

### 3. 消費地からのホットニュース、トピックス

#### (1) 花き類産地別年間取扱高ベストテン(平成14年:東京都中央卸売市場)

～山形の花き、3部門でベスト10内にランク～

切 花				切 枝			
順位	産地 (県)	金額 (百万円)	構成比 (%)	順位	産地 (県)	金額 (百万円)	構成比 (%)
市場総数		59,446	100.0	市場総数		4,460	100.0
1	愛知県	9,571	16.4	1	茨城県	916	20.5
2	静岡県	5,274	8.9	2	千葉県	576	12.9
3	千葉県	5,165	8.7	3	埼玉県	481	10.8
4	長野県	4,559	7.7	4	静岡県	474	10.6
5	山形県	2,341	3.9	5	福島県	254	5.7
6	北海道	2,340	3.9	6	群馬県	184	4.1
7	埼玉県	2,272	3.8	7	東京都	150	3.4
8	栃木県	2,246	3.8	8	長野県	121	2.7
9	茨城県	2,066	3.5	9	神奈川県	98	2.2
10	新潟県	2,030	3.4	10	山形県	91	2.0

鉢 花				苗 物			
順位	産地 (県)	金額 (百万円)	構成比 (%)	順位	産地 (県)	金額 (百万円)	構成比 (%)
市場総数		10,296	100.0	市場総数		5,362	100.0
1	埼玉県	1,624	15.8	1	埼玉県	1,405	26.2
2	愛知県	1,429	13.9	2	千葉県	755	14.1
3	千葉県	1,227	11.9	3	神奈川県	634	11.8
4	茨城県	1,042	10.1	4	茨城県	438	8.2
5	東京都	601	5.8	5	東京都	347	6.5
6	福島県	582	5.6	6	群馬県	262	4.9
7	長野県	559	5.4	7	愛知県	239	4.5
8	群馬県	470	4.6	8	山梨県	193	3.6
9	神奈川県	431	4.2	9	静岡県	192	3.6
10	栃木県	417	4.1	10	山形県	148	2.8

#### 【コメント】

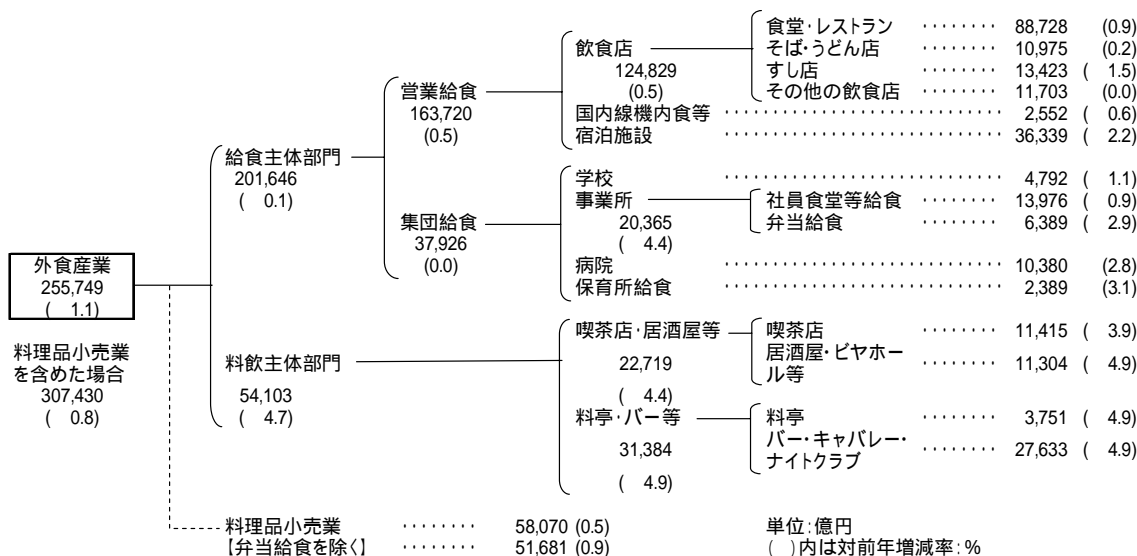
山形県の花きは全体で26億7,600万円の取扱高を有し、全国第14位となっている。

このうち、部門別構成をみると上記の切花87%、切枝3%、鉢花3%、苗物6%で、これらが花き基幹部門となっている

山形県は切花が5位、切枝が10位、苗物が10位にランクされ鉢花は18位(8,400万円:市場総数の0.8%を構成)となっている。

## (2) 外食動向調査(外食産業総合調査研究センター)

～伸び悩む外食産業、平成14年の市場規模25兆5,000億円と推計～



資料: (財)外食産業総合調査研究センターの推計による

注1) 平成13年外食産業市場規模は平成15年4月現在の推計値で25兆8,630億円である。

注2) 売上高のうち、持ち帰り比率が過半の店は、「料理品小売業」に格付けされる。

注3) 産業分類の関係から、料理品小売業の中にはスーパー、百貨店等の売上高のうちテナントとして入店している場合の売上高は含まれるが、総合スーパー、百貨店が直接販売している売上高は含まれない。

注4) 外食産業の分類は、基本的に日本標準産業分類に準じている。一部、最近の業態の変化を考慮してわかりやすく表現したものがあ

### 【コメント】

景気低迷のため、市場規模は4年連続減少となっている。

数字は減少傾向にあっても、百貨店・総合スーパー業界や自動車業界の約17兆円。衣料・身の回り品業界の約10兆円などと比較してマーケットは巨大である。

とくに、料飲主体部門では売上高が減少し、一方で高齢化社会を反映した病院給食と園児数増加の保育所給食で増加が見られる。

食糧庁の「消費モニターアンケート」(1,285人、平成15年2月調査)によると、外食回数は男女共に「20～29歳」の年齢層が多く、男性は週平均3.9回、女性は同2.8回となっており、今後の外食機会は「変わらない」との回答が75%にのぼっている。

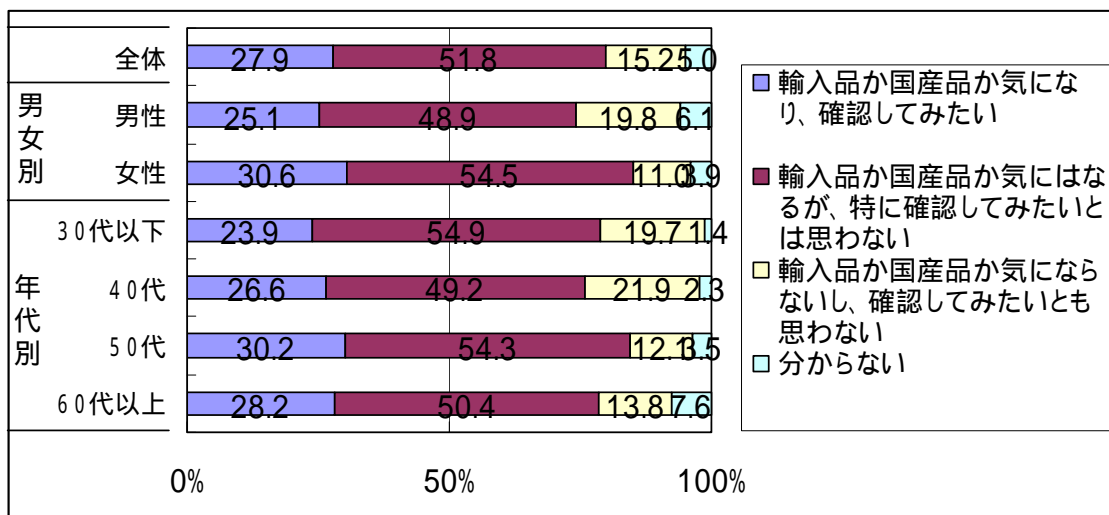
### (3) 食品輸入に関するアンケート調査

調査公表機関: 農林漁業金融公庫

調査時期: H14.12.11~24

調査対象: 東京23区及び都道府県の2,300世帯  
日頃各家庭での中心の購入者

外食メニューの食材が輸入品か国産品か気になるか。



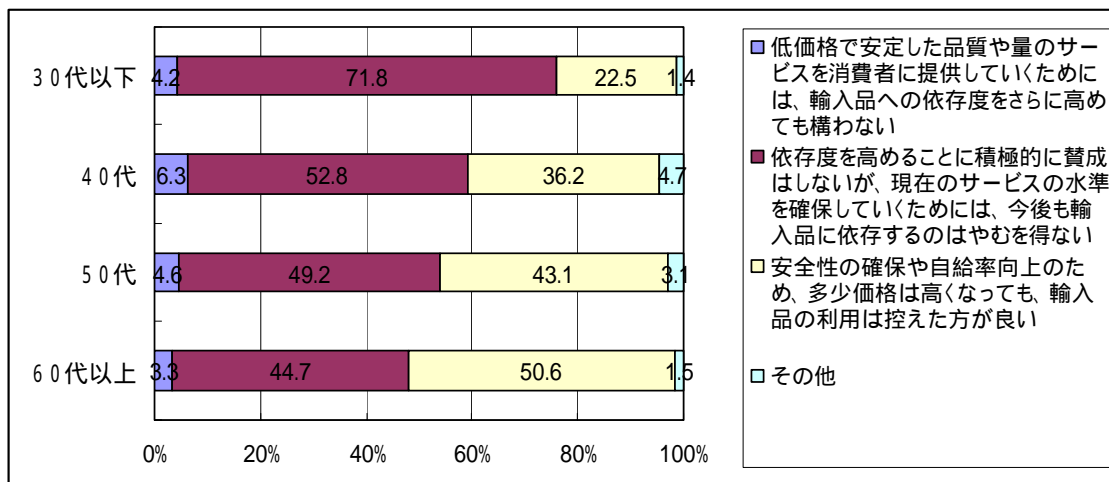
#### 【コメント】

気になる人が約80%

気になるのは、女性の方が男性より高く約85%

気になるのは、50代が多い

外食産業における輸入食材への今後の依存度



【コメント】

今後の輸入依存について「構わない」、「やむを得ない」が54.1%

多少高くなっても輸入品利用は控えたほうが良いが43.4%

年代が低い層ほど「構わない」、「やむを得ない」の割合が高い

**(4)ディーゼル車の走行規制はじまる**

去る10月1日から、東京、千葉、埼玉、神奈川の1都3県で、「ディーゼル車の排ガス規制」がはじまった。

1日に35,000台のトラックが出入りする築地中央卸売市場でも、初日から違反車両の摘発・指導など早朝取締りが実施され、調査確認した83台のうち80台が合格。違反車は3台であったが、これらは首都圏外の地方ナンバーだけ。

東京都によると、排ガス浄化装置の装着義務づけ対象車20万2,000台のうち9月までに16万台が対応済みとなっており、間に合わないものは証明書があれば12月未まで猶予することになっているとのこと。

現場の運転手の間では、「趣旨はよく分かるが期間がなくて…」という声もあったが、市場側としては、排ガス浄化装置を装着しなければいずれ1都3県内の運行はできなくなるため、「何よりも人間の健康を最優先にして」と違反者ゼロに協力するよう呼びかけていた。

## (5) 関西・中京の市場動向とホットニュース

### 千石台大いこん産地

～千石台出荷組合（JA山口阿武だいこん生産部会）山口県むつみ村～

昭和27年加工用のだいこん栽培がスタートで、庭先に青果を求めに来た商人からの勧めで生食栽培に切り替えた。昭和46年に生産効率を上げ、出荷の有利販売を目的に出荷組合が設立された。

現在組合員14名で、年間の延べ栽培面積約100haで4,000tの大根を生産している。組合員のほとんどが大根の専業農家で、一戸あたり6ha～10haで、平成8年、指定産地に認定された。以前は組合独自の販売をおこなっていたが、平成8年以後はJA山口阿武が中心に販売を行なっている。

平成9年に自動洗浄選果、予冷・保冷機能を備えた集出荷施設が完成。



出荷期間は5月下旬～12月上旬、一般消費者向け青首大根を中心に、業務用（カット大根）を含め、日量40tを、山口県内中心に福岡、広島へ出荷。

### だいこん集出荷施設のフロー

受入れ	専用コンテナ（約500本）により搬入、集積する（日覆い及びシャワーにより品質保持）。
浸漬予備洗い	専用シート中のだいこんをフォークで受入れ、水槽に投入する（約10分浸漬）。
洗浄	投入コンベアでだいこんを整列させ洗浄機に送る。圧力水およびブラシで洗浄。
選別	1本ずつ選果バケットに乗せ選別検査ラインに送る。外観検査機でサイズ・曲がり・キズを、内部検査で赤芯、黒芯、空洞を検査し、等階級を判定。
製函・空箱供給	自動製函機で製函、シュレーターで供給。
仕分け・箱詰め	規格表示されただいこんを所定の場所に取り出し、ダンボール箱に定数詰めし、製品ラインに乗せ自動フラップ折込み機 自動梱包機で二の字バンド掛け。
出荷	真空予冷（5パレット単位） 保冷（5 ） 出荷

平成15年3月、部会員全員エコファーマーに認定、また山口県独自のエコ

やまぐち農産物(化学農薬・化学肥料 50%以上削減)の取り組みも一部始まった。連作障害対策は堆肥施用、エンバクのすきこみ等。

### 観光りんご園農事組合法人「徳佐りんご組合」 ～ 山口県阿東町 ～

昭和 21 年、現組合長の先代がりんごに魅せられて山口県内での栽培を目指し当地を選定、新植したのが始まり。昭和 30 年代に地元バス会社が珍しいということで立ち寄るようになった。それを機に観光農園として開放。販売方法の転換を図った。昭和 41 年、後継者対策等も考慮し法人化された。

開園期間は 8 月 15 日から 11 月いっぱい。品種は 30 品種程度。りんごは赤というイメージが強く黄色の品種は 2 品種程度にしている。

客は県内 40%、広島 20%、北九州 30%、他 10%となっており、修学旅行で摘果体験等も行っている。

果樹園でそのまま食べることにに対する抵抗はほとんどで、ナイフの貸し出しも行っているが、栄養価などを説明すれば納得してもらえとのこと。

H2 年当時後継者が 1 名しかいないということで、対策として、子供が中学・高校に入るとその組合員宅を訪問し継続して話し合いを持った。結果現在就業年齢に達した組合員は 100%就農。

8 月のオープンまでは農家であるが、オープン後は違うということで接客の講習会等も行っている。



現在構成員は 17 名。栽培面積 35ha、収穫量 900 t、年間観光客数は 10 万人。

販売構成割合は、観光もぎとり 65%、現地販売 10%、宅配 10%、地元販売 8%、加工(ジュース、りんご酢、ゼリー、ジャム等)7%。

観光入園者を、個々の品種別収穫果実数の申告に基づき、組合併設組織「徳佐りんご観光協会」が平等配分する共同販売方式。