

2 トピック - はくさいの需給動向について -

今回は鍋物など寒い時期の食材として重宝されるはくさいを紹介する。

日本への伝来

日本にはくさいが持ち込まれた時期は、明治初期(明治8年)と意外に新しく、大正時代には全国に普及した。漬物としてたくさん食べられていたが、近年は家庭での漬物を作る機会が減ってきており、最近では生産量の6割以上がキムチ等の漬物を含む加工・業務用として消費されている。

主な特徴

はくさいには大きく分けて結球タイプ、半結球タイプ、非結球タイプがあるが、現在日本で流通しているのはほとんど結球タイプである。はくさいの内側が黄色い色をした黄芯系(円筒型)と呼ばれる品種が主流となっている。

生産状況等

「野菜生産出荷統計」によると、平成19年に1万9000ヘクタールあった作付面積は、平成28年には1万7000ヘクタールと徐々に減少している。他方、出荷量は直近10年では平成26年の73万7000トンと最も多いが、いずれの年も70万トンを超えており、単収の向上により出荷量は維持している(図1)。28年の産地別出荷量では最も多いのが茨城県の22万4400トンで全国の31%を占めている。2番目が長野県の19万8200トン(同28%)となっている(図2)。東京都中央卸売市場における平成28年の入荷量は、秋から冬にかけて多くなり、10月が1万8000トンと最も多くなっている(図3)。「日本貿易統計」によると、生鮮はくさいの輸入量は直近10年のうち平成28年が2062トン、平成29年が2562トンと増加した。国内産の不作の影響から国内価格が上昇し、加工・業務用に増加したものみられる。

図1 はくさいの作付面積と出荷量

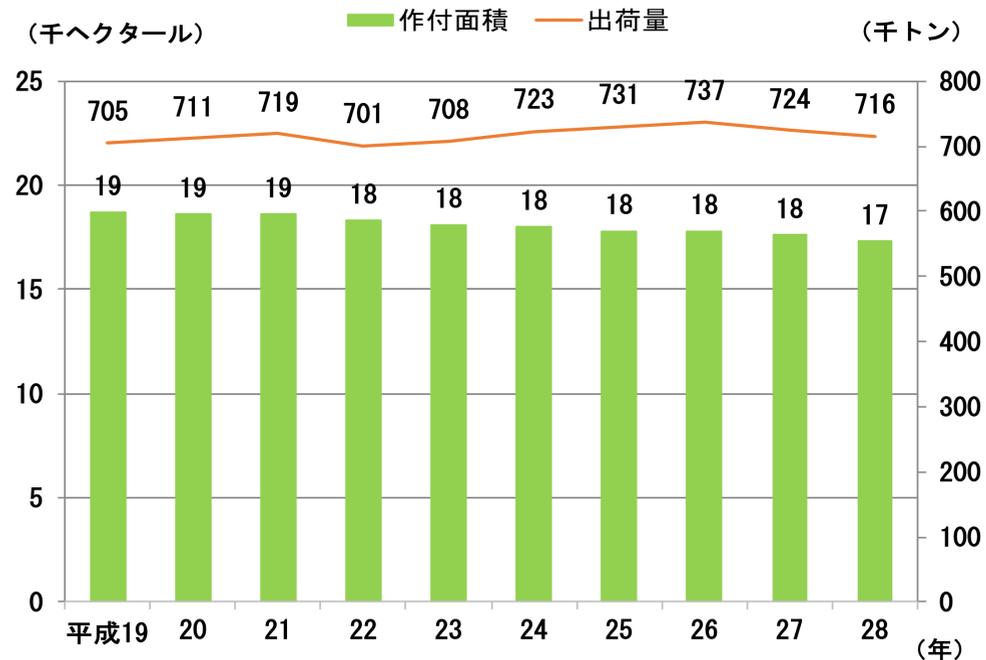


図2 はくさいの産地別出荷量(平成28年)

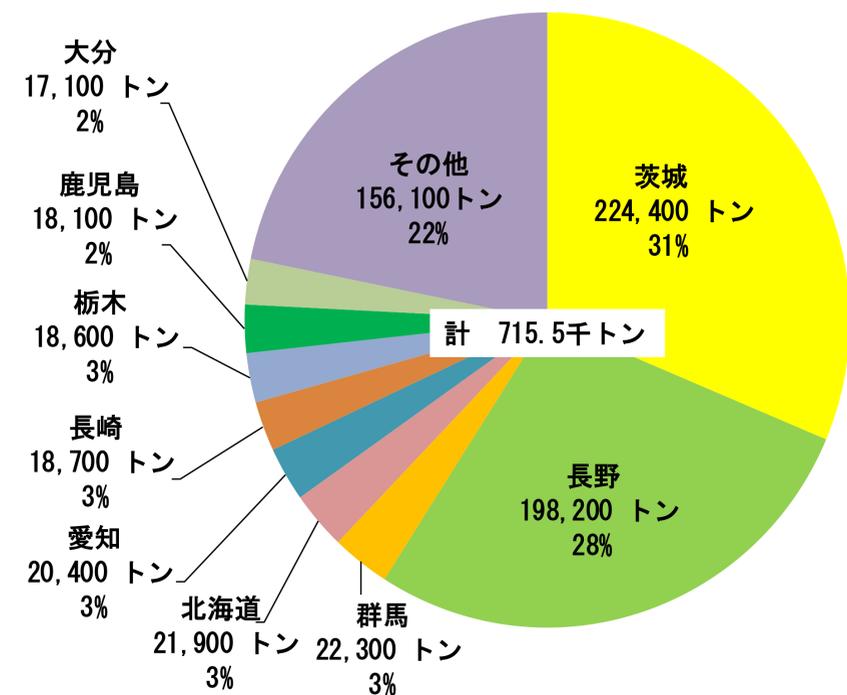


図3 はくさいの平成28年月別入荷量(東京都中央卸売市場)

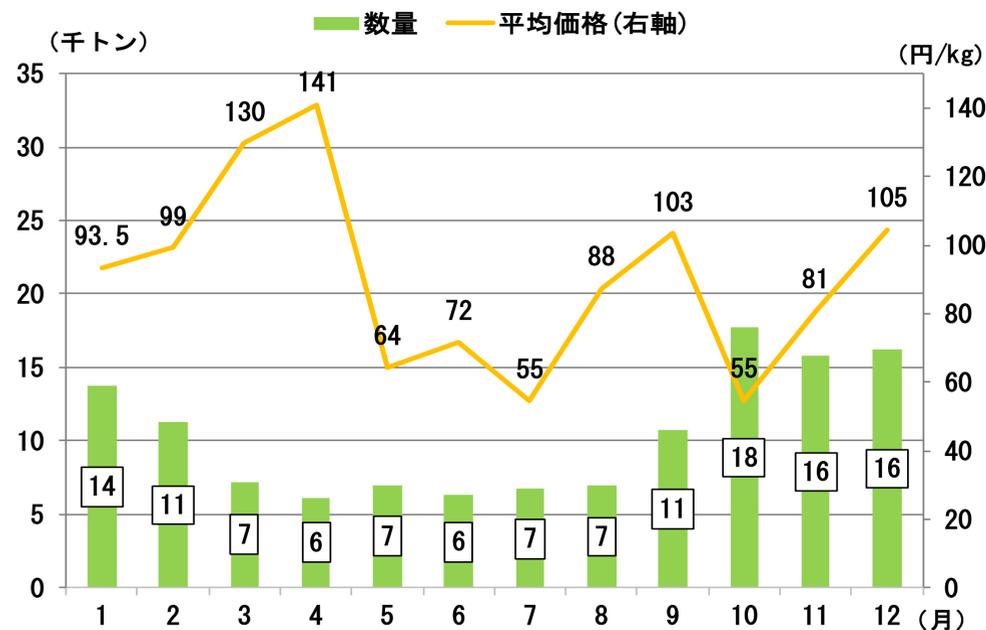
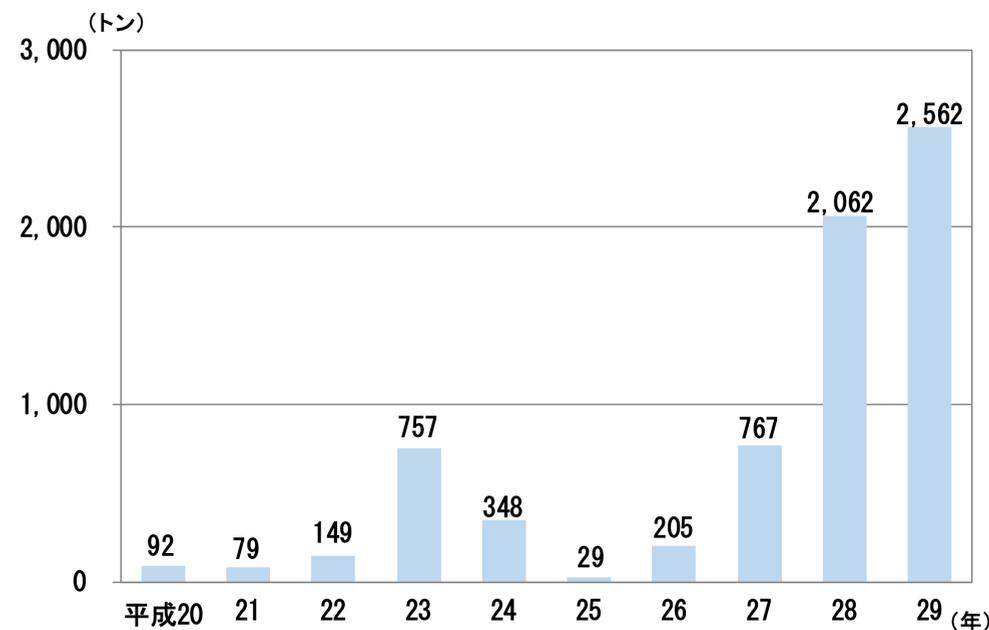


図4 生鮮はくさいの輸入



資料: 農畜産業振興機構「ベジ探」(原資料: 図1、図2 農林水産省「野菜生産出荷統計」 図3 東京都中央卸売市場「市場統計情報月報」 図4 財務省「日本貿易統計」)

●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 安藤、松岡、植村 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://vegetan.alic.go.jp/vegetable\\_report.html](http://vegetan.alic.go.jp/vegetable_report.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。