

2 トピック — かぶの需給動向について —

今回はかぶを紹介する。

原産地と日本への渡来

かぶの原産地は中央アジア発祥という説と、これにヨーロッパ南西部の海岸地帯を加えた説があり、日本へは、中国またはシベリア方面から伝来したといわれている。中部地方では縄文時代後期から焼畑で栽培されていたといわれ、最も古く伝播した野菜のひとつとされている。「日本書紀」（720年）には、持統天皇が主要な穀物のほかに、その穀物をを支えるものとしてかぶ等の栽培を奨励されるなど、かぶは重要な食料として全国で栽培されるようになったといわれている。こうして、各地の気候や土壌条件等に応じて品種が分化し、特色ある地方品種が生まれてきた。

主な種類と特徴

かぶは、アブラナ科アブラナ属の植物で、キャベツやはくさいと同じ仲間である。大きさにより大かぶ、中かぶ、小かぶに分類されるほか、白かぶ、赤かぶ、青かぶ等、色による分け方もある。「すずな」はかぶのことで、古来から重要な野菜として食されてきた。山形県の「温梅かぶ」や、日本で最も大きく、「千枚漬け」の材料として有名な京都の「聖護院かぶ」、金沢を代表する冬の味覚「かぶら寿司」の材料として欠かせない石川県の金沢青かぶ等、かぶには地方特産の在来種が数多く存在している。

生産状況等

「野菜生産出荷統計」によると作付面積は平成18、19年に5,300ヘクタールであったものが、平成27年には4,600ヘクタールと微減傾向にある。出荷量は、平成20年の12万8600トンとピークに減少傾向にあり、平成27年には10万8400トンと、平成20と比べて84%となっている。また、家庭用で一般的に消費されているかぶと千枚漬けなどの加工用に用いられる大かぶとが生産されている（図1）。平成27年の都道府県別出荷量では、最も多いのが千葉県で3万3200トン、全国の31%を占めている。2番目が埼玉県で14,600トン（同13%）、3番目が青森県で7340トン（同7%）となっている。東京都中央卸売市場における平成28年の入荷量は春と冬に1600～1800トンと最も多くなっている。

栄養価と効用

かぶは根と葉で大きく栄養が異なる。根は淡色野菜でビタミンCやカリウムをやや多く含む。葉は緑黄色野菜で皮膚や血管の老化を防ぐビタミンCや、皮膚や粘膜を健康に保つビタミンA、細胞の老化を防ぐビタミンE等、多くのビタミン類を含む。これらのビタミンはともに強い抗酸化力を持ち、有害な活性酸素から細胞を守る働きがある。また、骨や歯を形成し、筋肉や神経の働きを調整するカルシウム等、ミネラルも多く含む。

図1 かぶの作付面積と出荷量

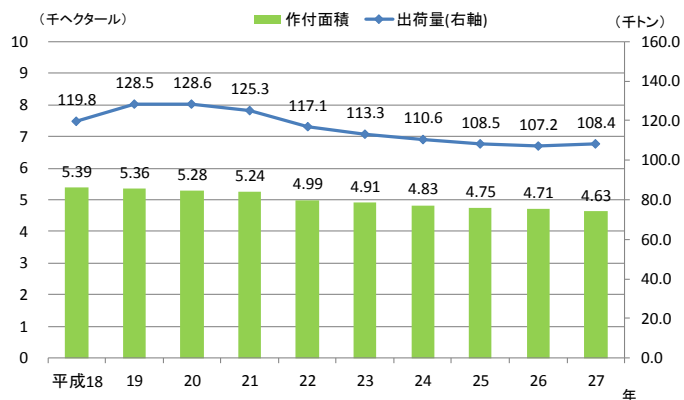


図3 かぶの東京都中央卸売市場月別入荷量・卸売価格 (平成28年)

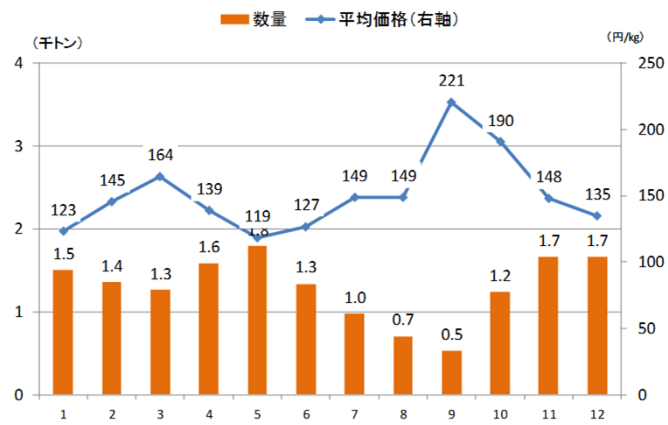
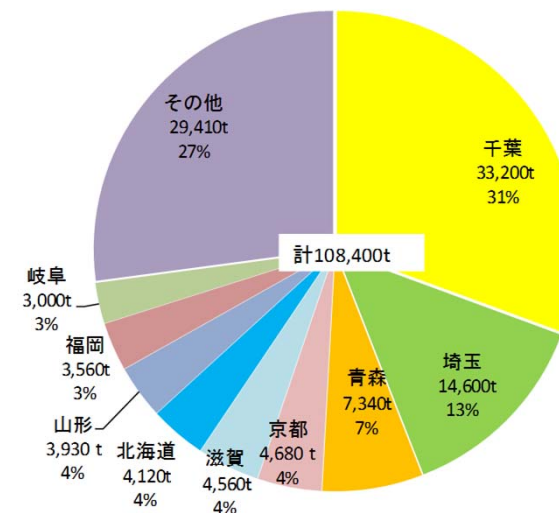


図2 かぶの産地別出荷量 (平成27年)



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」

●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。