

今回は、ハロウィーンなどのイベントでも需要が増している「かぼちゃ」について紹介する。

かぼちゃは、日本や中国では、南蛮渡来の瓜という意味で「南瓜」と書くが、そのほかに唐茄子（とうなす）、南京（なんきん）、ポウブラなど、さまざまな別名がある野菜である。かぼちゃという名称は、16世紀にカンボジアに寄港したポルトガル船が、大分に漂流した際に持ち込まれたことから、「カンボジア」がなまって「かぼちゃ」になったもので、南京は日本船が寄港した中国の南京に由来し、ポウブラはポルトガル語 abobora（ウリ科の植物）に由来するといわれている。

カボチャ属は20数種類あり、原産はアメリカ大陸で各地に分布している。原産地のアメリカ大陸では、ミクスタかぼちゃやクロダネかぼちゃなどが栽培されており、アンデス産のクロダネかぼちゃは、1960年代日本に入り、台木として利用されている。なお、ズッキーニもかぼちゃ（ペポかぼちゃ）の一種である。

かぼちゃは昭和50年位まではもっぱら夏の野菜であったが、東京卸売市場の月別入荷量によれば、今ではかんしょと同じように、周年出荷になっている。北海道、鹿児島及び茨城が主産地であるが、冬から春までは、輸入品が多くなっている。（図1）

最近では水分が多く味が淡泊な日本かぼちゃよりも、粉質で甘い栄養価の高い西洋かぼちゃが主流となっている。海外から輸入されるかぼちゃは、現在国内流通の5割を占めており、主に粘質系のえびすかぼちゃだが、これらは日本から輸出国へ種子が導入されたもので、いわば日本に「逆輸入」したものである。また、国産の端境期である冬から春に主に輸入されるため、国産と競合しない状況となっている。

日本でもすっかりお馴染みとなったハロウィーンは、古代ケルト人の秋の収穫感謝祭に起源があるといわれる。「Jack-o' Lantern（ジャック・オー・ランタン）」というカボチャを顔型にくり抜いて、中にろうそくを立てた提灯が飾られるが、霊を導いたり、悪霊を追い払う焚火が元になっているといわれている。この時期には、数多くの外食産業などがかぼちゃを使った料理を提供しており、ハロウィーンがかぼちゃの消費にも一役かっている。

総務省・家計消費状況調査（二人以上の世帯）によれば、1世帯当たり年間購入量は約4.5kg、1世帯当たり年間支出金額は1,600円程度（図2）、また、東京都卸売市場（平成27年）によれば、入荷量上位県は、①北海道②鹿児島③茨城④沖縄⑤神奈川となっている。（図1） また、農林水産省・食料品消費モニターによれば、1年間に食した行事ものの料理のランキングは、雑煮（9割）、おせち（9割）、おはぎ（8割）、かぼちゃ料理（冬至）（8割）となっており、12月の冬至によく食されていることが伺える。出荷量は、ここ3年ほどは減少していたが、去年増加に転じた。（図3）

図1 主要産地月別入荷量(東京と中央卸売市場(27年))

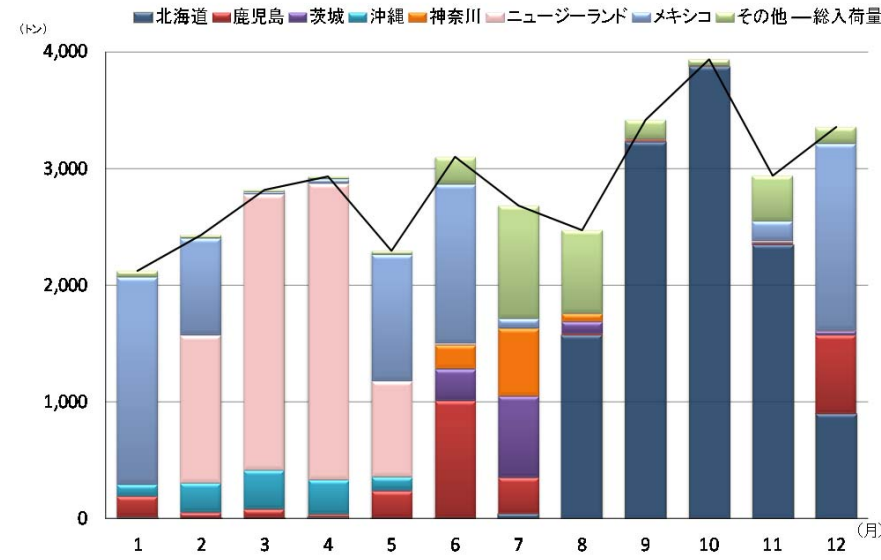


図2 購入の推移(二人世帯)

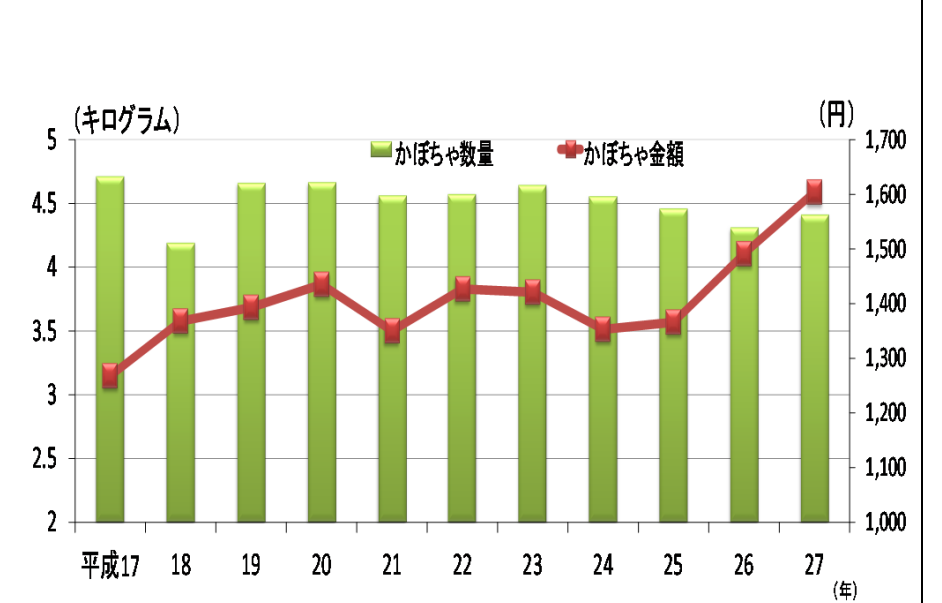
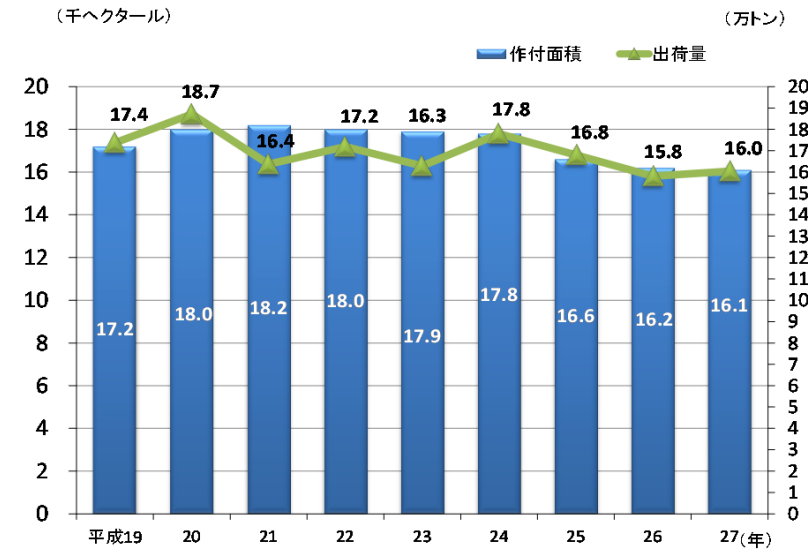


図3 作付面積と出荷量



資料：図1 ベジ探（原資料：青果物日別取扱高統計結果）、図2 総務省「家計消費状況調査」、図3 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。