

トピック — 気温と野菜の消費の関係 —

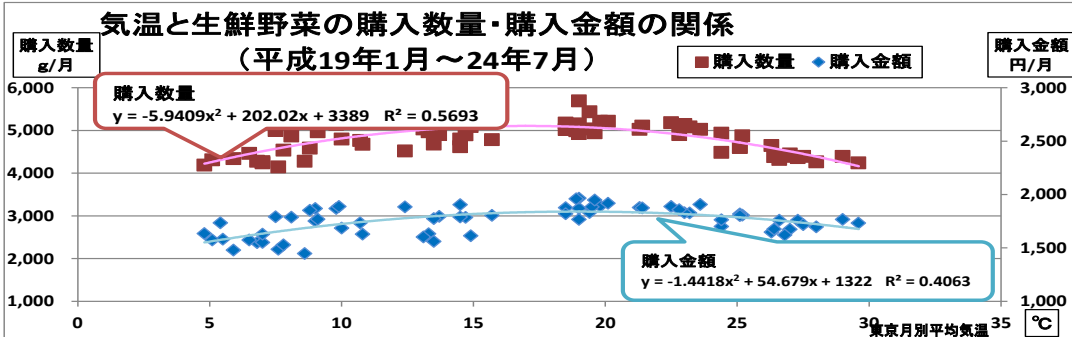
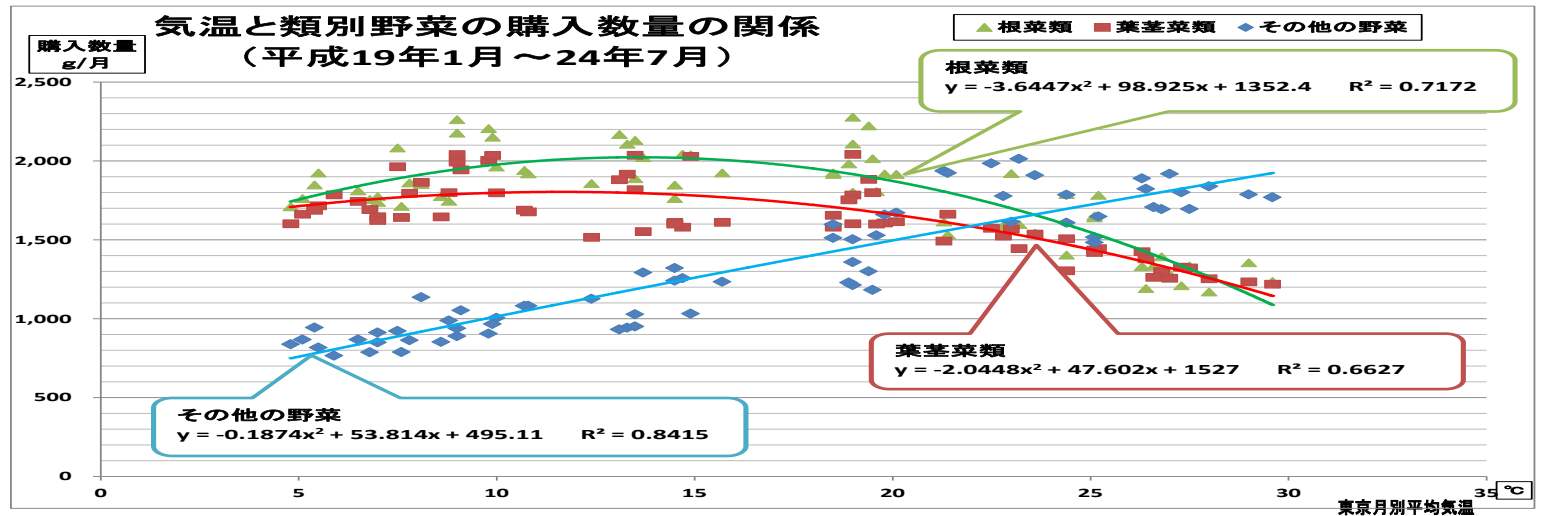
今年は、二十四節気で暑さがおさまるころとされる「処暑(しよしょ)」を過ぎてもおおしじの残暑が続いている。「猛暑で野菜の消費が減少している。」と言われているが、気温は、野菜の生産はもちろん、野菜の消費にも影響を与えている。

大消費地である東京の平均気温と、家庭での生鮮野菜の購入数量や購入金額の関係をみると、気温が高くなるにつれて購入数量、購入金額とも増加するが、一定の気温よりも高くなると、いずれも減少している。

このうち、購入数量について、葉茎菜類、根菜類とその他の野菜に分けて見ると、葉茎菜類と根菜類は、一定の気温よりも高くなると、購入数量が減少する。特に、根菜類はその程度が大きい。根菜類は煮炊き調理が多く、暑くなると特に敬遠されるようになるのではないかと考えられる。

一方、その他の野菜は、気温が高くなると購入数量が増加し、葉茎菜類や根菜類と違った傾向を示している。果菜類やかぼちゃが夏野菜として旬を感じられることや、トマトやきゅうりがサラダ等として非加熱調理で食べられることが、暑い中でも需要をけん引しているのではないかと考えられる。

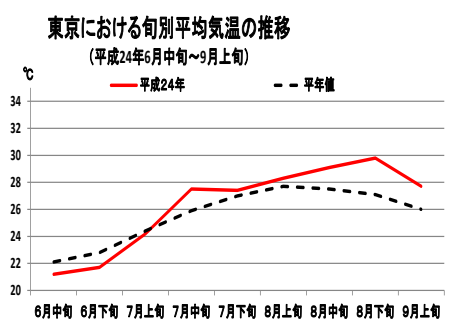
今年の夏の東京の平均気温は、例えば8月が平年に比べて1.7℃高いなど、高めに推移しており、このことが葉茎菜類や根菜類の購入数量の減少に拍車をかけ、キャベツやはくさい等の価格の低下の要因のひとつとなったのではないかと考えられる。



資料: (購入数量)「家計調査報告(二人以上世帯(農林漁家世帯を除く))」、(平均気温)気象庁

注) 各類別に含まれる主な野菜は以下のとおり

- ① 葉茎菜類: キャベツ、ほうれんそう、はくさい、ねぎ、レタス、ブロッコリー、もやし等
- ② 根菜類: かんしょ、ばれいしょ、さといも、だいこん、にんじん、ごぼう、たまねぎ、れんこん、たけのこ等
- ③ その他: さやまめ、かぼちゃ、きゅうり、トマト、なす、ピーマン、生しいたけ等



資料: ベジ探(原資料)「気象庁」

●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 村野、須藤、山田 TEL03-3583-9483、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、ご希望の方はベジ探のトップ画面、メルマガ配信登録・解除ボタ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 に掲載しています。