

トピック 「なすの需給動向等について」

今回は、これから本格的な旬を迎える代表的な夏野菜の一つである「なす」について紹介する。

なすは、インド東部が原産といわれ、日本へは中国を経由して渡来したと言われている。日本では、奈良時代の「正倉院方書」になすを献上したという記述があったことから、8世紀ごろにはすでに栽培されていたとみられ、古くから日本人にとってなじみが深い野菜である。

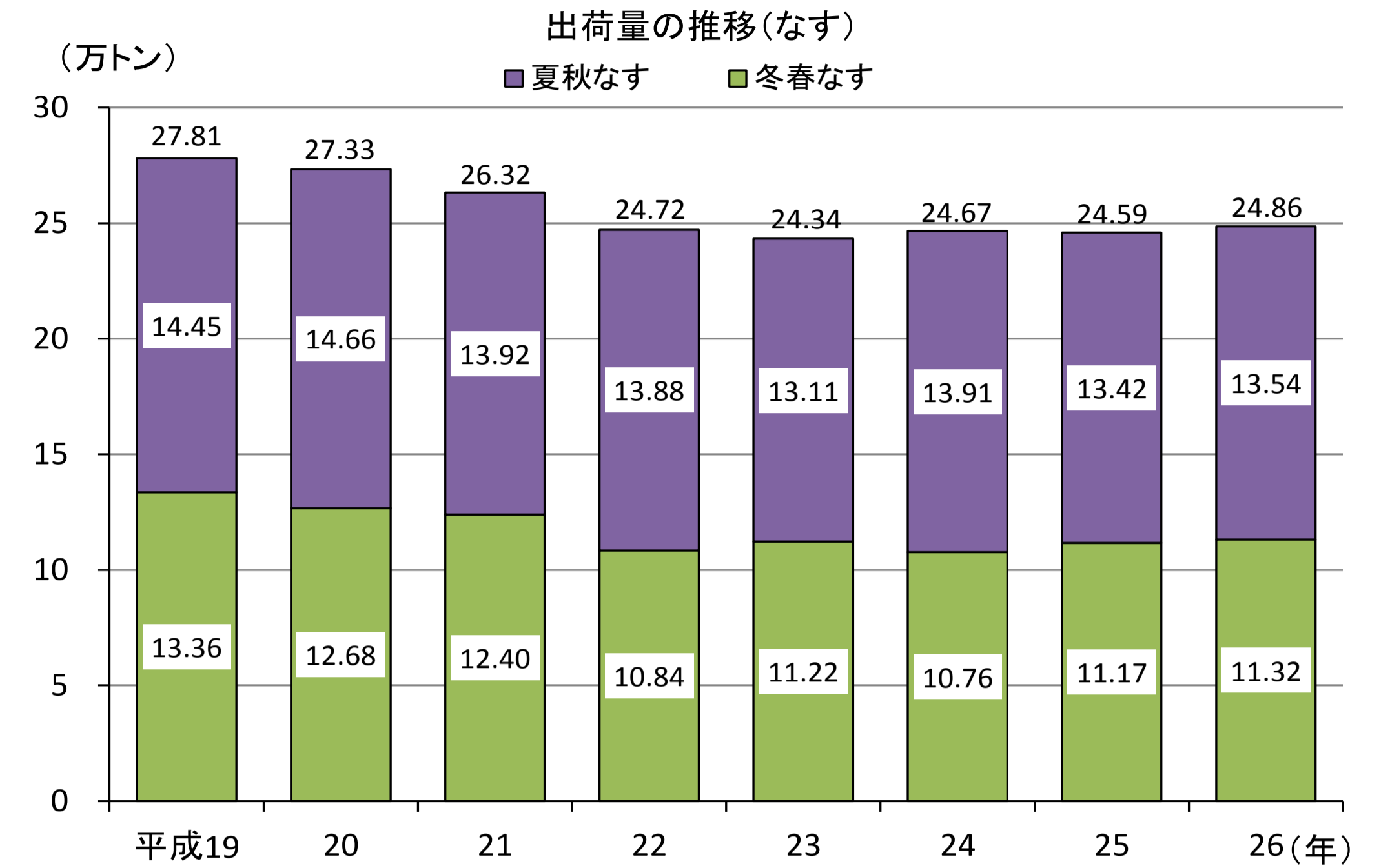
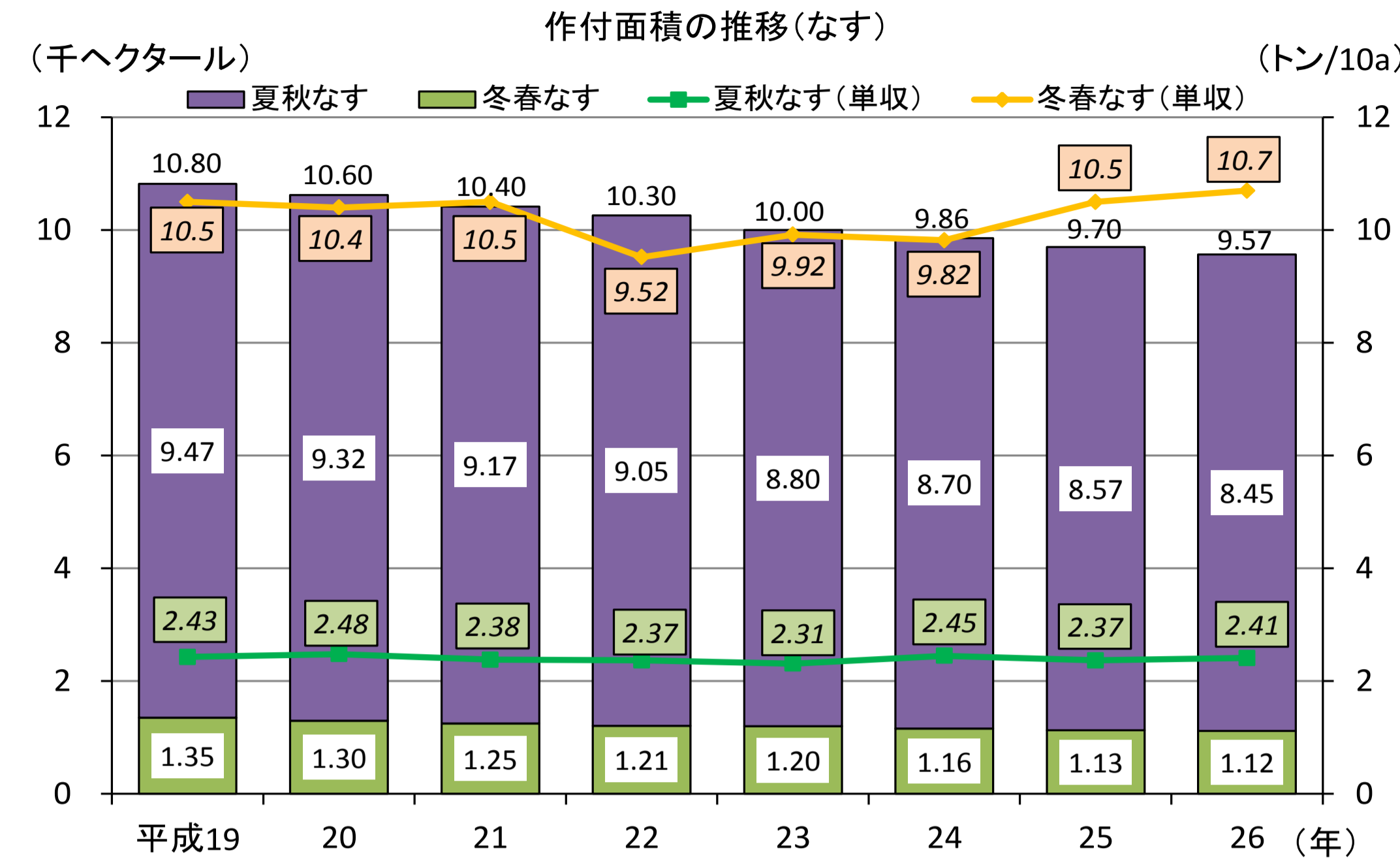
なすは、鮮やかな青紫色を表して「なす紺」と言ったり、「一富士二鷹三なすび」「秋なすは嫁に食わずな」「瓜の蔓に茄子はならぬ」「茄子の花と親の意見は干に一つも仇はない」などといったことわざも多く、日本人の生活習慣と深い関係を持ち、庶民の野菜として親しまれてきた。

果実の大きさや形により、長卵形なす、長なす、大長なす、丸なす、小なす、米なすなどに分類される。地域別にみると、東海・関西の長卵形なす、関西以西の長なす、九州の大長なすなどを主として、北陸・京都の丸なす、山形の小なすなど地方独特の品種も多く見られる。現在では、多くの品種の中でも、栽培が容易で用途の幅が広い長卵形から中長の品種が全国的に主流となっている。

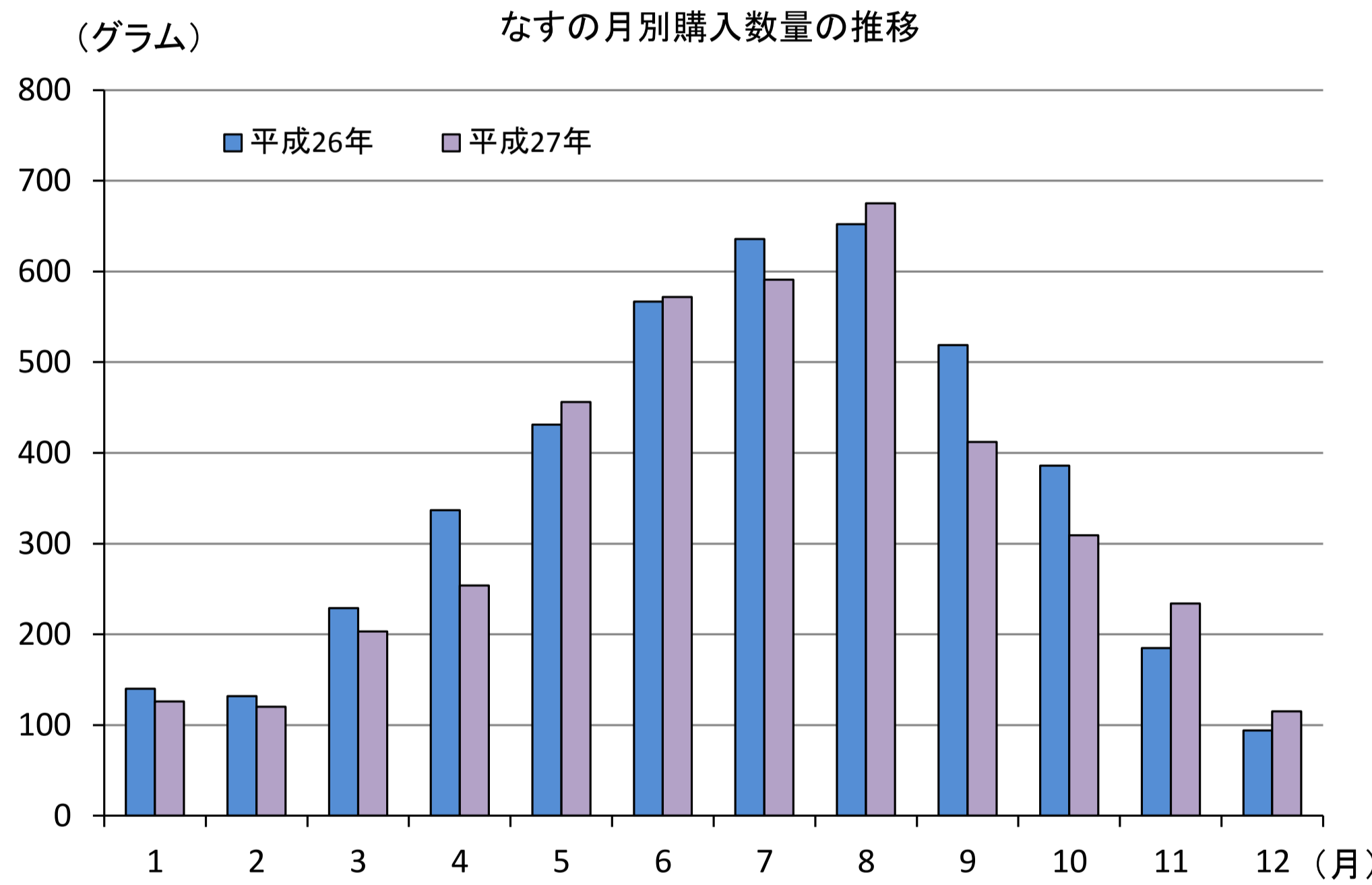
旬は6月から9月ごろで、出荷時期により、冬春なす（12～6月）と夏秋なす（7～11月）に区分されており、施設栽培の普及や栽培技術の向上により周年供給体制が構築されている。

そんななすも、食生活の欧米化とともに消費が減退し、作付面積、出荷量ともに減少傾向にある。作付面積は、平成19年の1万800ヘクタールから26年の9570ヘクタールと11%減少しており、出荷量も同様に27万8100トンから24万8600トンと11%減少している。都道府県別にみると、冬春なすは、温暖な西南暖地で施設栽培により生産されており、高知県（3万7100トン）が最も多く、次いで熊本県（2万3900トン）、福岡県（1万5600トン）と、この3県で全国の7割を占めている。夏秋なすは、首都圏近郊で主に露地栽培により生産されており、茨城県（1万4300トン）が最も多く、次いで群馬県（1万4100トン）、栃木県（1万300トン）と、この3県で全国の3割を占めている。

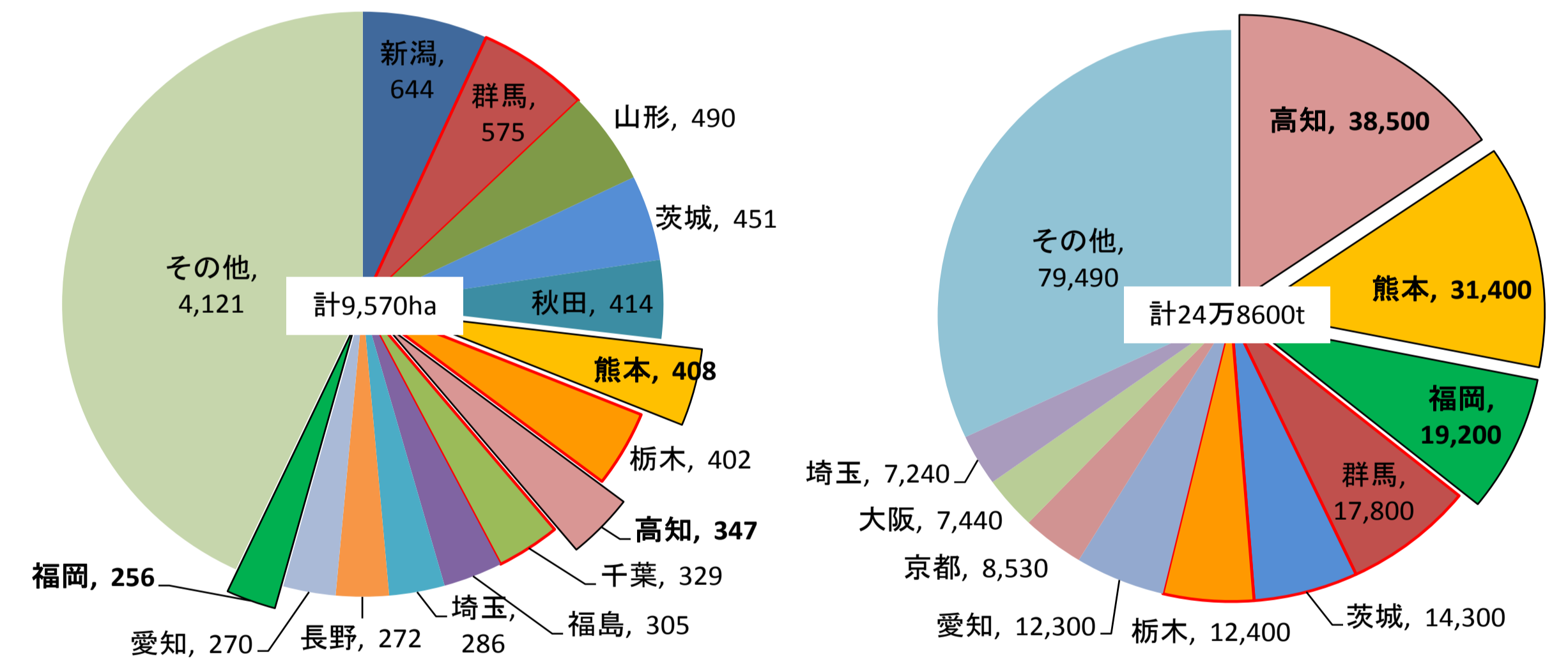
作付面積では、冬春なすが全体の12%、夏秋なすが88%なのに対し、出荷量は冬春なすが46%、夏秋なすが54%と、冬春なすが、全体のわずかに1割程度の作付面積で全体の5割近い出荷量を占めており、施設栽培における単収（冬春なす：1万700kg/10a、夏秋なす：2410kg/10a）の高さがうかがえる。



資料:ベジ探(原資料:農林水産省「野菜生産出荷統計」)



資料:ベジ探(原資料:総務省「家計調査」)



資料:ベジ探(原資料:農林水産省「野菜生産出荷統計」)

- 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 戸田、河原、松岡、海老沼 TEL03-3583-9448、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、ご希望の方は当機構のホームページのトップ画面、メールマガジ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://www.alic.go.jp/y-suishin/yajukyu01_000058.html に掲載しています。
- ※無断転載禁ず ・レポートに記載された情報をご利用になったことにより生じたいかなる損害に関して、当機構は一切の責任を負いません。