

○西洋にんじんと東洋にんじん  
アフガニスタンから13世紀にヨーロッパに渡ったにんじんは、多色であった。そのなかで、次第に黄色が食用の主体となり、15世紀以降、オランダで品種改良が行われ、芯までオレンジ色のものが誕生した。これが西洋系のカロチノンにんじんと呼ばれるものである。

日本には江戸時代後期にヨーロッパから直接長崎に入ったものと、ヨーロッパからアメリカを経由して日本に入ったものがあり、これらが現在、日本で栽培されているにんじんの主流となっている。

一方、東洋系のにんじんは、江戸時代初期に中国から日本に入ってきたといわれている。古くから知られていた薬用人参と根の形が似ているが、セリ科であるにんじんは葉がセリと似ていたため、区別して「芹人参」と呼ばれていた。色も多彩で、細長い形状のものであった。関西の金時にんじん（京にんじん）は、現在唯一流通しているといわれる東洋系である。

#### ○にんじんの特長

にんじんは、緑黄色野菜の代表として、ビタミンAの前駆物質であるβカロテンの含有量が豊富で、また、明るいオレンジ色は、料理の彩りを華やかにするため、和食から洋食まで幅広く利用されている。

一世帯当たりの年間購入数量は、昭和60年以後、2,700グラム前後で安定している。子どもから大人まで幅広い年齢層に好まれるカレーに使用されるなど、料理に欠かせない野菜の一つである。

近年、にんじんの消費促進のため、糖度11度を超える、フルーティーなスウィートキャロットや、黄色、赤、紫、黒、ベージュ、白、黄色など彩り豊かなカラフル人参、糖度が高くにんじん特有の臭みが少ない碧南美人92（愛知県）、根も葉も食べられる金時にんじんの京かんざし（京都府）などさまざまな特長をもつにんじんが出回るようになっている。

#### ○にんじんの産地

にんじんは、周年で安定的に供給されている野菜のひとつである。4月から6月にかけては徳島産と千葉産が、その後は北海道や青森などの冷涼な産地へと切り替わっていく。

しかしながら、生鮮にんじんは、業務用としての需要も高く、周年で安定的に輸入されている野菜である。特に、国産の供給が不足すると、輸入量が直ちに増える傾向があり、近年、天候不順等の影響による国産の不足感で、輸入量が増加傾向にあることから、国内の供給力の強化が望まれる野菜である。

図1 にんじんの1人当たり(2人以上の世帯)の購入量の推移

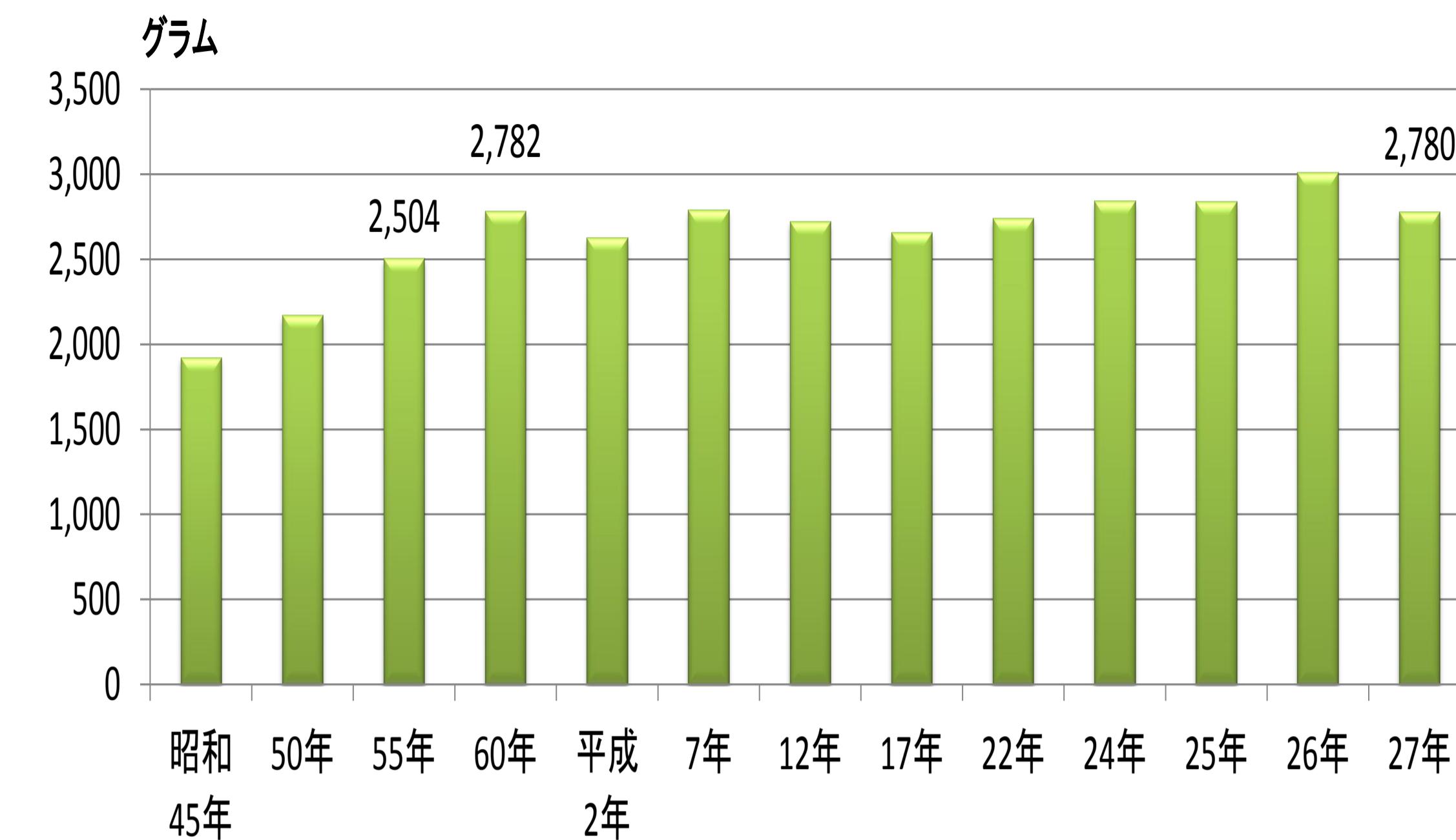
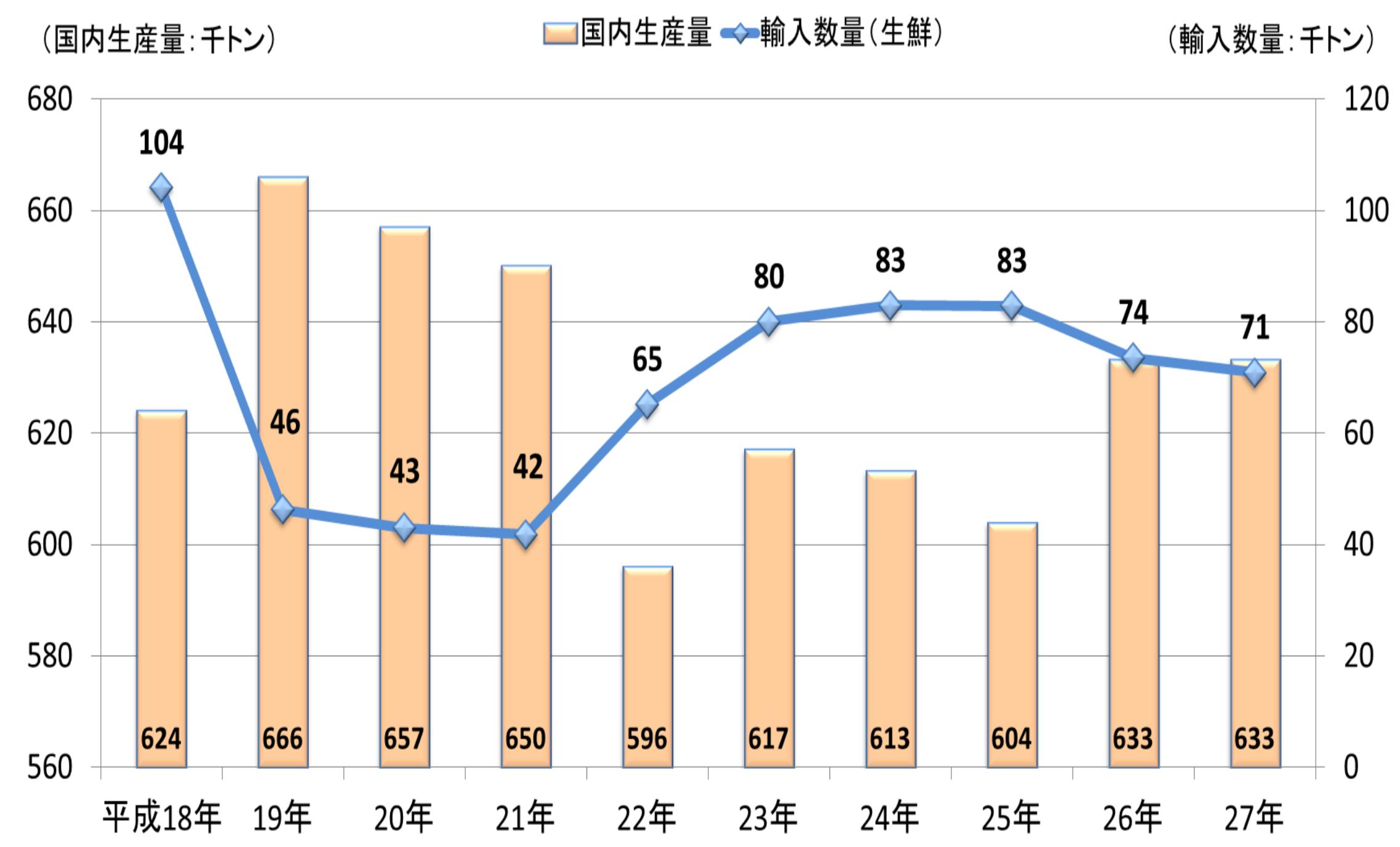
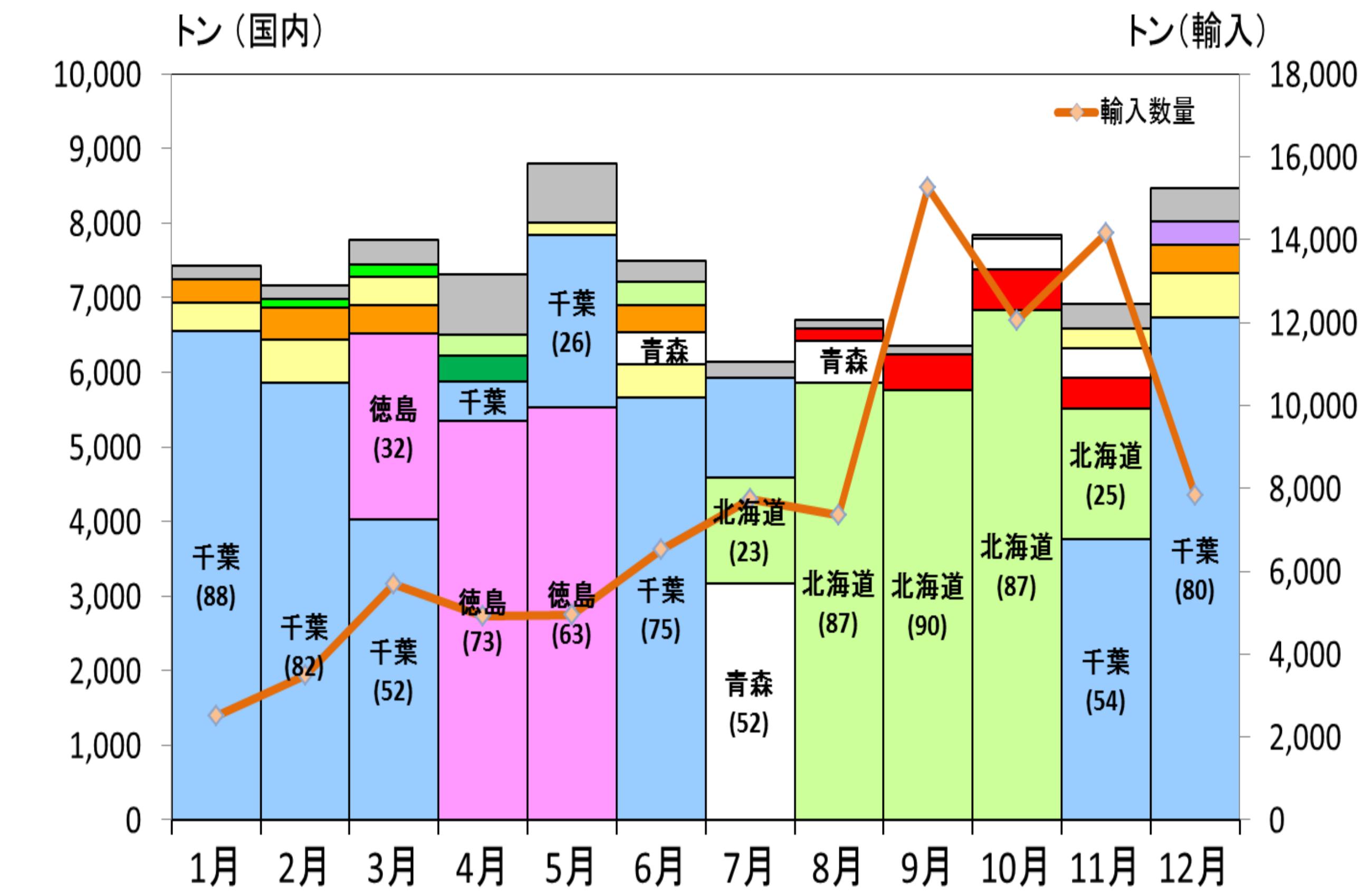


図3 にんじんの国内生産量と  
生鮮にんじんの輸入数量の推移

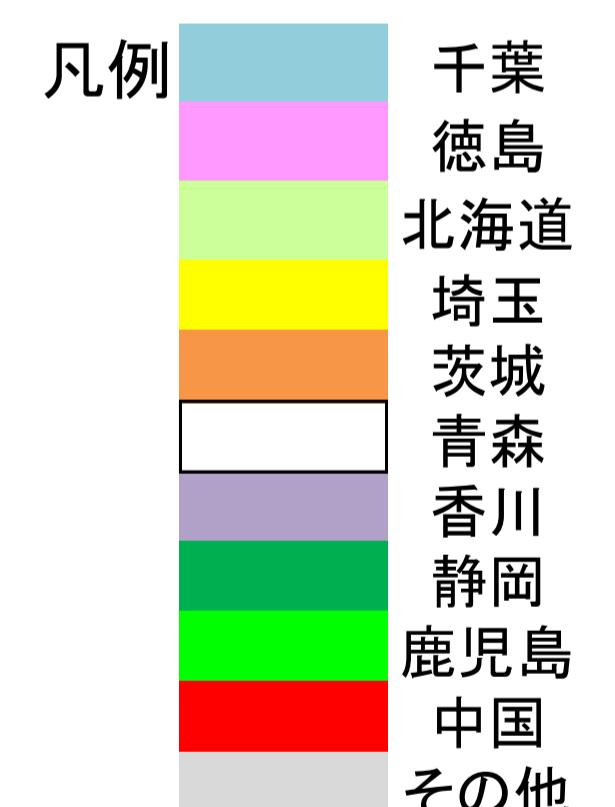


資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：総務省「家計調査報告（二人以上の世帯（農林漁家世帯を除く））」、財務省「貿易統計」、農林水産省「青果物日別取扱高統計結果」、農林水産省「野菜生産出荷統計」）※四捨五入の関係上、合計と各計の数字は一致しないことがあります。

図2 平成28年生鮮にんじんの月別入荷量(東京都中央卸売市場計)と生鮮にんじん 輸入数量



※()内は、月の全体入荷量に占める割合(%)



●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、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。