

第40回野菜需給情報等交換会の概要

1 日時

令和7年10月3日（金） 13：30～16：00

2 場所

独立行政法人農畜産業振興機構 北館6階大会議室

3 出席者

別添のとおり

4 概要

（1）ブロッコリーの指定野菜追加、令和8年度予算概算要求額（議題1）

農林水産省から、資料1-1に沿って、ブロッコリーの指定野菜への追加について、また、資料1-2に沿って、令和8年度予算概算要求額についての説明を行った。

（2）令和7年度緊急需給調整事業の実施状況について（議題2）

独立行政法人農畜産業振興機構から、資料2に沿って、令和7年産の主要野菜（キャベツ、はくさい、レタス）の需給・価格動向及び緊急需給調整事業の実施状況についての説明を行った。

<質疑応答>

（会員）〔食品団体〕

今年の夏の高温で主力産地である北海道の北見のたまねぎが大幅な減収となった。緊急需給調整事業の発動基準はどうなっているのかお聞きしたい。ホクレンが業務用にむき玉（むき玉ねぎ）の契約を多くしたが、小玉でしか出荷できないという情報が書面に出ている。今年、むき玉を行う業者はどうするのか、国内でむき玉を行うのは不可能で、Sサイズ、Mサイズを出荷されても手間が掛かり対応できない。本日の参加者はたまねぎを取り扱っている団体が多いと思うが、アメリカのワシントン州のたまねぎの輸入がこれから開始するので、アメリカにシフトしていくのか。指定野菜の一つにたまねぎがあるので、どういう方向を考えているのか現状把握をお願いしたい。

（農林水産省）

たまねぎの小型化については、様々な場所で事業者の皆さんから現在の状況を耳にしているが、今のところそれに対応する具体的な事業はない。

北海道のたまねぎは、今年の高温で小玉傾向となり供給量が少ないという現状がある。産地側からすると、契約取引で中間事業者、食品関係などへの出荷分がある一方で、青果も出荷しなければいけない状況の中で、十分なものを出荷できていない。特に、カット向けはサイズ感など様々な条件があるため、厳しいとかと思う。昨年は、キャベツが高騰して例年に比べて輸入量が多かった。今年も例年に比べて輸入品に頼ら

ざるを得ない状況だと思っている。野菜は品目、特に、露地野菜は生産計画を立てたとしても、自然にこのようなことが起こることは十分にあり得る。生産者に対しては、野菜価格安定制度で対応するが、事業者を供給面で支援するのは事業では限界があり、マッチングを含め日常に連絡を取り合いながら対応していきたい。

輸入を控えてほしいということではなく、第一は川下の皆さんにしっかりと野菜を食べてもらうことが第一だと考えている。農林水産省としては、長い目でみると、産地の供給力を上げるために、高温耐性のある品種に変えたり、産地側でも高温耐性の品種の導入や栽培体系をずらしたりしている。北海道のたまねぎについては、JAの組合長から、今年の状況を踏まえて来作はこのようなことが起こりにくくなるような工夫を考えているという話があった。先ほどの令和8年度予算要求の説明の中で、加工業務用野菜向けを中心とした産地の作柄安定技術の導入（国産野菜周年安定供給強化事業）に対して予算要求しており、こうした産地の取り組みに対してしっかりと支援していきたい。

（３）需給に係る各業界の動向についての意見交換（議題３）

生産者団体、小売団体及び流通団体から需給に係る動向について、意見交換を行った。主な発言は以下のとおり。

<主な発言>

（会員）〔生産者団体〕

秋冬野菜の出荷計画の概要について、全体的には、夏の高温や干ばつの影響で、発芽不良や生育停滞が見られ、出荷が遅れている状況。

今回報告した秋冬だいこん、秋冬はくさい、冬レタス、冬キャベツ、たまねぎ、冬にんじんは、必要入荷量に対して出荷計画の量が少なく、いずれの品目も供給割合は9割台に留まっている。

（会員）〔小売団体〕

業界全体の状況を報告する。スーパーマーケット業界での野菜の動向は、高温、干ばつの影響で一部高値の品目もあるが、現在は全体的に落ち着いており、販売数量は底堅く推移している。8月のスーパーマーケット3団体の販売動向調査によると、食品全体の既存店昨年比は101.4%、青果物の既存店昨年比は100.6%と、昨年を上回っている。9月に入ってあるスーパーの状況を聞いたところ、店頭価格の一品単価は2～3%程度安くなっている一方で、買上数量が増加して客単価は増加しているとのこと。野菜全体の販売は拡大しており堅調とのこと。

食品全体に関しては、仕入れ原価が高くなっている一方で、客単価や客数は下落しており、節約志向が高くなっている。我々も努力はしているが、仕入れ値、物流費、人件費などが高騰している。ある程度は価格転嫁しているため、消費者は価格が高くなったと感じていると思うが、競争関係が厳しいため仕入価格が上がったからといって全額は転嫁できていない。上場しているスーパーの今年の第一四半期の決算売上高は非常に好調に見えるが、費用の増大によりある程度の価格転嫁はしているが利益は圧迫されてい

る。減益若しくは伸びていても0%台から1%台という会社が非常に多くなっている。

また、人員の充足率も大体8割と人手不足のため、セルフレジやAIを活用した自動発注システムの導入などの省人化投資を行っている。

他方、物流に関しては、スーパーマーケット物流研究会を発足し、小売は21社まで参加企業が拡大しており、首都圏だとライフコーポレーション、サミット、マルエツ、ヤオコーなどが参加し、荷待ち時間の短縮など様々な課題に対して取り組んでいる。加工食品に関して、製造メーカー、卸売業者、小売業者などサプライチェーン全体で課題を出し合い、全体最適に向けた物流の課題解決を協議している。パレット納品の拡大、共同配送に向けた研究を行っており、今後は、生鮮物流とチルド物流についても物流の課題解決に向けて研究を行っていくことにしている。特に、野菜は、市場流通ビジョンを考える会という組織が卸売市場にあり、そちらと合同で勉強会を実施している。まずは、リードタイムの延長が可能か否かという課題解決の協議を行っている。

（会員）〔流通団体〕

今年の8～10月にかけての状況を報告する。今年の夏秋期の野菜については、6月から気温高で推移する中、7月以降は、高温、干ばつの影響による小玉化、痛みの発生、果菜類においては着果不良により数量が安定せずに高値基調で推移していた。8月中旬以降は、猛暑の影響が顕在化し、はくさい、レタス、ねぎ、ブロッコリー、きゅうり、なす、トマトの相場の上昇が目立った。7月までは安値基調で動いていた長野産のはくさいやレタスは、数量が少なくなり不足感が強まったのか、加工用業務用での需要の引き合いが強くなり、価格が上昇した。8月後半は、高温、干ばつの影響により北海道のばれいしょ、たまねぎは、小玉傾向、降雨による収穫遅れなどにより入荷は8割程度と少ないスタートだった。9月のたまねぎは186円/kgと今年一番の高値となった。中国やニュージーランドからの9月の輸入量は、国産不足のため前年の倍近い量となった。ばれいしょ類の入荷は前年並みであったが、生産量が少なかったためたまねぎと同様に不足感があり、9月の単価は前年同月と比べて1割以上高くなった。

今年の北海道産は春先まで品薄の動きになると考えている。貯蔵に関しては、生育が良い中での品質ではないため、歩留まりが悪くなっていくと思うので、たまねぎ中心に輸入品が多くなるとみている。

野菜全般に猛暑や大雨という状況の中、群馬産のキャベツは、適度な降雨により生育が順調のため、夏秋期のキャベツの相場は平年並で安定している。後続の産地の関東産は、大雨、台風などの影響により播種や定植が遅れており、量が出揃うのは例年より遅い11月からとみられている。群馬産は、通常10月から減少してくるが、10月終盤までしっかりと出荷されると思われるため、群馬産と関東産との大きな端境はなく、引続きキャベツは安定した出荷量が見込める。昨年10月以降、関東産、西南暖地産の不足により相場が高騰し、年明けまで近年にない高値になったため、加工業務用の業者は高値の相場を想定し、早めに商談や輸入の手当等に着手している。関東産は、順調な生育という見方ではあるが、今後の急な冷え込みや台風、長雨となる可能性があるため、10月に関しても平年並み若しくは少ないと予想している。関東産は、全体に定植遅れの品目が多いため10月に関しては少し出荷量が減少する見込みである。

(会員)〔食品団体〕

当団体では、野菜を特定して扱っていないため回答は難しいところではあるが、野菜の価格の状況を踏まえて、仕入れなどを行っており、できれば価格の安定をお願いしたい。

(会員)〔食品団体〕

新鮮な野菜ではなく、野菜を加工して販売しているため、価格に反映できず、少なくとも4、5カ月は同じ価格で販売しなければならない。野菜は価格変動があることを昔から理解しているため、年間の平均価格で商品設計しているが、大幅に価格が上がったり、下がったりすると、対応しきれず、売り損をしている。国産を推進するに当たり、日本全国年間を通して安定供給ができるような体制があれば国産野菜を扱いやすくなる。

(会員)〔食品団体〕

実需側として懸念しているのは、主力野菜の産地リレーが昔の概念で今はほとんど上手くいっていないことである。トマトが夏の高温の影響を受け、市場相場は20玉で3,000円を超えている。今まで市場や仲卸などに任せて、なんとか産地リレーは上手くいっていたが、今はその経験があっても上手くいっていない。

各地で加工・業務用野菜の産地振興をしているが、婦恋のキャベツのように絶対量を持っている産地は、現状維持の生産をお願いしている。最近の気象環境の中で生産拡大をお願いすることはできない。このような中でどのように需給のバランスをとっていくかが課題だと考えている。

利害関係がある中で、国が進めているスマート農業に対して、どのくらい収穫予測の情報を開示すればいいのかが難しいところだが、1カ月前に産地の状況が分かっていたら、ある程度の対応は可能だと考えている。いかに安定供給をするかを考えて、主力産地の産地間同士で情報交換をしていくべき。

(座長代理)

御指摘のとおり、収穫予想システムを用いた情報共有と行動調整が今後の安定供給のために大切になってくると思っている。

出荷計画についての説明は、卸売市場を対象とした出荷量であり、これ以外に加工業務用などの市場外の取引もあるが、生育、収穫状況を反映している点から見ると、冬レタスの必要入荷量に対する入荷量は、12月～2月は90%台前半、3月は90%を割る予測となっている。冬キャベツは2月、3月も90%台前半。たまねぎは、11月から2月まで90%すれすれの状況となっている。市場入荷量の1割減少は価格にもかなり大きな影響を与えるので、輸入の増大につながる恐れがある。生産者団体から見て、今の状況では輸入が増えることはやむを得ないと考えているか。

これらのことを考えると露地野菜の場合は、気象の影響を受けやすいので、先ほどの生育予測システムによる情報共有、行動調整のほかに、作柄がよいときに冷凍に回すと翌年も使うことができる。例えば、たまねぎについては、輸入に対応するために国産品の一定量を冷凍し、業務用に仕向けるとか、また、ZEROCOの貯蔵は、コストがどの程度掛かるかの問題はあるが、品質が良い状態でこれまで以上に長期保存できるのであれば、

作柄が良い時に一定量を貯蔵しながら使っていくような対応が今後は大切になってくる。

（会員）〔生産者団体〕

我々としても入荷量と供給量の開きが大きいことについては課題感を持っている。営農部門と連携して地域に合った品目の選定等を行い、生産振興を進め、しっかりと産地リレーを繋げて、責任のある供給をするための体制を作っている。猛暑対策については、研究部門・現場を交えながら高温耐性の品種試験を進めている。物流面に関しては、一時保管が可能な物流拠点を持ちながら産地と連携し、相場の乱高下を抑える仕組みづくりに取り組んでいる。また、冷凍野菜は消費者ニーズが高まる中、国産のシェアは1割に満たない状況。簡素化や省力化等、栽培体系の提案から産地開発を行い、輸入品からのシェア奪還を目指した取り組みを行っている。

（座長）

産地リレーや収穫予測の重要性、また、輸入や冷凍品の問題もその通りだと思う。高温、干ばつで収穫量が減少した場合に、どのくらいの期間価格が高騰するのかが気になった。7月、8月は価格が高騰し、9月に入って落ち着いてきたが、その2、3カ月の間にどのような対応ができるかが重要だと思う。

（4）加工・業務用野菜のシェアが増加する中での各業界の課題・工夫についての意見交換（議題4）

ZEROCO 株式会社から、資料4に沿って、ZEROCO の概要について説明を行った。また、実際に ZEROCO で一定期間保管した野菜などの試食を行った。

試食内容：レタス（2ヵ月）、サニーレタス（2ヵ月）、キャベツ（6ヵ月）、人参（7ヵ月）、メークイン（10ヵ月）、プラム貴陽（2ヵ月）、シャインマスカット（1ヵ月）、ブルーベリー（1ヵ月）

<質疑応答>

（座長）

冷蔵庫のように物を出し入れすることは可能なのか、又は一度入れたら、1、2ヵ月程度入れたままにしておくのか。

（ZEROCO 株式会社）

出し入れは可能。一番小さい ZEROCO で3坪、大きいのは200坪で、大規模な場合の方がドアの開閉による影響が少ない。ただ、CA貯蔵のように開けていられないことはないので、段ボール箱のまま出し入れすることは可能である。

（会員）〔食品団体〕

我々は、保冷库に関し、5℃庫の中で1℃庫を運用している。1つだけ疑問を持ったのは、特許的な部分は加湿の能力だと思っており、1℃庫だと肉のスライスが1週間経

過してもドリップが出ない。5℃庫の冷蔵庫に気化式の加湿器を導入してかなり効果があった。1度の温度帯が有益なのは、アメリカのサリナスの1℃庫の野菜パッケージセンターを訪問した際に、同センターのデータを確認し、1℃保管だと後々のコンディションが違うということを感じた。ブロッコリーのフローレット化を進めるには、芯温を下げるのが大事。ブロッコリーの処理前に0℃庫に24時間保管し、芯温が0度まで到達すれば品質が明らかに異なることが分かっているため、改めて ZEROCO の加湿技術が素晴らしいのだと感じた。

(座長)

品目によって、貯蔵期間は異なるのか。

(ZEROCO 株式会社)

品目によって違いは出てくる。根菜、梨、りんごなどは安定していて長く持つ。外皮の硬いものや温度帯の特性により強いかどうかの傾向が出てくる。ZEROCO でダメなものはあまりないが、海ぶどう、さつまいもなどは上手くいかない。いちごは1～3カ月、レタスは1～3カ月など品目によって特性はあるが、最大公約数的に考えて0℃が一番良いと感じている。

<意見交換>

(会員)〔生産者団体〕

当協会は、北海道から沖縄の生産者が約2,100者加盟している生産者団体。

日本全国で夏の猛暑、干ばつが厳しく、秋になっても生産現場で影響が残っている。夏場は暑くて作業が進まず、秋に作業が後ろ倒しになっている。加えて、北海道、東北を中心に鳥獣の被害、特に熊が出るため、中山間地を中心に人材が集まらず、外国人の技能実習生に作業を依頼している。最低賃金の値上がり、種子を含めて各種資材が高騰する中で、再生産可能な価格になるように努力しているため、ご協力いただきたい。気象の影響で、病気、虫が蔓延し本来生産できていたものができなくなっている。消費者、物流業界の皆様にもこのような状況を理解いただきたい。

(会員)〔流通団体〕

当連合会は、街の八百屋の組合の連合会で、会員傘下組合員(以下「組合員」という。)は、全国で約5,000名弱、会員は28組合。業態として小売のみの組合員は、約3割で、ほとんどの組合員は学校給食や保育園などに納品している。

たまねぎ、じゃがいも、にんじんは指定野菜の中でも頻繁に使われる定番の商材となる。組合員から、たまねぎが小玉になって、苦労しながらも何らかの形で調達し、学校などに納めている状況だと聞いている。来年に向けて、輸入という話も出ていたが、組合員は保育園、小・中学校などに納品しているため、できる限り国産のものを使いたい。ZEROCO の技術を活用するなど高温対策をしてもらい国産の供給をお願いしたい。

（会員）〔食品団体〕

加工業務用野菜の中で主力の商品は決まっている。マッチングイベントにおいて生産法人団体と話をした際に、本当に安定供給すべきなのかと聞かれたことがあった。天変地異が発生してもたまねぎ、キャベツ、レタスなどの青果物は絶対に供給することを求められ、どこからか調達しなければいけないが、安定供給のための施策を行うに当たり、産地と繋がっているだけではなく、国も含めて安定供給についてもっと協議が必要だと感じた。当協議会では、会員にしっかり情報共有をしており、今後のセミナーでも、安定供給に係る鮮度保持というセミナーを開催する予定。加工業務用こそ鮮度保持にこだわって最新の技術を含め進めていきたい。

（会員）〔消費者団体〕

消費者の立場から申し上げると、野菜に限らず色々のものが高すぎる。消費者の買い控えはある程度仕方ないと考えている。ただ、生産現場のコスト上昇やエネルギー価格の高騰なども全て承知の上で、適正な価格で買うことが農業を守ることに繋がると理解している。また、当会ではこのような理解が進むよう情報提供をしている。

しかし、野菜の価格については、急騰したり、急に安くなったりと振り回されていると感じており、業界全体として安定供給、安定価格を目指してもらいたい。計画的に購入できないことで野菜の摂取が減り、栄養不足に繋がる懸念もあるため、最近テーマとなっている不揃いや規格外品をもっと流通させていただきたい。また、多方面からそれを望む声が上がっている。

ブロッコリーの指定野菜化について、指定野菜になることにより生産は幅広くなるが、規格がより厳格となり、規格外品や訳ありのものが手に入らなくなるのではと消費者としては心配に思う部分もある。そのようなことも含めて業界の皆さんでしっかり考えていただきたい。引き続き業界の状況も理解しながら、消費者も共に進めていきたい。

（会員）〔食育団体〕

国民健康・栄養調査において野菜摂取量が100gくらい目標に達していないという話が出たが、同目標は健康を守るために様々なエビデンスや栄養学的な見解を基に決めている。栄養士会も含め、野菜を食べてほしいということを伝えているが、なかなかそれを達成できない理由の背景には、様々な理由があって野菜を買い控えしてしまうことがある。国民の口に野菜が入って初めて健康維持につながる。

学校給食、病院給食、高齢者施設等は、公定価格で運用しているため野菜が高いから給食費を値上げすることはできない。これらの施設で働いている管理栄養士や調理師は、価格が安定しているカット野菜、冷凍野菜、完全調理済みの食材を利用し、人件費を抑えるなど価格を変えずに提供できるよう様々な努力をしている。生産はもちろんのこと、どのようにして流通の仕組みを作り、安定供給をしていくことが国民全体の健康に関わってくるということを非常に痛感した。

（会員）〔食品団体〕

食料システム法の中で、野菜も指定品目の候補に入っていると聞いているが、現在の

状況や今後についてお伺いしたい。

また、ZEROCO 様について、エチレングラスはどう取り扱っているのかお伺いしたい。

(農林水産省)

現状、既に各分野のモデル的コスト構造の表などを示して対応しているところ。野菜についても6品目について案内をしており、これを受けてさらに踏み込んだ詳しいデータを取る予定である。

今年度は、生産量・出荷量が多く、指定野菜でもあるキャベツ、ばれいしょ、たまねぎについて、来年の3月までにどういったコスト構造になっているかを、川上から川下の皆さんに協力いただき、踏み込んで調べていく予定。それを受けて、他の品目についても、色々な方の意見を聞きながらどの辺りまで取り組んでいくかを考えている。

(ZEROCO 株式会社)

エチレングラスについては、必要に応じて装置を設置することで対応・検証を行っている。

(座長)

ZEROCO で保管した際のコストはどのくらいなのか。品質が向上する場合にはブランド化による高コスト吸収も可能と思うが、一般には難しいので低コストでの導入が望ましい。

(ZEROCO 株式会社)

今まではランニングコスト上のボトルネックがあったが、大規模化に成功したため、ZEROCO を発表した。大規模、10坪タイプ、コンテナもほぼ全て自社で製造を行っている。

イニシャルコストを抑えていきたいと考えており、今後、計画生産ができれば価格は半分くらいになると予想している。また、流通側からも貢献したいと考えており、ハードウェアを高く売ることではなく、設置場所については皆さんと一緒に検討していければと考えている。

ランニングコストはほぼ電気代のみで、加湿器の電気代が加わるため、同程度の容積の冷蔵庫よりは高くなり、冷凍庫よりは安くなるイメージ。

(座長代理)

原料面と加工製品双方の鮮度保持、高品質化、高付加価値化に活用できるという点については、安定供給、安定価格の実現に向けてサプライチェーン全体で活用できるため、ZEROCO の技術は素晴らしいと感じた。

この技術を活用していく上で、やはり関係者の情報共有が大事だと改めて感じた。特に、生育予測システムとZEROCO の技術をどう利用していくのか、例えば、それは産地リレーのあり方にも関わってくると思うが、異常気象の発生頻度が高い中では、ある産地が不作になりそうだという時に、生育予測、一次貯蔵、冷凍化などの情報を繋げていく

ことが安定供給にとって大事だと感じた。

ZEROCO について、カット野菜や野菜製品の消費期限、賞味期限の延長にこの技術を活かすことができるのか。そうするとカット野菜だけではなく、フードロスの削減にも繋がる。

(ZEROCO 株式会社)

カット野菜の褐変や変色が極力抑えられるため、カット野菜・果実に対してはポジティブだと思っている。また、先ほど伝え忘れたが、ZEROCO 外側は一般的なチャンバーの冷凍冷蔵庫なので、既に冷凍庫を保有していれば内機を変えるだけで利用でき、イニシャルコストを抑えることができる。