

2 トピック - かぼちゃの需給動向について -

今回は北海道を主産地とするかぼちゃについて紹介する。

原産地と日本への渡来

かぼちゃは別名「南瓜（なんきん）」とも呼ばれ、原産地はアメリカ大陸である。メキシコの洞窟から紀元前数千年前の地層から種が発見されている。コロンブスがばれいしょやたばことともに、ヨーロッパに持ち帰り世界中に広まったとされている。

日本には16世紀にポルトガル人により九州に伝えられ、17世紀には九州で栽培されたとされている。

かぼちゃの名前はカンボジアから転じたとされ、「南瓜」は中国南部の都市「南京」に由来しているといわれている。

主な種類と特徴

かぼちゃは大きく分けて、「日本かぼちゃ（東洋種）」「西洋かぼちゃ（西洋種）」「ペポかぼちゃ」の3種類に分けられる。

日本かぼちゃはねつとりとして水分が多く、甘みが少ないので煮物料理に使われる。西洋かぼちゃは粉質でホクホクとした肉質をしており、西洋料理に使われる。ペポかぼちゃは個性的な形をしたものが多く、味が淡泊なため他の食材と合わせて用いるか、ハロウィン等でおなじみの観賞用として利用される。

生産状況

「野菜生産出荷統計」によると、作付面積は平成21年の1万8,200ヘクタールから平成27年には1万6,100ヘクタールと若干減少傾向にある。出荷量は、平成20年の18万7,000トンが最も多く、年によって変動はあるものの最近では約16万トンとなっている（図1）。平成27年の都道府県別出荷量は1位の北海道が9万3,200トンと全国の58%を占めている。次いで鹿児島県の8,340トン（同5%）、茨城県の6,860トン（同4%）と続く（図2）。東京都中央卸売市場における平成28年の入荷量は春と秋が3,000トン台と最も多く入荷されている（図3）。

輸入状況

「日本貿易統計」によると、最近10年間では平成24年に12万5,000トンと最も多いが、おおよそ10万~11万トン台で推移している。輸入先はニュージーランドとメキシコ両国で95%以上を占めている（図4）。

栄養と効用

かぼちゃはカロテン、ビタミンC、ビタミンE等のビタミン類を多く含むうえ、炭水化物が多くエネルギー源となる。今では輸入ものと併せて1年中出回っているが、夏に採れたかぼちゃを冬至に食べる習慣があるのは、カロテン豊富なかぼちゃが、風邪の予防になることや、冬は緑黄色野菜が少ないので保存の利くかぼちゃからの栄養補給が大切だったからといわれている。

図1 かぼちゃの作付面積と出荷量

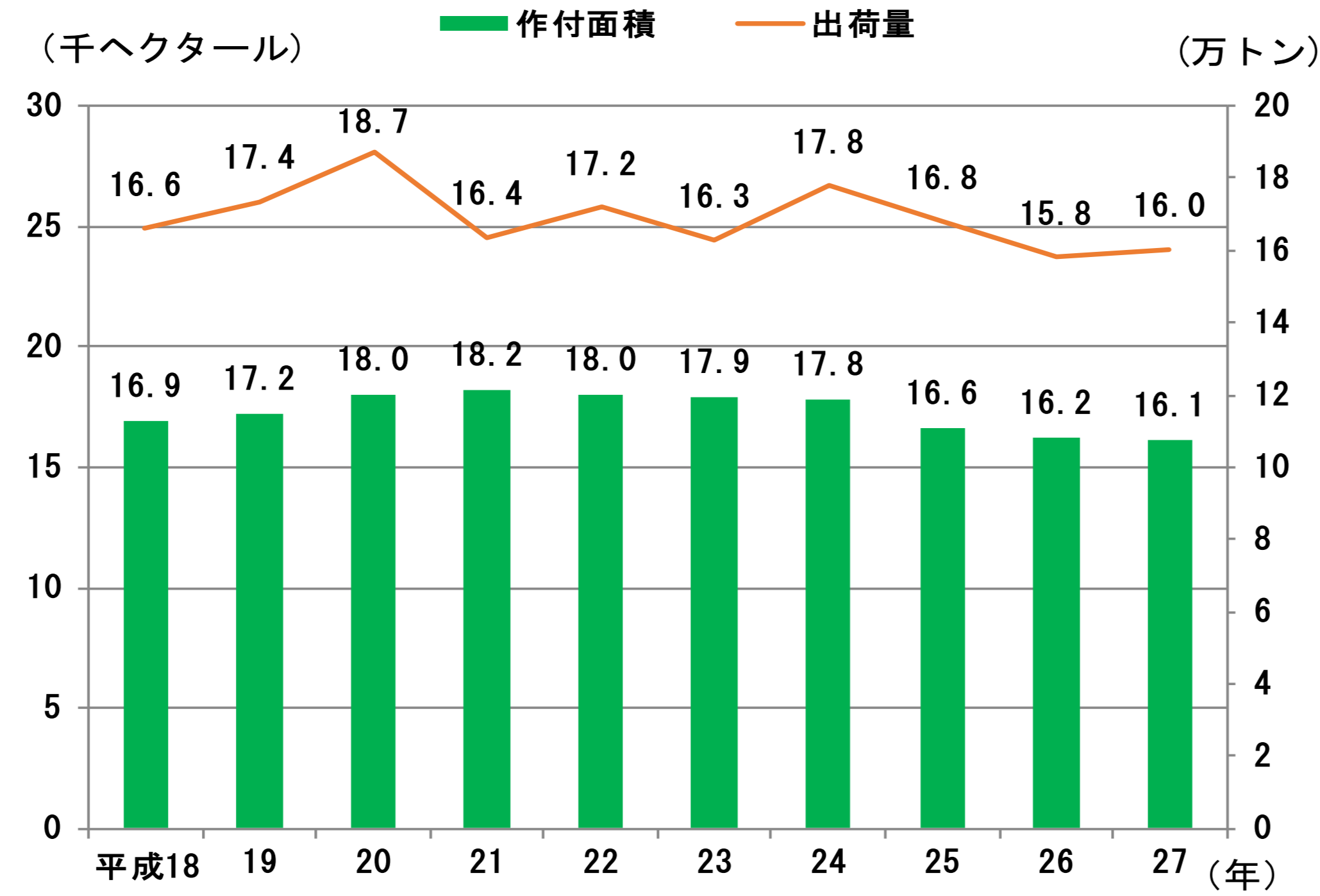


図2 かぼちゃの産地別出荷量(平成27年)

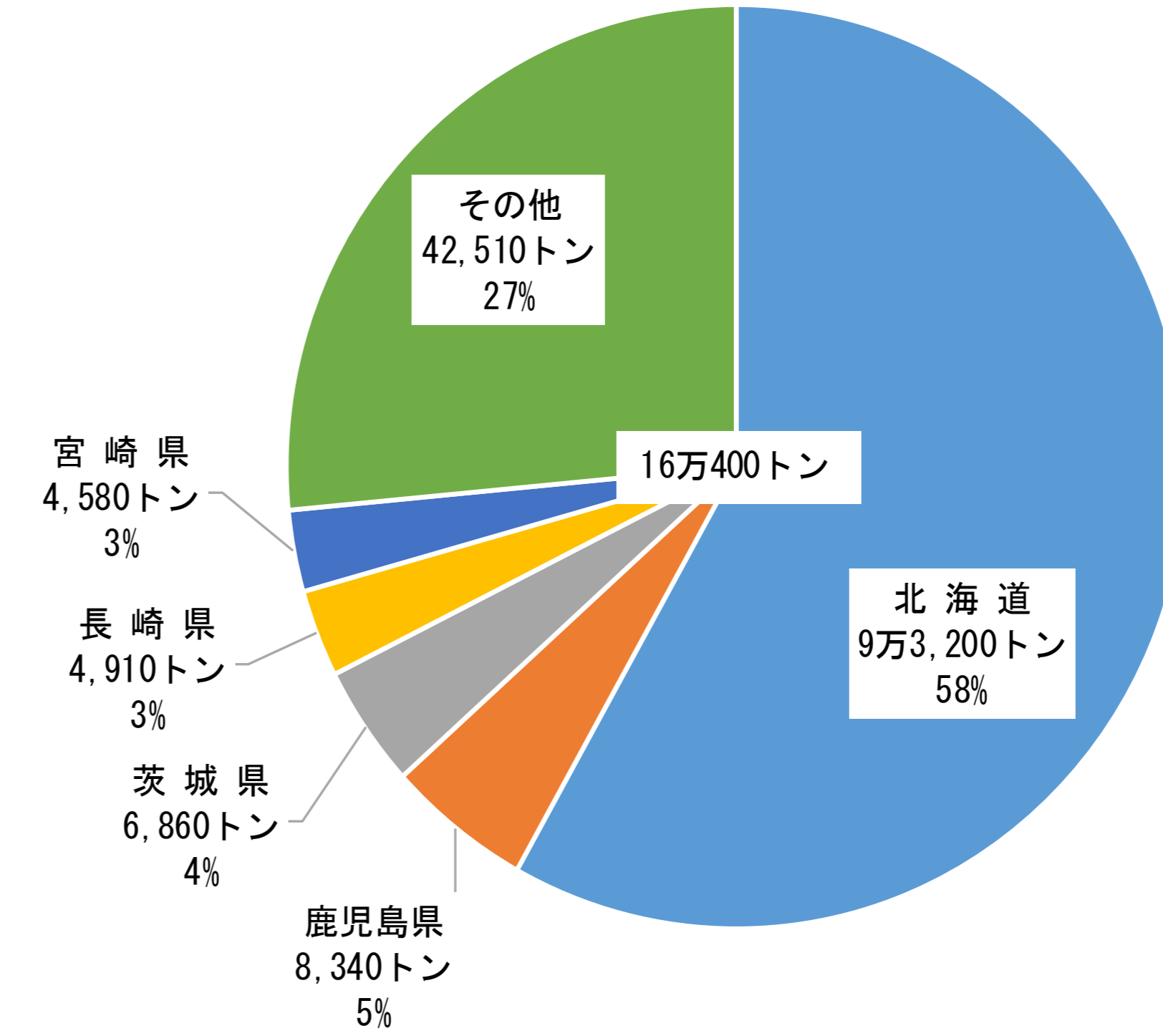


図3 かぼちゃの東京都中央卸売市場月別入荷量(平成28年)

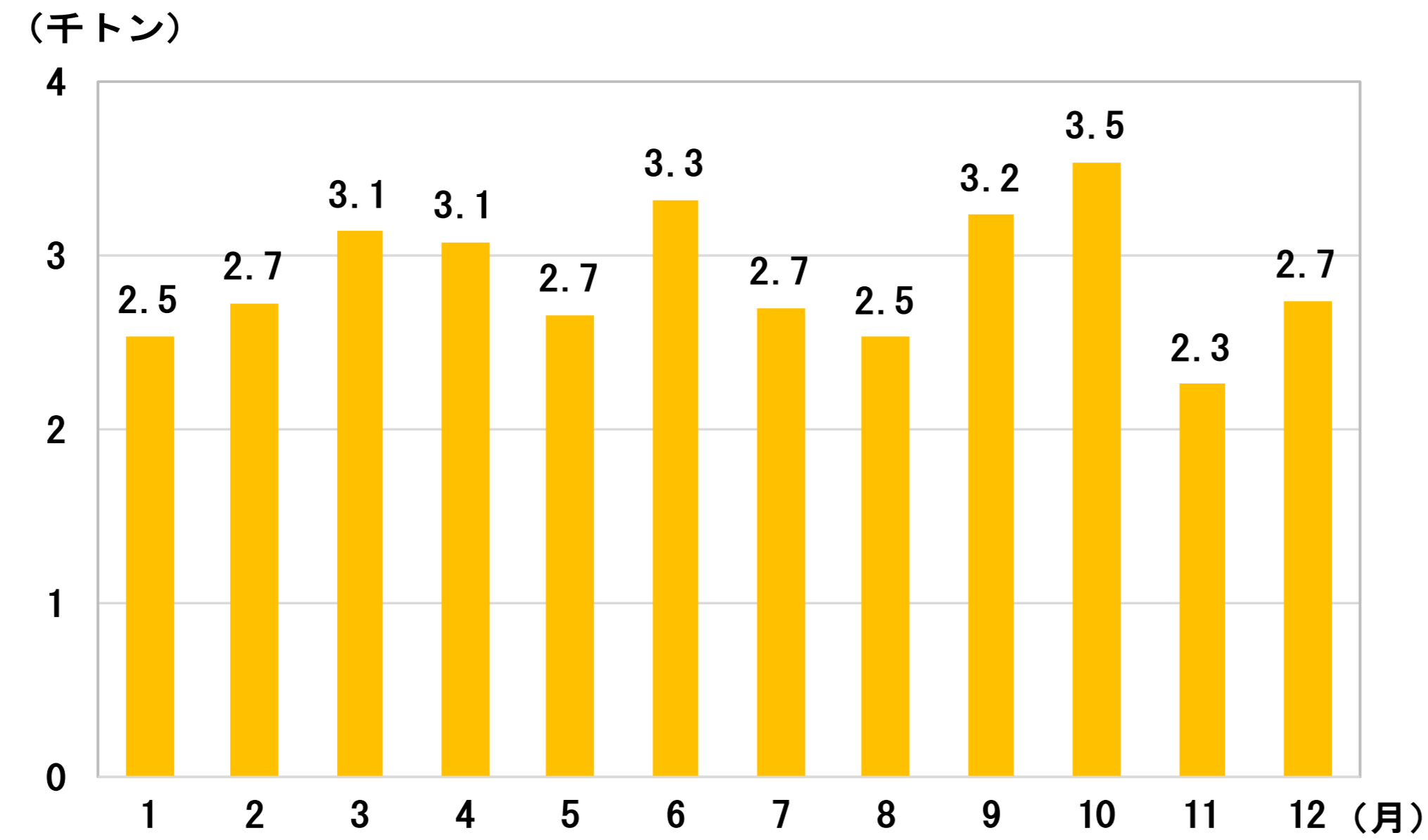
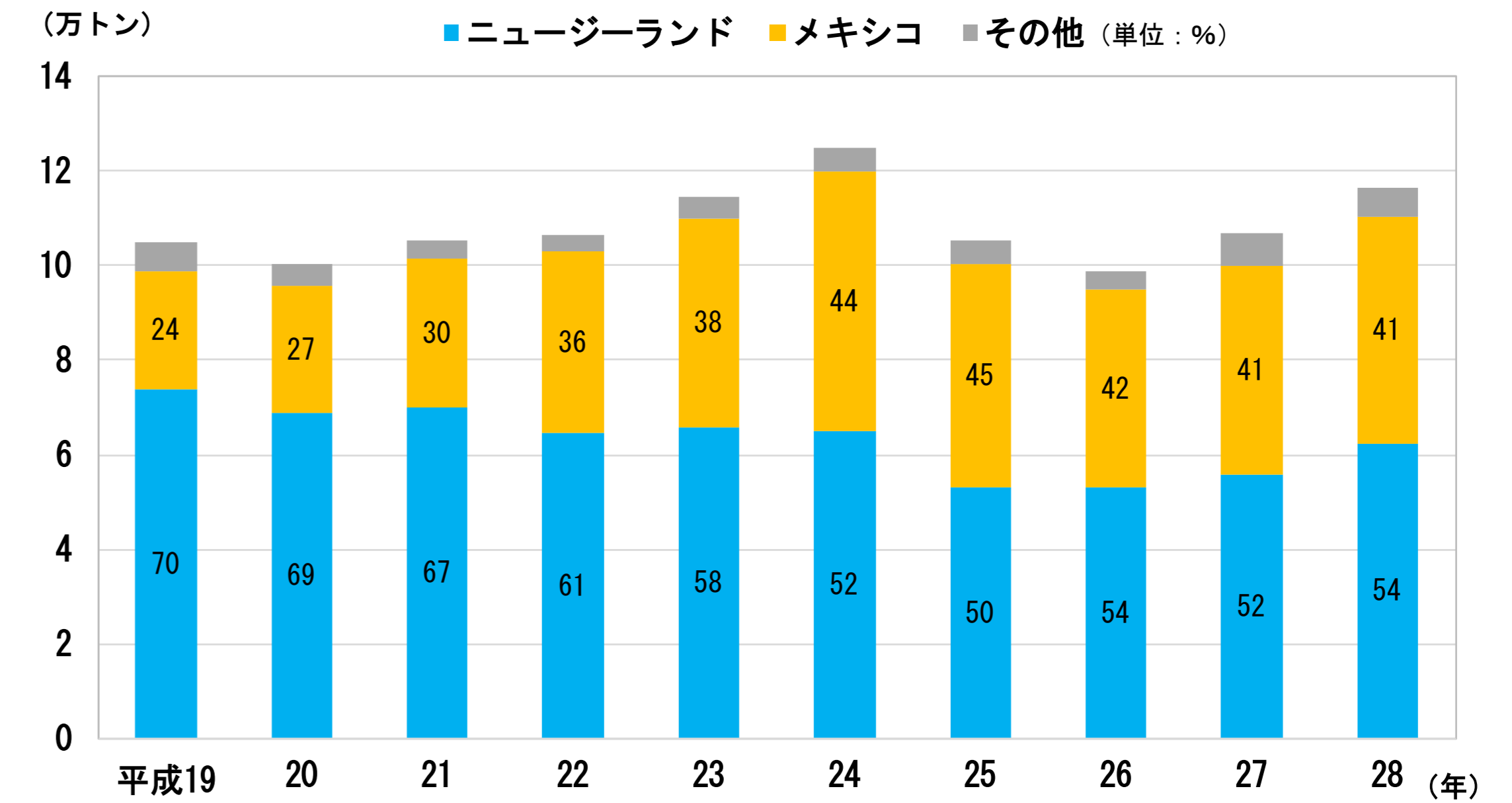


図4 生鮮かぼちゃの国別輸入量



資料:農畜産業振興機構「ベジ探」(原資料:図1、図2 農林水産省「野菜生産出荷統計」 図3 東京都中央卸売市場「市場統計情報月報」 図4 財務省「日本貿易統計」)

●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 安藤、松岡、植村 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://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。