談話室

外食産業と食材

食の外部化の進展

最近ファミリーレストランのステーキやコンビニの持ち帰り弁当，スーパーの惣菜などが随分おいしくなった。

先般発表された平成12年度「食料・農業・農村白書」では，食生活の変化，多様化の中で，近年外食，中食の割合が増加して「食」の外部化，サービス化，簡便化が一段と進展しており，加工食品の増大とも相まって消費者の生産段階への関心や知識は年々低下し，「食」と「農」の距離が拡大しつつあると述べている。

巨大な外食産業

わが国外食産業は和，洋，中華，そば，うどん，寿司から各種給食，料亭に至るまで極めて多種多様であり，その規模も単一店舗の零細なものから多店舗大規模企業にまで広がり，その店舗数は85万軒，従業員数は375万人に達するといわれている。また，(財)外食産業総合調査研究センター（外食総研）推計によれば，外食産業の市場規模は28兆円であり，持ち帰り弁当，惣菜等中食の４兆円を加えた広義の外食産業は市場規模32兆円という巨大産業である。

外食産業と食材

外食産業の売上げに占める食材の割合「食材率」は平成12年外食総研調査によれば33.3%であり，また料理品小売業（中食）では45.8%となっている。従って広義の外食産業の食材仕入額としては約11兆円に達することになる。生産者，系統組織にとっては極めて重要な食料消費産業である。

食材の仕入先について平成12年度農林水産省「食材需給予測調査」によれば，生鮮品は総じて卸売市場（含む仲卸），食材卸問屋の割合が高く，両者で米80.7%，野菜77.6%，食肉85.4%に達しており，また水産物についても平成７年農林水産省調査によれば卸売市場，問屋仕入れが72%である。卸売市場，問屋利用割合が高いのは，量の安定確保，均質性の保持，品揃え，配送等に利点を有するからであり，外食産業にとっては伝統的な重要仕入れルートである。

一方産地直接仕入れ（生産者，農漁協等）は，米12.7%，野菜10.4%，食肉1.7%，水産物4.1%となっており，米，野菜では一定割合を占めるまでになっている。特に大規模レストランチェーンにおいては各品目にわたり14%程度に達しているのが注目される。

食材仕入れをめぐる多様な動き

外食，中食入り乱れて外食産業の競争は一段と激化しつつある。従って食材仕入れに関しても一層の効率化，合理化が必要とされ，また他社との差別化，個性化も強く要請されている。

一方，消費者は年々鮮度，健康，安全性指向を強めており，この対応如何も経営を左右しかねない。また社内外にわたる情報システムの整備も喫緊の課題である。このような情勢をふまえた食材仕入れの多様な動きをいくつか例示すれば，大手レストランチェーンを中心とした契約栽培による有機野菜調達，有機米の導入，海外から冷凍野菜，カット野菜の仕入れ，チルド肉輸入，野菜，肉，鶏卵等の独自品種の開発・採用，居酒屋，寿司チェーンにおける地場食材の活用，各地漁協直接仕入れ等々であり，その動きは極めて多岐にわたる。

食材の電子商取引

特に新しい動きとして食材の電子商取引の進展がある。大手給食業者等がホームページを開設して広く世界から食材取引先を募集する等の個別企業レベルの動きにとどまらず，多数の外食産業と食材供給業者が参加する大規模電子商取引市場の設立が目立ってきた。㈱エバービジョン（食堂楽），㈱インフォーマート，㈱バーティカルネット等であり，運営には総合商社，食品メーカー，ソフトウェア企業等が参加，代金決済には銀行，ノンバンクが関与している。㈱エバービジョン運営マーケットでの提供生鮮食品は1,000品目に達するとされており，内外生産者に広く参加を呼びかけている。

外食産業と生産者，系統組織

このように外食産業は競争激化と情勢変化の中で様々な動きを示しているが，総じて輸入食材の仕入比率が高まる傾向にある。また対応する食材供給システムのコーディネーターは大半が外食産業自ら，または仲卸，総合商社，食品メーカーである。このような情勢をふまえると，生産者，系統組織にとっては，国内農林水産物と外食産業の食材需要を効果的に結び付ける一段の努力が必要であり，克服すべき各種課題はあるが，早急に系統自ら主体的に運営する外食産業向け「広域食材供給システム」づくりを行うことが強く望まれる。生産者，系統組織ならではの需要ニーズにマッチした魅力的供給体制の確立と消費者，産地双方向情報システムの一段の整備を期待したい。

（㈱農林中金総合研究所代表取締役社長　栗林直幸・くりばやしなおゆき）