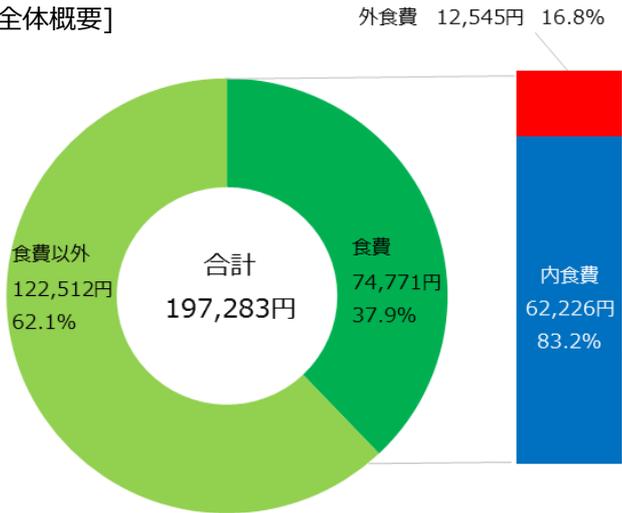


フードマーケット [食のマーケットデータ]
2018年9月号 (2018年3月1日発行)

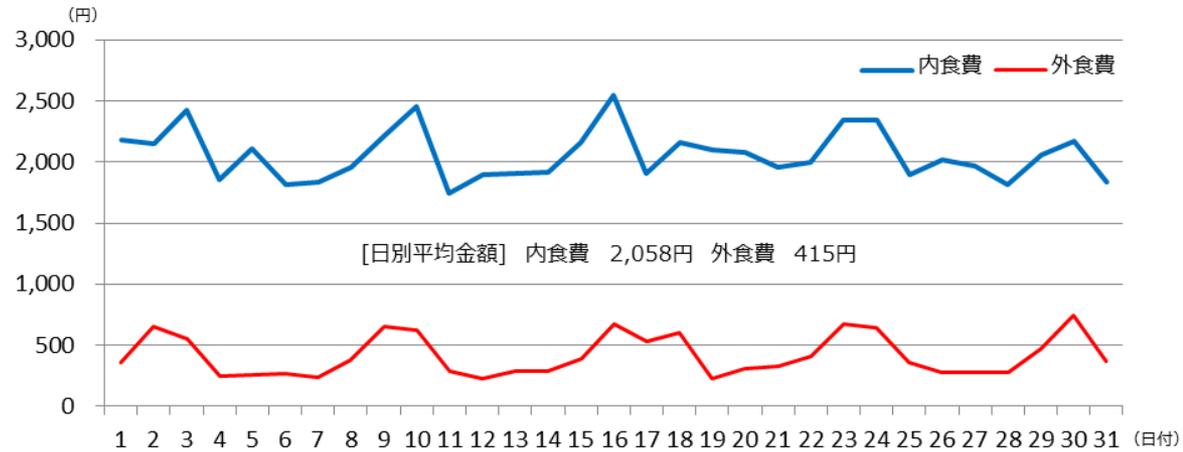


※本マニュアルの文面およびアイデアの無断転載を禁止いたします。

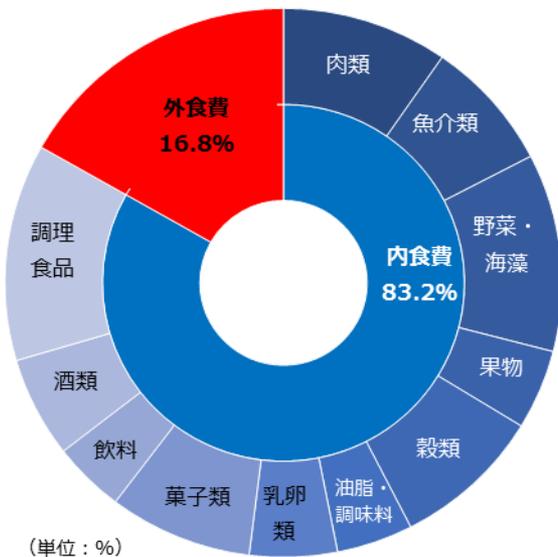
[全体概要]



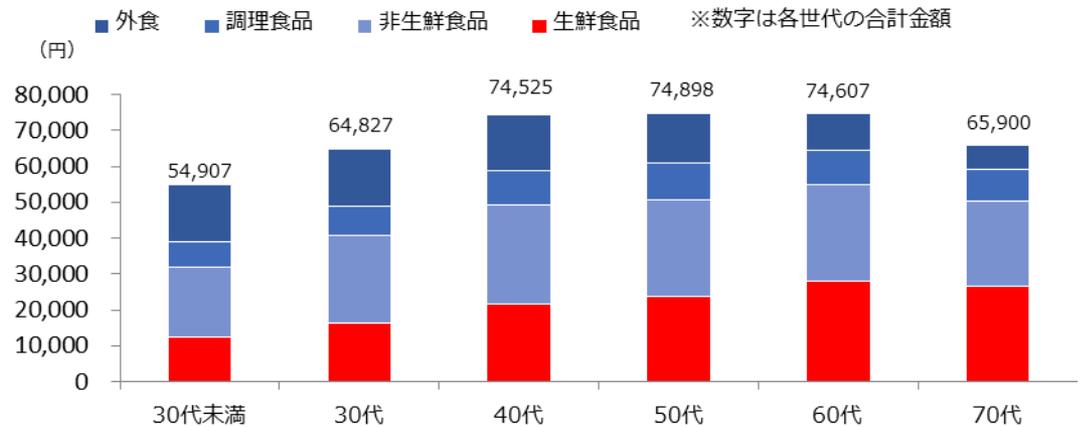
[内食費と外食費の比較]



[食料費の部門別構成比]



[世代別食料費構成]

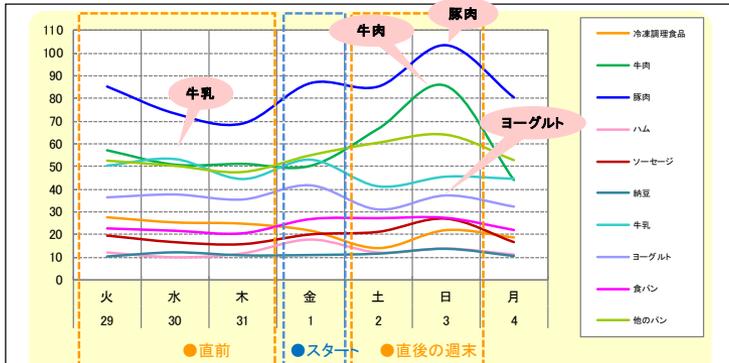


- ・生鮮食品 — 肉類、魚介類、野菜・海藻、果物
- ・非生鮮食品 — 穀類、乳卵類、油脂・調味料、菓子類、飲料、酒類
- ・調理食品 — 惣菜

※総務省家計消費支出参照

● 昨年の消費支出金額の推移より、月度の歳時記動向/季節動向の実態を読み込みます。

新学期の朝食・弁当食材品目の消費動向



「朝食材料は直前に準備、弁当材料は新学期が始まってから準備」

多くの地域では9/1の金曜日に新学期がスタートしました。毎日消費される朝食ニーズの牛乳などはスタート前の8月30日に消費が高くなっており、新学期スタートの金曜日に買い足し需要の傾向があります。弁当材料需要が考えられる冷凍調理食品などは新学期スタートの金曜日頃から週末の土曜、日曜日にかけて伸長が見られました。

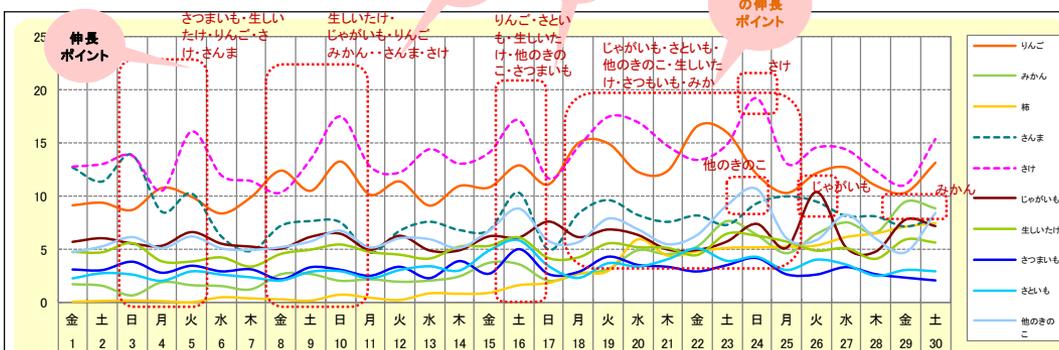
「敬老の日」や「秋分の日」の秋の祝日で伸長するもの



「昨年は敬老の日のみ3連休で、秋分の日は土曜日。今年は2週続けて3連休」

2017年は敬老の日は3連休ですが、秋分の日は土曜日で祝日の連休とはなりません。昨年の敬老の日の3連休では牛肉やさしみやすしなどのハレ商材が伸張しており、家庭での団らんが有ったかと思われます。敬老の日の当日には他の和生菓子やすしが伸張していることから敬老の日のお祝いが考えられます。今年も敬老の日は3連休、23日の秋分の日が日曜日で翌月曜日が振替休日となり、2週続けての3連休となります。今年は敬老の日、秋分の日ともにごちそう商材、ハレ商材、旬商材の取扱展開のチャンスです。

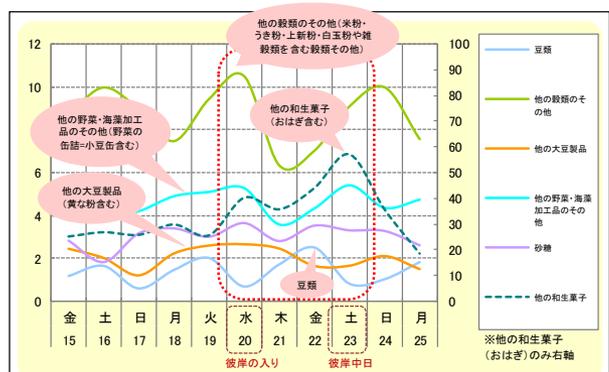
本格化する秋の味覚・秋の旬食材



「残暑が落ち着くと秋の旬(海の幸、山の幸)の消費が本格的になってくる」

秋の旬のうち、一部の品目は8月のうちから消費が増えてきますが、本格的に消費され始めるのは9月になって気温が下がりがりだしてからになります。上旬では初秋の旬食材「さんま」「他のきのこ」「じゃがいも(北海道産)」などが伸長し始めます。中旬になると「みかん(極早生)」「柿」「りんご(津軽などの早生種)」「さつまいも」などの消費が活発になり、下旬は「他のきのこ」「生しいたけ」「りんご」などの消費が本格化してきています。さんま不漁がニュースになる昨今ですが、平成28年度の総水揚げ量は不漁の114,222トンでしたが、平成29年度は最終的にそれをも下回る6万トン程度にまで減少する見込みです。「公海上での外国船操業による乱獲」だけでなく、さんまの資源量自体が減少していることが原因だと考えられています。

お彼岸にはやっぱり「おはぎ」づくり



「お彼岸にはやっぱり『おはぎ』づくり」

手作りのおはぎ作りの材料消費は秋分の日を前に伸長し、出来上がりのおはぎも彼岸の入りと秋分の日ピークでした。お彼岸におはぎ(ぼた餅)を供える習慣は、小豆の赤色には災難から身を守る効果があると信じられていて、邪気を払うという信仰が、先祖の供養と結びついたと言われています。お参りの実施率は高いので、手作りおはぎも9月の重要な販促の切り口になります。