

平成 28 年 8 月 12 日

関係者 各位

倉敷青果荷受組合
理事長 富本 尚作

集出荷貯蔵施設の新築工事のご案内

1970 年代より高度経済成長に伴い個人消費が伸びはじめ【大量生産、大量消費】の時代となり、小売業態においても、量販店(GMS)と呼ばれる総合スーパーチェーンが急速に台頭し、全国各地に大型店舗を出店すると同時に、地方の中小スーパーを取り込み、規模の拡大を図ってきました。中食外食産業も同じくファミリーレストランをはじめ、ファーストフード、持ち帰り弁当チェーンが台頭しはじめ消費形態が変化し始めたのもこの時代です。1980 年代～1990 年代にはバブル経済期に入ると、消費者ニーズは個性化・多様性の傾向が高まり、それに呼応するように、“多角化”と“高級化”をキーワードに専門店を集め、高感度で高品質な品揃えの専門店やレストランを集めた複合商業施設が多数開発されました。2000 年～バブル経済の崩壊とともに、消費者のニーズは“低価格”“実質本位”へと変わり、その結果、総合スーパー・百貨店の多角化と高級化路線は頭打ちとなり、低価格路線のディスカウント・ストアの台頭、既存の総合スーパーや百貨店も、不良採算店舗を閉める一方、新業態の開発を目指して事業の再構築を進めています。

そんな中、1970 年代に現れた新業態コンビニエンスストアが 2000 年以降台頭しはじめ、今や小売業界を牽引しているといっても過言ではありません。又コンビニエンスストアに追随している小売り業態がドラッグストアであり、今やドラッグストアは薬剤・生活用品のみならず、ドライ食品、日配品、生鮮、を数多く揃え地域に密着した販売戦略にて展開しています。こうした時代の移り変わりにより、消費者ニーズは個性化・多様性の傾向が高まり尚且つ低価格化といった具合に時代の要求に応じて絶えず変化し形を変えております。

上記小売・中食・外食業界の変革と共に青果卸売業界におきましても同じく消費構造の変化によってバブル崩壊後の平成 3 年をピークに、取扱金額が 3 分の 2 に減少しました。それに追い討ちをかけるように、平成 16 年の卸売市場法の改正によって、それまで一定の割合に決められていた手数料が自由化され、業者間の競争が激化しています。又、中央卸売市場でも、人口減少傾向の地域、及び地方卸売市場においても取扱高が益々減少しており苦戦しているのが現状です。青果物の市場外流通が進んでいる例として、青果直売所の

売上が年間約 8500 億円となっており、青果物卸売市場の取扱高の減少は危機的状況にあります。

今まで市場のみならず食品業界に求められていた【大量消費・大量生産】から、生活スタイル・消費構造の変化により、中食・外食の実需者に対する加工・業務用野菜の需要はますます需要が伸びており、倉敷青果荷受組合のカット野菜部でも加工・業務用野菜の需要を開拓し、平成 27 年度の売上が 38 億円、前年比 116%と毎年大幅増収となって、倉敷青果荷受組合全体の売上高 118 億円、同 113%に大きく寄与しています。

平成 26 年岡山県の統計によると 65 歳以上の人口比率が 28%となっており、今後尚一層少子高齢化が進むと考えられます。少子高齢化が進めば進むほど、【近くて便利】【買い物は 1 回で済ませたい】【必要な量を、必要な分だけ】という需要がさらに高まり、小売業界の小商圈（食品販売商圈 3 km以内）という流れがますます加速すると考えられます。現にコンビニエンスストア、ドラッグストアが大都市圏でない中国四国九州エリアでも約 3 km 以内の商圈での競争を激化させており、元々の商品点数コンセプトである 3000~4000SKU の観点からも必要な商品を必要な分だけ棚展開して販売する傾向が益々強くなります。更に他社との差別化を図りたい場合、そのチェーン独自のマーチャンダイジングを行う傾向も強くなるため益々加工された青果物が必要となってきます。

又、核家族化・共働き世帯の増加により大きなロットの大きな規格が好まれていた傾向から、ここでも細かいロット規格で、2分の1、4分の1、スライス千切り等生食野菜、加熱調理野菜の 2 次加工、カット野菜製品化までされた加工野菜商品の需要が高まり供給量が増大することも今後の見通しとして大いに考えられます。

加工・業務用野菜の増大に対して、問題となっている輸送の問題が大きく取り上げられております。加工・業務用野菜の需要に対して、原材料が無ければ対応できません。青果物を供給するための輸送運賃の上昇、ドライバーの減少の問題もあり、鉄道輸送（モーダルシフト）も検討しておりますが、全国津々浦々の青果物の供給に向いていない事と大容量ロットでないと難しい面、受け入れの問題含めて課題も多くありますので、近郊産地の開発を行い増大する加工・業務野菜の原材料を、近くで生産する事が効率的と考え取り組む必要があると考えます。

その増大する加工・業務用野菜の需要に対応する為、中間事業者である倉敷青果荷受組合は、食品製造業者であるカット野菜部へ定時・定量・定品質・定価格を目標に原材料の野菜の供給が必要となり、又、最終ユーザーからは地元の素材を使用したメニューを増やすため、岡山県産野菜の供給に対する需要が増している中、この度、関係する県内の 5 団

体、11名の生産者と中間事業者・食品製造業者により『岡山県産野菜生産・利用拡大協議会』を設立して平成30年を目標に新規に岡山県内にて約1,000トンの加工・業務用キャベツを生産して対応することが、今後の加工野菜の上記見通しに対する倉敷青果荷受組合の取り組みで、時代の要求にこたえて絶えず変化し形を変える食品の需要、消費動向に10年先20年先にも応えることが出来るハードとソフトが必要であると考えます。

しかし、従来、安全・安心・高品質な商品の供給の条件であるコールドチェーンに欠かれない低温管理・調整保管庫が無く、供給と需要の調整が出来ず品質低下、ロスへと繋がっていました。各農家で低温管理・調整保管庫設を設置することは非効率で、この度、中間事業者である倉敷青果荷受組合を事業主体として、下記の要領で集出荷貯蔵施設を建設し、生産者と連携し実需者に満足していただけるよう2次集出荷ストックポイントとして国産野菜サプライチェーンの構築を計画しました。

『岡山県産野菜生産・利用拡大協議会』においては、加工・業務用野菜の生産・利用拡大を目標に、トレーサビリティ、GAP手法導入に向けての勉強会、産地現地調査、栽培技術講習、新品種適応実証試験等を実施して安全・安心な野菜の生産と同時に、生産者はロスのない高品質な野菜生産、単位収量の向上、出荷規格の簡素化による出荷調整作業の軽減、栽培面積の拡大等、生産者所得の向上が可能になるメリットがあります。

また、中間事業者である倉敷青果荷受組合に集出荷貯蔵施設を建設する利点は中間事業者の最大の役目である生産者と実需者との需給調整機能が強化され、気象状況に左右されず岡山県産野菜での周年安定供給が可能になります。一方、生産者には契約どおり安定数量を生産・出荷してもらい、契約価格での契約取引により安定的な農業経営を確実にして、今後、新規協議会会員も増やし、各生産者が連携して加工・業務用野菜の安定供給体制を確立し、国産野菜サプライチェーン構築事業を推進します。

記

1、施設建築場所

倉敷市西中新田 525 番地 3

倉敷青果荷受組合 卸売市場内

2、施設概要

集出荷貯蔵施設

延床面積 1,720 m² (既存施設 464 m²の 3.7 倍)

構造 集出荷貯蔵施設 断熱パネル式

選別調整室及び事務所 鉄骨2階建

3、総工費

3億5千万円

4、完成

平成29年2月15日

5、補助事業の活用

農林水産省

平成28年度 強い農業づくり交付金

以上