

食の外部化要因と生鮮野菜需要

神戸大学大学院農学研究科・住本雅洋

神戸大学大学院農学研究科・草苺 仁

近年、食の外部化が進んでいる。家計の食料費に占める外食と調理食品への支出割合は、1970年の12%から2006年の29%へと上昇している（総務省統計局『家計調査年報』用途分類、全国全世帯）。このことは、家計における内食の材料になる食材の購入量に影響を及ぼしていると考えられる。

食の外部化の進展は、家計モデルにより、つぎのように理解される。内食の生産要素は食材と調理時間であり、内食の調理コストは食材の購入費と、調理時間に賃金率を乗じた機会費用の合計となるため、賃金率の上昇は内食の調理コストを増大させることになる。この結果、家計は調理コストを節約するため、内食を減らして、相対的に安価になった外食や調理食品の利用を増やす。すなわち、家計モデルから、食の外部化の主な要因として、機会費用の上昇を指摘することができる。

ところで、内食の食材である生鮮野菜は、ビタミン、ミネラル、食物繊維の重要な摂取源であるが、家計での購入量は減少傾向を示している。この点で、野菜の品目によって調理の時間に違いがあることは、調理に要する機会費用に野菜の品目間で差異があることを示している。調理の時間がかかる野菜ほど調理時間の機会費用が大きくなり、賃金率上昇による需要量の減少が大きくなると考えられる。本報告では、このような仮説のもとで、生鮮野菜の需要分析を行う。

これまで、賃金率の上昇等と生鮮野菜の家計需要の関係を、野菜の調理の時間の違いを考慮して分析したものとして住本・草苺（2006）があるが、そこで用いられたモデルには、内食の家計内生産が明示的に組み込まれていなかった。一方、食の外部化について、家計における食材の派生需要を計測して分析した研究は少なからず存在しているが、その中で、生鮮野菜を対象に分析したものは長谷部ほか（2006）以外にほとんどないとみられる。ただし、その長谷部ほか（2006）では野菜の調理の時間の違いについて考慮されていなかった。

そこで、本報告では食材の派生需要関数を用いて調理の時間を考慮してグループ分けした生鮮野菜の需要分析を行うことにより、食の外部化要因と生鮮野菜の家計需要の関係を考察することを課題とする。

引用文献

長谷部杏子・城山のぞみ・草苺仁(2006)「生鮮野菜の需要減少と食の外部化」『神戸大学農業経済』38号, pp.41-46.

住本雅洋・草苺仁(2006)「食の外部化と野菜需要」『2005年度日本農業経済学会論文集』, pp.281-285.