

野菜 加工・業務用を推進

果実 多様なニーズ対応を

農産物の生産量(20

12年度)は、野菜11

97万ト、果実303万

トで、02年度と比べてそ

開発・転換が進んでいることを挙げている。

食の外部化の進展や、

消費者の簡便化志向を背

景に、今や野菜の加工・

業務用需要(10年度)は

需要全体の56%を占めて

いる。需要に占める輸入

野菜の割合は、家計消費

用で2%程度と横ばいで

推移しているのに対し、

加工・業務用では199

0年度の12%から10年度

の30%へと大きく増加。

また、野菜の自給率(重

量ベース)は91%から78

%に低下している。

これらの点から「加工・

業務用の需要に国産では

対応しきれなくなっている」と指摘。「国産野菜需

要の維持・拡大に向け、

家計消費用の生鮮野菜のみならず、加工・業務用のニーズに対応した生産を推進していくことが重要」とした。

こうした中、加工・業務用野菜の供給拡大に向け、実需者への周年安定供給を行うため、産地連携によるリレー出荷、実需者ニーズに基づいた出荷数量や規格の調整等を行う中間事業者を介した新たな出荷経路の構築が進められていることを挙げた。

一方、果実の1人1日当たり摂取量(12年)は70歳以上をのぞいたすべての年齢層で02年と比べて減少。全年齢の平均は107%で17%減少して

いる。白書では「消費者ニーズに対応した果実の生産等を通じて、果実の消費拡大を図ることが課題」と指摘する。

おいしさ、食べやすさ

などのニーズに対応した

果実を生産するため、新

たな品種の開発・普及が

進んでいる。結果樹面積

はカンキツ「はるみ」せ

とか」など、皮のむきや

すさや食味等が改良された品種で増加し、転換が進んでいる。このほか、皮ごと食べられるブドウ「シャインマスカット」、

切り口が変色しないリン

ゴ「あおり27」、簡単に剥

皮がむけるクリ「ほろた

ん」なども主要な産地で

普及が図られているとい

う。