

今回は、11月から3月ごろが旬で消費もぐんと増加する「ほうれんそう」を紹介する（図1）。

ほうれんそうといえば、米国生まれのアニメキャラクター、船乗り（水兵）のボパイが、ピンチの時に缶詰のほうれんそうを飲み込むと強くなり、危機を切り抜ける、といった番組が日本でも放映されていましたことを思い出す方も多いと思うが、ほうれんそうは、鉄分やβカロチンなどのビタミンを豊富に含む緑黄色野菜で、栄養が豊富なことで知られ、他にもマンガン、葉酸を含んでいる。

ほうれんそうは「菠蘿」（草）と書き、中国語でペルシャのこと。西アジア原産で、ペルシャで栽培されていたからである。

葉に切れ込みのある剣葉の東洋種は中国から渡来したが、「西遊記」の三蔵法師も通ったシルクロードを経て、回教徒の手により中国へ渡り17世紀に日本に伝わったといわれている。一方、丸葉が主体の西洋種が日本に伝わったのは明治以降。北アフリカからイベリア半島を経てヨーロッパへと伝えられ、オランダで品種改良されたもの。ほうれんそうは茎が長いと花芽から花茎が伸び、味が落ちるため、茎の長い北ヨーロッパでも花茎が伸びにくい春から夏まき用の品種に改良された。

現在は、西洋種と東洋種を交配した一代雑種が主流で、品種改良と栽培技術向上で周年収穫が可能になった。

平成26年野菜生産出荷統計によると、野菜の出荷量は1167万トンであり、そのうちの40.5%（473万トン）が葉茎葉類である。ほうれんそうの出荷量は葉茎葉類の中でも10位に入り、4.5%を占めている。

ほうれんそうの作付面積の推移を見ると、平成27年の作付面積は2万1000ヘクタール（対19年比90%、2300ヘクタール減）と減少傾向で推移している。また、出荷量は、20万9800トン（同87%、3万2100トン減）で、作付面積同様に減少傾向で推移している（図2）。これは、生産者の高齢化が進む中で、収穫後の個選等に係る負担が大きいことが要因とされている。

年間の出荷量（産地別）を見ると、27年は千葉県が3万2100トン（全国出荷量占有率15.3%）、埼玉県が2万1700トン（同10.3%）、群馬県が1万8600トン（同8.9%）茨城県が1万5500トン（同7.4%）となっており、関東の主産地4県で41.9%を占めている。出荷量（産地別）の推移を見ると、千葉県、埼玉県が減少傾向で推移している一方で、群馬県、茨城県では増加している。千葉県、埼玉県の作付面積及び出荷量が減少しているのは、都市化の進行が要因の一つとして挙げられる。また、茨城県及び群馬県の出荷量が増加している背景には、栽培及び荷造りが比較的容易な「ちぢみほうれんそう」の生産が着実に増えていることがあげられる。

図1 月別購入数量の推移

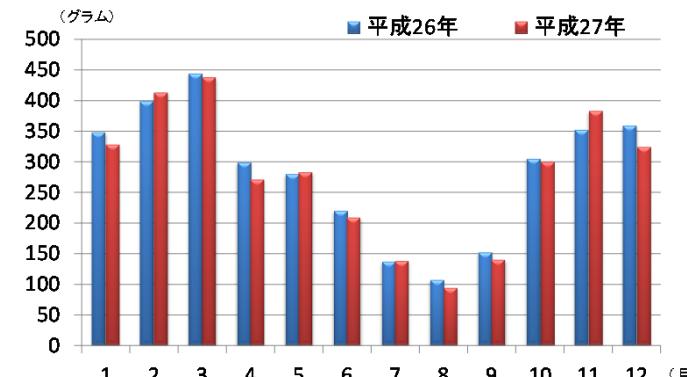


図2 作付面積と出荷量の推移

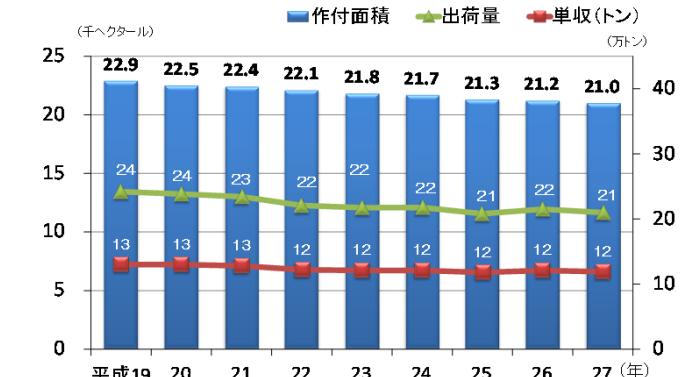
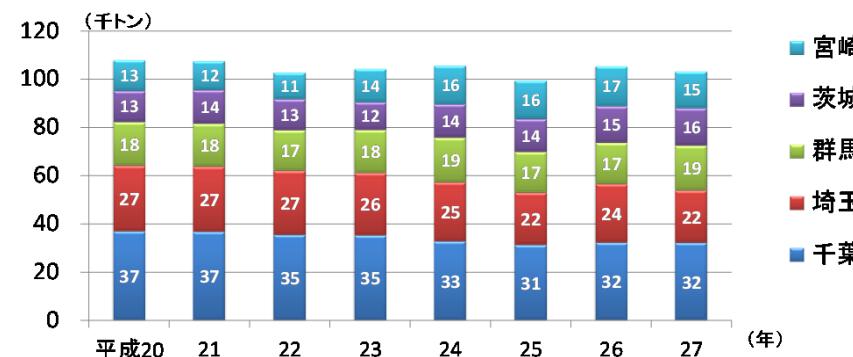


図3 主要産地別出荷量の推移(上位5位)



資料：図1 総務省「家計消費状況調査」、図2・3 ペジ探（原資料：農林水産省「野菜生産出荷統計」）

●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。