

# こまつなの需給動向

調査情報部

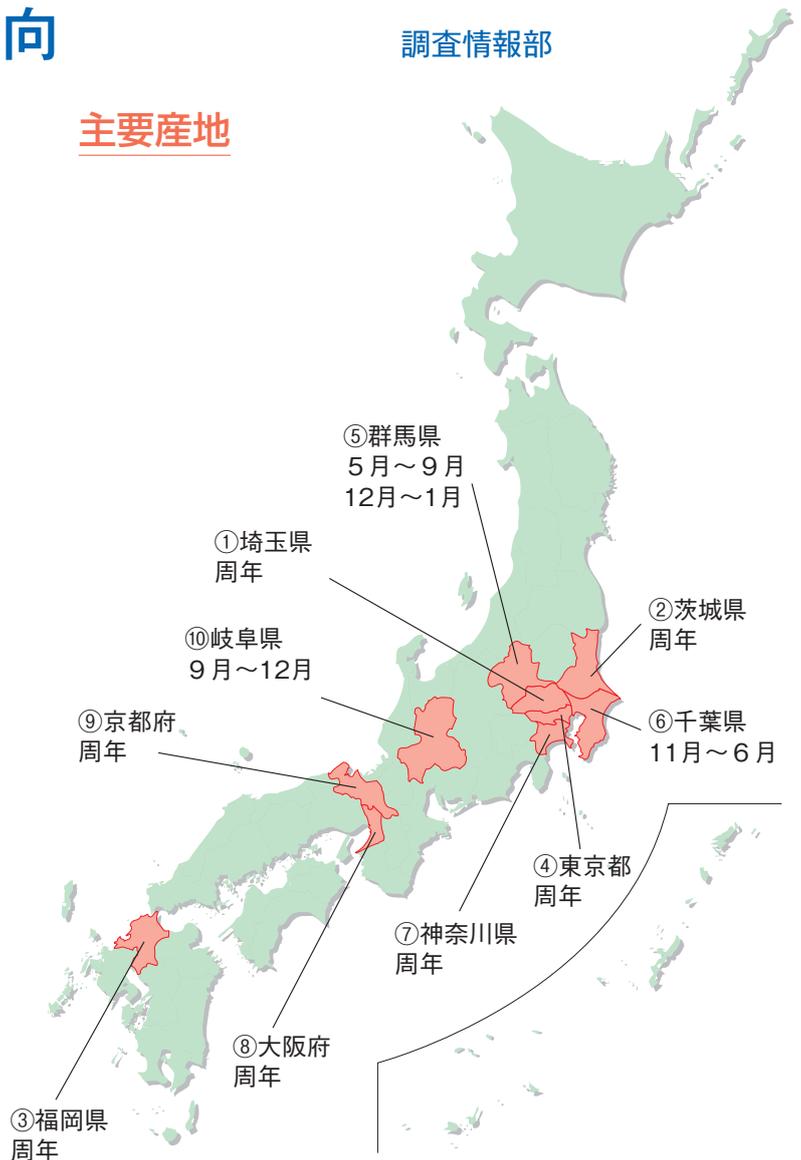


こまつな (埼玉産)



こまつな (茨城産)

## 主要産地



資料：農林水産省「平成28年産野菜生産出荷統計」

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。

こまつなは、ほうれんそうと並んで人気のある、栄養豊富な緑黄色野菜である。原産地は日本であるが、中国から渡来してきたかぶが祖先といわれている。江戸時代初期、現在の東京都江戸川区の葛西付近に、味の良い漬菜として知られていた葛西菜という葉菜があったが、その後、江戸川区小松川で改良され、関東を中心に普及していった。

昭和30年ごろまでは、秋冬期のみ栽培され、年末年始に「冬菜」「春のウグイス菜」などの名前で流通していた。雑煮などの伝統的な料理にも使われるなど、庶民に親しまれ

てきた重要な冬野菜であった。栽培期間が短く、いろいろな環境に適応できるため、現在では露地栽培とハウス栽培を組み合わせることで年に4～8回作付けされ、一年を通して出回っている。

こまつなは、チンゲンサイと交雑して茎を太くするなどの品種改良が盛んに行われており、品種の数は40種類以上に上る。また、こまつなに近い葉茎菜類には新潟県の女池菜や大崎菜、福島県の信夫菜、京都府の畑菜など、多くの地方品種がある。

## 作付面積・出荷量・単収の推移

平成28年の作付面積は、6890ヘクタール（前年比100.4%）と、前年よりわずかに増加した。

上位5都県では、

- 埼玉県 885ヘクタール（同 96.0%）
- 茨城県 674ヘクタール（同116.4%）
- 群馬県 554ヘクタール（同102.2%）
- 福岡県 522ヘクタール（同120.0%）
- 東京都 460ヘクタール（同 98.9%）

となっている。

28年の出荷量は、9万9100トン（前年比98.9%）と、前年よりわずかに減少した。

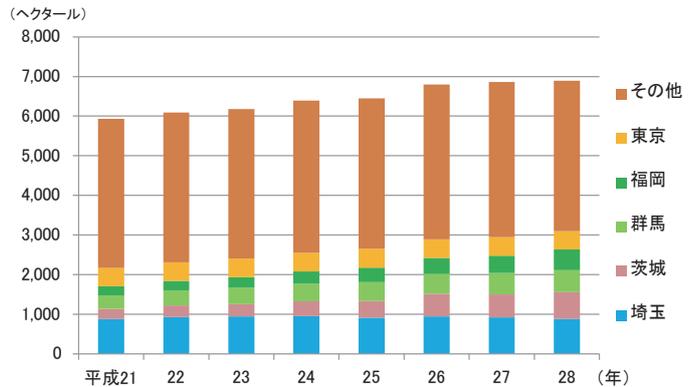
上位5都県では、

- 埼玉県 1万3000トン（同 92.9%）
- 茨城県 1万2800トン（同115.3%）
- 福岡県 1万 400トン（同105.2%）
- 東京都 8170トン（同102.5%）
- 群馬県 7350トン（同 99.7%）

となっている。

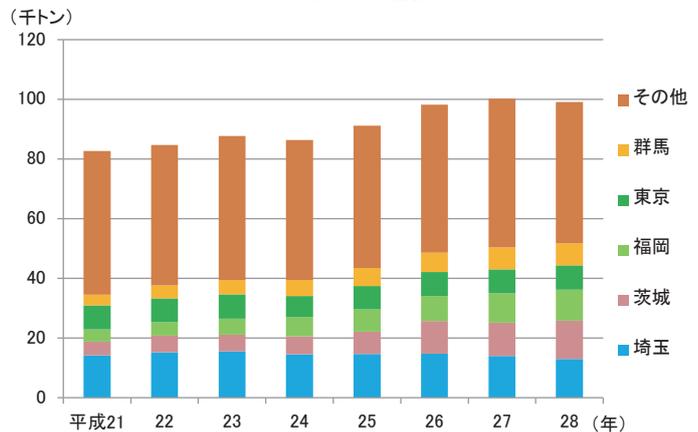
出荷量上位5都県について、10アール当たりの収量を見ると、茨城県の2.09トンが最も多く、次いで福岡県の2.07トン、東京都の1.87トンと続いている。その他の府県で多いのは、千葉県の2.02トン、大阪府の1.92トンであり、全国平均は1.65トンとなっている。

### 作付面積の推移



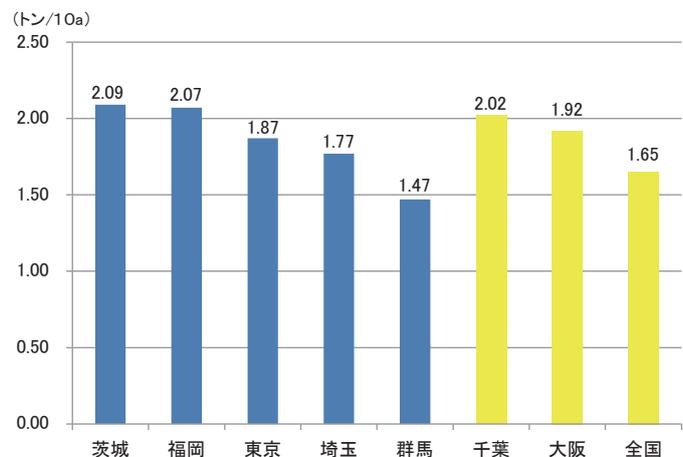
資料：農林水産省「平成28年産野菜生産出荷統計」

### 出荷量の推移



資料：農林水産省「平成28年産野菜生産出荷統計」

### 平成28年の主産地の単収



資料：農林水産省「平成28年産野菜生産出荷統計」

注：黄色は、出荷量上位5都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

こまつなの品種は、播種期や生育期の違いにより、極早生品種から晩生種まで使い分けられているが、多く使用されているのは早生種と中晩生種である。主産地で多く作付けされている品種は、早生種では「春のセンバツ」、中晩生種では「いなむら」などである。

こまつなは周年栽培が可能であるが、最も労力を必要とする収穫作業を分散するために、生育期間の異なる品種を組み合わせたり、播種をずらすなど、さまざまな工夫をしている。

### 都道府県名

### 主な品種

埼玉県 里きらり、夏の甲子園、春のセンバツ、いなむら、はっけい

茨城県 みなみ、いなむら、河北、春のセンバツ、夏の甲子園

福岡県 浜ちゃん、かよちゃん、いなむら、浜美2号

東京都 いなむら、きよすみ、楽天

群馬県 よかった菜G、みなみ、なかまち

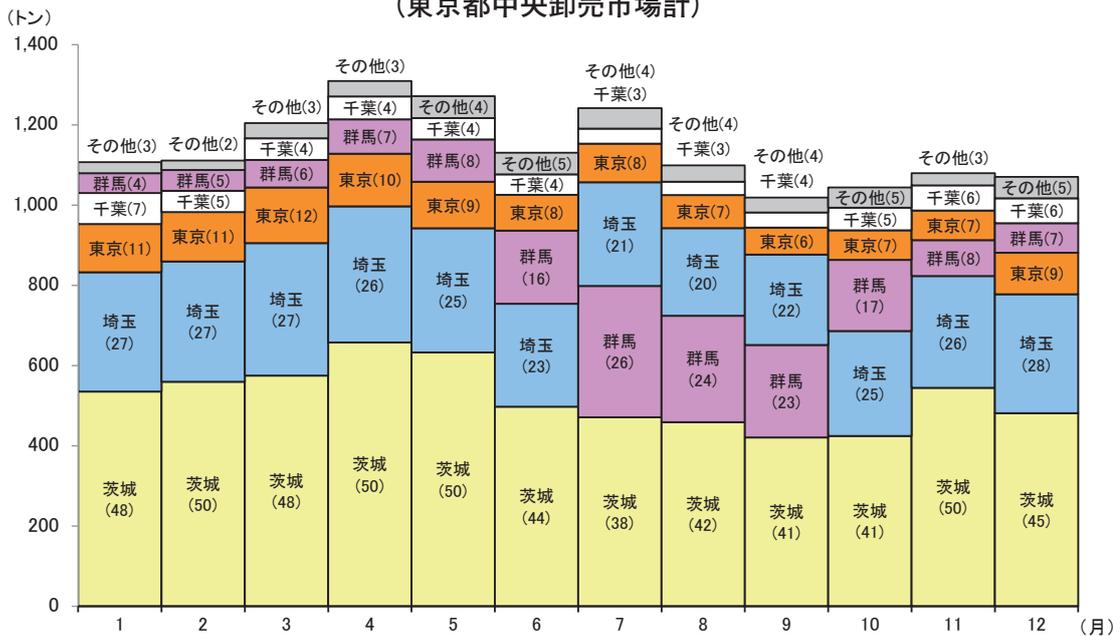
資料：農畜産業振興機構の関係者聞き取りによる。

## 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28年）を見ると、もともとは冬の野菜であったが、1年を通じて安定した入荷量となっている。首都圏の市場の中でも特に東京都中央

卸売市場への入荷が多い茨城産が各月の入荷量の38～50%を占めるなど、東京産を含めた関東産の入荷量が圧倒的に多い。

平成28年 こまつなの月別入荷実績  
(東京都中央卸売市場計)

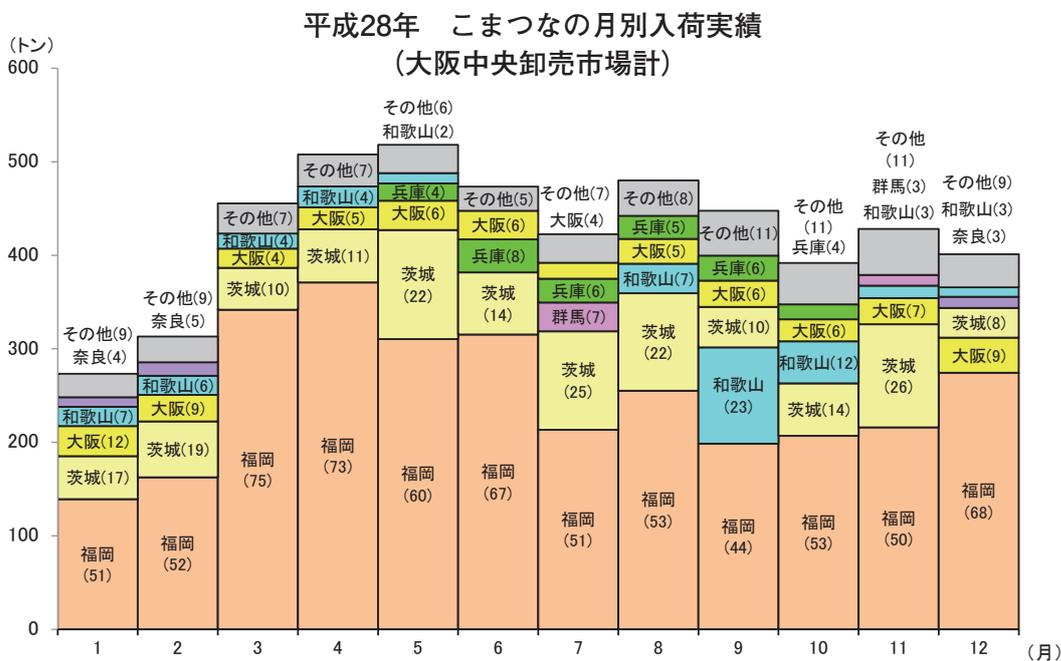


資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：平成28年東京都中央卸売市場年報）

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28年）を見ると、東京都中央卸売市場と比べて1月と2月の入荷量の少なさが目立つ。1年を通じて福岡産が各月の入荷量のトップ

を占め、特に3月と4月は全入荷量70%を超えている。関東の茨城産のほか、関西の近在産地である大阪産や和歌山産も周年で入荷している。



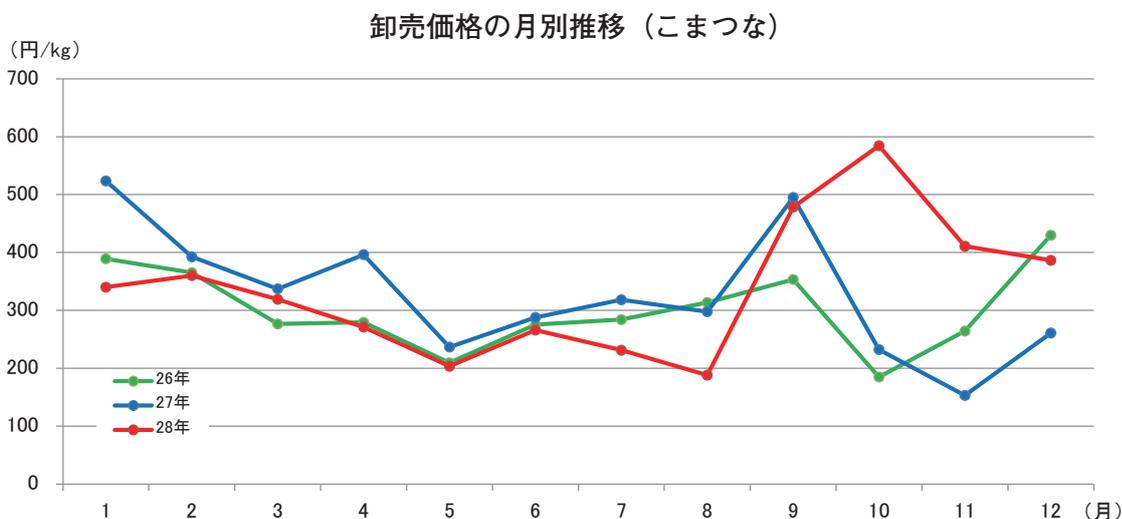
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：平成28年大阪市・大阪府中央卸売市場年報）

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におけるこまつなの価格（平成28年）は、1キログラム当たり188~584円（年平均331円）の幅で推移している。年によって違いはあるものの、価格

は夏場に下がり、冬場に上がる傾向にある。正月商材としての引き合いが強く、12月25日ごろから1月の初荷直後まで高値が続くことが多い。



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」）

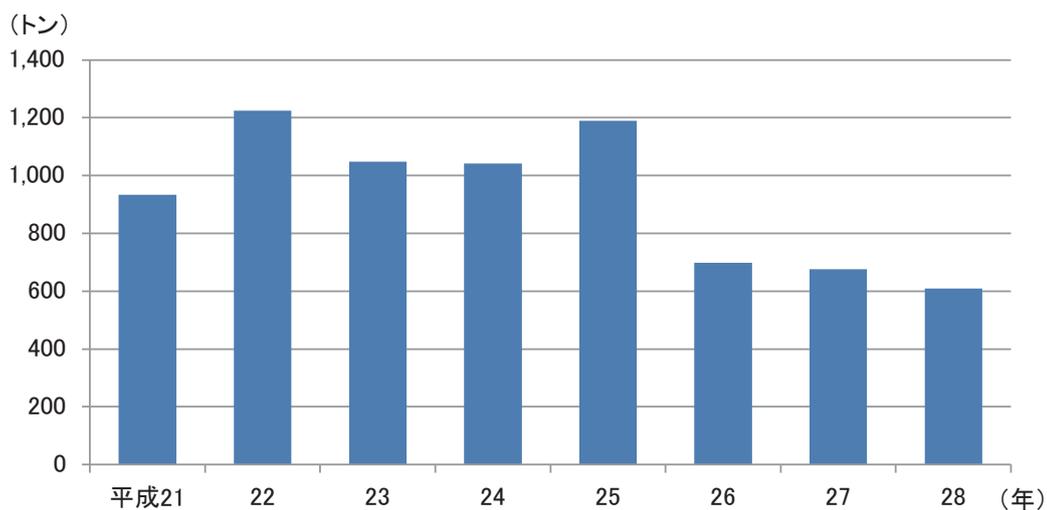
## 輸入量の推移

こまつなの輸入は全て冷凍によるものである。平成22年から25年にかけて、輸入量は1000トンを超えていたが、26年以降は

600トン台で推移している。

28年の国別輸入量を見ると、全量（609トン）を中国が占めている。

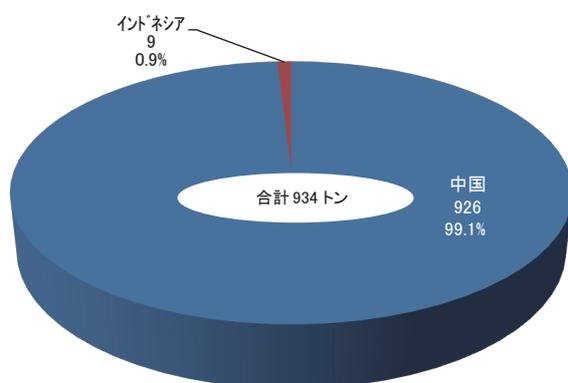
### こまつな（冷凍）の輸入量の推移



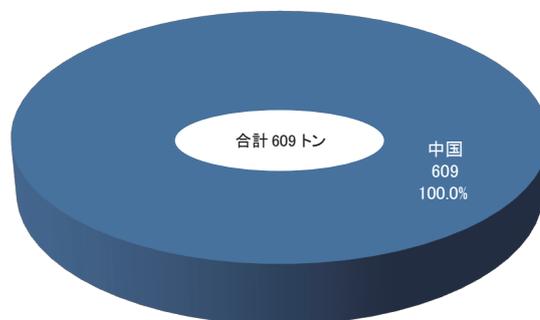
資料：農林水産省「植物防疫統計」  
注：検査数量の数値である。

## 国別輸入量

### 平成21年 こまつな（冷凍）



### 平成28年 こまつな（冷凍）



資料：農林水産省「植物防疫統計」  
注：検査数量の数値である。

## 消費の動向

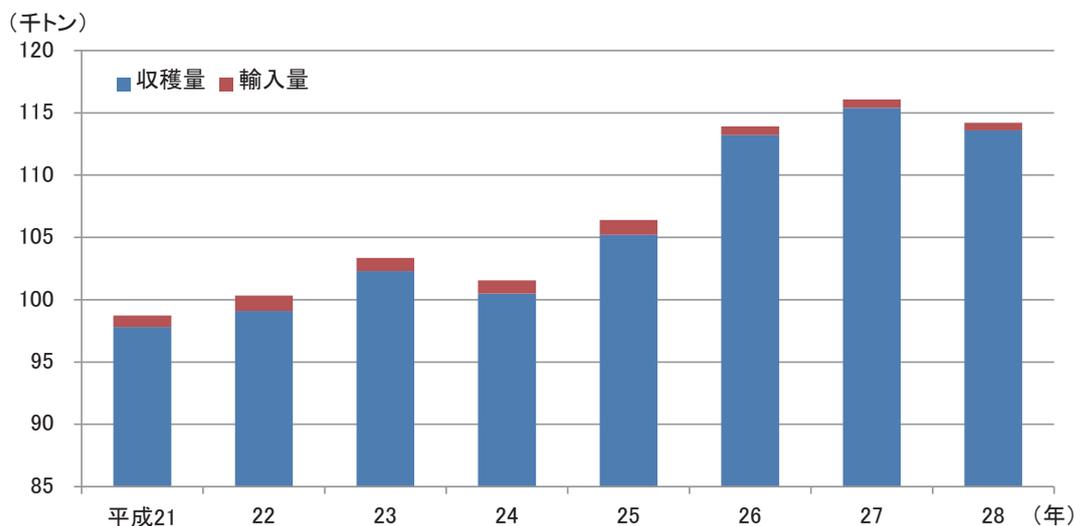
こまつなの供給量（収穫量＋輸入量）を見ると、平成26年以降は11万トンを上回っており、総じて増加傾向にある。

江戸時代から冬の青菜として親しまれてきたこまつなは、緑黄色野菜の中でも栄養価が高く、ビタミンKなどのビタミンやミネラルを豊富に含んでいる。ビタミンKは止血作用があるほか、カルシウムが骨に沈着するときに必要なたんぱく質を活性化させる働きがあり、骨の形成に役立つ。また、カロテンやビ

タミンCも豊富で、ともに強い抗酸化作用があるため、動脈硬化を抑制したり、がんを予防する効果が期待できる。

こまつなはアクが少ないため下ゆでの必要がなく、栄養面でも優れていることから、家庭での利用はもちろん、学校給食でも多く使われている。お浸しや炒めもの、和えもの、味噌汁など、用途が広く彩りの良いこまつなは、健康な食生活を維持するために食卓にたびたび載せたい野菜である。

こまつなの供給量（収穫量＋輸入量）の推移



資料：農林水産省「平成28年産野菜生産出荷統計」、農林水産省「植物防疫統計」

注：輸入量は検査数量の数値である。