

トマトの消費動向と全農における市場調査の取り組み①

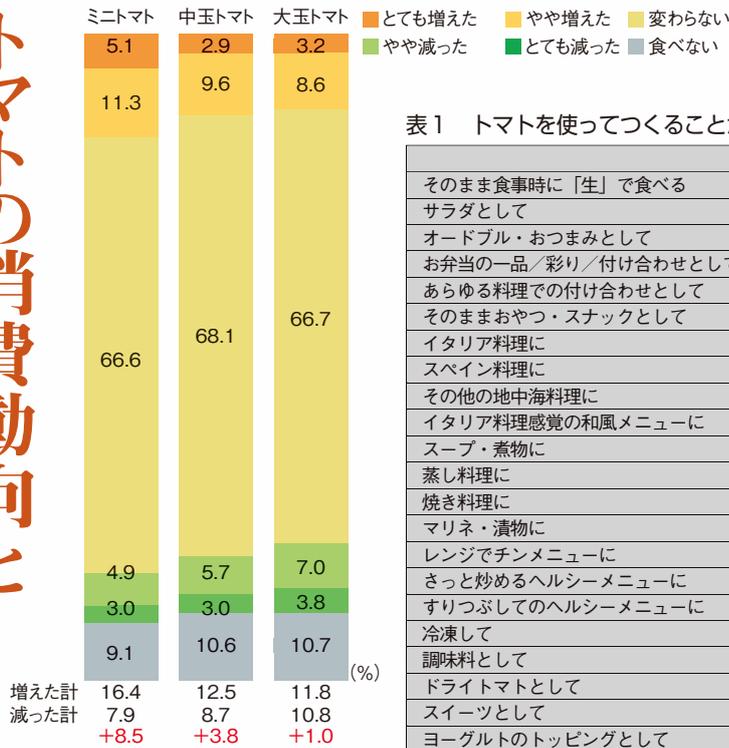


図1 コロナ禍によるトマト消費量の増減

表1 トマトを使ってつくることがある料理・メニュー(複数回答可、単位：%)

	ミニトマト	中玉トマト	大玉トマト
そのまま食事時に「生」で食べる	86.0	81.3	76.2
サラダとして	91.7	87.3	89.2
オードブル・おつまみとして	34.4	49.4	30.7
お弁当の一品/彩り/付け合わせとして	61.1	59.3	14.8
あらゆる料理での付け合わせとして	56.1	58.2	48.2
そのままおやつ・スナックとして	24.4	28.6	15.7
イタリア料理に	29.9	40.3	53.8
スペイン料理に	11.1	21.9	25.5
その他の地中海料理に	8.4	16.2	28.4
イタリア料理感覚の和風メニューに	6.1	10.8	13.2
スープ・煮物に	16.6	22.0	38.4
蒸し料理に	7.1	13.6	13.5
焼き料理に	12.0	19.4	22.5
マリネ・漬物に	16.9	24.6	14.8
レンジでチンメニューに	5.0	9.9	12.1
さっと炒めるヘルシーメニューに	11.4	16.3	26.8
すりつぶしてのヘルシーメニューに	2.3	5.8	12.5
冷凍して	4.3	9.7	8.1
調味料として	5.3	11.3	14.6
ドライトマトとして	3.9	9.3	5.1
スイーツとして	2.3	6.1	5.2
ヨーグルトのトッピングとして	1.4	4.3	2.2
カクテルなどのアルコールドリンクへの活用	0.8	2.7	1.3
あてはまるものはない	0.7	1.3	0.6

全農 農産物商品開発室では、野菜の商品開発のために、消費動向調査も行っています。今回はトマトについての調査結果の一部を紹介します。

トマトの国内出荷動向

トマト（ミニトマトを含む）の野菜における品目別シェアは第1位です。産出額は約2.4千億円に達し、野菜全体の10%を占めています（農林水産省「生産農業所得統計」による）。近年のトマトの年間出荷量は約65万t、ミニトマトは14万tです。トマトの出荷量がほぼ横ばいであるのに対し、ミニトマトの出荷量は増加傾向にあり、現在は20年前の約2倍となっています。

コロナ禍による消費量の変化

首都圏と阪神圏の消費者を対象にトマト消費量にあたるコロナ禍の影響を調査したところ、「変わらない」という回答が6割以上と多数を占めました。しかし、ミニトマトの消費量が「とても増えた・やや増えた」と回答する人の割合は「とても減った・やや減った」よりも顕著に上回っており、コロナ禍においてもミニトマトの消費増加の傾向が示されました（図1）。

大、中、ミニそれぞれの役割

果実の大きさごとに、つくることがある料理・メニューを調査したところ、大玉、中玉、ミニのいずれも生で「そのまま食べる」や「サラダに利用する」という回答が多く（表1）、それ以外の用途では果実の大きさごとに傾

向がみられました。

ミニトマトは、大・中玉よりもお弁当の一品のほか、オードブル・おつまみ、おやつ・スナックなど「そのまま食べる」メニューでスコアが高い傾向がありました。このことから、ミニトマトは、おやつのように、そして彩りづくりとしてのポジションを確立していると思われます。

一方、大玉トマトは、「そのまま食べる」メニューのスコアが下がり、イタリア料理、地中海料理、スープ・煮物など「料理の素材」としてのスコアが高い傾向がありました。長年消費されてきた大玉トマトは幅広く使われ、既にベーシックなポジションを確立していると思われます。

中玉トマトは、両者の中間的な位置づけになりますが、「そのまま食べる」メニューはミニトマト寄りのスコアを示しました。一見すると中途半端なサイズの中玉トマトではありますが、買い物時の重量負荷の軽減や食材としての簡便性・汎用性という点において、現在の消費者需要が反映された結果であると考えられます。近年の中玉トマトは、ミニトマトに劣らず良食味品種も増えていることから、最も汎用性が高いカテゴリーとしてポジションを確立していくと思われます。

今回は購入時に重視されるポイントについて紹介します。【全農 耕種総合対策部 営農・技術センター 農産物商品開発室】