

あいち農産物生産流通レポート

平成20年12月号

情報サロン		
・あいちの食育いきいきシンポジウムを開催しました ～あいち食育いきいきプランの推進に向けて～	----- (食育推進課)	1
地域トピックス		
・「花半島事業フラワーフェスティバルin阿久比」が 開催されました	----- (知多農林水産事務所)	2
東日本情報		
・首都圏初！ 県とJAあいち経済連との共催による 消費者や流通関係業者へ向けたトップセールスを開催！	----- (東京事務所)	3
西日本情報		
・平成20年度 第1回卸売市場活性化実務講座について	----- (食育推進課)	5
フラワーページ		
・ELFバケットシステムを考える	----- (東京事務所)	6
青果		
・愛知産青果物の動向(名古屋・東京市場)	-----	7
・名古屋・東京市場における青果物の12月の見通し	-----	8
花き		
・切花・鉢花の12月の見通し(県内市場)	-----	14
輸出入		
・主要農産物の輸出入実績(2008年9月)	-----	18
関連指数	-----	19

内容についての問い合わせ先

愛知県東京事務所行政課農産物流通対策グループ

(03)-5492-5400

愛知県農林水産部食育推進課

(052)-954-6417

あいちの食育いきいきシンポジウムを開催しました
～ あいち食育いきいきプランの推進に向けて ～

平成20年10月17日(金)に岡崎市竜美丘会館で、「あいちの食育いきいきシンポジウム」を開催しました。

シンポジウムは、愛知県の食育推進計画「あいち食育いきいきプラン」の実施を推進し、食育を県民運動として定着させることを目的とし、公募した一般県民を始め、食育推進関係団体、食育推進ボランティア、教育関係者及び市町村等から予定の800名を大きく上回る932名もの参加がありました。



主催者あいさつ(永田農林水産部長)



木村まさ子さんによる講演

シンポジウムでは、レストラン経営・木村まさ子さんによる講演「育み はぐくまれ」、岡崎市大西保育園児による食育の歌「おいしい音だね」の踊り、パネルディスカッション、食育に関する啓発展示を行い、また、参加者に地元産米粉を使用した米粉パンを配布し地産地消の意識を啓発しました。

パネルディスカッションでは、「楽しく、豊かに、いきいき食べよう」をテーマとし、愛知教育大学・西村敬子教授をコーディネーターに、教育分野から津島市立南小学校栄養教諭・森田咲紀さん、医療分野から(社)愛知県歯科医師会理事・小川直孝さん、農林水産業分野からあいち三河農協代表理事専務・天野吉伸さん、食品関連事業から「あいち食育サポート企業団」ユニー株式会社食品本部チーフマネージャー・小池くるみさんがそれぞれの取組を発表し、会場からの意見等も交え、今後の食育推進について考える機会となりました。



食育の歌「おいしい音だね」にあわせた踊り



啓発資料の展示コーナー

「花半島事業フラワーフェスティバルin阿久比」が開催されました

平成20年11月1日(土)に菊の花香る秋晴れのもと、阿久比町卯坂の町役場及び中央公民館の駐車場で、「阿久比町町制55周年記念式典」に引き続き、「2008年花半島事業フラワーフェスティバルin阿久比(11月1日・2日)」の開会式が行われました。

また、「第29回阿久比町みんなの菊花展(10月28日~11月2日)」も同時に開催されており、会場のまわりは町内の各地域で丹精こめて作られた菊の花が飾られていました。

「花半島事業フラワーフェスティバル」は花半島事業構想の集大成として、昨年東海市で第1回目が開催され、第2回目の20年度は阿久比町で開催されました。(21年度は半田市での開催が予定されています。)

会場では、知多半島5市5町及び知多ソフィア観光ネットワークが展示ブースを設け、それぞれの市町で栽培されている花きを用いて、特徴のある風景等を来場者に紹介していました。阿久比町のブースは菊の花で「花半島」の文字を表していました。

また、食バザーコーナー、花のセリコーナー、農の生け花コーナー、花関連コンテスト等様々な催しも行われ、多くの方々が参加していました。

知多花半島事業構想

花半島事業普及推進本部(事務局:JAあいち知多生活部)が中心となり、「知多半島をより一層快適な空間にしていくために、四季を通じて花の咲き乱れる地域を目指し、同時に、愛知県有数の花の産地である知多半島のイメージアップとこれらを通じて、知多半島の農業振興・地域振興に寄与する」ことを目的に、知多半島5市5町及びJAにより運営



阿久比町のブース



常滑市のブース

首都圏初！ 県とJAあいち経済連との共催による 消費者や流通関係業者へ向けたトップセールスを開催！

本県産農産物の約3割が出荷され、主要な消費地である首都圏において、今まで以上に野菜、果物、花きの需要を拡大するために、去る11月18日（火）に県では初めてとなる首都圏でのトップセールスが、東京駅での「キレイに美味しいフェア秋 東京デリシャスステーション」と品川駅前の品川プリンスホテルでの「旬菜・旬花 まるごと『あいち』大交流会」の2ヶ所において行われました。

1 キレイに美味しいフェア秋 東京デリシャスステーション

会場は、東京駅八重洲北口すぐの飲食店街キッチンストリート内イベント会場。

飲食店街では、11月10日から19日までの10日間は、東京駅周辺の飲食店48店舗で本県産のトマト、イエロートマト、ミニトマト、イエローミニトマト、ミディトマト、ふき、ぎんなんを使った期間限定メニューを提供する「愛知フェア」も行われました。

午前11時、約100人の通行人が見守るなか、神田知事とJAあいち経済連の倉内会長、県が推進している「環境にやさしい農業」の応援に駆けつけたモリゾー、キッコロが登場。

主催者を代表して知事が、会場に集まった消費者に「愛知は工業県のイメージが強いが、農業産出額も全国上位。これからの時期、東京で消費されるキャベツの2個に1個は愛知産。キクも2本に1本は愛知産です。愛知産は美味しさと同時に安全、安心に自信と誇りを持っています。美味しい野菜や果物を食べて、寒い冬を乗り切ってください。」と語りかけるようにあいさつしました。

その後、知事と会長自ら、イエローミニトマト（200g）を消費者にプレゼントしました。



2 旬菜・旬花 まるごと「あいち」大交流会

交流会会場である品川プリンスホテルでは、東京駅のイベントと同時刻、卸売会社を始め、仲卸会社、量販店、ベジフルマイスターなど120名の流通関係者を、県内9JA（愛知西、あいち知多、あいち三河、あいち中央、蒲郡、ひまわり、豊橋、愛知みなみ、豊橋温室園芸）の組合長等がお迎えし、展示された自慢の愛知県産農産物を前に、

まさに大交流会が行われました。



午前11時45分、東京駅から移動した知事、経済連会長が日頃の県産農産物のご愛顧のお礼と原油価格高騰や資材コストの増加など厳しい生産環境への理解を求め、今後の連携強化をお願いしました。

続いて、永田農林水産部長がパワーポイントを用いて愛知県農業の魅力を紹介。

招待者を代表して、東京シティ青果(株)福重代表取締役社長から応援メッセージをいただきました。

J A あいち経済連岩間代表理事理事長の乾杯に続き、愛知県産農産物をふんだんに使用した料理42品の試食が始まり、県内9 J Aの組合長等からも各産地のPR。

会場内の至る所で、招待者との歓談の輪が広がり、盛況のうちに閉会しました。

招待者からは、「厳しい時だからこそ、産地と流通業界が協力して農業を盛り上げて行く必要がある。こういうイベントで頑張ろうという気運もできる。」との声も聞かれました。

また、ベジフルマイスターからも「ナスやふきをデザートに使うという発想は、ホテルならではの味付けや彩りなど勉強になりました。」とも。

さらに、東京駅、品川プリンスホテルの両会場とも、愛知が誇る“ご縁系アーティスト”Prinus~プライナス~のミニライブもあり、

「 やっサイ、やっサイ、た~べなっサイ 」でお馴染みの「やさいのうた」を披露。会場に花

を添えてくれました。



今回会場となった品川プリンスホテルのシェフの方々にも、愛知産の野菜、果物を使った料理を考え、各品目の特徴を実感してもらいながら、とても美味しい料理を作っていました。

シェフのお話では、早速12月からのパーティーメニューに定番として加えて頂けるものもあるそうです。

交流会は一時のイベントですが、今後、お越しいただい

た流通関係者の方々との“ご縁”を大切に、首都圏での需要拡大につながる地道な取り組みを続けていきたいと考えています。



平成20年度 第1回卸売市場活性化実務講座について

昭和47年度から毎年、県がせり人を対象に開催しているせり人研修会について、今年度から、より公正な取引を推進するため、参集者に仲卸業者等を追加し、名称を「卸売市場活性化実務講座」と変更して、第1回目の講座を11月11日に県自治センターで開催しました。

講座では、食育推進課によるJAS法に基づく食品の表示に関する講義に続いて、名果株式会社常務取締役果実営業本部長加藤久幸氏から、「期待される卸売市場への転換とせり人の役割」と題する講演をしていただきましたので、紹介します。

1 市場における6つの機能

卸売市場は、公共性の高い役割を担っている。その6つの機能は次のとおりである。

生鮮食料品等の品揃え機能
入荷した生鮮食料品の集散機能

価格形成機能

代金決済機能

(短期間での処理)

生鮮食料品の生産及び販売情報の収集と発信機能

災害時の対応機能(被災者の避難場所や食料品の提供等)

卸売市場の現状として、生産者の高齢化や市場外流通の拡大による市場経由率の低下、せり販売の減少(相対取引の増加)による価格形成機能の低下などの問題を抱えている。

しかしながら、現在も卸売市場は次のような利点をもっている。

物流コストが安い。(量販店単独での物流センターを運営する場合、固定費がかさみ、卸売市場より運営コストは高くなる。)

品揃え機能の充実(顧客からいろいろ要望があるが、市場以外でこれだけの品揃えはできない。)



講演する加藤氏

2 期待される卸売市場とそのためにセリ人がやるべきこと

セリ人は営業マンである。昔はセリ人のことを“市場のあんこ”と呼んでいた。(産地と消費地の真ん中にある。)

現在のセリ人は、“サンドイッチ”である。産地と消費地の間にあるということは昔から変わっていないが、サンドイッチの中身(具)は、色々なものがあり、その具の良し悪しによって、取引先の評価は大きく変わる。

期待される卸売市場とは、

川上(産地)、川下(顧客)の要望への対応と公共性の確保

産地が求めるもの：価格形成力(産地の理解を得られること)

顧客が求めるもの：安定供給と顧客ニーズへの対応

公共性が求めるもの：安全・安心な生鮮食料品の供給

今後の対応方策

正しい情報を持ち、産地と量販店の橋渡しを行う。

- ・ 産地に出向いて生産現場を自分の目で確認する。産地のパートナーになり、正しい情報を収集できる相手を見つける。
- ・ 販売企画の提案を行い、量販店の計画的販売の手助けを行う。

業務用取引への対応

- ・ 業務用の食材は、品種や価格だけではなく大量に出るゴミの軽減にも努める必要がある。

(イチゴの事例)イチゴの生鮮販売は、1パック300g2段詰めであるが、業務用では1段のパック詰めでないとならない。(2段詰めではロス率が高くなる。)

顧客ニーズに対応した産地の指導が重要である。

安全・安心な生鮮食料品の供給

- ・ 消費者の関心が一番高い問題である。
- ・ 正しい情報を顧客に伝達する。そのためには、送り状と現物を確認する。
- ・ 輸入品の中には、コンテナにより入荷されたものもあり、これらのものには箱に表示の記載がないものがある。表示がないまま出荷しないよう、会社としての教育が必要。

その他

- ・ 付加価値のある商品の開発
生産基準の設置と履歴記帳を行う生産者をグループ化することによる周年出荷
- ・ 生産者と消費者の交流の場の設置。

3 最後に・・・

市場は、外に向かってアピールすることが下手である。世の中に必要とされるものが何であるかをセリ人各々がよく勉強して営業力を高め、生産者・買受人の両者から必要とされる卸売市場(セリ人)となってほしい。

ELFバケットシステムを考える

- 切花の鮮度保持 + 環境に優しい流通システム -

近年、「品質と日持ちの良い切花を安心して購入したい。」という消費者からの求めが多くなっています。このため、品質保持効果が高いとされる湿式輸送^{*1}の普及が進みつつあります。特に輸送中に品質が低下しやすい品目では導入が進んでおり、大輪ダリアなどこうした輸送方法により新たに切花として出荷されるようになった品目もあります(表参照)。生花店等の実需者にとっては、「水揚げした状態で流通するため、店舗での水揚げ作業をなしにそのまま販売できる」という大きな利点があります。

大田市場の卸売会社フラワーオークションジャパン(以下FAJ)では、環境面を配慮したリースの再利用可能容器により、コストと段ボールゴミの低減を図るためELFバケットシステム^{*2}(以下ELF)を平成12年1月の初売りから導入し、商品の品質およびイメージの向上、積み降ろし時間の短縮など良い評価となっています。現在では、季節により多少の変動はありますが、入荷全体の4割ほどがELFが占めるまでになっており、バラではその95%がELFによるものです。



ELFの荷姿(グロリオサ)

導入した産地からは、リース料^{*3}及び積載量の低下による輸送コストの増大、専用の出荷レーンの整備などのデメリットもあるという話も聞きますが、出荷作業時間の短縮や日持ち性や「環境に優しい」という切花のイメージ向上による有利販売につながると考えられ、今後導入が進むものと思われます。

表 FAJにおけるELFバケットによる入荷割合(ケース数)

導入率	品目
80%以上	バラ、かすみ草、トルコギキョウ、チューリップ、ダリア
60~80%	ガーベラ、アルストメリア、きんぎょ草、ひまわり
産地・季節により差のある品目	デルフニューウム(盛夏期以外)、カーネーション(個人出荷) スターチス(冬期)、シニユアータ(冬期)

*1 湿式輸送：最近では水を入れたバケット等に切り花を活けながら、絶えず水分を補給して輸送する流通システム

*2 ELFバケットシステム(Eco Line Flower system)：製造業者の兼谷産業(所在地：愛知県南知多町)が所有し、生産者へリースするシステムで、容器は洗浄後再利用されるシステムで、平成12年より運用が開始された

*3 リース料：一般的に使用されているCF-240タイプ170円/個・1回(付属込み)

愛知産青果物の動向

青果物の見通し」及び「花きの見通し」ページにおいて使用する『変動の幅を表す用語』につきましては、下記の基準で記載しております。

わずか : ± 2 % 台以内
 や や : ± 3 ~ 5 % 台
 かなり : ± 6 ~ 15 % 台
 大 幅 : ± 1 6 % 以上

名古屋市中央卸売市場（品目：れんこん）

	入 荷 量 (t)	卸 売 価 格 (円/kg)		前年の主な他産地 (上位3産地)
		うち愛知産	うち愛知産	
19年実績	475	345 (73%)	377	茨城 (26%)
20年見通し	480	350	330	
入荷量及び卸売価格の概要と見通し			卸売市場から産地への要望・提言等	
<p>愛知は海部地区がほとんど。夏場に晴天が続き、台風の被害もなかったことから、生育良好。玉肥大もよく、2L中心に順調な入荷が見込まれる。不作であった18、19年に比較すると潤沢である。 入荷量は前年をわずかに上回り、価格は前年をかなり下回るであろう。</p>			<p>品種は「備中」中心の傾向が続いており、大きな変化は見られない。 愛知は作付面積が減少傾向にあり、茨城のシェアが高まりつつあるが、茨城からは全国的に主流の洗浄されたタイプが入荷されている。この地域でも、今後は洗浄タイプのニーズが高まることも予想され、注視が必要である。</p>	

東京都中央卸売市場（品目：サニーレタス）

	入 荷 量 (t)	卸 売 価 格 (円/kg)		前年の主な他産地 (上位3産地)
		うち愛知産	うち愛知産	
19年実績	673	154 (23%)	224	茨城 (28%) 福岡 (16%) 静岡 (15%)
20年見通し	650	-	230	-
入荷量及び卸売価格の概要と見通し			卸売市場から産地への要望・提言等	
<p>茨城の秋作は終盤を迎え、本県産と福岡、静岡からの入荷が増加してくる。 愛知、静岡とも生育は概ね順調だが、福岡は11月の低温で遅れ気味となっている。 入荷量は前年をやや下回り、価格は前年をわずかに上回る見込みである。</p>			<p>サニーレタスは業務需要のウエイトが高い。冬場は産地が多いが、生産量を確保し安定出荷をお願いしたい。 切り口の処理、低温輸送などの鮮度保持はもちろんのこと、色づけにも十分注意して出荷して欲しい。</p>	

関 連 指 数

項目 年月		消費者物価指数				
		全国 平成17年 = 100 愛知県 平成17年 = 100				
		総合	生鮮野菜	生鮮果物	肉類	魚介類
全 国	18年平均	100.3	105.8	104.0	100.8	102.2
	19年平均	100.3	103.1	109.3	102.7	103.1
	20年 7月	102.4	101.9	102.9	107.7	105.6
	8月	102.7	97.8	110.5	107.9	108.7
	9月	102.7	106.8	104.1	107.6	106.2
愛 知 県	18年平均	100.2	103.9	102.5	99.8	103.9
	19年平均	100.5	100.3	111.1	100.7	103.5
	20年 7月	102.2	99.6	104.4	104.9	103.1
	8月	102.8	97.3	112.7	107.9	105.5
	9月	102.9	106.2	107.9	107.1	106.0

項目 年月		農業物価指数 (平成17年 = 100)				
		農産物総合	米	野菜	果実	畜産物
全 国	18年平均	102.9	97.8	108.2	120.6	99.0
	19年平均	97.6	95.0	100.6	110.1	99.5
	20年 6月	94.8	92.9	108.0	103.9	102.7
	7月	94.8	93.3	97.8	126.3	103.7
	8月	91.9	93.4	82.7	109.5	104.3
9月	96.3	96.5	99.4	83.0	103.3	

資料 農林水産省大臣官房統計部「農業物価指数」

資料 全 国・総務省統計局「消費者物価指数月報」
愛知県・愛知県県民生活部「名古屋市消費者物価指数」

名 古 屋 市 小 売 価 格 (円)													
品目 単位 年月	うるち米 (単一産、 「コヒカリ」以外)	キャベツ	はくさい	ねぎ	レタス	ばれいしょ	だいこん	にんじん	たまねぎ	きゅうり	トマト	生しいたけ	りんご(ふじ)
	5 kg	1 kg										100g	1kg
17年平均	2,293	170	165	586	397	304	151	340	217	522	636	178	521
18年平均	2,256	174	184	606	426	278	161	359	217	538	630	193	502
19年平均	2,229	147	153	589	440	269	137	295	203	530	629	206	535
20年 7月	2,223	157	199	631	279	312	133	431	189	432	523	197	588
8月	2,173	130	173	657	329	278	145	359	186	455	483	213	-
9月	2,182	122	177	764	519	271	170	299	199	518	591	213	-
品目 単位 年月	みかん	グレフ イル ブ ツ	オレ ン ジ	いちご	バナ ナ	キ ウ フ イル ツ	緑(せ 茶ん 茶)	カ ー ネ シ ョ ン	き く	パ ラ	豚(口 肉 ス)	牛(口 肉 ス)	ま ぐ ろ
	1 kg	100g	1 kg	100g	1 kg	100g	1 本	100g					
17年平均	548	291	362	156	240	723	618	155	171	306	234	792	480
18年平均	546	354	404	153	245	686	609	159	168	312	233	793	497
19年平均	689	356	509	165	258	705	602	163	170	315	221	776	506
20年 7月	-	319	390	-	247	649	606	156	156	326	239	832	473
8月	-	302	379	-	256	700	619	166	199	311	236	851	503
9月	1,071	340	437	-	257	691	631	168	169	319	237	841	510

資料 総務省統計局「小売物価統計調査報告」



あいち農産物生産流通レポート 426
平成20年12月発行
農林水産部食育推進課
〒460-8501
名古屋市中区三の丸三丁目1番2号
電話 (052) 954-6417