

ほうれんそうの需給動向

調査情報部

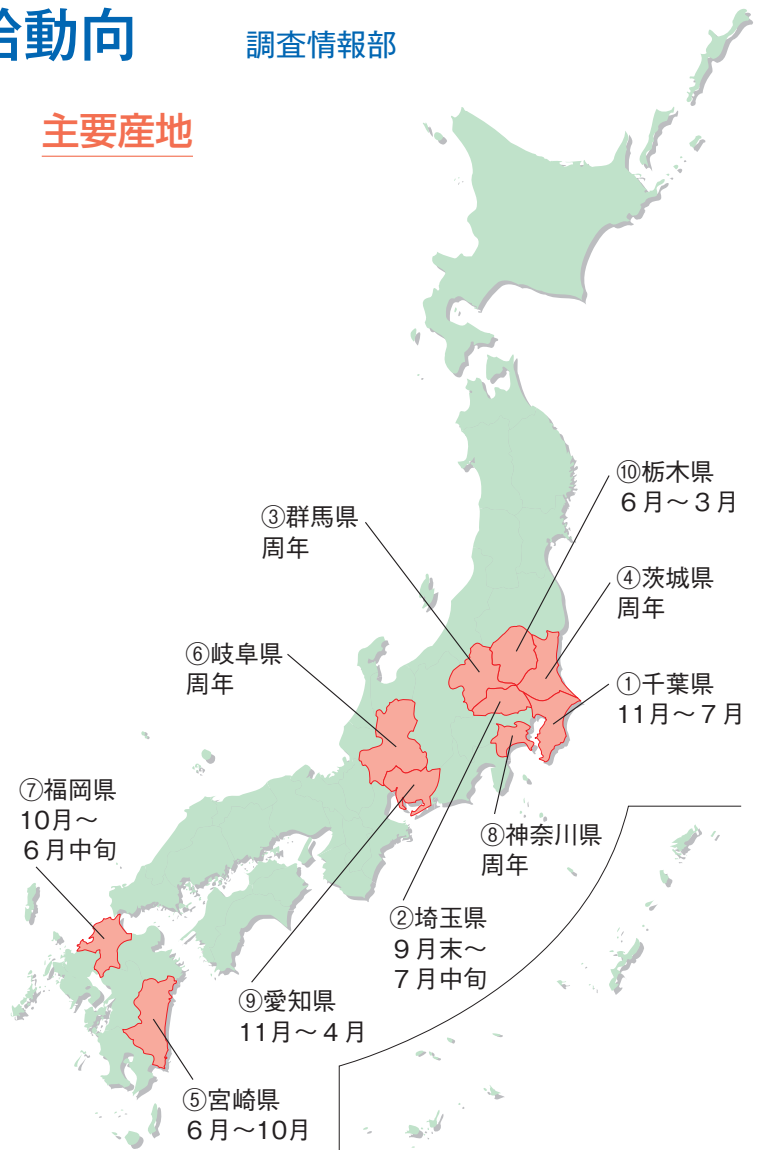
主要産地



ほうれんそう (群馬産)



ほうれんそう (北海道産)



資料：農林水産省「平成27年産野菜生産出荷統計」（概数）
 注：図中の番号は収穫量の多い順番、期間は主な出荷期間を表している。

ほうれんそうは西アジア原産の野菜で、イスラム教の広がりに伴って東西に伝わった。東に当たるシルクロードを経て中国に渡ったのが東洋種で、中国から日本に伝わったのは江戸時代初期である。一方、北アフリカ、ヨーロッパ経由で米国に渡った西洋種は、日本には江戸時代末期にフランスから伝わった。

現在主流になっているのは、東洋種の優れた点（味など）と西洋種の優れた点（収穫量

が多い、抽苔^{ちゅうたい}（注）しにくい）を生かすため、両種を掛け合わせた一代雑種である。

ほうれんそうの生育適温は15～20度で、冷涼な気候を好み、高温に弱い。そのため、夏は高冷地などの栽培が中心となり、温暖な関東以南の地域では秋から春にかけての作付けが多い。

注：花茎が伸び、葉の成長が止まってしまう現象。「とう立ち」ともいう。

作付面積・出荷量・単収の推移

平成27年の作付面積は、2万1000ヘクタール（前年比99.1%）と、前年よりわずかに減少している。

上位5県では、

- 千葉県 2250ヘクタール（同100.4%）
- 埼玉県 2130ヘクタール（同 97.7%）
- 群馬県 1830ヘクタール（同100.5%）
- 岐阜県 1310ヘクタール（同100.0%）
- 茨城県 1180ヘクタール（同100.9%）

となっている。

27年の出荷量は、20万9800トン（前年比97.6%）と、前年よりわずかに減少した。

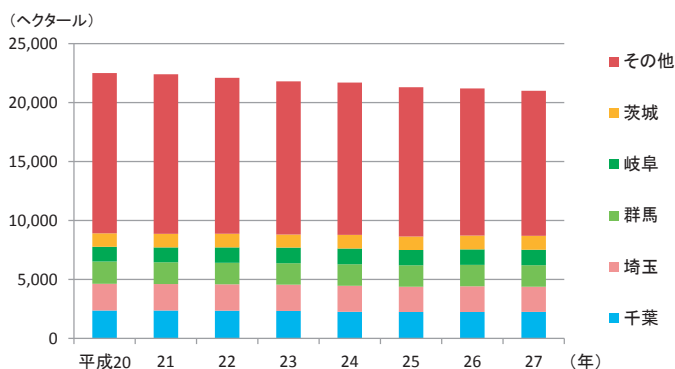
上位5県では、

- 千葉県 3万2100トン（同 99.7%）
- 埼玉県 2万1700トン（同 89.3%）
- 群馬県 1万8600トン（同108.8%）
- 茨城県 1万5500トン（同102.6%）
- 宮崎県 1万5300トン（同 91.8%）

となっている。

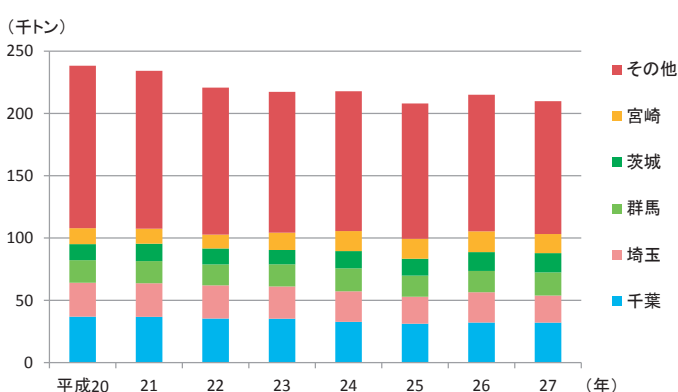
出荷量上位5県について、10アール当たりの収量を見ると、宮崎県の1.75トンが最も多く、次いで千葉県の1.57トン、茨城県の1.51トンと続いている。その他の府県で多いのは、京都府（1.55トン）、静岡県（1.54トン）であり、全国平均は1.19トンとなっている。

作付面積の推移



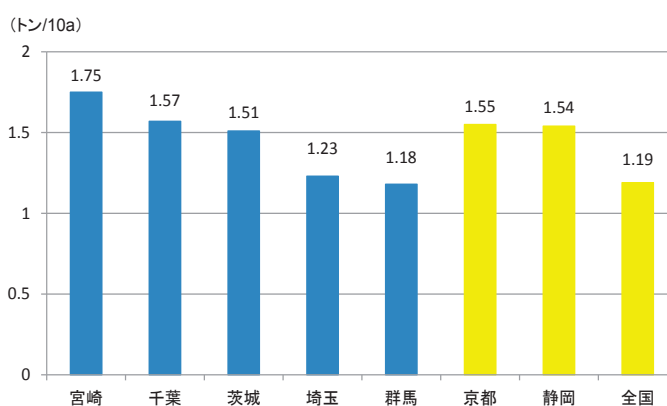
資料：農林水産省「平成27年産野菜生産出荷統計」（概数）

出荷量の推移



資料：農林水産省「平成27年産野菜生産出荷統計」（概数）

平成27年の主産地の単収



資料：農林水産省「平成27年産野菜生産出荷統計」（概数）

注：黄色は、出荷量上位5県以外で単収が多い2府県および全国平均。

作付けされている主な品種等

現在出回っている品種は、東洋種と西洋種の優れた点を生かした一代雑種である。また、播種時期の違いなどにより、さまざまな品種が出回っている。播種から収穫までの期間が短く、播種時期をずらすことで長期間の収穫や周年栽培を実現している。べと病に対する抵抗性、耐病性や耐暑性・耐寒性などを持た

せた品種も多い。比較的多くの産地で作付けされているミラージュは夏まき品種であり、クロノスやオシリスは秋まき品種である。

また、一般的なほうれんそう以外にも、生食用のサラダほうれんそうなどが注目されている。サラダほうれんそうには、ディンプル、赤茎ミンスター、早生サラダあかりなどの品種がある。

都道府県名 主な品種

千葉県 ミラージュ、アグレッシブ、クロノス、オシリス

埼玉県 ジャスティス、オシリス、七之助、秋つくり

群馬県 スクープ、ミラージュ、パスワード7、トラッド7、トリトン、クロノス

茨城県 ミラージュ、常気元じょうきげん

宮崎県 クロノス、プログレス

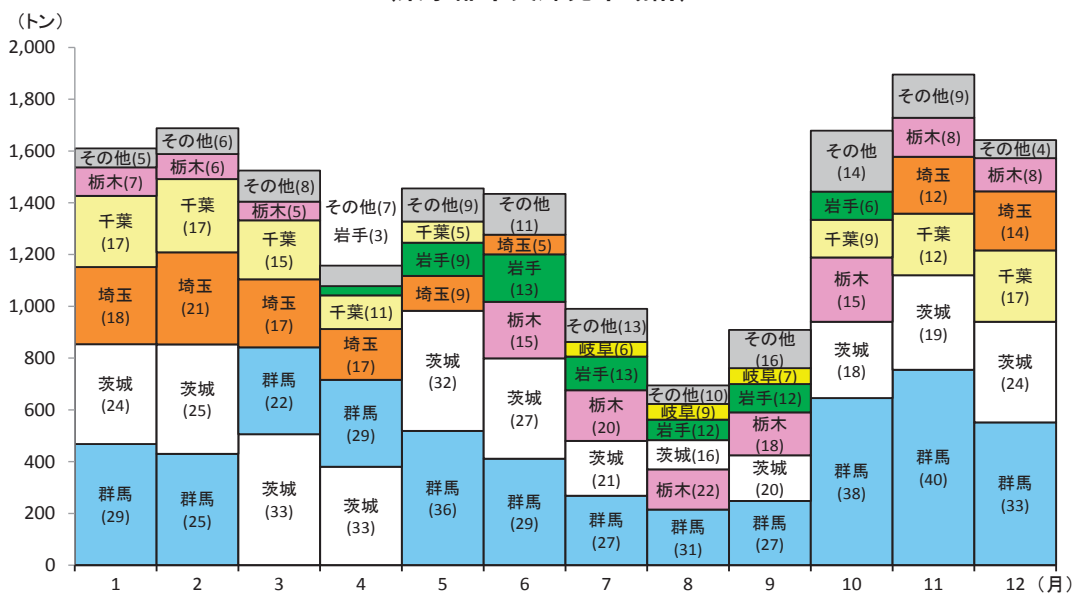
資料：農畜産業振興機構の関係者聞き取りによる。

東京都・大阪中央卸売市場における月別県別入荷実績

東京都中央卸売市場の月別入荷実績（平成27年）を見ると、年間を通じて、群馬産、茨城産、埼玉産、千葉産など、関東近在産地

から入荷している。夏場は高冷地ものが多い、群馬産、栃木産、岩手産などの入荷が目立つ。

平成27年 ほうれんそうの月別入荷実績
(東京都中央卸売市場計)



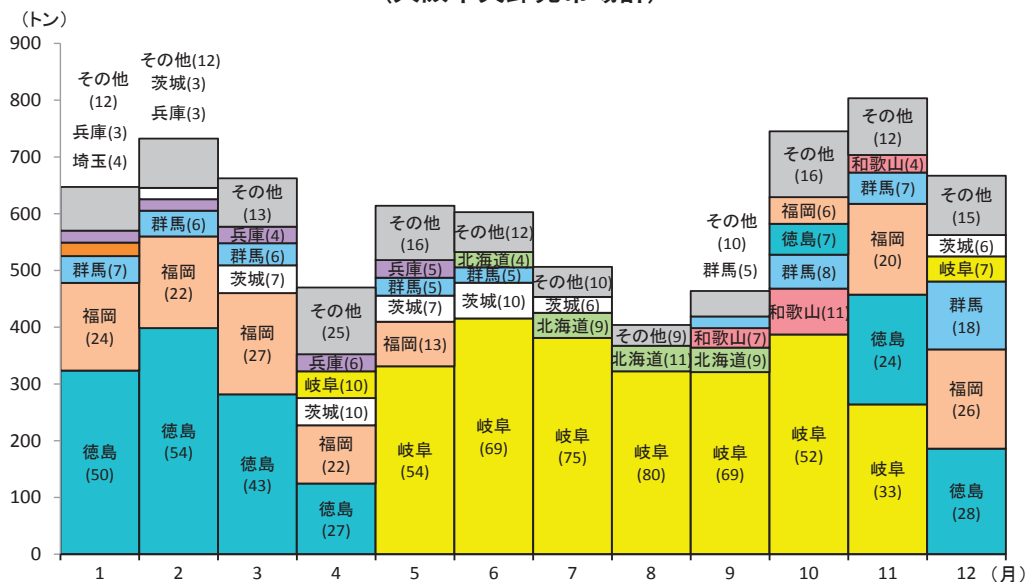
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：平成27年東京都中央卸売市場年報）

注：（ ）内の数値は、月別入荷量全体に占める割合（%）である。

大阪中央卸売市場の月別入荷実績（平成27年）を見ると、冬から春にかけては、徳島産や福岡産を中心とした入荷となってい

る。夏から秋には、高冷地からの出荷が多い岐阜産の入荷が多くなっている。

平成27年 ほうれんそうの月別入荷実績
(大阪中央卸売市場計)



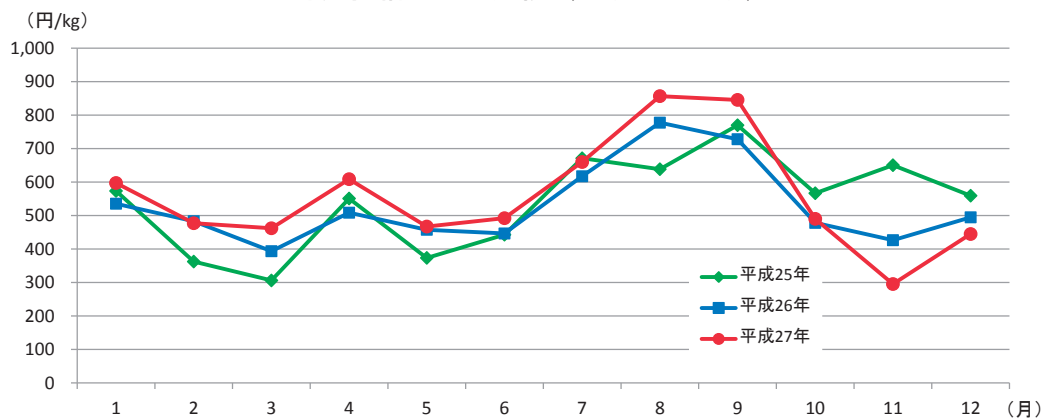
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：平成27年大阪市・大阪府中央卸売市場年報）
注：（ ）内の数値は、月別入荷量全体に占める割合（％）である。

東京都中央卸売市場における価格の推移

東京都中央卸売市場の価格(平成27年)は、1キログラム当たり295～857円（年平均521円）の幅で推移している。夏場は気温が上がり、平たん地での栽培がむずかしく、

高冷地などに生産が限定されるため、価格は高めとなる傾向にある。気温が低下し、平たん地で安定した栽培が可能となる秋から春にかけては、価格は低めとなる。

卸売価格の月別推移（ほうれんそう）



資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：東京都中央卸売市場「市場月報」）
注：外国産も含む。

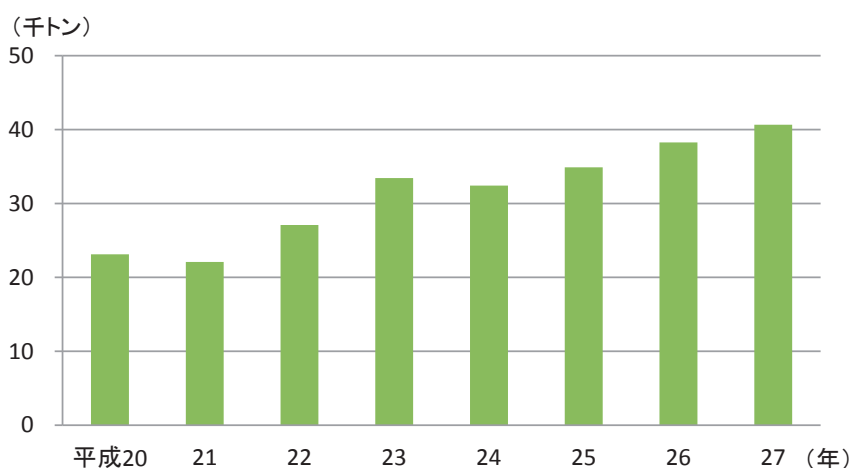
輸入量の推移

冷凍ほうれんそうの輸入量を見ると、平成22年以降は増加傾向にあり、27年は4万657トンとなっている。外食や中食に利用されることが多い冷凍ほうれんそうであるが、国内の天候不順などの影響で国産品が品薄となった際は、輸入量が増加する傾向

にある。

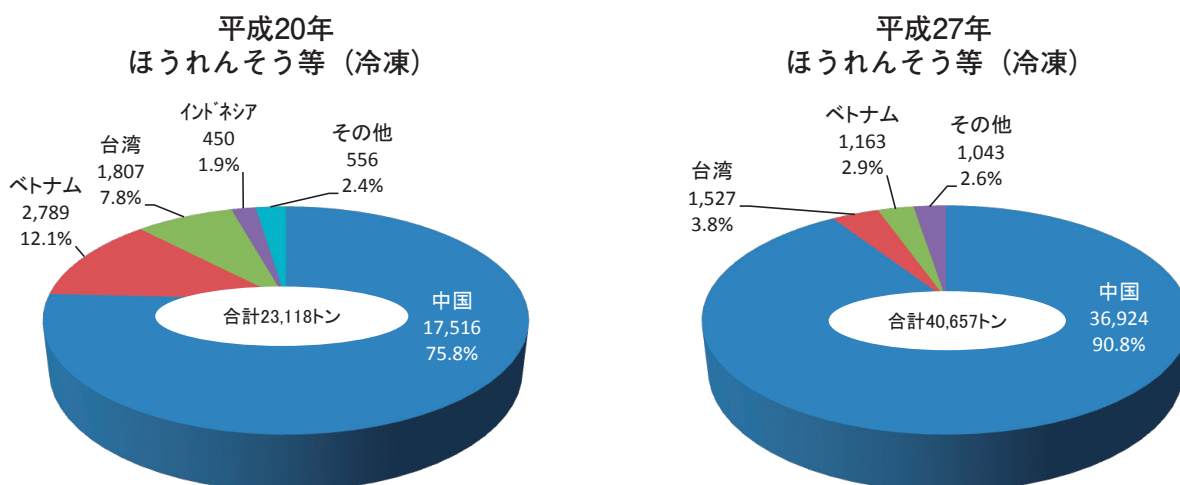
国別の冷凍ほうれんそう輸入量は、27年では中国が3万6924トンと、全体の9割以上を占め、20年（1万7516トン）と比べると2倍以上の増加となっている。

ほうれんそう等（冷凍）輸入量の推移



資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：財務省「貿易統計」）

国別輸入量



資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：財務省「貿易統計」）

消費の動向

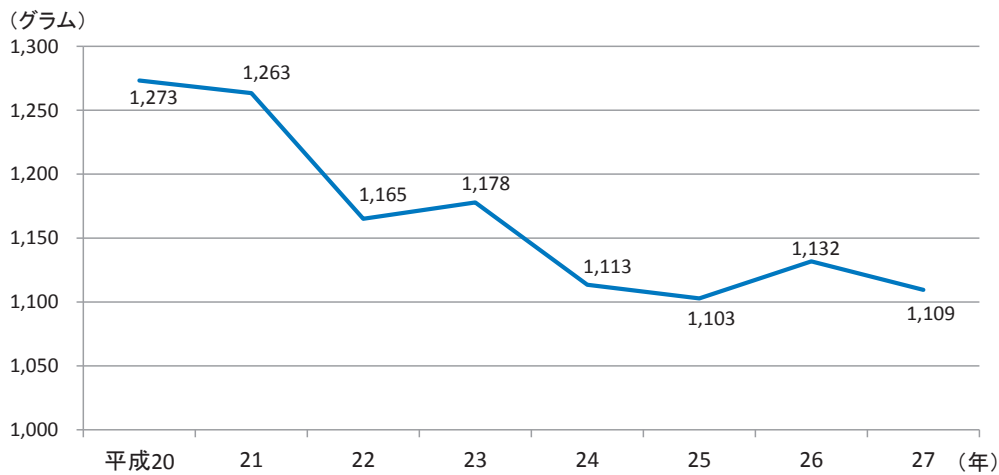
ほうれんそうは、昭和40年代の健康食ブームに乗って消費量が急増した野菜であり、和食・洋食を問わず、さまざまな料理に使われている。1人当たり年間購入量は減少傾向にあり、平成27年は1109グラムとなっている。

ほうれんそうは、緑黄色野菜の中でも栄養価が高く、カロテン、ビタミンB₁・B₂、ビタミンCを多く含み、ビタミンK、葉酸、鉄分も豊富である。また、一年中購入できるほ

うれんそうであるが、ビタミンCの含有量を見ると、冬どりのものは夏どりに比べ3倍の量を含んでいるといわれている。

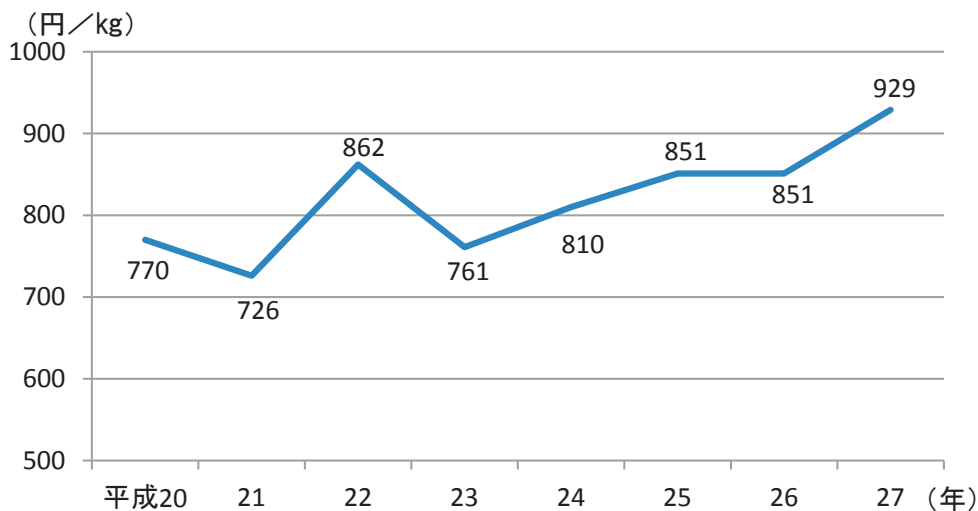
加工食品として、製造時にボイルしてある、長期間保存のきく冷凍ほうれんそうもあり、最近では国産も増えていることから、家庭で気軽に使うことができる。おなじみの野菜であるが、栄養価が高いことから、毎日の食卓に上手に取り入れたい食材である。

1人当たり年間購入量の推移



資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：総務省「家計調査年報」）

小売価格（東京都区部）の動向



資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：総務省「小売物価統計調査」）