

主要野菜の加工・業務用需要の 動向と国内の対応方向

石川県立大学
小林茂典

食の外部化とは

○食料消費の形態 ～ 内食、中食、外食

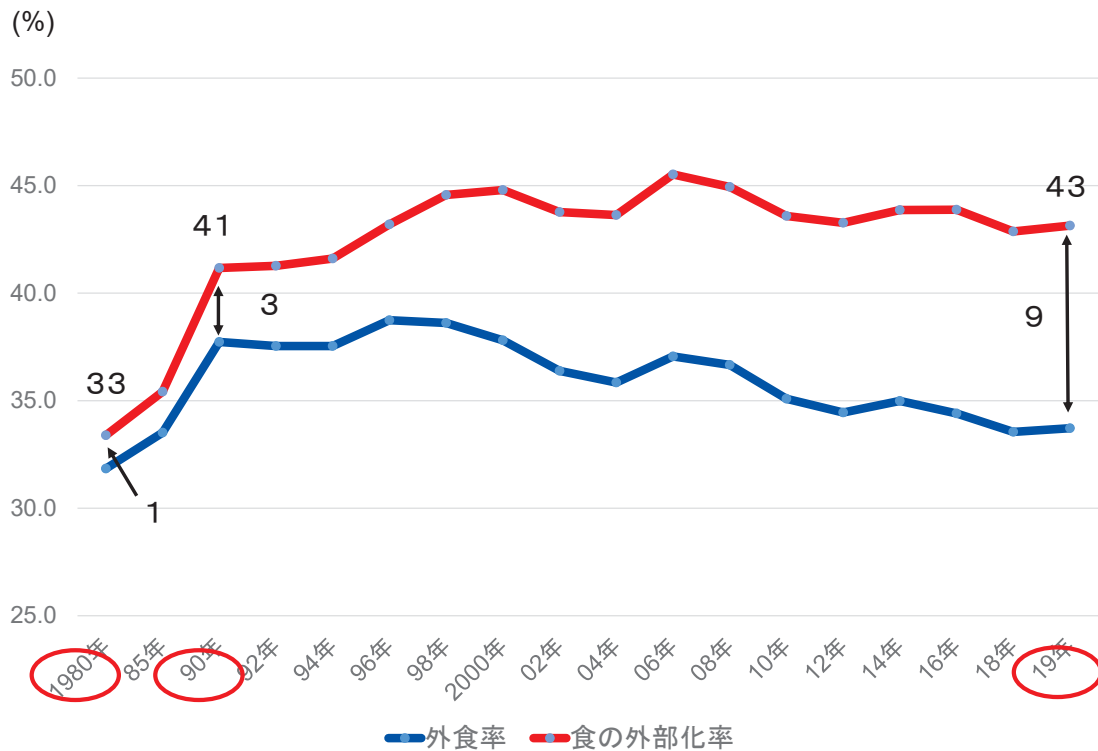
	調理する場所	調理する主体	消費する場所
内食	内	内	内
中食	外	外	内
外食	外	外	外

○食の外部化 ≡ 調理の外部化 ≡ 外食、中食(持ち帰り弁当、惣菜、冷凍調理食品等)

➡ 家庭外で作られた加工品・調理品の消費の増加

➡ 食品加工企業の加工原料、外食・中食企業の業務用食材の需要増加
(加工・業務用需要の増加)

食の外部化の動向



資料：財団法人 食の安全・安心財団

2

食の外部化が進行する背景

○需要側

世帯構成の変化

- ・ **単身世帯、共稼ぎ世帯、高齢者世帯**等の増加
- ・ 少子化・核家族化等に伴う世帯人員の減少 等

生活スタイルの変化・多様化

- ・ 世帯構成の変化とも関連した**簡便化志向**の強まり 等

○供給側

手軽、便利
→ 時短、即食

利便性提供型の食料供給システムの展開

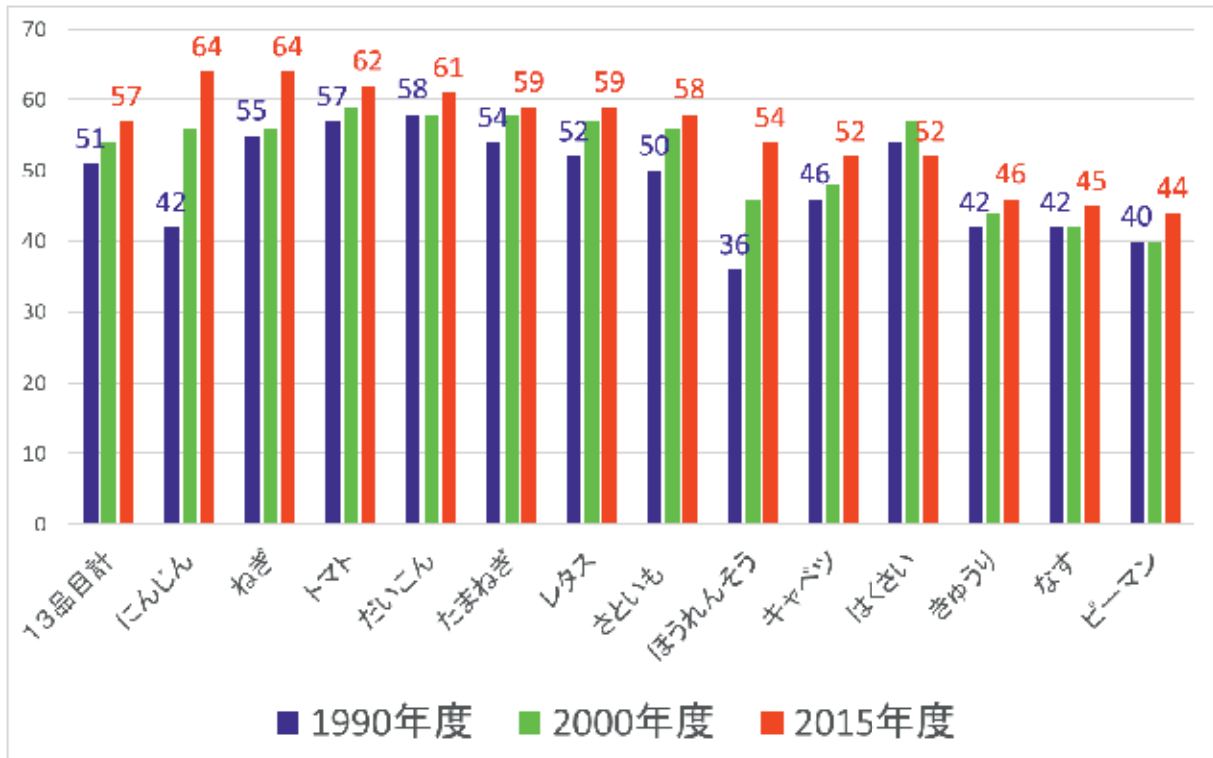
- ・ 需要側の簡便化志向に対応・促進
→ **利便性提供型の食料供給システム**
～ 24時間営業の外食・中食企業、ファストフード、コンビニ、冷凍(調理)食品、カット野菜等

➡ 「食の外部化」は、これらの需給要因が重なり合いながら進行

3

野菜の加工・業務用需要の動向(～2015年度)

(%)

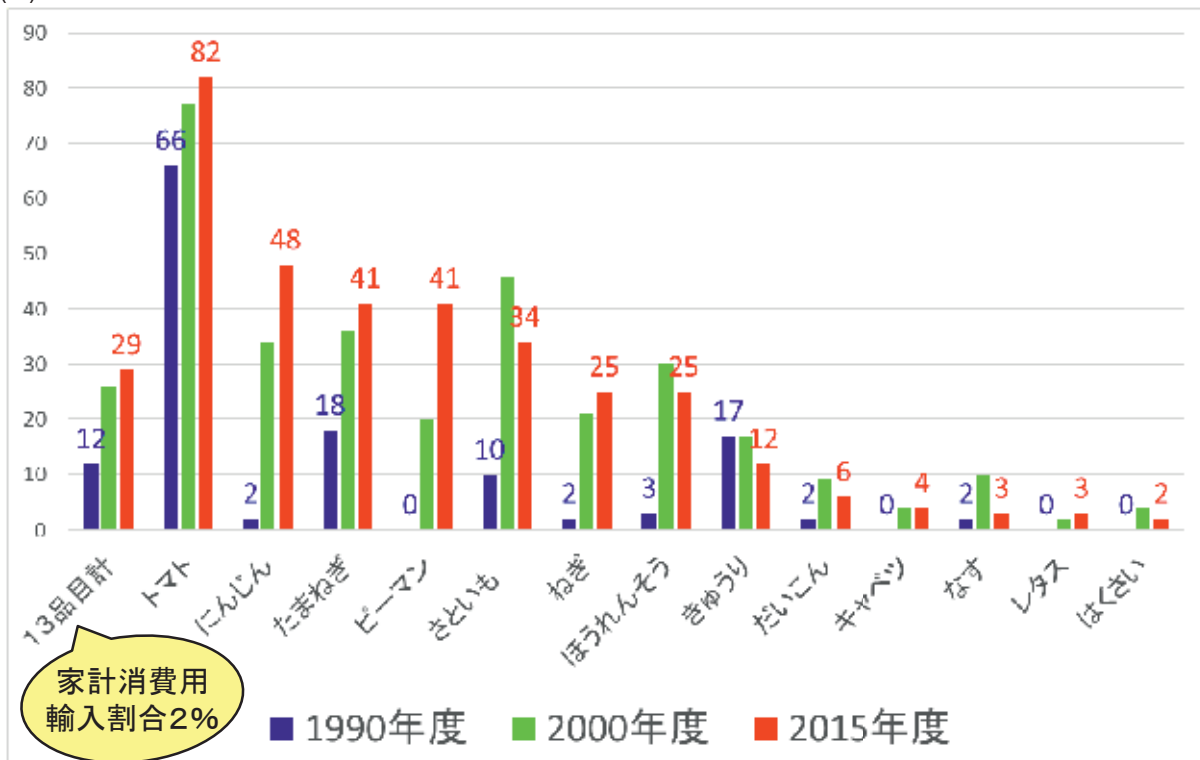


資料:農林水産政策研究所推計

4

加工・業務用需要における輸入割合の推移(～2015年度)

(%)



資料:農林水産政策研究所推計

5

野菜の加工・業務用需要の内訳(～2015年度)

加工原料需要のウエイトの高まり
～野菜の加工原料化の強まり

(単位:%)

	13品目計				キャベツ				レタス			
	2000年度	05年度	10年度	15年度	2000年度	05年度	10年度	15年度	2000年度	05年度	10年度	15年度
加工・業務用	54	55	56	57	48	48	50	52	57	57	58	59
加工原料用	27	30	32	35	22	26	29	34	27	36	37	43
業務用	27	25	24	22	26	22	21	18	30	21	21	16
	たまねぎ				ねぎ				だいこん			
	2000年度	05年度	10年度	15年度	2000年度	05年度	10年度	15年度	2000年度	05年度	10年度	15年度
加工・業務用	58	59	59	59	56	61	62	64	58	58	60	61
加工原料用	26	29	30	36	21	25	26	29	32	32	33	35
業務用	32	30	29	23	35	36	36	35	26	26	27	26

資料:農林水産政策研究所推計

6

「即食性」食品や「時短」食材の利用の増加

- 食の外部化が進行する中で、野菜の世界でも、
 - ① サラダ等の惣菜やカット野菜等の「**即食性**」食品
 - ② 冷凍野菜、冷凍調理食品、「料理キット」等の「**時短**」食材
 - ～ 下処理が不要で手間がかからず、調理時間の短縮が可能
 - ➡ 利用が増加

「料理キット」

野菜を含め、下ごしらえ済みの必要な量の食材が調味料とセットで供給。
添付されたレシピにしたがって、手軽に短時間(多くは15分前後)で調理。

野菜摂取の訴求

～ 半加工品・半調理品の食材が有する利便性を活用した野菜消費の拡大も期待

7

野菜の用途別需要の特徴

- 加工・業務用需要が過半を占めてその割合が増加し、現在、約6割
 - ➔ 野菜の加工原料化、業務用食材化傾向の強まり
 - ➔ 特に、加工原料需要の増加
 - ～ 外食・中食企業における、前処理・カット等の一次加工食材の利用が進展したほか、家計消費におけるカット野菜の利用の普及等を反映
- 加工・業務用需要と輸入品利用との結びつきの強さ
 - ➔ 加工・業務用需要への国内対応の遅れは、国産野菜の販路縮小へつながる可能性

8

外食産業の市場規模（2020年（対前年比））（1）

		売上高	店舗数	客数	客単価
		前年比	前年比	前年比	前年比
全 体		84.9%	98.2%	82.2%	103.3%
ファーストフード	合 計	96.3%	98.9%	88.2%	109.2%
	洋 風	105.5%	99.6%	91.0%	116.0%
	和 風	94.5%	100.6%	91.8%	102.9%
	麵 類	78.9%	99.7%	75.9%	104.0%
	持ち帰り米飯／回転寿司	93.7%	95.2%	91.2%	102.8%
	その他	88.6%	99.2%	81.2%	109.2%
ファミリーレストラン	合 計	77.6%	98.6%	74.9%	103.7%
	洋 風	73.6%	98.1%	72.0%	102.2%
	和 風	72.3%	96.6%	71.7%	100.8%
	中 華	90.2%	102.5%	85.1%	106.0%
	焼き肉	89.1%	100.7%	89.5%	99.6%
パブ／居酒屋	合 計	50.5%	92.7%	52.4%	96.3%
	パブ・ビアホール	42.7%	96.5%	45.9%	93.0%
	居酒屋	52.3%	92.2%	54.5%	96.0%
ディナーレストラン（計）		64.3%	95.4%	62.9%	102.2%
喫茶（計）		69.0%	98.7%	66.9%	103.1%
その他（計）		78.9%	92.6%	77.7%	101.5%

資料：日本フードサービス協会「外食産業市場動向調査」令和2年(2020年)年間結果報告より抜粋

9

外食産業の市場規模（2020年（対前年比））（2）

○ 日本フードサービス協会「外食産業市場動向調査」令和2年(2020年)年間結果報告
 における分析(一部抜粋して要約)

- ・ 新型コロナウイルス感染症の影響は、外食産業に深刻な影響
- ・ 業態別では、テイクアウト・デリバリー需要に支えられたファーストフード(対前年比96.3%)のような業態も一部ではみられるものの総じて大きなダメージ
- ・ 外食需要は、感染を避ける消費行動や、テレワークの増加などの働き方の変化から、
「繁華街立地」、「店内飲食」、「ディナー時間帯」、「大人数利用」
 の業態・店舗から、
「郊外立地」、「テイクアウト・デリバリー」、「ランチタイム」、「少人数利用」
 の業態・店舗にシフトする傾向

10

食料品製造業の動向（～2019年）

(単位:百万円)

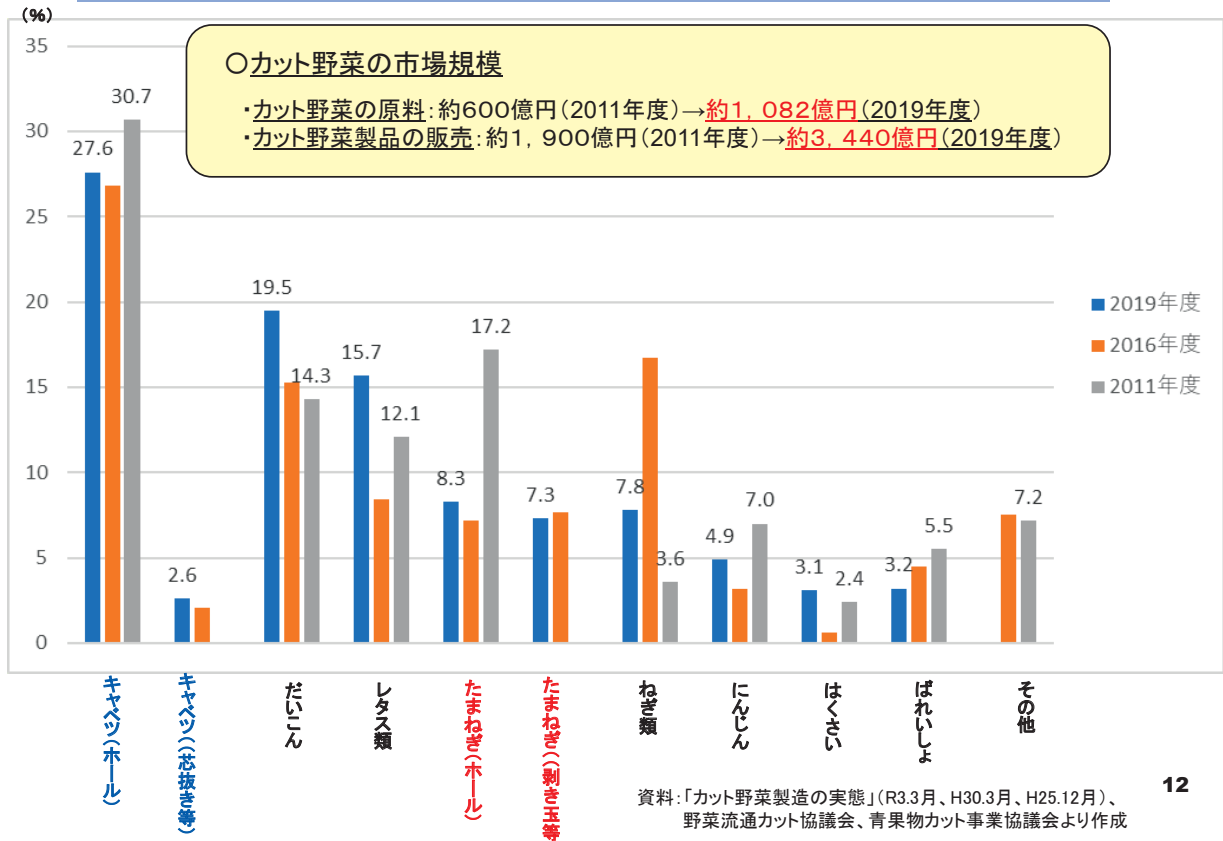
	製造品出荷額(a)			原材料等使用額(b)			2019年/2015年	
	2010年	2015年	2019年	2010年	2015年	2019年	(a)	(b)
食料品製造業	24,114,367	28,102,190	29,857,188	14,449,143	17,236,826	18,069,744	1.06	1.05
野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品製造業(漬物除く)	385,932	409,289	430,010	239,005	260,179	270,048	1.05	1.04
野菜漬物製造業	388,144	380,161	391,953	214,547	230,004	221,005	1.03	0.96
ソース製造業	332,834	263,998	284,228	189,772	187,135	175,552	1.08	0.94
その他の調味料製造業	1,030,989	1,234,247	1,423,358	522,683	623,902	739,466	1.15	1.19
冷凍調理食品製造業	855,079	1,081,764	1,284,786	512,416	675,874	766,594	1.19	1.13
惣菜製造業	834,434	997,861	1,143,336	475,238	563,065	641,361	1.15	1.14
すし・弁当・調理パン製造業	1,122,296	1,584,016	1,707,532	628,455	875,623	925,636	1.08	1.06
レトルト食品製造業	165,937	162,150	193,376	97,351	106,321	121,017	1.19	1.14
(小計)	5,115,645	6,113,486	6,858,579	2,879,467	3,522,103	3,860,679	1.12	1.10
上記以外の食料品製造業	18,998,722	21,988,704	22,998,609	11,569,676	13,714,723	14,209,065	1.05	1.04

資料:工業統計表 各年版

注:従業員4人以上の事業体版

11

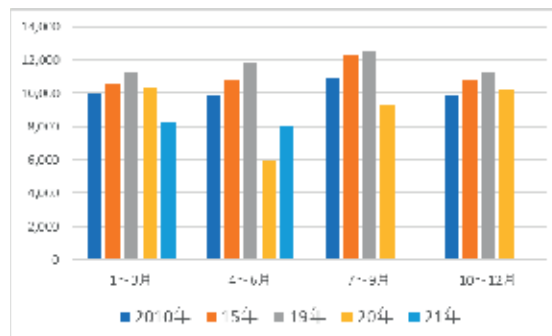
カット野菜原料の主な品目と市場規模



12

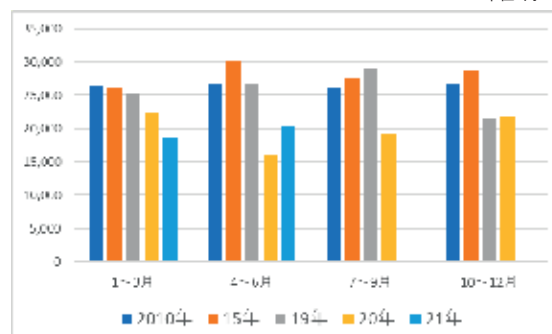
外食(食事)の支出金額

〈二人以上世帯(一人あたり)〉 単位:円



〈単身世帯〉

単位:円

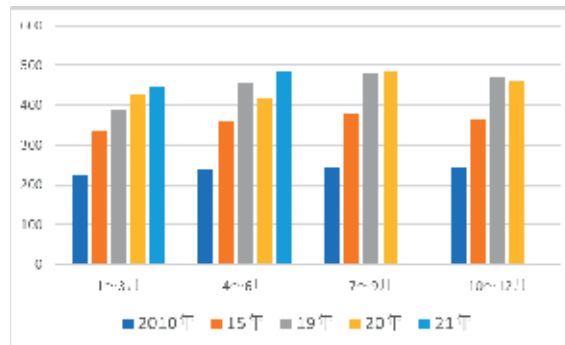


資料:家計調査より作成

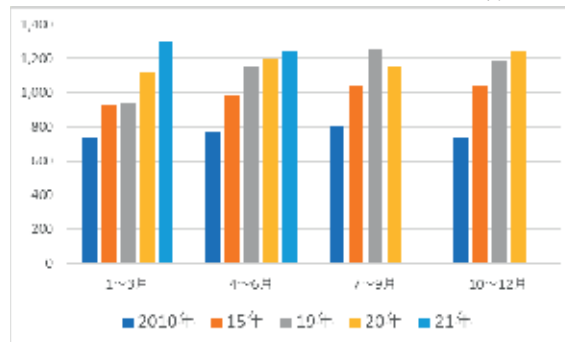
13

サラダの支出金額

〈二人以上世帯(一人あたり)〉 単位:円



〈単身世帯〉 単位:円

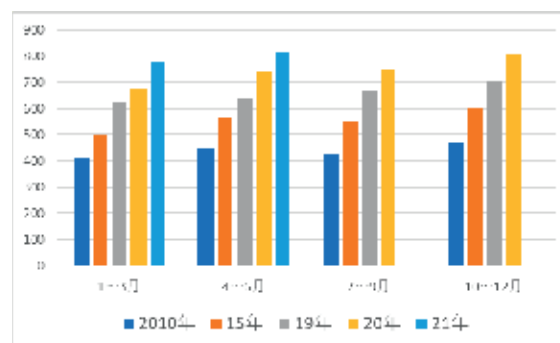


資料:家計調査より作成

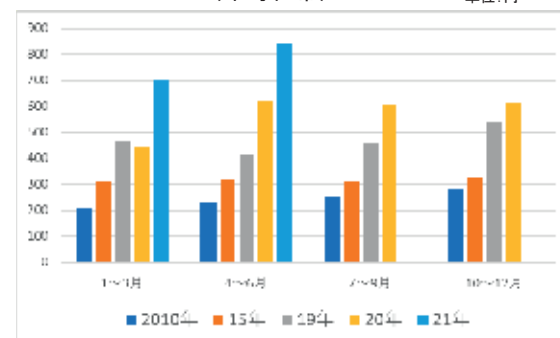
14

冷凍調理食品の支出金額

〈二人以上世帯(一人あたり)〉 単位:円



〈単身世帯〉 単位:円

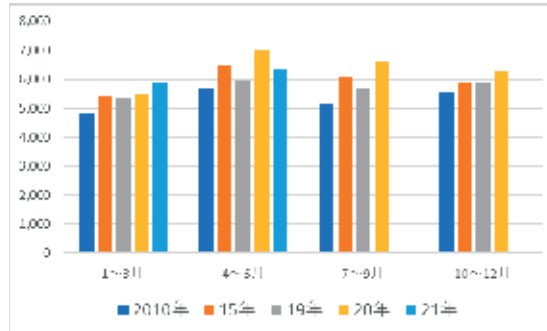


資料:家計調査より作成

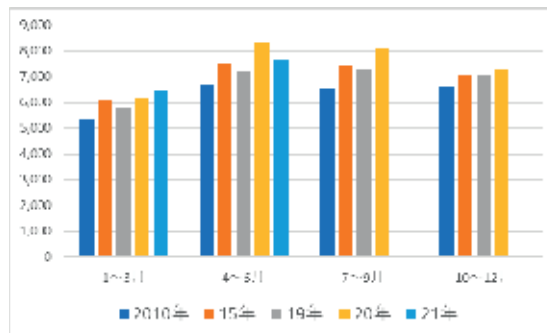
15

生鮮野菜の支出金額

〈二人以上世帯(一人あたり)〉 単位:円



〈単身世帯〉 単位:円



資料:家計調査より作成

16

POSデータによる千人あたり販売金額

単位:円

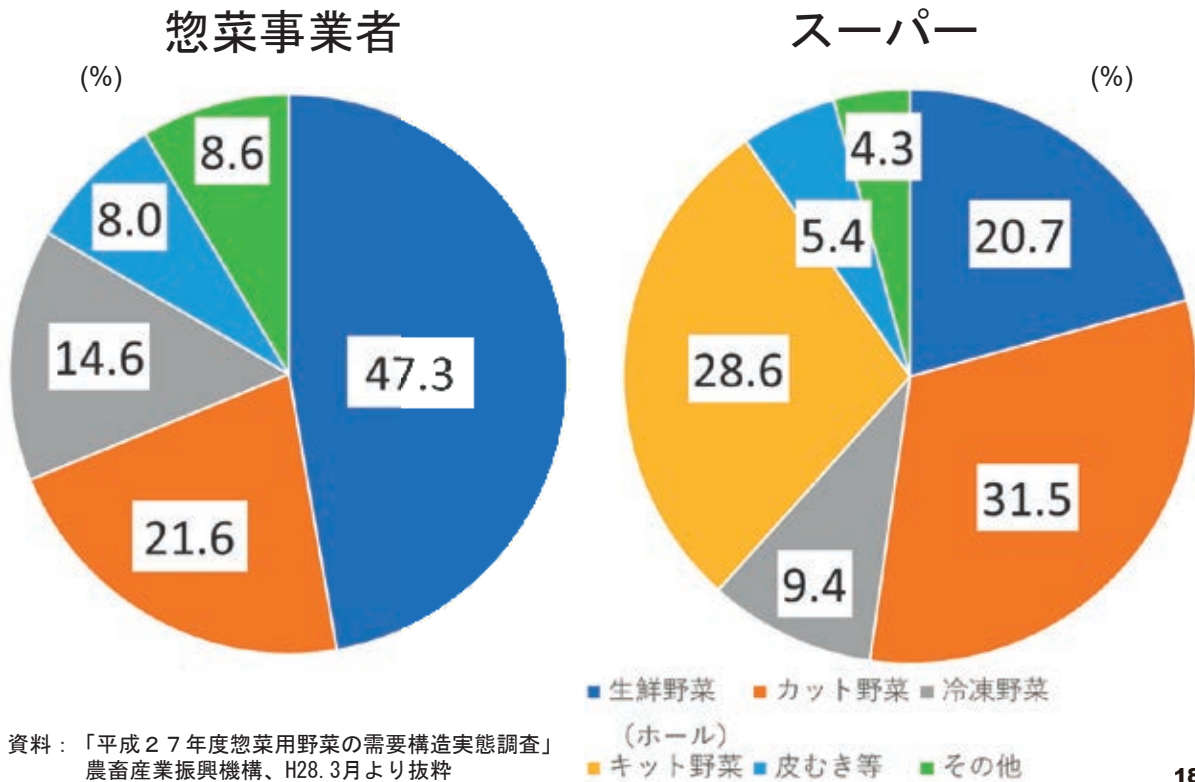
		2013年	2015年	2017年	2019年	2020年
キャベツ	カット	633	674	691	759	870
だいこん	和総菜	132	182	199	250	265
たまねぎ	サラダ	83	80	60	95	103
ねぎ	カット	127	147	243	358	382
	冷凍	12	10	19	35	51
ほうれんそう	冷凍	198	181	205	219	290
レタス	サラダ	44	127	333	392	421
指定野菜計	サラダ	386	716	1,061	1,042	1,040
	カット	929	1,036	1,145	1,329	1,492
	冷凍	400	353	408	444	569
	和総菜	621	743	746	869	918
ブロッコリー	冷凍	169	207	295	418	537
その他野菜計	サラダ	1,543	1,772	1,840	1,968	1,960
	冷凍	1,899	1,894	2,023	2,327	2,566

資料:農畜産業振興機構「野菜情報 別冊統計資料」より一部抜粋

注:コンビニエンスストア、大型総合スーパーを除く

17

惣菜に使用される原料野菜（形態別割合）



18

惣菜に使用される原料野菜（主な品目の形態別割合）

品目	生鮮野菜	カットおよび皮むき等一次加工	冷凍野菜	水煮、缶詰	その他
ミニトマト	99.3	0.7	0.0	0.0	0.0
きゅうり	98.0	2.0	0.0	0.0	0.0
京菜(水菜)	95.9	3.9	0.2	0.0	0.0
結球レタス	95.4	4.6	0.0	0.0	0.0
普通トマト	95.0	0.1	0.0	4.9	0.0
サニーレタス	94.9	5.1	0.0	0.0	0.0
パプリカ	93.7	1.7	4.6	0.0	0.0
リーフレタス	92.8	7.2	0.0	0.0	0.0
なす	86.4	1.4	12.3	0.0	0.0
はくさい	83.1	15.1	1.8	0.0	0.0
ピーマン	81.4	6.0	12.7	0.0	0.0
キャベツ	80.2	19.8	0.0	0.0	0.0
ねぎ	79.5	19.7	0.8	0.0	0.0
だいこん	78.7	18.4	1.0	1.9	0.0
ばれいしょ	74.9	24.2	0.8	0.0	0.0
長芋・大和芋	56.1	34.7	7.0	2.2	0.0
にんじん	54.6	40.5	1.7	3.1	0.0
たまねぎ	37.1	59.0	3.9	0.0	0.0
かぼちゃ	36.1	56.0	7.0	0.9	0.0
ごぼう	31.1	53.5	0.8	14.6	0.0
ブロッコリー	30.3	8.7	61.0	0.0	0.0
さといも	29.4	2.3	68.3	0.0	0.0
アスパラガス	27.4	1.1	14.2	57.4	0.0
ほうれんそう	23.0	2.1	74.9	0.0	0.0
小松菜	21.1	44.8	34.1	0.0	0.0
カリフラワー	15.3	0.0	84.1	0.6	0.0
インゲン	8.1	0.2	91.5	0.2	0.0
オクラ	7.3	0.6	92.1	0.0	0.0
スイートコーン	5.3	0.2	25.5	68.9	0.0
れんこん	0.9	32.8	9.0	57.4	0.0
えだまめ	0.1	1.3	98.5	0.0	0.0
たけのこ	0.0	0.0	0.0	99.9	0.0
山菜	0.0	0.0	3.1	96.9	0.0

資料：「平成27年度惣菜用野菜の需要構造実態調査」、農畜産業振興機構、H28.3月より抜粋

19

惣菜に使用される原料野菜(主な品目の国産割合)

全体		惣菜事業者		スーパー	
きゅうり	99.8	きゅうり	99.8	きゅうり	100.0
リーフレタス	98.0	サニーレタス	99.5	はくさい	100.0
サニーレタス	97.5	リーフレタス	97.4	だいこん	100.0
はくさい	97.0	はくさい	96.4	キャベツ	100.0
だいこん	96.8	だいこん	96.2	ばれいしょ	100.0
キャベツ	95.8	ばれいしょ	94.6	ミニトマト	100.0
ばれいしょ	95.7	結球レタス	94.5	結球レタス	100.0
ミニトマト	95.1	キャベツ	94.4	普通トマト	100.0
結球レタス	94.9	ミニトマト	93.3	ねぎ	99.5
普通トマト	94.0	普通トマト	93.1	リーフレタス	99.4
京菜(水菜)	89.0	京菜(水菜)	90.1	ピーマン	97.3
ねぎ	88.2	長芋・大和芋	88.1	なす	91.4
なす	87.1	なす	85.8	サニーレタス	88.9
長芋・大和芋	84.2	ねぎ	85.3	たまねぎ	86.0
ピーマン	81.4	ピーマン	78.8	京菜(水菜)	83.8
にんじん	76.4	にんじん	76.0	にんじん	77.7
たまねぎ	72.6	たまねぎ	69.1	小松菜	65.0
ほうれんそう	66.4	ほうれんそう	68.1	かぼちゃ	63.7
小松菜	61.3	ごぼう	61.2	ほうれんそう	59.4
かぼちゃ	61.2	小松菜	60.8	長芋・大和芋	56.7
ごぼう	59.2	かぼちゃ	60.4	ごぼう	49.3
オクラ	36.5	アスパラガス	34.1	オクラ	48.3
アスパラガス	35.5	オクラ	33.8	アスパラガス	41.3
カリフラワー	32.5	カリフラワー	32.4	スイートコーン	35.0
れんこん	29.0	れんこん	28.2	れんこん	33.4
インゲン	24.7	さといも	24.6	カリフラワー	33.3
ブロッコリー	24.0	ブロッコリー	24.4	インゲン	31.4
さといも	23.2	インゲン	23.7	パプリカ	24.4
スイートコーン	18.0	山菜	18.0	ブロッコリー	22.6
たけのこ	16.9	たけのこ	16.0	たけのこ	20.8
山菜	16.4	えだまめ	15.0	さといも	17.8
パプリカ	16.1	スイートコーン	14.9	山菜	11.3
えだまめ	13.0	パプリカ	14.4	えだまめ	7.5

- カット、一次加工
- 冷凍
- 水煮・缶詰

資料:「平成27年度惣菜用野菜の需要構造実態調査」、農畜産業振興機構、H28.3月より抜粋

20

求められる対応方向

厨房・バックヤード等において深刻化する人手不足



- 外食・中食企業等の業務筋での食材野菜の仕入
➡ ホール形態から前処理・一次加工された形態への転換が進行
- スーパー等の小売店が製造する惣菜の原料野菜の仕入
➡ 前処理・一次加工、キット野菜、冷凍野菜等の比重の高まり



加工・業務用需要への国内対応をさらに前進させるためには、前処理・一次加工、カット・キット野菜、冷凍野菜等の形態による国産野菜の安定供給体制の構築が重要

21

コロナ禍等における食料需要の特徴

- ・ 外食の減少（テイクアウト等が多いファストフードは相対的に影響小）
- ・ 中食の増加（カット野菜、冷凍野菜、冷凍調理食品、惣菜等）
- ・ 内食の増加（その中身は多様）



- 「中食的な内食」の増加
 - ・ サラダ等の惣菜やカット野菜等の「即食性」食品
 - ・ 冷凍野菜、冷凍調理食品、「料理キット」等の「時短」食材等の利用
- 外食企業の中食事業化
 - ・ テイクアウト、デリバリー、メニューの冷凍食品化
- 業務筋における人手不足等を反映した前処理・一次加工品等の利用の増加（加工原料化の一層の強まり）
 - ・ カット、冷凍、キット（冷凍キット）の「時短」食材の比重の高まり

22

加工・業務用需要への国内対応強化の必要性

食の外部化の進行は、単身・共稼ぎ・高齢等の簡便化志向が強い世帯の増加を背景として進行。
今後も、これらの世帯の増加が見込まれる。



- ① 外食の相対的な比重の低下と中食のウエイトの高まり、
- ② 家計・業務筋双方における、カット野菜、冷凍野菜、冷凍調理食品、キット食品等の時短・即食性食材の利用の増加、
- ③ 節約志向等も反映した内食への一部回帰、
などの動きを含みながらも、食の外部化は今後もゆるやかに継続する可能性が高い。



加工・業務用需要は、家計消費用に比べて輸入品との結びつきが強い。
国産野菜の販路の確保・拡大を図るためには、加工・業務用需要の特徴を踏まえた国内対応の強化が必要。

23