

外食産業における野菜調達について

= 2 =

〔農畜産業振興機構 調査情報部〕

3、外食産業における国産野菜

多くの契約産地では、契約取引利用拡大の手段
外食産業において、国産野菜の利用を増やすためには、野菜を安定的に仕入れる構造を作り上げる必要がある。一つの手段として、契約取引の割合を増やすことが考えられる。

契約取引を長期継続させるには、外食企業はどのようなことを重視しているのだろうか。以下は、聞き取り調査を行った外食企業の中で、産地開発を積極的に、使用野菜の全量国産化に成功した外食企業C社の事例である。

外食企業C社の事例

C社では、中間事業者や生産者とともに長年キャブの産地開発に取組み、全国に分散している20力以上のキャブ産地と取引を行っている。過去には輸入キャブを使用していたこともあったが、新鮮なキャブのヤキキャキした食感を求めて全量国産化をめざし成功した。

は、当初は戸惑いを感じていたが、結果として多品目栽培を行うことで収入の増加につながった。

C社は店舗数が増加してもこれ以上産地を増やすことは考えていないという。今後野菜の調達量の増加を見込んで、現在かなり使用しているのは、現在かなり使用しているのが41・5%と最も高く、次いで「現在かなり使用しているがさらに増やしたいが33・3%」現在あまり使用していないので使用し

中堅外食産業の国産利用促進

中間事業者がカギ

4、外食産業の国産食材の使用
外食産業が国産食材についてどのように考えているのか。今後の国産食材の利用に関する意向について、農水省の調査で

たいという希望が多くを占めた。しかし、安定した品質の国産野菜を供給する体制が未整備であること、海外産の野菜と比べて価格が高いことから一定量を輸入野菜に依存している企業も多い。このほか、中小の外食企業では、カット業者を通じて食材を仕入れることから、国産、輸入野菜を選択できないといった回答をした企業もあつた。

功した事例もあったが、いまだに、業務用の産地や生産団体が少ない状況にある。このことから外食企業と中間事業者が一体となり産地を育成する必要があつたと考えられる。

び国産野菜利用の拡充によるメリットを受けて安定した経営が可能となっている。

アンケート結果を検証すると、現在も国産食材をかなり使用している、もしくは、国産食材の使用を増やしたいと考えている外食事業者が大半を占めている。中国キョーザ事件以降、消費者の「安全・安心」な食材に対するニーズが増え、健康志向が高まっている。

国産野菜を使用したいというニーズのある中、これに 대응するためには、安定した品質、安定的な数量、相場に左右されない価格で食材を確保できる体制作りが必要となる。また、独自に産地開発を行う資本力のない外食企業が国産野菜を安定的に調達するためには中間事業者やカット業者などの役割が重要となる。

しかし、外食産業の大半を占めている資本力が小さい中堅外食産業は、依然として、中間事業者やカット業者を通じて流通に依存している部分も多く、野菜の調達手段が限られている。今後、国産野菜の利用を促進

聞き取り調査をおこなった外食産業でも、国産野菜を使用し

国産野菜の利用拡大に向けて

安定した国産野菜の確保に成

すためには、資本力の小さい中堅外食産業に対しても契約取引産地の開発といったアプローチを提案できる中間事業者の存在やカット業者の国産野菜利用の拡大が大きな役割を果たすと思われる。

消費者の外食産業に対するニーズとしては、価格、簡便性、品質・サレバなどがあるが、あらゆる消費者が共通して持っているニーズは、「安全安心な野菜を食べたい」という思いである。外食産業サイドとしても消費者ニーズに応えるため、国産食材の使用量を増やす必要がある。特に、新鮮さが重視される野菜のニーズがあげられることから、外食産業と産地がお互いの信頼関係を築き、ともに歩むことが必要であると思われる。最後に調査実施に当たり、協力いただいた関係者の方々へ申し上げます。誠にありがとうございます。ww.alic.go.jp/vegetable/index.html(おぐ)