



# 日本における外食産業と農業と の連携事例および課題

# 課題と概要

## ●課題

日本農業の中核となる野菜作農業と外食産業との連携関係に焦点を当て、近年における条件変化の方向や現状等を踏まえ、野菜作農業の今後の発展を展望する。

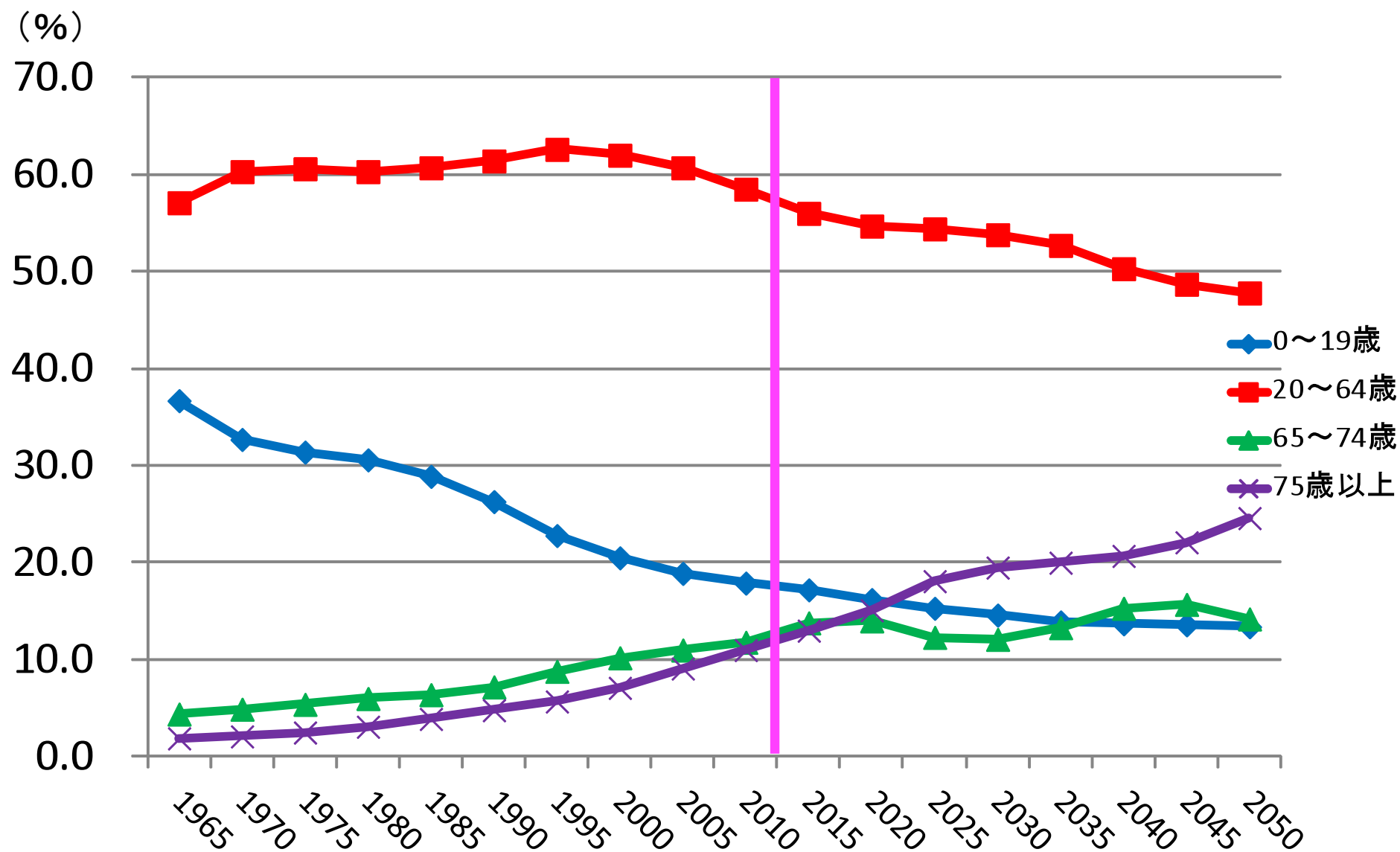
## ●概要

- ・日本の外食産業の推移と現状  
外食産業を取り巻く条件変化の方向を重視して
- ・本報告が焦点を当てる野菜生産・流通の推移と現状  
外食・中食産業と関連を重視して
- ・野菜カット事業の台頭と進展
- ・外食産業と農業との連携関係を補完する関連主体の役割
- ・野菜カット事業を基軸とした典型的連携事例の紹介と整理
- ・外食産業との連携下における野菜作農業の課題と展望

# 日本の外食産業の推移と現状

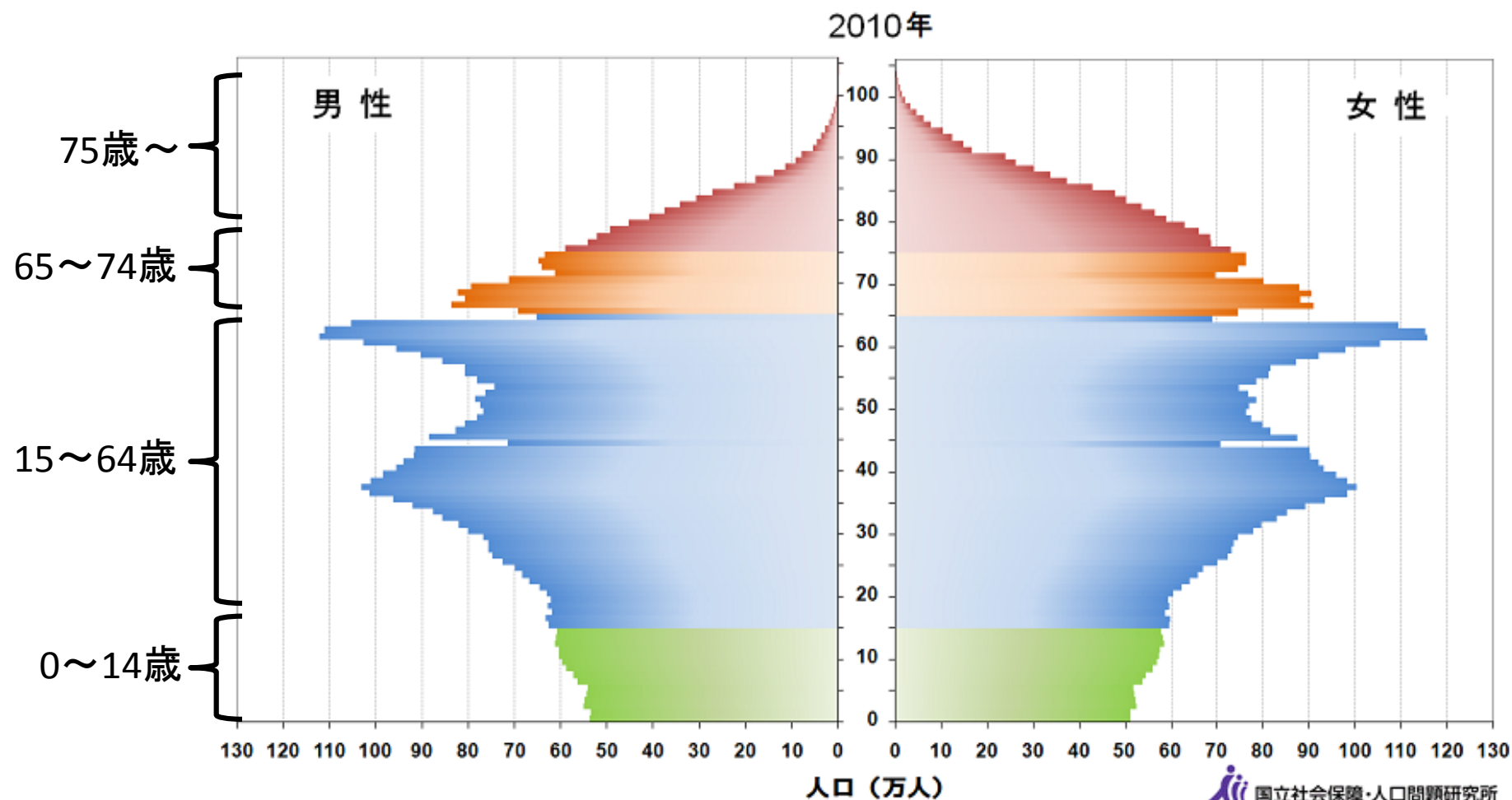
外食産業を取り巻く条件変化  
の方向を重視して

# 年齢(4区分)別人口の推移と将来推計:1965~2050年



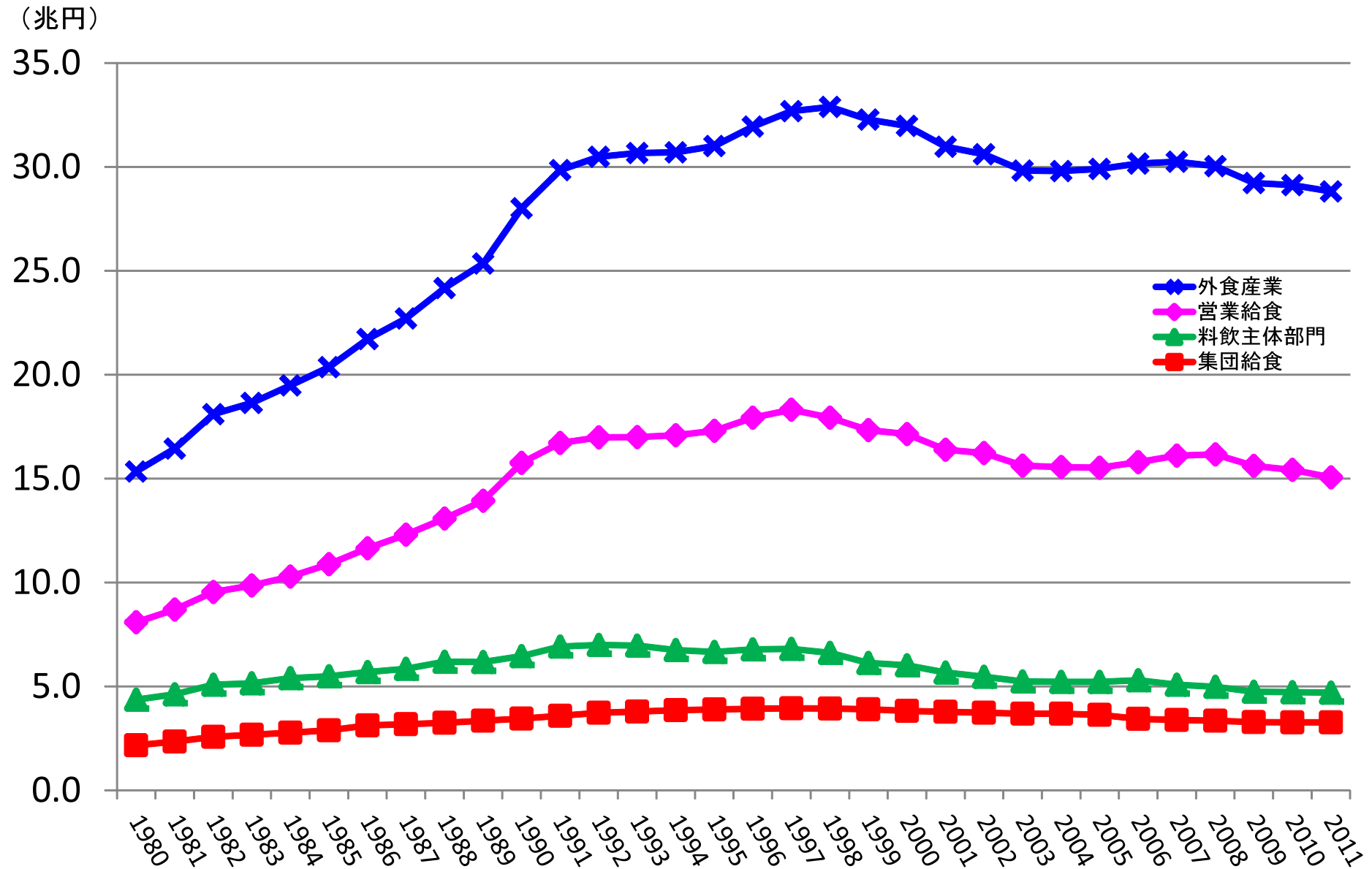
資料:総務省統計局『国勢調査報告』および国立社会保障・人口問題研究所『日本の将来推計人口』(平成24年1月推計)[出生中位(死亡中位)]推計値による。各年10月1日現在。

# 日本の人口推移(1920~2050年)



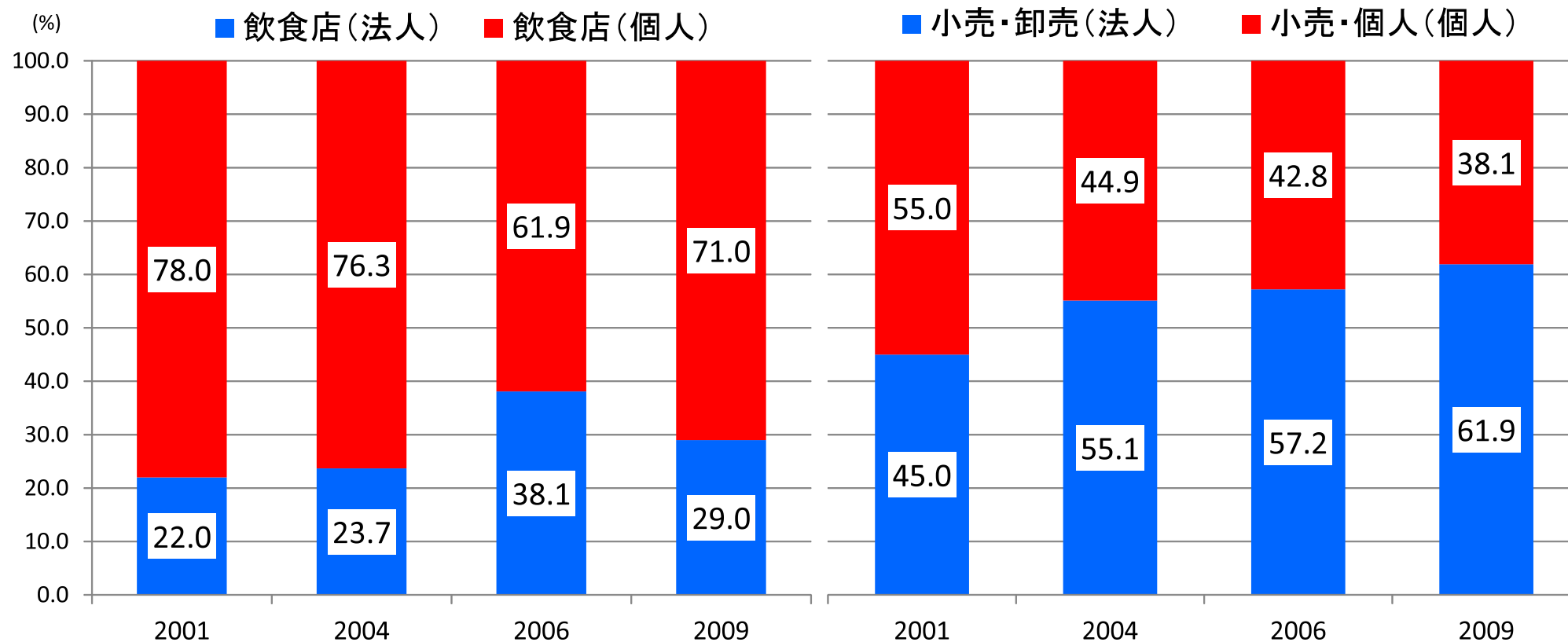
資料：1920~2010年：国勢調査、推計人口、2011年以降：「日本の将来推計人口（平成24年1月推計）」。

# 外食産業の市場規模の推移



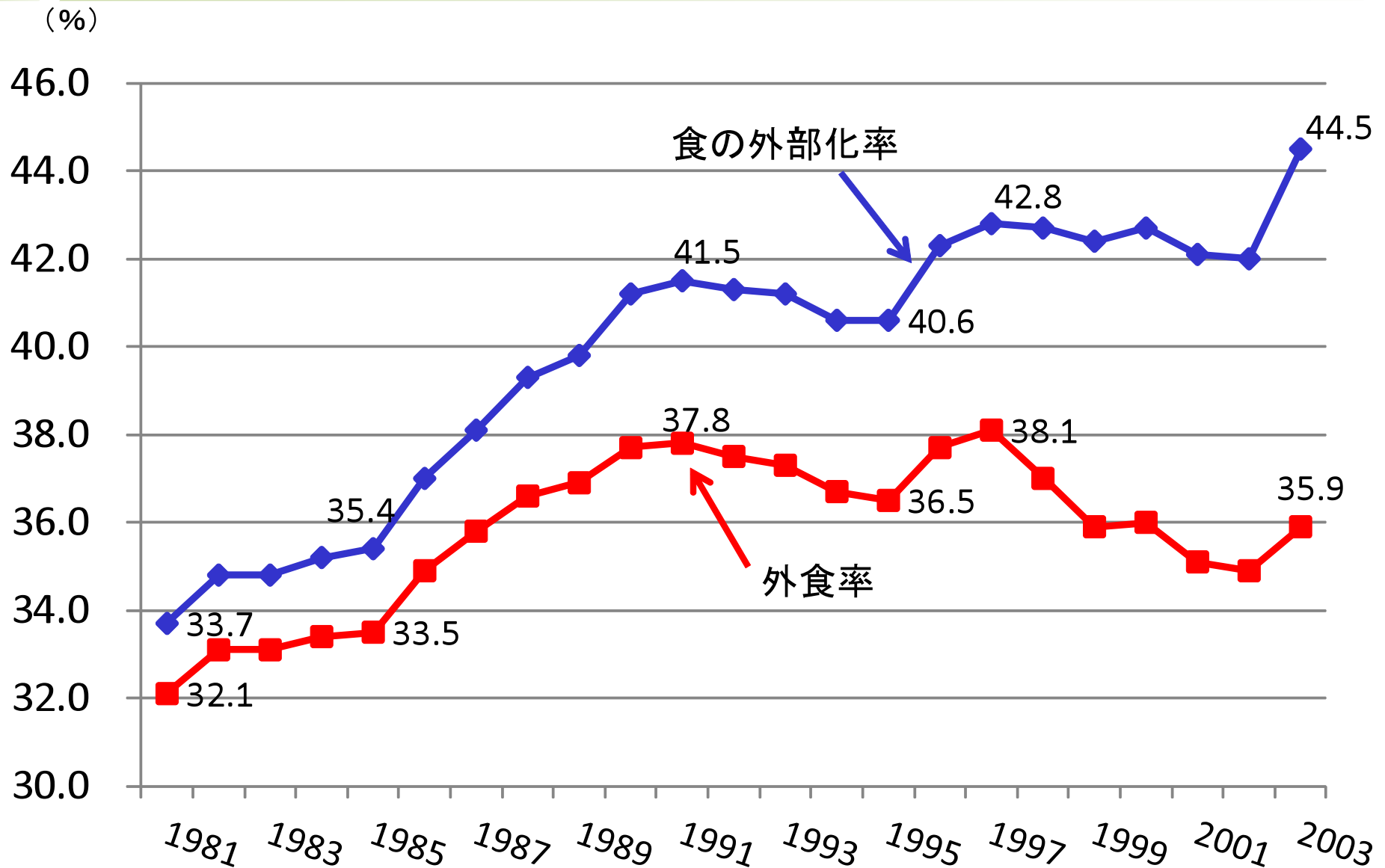
資料: (財)外食産業総合調査研究センター

# 外食産業における経営組織別事業所数の比率の推移



資料:総務省「事業所・企業統計」

# 世帯当たりの外食率・食の外部化率の推移



資料:内閣府「国民経済計算」、(財)外食産業総合調査研究センター「外食産業市場規模」、日本たばこ産業(株)資料を基に農林水産省で試算

注)外食率:食料消費支出に占める外食の割合

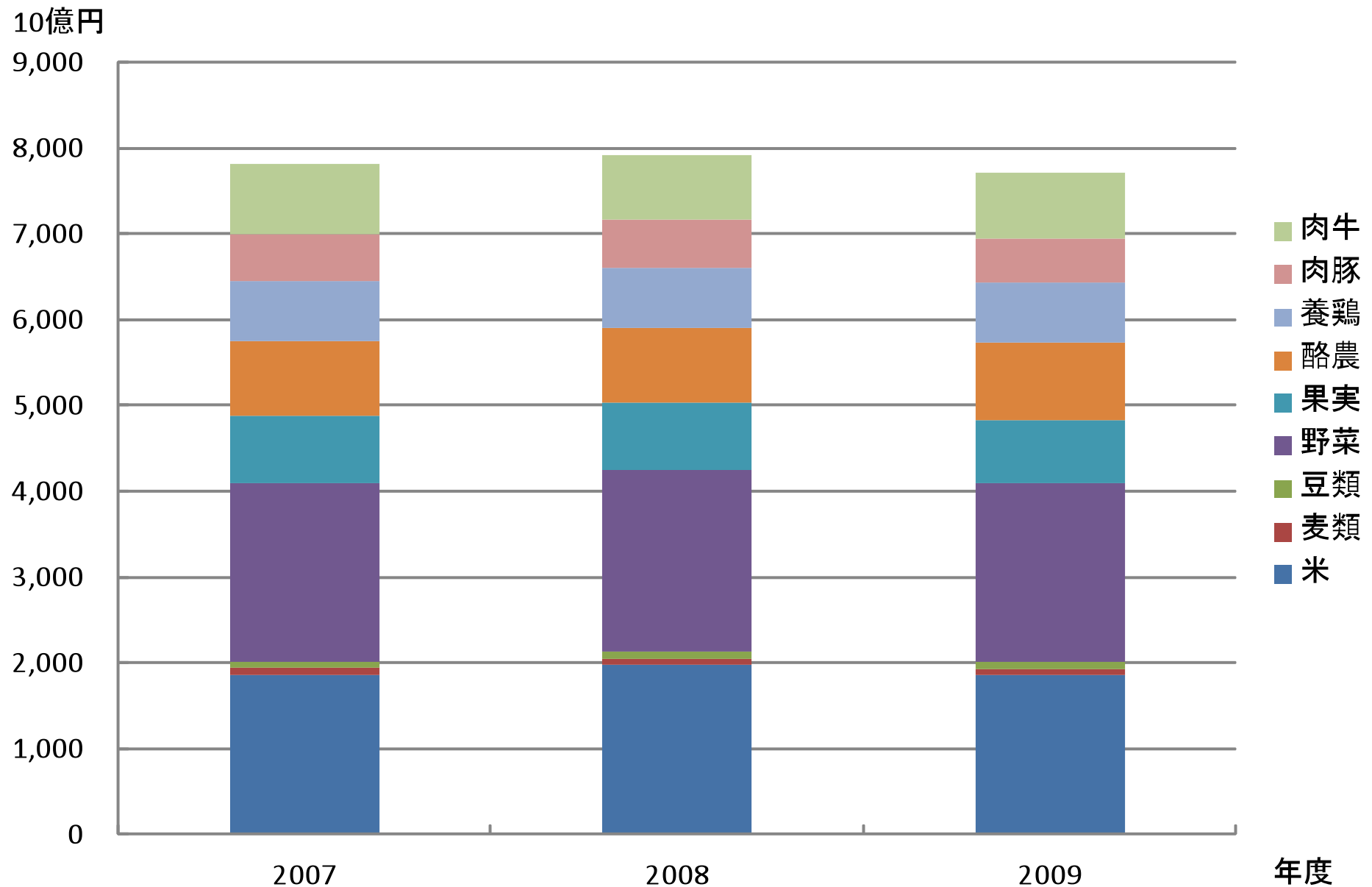
食の外部化率:外食率に惣菜・調理食品の支出割合を加えたもの



# 日本の野菜生産・流通の推移と現状

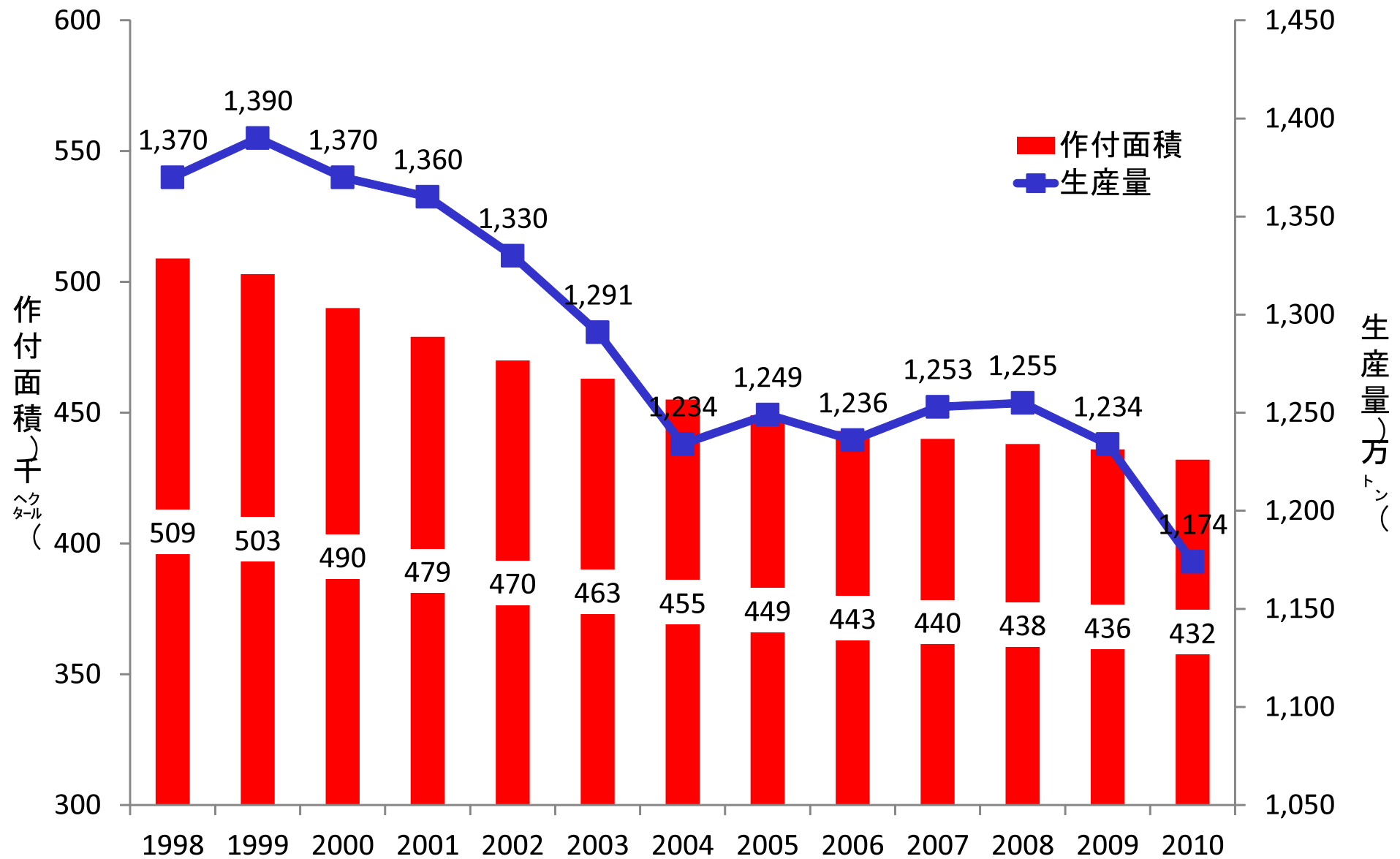
外食・中食産業と関連を重視して

# 農業生産額の構成とその推移



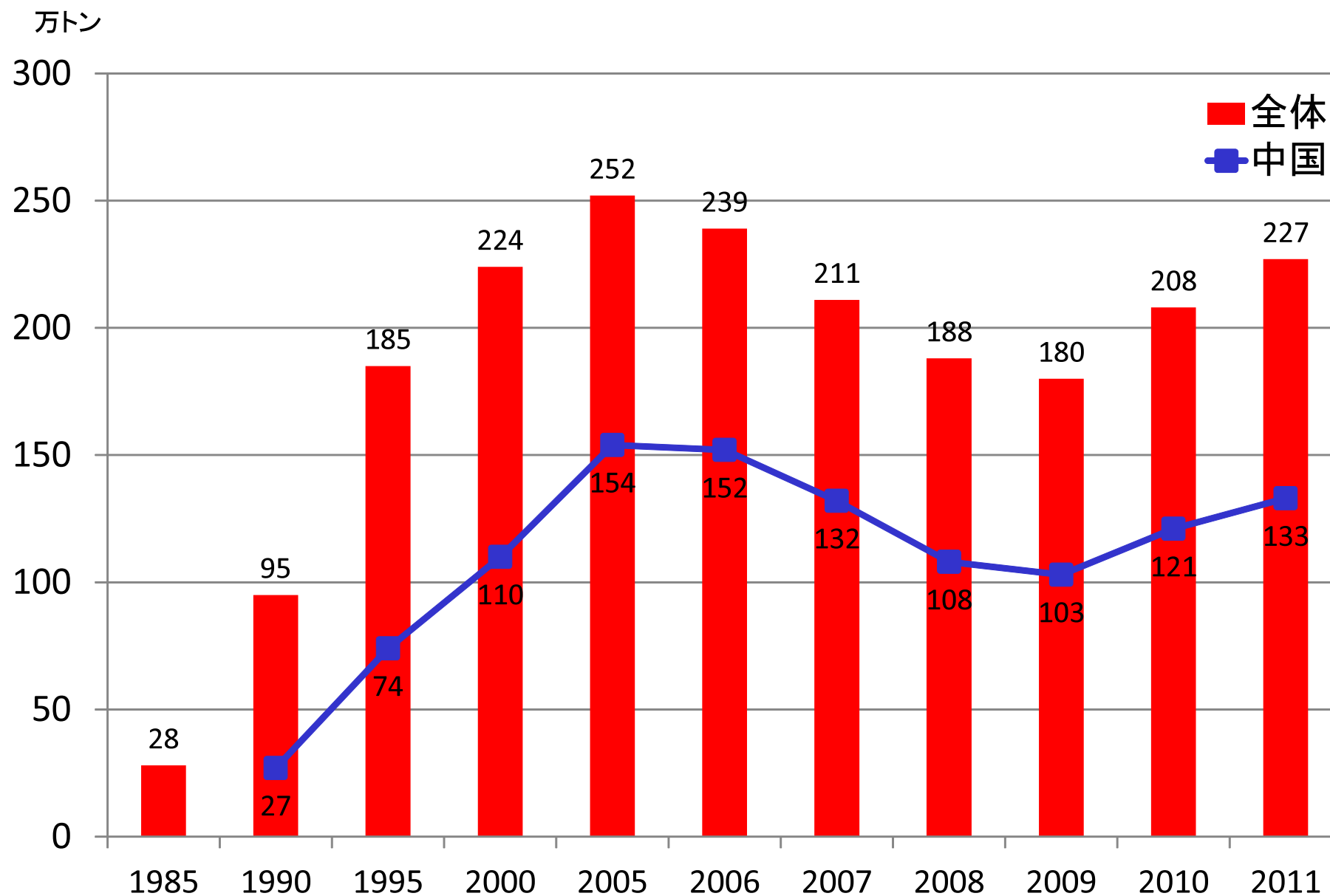
出典：農林水産省大臣官房統計部統計企画管理官「平成21年度農業・食料関連産業の経済計算」

# 野菜の作付面積・生産量の推移



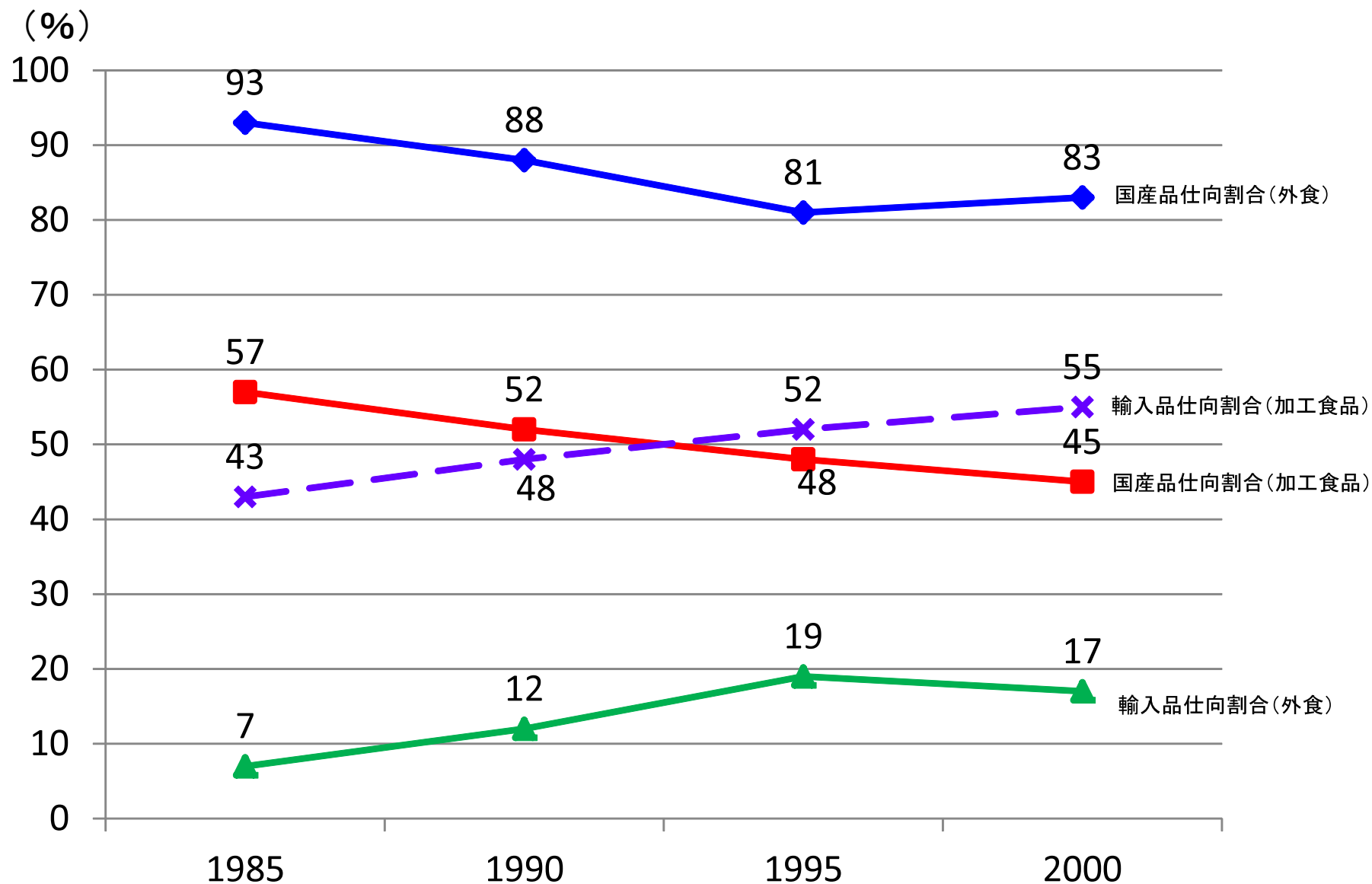
資料：農林水産省「野菜生産出荷統計」、「地域特産野菜の生産状況」

# 野菜の輸入量の推移(加工品含む)



資料:外務省「貿易統計」  
注:2011年は速報値

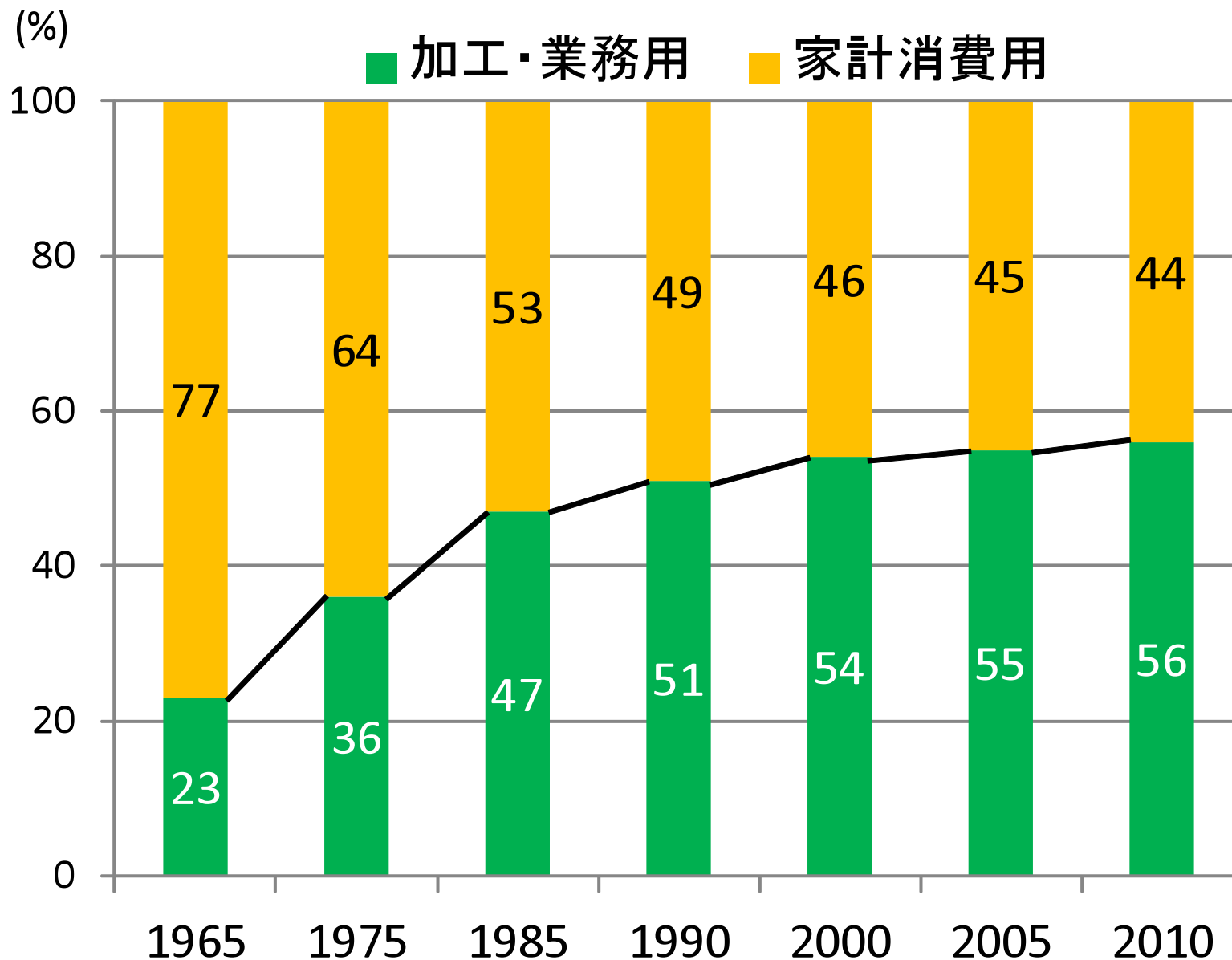
# 加工食品・外食への国産・輸入別仕向割合の変化



資料:総務省他9府省庁「産業関連表」を基に農林水産省で作成。

注:外食への国産品仕向割合には、国産及び輸入原料を使用した加工品を含む。

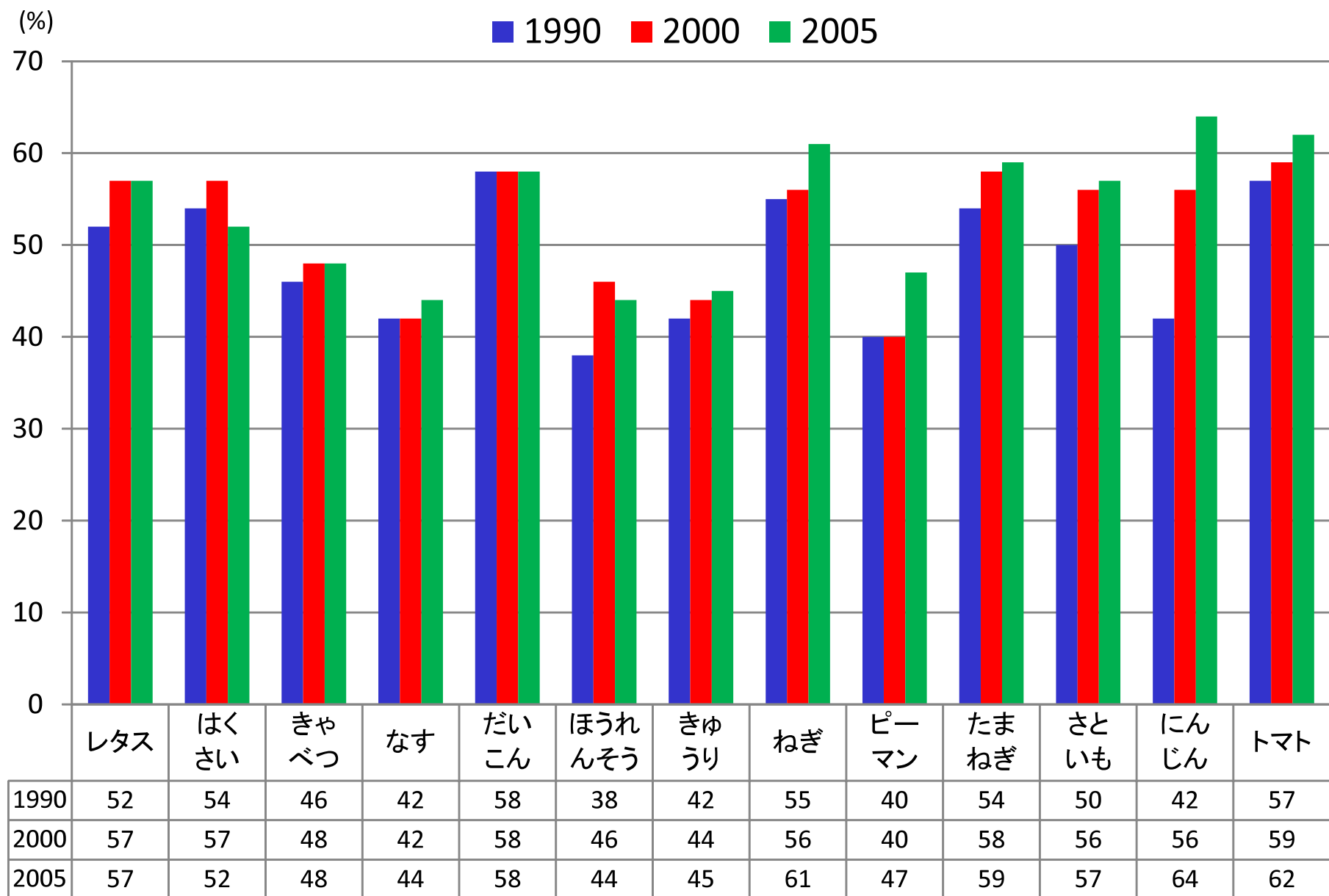
# 野菜の加工・業務用需要の割合



資料:独立行政法人農畜産業振興機構 編「野菜の生産・流通と野菜制度の機能」

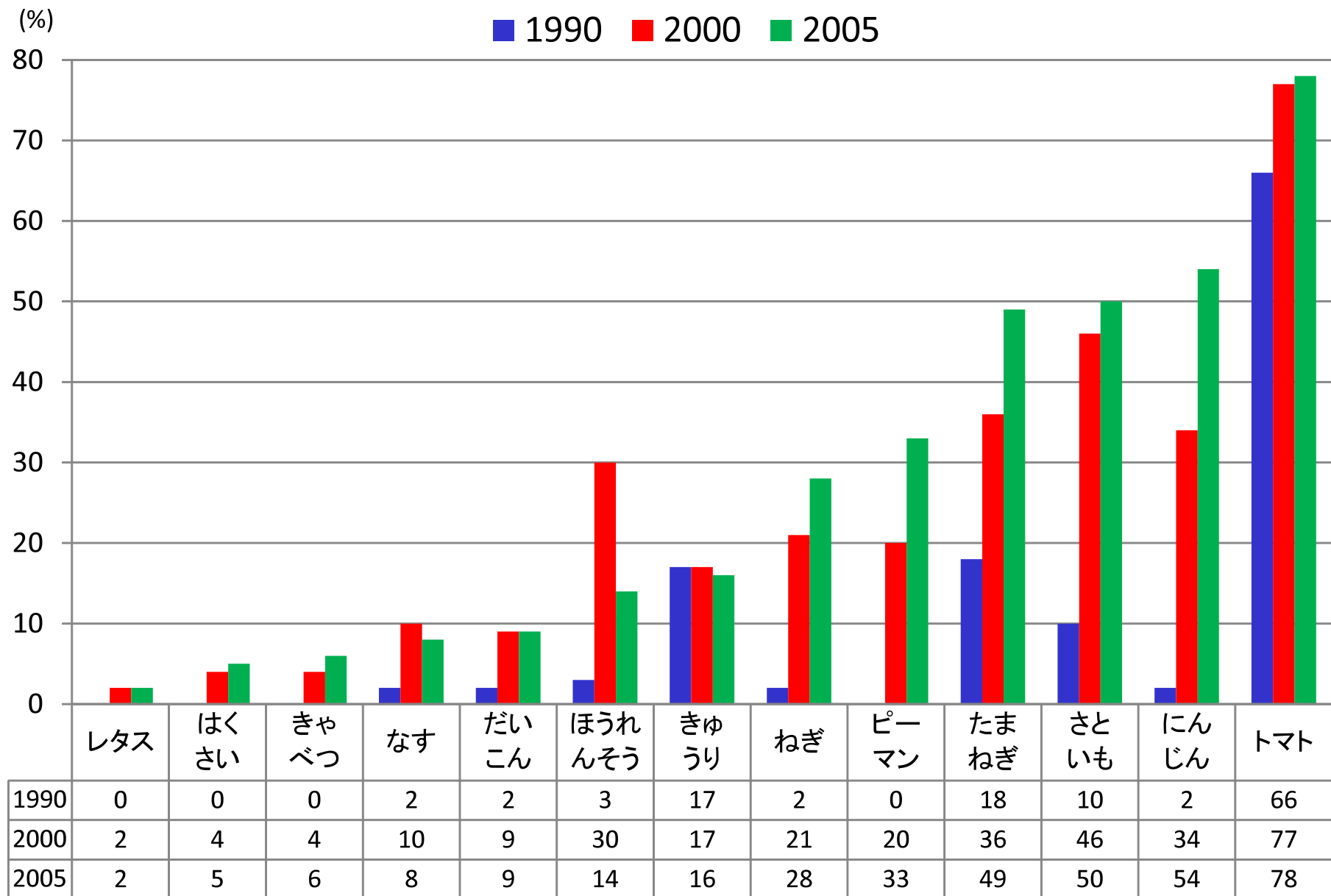
注:1965年~1985年については、農林水産省「食料需給表」、「青果物卸売市場調査報告」、総務省「家計調査」に基づき推計した。

# 主要野菜における加工・業務用需要の動向



資料:農林水産政策研究所推計

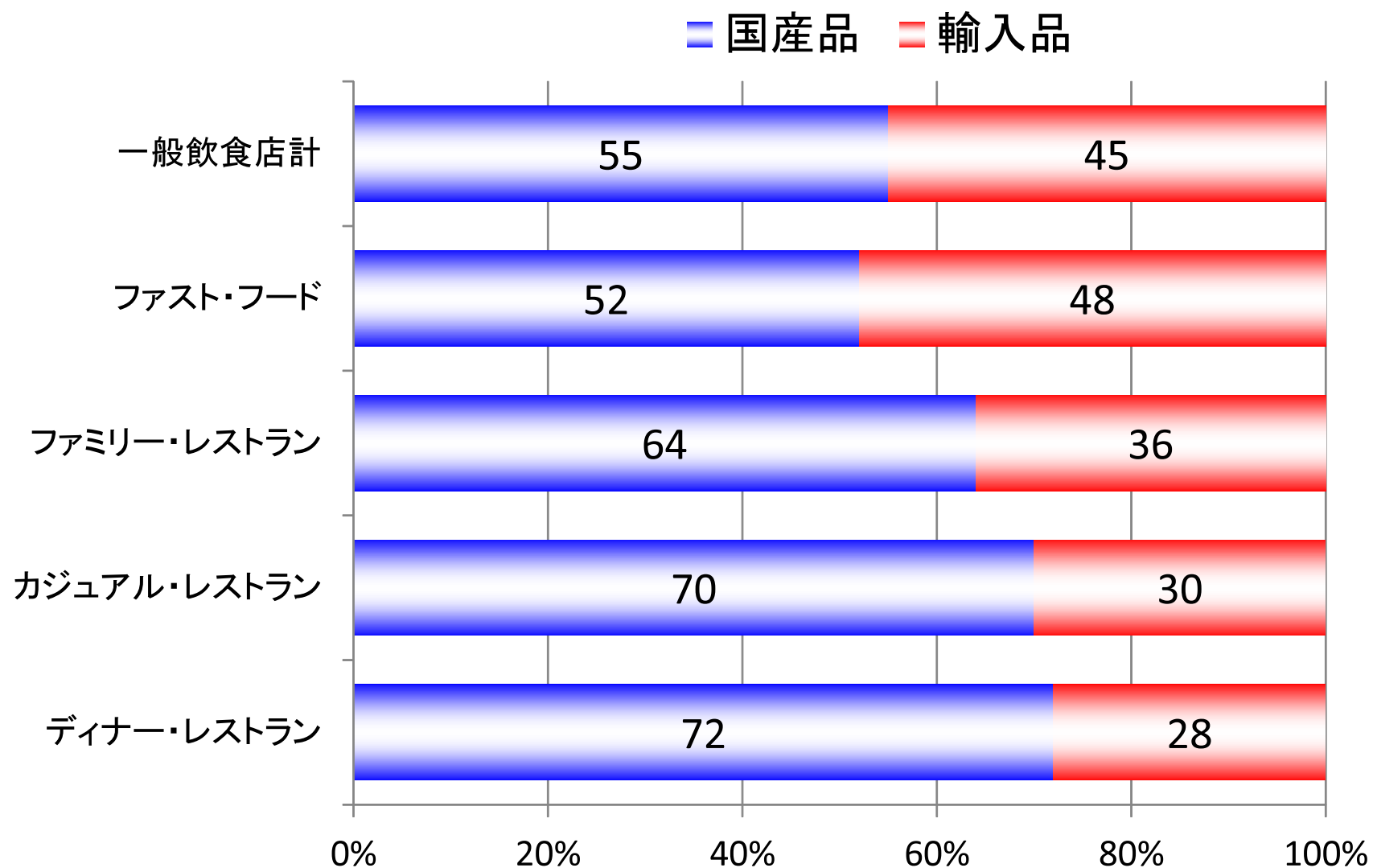
# 加工・業務用需要における輸入割合の変化



資料: 農林水産政策研究所推計



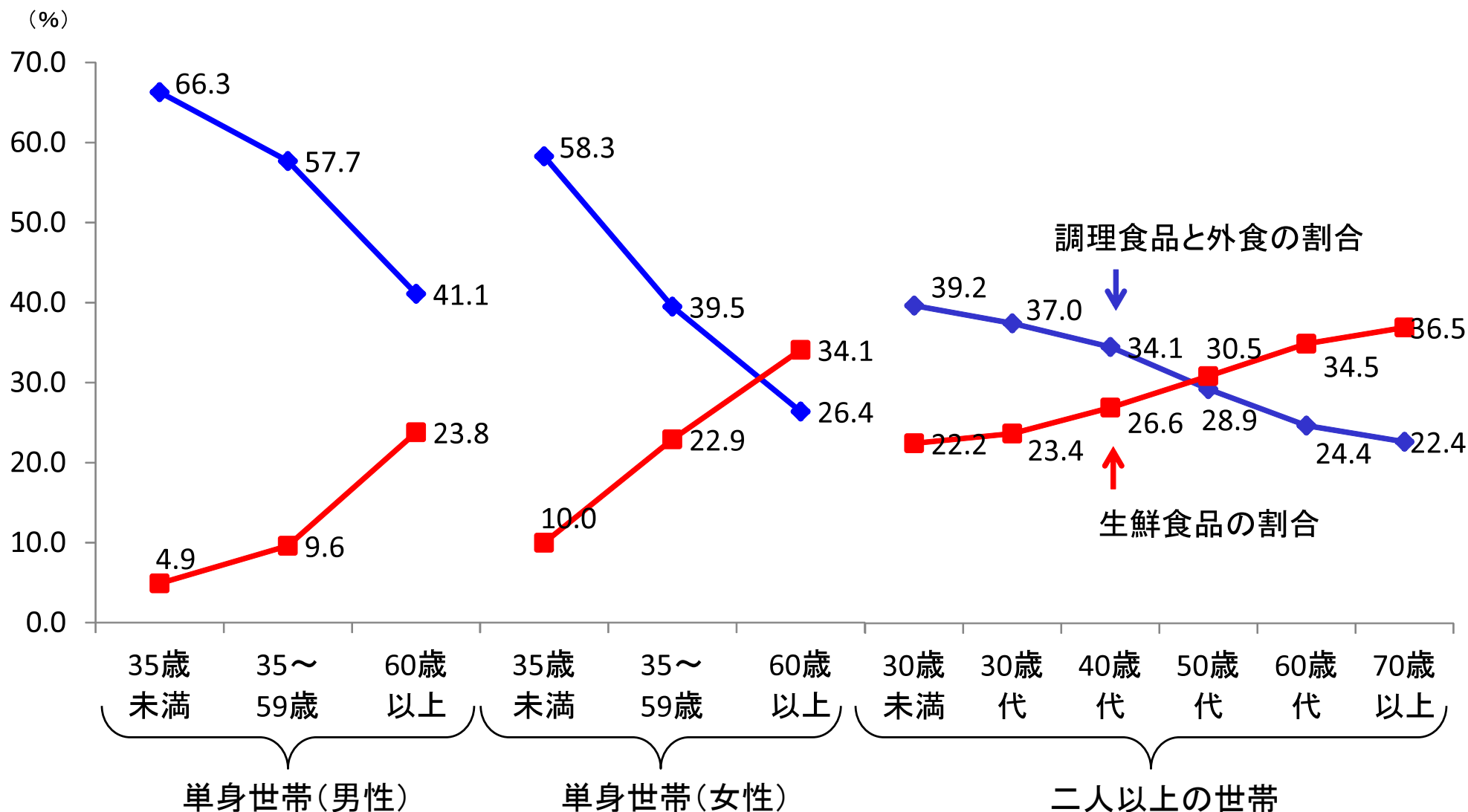
## 外食産業における国産品・輸入品別の食材費割合(2008年、業態別)



資料:農林水産省「外食産業に関する基本調査」(2009年6月)

注:業態は来客1人当たりの消費金額及びその料理提供時間で区分され、ファストフード(700円未満、3分未満)、ファミリー・レストラン(~1,500円未満、3~10分)、カジュアル・レストラン(~2,000円未満、3~10分)、ディナー・レストラン(2,000円以上、10分以上)、その他(喫茶店及び前記の業態の区分以外のもの、その他の業態は表示を省略)

# 世帯員1人1か月当たりの食料消費支出の種類別割合(2010年)



資料:総務省「家計調査」を基に農林水産省で作成。

注:1)生鮮食品は米、生鮮魚介、生鮮肉、牛乳、卵、生鮮野菜、生鮮果物、加工食品は生鮮食品、調味食品、外食、飲料、酒類以外すべて

2)生鮮食品の割合及び調理食品と外食の割合は食料消費支出額全体に占める割合

野菜カット事業の台頭と進展

及び

外食産業と農業との連携関係  
を補完する関連主体の役割

## 外食産業がカット野菜を求める論理

- 外食産業のチェーン店化を主体とした二極化の進展
- チェーン店内で画一化された多種類メニューへの対応  
(メニュー毎の素材と調理方法の画一化、調理に必要な様々な野菜の定形カット化、必要野菜品目のキット化)
- 調理未技能者対応を可能とする調理のマニュアル化による人件費の抑制
- 調理時の食材残渣量の低減化  
(産業廃棄物処理費用の低減化)
- 各店舗内での食の安全・安心対応(リスク低減)
- メニュー素材ごとのトレーサビリティの必要性

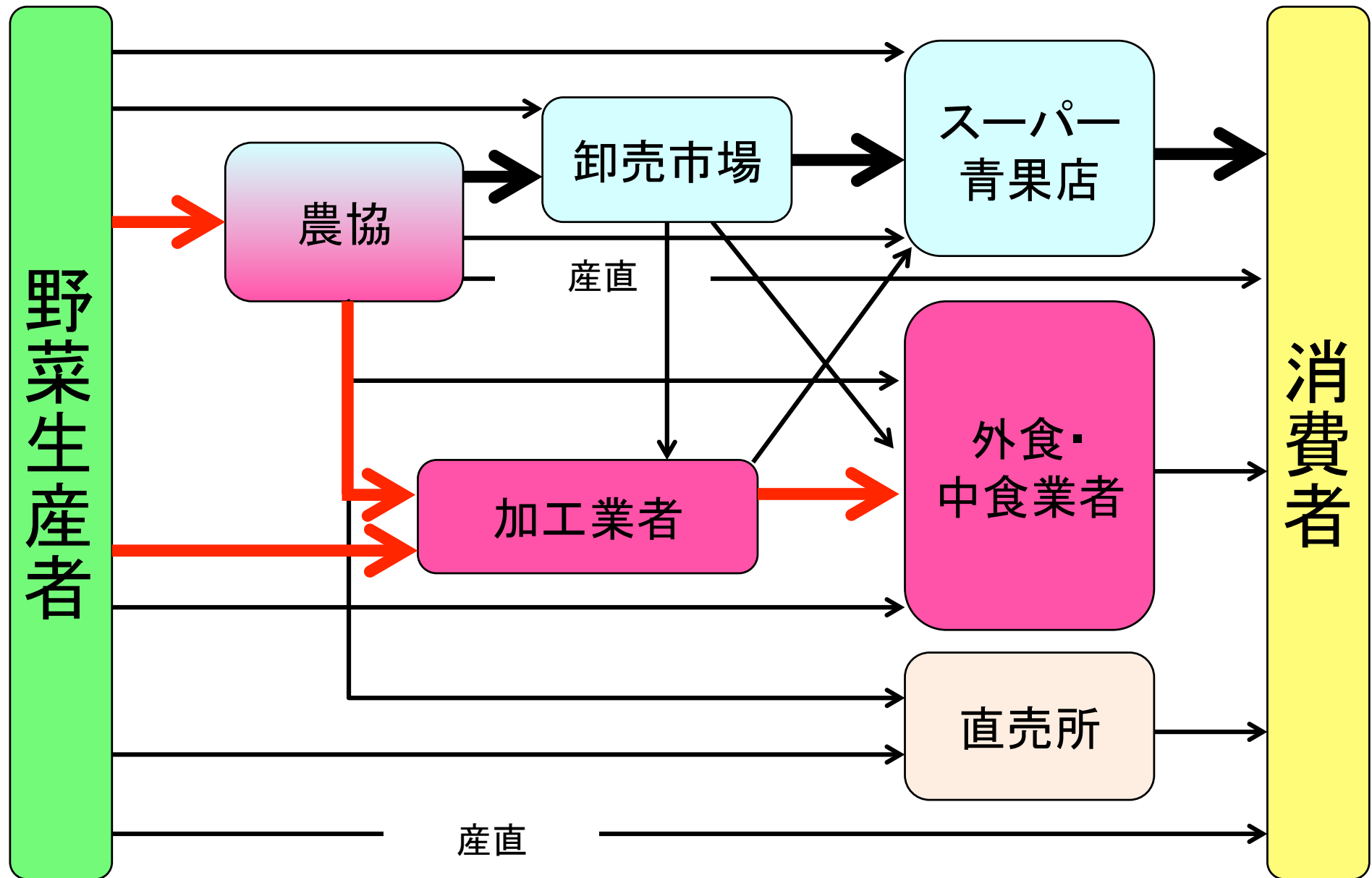
## カット野菜事業者の出自と論理

- 農業者による六次産業化か流通・加工業者による進出
- 野菜カット設備・施設稼働率の通年での平準化
- カットに必要な野菜を周年で確保するための体制確立
- 原料野菜調達先の多様化(リスクの低減:端境期や不作等で国内調達が困難な場合 → 輸入に依存)
- ブローカ、産地商人、JA等関連主体とのネットワーク確立
- カット野菜事業者間での棲み分け体制 → 多品目対応へ

## 連携に介在するブローカ等関連主体の役割

- 日々必要となる加工原料野菜の確実な調達
- 南北に長い国土を前提とした産地リレーのための情報ネットワークの確立
- 野菜産地と中長期的な連携を確立するための人脈作り
- 産地における事故等の突発的な条件変化への対応力
- カット野菜事業者間での補完関係確立のための人脈作り
- 出口となる外食産業との新たな連携を確立するための人脈作り

# 野菜生産における主な流通経路のフロー



資料：独立行政法人農畜産業振興機構 編「野菜の生産・流通と野菜制度の機能」を一部修正

# 主な流通経路のフロー

注:これらの流通ルート以外に、輸入農産物の取り扱い、外食産業が自社工場を所有しているところもある。

