

東果大阪株式会社 IT・マーケティンググループ プロジェクトリーダー

しん かい しげ き
新開 茂樹

大阪近郊野菜の入荷量推移

都市近郊農業の特徴の一つとして、葉物野菜の生産量が多いことがあげられる。例えばコマツナの生産量は東京都、大阪府ともに常に全国トップクラスである。これは、人口の多い消費地が近いこと、また狭い耕地面積でも効率よく作物を栽培することが可能であることがうまくかみあって他産地よりも優位に販売ができるからである。大阪において、この状況は10年前から変わっていないが、大阪市中央卸売市場東部市場の大阪近郊産の葉物野菜の入荷量は激減しており、この10年間で約3分の1にまで減少している(第1図)。大阪近郊の生産戸数や生産量そのものが減少しているということもあるが、実は流通の多様化が大きな要因である。

この10年で最も大きな変化があったのは直売所や量販店の産直売場が急激に増加したことである。もともと優位販売できていた葉物野菜は、市場出荷するよりもさらに優位販売が可能とな

ったのである。

葉物野菜ニーズの変化

入荷している品目の推移を見てみよう。まず構成比に着目すると葉物の主力品目であったハウレンソウが減り、コマツナが増加している。量に着目すると全品目とも減少傾向であるが、特に「ツケナ」と呼ばれるミズナ、タカナ、中抜き菜(ダイコン)、ヒノナなどの漬物野菜が激減している。「キクナ」と呼ばれているシュンギクも、大阪では人気の高い野菜ではあるが、洗うのが多少面倒であったりして、少しずつではあるが需要が低くなってきている(第2図)。つまり調理の手間や時間がかかる品目の人気は減少しているということを示している。

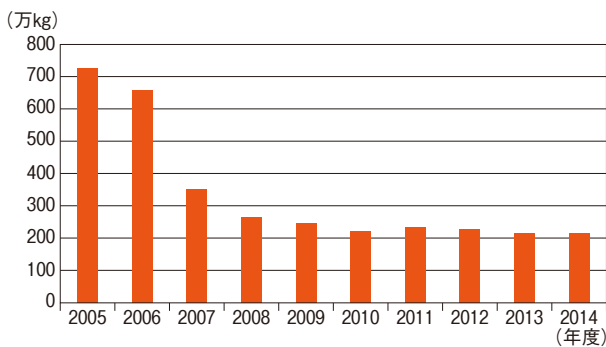
もう一つ興味深いのは、西日本は青ネギ(葉ネギ)、東日本は白ネギ(根深ネギ)とよく言われるが、全体の入荷量の構成比は、大阪市場でも白ネギの入荷量の方が多く、年々増加傾向にある。白ネギの方が高重量であるということもあるが、青ネギの入荷量は全体では

減少傾向にあり、月別のデータから青ネギは年間を通じてほぼ平均的であるのに対し白ネギは秋冬の需要が高いことがわかる(第3図)。当然、鍋需要が高い時期であるが、先にも述べた調理の手軽さと野菜を簡単にたくさん摂取できる鍋料理の頻度が家庭でも高くなっていることが要因であろう。

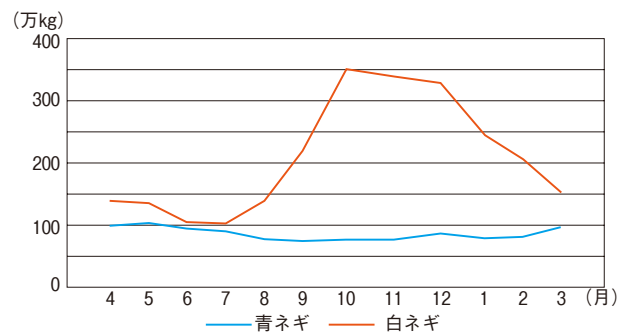
しかし、大阪近郊のネギの構成比だけを見ると、圧倒的に青ネギの入荷量が多く白ネギの入荷量は減少を続け、ここ数年でほぼなくなりつつある。葉物野菜の中でも白ネギは棚もちがよく、遠地からの輸送にも耐えること、もともと大阪近郊での栽培が少なかったことなどが要因である。

これからの葉物野菜の需要を考えると、野菜の中では使いやすい葉物野菜であっても「洗う手間が少ない」「下茹での必要がない」「生食可能」「鍋に手軽に使える」など、より簡単に調理でき、色いろな料理に使える汎用性の高い品目の選択が鍵となってくる。消費ニーズを考える上での参考としたい。

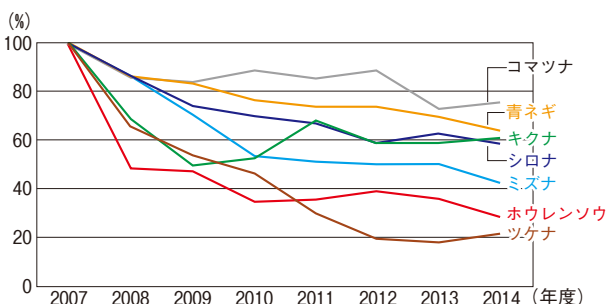
第1図 大阪近郊野菜入荷推移



第3図 ネギの月別入荷量



第2図 大阪近郊野菜 入荷の推移(品目ごと、指数)



↑「大阪シロナ」栽培の様子。↑大阪近郊で栽培されている「葉ネギ」。

※今回で大阪市場編は最終回となります。長い間ありがとうございました。(編集部)