

琉球大学学術リポジトリ

そ菜需給の現状と問題点

メタデータ	言語: 出版者: 沖縄農業研究会 公開日: 2009-01-29 キーワード (Ja): 沖縄, 野菜生産, 解決策, 流通コスト キーワード (En): 作成者: 下地, 恵治 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/0002015248

そ菜需給の現状と問題点

下 地 恵 治

(琉球農連)

Keiji Shimoji: The Present Condition and Problems of the Relation between Supply and Demand of Vegetables

はじめに

近年消費人口の増加と高度経済成長に伴う食生活の向上により住民の消費構造は大きく変化し、肉類や生鮮野菜類の需要が増大している。しかもそれは単なる季節的な需要増ではなく周年的な需要増となっていることが注目される。

沖縄における青果物消費構造の一つの特徴は、所得向上を反映して高級野菜や果物の需要が増大傾向を示していることである、最近の野菜の消費傾向をみると、マヨネーズやサラダ油の普及に伴ってレタス、セロリー、キュリー、トマト タマネギ、ニンジンなどの野菜の消費量が伸びていることである。

更にもう一つの特徴として、冷蔵庫の普及による消費構造の変化があげられる。野菜はその商品的性格として腐敗性、損傷性が高いため貯蔵が困難であったが、最近家庭電化を反映して家庭用冷蔵庫の普及が急速にすすみ生鮮食料品の購入が大量化する傾向にある。従来消費者はその日に消費する量しか購入しなかったのが冷蔵庫の普及により2~3日分の野菜を購入し貯蔵する方向にすすみつつある。

こうした需要の周年化および消費傾向に呼応して輸血量も年々増加する傾向にあるが、沖縄では青果物の流通機構が未整備なために野菜の需給は不安定となり、価格は常に動揺している。そしてこのことが消費者家計の安定を阻害し、農家の生産意欲を減退させる要因ともなっている。

しかし沖縄においてはなんとといっても台風の襲来と、

気象的ハンデキャップで夏場の需要に見合う野菜の生産が十分でないということが価格変動の主因をなしているといえる。したがって今後こうした沖縄の気象的ハンデキャップを克服して夏場でも適量の野菜が生産できるようにする技術的な問題と冬場大量に生産される野菜を如何にして保存し夏場に出荷するかという出荷調整の問題が沖縄農業の一つの課題といえましょう。

本稿では沖縄におけるそ菜需給の現状を概観すると共にその問題点を指摘し、筆者なりにその問題の解決策を考えてみたい。

1. 野菜の生産および輸出入状況

野菜の生産量は1961年の62,471トンピークに毎年減産傾向を示し、1966年には40,597トンとなり、5年間で21,874トン(35%)も減少している。特に1963年以降は急カーブを描いて減少しているのが目立つ。こうした生産量の減少傾向とは逆に輸入量は年々増加する傾向にあり、1961年4,457トンであったのが1966年には8,666トンとなり5年間で約2倍に増大している(第1表参照)。

このように生産量が減少し輸入量が増加している原因としては、サトウキビ作との競合や農家の労働力不足などがあげられる。例えばサトウキビ作の場合だと植付時と収穫時を除いて割合暇であり、その余暇を利用して兼業が出来るという利点があるが、野菜作となるとそれが困難である。野菜作にはいろいろと小さな仕事が多く、ほとんど毎日のように灌水、病害虫の駆除および中耕などの肥培管理を施さねばならずサトウキビ作農家の2倍も3倍もの人手を必要とするため野菜作農業を敬遠せざるを得ない状況にあると思われる。

第1表 野菜の年次別生産及輸出入量

年次	1961	1962	1963	1964	1965	1966	1967
生産高(A)	62,471	62,084	51,954	42,429	41,155	40,597	55,515
輸入高(B)	4,457	5,456	5,836	5,683	6,683	8,666	8,502
輸出高(C)	503	141	54	28	740	97	830
B/A %	7.1	8.7	10.9	13.8	16.2	21.3	15.3

(註) 1. 資料: 政府農林局農産課 2. ジャガイモを含まず 3. 単位: トン

本土から沖縄へ輸入される野菜の品目として葉菜類にはタマネギ、キャベツ、レタス、セロリー、パセリー、根菜類ではジャガイモ、ニンジン、ゴボウ、それに果菜類ではトマト、ピーマン、カボチャ、スイカ等が主なものであるが、タマネギとジャガイモが最も多く、輸入野菜の過半を占めている。これらの野菜は毎年大量に輸入されており、輸入総量はジャガイモを含めると年間約1万5千トン（1967年）で、金額にすると約220万ドルにのぼっている。輸入量の最も多いのは台風の影響する夏季6月～10月であり（第2表参照）、生産基盤の整備されていない沖縄では夏場の野菜需要を自給できないのが現状である。沖縄の夏は気温が高すぎるうに台風の影響があり、野菜栽培が困難とされている。そのため野菜の最盛期は1月～5月となり、夏場はどうしても本土からの輸入野菜に頼らざるを得なくなっている。しかし最

近栽培技術の向上により夏場でも野菜栽培が可能になっているが、生産量からすると極くわずかにすぎず、需要を満たすにはまだほど遠いといわねばならない。

また沖縄から本土へ輸出されている品目には、タマネギ、キャベツ、セロリーなどがあり、本土の端境期に割合よい値段で輸出されている。本土では気象的な条件で1月～4月は野菜の生産量が少なく、輸入物によって不足分を補っている。

戦前沖縄からはキャベツをトップにトマト、キュウリ、トウガ、ニンジン、カボチャ、ナス、ピーマンなどの野菜が多量本土へ輸出されていたようだが、害虫ウリミバエとミカンコバエが沖縄で発生しているという理由で本土は沖縄産の野菜（主にウリ科とナス科の野菜）の輸入を禁止するようになったため戦後は沖縄からの輸出入量が大幅に減少している。

第2表 野菜の月別生産高および輸入高（単位：kg）

	生産高			輸入高		
	葉菜類	根菜類	果菜類	葉菜類	根菜類	果菜類
1967						
1月	3,847,800	3,315,900	381,300	12,683 (174,982)	265,597 (998,830)	7,584
2月	3,470,900	3,071,900	222,400	60 (49,176)	165,111 (185,500)	1,800
3月	3,583,400	2,147,600	206,060	378 (188,180)	26,429 (535,800)	109
4月	3,078,000	809,000	329,870	194 (9,960)	28,428 (513,500)	1,478
5月	1,287,540	528,900	1,504,200	39,799 (208,540)	9,349 (410,000)	1,440
6月	390,800	518,900	2,749,200	166,482 (311,020)	7,189 (593,640)	241,979
7月	385,800	148,300	3,307,300	225,033 (293,680)	32,338 (574,350)	1,017,390
8月	224,100	157,800	1,615,800	129,238 (355,690)	111,541 (599,580)	662,675
9月	279,200	187,200	822,800	291,760 (345,380)	290,529 (630,620)	171,549
10月	929,000	424,400	735,800	52,156 (310,875)	232,613 (617,920)	109,241
11月	1,771,800	499,600	128,900	98,514 (436,298)	339,460 (655,670)	38,959
12月	2,689,800	1,118,000	165,690	169,152 (249,725)	522,932 (730,560)	40,167
計	21,930,220	12,972,500	12,169,320	1,185,449(2,933,506)	2,031,516(7,045,970)	2,294,371

資料：政府統計庁資料より作成

- (註) 1. 葉菜類の () 内の数字はタマネギの輸入量
2. 根菜類の () 内の数字はジャガイモの輸入量

2. 価格の動態

沖縄における野菜の価格は一般に不安定である。出荷

がわずか1カ月程遅れるだけで価格は半値以下に下落し、また台風が襲来すると値段は2倍にも3倍にも暴騰するといったように常に動揺している。特に台風が年中

行事のようにやってくる夏場には価格の変動が激しい。そのうえ、野菜は貯蔵力に乏しく輸送も困難であるため島外市場との関連性が少なく島内生産者間の競争が激しくなり価格変動にはく車をかけている。

一般的にいった沖縄の野菜は1月～5月の最盛期には暴落し、夏場の端境期には高騰するという価格変動が毎年繰り返えされており、価格安定策が強く望まれる。こうした価格の激変が総体的に農家の生産意欲を減退させていることは前述の通りである。第3表では1967年の島内産野菜価格の動態を示してあるが、いかに夏場の野菜が高値をはるかが伺える。

以上のような夏場の野菜価格を調整するために品種改

良や生産技術の改善等により気象的ハンデキャップを克服して島内自給率を高め、夏場の輸入量を軽減することである。更に大型冷蔵庫などの冷凍施設を設置して冬野菜を夏場に出荷できるよう調整することもまた一策である。すなわち、最盛期の野菜を冷蔵庫に保管し、端境期に価格が持ち直った時に取り出して売りさばくというものである。

こういった冷凍施設を持つことにより(1)価格調整、(2)出荷調整、(3)野菜の鮮度維持、(4)輸入量の軽減等が可能となり、生産者間の競争をやわらげることができるとなり、また適量の野菜を周年安定的に供給することができるからである。

第3表 島内産野菜価格の動態 (1967年)

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
キュウリ	0.52	0.38	0.38	0.31	0.11	0.07	0.22	0.24	0.31	0.36	0.49	0.59
ナス	0.28	0.34	0.31	0.30	0.32	0.26	0.15	0.16	0.18	0.21	0.31	0.34
ダイコン	0.17	0.08	0.05	0.08	0.13	0.18	0.16	0.26	0.23	0.14	0.20	0.25
ニンジン	0.19	0.15	0.09	0.08	0.09	0.15	0.19	0.28		0.46	0.28	0.19
ゴボウ	0.38	0.39	0.38	0.38	0.30	0.27	0.27	0.34	0.29	0.33	0.31	0.34
シマナ	0.24	0.07	0.05	0.15	0.15	0.28	0.17	0.19	0.23	0.19	0.33	0.15
サントウ ハクサイ	0.28	0.06	0.06	0.16	0.15	0.29	0.18	0.20	0.25	0.22	0.32	0.14
キャベツ	0.08	0.05	0.03	0.03	0.04	0.18	0.34	0.30	0.35	0.25	0.28	0.23
ピーマン	0.67	0.67	0.55	0.40	0.23	0.25	0.42	0.36	0.33	0.33	0.70	0.92

単位：\$/kg

資料：農連速報 (1967)

3. 問題点とその解決策

沖縄におけるそ菜需給の問題点としては(1)生産の零細性に対する消費の零細性、(2)需給のアンバランス、(3)価格の不安定、(4)高すぎる流通コスト、などがあげられる。

野菜は季節的周年栽培が困難である。沖縄では冬春季が野菜の最盛期で大量の野菜が出まわり、価格は低迷し、また夏秋季は端境期にあたり、しかも台風の襲来する時期でもあるので野菜が極端に少なくなり、価格が高騰する。

このような需給のアンバランスと価格の不安定の問題を解決して需給を調整し、価格の安定化を図るには何如

なる策が考えられるか。すなわち、一つは栽培技術の改善により生産を周年化することであり、他は短期長期の貯蔵によって量的調整をはかることである。

近年本土においては野菜栽培技術の向上により栽培が困難とされていた時期でも人為的処理によって生産の時期を換え、いわゆる不時栽培によって生産の周年化が可能となっている。沖縄においても従来周年栽培が困難視されていたキャベツやハクサイが周年化に成功しており、今後ますます多くの野菜が次第に周年栽培が可能になると思われる。しかし沖縄の夏は気温が高いため高温障害を起しがちであり、人為的に何らかの処理をしないと好ましい収量をあげることはできないといわれるので問題がないわけではない。

生産の周年化と共に考えねばならぬことは野菜の短期長期の貯蔵により量的調整を行うことである。すなわち、最盛期の安い野菜を冷蔵庫に貯蔵し、端境期に放出するという考え方である。そうすることにより需給の調整、価格の調整が可能となる。

野菜は一般に腐敗性が高く、貯蔵性に乏しいが種類によっては比較的長期間貯蔵できるといわれている。ちなみに国際冷凍協会の実験データ(1959年)によると、2週間以上貯蔵可能な品目として、スイカ、キャベツ(早生)、レタス、トマト、キュウリ、カリフラワーなどがあり、長期間(3カ月以上)貯蔵可能な品目としては、キャベツ(晩生)、ニンジン(葉切)、タマネギ、ダイコン、ジャガイモなどがあげられている。この実験データからすると冬野菜の夏季出荷が可能である。

更に沖縄では生産の零細性に対する消費の零細性があるため、流通コストの高いことが問題となっている。流通機構が整備されていない現状では、折角苦労して生産した野菜を市場へ出荷しても輸送コスト、卸マージン、小売マージン、その他を差し引くと農家の実際の手取り

は消費者価格の40%にも満たないのが実状である。沖縄においては特に小売マージンが高く消費者価格の20~30%を占めるとさえいわれる。

このような流通上の問題は、各農家が個々ばらばらに出荷するのをやめて区単位か部落単位で共同出荷することにより輸送コストをカバーし、また青果物市場の改善または集配センターの設置により、卸マージンや小売マージンを軽減することにより解決される問題である。特に野菜の小売マージンを低くするためには、店舗間の値段の比較がしやすいように正札売りを励行させることも一策である。

参 考 文 献

1. 平野 起 1967. これからの食品流通
2. 生鮮食料流通技術研究会編 1967. 年食品流通, コールドチェーン
3. 勝賀瀬質 1966. 青果物流通の実態
4. 森 宏 1967. 青果物流通の経済分析