

今回は、いよいよ国産が旬を迎え本格的に出回ることとなるアスパラガスの需給動向等について紹介する。

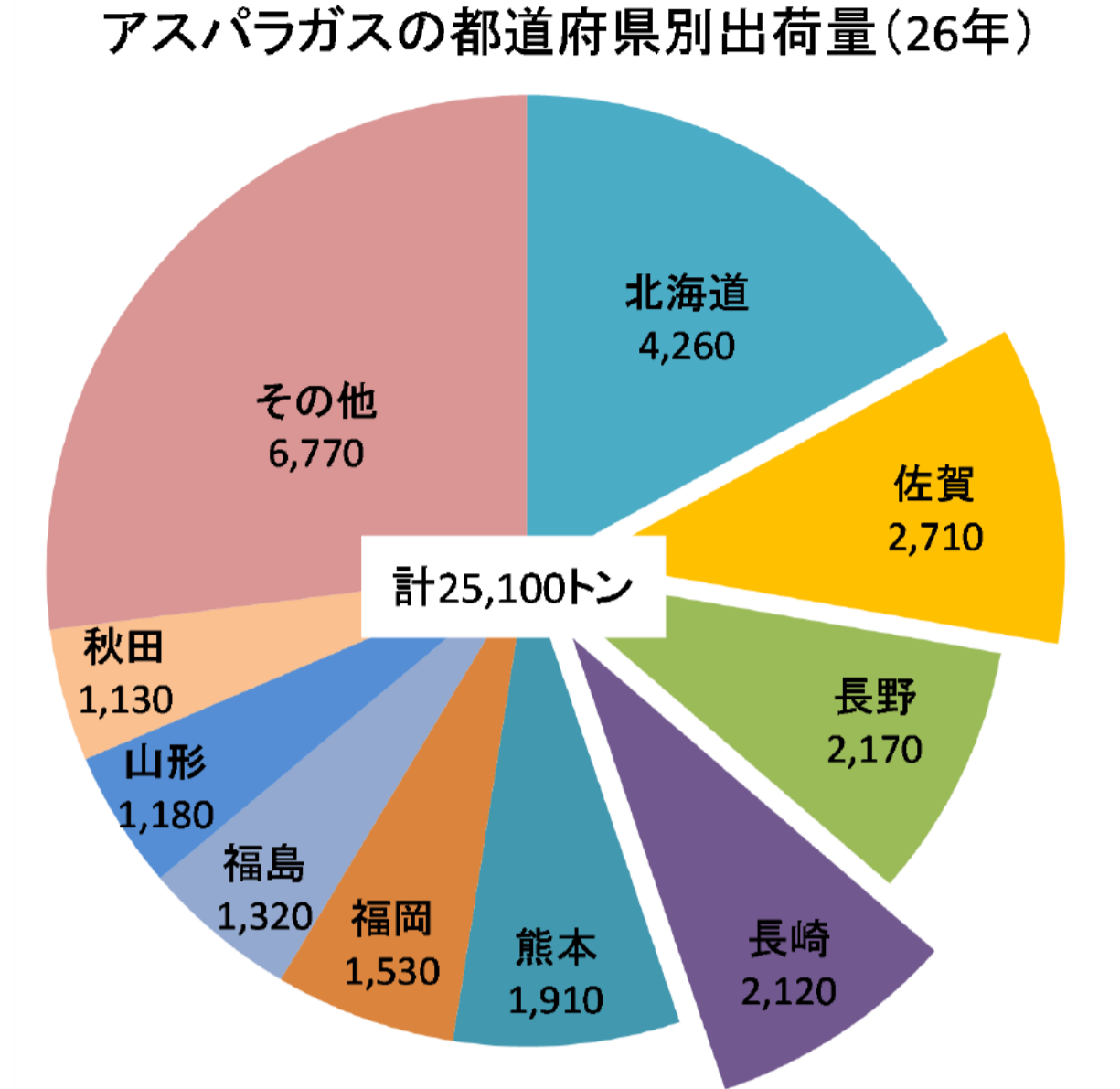
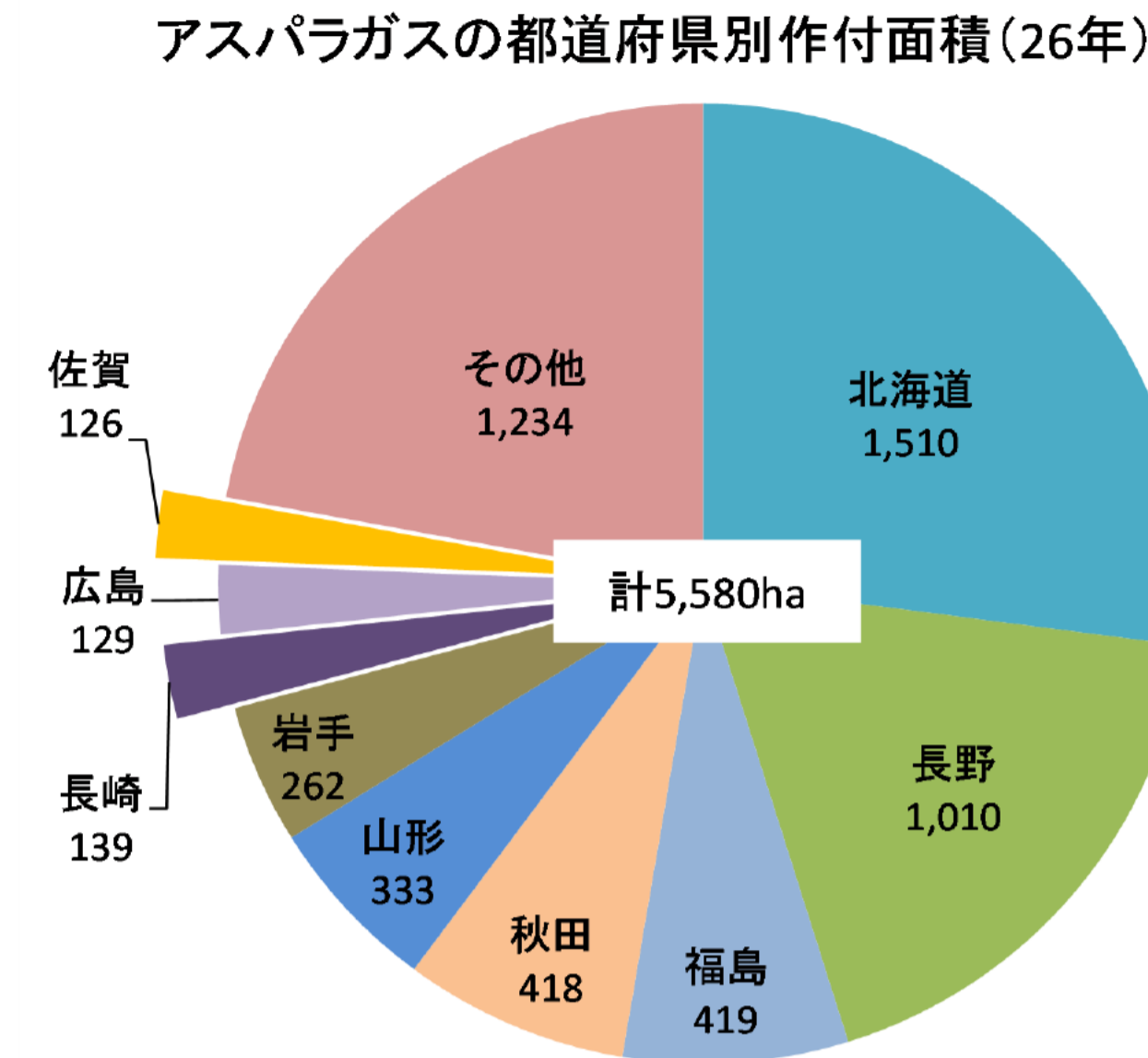
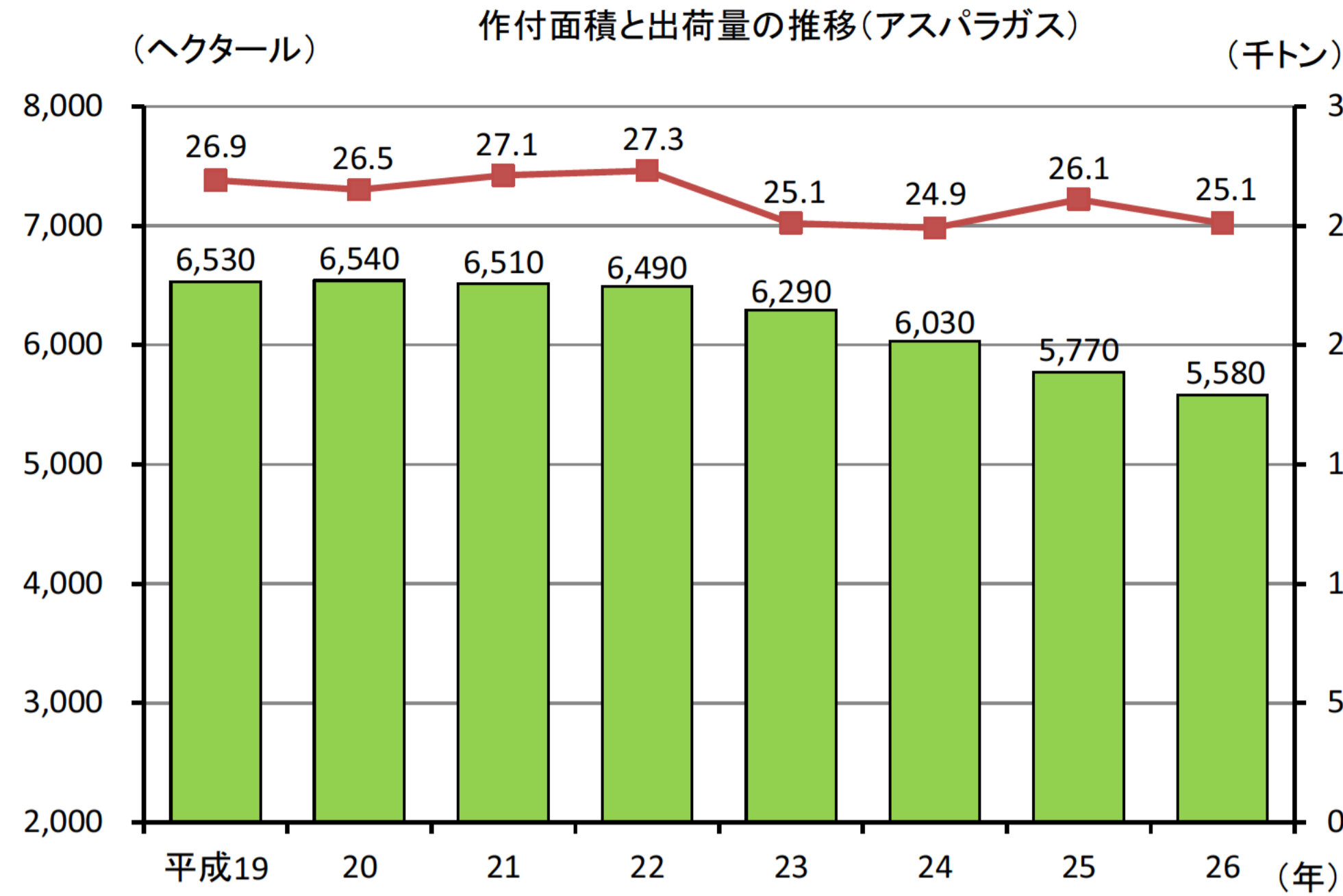
アスパラガスは、江戸時代にオランダから観賞用として輸入され、繁茂するとキジが隠れることができるほど生い茂ることから、「オランダキジカクシ」という和名がつけられている。食用として本格的に栽培が始まったのは大正時代で、戦前は主に欧米輸出向けとして、ホワイトアスパラガスが生産されていたが、戦後は生活が豊かになり、また、健康志向も高まる中で、生鮮用のグリーンアスパラガスが主体となってきている。最近では、生鮮用のホワイトアスパラガス、紫アスパラガス、ミニアスパラガスなど、多様化してきている。

アスパラガスは多年草で、苗を植えてから1～2年間の育成後、2～3年目から収穫ができるようになり、概ね10年で苗の植え替えが行われる。アスパラガスは堆肥を施用すればするほど収量が増えることから「畑の豚」ともいわれている。

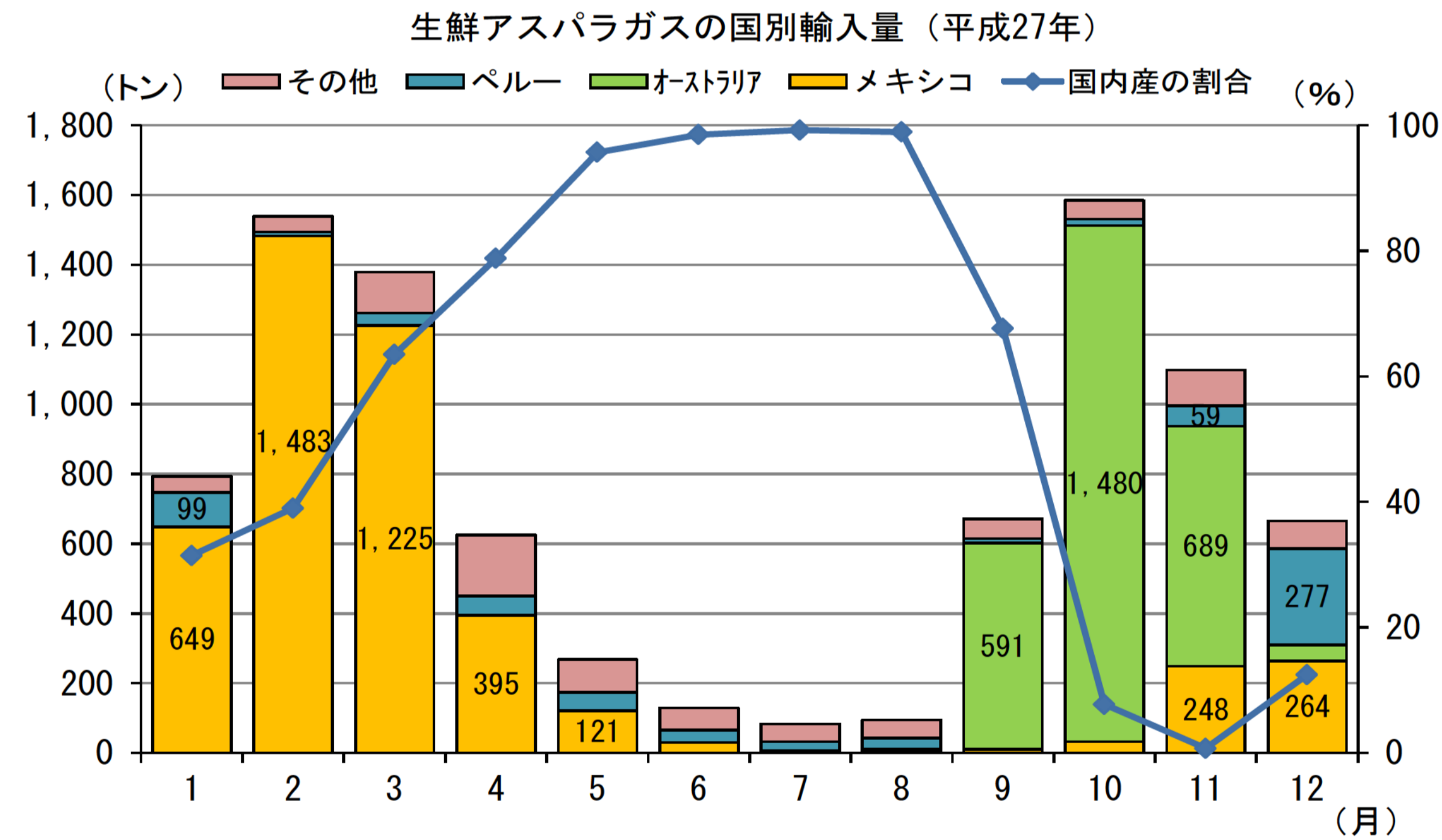
作付面積の推移をみると、平成14年の6400ヘクタールから26年の5580ヘクタールと13%減少しているが、近年の出荷量は2万5千トン前後で安定的に推移している。この背景の一つとして、佐賀県や長崎県などの九州の産地で立茎栽培が広まったことがある。立茎栽培とは、従前は春芽の収穫（1月～5月頃）のみであったところを、雨よけハウスを導入して夏芽の収穫も行うもので、収穫期間が1月から10月と大幅に伸び、単収の増加につながっている。

このため、佐賀県と長崎県は、作付面積がそれぞれ全体の2%台であるのに対し、出荷量は佐賀県が10.8%、長崎県が8.4%となっている。都道府県別にみると、北海道（4260トン）が最も多く、次いで佐賀県（2710トン）、長野県（2170トン）、長崎県（2120トン）と続き、この4道県で全国の5割を占めている。

国産の出荷時期はだいたい3月から9月頃で、端境期となる9月から11月はオーストラリア産、12月から3月はメキシコ産の輸入が多くなっている。アスパラガスの輸入量をみると、国産の出荷期間の拡大等から、平成12年の2万4767トンピークに減少傾向で推移し、26年は1万1741トンとなっており、消費量の約7割を国産が占めている。



資料: ベジ探(原資料: 農林水産省「野菜生産出荷統計」)



資料: ベジ探(原資: 財務省貿易統計)

●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 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。