

加工用キャベツの流通と利用実態

～本音トーク炸裂、実需者に突撃レポート。～

辻井 修（東三河農林水産事務所田原農業改良普及課）

【平成23年7月14日掲載】

【要約】

刻みなどの一次加工を施される加工用キャベツの流通と利用実態、今後の課題について、首都圏の中央卸売市場2社と一次加工業者1社に対する聞き取り調査を行った。

一次加工されたキャベツの主な用途は、冷凍食品の原料、パック詰め惣菜（サラダ）などである。JA愛知みなみを始めとする愛知県の一部の産地で本格導入されているパレテーナ出荷の評価は非常に高く、今後の生産強化への期待が感じられた。

1 はじめに

キャベツの需要のおよそ半分は、食品加工業や外食産業などのいわゆる業務需要である。田原農業改良普及課管内（JA愛知みなみ管内）のキャベツ産地（以下「産地」という。）も加工を想定した出荷を行っており、特に2007年（平成19年）から本格的に行われているパレテーナ（パレットとコンテナが一体化した搬送器具）出荷は、収穫・出荷作業の省力化と低コスト供給につながる手法として注目されている（写真1左）。

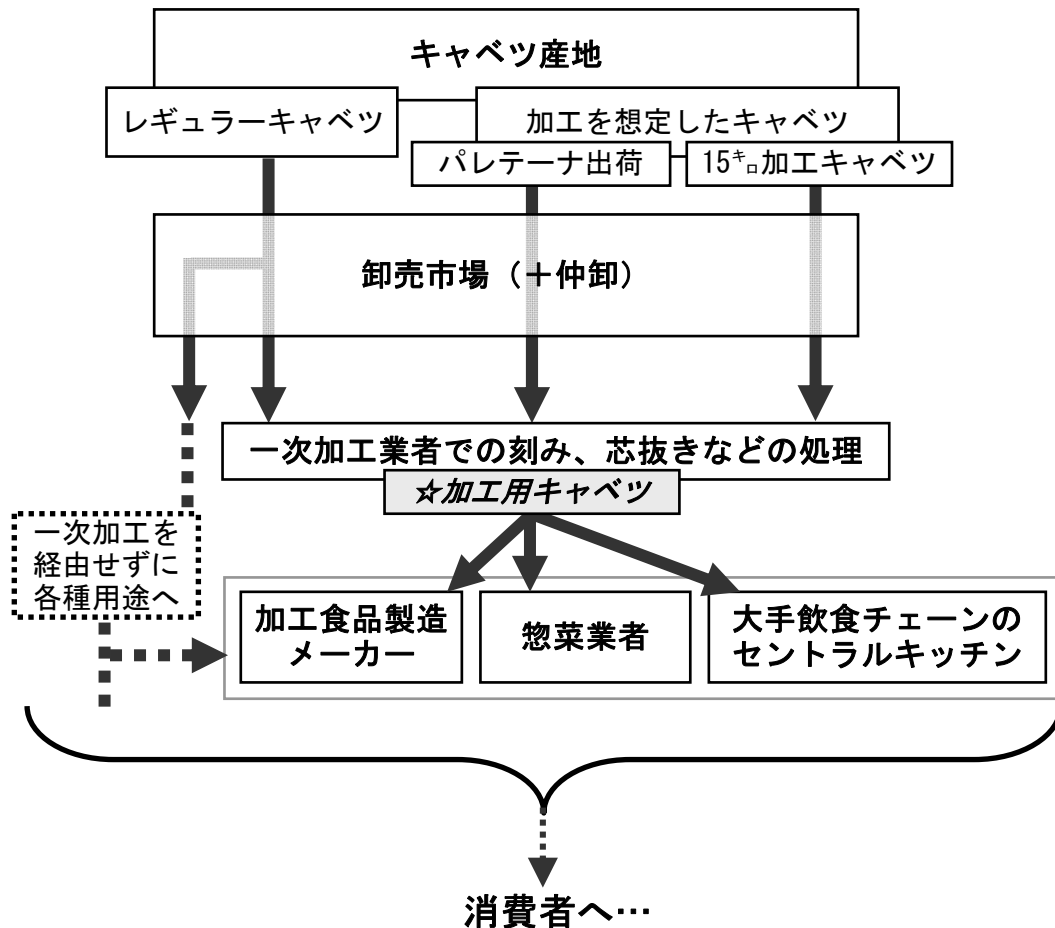
今回、愛知県東京事務所行政課農産物流通対策グループの協力により、首都圏の中央卸売市場2社と一次加工業者1社において加工用キャベツの実態と課題、パレテーナ出荷拡大の可能性等について聞き取り調査を行ったので、概要を報告する。なお、本調査は、卸売市場から一次加工業者に流通して刻みや芯抜き加工を施されるキャベツを対象とし、本文中で「加工用キャベツ」と表記する。



写真1 産地が加工向けとして出荷しているキャベツ（左：パレテーナ出荷、右：15段ボール箱による出荷）

2 加工用キャベツの利用の実態

加工用キャベツの流通経路と利用実態を、模式図として第1図に示す。餃子などの加工食品とパック詰め惣菜商品が主な用途である。担当者によれば、近年、コンビニエンスストアで販売されるサラダ向けの需要が伸びているとのこと。一次加工業者は顧客の要望に応じ、千切り、四分割、芯抜きなどの処理を施している（写真2）。千切りはスライサーを使用するが、機械へのキャベツ投入や四分割などは手作業である。キャベツ以外では、タマネギ、ニンジン、ゴボウなどの取り扱いが多いとのことである。



第1図 一次加工を経由する加工用キャベツの流通経路及び利用実態



写真2 一次加工業者の加工場の様子（四分分割の作業）

外食産業も業務需要の大きな柱であるが、大部分が通常の10^{キロ}段ボール箱による出荷物（以下「レギュラーキャベツ」という。）を使用することである。首都圏では昔ながらの青果商店（八百屋）がレギュラーキャベツを仕入れ、飲食店からの注文に応じている。また、大手外食チェーンで一部導入されているセントラルキッチンチェーンレストラン専属の加工食品メーカーといった位置づけであり、餃子の材料などに一次加工を施されたキャベツを使用している。

なお、産地ではレギュラーキャベツよりも簡素な等階級規格と一回り大きい15^{キロ}段ボール箱による加工向け出荷を行っている（以下「15^{キロ}加工キャベツ」という。写真1右）。しかし、実際には産地側が青果物として小売りされることを想定したレギュラーキャベツが加工用にも相当量用いられることから、産地での商品区分や呼称と利用実態との間にはズレがある。

3 加工用キャベツの問題点と産地に求めること

（1）卸売市場への聞き取り結果

高冷地（群馬県嬭恋村など）の夏秋キャベツでは、ほ場を決めて数量契約することによる15^{キロ}加工キャベツの生産が行われており、まずまずの評価を得ている。一方、産地では、レギュラーキャベツとして出荷に耐えない品質のものや収穫の最後に拾い集めたキャベツを15^{キロ}加工キャベツとして出荷するケースが多いため、出荷数量が予測困難で品質も低く、評価は芳しくない。卸売市場担当者の「レギュラーで出荷できないキャベツを加工として販売するという考えは、見当違いも甚だしい」という言葉が実態を如実に言い表しており、問題点は火を見るよりも明らかである。とはいえ、秋冬栽培では収穫時期が分散するため、高冷地の夏秋栽培に比べて労働生産性の改善が難しく、15^{キロ}加工キャベツの品質改善を目指すのは現実的ではないと思われる。

一方、パレテーナ出荷は、レギュラーキャベツ同等の品質と年間値決めによる契約出荷が高く評価されている。敢えて問題点を挙げるとすれば、出荷量の変動による計画未達である。生育が思わしくない場合などは早めに協議して計画数量を下方修正し、急な欠品を避けて欲しいとのことである。

(2) 一次加工業者への聞き取り結果

一次加工業者から食品メーカー等への納入価格が決められており、原料価格の変動が第一の問題として挙げられた。根菜類は価格が安定していることに加え、まとめて仕入れてストックすることも可能である。一方、キャベツは根菜類ほどストックが利かず、価格高騰が長引いた場合は損失を被る恐れがある。従って、年間値決めが前提のパレテーナ出荷に寄せる期待は大きい。段ボール箱の処分が不要になることも大きな利点で、今後は可能な限りパレテーナによる調達に切り替えていきたいとのことである。

4 パレテーナ出荷受け入れ拡大の可能性

(1) 受け入れ拡大の可能性について

加工需要への対応強化のために産地がとるべき戦略は、現状ではパレテーナ出荷推進において他はないと考えられる。そこで、パレテーナ出荷受け入れ拡大の可能性について意見聴取したところ、各調査先ともまだ十分に拡大できるとの回答だった。卸売市場では、一次加工業者との事前商談で取り扱うキャベツはできるだけパレテーナの比率を高めていきたいという意向であった。15^{キロ}加工キャベツに比べて品質評価も高いことから、産地としては契約数量を確実に履行できる範囲でパレテーナ出荷の増加を目指すべきであろう。

(2) 受け入れ拡大の条件

パレテーナ出荷の受け入れを拡大するに当たっては、各調査先の担当者から一様に以下のような条件が提示された。

- ・一斉収穫によりレギュラーキャベツと同等の品質を確保すること。
- ・輸入品に対する価格競争力が求められるので、価格水準は現状維持もしくは低く設定すること。
- ・契約数量は必ず履行し、欠品を出さないこと。また、年次ごとに取扱数量が変動しないこと（前年よりも減少するのは困る）。

(3) 産地に求められること

以上のことから、産地としてはさらなる生産安定と生産コスト圧縮に取り組むことが課題として浮かび上がってきた。そのためには、レギュラーキャベツを収穫した残量をパレテーナで出荷するのではなく、耕作するほ場の一部において、全面的にパレテーナ出荷を前提とした栽培を行うこと。また、生育が思わしくない場合の出荷計画の変更を最小限にとどめるために、レギュラーキャベツのほ場から一部の収穫物をパレテーナ出荷に回すような「損して得取れ」の発想が時として求められると考えられる。