

「千切りキャベツ」などのパッケージサラダ（カット野菜を含む）が、「1袋100円の壁」に直面している。従事者数・生産量ともに減少傾向が続くわが国の農業では、生産コストがここ数年大きく上昇し、足元では猛暑影響でパッケージサラダの原料不足が深刻化している。また、相場連動によって価格が決まる生鮮野菜の価格上昇率に対し、パッケージサラダは及んでいない。未曾有の材料不足の中、依然旺盛な需要に対し、ダイナミックプライシング（需要に応じた価格設定）の必

## 千切りキャベツなどパッケージサラダ

# 深刻「100円の壁」

要件も出てきた。

パッケージサラダはライフスタイルの変化や時短・即食ニーズの増大、単身世帯の増加などを背景に拡大を継続。市場規模はここ10年間で倍増し、約2000億円に到達してい

## 需要応じた価格設定の必要も

る。中でも最大カテゴリーの「千切りキャベツ」は生鮮売場の定番商品で、CVSなどでも高い配荷率を誇る。一方、ここ数年の燃料・肥料などの高騰を受け、生産コスト（経営費）はさらに上昇。キャベツを例にとると

直近3年間で生産コストは14%上昇している。これに添じて生鮮キャベツの店頭価格も総じて上昇している（千切りキャベツ）は「1袋100円」の価格設定を長く据え置く

生産者・生産地との契約取引で旬に沿った野菜調達を行っているが、「従来までの価格設定で現状に対応することは不可能な状況にある。需要に応じて本体価格を設定するダイナミックプライシング

製品を揃えるなど、野菜そのものの高付加価値化にも貢献している。生鮮売場の定番商材だが、むしろ加工食品にも近いといえる技術・ノウハウが活用されており、契約取引制の場合、生産者・生産

状況が総じて続いている。最大手・サラダクラブの金子俊浩社長は

も、将来的に導入することを検討していかねければならない」と強調する。

地の収益安定化にも一役買っている。需要増と未曾有の原料環境悪化の中で、

「特に足元では猛暑の影響もあり、完全に潮目が変わった。原料野菜がなくなる可能性もある」と危惧する。同社では約400に及ぶ野菜を使用したサラダ

パッケージサラダには優れた加工・保存・品質管理技術が凝縮され、同社では消費期限の延長化やさまざまな野菜を使用したサラダ

「1袋100円の壁」への対応が急務なパッケージサラダ。安定供給継続のための、英断が求められる。

（村岡直樹）