

野菜と花きの生産と消費

農林水産省農産局園芸作物課長
長峰 徹昭



平素より、野菜振興施策の推進にご理解とご協力を賜り、御礼申し上げます。今回、野菜と花きの生産や消費について寄稿の機会を頂戴いたしましたので、近年の動向をご紹介します。

I 野菜について

1 野菜の位置づけと需給状況



はじめに我が国の農業生産や食生活における野菜の位置づけをみると、令和4年の野菜の産出額は2兆2,294億円となり、農業総産出額の約1/4を占めています。また、品目別に野菜の産出額に占める割合をみると、1位がトマト11%、2位がいちご9%、3位がたまねぎ7%と続いており、上位10品目で約6割を占めています。

野菜はカロリーベースでの食料自給率への寄与率は小さいものの、国民の健康の維持増進や農業振興の上で重要な位置づけとなっています。

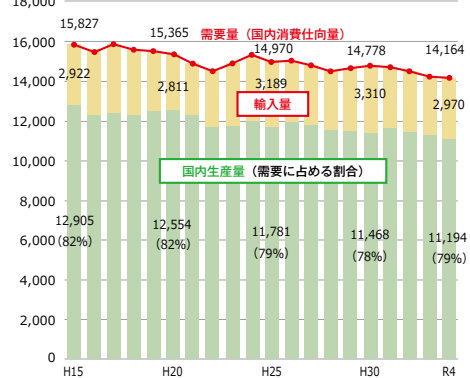
野菜の需要量（国内消費仕向量）は、約20年間で1割減少しました。他方で、輸入量はほぼ横ばいで推移しており、需要量に占める国内生産量の割合は微減傾向にあります。他方、家庭における食の簡便化や外部化等を背景に、野菜の需要は家計消費から加工・業務用に徐々にシフトしつつある中で、近年では加工・業務用が全体の約6割を占めるようになっています。

【農業総産出額に占める野菜の割合(令和4年)】



資料：農林水産省「生産農業所得統計」

【野菜の需要量・生産量・輸入量】



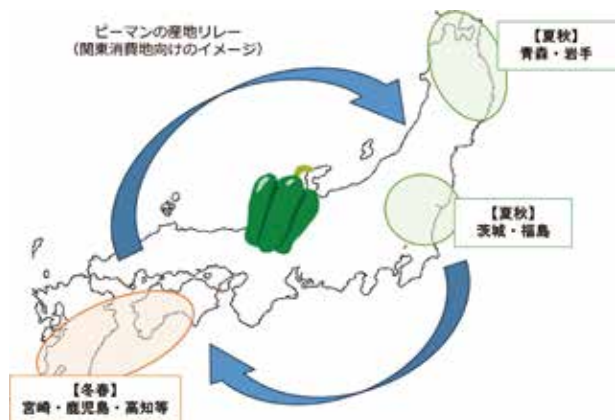
資料：農林水産省「食料需給表」

2 野菜の生産



野菜の国内供給は、国内生産量が約8割、輸入量が約2割を占めています。令和4年の作付面積は約38万ha、生産量は約1,119万トンとなっており、作付面積は微減、生産量は横ばいで推移しています。

南北に長い日本列島の地域特性を活用し、季節ごとに産地をリレーしながら、消費地に向け野菜の安定供給を周年的に行っています。また、産地や時期によって栽培方法（露地栽培や施設栽培等）が異なることが野菜生産の特徴となっています。



品目別の作付面積をみると、多くの品目では減少している一方で、ブロッコリー等の一部の品目では増加しています。なお、令和8年度にはブロッコリーが指定野菜※に追加されることとなっています。

※指定野菜とは、消費量が多く、国民の生活上の重要な野菜。

3 野菜の流通・加工



我が国の野菜は、その多くが卸売市場を経由して実需者に流通していますが、特に加工・業務用野菜については、一部で卸売市場を通さずに加工業者等が直接買い付ける流通経路も見られる状況です。

また、加工・業務用野菜の供給は、国内生産量が約7割、輸入量が約3割を占めており、輸入量の約半分が、生鮮状態及び冷凍状態で輸入されたものとなっています。

【野菜の輸入概況】



資料：農林水産省「食料需給表」、財務省「貿易統計」から試算

これらの野菜は、輸送距離等の関係から特定の輸入先国に大きく依存しており、食料安全保障の観点からも、輸入元の多様化や原料の国産化が喫緊の課題となっています。

加工・業務用野菜の国産化に向けては、周年安定供給、内外価格差や異物混入対策が主な課題となっています。特に周年安定供給については、近年の異常気象等により年間を通じて一定の品質・価格・量で供給することが容易ではなく、やむを得ず端境期が生じてしまい、輸入品を使わざるを得ない時期があるのが実態です。

これらの課題の克服に向け、農林水産省

では、加工・業務用野菜を中心とした国産野菜サプライチェーンを構築するため、「国産野菜シェア奪還プロジェクト」を立ち上げました。現在は、会員の方々から収集した品目別ニーズの公表、産地と実需者の意見交換会の開催等により、産地と実需者による新たな契約取引の案件形成を進めています。今後も、このような取組を通じて周年安定供給体制の構築を進めてまいります。

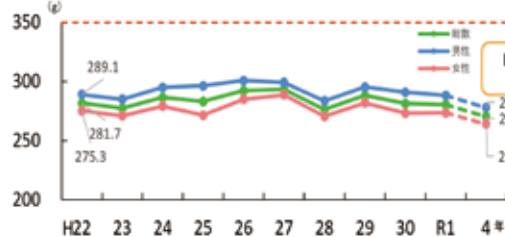


4 野菜の消費について



国内の野菜の需要量（消費量）は長期的に減少傾向で推移しており、健康づくりの指標「健康日本21（第三次）」において設定された20歳以上の1人1日当たりの野菜摂取目標量350gに対し、現状の摂取量は270g程度で、約7割の人が目標に達しておらず、また、若い世代ほど少ない傾向にあります。

【1人1日当たりの野菜摂取量の推移】



資料：厚生労働省「国民健康・栄養調査」

注：1) 新型コロナウイルス感染症の影響により、令和2年及び令和3年は調査中止
2) データは野菜類であり、緑黄色野菜、その他の野菜、野菜ジュース、漬け物を含む。

農林水産省では、令和2年から、野菜の消費拡大を目的とする「野菜を食べようプ

プロジェクト」を実施し、本目的に賛同する企業・団体等の「野菜サポーター」とともに、「野菜を食べようプロジェクト」のロゴマークやポスターを活用し、野菜の需要喚起に資する様々な啓発活動等に取り組んでいます。

「野菜を食べようプロジェクト」ロゴマークとポスター



本項に係る最新のデータ等については、農林水産省の野菜のホームページ (<https://www.maff.go.jp/j/seisan/ryutu/engei/index.html>) に掲載しておりますので、ご参照ください。

Ⅱ 花きについて

1 はじめに

はじめに「花き」についてご説明させていただきます。花きと聞いて多くの方は、花束やアレンジメント、冠婚葬祭で使用される切り花をイメージされることと思います。花きの定義は観賞の用に供される植物とされています。具体的には、切り花類・鉢もの類・花木類・球根類・花壇用苗もの類・芝類・地被植物類と分類されており、「植木」や「盆栽」も花きと分類されます。花きの特性として食生活の範囲の中で選択される野菜・果物とは異なり、冠婚葬祭、贈

答用、装飾などさまざまな用途で使われているため、嗜好性の高い品目です。

花き	
【切り花類】	切り花(キク、バラ、カーネーション等)、切り葉(ヤシの葉等)、切り枝(サクラ等)
【鉢もの類】	シクラメン、ラン、観葉植物、盆栽等
【花木類】	ツツジ等庭木に使われる木本性植物で緑化木を含む(鉢ものとして生産されているものを除く)
【球根類】	チューリップ、ユリ等
【花壇用苗もの類】	パンジー、ペチュニア等
【芝類】	造園用等養成されているもの
【地被植物類】	ササ、ツル類等地面や壁面の被覆に供するもの

2 花きの生産・流通

花きの生産については、産出額がピーク時の平成10年から減少傾向にあり、令和4年の産出額は3,684億円となります。近年の高温による出荷時期の不安定化に伴い、需要期に供給不足が生じており、需要に応じた安定供給・生産性向上を進める必要があります。

このため、高温により多発化傾向にある病害虫被害の軽減や気象変動下でも需要期に合わせる生産・出荷技術の導入や需要が見込まれる品目への転換等により花きの生産振興を推進しています。

<花きの産出額・作付面積の推移>



花きの流通では品目が多いが故に課題があります。品目により出荷箱のサイズが異なるため積載効率が低いこと、出荷や荷受の際に荷積み、荷下ろしが手作業で行われ

る事が多く時間がかかることなどが挙げられ、改善が急がれます。具体的には、標準規格のパレットや台車の使用による出荷や荷受時の待機・作業時間の減少や出荷伝票のデジタル化などの実証が行われており、物流の2024年問題に業界全体で課題解決に取り組んでいるところです。

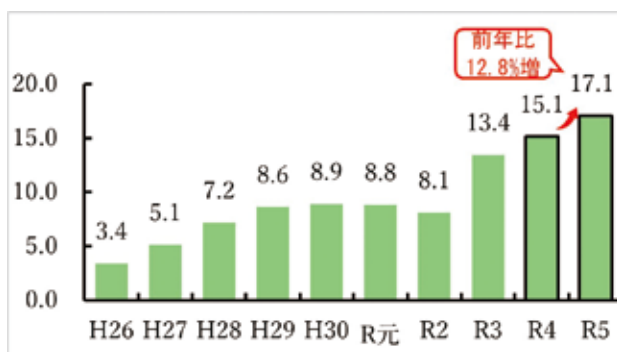
3 花きの輸入・輸出



花きの輸入ですが、国内流通のうち数量ベースで約3割が輸入されています。母の日やお彼岸等に需要が一時的に集中するカーネーションやキクといった品目で輸入割合が高くなる傾向があります。主な輸入国は、中国、コロンビア、マレーシアです。

花きの輸出については、海外で評価される強みがあり輸出拡大の余地が大きい品目として「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」（令和2年12月農林水産省公表）において、切り花を重点品目に位置付けています。切り花の輸出額は令和元年の8.8億円に対して令和5年が17.1億円と短期間で大きく増加しており、日本産の高品質な切り花が海外で高く評価されて、輸出が増加にしています。海外ではグロリオサ、スイートピー、ランタンキュラス、ドウダンツツジなどが人気です。主な輸出先国は、中国、アメリカ、台湾となります。

<切り花の輸出額の推移>



4 花きの消費



花きの国内消費については、物日に集中する傾向があります。物日とは、母の日やお盆、年末年始等、多くの人が花を買うため通常に比べ需要が多くなる時期の事で、物日以外のさらなる消費拡大のために業界としても暮らしの中に花を取り入れる事や新しい物日の提案・定着に向けてPRしているところです。

またコロナ禍を契機にホームユース需要が増加しており、生花店だけでなく、スーパーマーケットやホームセンター、直売所、ネット通販、雑貨やカフェ等とのコラボ店など販売チャネルが多様化しています。近年ではスーパーマーケットで購入する人の割合が上昇しており、気軽に花を購入することができる環境が消費拡大を目指す上で必要だと考えております。

花と緑に関しては、2027年3月に「幸せを創る明日の風景」をテーマに国際園芸博覧会が神奈川県横浜市で開催されます。国内でのA1クラス（最上位）の開催は1990年に大阪で開催されて以来、2回目となります。



2027年国際園芸博覧会 公式ロゴマーク
(公益社団法人2027年国際園芸博覧会協会)

詳細につきましては、公益社団法人2027年国際園芸博覧会協会のホームページ (<https://expo2027yokohama.or.jp/>) に掲載されていますので、ご参照ください。