行栽培 (ユーロ/500～600gの箱入り1本当たり)	国産	0.93	0.84	—	—	1.09	1.24	0.88	0.86	1.06	0.90	0.99	1.27
	スペイン産	0.51	0.65	1.12	0.95	0.98	0.79	0.70	0.59	—	—	—	—
有機栽培 (ユーロ/本)	国産	1.03	1.14	1.25	—	—	—	1.22	1.21	1.10	1.05	1.02	1.06
	EU産	—	0.70	1.13	1.05	1.23	0.89	0.89	0.93	0.86	0.83	0.75	—

資料：RNM (Reseau des Nouvelles des Marches)

表7 ランジス市場でのにんじんの取引価格

		2023年				24年							
		9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月
慣行栽培 (ユーロ/1束)	国産	1.43	1.50	1.50	1.50	—	—	—	—	1.50	1.50	1.50	1.50
	スペイン産	—	—	—	1.40	1.44	1.43	1.38	1.30	1.45	1.60	1.60	1.60
有機栽培 (ユーロ/本)	国産	1.85	1.88	2.12	2.50	2.23	2.57	—	2.55	2.34	2.25	2.04	2.04
	EU産	—	—	—	—	—	1.80	1.69	1.65	1.56	—	—	—

資料：RNM (Reseau des Nouvelles des Marches)

表8 ランジス市場でのほうれんそうの取引価格

		2023年				24年							
		9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月
慣行栽培 (ユーロ/kg)	国産	1.90	1.65	2.00	2.30	2.78	2.65	2.41	2.37	2.68	2.65	2.04	2.19
有機栽培 (ユーロ/kg)	国産	3.30	3.36	3.56	3.61	4.07	3.89	2.93	2.80	3.37	4.06	4.03	3.70

資料：RNM (Reseau des Nouvelles des Marches)

【コラム】ランジス市場

ランジス市場は、フランスに20市場ほど存在する国益市場（MIN：marché d'intérêt national）の一つであり、広範な地域から野菜が供給される大規模な市場である（コラム一写真）。12社の青果関連業者が入っており、それぞれ独自に取引を行っている。取引方法は相対取引で、セリは行われていない。野菜は実際にランジス市場に搬入されるが、オンラインでの発注や、取引先との信頼関係が築かれている場合は、生産者から販売先に直接納入するケースもあるという。

ランジス市場を含めたMINの市場価格は、アグリメールが収集し、公表している。



コラム一写真 ランジス市場内

（5）取引方法

買い手が直接野菜を確認して購入する取引と、生産者から提供される情報に基づく契約取引があり、近年ではオンライン・プラットフォームを通じた取引も増加している。

契約取引では、価格（最低価格や価格設定方法）、供給量、品質基準、納品条件（スケジュールや輸送中の損傷に対する責任など）および支払い条件が定められるが、価格や供給量は通常、取引期間の数日前に決定される。取引期間は、一般的に1週間前後の期間に設定されることが多い。

また、フランスでは、2006年から野菜

のトレーサビリティが義務化され、箱単位での生産流通履歴の追跡が可能である。

（6）規格と荷姿

EUの野菜に対する規格には、①EU委員会による規格（欧州委員会委任規則2021 / 1890の付属書Iの「パートA 一般的な販売規格」）②職業間協定による規格③国連規格（UNECE規格15）—がある（表9、写真3）。①のEU規格は強制力のある規格である一方、品目別のサイズなどの等級は定められていない。③の国連規格は品目別のサイズに関する規定を含むが、任意規格であり、現地小売店での適用は店

頭で観察したところでは1～2割程度とみられる。②の職業間協定は、一部品目のみが対象であるものの一定の強制力を持ち、今回の調査対象ではきゅうりが該当する。

EU規格で定める内容は最低限のものであるが、国連規格は細かなサイズ分けなどが定められており、職業間協定による規格はその中間的なものである。

表9 各規格の主な相違点（きゅうりの例、抜粋）

	EU 規格	職業間規格	国連規格
品位基準	最低基準以外は定めなし。	Extra、1級、2級	Extra、1級、2級
サイズ	定めなし。	Extra および1級は重量によりサイズ分け。1本の最低重量が250gとされ、899gまで6段階のサイズが設定される。	Extra、1級、2級すべてで、重量に加え曲がりについても規定。最高品位のExtraについては、きゅうりの長さ10cmにつき10mmが曲がりの上限。
許容範囲	最低品質要件を満たさない製品は、数または重量の10%までは許容される。劣化した製品はうち2%まで。	重量幅を超えるきゅうりは、その超えた幅が10%以内である場合、混入を10%まで許容。	品位基準ごとに、混入を制限。Extraの場合、1級のきゅうりの混入は数または重量で5%まで。1級の範囲内での2級のきゅうりの割合は、0.5%までを上限とする。

資料：欧州委員会、生鮮青果物同業者協会（Interfel）、国連、欧州経済委員会



写真3 EU規格ラベルの例

- ・ORIGINE：原産国（フランス）
- ・PRODUCT NORMALISE：規格適合製品
- ・EPINARD：ほうれんそう
- ・赤枠内に「欧州連合の生鮮青果物の販売規格」と記載されている。
- ・上記の他、生産者名・住所、ロット番号、内容量、有機認証マークなどが記載されている。

(7) 野菜に使用される認証

野菜に使用されている認証には、環境保護関連の認証、品質認証および原産地呼称保護認証などがある。にんじん生産者団体によると、にんじん生産者と出荷者のほとんどは、公的認証（ISO9001、14001、GLOBALGAP、IFSなど）を取得してい

るとされる。

生産者・農協による実際の例としては、きゅうりとにんじんを販売するKULTIVE農協が表10の認証を取得している。同農協は5地域で栽培された野菜5万5000トンを扱っている。

表 10 KULTIVE 農協が取得している認証

環境保護に関する認証		
	きゅうり、トマト、ナス、ピーマン、ビーツ（にんじんとかぶは一部）	高環境価値（HVE）認証 フランス政府が運営する農業の環境認証制度であり、農法が自然の生態系を維持し、環境への負荷を最小限に抑えるものであることを証明するもの。
	きゅうり、プチトマト、ナス、ピーマン	品質、人への配慮、環境という3分野に基づく認証ラベル。水資源保護や生物多様性の保護、土壌の質の保護、化石燃料の使用削減、温室効果ガスの排出削減などの基準が設けられている。
生産工程や品質に関する認証		
	生産する野菜の大半に取得	適正農業規範（GAP）のベンチマークとして世界中で認知され、適用されている認証
	ビーツ、にんじん、ぱれいしょ	流通業者や卸売業者が、市場に流通するプライベートブランド製品の安全性を確保するために開発された認証
	にんじん	生産者団体 Carottes de France のにんじん憲章を遵守することにより使用できるロゴ
	きゅうり	Tomates et Concombres de France の品質憲章を遵守する生産者が使用できるロゴ
トレーサビリティ		
		Global GAP のサプライチェーン認証（Chain of Custody: COC）であり、農場から流通業者、加工、包装、保管、販売などの中間段階を経て、サプライチェーン全体のトレーサビリティの確保を目的としている。

資料：KULTIVE 農協ウェブサイト

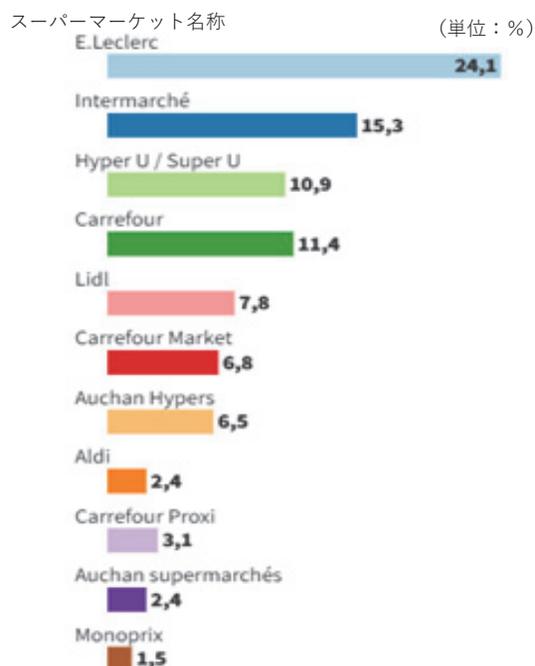
4 小売・消費動向

(1) 小売チェーンのシェアおよび主要小売店の特徴

小売店では、ハイパーマーケットやスーパーマーケットのルクレール（E.Leclerc）が最大のシェアを占め、それにアンテルマルシェ（Intermarché）

およびUグループ（HyperU/SuperU）が続く。4位はカルフルー、5位はドイツ発祥のディスカウントチェーンであるリドル（Lidl）であり、これら上位5社で国内小売り市場の7割以上を占め、寡占化が進んでいる（図4）。

図4 フランスにおける小売店シェア（市場占有率）
（2024年7月8日～8月4日）



資料：LSAウェブサイト

他方でフランスでは、「マルシェ (Marché)」が市民の生活に深く根付いている。常設され毎日開かれる市場から、週末のみや週1日のみ開催される市場まで形態はさまざまであるが、野菜や果物、チーズ、肉、魚などが多く扱われている。

(2) 小売店の販売形態（量り売りなど）

きゅうりやにんじんは、多くがばら売りで販売されている（写真4～6）。

にんじんでは、土つきのものがばら売りされていることも多い。茎と葉がついた状態での販売も多く、この場合、8～10本程度の束で販売される（写真7）。スーパーでは、袋入りも散見される（写真8）。カットにんじんは、サラダ用のせん切りが200～300グラム程度で袋詰めまたはプラスチックバックの容器入りで販売されている（写真9）。



写真4 ばら売りされるきゅうり



写真5 せん切りのきゅうりのあえ物

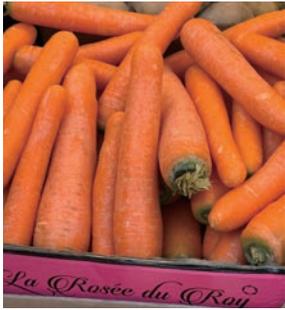


写真6 ばら売りにんじん



写真7 結束および泥付きのにんじん



写真8 袋入りにんじん



写真9 カットされたにんじん

ほうれんそうは、加熱調理用のほうれんそうと、サラダ用のベビースピナッチ（幼葉）の二種類が販売されている（写真10～12）。加熱調理用は量り売りである。二種類とも茎から上の部分をカットしたも

ので、日本のように茎がつながった形での販売はほとんどない。また、冷凍では、加熱済みのほうれんそうの葉と茎をみじん切りにし、ブロック状に冷凍して販売されている（写真13）。



写真10 加熱調理用のほうれんそう



写真11 ベビースピナッチ



写真12 マルシェのほうれんそう



写真13 冷凍ほうれんそう（包装と内容物）

パリ首都圏の小売販売店や消費者の双方によると、野菜の量り売りが多く行われて

いる背景は表11の通り。

表 11 量り売りの背景

1. 文化的背景	もともとバラ売り・量り売りのマルシェ文化が根付いている。地元市場や八百屋での買い物は、食材を選ぶ楽しみや体験につながっている。
2. 新鮮さと品質の訴求	自分の目で新鮮さを確認できるため、安心感がある。選んだ野菜の状態を直接見ることができる利点がある。
3. 環境意識の高まり	プラスチックごみの削減が求められる中、量り売りは環境に優しい選択肢として支持されている。自分のバッグなどを使うことで、包装材を減らすことができる。
4. 経済的背景	必要な量を購入できるため、無駄が少なく経済的。そもそも「欲しい量だけ買える」というニーズが、衛生面などの制約に勝る。買う側にとっても、売る側にとってもロスが少ない。また、消費者が計量して他の商品と一緒に会計するため、余分な人件費が発生しない。
5. 地域経済への貢献	多くの量り売り店舗は地元の生産者と連携している。消費者は量り売り店舗で野菜を購入することで、地域コミュニティに貢献できると感じることができる。
6. 食品ロス法	フランスには「食品ロス法」があり、売れ残りの廃棄が禁止されている。加えて常温の生鮮野菜のプラスチック袋詰め売りは、1.5キログラム以上なら可とされるなど一部例外はあるが、基本的に禁止されている。(輸送や販売の段階で傷んでしまっても、廃棄はできないことから無料で提供している。例えば、レジ脇に箱を置いて持ち帰りできるようにすることや、閉店前に店員による声かけなどの方法がある。食品ロス法対策になり、多少の傷みを気にしない消費者は喜んでくれ、店の宣伝にもなる。)

資料：パリ首都圏の小売販売店や消費者からの聞き取りを基に作成

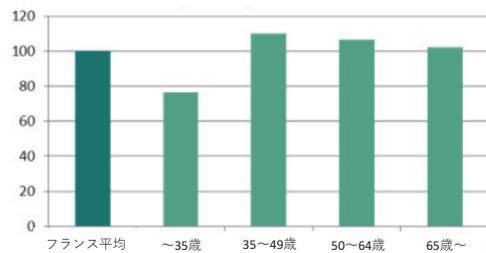
(3) 消費量

生鮮きゅうりの消費量は、過去10年大きな変化はなく、1人当たり年間約2.6キログラムとなっている（令和5年の日本での購入数量は2.4キログラム）。

図5は、フランスでのきゅうりの家計購入規模の平均を100とした場合の年齢別指数を示しており、最も購入する年齢層は、35～49歳の世帯となり、それに50～64歳が続く。最も購入が少ないのは35歳以下の若い年齢層の世帯となった。

生鮮にんじんの消費量は1人当たり年間

図5 年齢層別きゅうりの購入指数 (2018～20年平均)



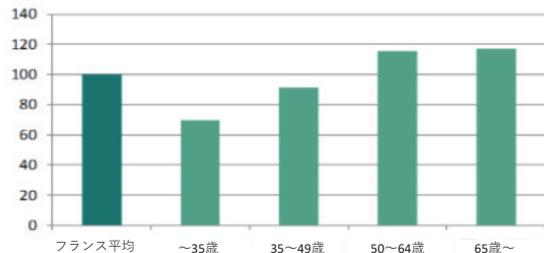
資料：CTIFL

5.5キログラムとなっている（日本は同2.6キログラム）。

図5同様の指数で年齢別に見ると、最もにんじんを購入する世帯は65歳以上および50～64歳となり、35歳以下の若い年齢層の購入は低くなっている（図6）。

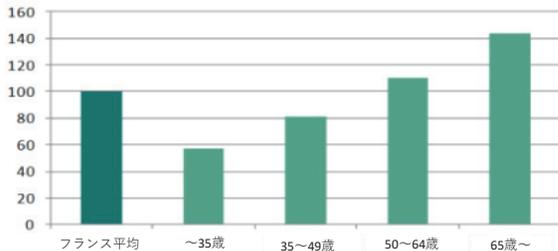
生鮮ほうれんそうの消費量は1人当たり年間200グラムとなっている（日本は同904グラム）。年齢別に見ると、ほうれんそうの購入が最も多い世帯は65歳以上となっており、若い年齢層の世帯ほど購入が減っている（図7）。

図6 年齢層別にんじんの購入指数 (2018～20年平均)



資料：CTIFL

図7 年齢層別ほうれんそうの購入指数 (2018～20年平均)



資料：CTIFL

5 貿易動向

(1) きゅうり

2023年のEUのきゅうりおよびガーキン^(注2)(生鮮・冷蔵)の輸出量は1万3698トン、輸入量は7万6444トンであった。主な輸入先は域内のスペインとオラン

ダである(表12)。また、酢調製きゅうりおよびガーキンの輸入量は、半数以上がインドからである(表13)。

注2: メキシコ原産のきゅうりで、いぼが多く小ぶり。ピクルスに多く用いられる。

表12 きゅうりおよびガーキン(生鮮・冷蔵)の主要国別輸出入量(2023年)

輸出	数量 (t)	単価		輸入	数量 (t)	単価	
		(ユーロ/kg)	円/kg			(ユーロ/kg)	円/kg
スイス	6,231	2.07	334	スペイン	54,712	1.38	224
ドイツ	2,539	1.53	248	オランダ	10,586	1.07	173
英国	1,848	1.72	279	ベルギー	4,478	1.02	166
その他	3,080	-	-	その他	6,668	-	-
合計	13,698	1.81	292	合計	76,444	1.32	214

資料: "Global Trade Atlas"
注: HS070700

表13 酢調製きゅうりおよびガーキンの主要国別輸出入量(2023年)

輸出	数量 (t)	単価		輸入	数量 (t)	単価	
		(ユーロ/kg)	円/kg			(ユーロ/kg)	円/kg
スウェーデン	3	1.10	178	インド	12,019	1.00	162
ルクセンブルク	2	1.29	208	マルタ	3,886	2.15	348
フィンランド	2	1.12	181	ベルギー	3,644	1.98	321
その他	2	-	-	その他	1,293	-	-
合計	9	2.98	482	合計	20,842	1.40	226

資料: "Global Trade Atlas"
注: HS071140

(2) にんじん

2023年のにんじんおよびかぶ(生鮮・冷蔵)の輸出量は5万7368トン、輸入量は14万1554トンであった(表14)。

主な輸出先はベルギー、英国およびスペインであるが、輸入先もベルギー、スペインとなっており、地理的、季節的な要因により、隣国との取引が発生している。

表14 にんじんおよびかぶ(生鮮・冷蔵)の主要国別輸出入量(2023年)

輸出	数量 (t)	単価		輸入	数量 (t)	単価	
		(ユーロ/kg)	円/kg			(ユーロ/kg)	円/kg
ベルギー	22,062	0.32	52	ベルギー	62,756	0.64	103
英国	6,276	0.88	143	スペイン	29,512	0.93	151
スペイン	5,913	0.47	75	オランダ	24,221	0.23	38
その他	23,117	-	-	その他	25,065	-	-
合計	57,368	0.60	97	合計	141,554	0.66	106

資料: "Global Trade Atlas"
注: HS070610

(3) ほうれんそう

2023年のほうれんそう(生鮮・冷蔵)

の輸出量は8850トン、輸入量は7491トンであった。主な輸出先はベルギー、英国

およびスペインといった隣国であり、主な輸入先はイタリア、スペインおよびオランダとなっている（表15）。

冷凍ほうれんそうは、23年の輸出量は

1万8956トン、輸入量は2万1508トンであり、主な輸出先はベルギー、ドイツ、主な輸入先はベルギー、スペインとなっている（表16）。

表 15 ほうれんそう（生鮮・冷蔵）の主要国別輸出入量（2023年）

輸出	数量 (t)	単価		輸入	数量 (t)	単価	
		(ユーロ/kg)	円/kg			(ユーロ/kg)	円/kg
ベルギー	5,834	0.15	25	イタリア	3,543	1.68	272
英国	924	2.16	349	スペイン	2,045	1.44	233
スペイン	829	1.65	268	オランダ	1,323	0.27	44
その他	1,263	-	-	その他	580	-	-
合計	8,850	0.87	142	合計	7,491	1.30	211

資料："Global Trade Atlas"
注：HS070970

表 16 冷凍ほうれんそうの主要国別輸出入量（2023年）

輸出	数量 (t)	単価		輸入	数量 (t)	単価	
		(ユーロ/kg)	円/kg			(ユーロ/kg)	円/kg
ベルギー	9,201	0.55	88	ベルギー	15,309	0.80	129
ドイツ	3,244	1.05	170	スペイン	4,243	1.24	201
ポーランド	2,124	0.63	101	イタリア	1,024	1.91	308
その他	4,387	-	-	その他	932	-	-
合計	18,956	0.76	122	合計	21,508	0.95	154

資料："Global Trade Atlas"
注：HS071030

6 政策および規制

(1) 野菜・園芸作物に対するエガリム法の影響

農業と食品業界における公正な取引を促進することを目的として2018年に制定さ

れたエガリム法（EGAlim）は、野菜を含む園芸作物は対象外である。

ただし、同法の導入により間接的に園芸作物部門にも前向きな変化をもたらしたとする意見があり、具体的には次のような変化を挙げる声があった（表17）。

表 17 エガリム法の野菜取引への間接的な影響

契約の透明性	同法は、農家と流通業者との契約における透明性を求めている。対象とならない園芸作物についても、価格設定や取引条件が明確化される傾向にある。
合理的な生産費用を考慮した価格	同法は、合理的な生産費用を考慮した価格を農家が得られるような仕組みを提供しており、園芸作物においても理念がてはまる。
持続可能な農業	同法は、環境に配慮した持続可能な農業も促進しており、園芸作物の生産者にも影響を与えている。

資料：フランス政府関係者からの聞き取りを基に作成

(2) 包装資材に関する規制

EUの共同立法機関である欧州議会とEU理事会は2024年3月4日、包装規則案に暫定合意した。今後、正式な採択を経て官

報に掲載した後に発効する（25年前半の見込み）。特に野菜分野に関連のある内容は以下の通り。

- 規則の発効36カ月後までに、青果物に貼付されるラベルは堆肥化が可能なものとしなければならない。
- 2030年1月1日以降、1.5キログラム未満の未加工の生鮮青果物の包装に使い捨てプラスチックを使用してはならない（商品の損耗を回避する必要性が実証されている場合の使用など一部例外あり）。欧州委員会は、規則の発効から24カ月以内に、同禁止措置から除外される果物および野菜のリストを含むガイドラインを公表する。

フランスでは国内法により、22年1月1日から、1.5キログラム未満の生鮮青果物をプラスチック包装で小売販売することを禁止している。ただし、23年6月20日付政令第2023 - 478号に記載された青果物は例外となり、今回の調査対象野菜に関しては、早生にんじん、ベビーキャロット、ほうれんそうが同措置の対象から除外されている。さらに、同年7月1日からは、すべての小売店で未加工の生鮮青果物をプラスチック包装なしで陳列販売することが義務付けられた。これも早生にんじん、ベビーキャロット、ほうれんそうは例外となる。

（3）参入価格システム

参入価格制度とは、輸入農産物が一定以上の価格水準になるよう措置するもので、国際競争から生産者を保護するために、15種類の生鮮果物と野菜の輸入に適用されている。これらの基準は、製品、貿易相手国および季節によって異なり、関税と組み合わせて適用される。参入価格制度は、EUレベルで共通の市場体制枠組みを定めるEU規則1308 / 2013（青果物共通市場制度：CMO規則）で定められている。今回の調査対象野菜ではきゅうりが対象となっており、例えば3～4月にかけて100キログラム当たり101.7ユーロ（1万6461円）未満の価格で輸入されたきゅう

りには、同12.8% + 37.8ユーロ（6118円）の関税相当額が上乗せされる。

（4）消費拡大および学校給食での使用に関する政策

学校給食に関しては、EUの保育園から中等教育までの子供たちに牛乳、果物、野菜を提供する支援制度が2017年8月から適用されている。同制度は、EUレベルで決定された各国の予算に基づき、各国の当局が具体的な支援対象や支援内容を決定している。

優先されるのは、生鮮果物と野菜、無糖の牛乳であり、それらの提供や食育のほか、農場見学、学校菜園での活動、試食会や料理教室への参加費用の支援も可能となっている。フランスでは、24年には、約1800万ユーロ（29億1348万円）が生鮮青果物に充てられた。アグリメールが資金を管理し、業界団体の生鮮青果物同業者協会（Interfel）が実施支援やプロモーション活動を展開している。