

調査・研究紹介

国産加工原料用トマト生産の動向と課題

一 はじめに

現在、わが国では、トマトは大きく加工用と生食用の二つに分けられ、品種や栽培方法が大きく異なっている。わが国の生トマトの生産量(二〇〇一年)は、生食用四三万トンに対して加工用は六万トンであり、加工用トマトのほとんどがトマトジューズ(フレッシュパック)の原料として契約栽培により生産されている。

かつては、ケチャップ等の原料にも多くの国産のトマトが仕向けられていたが、一九七二年のトマトピューレー、トマトペーストの輸入自由化後は、国産加工用トマトの用途はトマトジューズ用原料に狭められた。

本稿では、自由化後、輸入原料と棲み分けが行われ、主としてトマトジューズの原料として栽培されてきた国産加工用トマトの生産の動向と課題について述べたい。

二 加工原料用トマト栽培の経緯

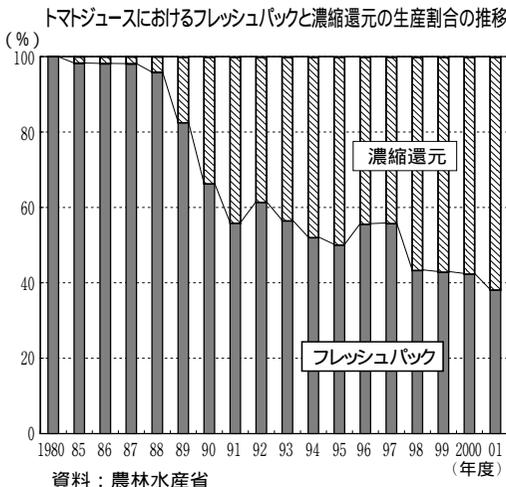
一九五〇年代半ばまで、トマト加工品の原料となる国産のトマトは、生食加工兼用が主であった。このため、加工用に仕向けられるトマトの供給量は青果市場の影響を受けやすく、品質面でもばらつきが多い状態であった。

六〇年代に入ると加工適性の向上した専用品種に一気に転換が進み、生食用と加工用は明確に区分されるようになった。栽培方法は、生食用が支柱栽培であるのに対して、加工用は無支柱栽培が行われる点で大きく異なっている。

加工原料用トマトは、契約栽培により安定した収入が得られることや稲作の生産調整対策における転作作物として栽培され生産が拡大した。

三 トマト加工品の輸入自由化と輸入動向
 トマト加工品は、かつては輸入制限が行われ、六五年のトマト加工品の輸入量は八八〇トンに過ぎなかったが、七二年にトマトピューレー、トマトペーストの輸入が自由化されて輸入量が急増した。輸入自由化以前は国産の加工用トマトがケチャップ等の原料にも多く使用されていたが、ケチャップなどの原料としての輸入原料の優位性は明らかで、輸入自由化を契機にトマトケチャップの原料は、ほとんど輸入ペーストに依存するようになった。さらに八九年にはトマトジューズ、トマトケチャップの輸入自由化が行われ、二〇〇二年のトマト加工品の輸入量は一八万七千トンとなっている。

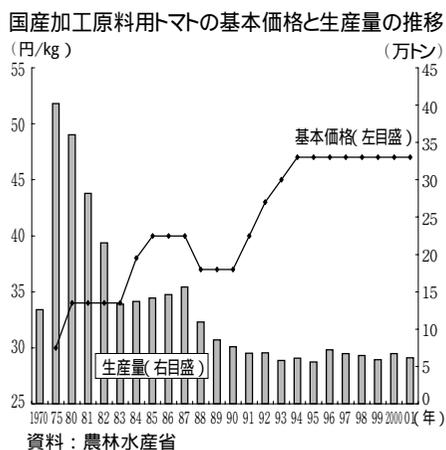
七二年の輸入自由化により、トマトペーストの輸入量が急増したため、国産の加工原料用トマトの需要量が減少し、国内の加工原料用トマトの生産は縮小を余儀なくされた。そして、この時期以降、トマトケチャップは輸入原料、トマトジューズは国産原料という棲み分けが明確になり、トマトジューズは国産原料を使用したフレッシュパックがほとんどとなった。しかし、八〇年代後半から国産加工原料用トマト生産量の減少でトマトジューズの原料が不足するようになり、輸入原料を使用した濃縮還元トマトジューズの生産割合が高まった。



四 国産加工原料用トマトの生産動向
 わが国の加工原料用トマトの生産量は、トマトジューズ需要の伸びを背景に七〇年

代前半まで拡大を続け、七五年には四〇万トンまで増加した。しかし、八〇年代に入ると、トマトペーストなどの輸入拡大により、加工原料用トマトの生産量は需要量を上回り、また寡占構造の下でのシェア拡大競争の結果、メーカーは製品・原料の過剰在庫を抱えることになった。そのため八一年から大規模な国内生産調整が行われ、加工原料用トマトの作付面積は八〇年から八三年にかけて大幅に減少し、生産量も八〇年の三六万トンから八三年は一三万トンと、三年間で約三分の一に減少した。

加工原料用トマトの基本価格は、トマトジュース減産のため、八〇年から四年間据え置かれていたが、八四年にキログラム当たり四円引き上げられたことで、生産量は前年を上回った。この基本価格の引き上げは、農家の高齢化などによって生産意欲が減退したため、メーカーがこれまでの生産抑制の方針から農家に作ってもらうという姿勢へ転換したためである。しかし、加工原料用トマトの生産量がトマトジュースの原料所要量を上回ったことから、メーカーは再び抑制策に転じ、八八年にキログラム当たり四〇円から三七円とする戦後において初めての引下げを行った。その結果、加工原料用トマトの生産量は前年比 四万トン(同 二九・九%)と大幅に減少した。メーカーは、八八年から九〇年まで据え置いた基本価格を九一年に三円引き上げ



たが、作付面積は一、〇〇〇haを割り、生産量も七万トンを下回った。その後も九四年まで四年連続の値上げを行ない、増反意欲を促進したが、生産量の回復には至らなかった。近年、作付面積は安定し、生産量は六万トン前後で推移している。

五・主産地の状況

わが国の加工原料用トマトの生産量は、長野県が最も多く、次いで福島県、茨城県となっており、三県の生産量の合計は全体の七割弱を占めている。また生産農家戸数では、三県で全体の六割弱を占めている。主産地では加工原料用トマトの生産者は六〇歳代が中心であり、生産者の高齢化や後継者不足が深刻な問題となっている。

加工原料用トマトについては、夏場の収穫作業が生産者の負荷となっており、収穫時の労働力確保が栽培規模を左右すること

になる。しかし、主産地でも二〇a未満の栽培農家戸数が全体の七割弱を占めているように規模拡大が進んでおらず、機械化を推進するまでには至っていない。

六・むすび

トマトジュースは、かつてはフレッシュパックを主体とする缶がほとんどであった。しかし、近年、トマトジュースにおいても着実にPET容器の生産割合が高まっている。その要因として、消費者のPET二重の高まりや低価格志向の強まりがあげられる。こうした消費者のニーズに対応するため、メーカーは安価な輸入原料を使用したPET容器入りの濃縮還元トマトジュースの生産を増大させており、シーズンパックの生産量は減少している。

わが国のトマトジュースは、味の良さ、安全性という点において優れており、消費者の原料に対する国産志向は根強いものがある。国産原料のメリットを最大限に活かすにはフレッシュパックが最適であるといわれており、フレッシュパックの生産には契約栽培による高品質で安全な加工原料用トマトの安定供給が重要である。

今後、国産の加工原料用トマトを安定的に生産していくためには、国内産地が直面している、生産者の高齢化や後継者不足への対応、機械化の推進と規模拡大、といった課題について具体的な取組みを行う必要がある。

(中村光次)