

トピック - にらの需給動向について -

・代表的な東洋の野菜

「にら」はユリ科の多年草で、東アジアから中国西部が原産といわれており、欧米での栽培はみられず、代表的な東洋の野菜といえる。3000年以上前から食されていた野菜の一つで、散形花序で半球型の白い小さな美しい花を多数つけ、切花にもなる。

日本では700年ごろからすでに食されていたと考えられており、『古事記』に「加美良（かみら）」、『万葉集』に「久君美良（くくみら）」などと記述され、『正倉院文書』には「彌良（みら）」と表記がある。「みら」は「美味」という意味。「みら」がなまって「にら」となったという説もある。

江戸時代には薬用として利用されており、食用として利用されるようになったのは、明治時代に入ってからのことで、また、野菜として消費量が増えたのは戦後になってからのことである。

・にらの特長

現在では、栄養価の高い緑黄色野菜として健康志向を背景に消費が伸びている。代表的な栄養成分は硫化アリル、β-カロテン、ビタミンE、カリウム、食物繊維の5つ。独特の匂いは、にらに含まれる硫化アリルによるもので、ねぎ類に共通している成分である。硫化アリルの一種のアリシンはビタミンB1の吸収を高め、胃腸の粘膜を刺激し消化を助け、食物の臭みを和らげるなどの働きをする。

また、ほうれんそうを上回るβ-カロテンが含まれており、ビタミンEと相乗的に働き、癌の原因の一つであるフリーラジカルを体外に排泄する。免疫機能を高めて癌の予防、老化の防止に効果的である。

・にらの生産の将来

平成27年のにらの作付面積は2150ヘクタール、出荷量は5万5500トンとなっており、20年と比べて、生産者の高齢化等もあって、作付面積が96%、出荷量が94%に減少している。都道府県別に出荷量を見ると、高知県（1万4900トン）が最も多く、次いで栃木県（9670トン）、茨城県（6310トン）となっており、これら3県で全国のおよそ6割を担っている。

一方、作付面積では、栃木県396ヘクタール、高知県260ヘクタール、茨城県216ヘクタールとなっている。単収は、栃木県は2.69トン/10aと、高知県の5.96トン/10a（全国平均の単収が、2.86トン/10a）に比べて低くなっている。

これは、高知県では、周年で収穫を行っているのに対して、栃木県や茨城県では、出荷物の高さ等をそろえるため、1回目に刈ったにらを出荷しない「捨て刈り」が行われている、また株に負担がかかってにらが細くならないようにしていることなどが原因である。

東京都中央卸売市場における月別産地別の入荷量を見ると、10月から翌5月は、栃木県と茨城県、高知県で8割を占めており、6月から9月の夏場は、高知県に代わって、冷涼な気候の山形県からの入荷が増えている。なお、大阪市場では、一年を通して高知産が6割、大分産が2割を占めている。

需要の伸びているにらは、軽量野菜で、栽培しやすいことから、水田転作作物として定年退職した兼業農家などが中心に導入しているなどの動きが見られ、将来的には栽培面積の増加が期待される野菜の一つではないかと思われる。

図1 にらの東京都中央卸売市場における月別卸売価格の推移

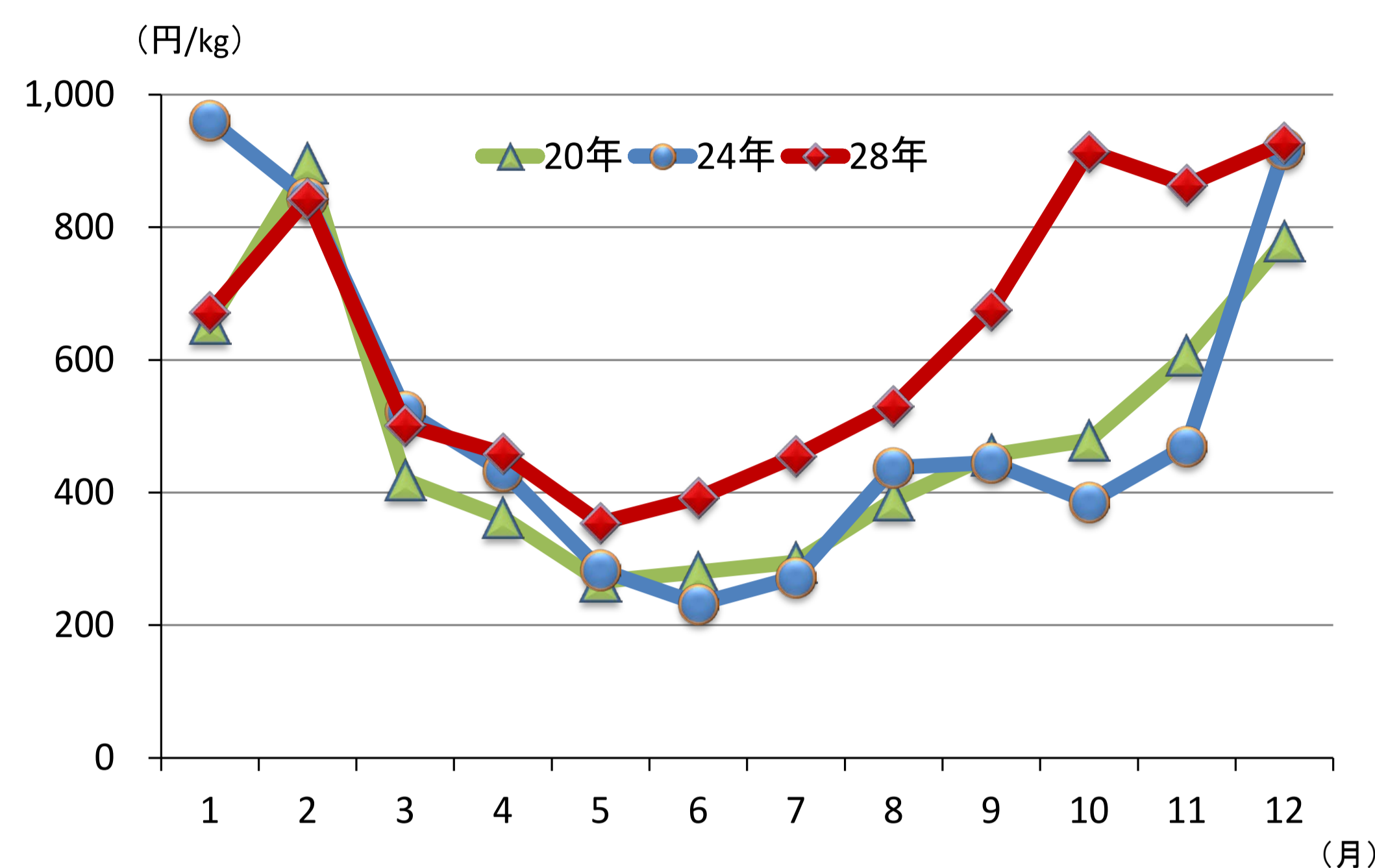


図2 にらの東京都中央卸売市場における平均卸売価格の推移

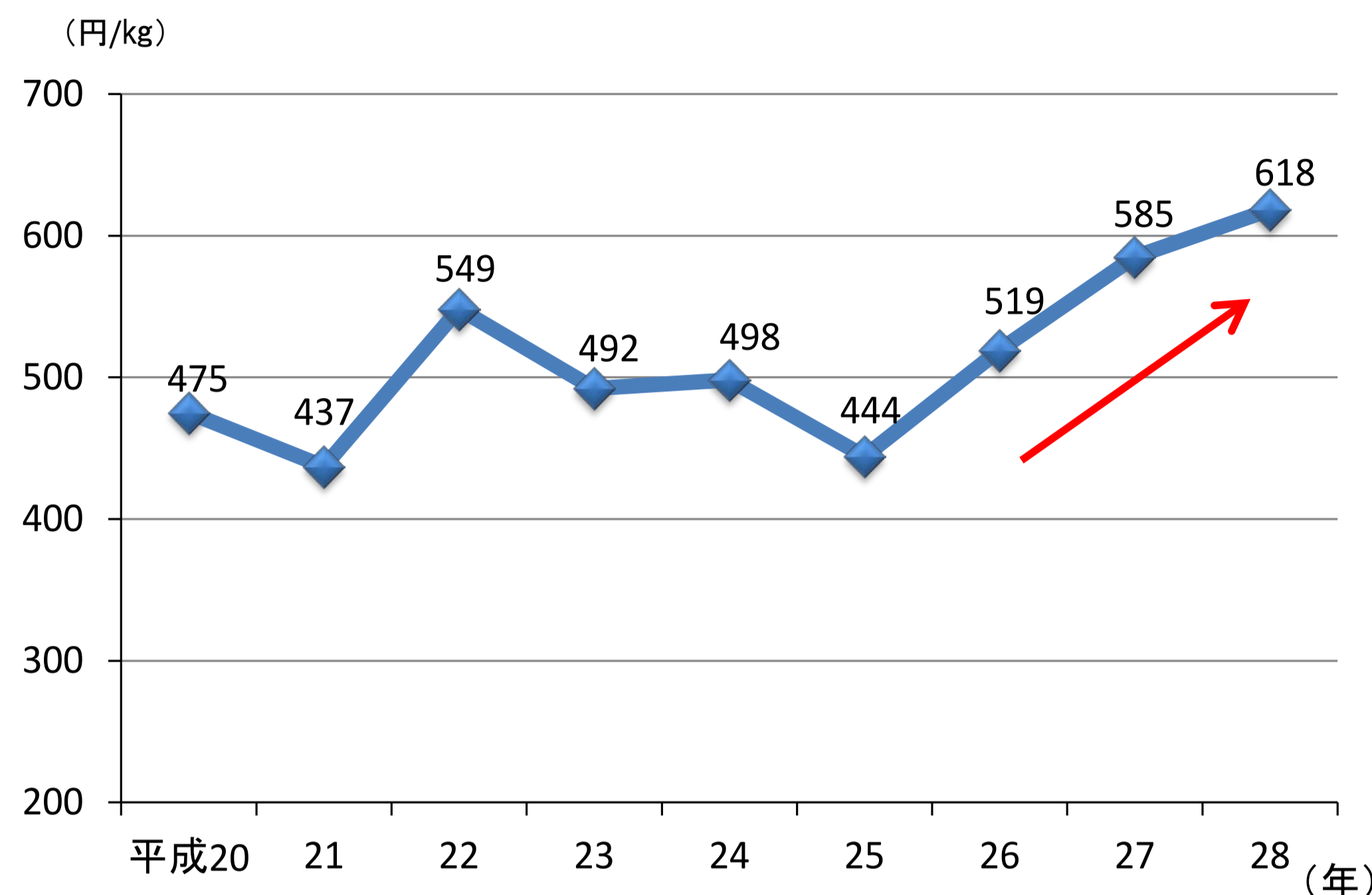


図3 にらの作付面積と出荷量の推移

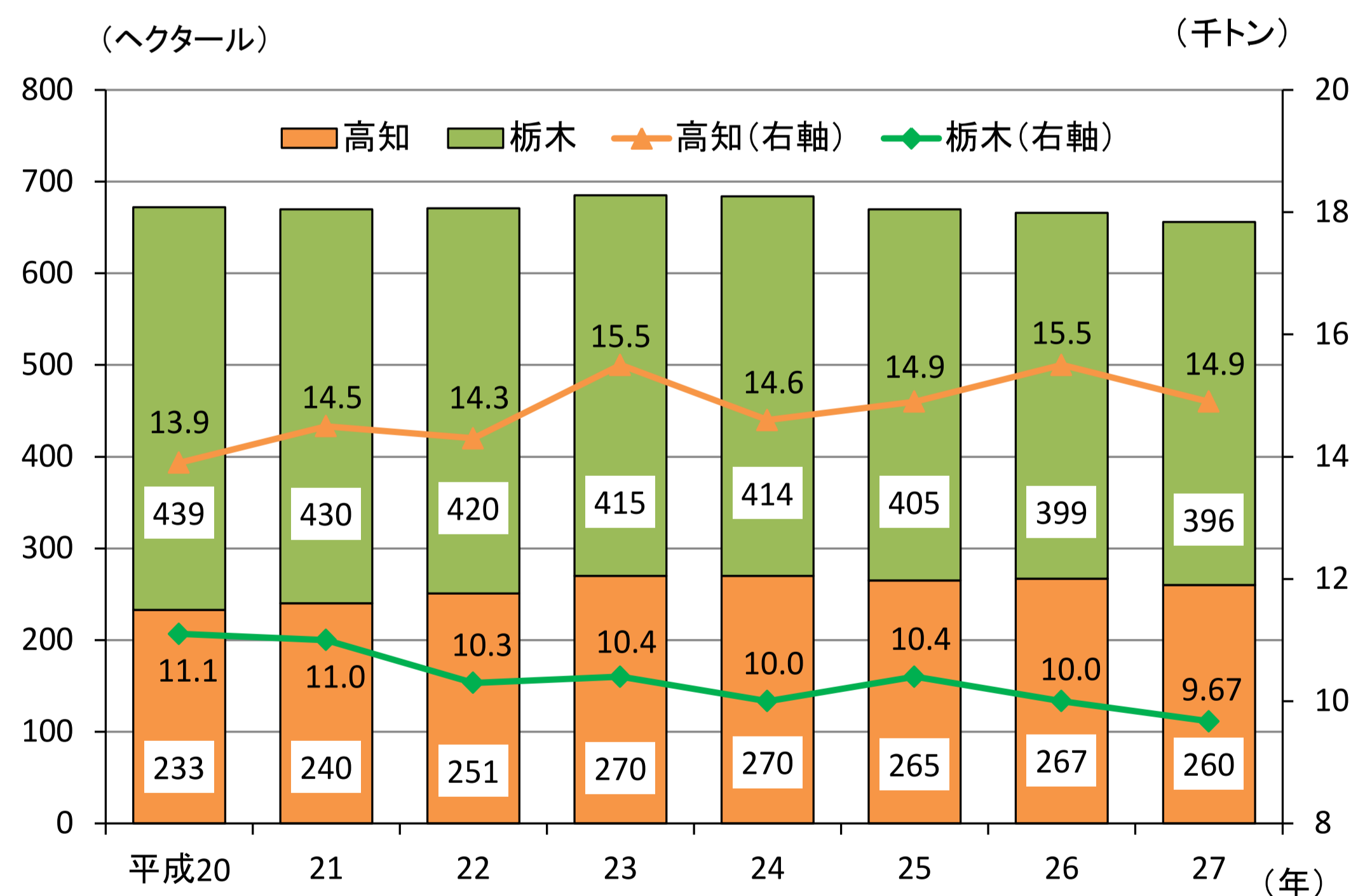
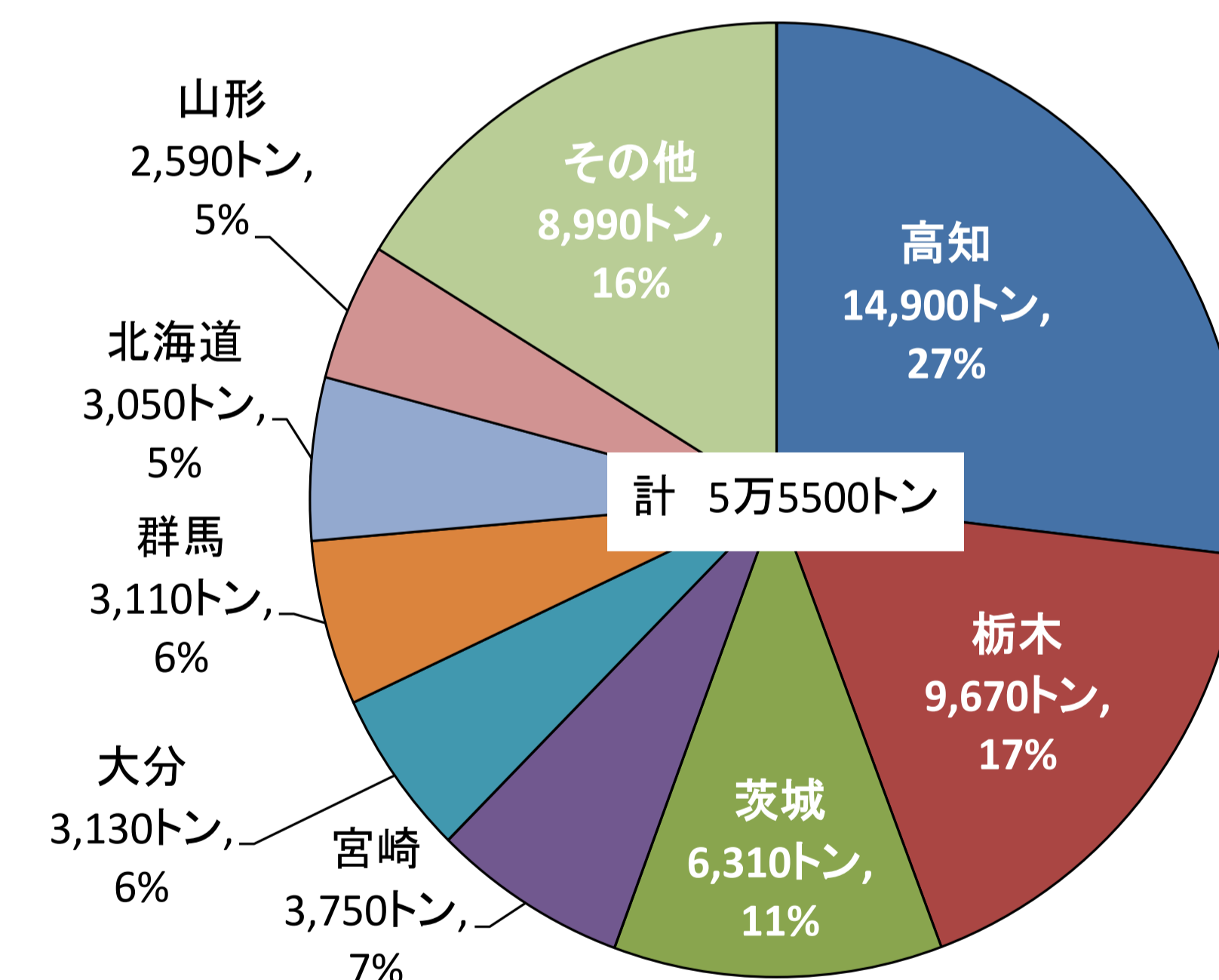


図4 にらの都道府県別の出荷量(平成27年)



資料：図1、2 農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：東京・大阪「市場月報」）、図3、4 農畜産業振興機構「ベジ探」（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。