

# 加工向けいちごの基礎的調査

## 1. 試験のねらい

いちごは生食として仕向けられるだけではなく、企業等により加工されジャム、乳製品、菓子類が製造され食されている。しかし、これまで加工向けいちごの流通実態や需要形態について明らかになっていなかった。そこで県内で生産された加工向けいちごの流通と全国の加工向けいちごの需要実態について基礎的調査を行い、いちごを核とした農商工連携の推進の質とする。

## 2. 試験方法

調査は、いちご加工業者10社に対していちごの流通量や用途について聞き取りを行った。輸入量や出荷量については既存資料や統計資料を用い、加えて貿易統計及び農林水産統計を参考に供した。

## 3. 試験結果及び考察

(1) 本県産の加工向けいちごは約660tが出荷されており、貨幣価値に置き換えると約1.3億円と推計された。集荷はJAの集荷施設を通じて流通する場合と、生産者から実需者へ直接取引されるものがあった。

このうちの約7割にあたる約460tが県内の一次加工企業でヘタ取り洗浄されており、そのなかで約270tが県内の二次加工企業に販売されジャムやフルーツ調整品に加工されていた。二次加工品はそのままジャムとして消費されるものと、製品製造メーカーで飲料や菓子等に加工されるものに分かれ、消費者の手元に届くと推察された。

以上の経路を経て製造された加工商品の貨幣価値は41億円と推計された。いちご果実がいくつかの加工段階を経て、約30倍の付加価値を生み出すことが明らかとなった（図－1）。

(2) 国内には29,000tの加工向けいちごが供給されており、そのうち86%の25,000tが冷凍の形態で輸入されていた。なお輸入品のうち7割が中国産であった。国内供給量のうち国産の占める割合は14%の4,000tで、これは国内いちご出荷量の約2.5%と推計された。

供給された原料は、ヘタ取り等の一次加工を経て、二次加工される。二次加工では、大きくジャムとフルーツ調整品に加工され、その割合は聞き取り調査の結果から、概ね約4対6と推計された。

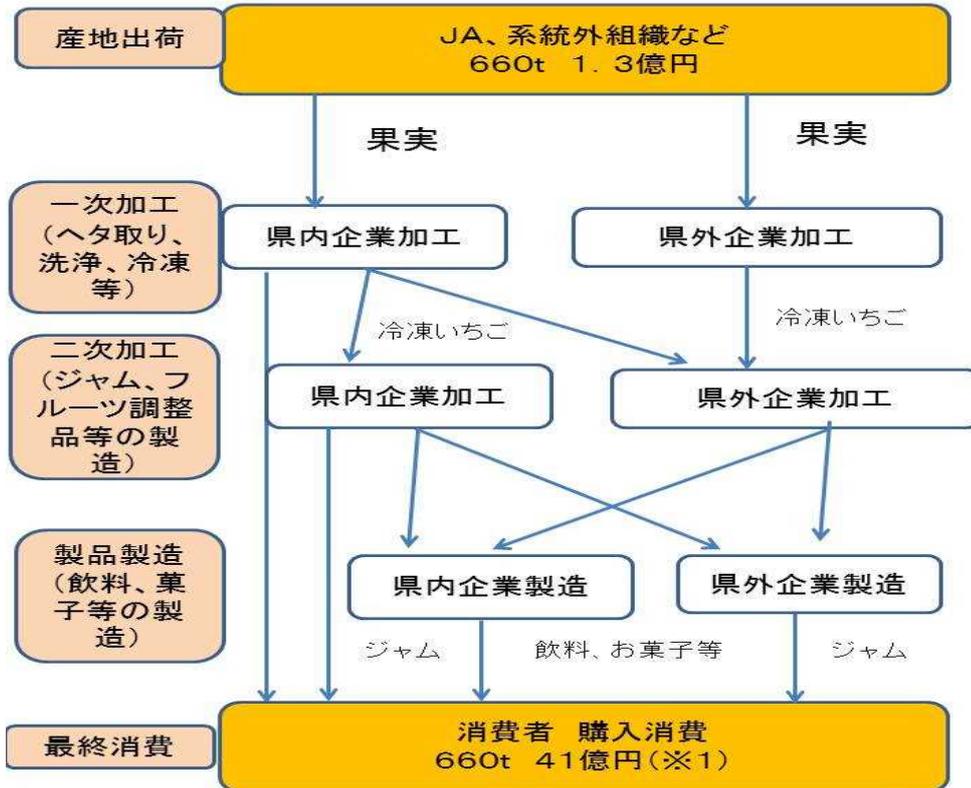
最終需要形態では、学校給食用を含めたジャムが30%、乳製品や飲料向けが42%、パンや菓子類等に利用されるものが28%と推定された（図－2）。

## 4. 成果の要約

本県産いちごの加工向け出荷量は約660tで貨幣価値にして1.3億円と推計される。最終的に消費者に届く加工商品の貨幣価値としては41億円と推計され、加工過程を通して約30倍の付加価値を生み出している。

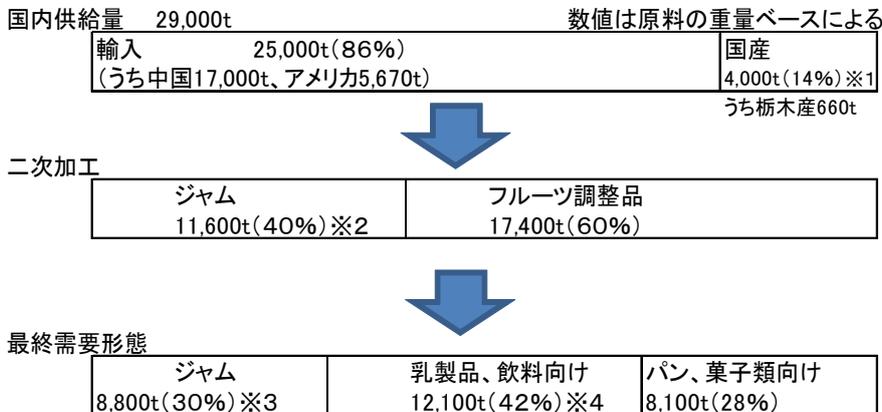
国内における加工向けいちごのうち14%に国産いちごが使用されていると推計された。最終需要形態としてはジャムが約3割、乳製品、飲料向けが約4割、パン、菓子類向けが約3割と推計された。

（担当者 いちご研究所 企画調査担当 米倉禎都志※、大森雅子）※現生産振興課



※数値は原料の重量ベースによる。いちご研究所のヒアリング等による推計  
 ※1 ジャム、飲料、菓子のいちご原料使用割合と製品の販売価格から6,200円/Kgとして積算

図-1 県内の加工向けいちご流通フロー図(推定)



積算根拠

- ※1 国産の加工向けいちご供給量 全国いちご出荷量の2.5%と仮定  
 $161,600\text{t(H23統計)} \times 2.5\% = 4,000\text{t}$  栃木県の660tは実績(統計出荷量の2.5%に相当)
- ※2 いちごジャムの生産量 約19,000t(H22日本ジャム工業組合)  
 組合加盟企業の生産割合85%と仮定(聞き取りから)生産推計量 $19,000\text{t} \div 0.85 = \text{約}22,000\text{t}$   
 いちごジャムの小売用と業務用の割合 75:25(日本ジャム工業組合の過去5年平均)  
 小売用ジャム生産量  $22,000\text{t} \times 0.75 = 16,500\text{t}$  業務用  $22,000\text{t} \times 0.25 = 5,500\text{t}$   
 小売用の5%が国産原料100%使用と仮定 約800t うち原料重は製品の1.2倍(研究所調べ)約1,000t  
 小売用の95%と業務用はすべて海外産原料と仮定  $16,500\text{t} \times 0.95 + 5,500\text{t} = \text{約}21,200\text{t}$   
 うち原料重は製品の0.5倍(研究所調べ)  $21,200\text{t} \times 0.5 = \text{約}10,600\text{t}$   
 原料重合計  $1,000\text{t} + 10,600\text{t} = 11,600\text{t}$
- ※3 国産原料  $1,000\text{t} + (16,500\text{t} \times 0.95 \times 0.5) = \text{約}8,800\text{t}$
- ※4 フルーツ調整品の約7割が乳製品や飲料に利用されていると仮定  $17,400\text{t} \times 0.7 = \text{約}12,100\text{t}$

図-2 加工向けいちごの供給量と用途別需要量(推定)