今月の野菜

キャベツの需給動向



キャベツ(愛知産)



キャベツ(千葉産)

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。

キャベツの原産地は、ヨーロッパの地中海・ 大西洋沿岸である。古代ギリシャ人やローマ人 も食用とした最古の野菜の一つで、世界で最も ポピュラーな葉菜である。もともとの野生種は、 青汁にも使われるケールのような非結球タイプ のものであった。これをケルト人がヨーロッパ 各地に広めたが、その過程で花を食べるブロッ コリーやカリフラワー、わき芽を食べる芽キャ ベツなどに分化し、現在のような結球タイプの キャベツが生まれた。日本に食用として渡来し たのは、江戸時代末期である。最初は外国人居 留地向けに栽培されていたが、明治末から大正 時代にかけて「とんかつ」が流行するにつれ、 キャベツの牛食も急速に普及した。

調査情報部 主要産地 ⑧北海道 6月~11月 ⑩岩手県 7月~10月 ①群馬県 6月下旬~ 10月 ④茨城県 ⑦長野県 10月下旬~ 6月下旬~10月 7月 ②愛知県 11月~6月 ③千葉県 10月~7月 上旬 ⑨熊本県 周年 ⑤神奈川県 10月~6月 ⑥鹿児島県 12月中旬~ 6月中旬

> キャベツの生育適温は15~20度で、比較的 冷涼な気候を好むことから、南から北へ、平 地から高原へと各産地をつなぐリレー出荷や 作型の多様化により、周年供給体制が確立し ている。キャベツは、出荷時期によって、大き く春キャベツ、夏秋キャベツ、冬キャベツに分 類される。4~6月に収穫期を迎える春キャベ ツは、千葉県や神奈川県などの海洋性気候の 暖かい地域が主産地である。7~10月収穫の 夏秋キャベツは、群馬県や長野県の高原地帯、 北海道や岩手県などの冷涼地で栽培されてい る。11~翌3月収穫の冬キャベツは、愛知県 や神奈川県、千葉県などが主産地となってい る。また、茨城県は加工・業務用の比率が高い。

作付面積・出荷量・単収の推移

平成28年の作付面積は、3万4600ヘク タール(前年比99.7%)と、前年よりわず かに減少した。

上位5県では、

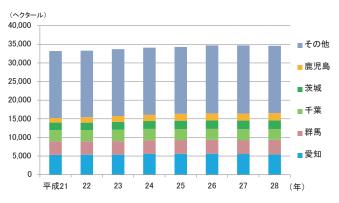
- 愛知県 5450ヘクタール(同 98.4%)
- 群馬県 3910ヘクタール(同104.0%)
- 千葉県 2900ヘクタール (同 99.7%)
- 茨城県 2330ヘクタール(同100.4%)
- 鹿児島県 1930ヘクタール (同103.2%) となっている。

28年の出荷量は、129万8000トン(前 年比99.1%)と、前年よりわずかに減少した。 上位5県では、

- 群馬県 24万2800トン(同108.7%)
- 23万8100トン (同 96.1%) • 愛知県
- 千葉県 11万6500トン(同 97.1%)
- 茨城県 9万9500トン(同101.8%)
- 神奈川県 7万1500トン(同100.4%) となっている。

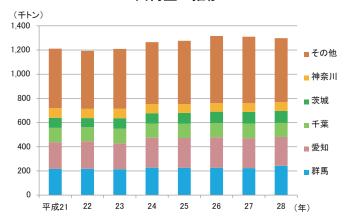
出荷量上位5県について、10アール当た りの収量を見ると、群馬県の6.66トンが最 も多く、次いで神奈川県の4.70トン、愛知 県の4.62トンと続いている。その他の都県 で多いのは、徳島県の4.73トン、東京都の 4.49トンであり、全国平均は4.18トンと なっている。

作付面積の推移



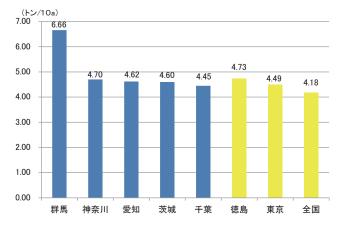
資料:農林水産省「平成28年産野菜生産出荷統計」

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県以外で単収が多い2都県および 全国平均。

作付けされている主な品種等

主なキャベツの品種は、春系(春玉)と冬 系(寒玉)に大別される。かつては、巻きの 硬い冬系(寒玉)が流通の大半を占め、関西 ではお好み焼き用などとして現在でも根強い 人気を誇る。その後、生のままでも柔らかい 春系(春玉)が好まれ、需要が拡大した。最 近は、加工・業務用需要が増加しており、外

食・中食企業の基本的食材として使われるこ とが多く、カット野菜に向く冬系(寒玉)の 生産量が増加している。

主産地で多く作付けされている品種のう ち、「春系305号」「金系201」は春系であり、 「冬くぐり」「冬のぼり」は冬系である。

都道府県名 主な品種

初恋、愛輝、冬くぐり、冬将軍、あさしお、銀次郎、岳陽 群 馬 県

そらと、冬のぼり、秋よし2号、冬藍 知 県 愛

千 葉 県 金春、春系305号、初恋、いろどり

茨 城 県 YR天空、金系201、初恋、新藍、あさしお、夢ごろも

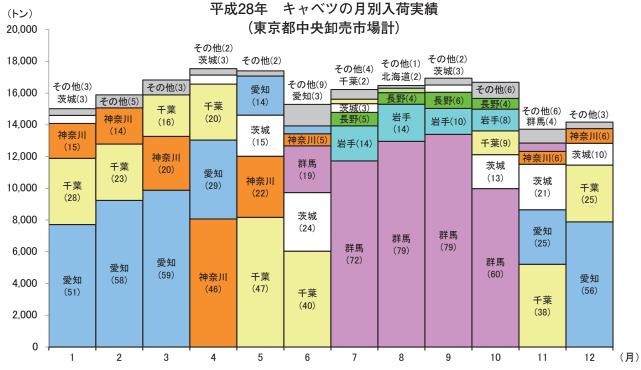
神奈川県 金系201、春春丸、金春

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、年間を通して平準化され ており、産地リレーによって周年供給されて いることがわかる。4~6月は神奈川産や千

葉産をはじめ、関東近在産地からの入荷が多 い。7~10月は、各月とも群馬産の入荷が 60%以上を占めている。11~翌3月は、愛 知産および千葉産が主体となっている。

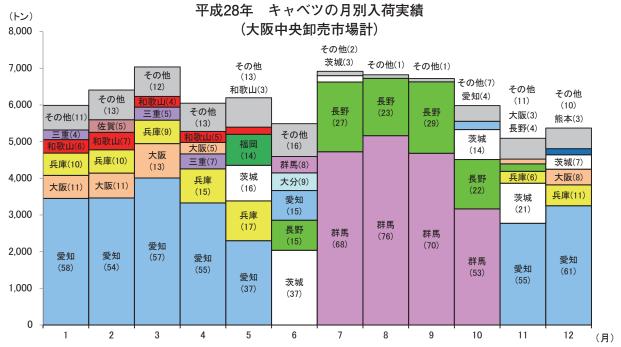


資料:農畜産業振興機構「ベジ探」(原資料:平成28年東京都中央卸売市場年報)

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同様に、産地リレーによって周年供給されていることがわかる。4~6月は愛知産および茨城産を中心に、兵庫産、三重産、大分産など

が入荷している。7月から9月は群馬産および長野産で全入荷量の90%以上を占める。 11~翌3月は愛知産を主体に、兵庫産や大阪産などが入荷している。



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)

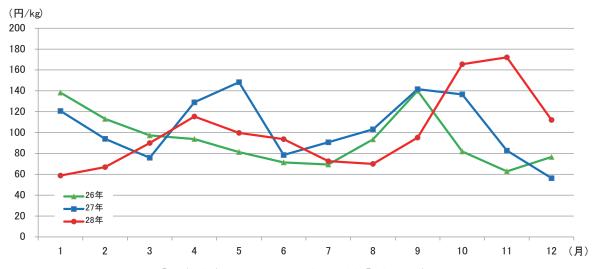
注:()内の数値は、月別入荷量全体に占める割合(%)である。

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キャベツの価格(平成28年)は、1キログラム当たり59~172円(年平均101円)の幅で推移し

ている。28年は、天候不順の影響を受け、 10月から12月にかけて高値が続いた。

卸売価格の月別推移 (キャベツ)



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」)

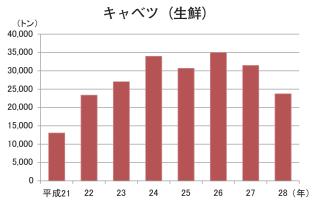
輸入量の推移

キャベツの輸入は、ほぼ生鮮品である。平 成21年以降のキャベツ(生鮮)の輸入量を 見ると、1万3000トンから3万5000トン の間で推移している。キャベツ(冷凍)は、 年を追って減少する傾向にあったが、28年 は40トンと前年比で2倍超となった。なお、

生鮮、冷凍とも、主に加工原料用として輸入 されている。

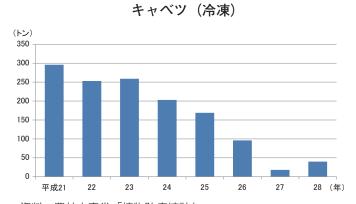
28年の国別輸入量を見ると、中国産が生 鮮では95.1%を、冷凍では全量を占めてい る。

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」) 注: 平成21年・28年は「キャベツ」、平成22~27年は

「結球キャベツ」の輸入量である。



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 キャベツ(生鮮) イント・ネシア 17 0.1% 中国 合計 13,055トン 4,280 32.8%

資料:農畜産業振興機構「ベジ探」(原資料:財務省「貿易統計」)

合計296トン

平成21年

キャベツ (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。

平成28年 キャベツ(生鮮) 韓国 その他 895 265 3.8% 中国 22,579 95.1% 合計23,740トン

キャベツ (冷凍) 合計40トン 中国

平成28年

消費の動向

キャベツは、野菜の中で最も購入量が多い。 1人当たり年間購入量を見ると、近年は6000グラム前後で推移していたが、平成28年は6177グラムと、前年比103%の伸びを示した。

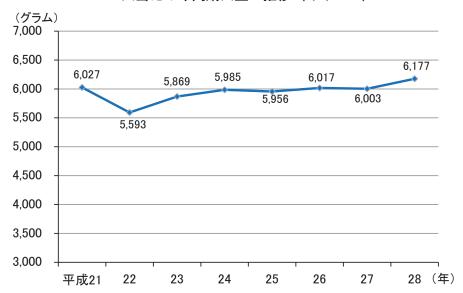
小売価格(東京都区部)の動向を見ると、 27年以降は1キログラム当たり200円前後 で推移している。

キャベツには、骨の健康維持や止血に働く

ビタミンKのほか、風邪予防や疲労回復に効果的なビタミンC、腸内環境を改善する食物繊維が豊富に含まれている。最近は鍋物で食べられることも多く、炒めもの、サラダなど、どんな料理にも向く万能野菜である。

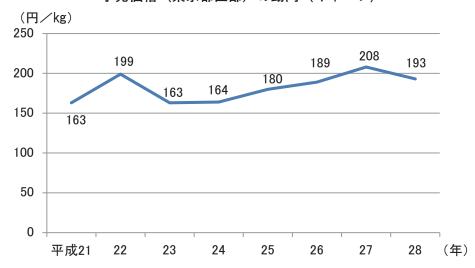
キャベツに含まれるビタミンCやビタミンUは、水に溶けやすく熱にも弱いので、水にさらす時は短く、調理時間を短縮したり、煮汁ごといただくと効果的である。

1人当たり年間購入量の推移(キャベツ)



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(キャベツ)



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」)