

輸入抑制のための道産たまねぎ加工対策の意義と役割

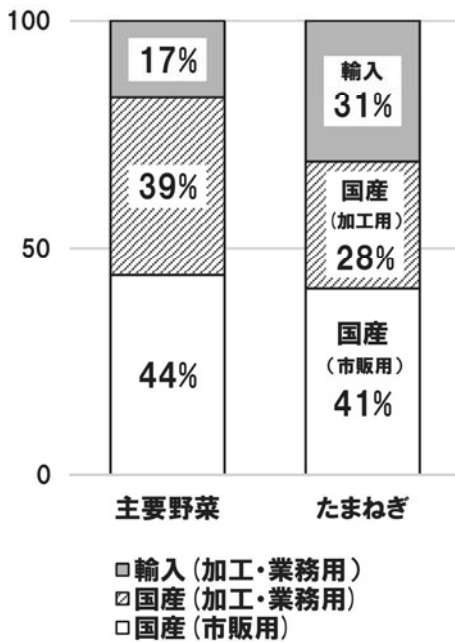
「地域と農業一〇八号」に掲載した「農畜産物食料市場のニューウェーブ―青果物市場再編と小売り・外食企業の農業参入―」の講演の中で、道産たまねぎの加工共計に関する説明には誤解を招く表現があるとの指摘が読者より寄せられました。改めて、過去の調査報告書をもとに、道産たまねぎの先駆的な加工対策の取り組みを紹介して講演内容を補足いたします。

一 増加する加工・業務用野菜

スーパーなど小売店で販売される生鮮野菜の消費量（以下、市販用）は平成二二年で野菜全体の消費量の四四％程度に減少する一方、加工業者向け（加工用）や中食・外食向け（業務用）に供される加工・業務用野菜の需要は五六％へと増加しました。

増加する加工・業務用野菜の消費量に占める国産の割合は、平成二年度の九割程度から、平成二二年度には七割程度にまで低下しました。価格の安い輸入野菜が増加したためです。輸入野菜は、残留農薬ポジティブリスト制度の施行や中国製冷凍ギョーザ事件の発生等により、一時、減少しましたが、平成二一年以降、増加傾向にあります。そして、輸入野菜の九割以上が加工・業務用に仕向けられているといわれています。

たまねぎも同様であり、平成二二年の国産の市販用は全体の四一％、加工・業務用が二八％です。一方、輸入品は全体の三三％を占め、その大半が加工・業務用という状況です。（割合は、いずれも農林水産政策研究所調べ）



主要野菜とたまねぎの需要割合
注）農林水産政策研究所調べによる

二．先駆的な道産たまねぎの加工・業務用対応

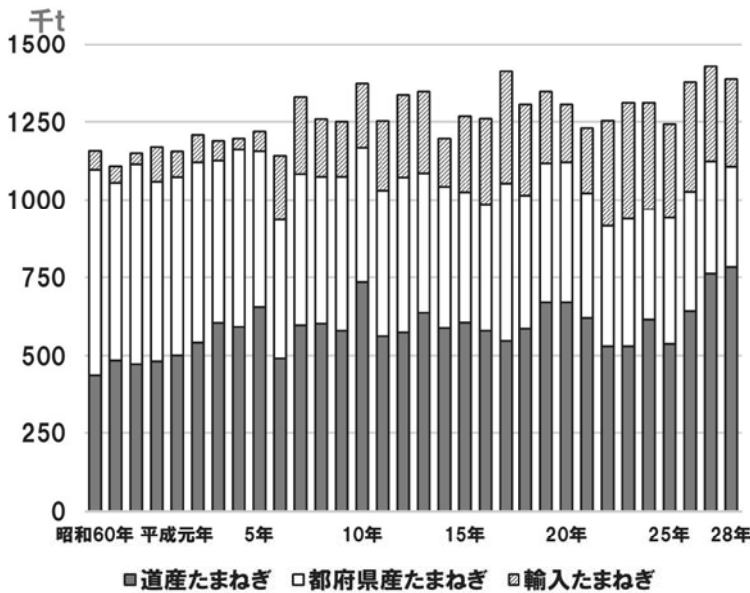
加工・業務用野菜の価格は、市販用に比べて安価な場合が多いのですが、その対応策の一つに共販体制と共計という仕組みがあります。北海道ではたまねぎについて、平成元年から全道共販体制の下で加工・業務用販売を開始し、平成四年には加工共計が設けられ、以降、たまねぎの全道共販は一般品（市販用）と加工品の二本建となりました。加工共計は比較的精算単価が高い事前契約と一般契約に区分され、一般契約は、さらに市販用の正品同等品と規格外品に区分されて精算されます。もちろん、加工共計への参加は強制ではなく、産地（農協）の選択です。

もし、加工対策を講じていなければ輸入たまねぎが増加して作付面積は二割減少したとの試算があります。加えて、減少する市販用需要をめぐり産地間競争が激化して価格低下を招いてまいたでしょう。北海道では農協が結集し、たまねぎの加工対策に先駆的に取組み、需要の確保と作付面積の維持・拡大を図ってきたのです。

加工・業務用野菜の契約価格と家計消費用の市場価格との比較

(円/kg、%)			
品目	たまねぎ	にんじん	キャベツ
加工・業務用①	93	86	76
家計消費②	102	135	86
①÷②	91%	64%	88%

注) 農畜産業振興機構「平成25年度加工・業務用野菜仕入価格等調査」



たまねぎ供給量の推移（北海道、都府県、輸入の別）

注) 農水省「野菜生産出荷統計」、財務省「貿易統計」より作成

加工・業務用の野菜消費量は今後も伸びると予想されますので、北海道を挙げて野菜の加工・業務用対応を強化するべきです。そのため、加工適性品種の選定・開発と栽培方法の確立のほか、たまねぎの共販・加工共計の先駆的な取組みを、他の品目にも拡充することを検討するべきでしょう。