

令和元年6月14日現在

機関番号：10101

研究種目：基盤研究(C) (一般)

研究期間：2015～2018

課題番号：15K07596

研究課題名(和文) 小売・外食企業による生鮮食品調達・加工システムの新展開に関する実証的研究

研究課題名(英文) Empirical Study on Fruit and Vegetable Procurement and Processing Systems of Retailers and Food Business Companies

研究代表者

坂爪 浩史 (Sakazume, Hiroshi)

北海道大学・農学研究院・教授

研究者番号：80258665

交付決定額(研究期間全体)：(直接経費) 3,500,000円

研究成果の概要(和文)：本研究は生鮮食品の流過程において近年発言力を増しているスーパーマーケットチェーンや外食チェーンを対象として、その生鮮食品調達ならびに加工の仕組みを実証的に解明しようとしたものである。生鮮食品を販売するスーパーチェーンにおいては、その調達行動は全国的商材ならびに輸入品についてはチェーン本部一括仕入れを基本としているが、各地区内において生産される地場産品については同地区内の卸売市場からそれぞれ地区ごとに仕入れていることを明らかにした。また、惣菜、外食などに向けた加工業務用野菜については、頻繁なメニュー・商品変更等によって、納入業者からの食材調達は価格・数量とも極めて不安定であることを解明した。

研究成果の学術的意義や社会的意義

本研究では、農産物の流過程において発言力を強めているスーパーチェーンや外食チェーンによる調達行動を分析した。スーパーチェーンでは本部一括仕入れと各エリアないし各店舗ごとの仕入れからなる重層的な調達システムが採用されており、いずれのチャンネルも卸売市場機能に大きく依存していることが明らかとなった。外食チェーンも頻繁なメニュー変更等により、産地との直接取引は困難であり、卸売市場内の業者を含む中間流通事業者の機能に大きく依存していることが明らかとなった。以上のように、これら大規模なプレーヤーでも生鮮食品の調達については、生産規模の零細分散性等に規定され、卸売市場が不可欠なのである。

研究成果の概要(英文)：This study tried to clarify fruit and vegetable procurement and processing systems of retailers and food business companies. Supermarket chains procure fresh foods through two kind of channel, one is central buying of produce from large agricultural cooperatives and importers, another is area buying of local produce from each local wholesale markets. In addition, vegetables for processing and restaurants are under fluctuating condition of price and order because of frequent changes of menu by retailers and restaurants.

研究分野：農業市場学

キーワード：チェーンスーパー 外食チェーン 青果物調達 加工業務用野菜 機会主義的調達行動 契約栽培

様式 C - 19、F - 19 - 1、Z - 19、CK - 19 (共通)

1. 研究開始当初の背景

小売企業ならびに外食企業は店舗の大型化とチェーン化、さらには企業の合併等を通じて大規模化し、生鮮食品流通に大きな影響力を持つに至っている。これら小売・外食企業は直営の集配センターやセントラルキッチンの整備を進め、既存の流通経路である卸売市場への依存度を低下させ、産地直結や契約栽培等を拡大している。さらに近年では、農地法等の規制緩和を受けて、直営生産にも乗り出すなど、その調達システムは新たな局面に入っていると考えられる。

2. 研究の目的

本研究の目的は、こうした新局面に入った大手小売・外食企業による生鮮食品の調達・加工システムを解明することである。

3. 研究の方法

主要な小売・外食企業に対してヒアリング調査を行い、各社の調達・加工システムの形成要因についてデータを蓄積し、分析する。その上で、調達先(卸売市場、産地農協、農家、農業法人、商社ならびに自社農場)については、各社のヒアリングの中から対象業者・産地を抽出し、ヒアリング調査によって小売・外食企業との取引関係について分析する。

4. 研究成果

(1)九州地域のチェーンスーパーによる青果物調達方式

九州地域では大手のチェーンスーパー(スーパーチェーン)が2000年前後に相次いで経営破綻し、域外本拠のナショナル・リージョナルチェーンに統合された。本研究では同地域におけるチェーンスーパーの再編と青果物調達システムおよびその変化について明らかにした。

チェーン各社はいずれも、輸入品などの本社調達、九州本部による卸売市場を中心とした調達、さらには地場市場からの調達という重層的な調達システムを構築していることが明らかとなった。ただし、地区調達を重視するチェーンと、これを縮小していこうとするチェーンとに、大きく分かれてきていること、その対応に違いをもたらしているのは、現地適応化を重視するか、標準化による効率化を重視するかという戦略の違いであることを明らかにした。

表4 地区別にみた地区内卸売市場カバー率—MA社—

年	地区	店舗数		仕入れ比率 RPL		カバー率 SRL	
		% S	% S	野菜 V	果実 F	野菜 V/S*100	果実 F/S*100
1997	福岡 ◎	2	14.3	11.7	7.5	82	52
	合計	14	100.0				
2013	福岡 ◎	20	40.8	19.6	14.1	48	35
	佐賀 ○	5	10.2	6.0	7.0	59	69
	長崎	6	12.2	6.5	6.0	53	49
	熊本 ○	6	12.2	18.1	10.6	148	86
	鹿児島	3	6.1	11.2	2.1	183	35
	大分 ○	5	10.2	10.0	4.9	98	48
	宮崎	4	8.2	9.8	12.3	120	151
合計	49	100.0	81.2	57.1	81	57	

資料:MA社業務資料(1997年12月、2013年1~5月)。

注:1) ◎:本部所在地区、○:エリアバイヤー配置地区。

2) 1997年は福岡2店の仕入実績に基づく。

表5 地区別にみた地区内卸売市場カバー率の変化—SS社—

地区	店舗数			仕入れ比率 RPL		カバー率 SRL			
	小型	大型	% S	野菜 V	果実 F	野菜 V/S*100	果実 F/S*100		
2000	福岡 ◎	57	42	0	72	66.5	52.0	92	72
	久留米 ○	12	6	0	19	16.5	7.4	87	39
	熊本 ○	5	2	0	9	9.0	4.0	100	44
	合計	74	50	0	100	92.0	63.4	92	63
2013	福岡 ◎	59	36	3	67	46.2	60.0	69	90
	久留米	13	3	1	20	9.2	4.4	46	22
	熊本	5	2	0	7	4.6	2.4	66	34
	長崎	3	0	2	7	9.2	5.2	131	74
合計	80	41	6	100	69.2	72.0	69	72	

資料:SS社業務資料(2013年1~5月)。

注:◎:本部所在地区、○:エリアバイヤー配置地区

2) 2000年にはこのほか福岡西部地区にエリアバイヤー1名を配置。

3) 店舗比(S)は小型店舗に0.4、大型店に1.5を乗じて算出。

平均的な売上高比による。

(2) 韓国外食産業の食材調達における納入業者の役割

韓国の大手外食産業はいずれも、産地直接仕入れや卸売市場仕入れの比率は低く、食材調達の多くを納入業者に依存している。この納入業者は分散卸型納入業者と収集卸型納入業者に大別でき、それぞれが特徴的な調達・販売行動を取っていることを明らかにした。このうち分散卸型納入業者は卸売市場からの調達が中心で、品揃えの確保とならんでセントラルキッチンや配送センターの機能を一部代替することによって、外食企業を含む多元販売を実現している。他方、収集卸型納入業者は多数の生産者および生産者団体からの多元集荷を通じた物量の確保とともに数量の調整や不要等階級の処理を行っている。外食企業はこれら2種類の納入業者を利用することによって、直接集荷を行うよりも効率的でなおかつ低いリスクで青果物を調達することが可能となっていることを解明した。

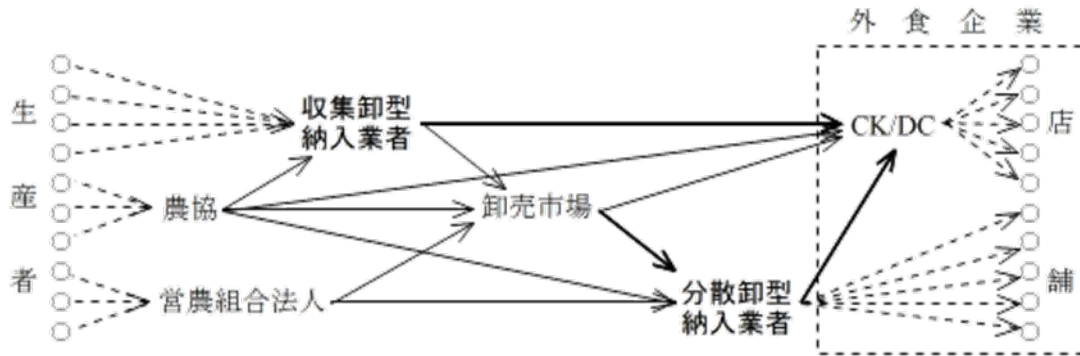


図 納入業者による外食企業向け流通経路

(3) 北海道の系統農協による加工業務用需要への取り組み

北海道内の産地（農協系統）における加工業務用野菜振興は、安定価格の実現と省力化対応という要素が共通してみられ、加工専用品目においては契約栽培が普及していた。しかし、販売経路としては、特に外食・中食産業向け販売については、卸売市場を含む中間業者の需給調整機能に大きく依存していた。その要因は、外食企業および小売企業における頻繁なメニュー・商品変更であった。つまり、こうした不安定な外食・小売企業の取引条件の下では、卸売市場など中間業者の機能が産地の安定価格、契約生産の前提条件をなしているのである。こうして、加工業務用野菜の需要が過半を占めるに至った今日の国産野菜市場においても、卸売市場が一定のシェアを維持できているのである。

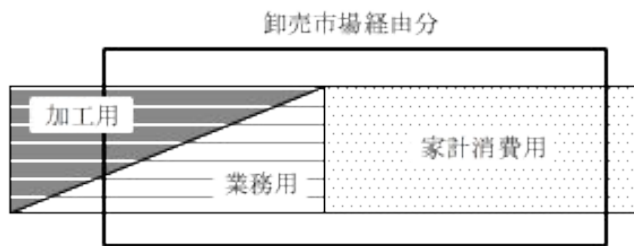


図1 国産主要野菜の用途別仕向割合と卸売市場の守備範囲—概念図—

資料：農林水産省『卸売市場データ集』および農林水産政策研究所資料より作成。

注：卸売市場経由分は国産青果物。

5. 主な発表論文等

〔雑誌論文〕(計9件)

- (1) 脇谷祐子・坂爪浩史：製造業者による学校給食向け地場産加工食品の供給体制，北海道農業経済学会編『フロンティア農業経済研究』第21巻第2号、印刷中、査読有。
- (2) 高梨子文恵・坂爪浩史：ベトナムにおける中国市場指向型青果物産地の特徴 食農資源経済学会編『食農資源経済論集』第68巻第2号、2017年10月、pp. 1-10、査読有。
- (3) 坂爪浩史：九州地域におけるチェーンスーパーの再編と青果物調達システム 食農資源経済学会編『食農資源経済論集』第68巻第1号、2017年4月、pp. 85-94、査読有。

- (4)山内優祐・坂爪浩史：卸売業者による他市場売買参加権取得の意義
北海道大学大学院農学研究院『農経論叢』第71集、2017年3月、pp. 21~28、査読有。
- (5)坂爪浩史：農業生産資材価格・農産物流通加工に関する提言の夢幻
『都市と農村をむすぶ』2017年2月、pp. 2~9、査読無。
- (6)坂爪浩史：農業経営におけるマーケティング
『農業と経済』2016年10月号、2016年10月、pp30~37、査読無。
- (7)朱在昌・今野聖士・坂爪浩史：韓国における外食企業向け青果物納入業者の存立根拠
日本農業市場学会編『農業市場研究』第25巻第1号、2016年6月、pp.1~10、査読有。
- (8)SAKAZUME, Hiroshi・TAKANASHI Fumie：Expansion of Supermarket Chains in the Chugoku-Shikoku Region and their Procurement Systems for Fruit and Vegetables,
Agricultural Marketing Journal of Japan, Vol. 24, No. 4, Mar. 2016, pp. 22- 31、
査読有。
- (9)山際睦子・今野聖士・橋本直史・坂爪浩史：
大都市学校給食における域内産青果物調達の展開論理 - 札幌市を事例として -
北海道大学大学院農学研究院『農経論叢』第70集、2015年11月、pp. 33~42、査読有。

〔学会発表〕(計2件)

- (1)坂爪浩史：北海道の農協系統による加工業務用野菜流通への取り組み
日本流通学会2018年度大会、九州産業大学、2018年10月。
- (2)朱在昌・坂爪浩史・今野聖士：韓国外食企業と直接取引を行う生産者団体の存立形態
日本農業経済学会2017年度大会、千葉大学、2017年3月。

〔図書〕(計3件)

- (1)坂爪浩史：青果物、
日本農業市場学会編『農産物・食品の市場と流通』筑波書房、2019年3月、pp. 64-75。
- (2)坂爪浩史：流通機能からみた卸売市場法改正と今後の展望、
木立真直編『卸売市場の現在と未来を考える - 流通機能と公共性の観点から - 』
(筑波書房ブックレット 暮らしのなかの食と農シリーズ61)筑波書房、2019年2月、pp. 72-76。
- (3)坂爪浩史・佐久山拓造：生協における移動販売事業の展開とその意義、
大野哲明・佐々木保幸・番場博之編『格差社会と現代流通』同文館出版、2015年10月、
pp. 156-169。

6. 研究組織