

みずなの需給動向

調査情報部

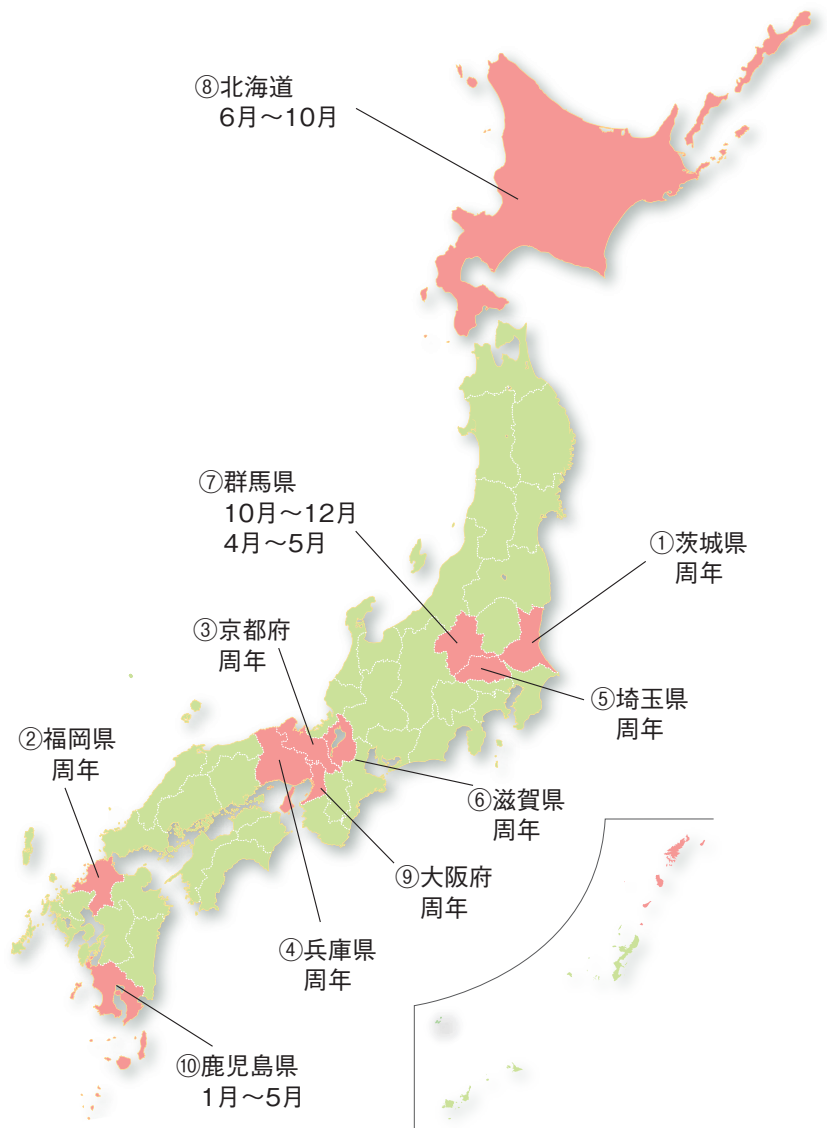
主要産地



みず菜 (茨城産)



京みず菜 (京都産)



資料：農林水産省「野菜生産出荷統計（平成29年産）」

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。

みずな（水菜）は、アブラナ科アブラナ属の野菜で日本固有種とされる。古来、都があった京都には各地からさまざまな野菜が運ばれ、その風土に合ったものが「京野菜」として定着してきた。京野菜の一種として知られるみずなだが、畑の畝間に水を引き入れて栽培したことから「水菜」という名前が付いた

という説があるほか、京都を中心に栽培されていたことから、京菜、京みず菜という呼び名もある。細かい茎が多く分枝し、葉数が数百枚にもなることから千筋菜、千本菜という異名も持つ。本来は晩秋から冬場にかけて生産される漬菜の一種であったため、夏場は収量が減るが周年栽培が可能となっている。

作付面積・出荷量・単収の推移

平成29年の作付面積は、2,460ヘクタール（28年比98.0%）と、28年よりやや減少した。

上位5県では、

- ・茨城県 894ヘクタール（同 99.4%）
 - ・福岡県 216ヘクタール（同 97.7%）
 - ・埼玉県 158ヘクタール（同 96.3%）
 - ・京都府 151ヘクタール（同 102.0%）
 - ・兵庫県 115ヘクタール（同 100.9%）
- となっている。

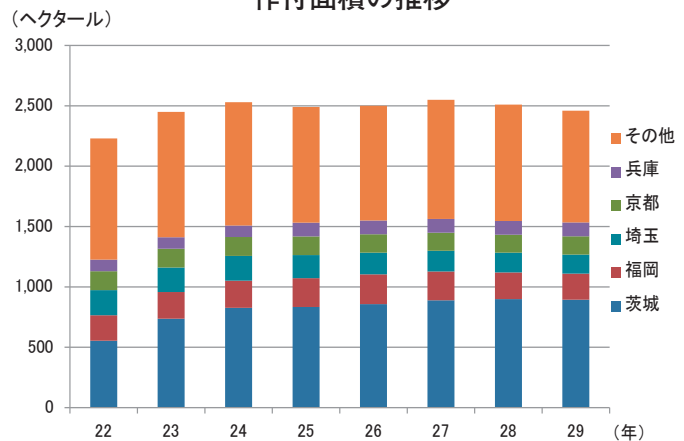
29年の出荷量は、38,000トン（28年比96.4%）と、28年よりやや減少した。

上位5県では、

- ・茨城県 18,200トン（同 98.9%）
 - ・福岡県 3,150トン（同 86.1%）
 - ・京都府 1,940トン（同 96.5%）
 - ・兵庫県 1,700トン（同102.4%）
 - ・埼玉県 1,650トン（同 95.9%）
- となっている。

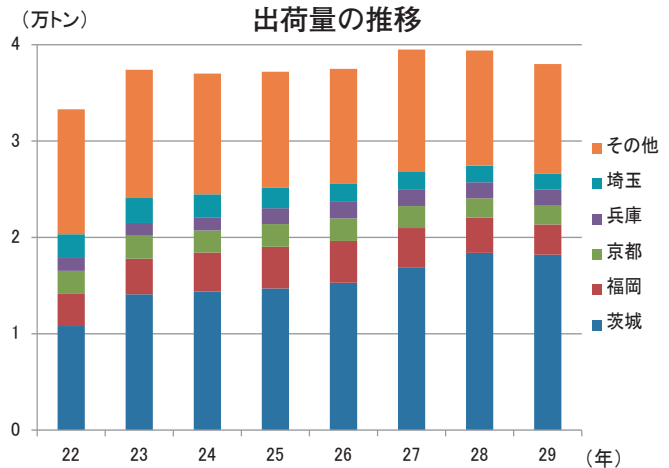
出荷量上位5県について、10アール当たりの収量を見ると、茨城県の2.18トンが最も多く、次いで兵庫県の1.71トン、福岡県の1.53トンと続いている。その他の道府県で多いのは、北海道の2.16トン、大阪府の2.02トンであり、全国平均は1.71トンとなっている。

作付面積の推移



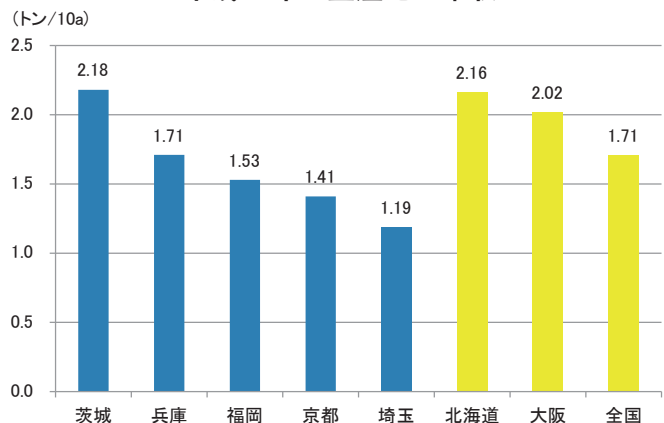
資料：農林水産省「野菜生産出荷統計（平成29年産）」

出荷量の推移



資料：農林水産省「野菜生産出荷統計（平成29年産）」

平成29年の主産地の単収



資料：農林水産省「野菜生産出荷統計（平成29年産）」

注：黄色は、出荷量上位5府県以外で単収が多い2道府県および全国平均。

作付けされている主な品種等

かつて、みずなは一株で3～4キログラムまで大きく成長させてから収穫したので葉は硬く、主に鍋物や漬物に使われる野菜であった。最近では、一株20～25グラム程度の小株

どりが主流となっており、栽培品種も株張りがよく生育旺盛な早生種が増えている。露地栽培、ハウス栽培と作型と品種を変えながら、周年栽培されている。

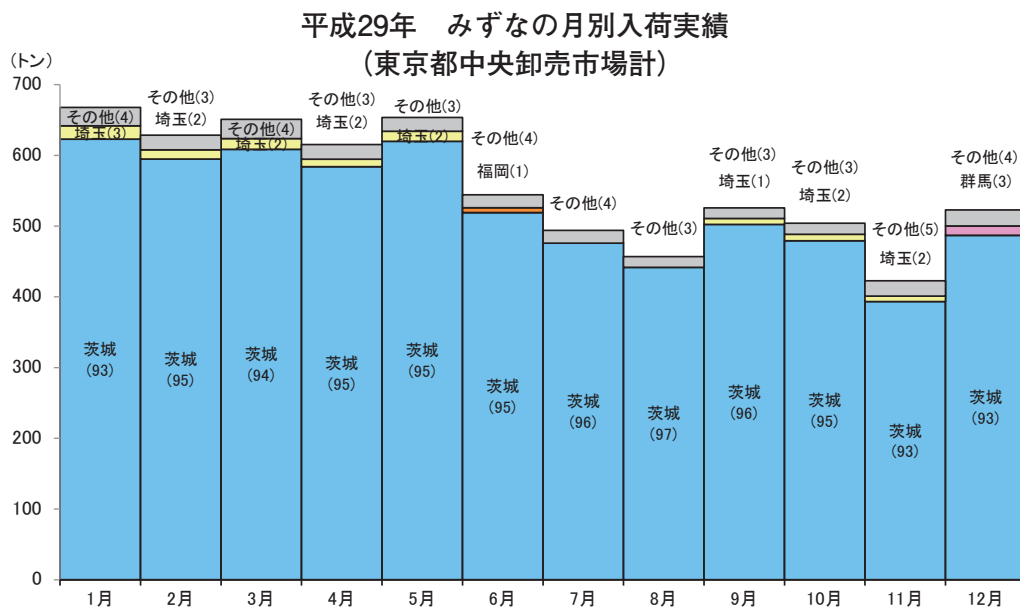
都道府県名	主な品種
茨城県	早生干筋京水菜
福岡県	のってる菜、夏白泉、京すだれ
京都府	在来種、特選城南干筋
埼玉県	早生干筋、京かなで、京すだれ
兵庫県	京みぞれ

資料：農畜産業振興機構の関係者聞き取り。

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29年）を見ると、通年にわたって茨城県からの入荷が太宗を占め、その他、埼玉県や群馬県からの入荷がみられる。1月から5月ま

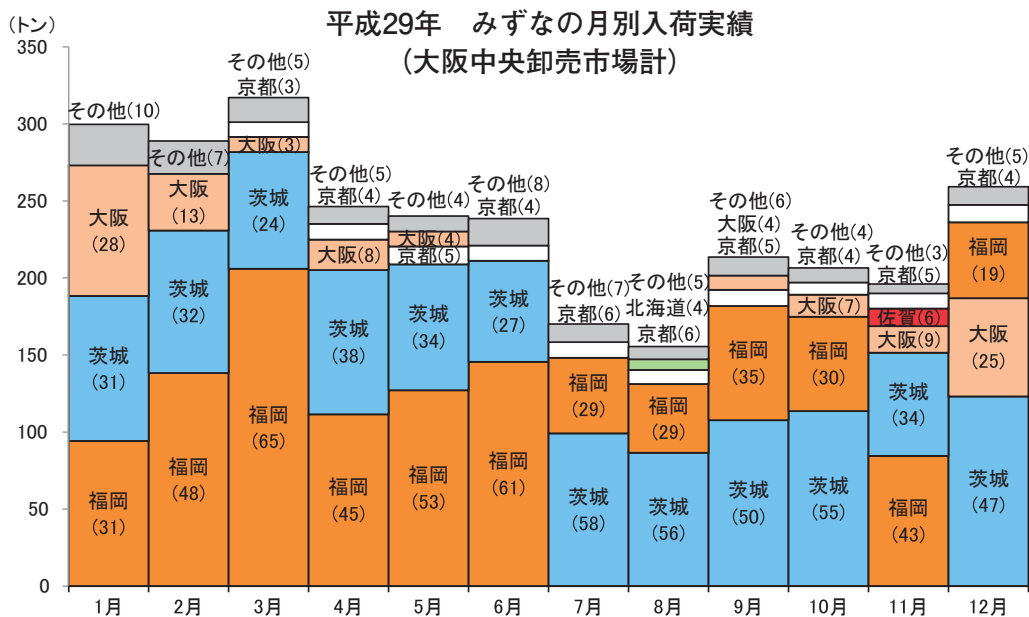
では600トン超で推移したが6月以降は減少し、9月に増え始めたが11月に再び減少した。



資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：平成29年東京都中央卸売市場年報）
注1：（ ）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29年）を見ると、入荷量は3月のピーク以降に減少し7月から8月に底となった。9月以降、徐々に増えたものの11月には減少し

12月は増量した。通年にわたり茨城県、福岡県からの入荷が見られ、その他、大阪府、京都府からの入荷も見られる。

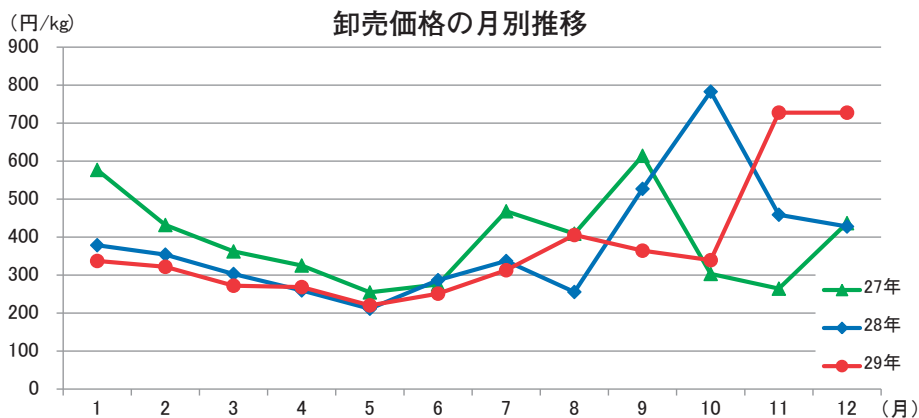


資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：平成29年大阪市・大阪府中央卸売市場年報）
注1：（ ）内の数値は、月別入荷量全体に占める割合（%）である。

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みずなの価格（平成29年）は、1キログラム当たり220～723円（年平均379円）の幅で推移した。29年は10月末に2度の台風の襲来があった

後、急激に気温が下がったことから生育が進まず、11月以降に値を上げ年明けまで大幅な高値で推移した。



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」）

みずなの消費動向

シャキシャキとした歯ざわりでサラダの素材として人気が高く、鍋物の具としても需要を伸ばしている。京都では郷土料理である「おばんざい」には欠かせない野菜として古くから親しまれていたが、関東地方では平成12年以降に消費が増えてきた。それに伴い16年には東京市場でのデータ収集がスタートし、20年には全国的な消費の増加を背景に

alicが実施している野菜価格安定事業（特定野菜）の対象品目に追加されている。全体的に野菜の生産が減る中で、生産量を伸ばしているまれに見る野菜である。βカロテンが豊富な緑黄色野菜であるだけでなく、ビタミンC、Eも豊富なのでさまざまな料理に活用して取り入れたい。