

北陸の稲作地帯で酪農経営を営むには、自給飼料の生産基盤を確保することが重要な要件であることはいうまでもありません。また、稲作農家が水田農業確立対策の中で転作を行うとすると、稲以外の畑作物や野菜を導入しなければなりません。そうした意味から、既に見たような稲作農家と畜産農家の連携は、両者の問題を同時に解決する有効な手段というべきでしょう。

畜産農家は、恒常的に飼料確保ができるような借地が、しかも低コストにできることを望むわけですが、水田農業確立対策の制度の今後の成り行きによっては、問題が生じないとはいえません。補助金と借地料の関係が、連携の成否にも影響を及ぼすことが考えられるからです。従って両者の利益が均衡するように、状況の変化に弾力

的に対応しつつ、意志疎通と信頼関係を保つ必要があります。

5 おわりに

地域農業複合化は、個別分散的に行なってもなかなか実効をあげにくいことは、既に述べたとおりです。システムとして仕組まれ、秩序あるものでなければなりません。労働力利用調整システム、農用地利用システム、機械・施設利用システム、家畜ふん尿処理利用システムなどが、それぞれ計画・組織・調整・情報などの点で、よく歯車が合うように整備することが何よりも大切なこととします。そうした意味で、今後、市町村・農業団体など、地域における農業支援組織の役割が一層大きくなってくることが予想されます。

野菜の生産・消費動向について

雪印種苗株式会社

技術顧問

余 助 良 二

野菜の栽培は全国的に盛んになり、昭和40年以降は産地化が進み、目覚ましい発展を示している。

しかし、最近では諸外国からの輸入野菜や転作野菜の増加、既存産地における連作障害、国民1人当たり野菜消費量の減少など、野菜栽培の環境は次第に厳しくなっている。

こうした環境のなかで産地においては、野菜の生産・消費の動向をよくみながら生産体制を確立させ、量から質への転換などきめ細かな対応が求められている。

1 生産動向

わが国の野菜生産は、昭和40年代以降は目覚ましい発展をとげている。これは、多収・良質なF₁品種の普及、ハウス・トンネル栽培の普及によって、今まで生産できなかった時期や地域でも作期の拡大が行われたり、交通・輸送体制の発達によ

表1 野菜の需給状況

年 度	全			国		
	国 内 生産量	輸入量	輸出量	国内消費 仕 向 量	1人当り供給量	
	千 t	千 t	千 t	千 t	(粗食料) kg	(純食料) kg
40	13,490	42	16	13,516	124.4	108.2
45	15,131	98	12	15,217	132.0	114.2
50	15,651	226	8	15,869	127.3	109.5
51	15,755	277	3	16,029	127.3	109.6
52	16,473	311	4	16,780	131.9	113.6
53	16,461	450	3	16,908	131.7	113.3
54	16,278	453	2	16,729	129.3	111.4
55	16,222	468	1	16,689	127.9	110.3
56	16,362	576	2	16,936	128.9	111.1
57	16,649	613	3	17,257	130.5	112.0
58	15,974	710	1	16,683	125.4	107.6
59	16,327	897	1	17,223	128.6	110.3
60	16,216	790	1	17,005	126.1	108.3

資料：農林水産省「食料需給表」による。(60年度は速報値)

り、都市近郊の産地から大規模な地方産地へと移行し、更に栽培技術・被覆資材・農機具・生産施設などの改善によって、10a当り収量は図1のよ

うに著しく向上して、品質の良いものが安定して収穫されることから、野菜の作付面積は、昭和40年ころからみると減少の傾向にあって、昭和50年以降は60万ha前後でほぼ横ばいの状態になっている。

野菜の収穫量については、その年の作付面積・作柄との関連もあって、年次による変動もあるが、近年は1,600万t台でほぼ安定した収穫量を維持している。

2 作付動向

主要野菜の年次別作付面積は、表2～4のとおりで、野菜の作付は前年の作柄、市場価格、消費動向などによって変動する場合が多く、その傾向をみると、次のようになっている。

(1) 作付面積が著しく増加しているもの

洋菜類ではレタス、カリフラワー、セルリー、果実的野菜では温室メロン、露地メロン、果菜類ではえだまめ、スイートコーン、根菜類ではヤマノイモ、ニンジンなどがある。

このほか、表3にあるものにブロッコリー、アスパラガス、セリ、オクラ、表4に統計の年数は短い、近年はエシヤレット、パクチョ

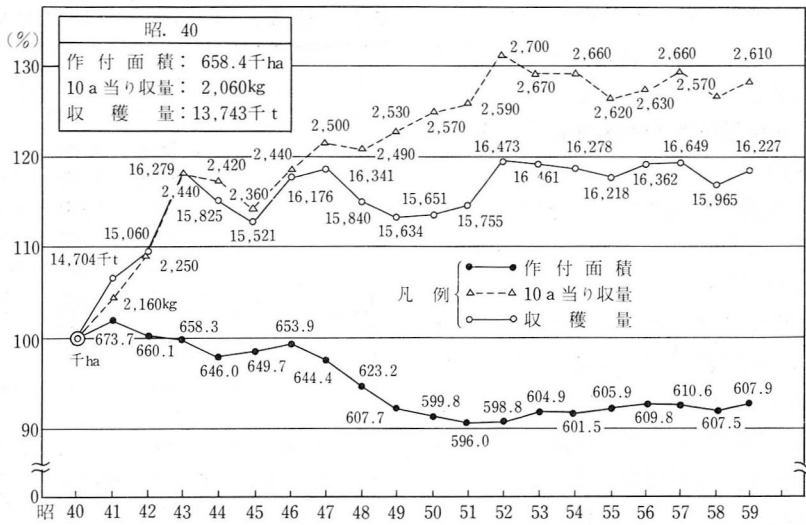


図1 全野菜の作付面積・10a当り収量・収穫量の推移（食料需給表ベース・37品目）

表2 主要野菜の作付面積の推移（全国）（単位＝ha）

品目	昭. 40	45	50	55	60	60/40	60/50
葉 菜 類						(%)	(%)
ハ ク サ イ	49,600	48,200	41,900	38,500	33,900	68.3	80.9
キ ャ ベ ツ	43,300	45,000	41,100	42,600	42,400	97.9	103.2
ホ ウ レ ン ソ ウ	24,000	24,000	22,400	23,800	26,000	108.3	116.1
ネ ギ	29,500	27,800	24,400	23,800	24,000	81.4	98.4
タ マ ネ ギ	33,600	29,800	29,900	28,200	30,800	91.7	103.0
果 菜 類							
ナ ス	30,000	27,700	22,700	21,500	19,400	64.6	85.5
ト マ	18,800	19,300	19,000	19,300	15,300	81.4	80.5
キ ュ ウ リ	34,500	31,500	26,200	25,300	23,400	75.9	89.3
カ ボ チ ャ	22,700	18,300	14,200	16,200	17,500	77.1	123.2
さ や エ ン ド ウ	18,900	14,100	11,100	10,400	9,770	51.7	88.0
え だ ま め	6,550	9,290	10,800	14,100	14,300	218.3	132.4
さ や イ ン ゲ ン	11,500	11,900	11,200	12,000	11,900	103.5	106.3
未成熟トウモロコシ	25,900	27,200	27,400	30,400	36,400	140.5	132.8
果実的野菜類							
イ チ ゴ	9,600	12,800	11,900	11,900	11,000	114.6	92.4
ス イ カ	37,700	39,200	36,200	33,000	26,400	70.0	72.9
露 地 メ ロ ン	7,980	11,000	11,500	13,100	15,200	190.5	132.2
温 室 メ ロ ン	310	581	862	1,210	1,270	409.6	147.3
洋 菜 類							
レ タ ス	2,740	8,860	13,100	18,400	20,800	759.1	158.8
セ ル リ ー	308	527	737	1,040	957	310.7	129.9
カ リ フ ラ ワ ー	1,130	2,580	3,890	5,750	8,940	791.1	229.8
ビ ー マ ン	2,770	4,650	4,260	4,730	4,720	170.4	110.8
根 菜 類							
ダ イ コ ン	98,600	83,200	73,200	72,600	66,900	67.9	91.4
カ ブ	9,420	8,720	7,450	7,680	7,700	81.7	103.3
ニ ン ジ ン	23,900	25,200	22,900	24,200	25,000	104.6	109.2
ゴ ボ ウ	19,100	18,000	15,000	13,900	14,400	75.4	96.0
レ ン コ ン	5,090	4,920	5,540	6,170	6,090	119.7	109.9
サ ト イ モ	38,900	39,000	31,200	31,700	28,500	73.3	91.3
ヤ マ ノ イ モ	4,560	5,990	6,730	7,920	8,390	184.0	124.7

資料：農林水産省「野菜生産出荷統計」による。

イ、タアサイ、チンゲンサイ、サイシン、ツルムラサキ、非結球レタスなどの作付面積は著しく増加している。

(2) 作付面積がやや増加しているもの
葉菜類ではハウレンソウがあって、このほかに昭和40年代よりも減少したが、最近やや増加しているものにキャベツ、タマネギがある。

果菜類ではさやインゲンがあって、カボチャは昭和40年よりも減少しているが、昭和55年よりもかなり増加傾向にある。

果実の野菜ではイチゴがあるが、近年はわずかであるが減少している。しかし、収穫量については一定水準を保っている。

洋菜類ではピーマン、根菜類ではカブ、レンコンなどがある。

表3ではニラ、フキ、ウド(露地盛土)、ニンニク、ラッキョウ、パセリー、表4ではトウガラシ、花ミョウガ、食用ユリ、統計年数は短い、クレソン、花ニラ、ナバナ、タラ芽(栽培)、ゼンマイ(栽培)、オカヒジキ(栽培)などの栽培面積はやや増加傾向にある。

(3) 作付面積が減少しているもの

葉菜類ではハクサイ、ネギ、果菜類ではナス、さやエンドウ、キュウリ、トマトなどがあり、果実の野菜ではスイカの作付面積の減少が特に著しい。

根菜類ではダイコン、ゴボウ、サトイモなどの減少が見られる。

3 消費動向

国民1人当りの野菜消費量は、表1のように、粗食料^(注)ベースでは、昭和60年(速報値)で126.1kgで、先進国のなかでも消費量の多いグループに属している。昭和45年には132kgに達したが、その後横ばい傾向にあって、最近は少しずつ減少傾向にある。国民の健康を維持する上から見ると、野菜の消費はまだ不足のように思われる。

品目別には、ハクサイ、ネギ、ナスなどが減少し、レタス、カリフラワー、ブロッコリーなどの品目が増加している。

表3 前掲表2の統計表にない野菜の生産状況(その1)

品 目	作 付 面 積 (ha)			収 穫 量 (t)		
	昭. 51	59	59/51	51	59	59/51
ニ ラ	2,290	2,560	111.8	43,300	66,089	152.6
シュンギク	2,650	2,430	91.7	44,100	40,774	92.5
フ キ	1,020	1,034	101.4	32,400	32,802	101.2
ワ ケ ギ	822	814	99.0	13,600	15,097	111.0
ブロッコリー	1,200	4,686	390.5	12,000	48,526	404.4
水 ワ サ ビ	507	491	96.8	3,050	2,076	68.0
畑 ワ サ ビ	797	332	91.7	6,030	2,096	97.9
ワサビダイコン		399			3,809	
葉 シ ョ ウ ガ	780	552	66.9	13,100	8,675	66.2
根 シ ョ ウ ガ	4,560	3,298	72.3	65,500	70,103	107.0
ウド(露地盛土)	369	452	122.5	4,160	4,132	99.3
ウド(伏 込)	785千㎡	423千㎡	53.9	6,120	4,933	80.6
マッシュルーム	236千㎡	243千㎡	102.9	5,980	3,350	56.0
カ ン ビ ョ ウ	3,090	2,544	82.3	5,010	4,640	92.6
ニ ン ニ ク	3,080	3,286	106.7	28,100	31,010	110.4
ラ ッ キ ョ ウ	2,100	2,280	108.6	28,400	31,511	110.9
アスパラガス	6,010	8,833	146.9	22,800	30,982	135.9
タ ケ ノ コ	—	51,725	—	—	162,598	—
実 エ ン ド ウ	3,100	2,357	76.0	22,700	18,149	79.9
コ マ ツ ナ	2,110	2,002	94.9	34,100	38,346	112.5
ツ ケ ナ	8,670	8,238	95.0	160,500	190,640	118.8
パ セ リ ー	559	616	110.2	8,450	10,234	121.1
セ リ	164	239	145.7	2,700	4,337	160.6
未成熟ソラマメ	2,930	2,923	99.8	20,600	20,384	98.9
オ ク ラ	425	633	148.9	7,530	11,005	146.1
シ ロ ウ リ	1,800	1,446	80.3	47,800	37,454	78.4
シ ソ	635	1,075	169.3	6,940	17,591	253.5
ミ ツ バ	947	1,379	145.6	11,300	17,289	153.0

資料：農林水産省「野菜生産状況表式調査」による。

注) タケノコの作付面積昭. 59の上欄は竹林総面積、下段は園地面積。

現在のように飽食時代を迎えているので、野菜の消費量は現在の程度で推移するものと見込まれている。

注) “粗食料”は外皮・外葉・芯などを含む。これらを除外したものが“純食料”になる。

4 野菜の消費傾向

野菜の消費傾向をみると最近消費品目の多様化・周年化・平準化・高度化が急速に進んでいて、消費の質の変化が著しくなっている。

果菜類のトマト・ナス・キュウリ・ピーマン、カボチャでは露地ものの主体の夏秋期における消費割合が低くなり、冬期にもかなり多く消費されるなど周年消費の傾向が著しくなっている。

このことは施設園芸の普及、品種改良・栽培技

表4 前掲表2の統計表にない野菜の生産状況（その2）

	作付面積 (ha)			収穫量 (t)		
	昭. 53	59	59/53	53	59	59/53
トウガラシ (辛 味)	}	142	* 131.6	}	381	* 716.3
トウガラシ (甘 味)		337			8,501	
花 ミ ヨ ウ ガ	1,330	1,663	125.0	7,160	6,898	96.3
ミ ヨ ウ ガ ダ ケ	222	92	41.4	3,130	764	24.4
食 用 ギ ク	623	408	65.5	5,150	3,641	70.7
ト ウ ガ ン	192	196	102.1	4,630	7,428	160.4
ニ ガ ウ リ	302	228	75.5	5,540	5,295	95.6
メ キ ャ ベ ツ	169	126	74.6	2,770	1,332	48.1
エ シ ャ レ ッ ト	106	156	147.2	2,070	1,748	84.4
食 用 ユ リ	263	291	110.6	2,590	2,973	114.8
ク ワ イ	256	273	106.6	2,730	2,273	83.2
ア サ ツ キ	135	132	97.8	1,370	1,965	143.4
ハ ク ラ ン	—	0	** —	—	12	**52.2
ク レ ソ ン	—	44	122.2	—	1,293	112.4
パ ク チ ヨ イ	—	145	604.2	—	2,531	666.1
チ ン ゲ ン サ イ	—	403	369.7	—	7,200	322.9
タ ア サ イ	—	209	674.2	—	3,744	786.5
コ ウ サ イ タイ	—	24	80.0	—	247	93.6
ハ ナ ニ ラ	—	17	121.4	—	87	212.2
サ イ シ ン	—	16	800.0	—	269	727.1
ナ バ ナ	—	528	147.5	—	4,924	133.1
ツ ル ム ラ サ キ	—	95	296.9	—	1,581	296.7
タ ラ 芽 (栽 培)	—	175	137.8	—	159	96.9
ワ ラ ビ (栽 培)	—	147	31.6	—	437	143.7
ゼ ン マ イ (栽 培)	—	133	154.7	—	83	244.1
オ カ ヒ ジ キ (栽 培)	—	41	110.8	—	380	111.4
カ イ ワ レ ダイ コ ン	—	—	—	—	11,767	191.3
ヒ シ	—	44	—	—	191	—
ジュ ン サ イ	—	168	—	—	482	—
非 結 球 レ タ ス	—	1,694	—	—	32,600	—
サ ラ ダ ナ	—	354	—	—	6,975	—

資料：農林水産省「野菜生産状況表式調査」による。

注）*＝59/53対比 **＝59/57年対比（ハクラン以下同じ）。

術の向上、輸送・貯蔵方法の改善などによることと、最近では諸外国から端境期にかけてかなり多くの野菜が市場へ出回るようになり、消費の周年化が進み季節感が薄らいできている。

消費者の野菜を購入するに当たっては、単に安いから買うというのではなく、野菜の品質や栄養、珍らしさなどをよく見てから、買い求めるように変化がみられている。

今後は、これらの需要に即した産地の対応が求められており、量から質への転換を急ぐ必要がある。

5 野菜の種類別の動向

(1) キャベツ

葉菜類のなかでもキャベツは出回り量も多く、その需要は根強いものがある。

キャベツは栄養的に優れていて用途もサラダ、煮物、漬物など広く利用でき、日本人の食生活に欠かすことができない重要な野菜で周年出荷されているが、最近、サラダとしての利用も多いことから軟らかく、おいしいものが好まれているので、用途に適した品質を選択し栽培法などに工夫する必要がある。

(2) ハクサイ

キャベツと共に生産、出荷量の多い野菜であるが、消費の内容からみて漬物時期以外は大玉のものはきられる傾向にあって、消費は量的拡大はあまり望みにくい状況にある。

小売店では切り売りが主であるので、生産、出荷に当たっては新鮮で形状がよく揃っていて、品質（腐敗、生理障害などのない）の良いものを出荷する必要がある。

(3) ホウレンソウ

元来、ホウレンソウは冬春（9～6月）ものが主体であるが、近年は消費が周年化、多様化の傾向が強く、夏ものの需要は強いものがあって、高冷地・寒地での栽培が盛んになり、雨よけ栽培、安定生産技術、予冷施設などが普及され、今後

も生産は伸びるものと思われる。

(4) ネギ

秋冬（10～3月）ネギが主体であったが、最近では夏（7～9月）ネギの栽培が増加傾向にあって、ネギも小ネギへの消費の変化がみられている。

(5) タマネギ

肉食や外食産業の発達により安定した需要があって、作付面積は昭和40年ころからみると減少しているが、収穫量はかなり増加している。

これは品種改良・栽培技術の向上、機械化の普及により、省力化も進み、品質の良いものが安定生産ができるようになり、輸入量も年々減少するようになっているので、今後は更に品質の向上と生産コストの低減を図る必要がある。

(6) トマト、キュウリ、ナス

トマト、キュウリの消費はほぼ横ばい状態にある、ナスは減少傾向にある。

トマト、キュウリでは栽培面で他作物よりも労力を多く要し、価格面も横ばい状態なので生産面での工夫が求められている。ナスは土壌病害による連作障害が見られるので、適地での産地化が必要である。トマトでは、最近みられるように、ミニトマトや完熟トマトの普及が目覚ましく、この傾向は今後しばらく続くものと見られている。

(7) カボチャ

品種や栽培法の改善によって、完熟カボチャとして出回り、栄養的に優れ、食べてもおいしいことから需要が伸び、近年は外国から輸入もの、国内でも冬期貯蔵・冷凍加工なども進み周年消費されるようになってきている。

今後は肉質が良く、甘味の強い、腐敗の少ない品質の良いものを生産する必要がある。

(8) スイートコーン

最近、バイカラーの品種が爆発的に普及していて、従来の品種に比べ甘さが強く、粒皮が軟らかいことから需要は著しく伸びている。

この傾向は、今後続くものと思われる。

(9) スイカ

減少が続いていて、この傾向は今後続くものと思われる。小売店では切り売りが主体になっているので、品質の優れているものが要求されている。

(10) メロン

プリンスメロンは減少傾向にあるが、露地メロン、温室メロン共に需要は増加傾向にある。

この傾向は、今後続くものと思われるので、市場性の高い品種を選び、品質の良いメロンを安定生産する必要がある。

(11) ダイコン

秋冬ダイコンは減少傾向にあって、量的拡大は望めない状況にあるが、夏ダイコンの消費が伸び、高冷地・寒地での栽培が盛んで、予冷品の出荷が増加している。今後は量の拡大よりも病害虫、連作障害のない高品質の生産が求められている。

(12) ニンジン

栄養的に優れていることから周年根強い需要が

ある。作付面積の増加は秋(8～10月)、春夏(4～7月)ニンジンで、栄養面からの需要があり、おいしいから食べる人は少なくないから、今後、量的拡大はあまり望めないで、根形がよく揃い、色・肌の良いものを生産、出荷する必要がある。近年、ナンテス系のものが生産、出荷され注目されている。

(13) ゴボウ、ヤマノイモ

ゴボウの需要は減少傾向にあるので量的拡大は望めないが、作土層の深いところに作付が限定されることから連作障害を起しやすいので、耕地の広いところで産地化を図る必要がある。

ヤマノイモの需要は伸びているが、連作、過作すると土壌病害やウイルス病が発生しやすいので、輪作、無病種いもを使い生産安定が求められている。

(14) 西洋野菜

レタス、カリフラワー、ブロッコリー、アスパラガスなどの需要は年々増加している。

ブロッコリー、アスパラガスは緑黄野菜で健康によくて、色彩が美しく、おいしいことから需要は周年あって、今後も消費は伸びると思われるので、品種、栽培法を検討する必要がある。

(15) 中国野菜

チンゲンサイ、パクチョイ、タアサイなどは近年需要が高まり、作付面積も増加し、消費も伸びているので栽培法を確立する必要がある。

む す び

野菜全体の消費は、今後、大きな期待はできない現状にあるが、野菜の生産力は水田農業確立対策などの影響もあって、野菜の生産量は増加するものと思われる。

今日のように野菜の需要が緩和するなかで、価格の上昇が望めない情勢下にあることから、生産コスト低減に努め、農業経営の安定を図る必要がある。

これからの野菜づくりは産地づくりが大切で、輸送体制の発達した今日では、遠隔地においても産地づくりは可能であるから、あくまでも適地適作を推進し、銘柄品を一定期間継続できる産地を確立させることが大切である。