

フードシステム

たまねぎ産地の危機と構造対策 はじめに

たまねぎは、生鮮野菜としてのウエイトが低く、加工用や外食や惣菜といった業務用の需要が主体である。このため輸入品との競合が最も顕著な野菜の一つである。たまねぎは業務用・加工用実需が下支えになつていた面があつたが、輸入たまねぎの流入で国内産地は危機に瀕している。今回はたまねぎ産地の危機をフードシステムの観点から取り上げてみたい。

一 北海道の主産地の動向

北海道におけるたまねぎの作付けは、水田転作物として昭和四〇年代後半ごろから急増した。主に平坦地で栽培されており、北海道全体では約三分の一が常呂川沿いの地域で生産されている。ＪＡ北見市の管内は水田も多く、たまねぎ生産農家は若い後継者のいる主業農家が多い。機械化投資額も大きく、たまねぎを主力作物として生産しており、圃場も固定化している。機械化投資額が大きくなるため、生産農家にはそれに見合う栽培面積の拡大が必要であつた。

二 たまねぎの集荷・販売

茎葉処理の終わったたまねぎは、選別場

に集荷され、乾燥施設に入れられ風乾される。たまねぎの出荷は八月中旬から四月末ごろまでおこなわれる。

生鮮向けたたまねぎの九〇％はホクレン経由で販売され、全国各地の市場に出荷される。

業務用は一般にむき玉業者といわれる剥皮業者があり、剥皮業者経由で実需者に納入される。たまねぎは約一〇～一五％の割合で残渣がでるため、その処理と実需者の使いやすさを増すため、むき玉業者の役割が大きい。

三 加工用の販売

北海道には、全道たまねぎ取扱対策協議会があり、需要に応じた供給をおこなっている。北海道の生産量六〇万トのうち、六万トンは地元の加工業者との契約取引を進めている。地元には、第三セクターで設立され網走地区のＪＡが出資するグリーンズ北見があり、カットやソテー等の加工をおこなっている。同社は北見管内でとれたたまねぎを原料に生産をおこなっている。

四 輸入たまねぎの流通

輸入たまねぎは業務用・加工用が主体である。輸入業者から直接あるいは産地集荷業者経由で剥皮業者に供給される。たまねぎは加工処理の手間と残渣処理の問題があるため、剥皮業者を経由するのが大きな特徴である。食品加工業者や外食産業等の実

需者に対しては、ホール、スライス、ダイス等の形態に加工して納入されている。

五 たまねぎ産地の危機

(一) 中国産たまねぎ輸入の急増

たまねぎの輸入は平成六年ごろから急増し、アメリカ産、ニュージーランド産、中国産などが輸入されている。このうち中国産が急増している。中国産の特徴は、値段が格段に安いという点である。価格的には北海道産も全く対抗できない。

(二) 産地の構造改革の限界

既に北海道の場合は、機械化体系の整備や大規模な圃場での生産が進んでいる。生産合理化や販売対策など、できる限りの対策は尽くしたという状況である。特に外食用で使用されるたまねぎが投売りされており、先の見通しがたない最悪の状況にある。

再生産可能な粗収入が全く確保できず、価格安定対策や産地としての努力ではどうにもならない状況が続いている。関係者も日夜対策を協議しているが、決め手となる対策がないというのが実情である。北見管内の農家も新たな農作物の生産に転換する余力はない。産地の構造改革ということが安易にいわれているが、それには生産者が納得できる具体策を提示する責任と義務があることを忘れてはならない。

(鴻巣 正)