

トピック ― 平成25年冷凍野菜等需給構造実態調査結果概要② ―

前回に続いて、冷凍食品で使用されている原料野菜や販売先など、国産野菜、輸入野菜の需要動向について、冷凍野菜等需給構造実態調査(冷凍食品メーカー、食品卸、輸入商社へのアンケート調査等)の概要を紹介する。

(1) 冷凍食品で使用される原料野菜
国内製造の冷凍食品(冷凍野菜および野菜を使用した冷凍調理食品)に使用される原料野菜(生鮮ホール、カット、冷凍一次加工野菜)の使用量は、国産原料野菜が91%、輸入原料野菜は9%と、もっぱら国産野菜が主体である。

国内製造の冷凍食品に使用される国産原料野菜は、ばれいしょが最も多く、次いで、ほうれんそう、キャベツであった。ばれいしょは、コロッケなど冷凍調理食品のほかフライドポテト用の原料などである。

また、同様に外国産原料野菜は、たまねぎが最も多く、次いで、しょうが、かんしょである。たまねぎは、ハンバーグ、メンチカツ、かきあげなどの冷凍調理食品の原料である。

(2) 輸入冷凍野菜

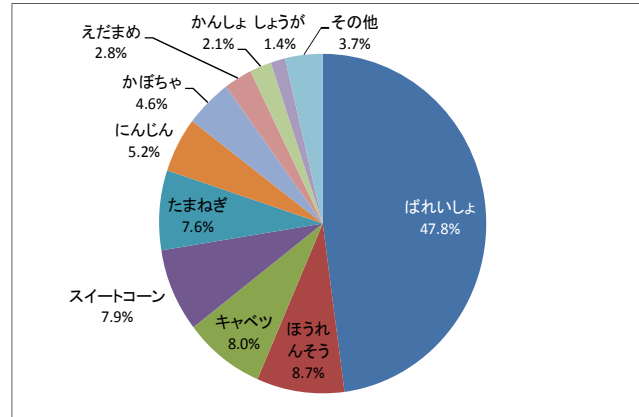
販売用の輸入冷凍野菜の販売量は、「ばれいしょ」が最も多く、次いで、えだまめ、ブロッコリーである。ばれいしょは、フライドポテト用およびその他ポテト製品向けである。輸入冷凍野菜は、ボイル、成型など一次加工された半製品や小売の店頭等で直接販売される製品の形態での輸入が多い。

(3) 国産・輸入冷凍野菜の販売先
国産冷凍野菜の販売先は、食品卸売業、給食事業者が最も多く、次いで百貨店・量販店・CVS、生協、外食事業者である。一方、輸入冷凍野菜の販売先は、食品卸売業が最も多く、次いで、百貨店・量販店・CVS、給食事業、外食事業、給食事業である。

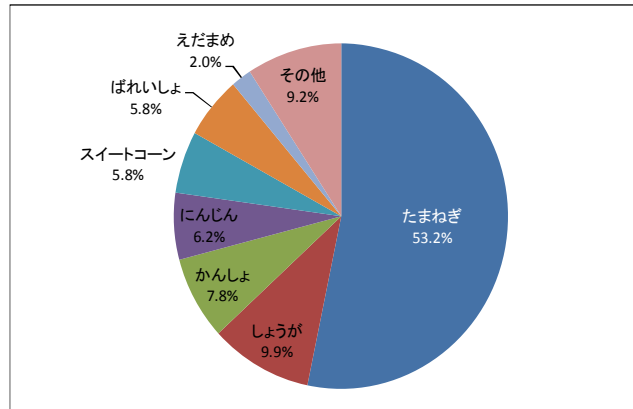
食品卸売業は、ユーザーの希望に応じて国産・外国産冷凍野菜の仕入れ・販売を行っているが、地産地消が推奨されている学校給食等の給食事業者や、フードチェーン全体を通じた安全性の確保や国産原料主体の加工食品の開発を行う生協も、国産冷凍野菜の販売先として一定の割合を占めるという特徴がある。

今回の調査結果から、冷凍食品向けの国産原料野菜の需給構造の一端が明らかになっており、今後、国産冷凍野菜の優位性や需要先と販路をより明確にした生産・供給体制の拡充が望まれる。

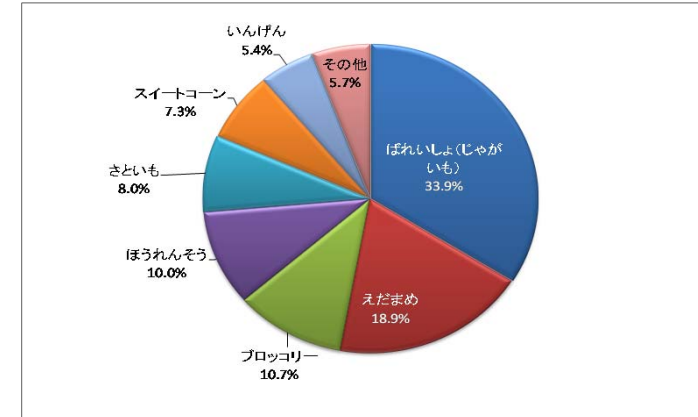
国内で製造されている冷凍食品に使用されている国産原料野菜（数量ベース）



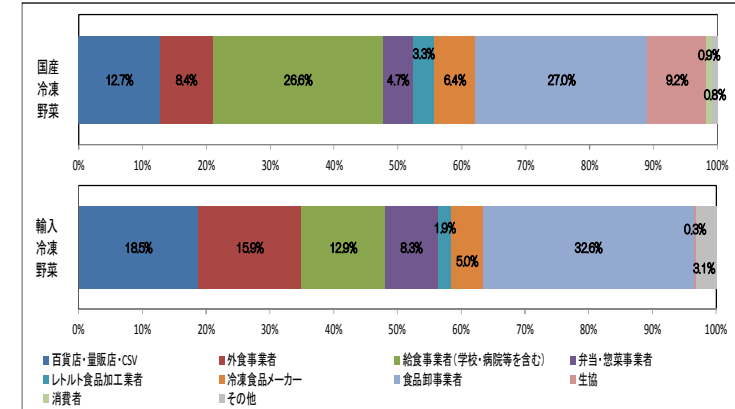
国内で製造されている冷凍食品に使用されている外国産原料野菜（数量ベース）



販売用輸入冷凍野菜（数量ベース）



国産・輸入冷凍野菜の主な販売先（数量ベース）



冷凍野菜等需給構造実態調査のURL http://www.alic.go.jp/y-gyomu/yajukyu02_000176.html

●問い合わせ先 独立行政法人農畜産業振興機構 野菜需給部 需給業務課 河原、斎藤、鈴木 TEL03-3583-9483、FAX03-3583-9484 ご意見、ご要望をお寄せください。

◆「野菜の需給・価格動向レポート」は月2回公表しています。公表時にメルマガでお知らせしますので、ご希望の方はページ探のトップ画面、メルマガ配信登録・解除ボタンから登録してください。

★この「野菜の需給・価格動向レポート」は、http://vegetan.alic.go.jp/vegetable_report.html に掲載しています。