野菜を使用した惣菜

「和惣菜」が人気

13年の市場規模は5.8兆円

農畜産業振興機構

農畜産業振興機構は昨年度の「惣菜に係る小売販売動向調査事業」の報告書をまとめた。それによると、野菜を使った惣菜の半数が煮物や煮浸しなどの和惣菜としてスーパーで販売され、和惣菜の需要が根強いことがうかがえる。ただし、野菜を使用した惣菜全体のアイテム数は和惣菜ともに近年の原料価格の高騰やPBの絞り込みなどの影響で減少している。なお、報告書では野菜を使用した惣菜の市場規模（2013年）を5兆797億円と推計している。

調査は野菜を使用した惣菜について、2009年から15年までのPOSデータを収集、小売店での野菜を使用した惣菜の販売数量、販売金額等を調べたもの。調査対象店舗は全国のスーパー150チェーン・988店舗。

野菜を使用した惣菜のアイテム数は15年で678。PBの増加により増加傾向にあったが、15年は前年に比べ8・6%減少した。分類別では「和惣菜」が50%を占め、ギョウザ、シュウマイ、回鍋肉などの「中華惣菜」が14%、「豆類」13%、味付け、調理された「惣菜サラダ」8%など。1個当たりの平均価格は174円。オードブルなどの「その他惣菜」をのぞいて安定して推移しているものの、近年は原材料の価格上昇などにともない上昇傾向になっている。

「ポテトサラダ」などのように商品名に野菜の名前がついた惣菜の1000人当たりの販売金額は4233円で、09年から44%増加した。増加への寄与度を品目別に見ると、ジャガイモ、タケノコ、ゴボウ、カボチャ、サツマイモなどで大きく、アスパラガス、ネギ、インゲン、フキ、エンドウではマイナスとなっている。

商品名に野菜の名前がついた惣菜のうち、1000人当たり販売金額が増えた主なものの動向を見てみる。

【ジャガイモ】

1000人当たり販売金額は09年の165円からゆるやかに増加を続け、15年は前年比2円増の395円。このうち惣菜サラダが200円で、ほとんどがポテトサラダに。ただし、惣菜サラダは前年より70円減少し、和惣菜（60円）が2年連続で増加。和惣菜では肉ジャガが約8割を占める。アイテム数は、PBの増加によりゆるやかな増加傾向。

【ゴボウ】

1000人当たり販売金額は前年比12円増の410円。このうち惣菜サラダは165円で2年連続で減少。一方、和惣菜は28円増加し、245円に。きんぴらゴボウ（57円）やカットゴボウ（50円）の金額が大きいが、きんぴらゴボウはほぼ前年並み。たたきゴボウや鶏ゴボウなどの増加が全体の増加を押上げている。アイテム数は国産原料の不足によるアイテムの集約化により減少。

【カボチャ】

1000人当たり販売金額は138円で、13年以降はほぼ横ばい。和惣菜は年々増加。09年の19円から85円となり、ほとんどがカボチャ煮となった。惣菜サラダは51円で前年から14円減少。アイテム数は13年まで増加傾向が続き、14年にやや減少したが、15年は増加。

【サツマイモ】

1000人当たり販売金額は356円で、前年並み。このうち和惣菜が99%を占める。和惣菜は栗きんとん、サツマイモ煮が中心だが、ともに前年並みまたは減少。一方で焼イモが増加している。アイテム数は14年まで増加傾向で推移したが、15年は減少した。

【ダイコン】

1000人当たり販売金額は137円。14年にマイナスに転じたが、15年は37円の増加。和惣菜が9割を占め、このうちダイコン煮物、切干しダイコンが合わせて7割を占めた。アイテム数は惣菜サラダが減少したことから若干減少。

【レンコン】

1000人当たり販売金額は145円で、前年に比べ9円増加。惣菜サラダは18円で3年連続でほぼ横ばい。和惣菜が8円増加の126円で、このうちきんぴら、水煮とも増加し、合わせて55%を占める。アイテム数は主要輸入国である中国の不作もあり、減少。

【サトイモ】

すべてが和惣菜で、1000人当たり販売金額は前年に比べ15円減少の160円。分類別では煮物、うま煮、海鮮煮物が中心。14年以降は主要輸入国である中国の天候不順や円安の影響で販売価格が上昇し、1000人当たり販売個数が減少。アイテム数は13年まで増加傾向だったが、14年以降は横ばいとなっている。