

4 トピック ― おせち料理等に使われている主な野菜の自給率について―

皆さんは、お正月に何を食べたでしょうか。お正月の伝統的な料理は、おせち料理とお雑煮。おせち料理の献立等は、縁起をかつぎ、食する由来や意味が込められている。また、この時期の代表的な野菜料理のひとつである煮しめは、栄養のバランスの点からも重要である。

ところで、このように伝統的な料理であるおせち料理等に使われている野菜についても、輸入物が一定の地位を占めているものが多い。

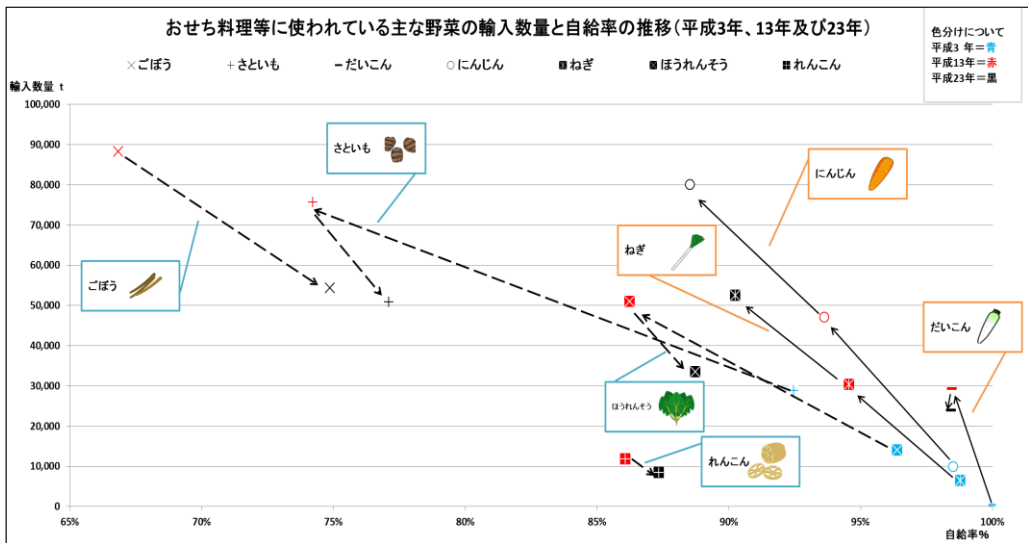
おせち料理等に使われている主な野菜7品目について、平成23年の自給率（重量）を見ると、だいこんは98%と非常に高い自給率となっており、ほとんど国産のだいこんが使われていることが分かる。残りの6品目では、ねぎ、ほうれんそう、にんじん及びれんこんが90%前後と比較的自給率の高いものの、さといもやごぼうは80%に満たない状況となっている。

一方、過去20年間の自給率の推移を見ると、

① にんじん、ねぎ及びだいこんのように、自給率が減少傾向であるものと、

② ごぼう、さといも及びほうれんそうのように、輸入量が多く、自給率が低下していたものの、その後、自給率の回復が見られるもの

に大きく分けることができる。このうち②は、加工・業務用の大部分を中国からの輸入物が占めているが、国内の需要が減少する中で、残留農薬等の問題や冷凍餃子事件を契機に輸入が減少したことが、自給率の回復に寄与したものと考えられる。



資料：ペジ探（原資料）財務省「貿易統計」、農林水産省「野菜生産出荷統計」

注1：だいこんについては、生鮮野菜の輸入数量は、貿易統計のその他根菜類の数値を用い、乾燥野菜の輸入数量は、平成7年から集計されていることから、平成3年の輸入数量はその他根菜類の数値のみを用いた。

注2：ごぼう及びれんこんについては、平成3年の貿易統計の輸入数量がないことから、平成13年及び平成23年の数値のみを記載した。

注3：れんこんについて、生鮮野菜の輸入数量は、貿易統計では集計されていないことから、平成14年から集計されている植物防疫統計の検査数量を用い、平成13年の自給率は、平成14年の数値を用いた。

注4：輸入数量は、それぞれ以下の類別の数量を合計したものであるが、乾燥野菜については、一定の比率をかけて生鮮野菜に換算した数量を用いた。

ごぼう 生鮮野菜、冷凍野菜、塩蔵等野菜
さといも 生鮮野菜、冷凍野菜
だいこん 生鮮野菜、乾燥野菜
にんじん 生鮮野菜
ねぎ 生鮮野菜
ほうれんそう 冷凍野菜
れんこん 生鮮野菜、塩蔵等野菜

おせち料理等に使われている主な野菜と由来等について

献立	使われている野菜	由来、意味
たたきごぼう	ごぼう	形や色が、豊作のときに飛んでくると伝えられる黒い瑞鳥を連想させることから、豊作を願って食べられる。ごぼうは、地中に深く根を張ることから、家の基礎がしっかりするようにとの願いが込められている。
きんぴらごぼう	ごぼう、にんじん	怪力無双の豪傑の坂田金平にちなんで、強さや丈夫さの願いが込められている。ごぼうは地中に深く根を張ることから、家の基礎がしっかりするようにとの願いが込められている。
煮しめ	さといも、れんこん	さといもは、土の中に子孫をたくさんつけることから、子だくさんの象徴とされ、子孫繁栄を祈って食べられる。穴が多数空いているれんこんは、将来の見通しがきくという縁起かつぎ。「将来を見通せるように」という願いが込められている。
紅白なます	だいこん、にんじん	お祝いの水引をかたどったもの。紅白は、おめでたいものの象徴として使われる。穴が多数空いているれんこんは、将来の見通しがきくという縁起かつぎ。「将来を見通せるように」という願いが込められている。
酢蓮	れんこん	雑煮は、餅を主体にいろんな具材をあしらった汁料理で、旧年の収穫や無事に感謝し、新年の豊作や家内安全を祈って食べられる。地方によって具材が違うが、ほうれんそうやねぎは、一般的具材として用いられる。
雑煮	ほうれんそう、ねぎ	

●問い合わせ先 独立行政法人農畜産業振興機構 野菜需給部 需給業務課 村野、須藤、山田 TEL03-3583-9483、FAX03-3583-9484 ご意見、ご要望をお寄せください。

◆「野菜の需給・価格動向レポート」は月2回公表しています。公表時にメルマガでお知らせしますので、ご希望の方はペジ探のトップ画面、メルマガ配信登録・解除ボタンから登録してください。

★この「野菜の需給・価格動向レポート」は、http://vegetan.alic.go.jp/vegetable_report.htmlに掲載しています。