

フードシステムの革新と
業務・加工用野菜

目次

序 章 課題と方法	9
第1節 本研究の課題と背景	9
第2節 本研究の構成	11
1 各章の概要	11
2 課題への接近方法	12
第1章 業務・加工用野菜の特徴と取引の現状.....	15
第1節 業務・加工用野菜の概要.....	15
第2節 フードシステムの高度化と業務・加工用野菜の需要増加	16
1 外食産業の発展	17
2 中食産業の発展	19
3 家族やライフスタイルの変化	22
第3節 業務・加工用野菜使用の企業における誘因	24
第4節 原料野菜の特徴	28
1 品質の特徴	28
2 流通面の比較	31
3 契約取引の概要	32
第5節 取引の現状	35
第2章 産地における業務・加工用野菜の普及に関する現状と課題	39
第1節 はじめに	39
第2節 業務・加工用野菜契約栽培が産地に与える効果.....	40
1 経営安定効果	40
2 作業軽減効果	42
3 費用軽減効果	43
第3節 J A倉敷かさやにおける加工用タマネギの事例分析	43
1 概 要	43
2 加工用への対応	44
3 契約取引の概要	44
4 J A倉敷かさやの課題	45
5 カット用と生食用の経済性比較	46
第4節 J A岡山におけるカット用キャベツの事例分析.....	47
1 産地の概要	47
2 サラダクラブとの契約取引	47

3	スピナとの契約取引	51
4	J A 岡山の課題	52
5	カット用と生食用の経営性の比較	53
第5節	おわりに	63
第3章	農業協同組合における業務・加工用野菜の 産地への普及に関する役割	65
第1節	はじめに	65
第2節	業務・加工用への取り組みの意義	66
第3節	農業協同組合が果たすべき産地への普及に関する役割	67
1	営農指導事業	67
2	販売事業	68
第4節	J A 三重中央による野菜加工事業への取り組み	69
1	J A 三重中央の概要	69
2	ベジマルファクトリーの概要	70
3	地元への影響	70
4	J A が行うことの強み	71
5	今後の可能性	71
第5節	全国農業協同組合連合会による 流通機能の全国ネットワーク化	72
1	概要	72
2	全農の流通型の分析	74
3	全農による流通機能の全国化	76
第4章	中間事業者としての卸売業者の販売戦略	79
第1節	はじめに	79
第2節	卸売業者を取り巻く環境の変化	80
1	市場流通をめぐる環境の変化	80
2	卸売業者における経営環境の変化	80
第3節	中間事業者の成り立ちと役割	81
第4節	生産者と実需者との協働による卸売業者の販売戦略	82
1	浜松ベジタブルの取り組み	82
2	J A 遠州中央の取り組み	83
3	浜松ベジタブル、JA 遠州中央、RF の三者による取引	84
4	浜松ベジタブルの戦略の枠組み	89

第5節	国産業務・加工用野菜の生産・利用拡大に向けた 卸売業者の経営戦略	89
1	概要	89
2	原料野菜の調達	90
3	原料野菜の国産化	91
4	国産化に向けた課題の克服	93
5	原料国産化による経済効果	95
6	クラカの経営戦略の枠組み	96
第6節	卸売業者の経営戦略	97
第7節	カット野菜業者の食品リサイクルに向けた取り組みと課題	97
1	はじめに—課題と方法—	97
2	食品廃棄の実態と動向	99
3	リサイクル事例の分析	103
4	リサイクルの条件と課題	107
5	おわりに	108
終章	結論	111
第1節	各章の要約	111
第2節	フードシステムの高度化に対する野菜販売の戦略	113
	あとがき	115

 図表目次

<序章>

図序-1 家計における食料費の内訳	10
図序-2 青果物フードシステムと本研究の課題	13

<第1章>

図1-1 野菜の業務・加工用需要量の変化	17
図1-2 外食産業の市場規模の推移	18
表1-1 惣菜産業の市場規模の推移	19
図1-3 コンビニの売上高と店舗数の推移	21
表1-2 コンビニエンスストアの部門別売上割合	21
表1-3 年齢別コンビニエンスストアの来店者割合	22
表1-4 女子雇用者比率と実質賃金率の変化	22
図1-4 世帯員数の移り変わり	23
図1-5 34歳以下単身世帯の食料消費支出	23
図1-6 カットキャベツの価格設定の仕組み	24
表1-5 業務・加工用野菜と生食用野菜の商品的性格の比較	29
表1-6 トマトに求められる品質・規格の違い	30
表1-7 キャベツに求められる品質・規格の違い	31
表1-8 契約取引のタイプ別概要と特徴	33
表1-9 契約価格の決定方式	33
表1-10 契約取引の内容と特徴	34
表1-11 業務・加工用野菜へ出荷している割合	35
表1-12 品目別の出荷団体数	36
表1-13 3年前と比較した出荷動向	36
表1-14 産地における出荷体制	36
表1-15 取引先の業種	37
表1-16 取引先との契約数量	37
表1-17 取引先との契約価格	37
表1-18 業務・加工用需要に占める輸入割合	38

<第2章>

表2-1 キャベツの市況	41
表2-2 キャベツの栽培労働別時間	42
表2-3 栽培品種の組み合わせ	44
表2-4 タマネギ生産者の経営収支の比較	46

表2-5	牛窓地区における品種の組み合わせ	48
図2-1	サラダクラブとの取引手順	50
表2-6	F氏の栽培品目	51
表2-7	ネオアシスタント順風におけるキャベツの経営収支	52
表2-8	契約参加者の年次別変化	53
表2-9	栽培・出荷先別による3タイプの分類	54
表2-10	生食用に栽培した場合の10a当たり経営費	54
図2-2	生食用栽培とカット用栽培の農業所得の比較	56
図2-3	生食用栽培しカット用に出荷する割合別農業所得の比較	57
図2-4	カット専用栽培と生食用栽培しカット用にも出荷する場合の農業所得の比較	58
図2-5	3タイプの農業所得の比較	59
表2-11	3タイプの10a当たり農業所得における有利性の比較	59
表2-12	岡山産のキャベツの年間価格	60
表2-13	生食用キャベツ80円/kg時の農業所得の比較	60
図2-6	3タイプの1時間当たり農業所得の比較	61
表2-14	3タイプの1時間当たり農業所得における有利性の比較	62
表2-15	生食用キャベツ80円時の1時間当たり農業所得の比較	62

<第3章>

図3-1	ベジマルファクトリーの沿革	70
表3-1	業務・加工用原料野菜のおもな契約産地	73
図3-2	全農による補完的供給体制のイメージ	74
図3-3	全農をハブとした流通形態	74
図3-4	ハブ機能がない場合の流通形態	75

<第4章>

図4-1	野菜の卸売市場経由率	79
図4-2	中間事業者の役割	81
表4-1	浜松ベジタブルとJA遠州中央の取扱品目、仕入れ量・金額	85
表4-2	業務・加工用野菜価格におけるJA遠州中央と他産地との比較	85
表4-3	JA遠州中央とJA岡山における業務・加工用キャベツの経営収支の比較	87
図4-3	三者による協働型産地の形成	88
表4-4	取扱いタマネギ量の推移	91
表4-5	真備根菜類生産組合の契約数量と出荷量の推移	92
表4-6	因島玉葱生産組合の契約数量と出荷量の推移	93
図4-4	タマネギの産地間リレー	94
表4-7	タマネギ自動皮むき機導入コスト	96

表 4-8	家庭における 1 日一人当たり食品使用量および食品ロス量	98
図 4-5	家庭での食事の食べ残し（意識調査）	99
表 4-9	食品廃棄物の発生過程と分類	101
表 4-10	食品関連事業者ごとの再利用の目標と実施率	101
表 4-11	イサミ牧場の飼養頭数と種類	104
表 4-12	家畜の野菜への嗜好性	106
図 4-6	農業の良サイクルモデル	109