

ミニ農産物の成功条件とは

理事研究員 小掠吉晃

1 ミニチュア好き？

外国人に日本の盆栽が人気らしい。樹齢百年の松が小さな鉢に収まる一つの世界観は、他に類を見ない奥深さなのであろう。ドールハウス、ジオラマなど、現実を忠実に小さく再現したものは他にも多数ある。これらに魅了されるのは世界共通だ。

ミニ白菜、ミニチンゲンサイ等、ミニ野菜も人気だが、ミニチュア志向とは事情が異なる。ある種苗会社では小型野菜のメリットを簡潔に説明している。要約すると以下のとおりだ。

生産者にとっては、収穫までの時間が短く、ひとつひとつが軽いので作業が楽。流通業者にとっては、サイズが小さいので決まった面積の売場に、消費者の好みに合わせ多種類の野菜が置ける。切り売りしないで済むのでラッピングなどの手間が省け、鮮度が保てる。消費者にとっては、カット野菜より日持ちし、単身者や少人数の家庭で重宝する。包丁で切

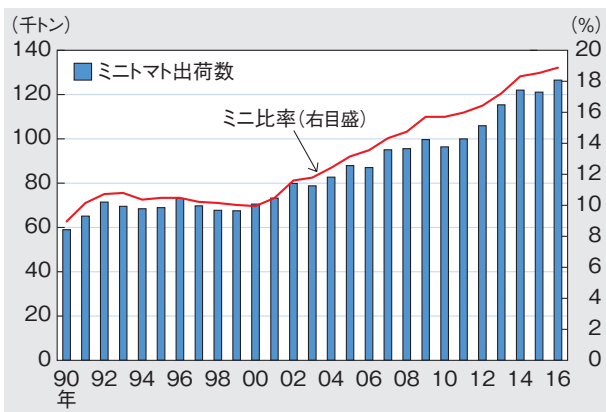
る手間も省け、まるのまま調理できる。使い残しの無駄がない。

どうやら人気の背景は、農家の高齢化、労働力不足、消費者の少人数世帯化、共働き世帯の増加など、様々な社会変化にあるようだ。

2 ミニトマトがミニ野菜の代表格

ミニ野菜で真っ先に思い浮かぶのはミニトマトだ。統計データのある1990年以降、ミニトマトの出荷量は増加し続け、トマト全体に対するミニトマトの比率も20%弱にまで上昇した(第1図)。ミニトマトの人気は、手ごろなサイズであることはもちろん、それ以外にも理由がありそうだ。トマト売り場を見れば分かるが、ミニトマトは、色、形、大きさ、糖度、酸味、皮や果肉の硬さ、機能性成分、さまざまな要素で消費者の選択の幅が広い。例えば、全農を中心に種子供給から生産、販売までJA系統で管理するミニトマト「アンジェレ®」は、糖度が高く、ゼリー質が少ない。

第1図 ミニトマトの出荷量の拡大



資料 農林水産省 野菜生産出荷総計
 (注) ミニ比率はミニトマト出荷量を加工用を除いたトマト出荷量で除した比率。



写真1 アンジェレ(筆者撮影)

この特徴を生かし、サラダ用以外に、おやつ、おつまみ用など新しい用途を意識し、ヘタを取った状態で専用パッケージに詰め、ブランド構築を進めてきた(写真1)。こうした多様な選択肢で消費を刺激し続けてきたことがミニトマト好調の一因に違いない。

企業の農業参入においてもミニトマト栽培が選ばれるケースが多い。需要が安定しているほか、専用資材の開発、栽培管理のマニュアル化も進んでおり、環境制御型の施設があれば、農業未経験者でも比較的短期間の研修で栽培を始めることができるようだ。代表的な例としては、中玉品種のトマトを特殊なシートを使うことで根から吸収する水分を制限し、高糖度のミニトマトに仕上げて独自ルートで販売する手法がある。参入者が多いことで栽培手法にも多様性が生まれているようだ。

3 小さいが苦戦するウズラ卵

先ほどのアンジェレが1つ5~21gなのに対し、ウズラ卵は8~12g。サイズ的には同じ一口サイズの領域だが、ウズラ卵は卵市場のなかでシェアを伸ばしているわけではない。残念ながらウズラ農家の減少により生産量は縮小傾向にある。ウズラ卵は鶏卵の6分の1程の重さで、消費者としては「ミニ鶏卵」的な捉え方も可能だが、家庭の冷蔵庫に常備される鶏卵とは異なり、ウズラ卵は中華丼、八宝菜など特定の用途を意識した目的買いに限定されてしまう。鶏卵自体が(ミニサイズにせずとも)手ごろなサイズであるうえに、鶏卵との価格差が原因であろう。

もっともウズラ卵をミニ野菜と同列に語るの是不適切かもしれない。生物の分類は、「科」、「属」、「種」、「品種」の順になるが、ミニ野菜の場合は、普通サイズのもの「品種」

レベルで分かれる。一方、鶏とウズラは、同じキジ科だが「属」のレベルでヤケイ(野鶏)属とウズラ属に分かれる。鶏卵をトマトに置きかえると同じナス科で属が異なるピーマンのような位置にウズラがいる。鶏卵には特定機能成分を強化した特殊卵が多いが、鶏卵を基準とするならば親鳥の属まで違うウズラ卵は究極の特殊卵だ。実際にビタミンB12、鉄分等の含有量は鶏卵よりかなり高く、こうした認知が広がることも消費拡大には重要だ。

4 皮をむく必要性の有無が重要では？

「一口サイズ」は「切らずに便利」という意味にもつながる。しかし切らなくても一つ一つ皮(殻)をむくとなると、小さい方が逆に手間になる。ミニトマト、ベビーキャロット、ミニダイコンなど、ミニサイズのもの是一般に皮をむかずそのまま食べる。ウズラ卵の場合、殻つきの生卵よりも、殻をむいた水煮缶詰等での販売が多いのはこうした事情であろう。中華丼、八宝菜という用途からみても、ウズラ卵は「まるごと一口で食べられるゆで卵」という状態になっていることがポイントで、その状態に至るまでの加工・流通も問われる。

新ジャガイモの季節になると小さいサイズのものだけを集めた一口サイズのジャガイモが出回る。これも一つずつ皮をむくと大変な作業なので、皮付きで素揚げにすることが多い。ミニサイズというだけでは優位に立てないようだ。

<参考文献>

・サカタのタネ <https://www.sakataseed.co.jp/special/mini/index.html>

(おぐら よしあき)