



“馬は馬方、餅は餅屋、情報はマック”

THE MAC JOURNAL

三菱商事アグリサービス株式会社

2009年5月13日発行ラインナップ

・青果物の市場外流通伸びる

“米粉”の用途拡大 転作作物は“米”

青果物の市場外流通伸びる

野菜 / 平成元年 85.8% 19年 74.4%、果実 / 70% 49.4% に

4月より改正卸売市場法の手数料が自由化された。青果卸売市場における野菜並びに果実のセリによる価格取り決めは年々減少し、売り手と買い手が交渉で価格を取り決める相対取引が主流になって来ている。農水省が発表する食料需給表を基に作成した市場流通率によると、野菜では平成元年に85.8%であった市場流通率が、19年には74.4%まで減少している。果実では、元年の70.0%が19年には49.4%と50%台を割り込んだ。青果物の国内消費仕向量を15年から19年の5年間で見てみると、野菜では1500万トン台を、果実では800万トン台を維持しているが、野菜の輸入を見てみると15、16年では30万トン台であったが、17年に300万トン台に急伸して以降、輸入比率は20%前後で推移している。果実の輸入を見てみると、500万トン前後で推移しており、国内生産量(349万トン)を上回っている。消費者ニーズに相応した青果物流通の多様化は益々拡がることが予想され、農業現場では契約栽培並びに産直への対応が一層求められる。

百貨店、総合スーパーは生鮮青果物の仕入を卸売市場に依存

平成18年度の国産生鮮青果物仕入先分析を見てみると、食品製造業では、野菜並びに果実とも産地からの直接仕入の割合(65.1%)が高い一方、食品小売業では、卸売市場からの仕入割合が高い。百貨店並びに総合スーパーは野菜

仕入量の94.4%、果物仕入量の86.0%を、また食品スーパー等の各種食料品小売業は野菜の87.4%、果物の89.4%を卸売市場から手当てしている。食品卸売業では、産地からの直接購入が48.1%、卸売市場からの手当てが51.7%とほぼ半分々となっている。これを輸入生鮮青果物で見ると、野菜並びに果実とも商社からの仕入の役割が高い。その依存度は、食品製造業では野菜の85.9%、果実の77.9%、食品卸売業では野菜の52.1%、果実の61.4%、食品小売業では野菜の33.1%、果実の34.6%、外食産業では野菜の31.5%、果実の13.5%と全体として高い水準を示している。冷凍野菜などの野菜一次加工原料では、商社からの仕入が食品製造業で94.5%と極めて高い数字となっている。

(次ページへ続く)

生鮮野菜 (国内産)	仕入量 (割合) 単位:トン	仕入先別仕入数量割合(%)						
		産地段階	食品卸売業	卸売市場	商社	他卸売業	食品製造業	食品小売業
食品製造業計	3,047	65.1	18.4	11.4	7.0	15.9	0.4	0.1
食品卸売業計	21,175	48.1	51.7	44.7	7.0	0.2	0.0	
食品小売業計	7,204	11.6	85.8	82.0	3.8	0.7	1.9	0.1
百貨店 総合スーパー	688	5.1	94.4	91.9	3.8	0.5		
各種食料品小売業	4,000	9.9	87.4	83.3	2.5	0.7	2.0	
野菜小売業	1,152	17.1	81.8	78.6	4.2	0.3	0.2	0.5
外食産業計	1,283	9.7	44.3	30.8	13.5	2.5	43.4	0.1
生鮮果実 (国内産)	仕入量 (割合) 単位:トン	仕入先別仕入数量割合(%)						
食品製造業計	516	68.1	28.4	12.5	16.0	3.2	0.0	0.2
食品卸売業計	7,710	44.0	56.0	51.5	4.5	0.0	0.0	
食品小売業計	2,943	11.8	87.6	84.1	3.5	0.2	0.3	0.1
百貨店 総合スーパー	260	13.8	86.0	84.4	1.6	0.1	0.0	
各種食料品小売業	1,744	10.2	89.4	87.2	2.3	0.2	0.2	
野菜小売業	379	10.4	89.0	85.9	3.1	0.2	0.0	0.5
外食産業計	53	10.4	54.1	40.2	13.9	1.0	34.5	0.0
生鮮野菜 (輸入)	仕入量 (割合) 単位:トン	仕入先別仕入数量割合(%)						
食品製造業計	60	1.1	98.8	12.9	85.9	0.0	0.0	
食品卸売業計	2,809	16.9	83.0	31.0	52.1	0.0	0.0	
食品小売業計	1,273	2.5	96.7	63.7	33.1	0.5	0.2	
百貨店 総合スーパー	224	1.3	97.1	37.5	59.6	1.6		
各種食料品小売業	708	3.6	96.1	62.6	33.4	0.3	0.1	
野菜小売業	115	0.1	99.8	98.5	1.2	0.0	0.2	
外食産業計	35	1.3	73.8	42.4	31.5	1.1	23.7	
生鮮果実 (輸入)	仕入量 (割合) 単位:トン	仕入先別仕入数量割合(%)						
食品製造業計	249	2.0	80.5	2.6	77.9	17.4	0.0	
食品卸売業計	877	7.6	90.7	29.3	61.4	1.7	0.0	
食品小売業計	347	8.0	91.5	56.9	34.6	0.2	0.3	
百貨店 総合スーパー	81	25.3	74.4	16.0	58.4	0.3		
各種食料品小売業	165	4.3	95.2	60.0	35.3	0.3	0.3	
野菜小売業	52	0.5	98.8	91.4	7.4	0.0	0.7	
外食産業計	44	9.7	44.3	30.8	13.5	2.5	43.4	
野菜一次加工原料 (輸入)	仕入量 (割合) 単位:トン	仕入先別仕入数量割合(%)						
食品製造業計	549	2.1	94.8	0.3	94.5	3.0	0.1	
外食産業計	70	63.4	25.1	3.6	21.5	3.6	8.0	

注:平成18年度1年間の実績、同業種間の流通を含む

今後の動向は？

消費者に直面する百貨店、総合・食品スーパーは値ごろ感があり、美味しく、安心感の高い国産生鮮青果物を求めている。また、産地偽装問題から産地表示の明確化並びに食品リサイクル法への対応と仕入並びに廃棄の両面でのコストアップに直面している。この対応から、セブン&アイグループは千葉県において自ら農業生産法人を立ち上げた。外食産業においても、ワタミフーズ、サイゼリア等は自ら農場を管理・運営することに挑戦している。農地法改正が衆議院を通過したが、「安心」「安価」「安定供給」の3安を求めた食品流通業界の農業参入の動きが加速することが予想される。この流れのなかで、農業生産者の収益向上を目指すには、千葉県の和郷園、茨城県のユニオン・ファームなどの農業経営者が果敢に挑んでいるマーケットイン型農業生産が益々求められていく。マーケットイン型農業経営には食品安全を担保するJGAPの導入、並びに農産物の付加価値化を追及する農商工連携は欠かせない。市場内外に拘らず、新たな機能の創出が求められる。



“米粉”の用途拡大 転作作物は“米”

主食として日本を支えてきた「お米」の消費量が年々減少し、終に国内の水田の約60%で賄える量になっている一方、パンや麺の原料である小麦はそのほとんどを輸入に頼っています。しかし、世界的な食料需給（生産と消費）の影響を受け、将来の安定供給には不安が生じています。今後、食料を安定供給していくためには、水田を最大限に活用して、自給力の向上につなげていく必要があります。米の生産調整の達成に向けて、飼料や米粉、輸出用など「新規需要米」への取り組みが広がっていますが、有効活用する方法の一つに「ご飯用以外のお米の生産」があります。またその中でも「パンや麺等様々な食品への利用の可能性が広がっている“米粉”は自給力向上に打ってつけです。転作作物は“米”！で良いと思います。

その様な、今大注目の米粉を使ってロールケーキを作ってみました。

和風仕立ての米粉ロールケーキ

(材料)

米粉 60g 卵(L玉) 3個 きび砂糖 60g
牛乳 30cc こしあん 適量

(作り方) 始める前にオーブンを予熱しておきます。

ボウルに卵黄と卵白を分けておきます。

卵黄は湯煎にかけ、きび砂糖30gを数回に分け、溶いてから牛乳を加えて混ぜ、最後に米粉を合わせてトロトロにします。

卵白は、きび砂糖30gを数回に分けながらツノがたつ位の固めのメレンゲを作ります。

のメレンゲに卵黄を加えメレンゲを壊さないようにさっくりと混ぜ、平焼き型にアルミホイルを敷いて均一に流します。

を予熱したオーブンに入れ、200度で10分焼いて、人肌程度に冷まします。こしあんを塗り、巻いて出来上がりです。温度と時間は目安です。適宜調整して下さい。

ロール生地に使われている米粉は、とても粒子の細かい国産うるち米粉を使っています。(群馬製粉の「リ・ファリーヌ」を提供して頂きました)粒子が細い事により、さらに口どけが良くなり、水分吸収率も良く、しっとり・もちりの食感が味わえます。今回はきび砂糖とこしあんを使用し、和風仕立てにしましたが、上白糖とホイップクリームを使用すると、洋風のロールケーキになります。小麦粉や小麦グルテンは一切使用していませんので、小麦粉アレルギーの方にも安心して召し上がって頂けます。今回はお菓子を作ってみました。次回はお菓子以外の米粉料理に挑戦したいと思います。

当社のマイスターが作った米粉ロールを試食で頂きました。見た目は生地が詰まっている感じで少し重そうなのですが、食べてみるととても口当たりは軽く、和菓子が好きな方にとってもオススメです。

編集局長：小田原次洋 アシスタント：助川尚子

電話：03-5802-2011/E-mail：journal@mcagri.co.jp URL http://www.mcagri.jp

