

今回は、前回のなすに続き、代表的な夏野菜の一つである「きゅうり」について紹介する。

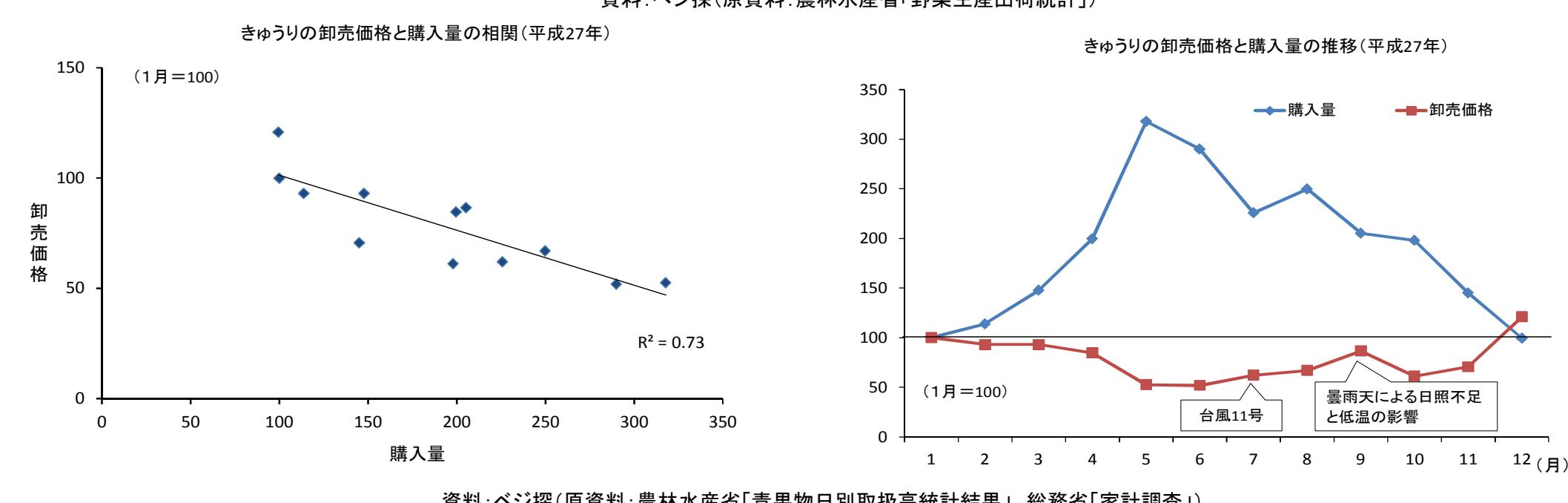
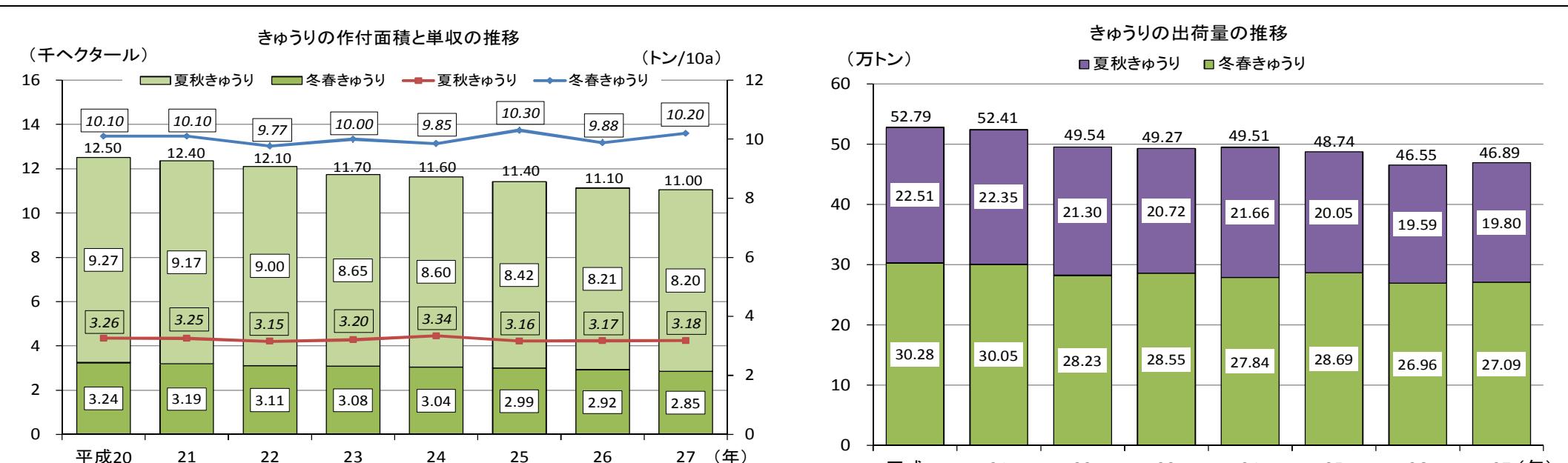
きゅうりは、インドのヒマラヤ山麓が原産で、3000年ほど前から栽培されていたといわれており、日本へは、中国から平安時代中頃に、とげが黒くて多い黒いぼ系（現在は作付が少ない）が、江戸時代末期には、とげが白くて表面が滑らかな白いぼ系（現在の主流）が渡来した。

当時、日本では、完熟した黄色いきゅうり（黄瓜）を食していたといわれ、苦みもかなりあったとのこと。さらに、江戸時代、武士たちは、きゅうりの断面が「葵の御紋」に似ており、これを切ることは、徳川将軍家を切ることになり、恐れ多いとして、武士の間にきゅうりは普及しなかったといわれている。

そんなきゅうりも江戸末期からは品種改良により、現在のような早取りのきゅうりが普及するようになつたといわれており、特徴のある品種が日本各地に生み出されていった。きゅうりの出荷量は、昭和54年には88万8400トンまでに増加したが、その後は減少傾向で推移している。サラダや総菜需要はあるものの、家庭で作る漬物の消費の低下等とともに消費が減退し、作付面積及び出荷量は減少傾向にある。作付面積は、平成20年の1万2500ヘクタールから27年の1万1000ヘクタールと12%減少しており、出荷量も52万7900トンから46万8900トンと11%減少している。

また、この時期に増加する傾向があるきゅうりの購入量と東京都中央卸売市場における卸売価格の相関関係を、総務省「家計調査」を基に分析してみた。夏野菜であるきゅうりは、主に春から秋にかけて生産量の増加とともに卸売価格が低下し、春のサラダ需要とともに購入量が増加するが、台風等の天候不順の影響で卸売価格が高くなると、消費者は購入を控える傾向が顕著に表れている。

このような価格と購入量の関係は、食の多様化が進み、野菜の種類も多様化する中で、夏の涼味野菜としてのきゅうりの地位も絶対的ではなくなってきていることを示すものかもしれない。



●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かなる損害に関して、当機構は一切の責任を負いません。