

# 問題点、

・ 価格の乱高下

・ 必ずすそ物(規格外品)が出る

・ Sサイズ, 4Lサイズ,

・ 形が悪いもの

・ 色が悪いもの

# 野菜の加工業者が作るもの

① カット野菜

② 具材として直接使えるキット野菜

(1人用、2人用のナゲ料理用野菜)

③ キャベツ半分と人参3本加ほい、人向けのキット

④ 冷凍野菜

⑤ 冷凍食品



# 人口動向

① 少子高齢化の更なる進行

(2030年には、65歳以上割合が20%を超える)

② 共働き世帯の増加

③ 高齢の単身世帯の増加

④ 晩婚化の進展

⇒ 中食、外食産業が発展



# 日本の野菜生産の現状

- ① 生産量は約250万トン (約半分が生魚用, 約半分が業務・加工用)  
特に、キャベツ, 大根, ほうれん草, トマトなど)
- ② 国内一方, 輸入野菜は約200万トン

↳ この野菜はどこに流れているのか

- ③ 生魚用海外産: カボチャ, 豆ネギ, 青ネギ



# 加工野菜を求める論理

① 外食産業の二極化

低価格大衆店の増加



人件費を削減する必要があり

正社員を減らす

アルバイトを効率的に利用する ⇒ 誰でも調理レベルを向上させる

② 多種類 x ニュースの対応

③ 調理のマニュアル化

④ 残渣の削減 ⇒ 食品リサイクル法の改正  
制定



皮や骨の付いた野菜を利用する



## B. 農場を開設する

- ⑤ リスクの低減  
(可能な限り食品に触れない)
- ⑥ Xニュー毎イトレ-サビリティ-が必要になっている

## 出自

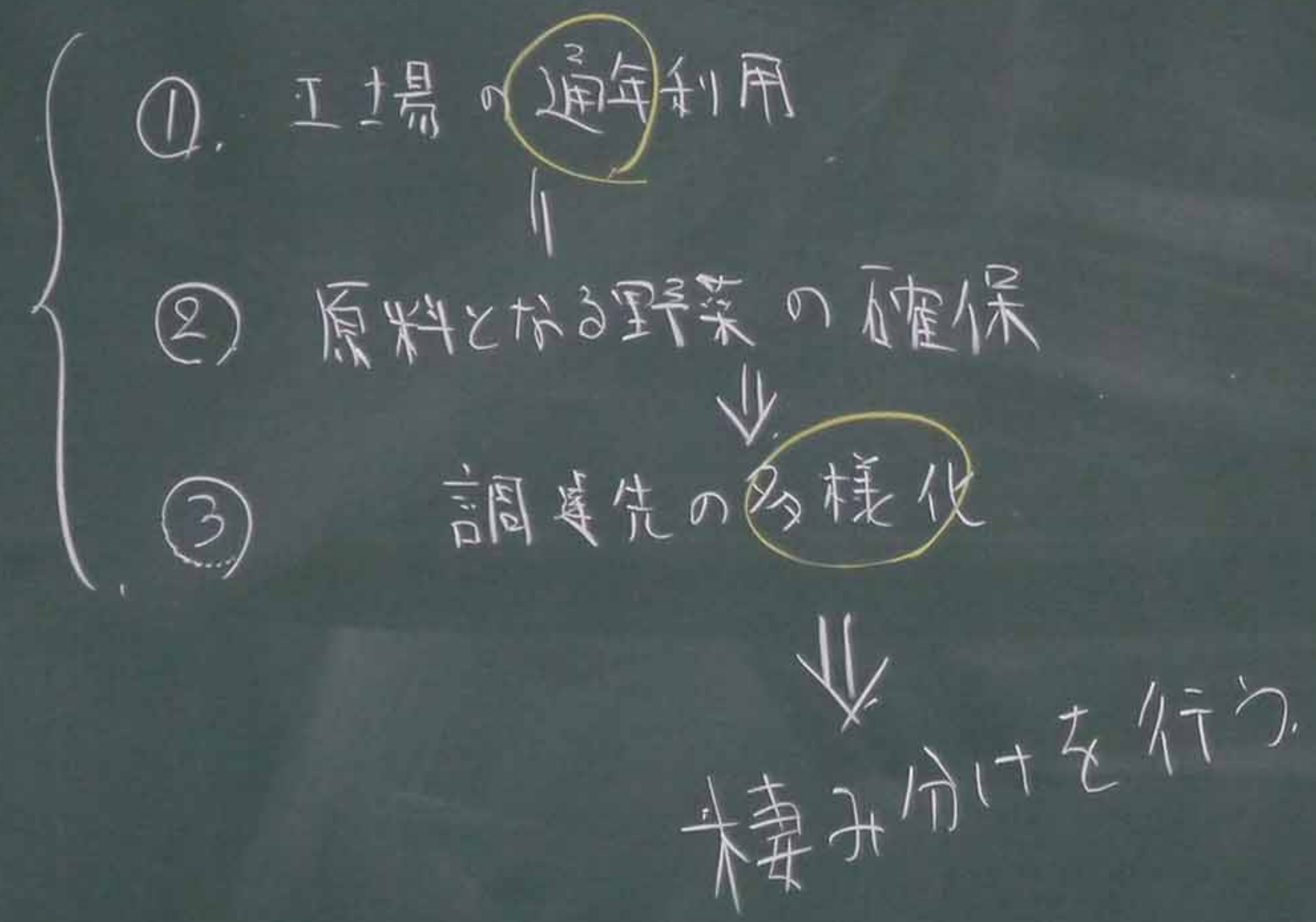
- ① 農業者自身  
(個人や団体)

- ② 流通業者  
(卸売業者, 仲卸業者)

- ③ 加工業者  
(漬物会社)



# カット野菜事業を行うのに必要な条件



## 出自

- ① 農業者自身  
(個人や団体)
- ② 流通業者  
(卸売業者, 仲卸業者)
- ③ 加工業者  
(漬物会社)