

2 トピック — れんこんの需給動向について —

今回は、12月に卸売市場における入荷量がピークを迎える代表的な正月野菜のひとつである「れんこん」について紹介する。

れんこんは、漢字では「蓮根」と書くが、蓮（ハス）の根ではなく、地下茎が肥大した部分である。ほかに茎が肥大した野菜は、ばれいしょやクワイなどがある。蓮の原産地は中国、インド、エジプトと諸説あるが、中国説が有力で、1500年前にはすでに日本に実在していたようであり、現在、わが国で食用または観賞用として栽培されているのは、中国種及び日本固有のものである在来種に大別される。

中国種は、奈良時代に主に観賞用として仏教とともに渡来した。日本で食用作物としてれんこんが栽培されるようになったのは、明治時代に中国種が再導入された以降であり、特に現在のような集約的な栽培様式になったのは大正初期のことであった。中国種は病気に強く収穫量が多いため、現在、日本に流通しているれんこんのほとんどは中国種を品種改良したものである。ちなみに、「蓮」と「睡蓮（すいれん）」は花や葉の形はよく似ているが、睡蓮にれんこんはできない。

れんこんの生産状況は、作付面積及び出荷量も、平成19年以降ほぼ横ばいで推移しており、27年では作付面積が3950ヘクタール、出荷量は4万7400トンとなっている。

主産地は、関東では茨城県産、関西では徳島県産であるが、茨城産の出荷量は2万4900トンで、全国の52.5%を占めている。茨城県で飛躍的に出荷量が伸びたのは、昭和45年から始まった米の転作事業によるものである。

れんこんは、しゃきしゃきとした独特な歯応えが特徴で、穴から先が見通せることから、縁起物として正月料理などの伝統料理には欠かせない野菜として根強い需要がある。れんこんの穴は、中央の穴を含めて通常10個（子で8個、親で10または12個）あるが、葉の気孔から取り入れた空気を地下茎まで送るための役割を担っている。（根で吸収した水分が通る導管や、葉でできた養分が通る師管とは異なる。）

なお、9月以降、葉や茎が枯れると空気の供給が止まり、それ以上は成長せず、休眠期に入るといふ。収穫されるまで、ひっそりと泥の中で劣化もせずに、長いときは3月頃まで待っているのである。

1人当たりの年間購入量は、平成19年以降、400～500グラムで推移している。

れんこんは、抗アレルギー作用などが最近注目されているポリフェノール、ビタミンC、カリウム、ビタミンB群（B1やパントテン酸など）、ムチン（粘膜の保護成分）、食物繊維など多様な栄養素や機能性成分を含む野菜である。

また、でん粉も多く含まれていることから、関西では、れんこんから抽出したでん粉を用いたわらび餅のような和菓子があり、和三盆との組み合わせは、絶妙な舌触りと、上品な甘さがある。

旬を迎えたこの時期、正月料理以外でも、さまざまな料理で食したいものである。

図1 れんこんの作付面積、出荷量、単収の推移

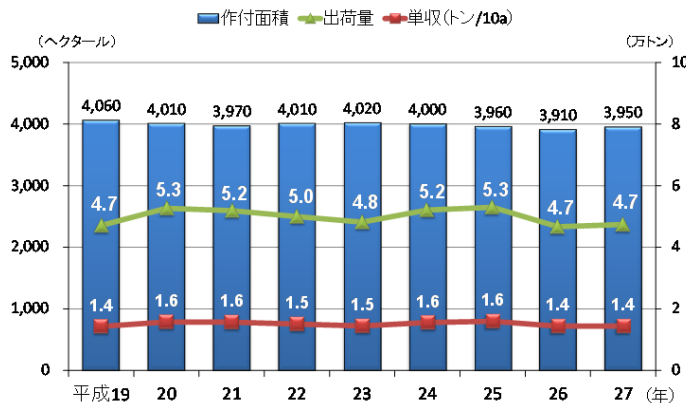


図2 れんこんの出荷量の推移(主産地別)

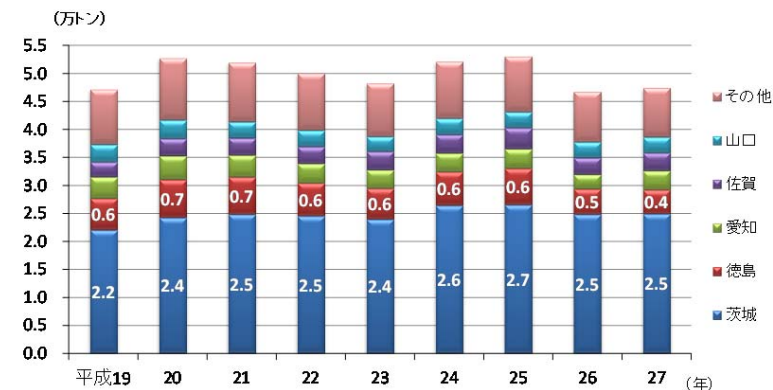


図3 れんこんの一人当たり年間購入量の推移

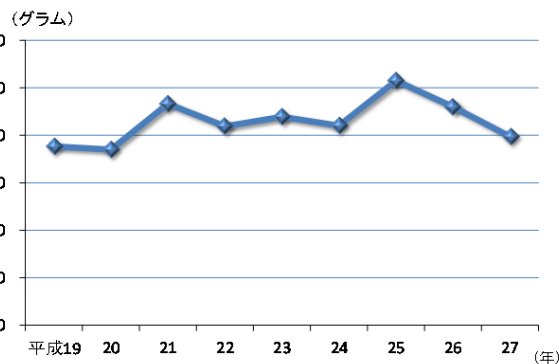
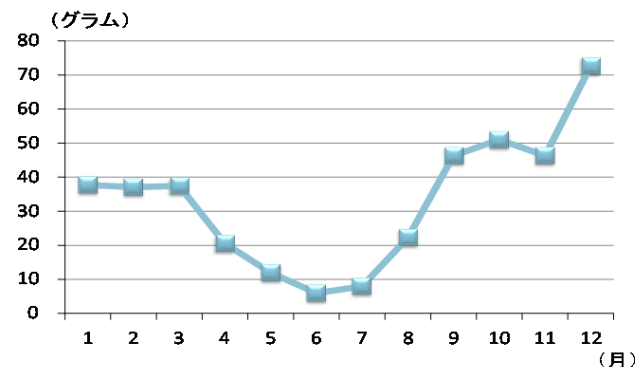


図4 れんこんの一人当たり月別購入量の推移(平成27年)



資料：図1、2 ペジ探（原資料：農林水産省「野菜生産出荷統計」）、図3、4 ペジ探（原資料：総務省「家計調査」）

●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。

※無断転載せず ・ 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。