

# らっきょうの需給動向

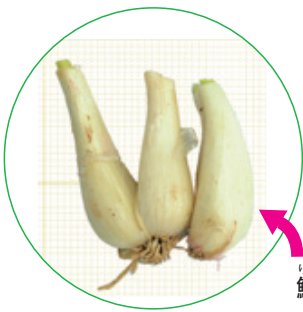
調査情報部



島らっきょう (沖縄産)



らっきょう (鳥取産)

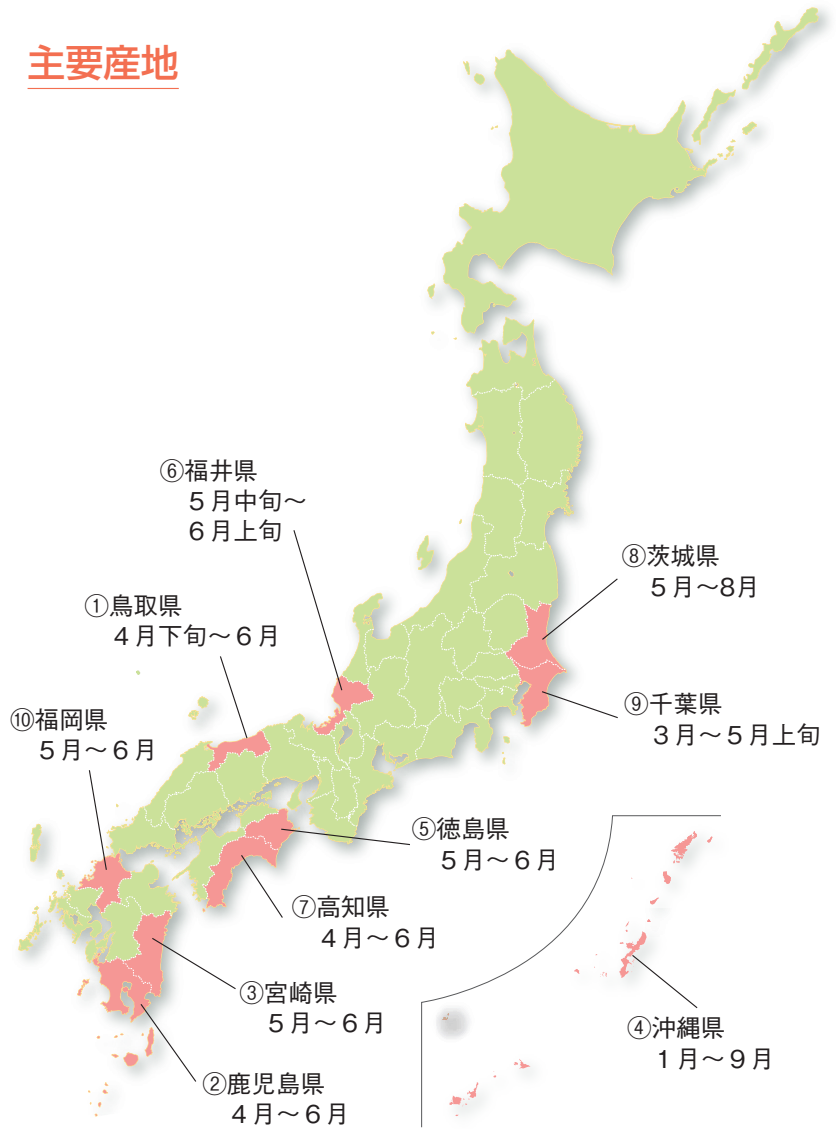


りんけい ようしょう うろこ  
鱗茎とは葉鞘が鱗状に重なり合った部分。

らっきょうはユリ科ネギ属の多年草で、強健で吸肥力も強いので開墾地や砂丘地などのやせた土地でもよくできる。初夏に葉の下にある葉鞘と呼ばれる部分が肥大し、厚みを増して長卵型の鱗茎になる。鱗茎がある程度、成長すると休眠に入るが、休眠

に入る前に収穫する。食用としているのは、この鱗茎で葉の部分である。原産地は中国で、日本へは平安時代に渡来した。当時は薬として用いられていたという記録が残っており、野菜として普及したのは江戸時代とされている。

## 主要産地



資料：農林水産省「地域特産野菜生産状況調査（平成28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。

## 作付面積・出荷量・単収の推移

平成28年の作付面積は、756ヘクタール（26年比91.3%）と、26年に比べてやや減少した。

上位5県では、

- ・鳥取県 184ヘクタール（同 90.6%）
- ・鹿児島県 175ヘクタール（同 79.2%）
- ・宮崎県 162ヘクタール（同 143.4%）
- ・福井県 81ヘクタール（同 89.0%）
- ・沖縄県 48ヘクタール（同 56.5%）

となっている。

平成28年の出荷量は、8836トン（28年比88.1%）と、26年に比べてかなり大きく減少した。

上位5県では、

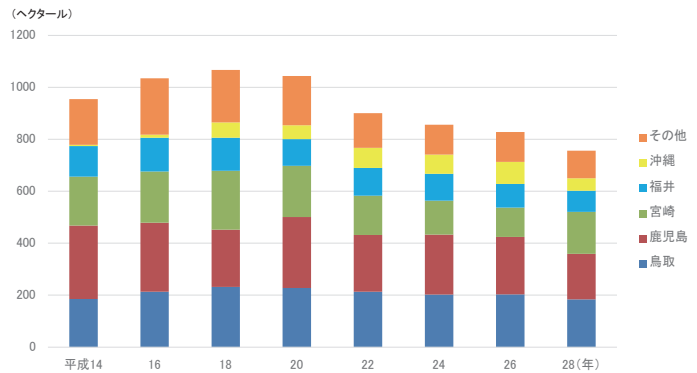
- ・鳥取県 2836トン（同 102.2%）
- ・鹿児島県 2083トン（同 75.8%）
- ・宮崎県 1947トン（同 92.9%）
- ・徳島県 462トン（同 100.0%）
- ・福井県 412トン（同 77.8%）

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、鳥取県の2.20トンがもっとも多く、次いで徳島県の1.44トン、鹿児島県の1.38トンと続いている。

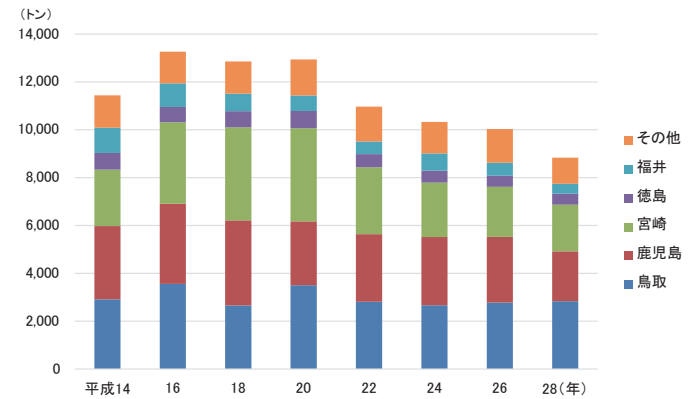
その他の県で多いのは、新潟県の1.90トン、茨城県の1.66トンであり、全国平均は1.40トンとなっている。

作付面積の推移



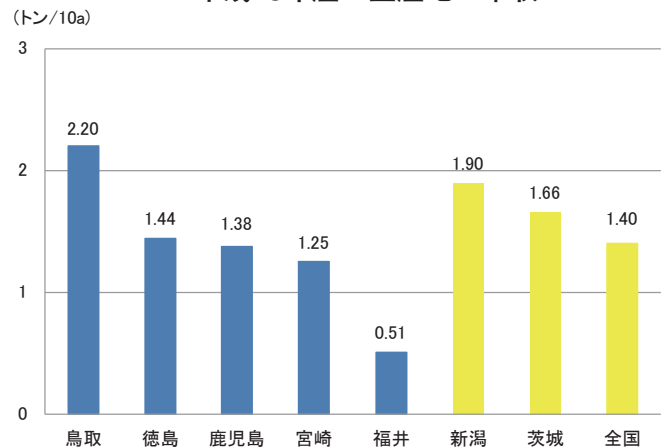
資料：農林水産省「地域特産野菜生産状況調査（平成28年産）」

出荷量の推移



資料：農林水産省「地域特産野菜生産状況調査（平成28年産）」

平成28年産の主産地の単収



資料：農林水産省「地域特産野菜生産状況調査（平成28年産）」

注：黄色は、出荷量上位5県以外で単収が多い2県および全国平均。

## 作付けされている主な品種等

古くから栽培されているものの品種の分化は少なく、大別して大球種と小球種に分けることができる。大球種は日本各地で栽培されている在来種が多く、代表品種に「らくだ」がある。小球種には「玉らっきょう」がある。台湾から導入された品種で分球が極めて多く、小粒なのが特徴である。

軟白茎葉を生食用にする沖縄県の島らっきょうは、土寄せや深植えすることにより茎葉を長く仕立てている。

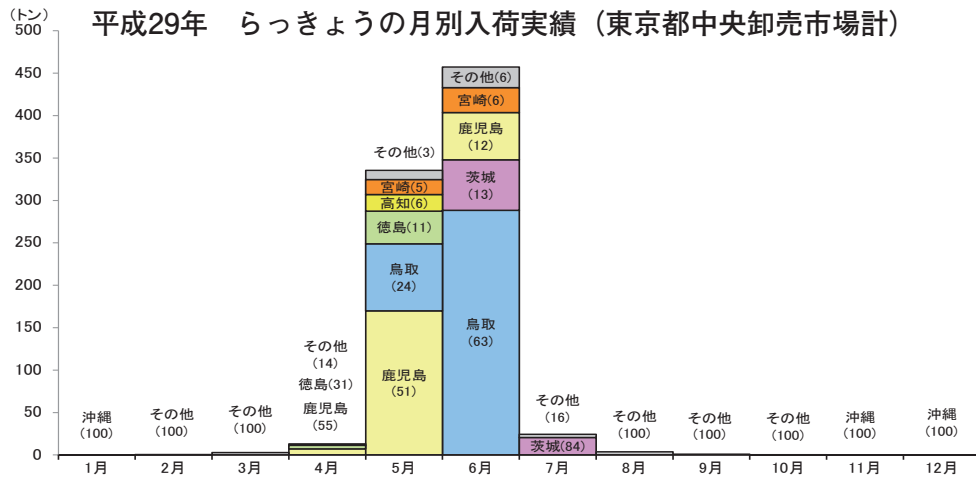
都道府県名	主な品種
鳥取県	らくだ、玉らっきょう
鹿児島県	らくだ
宮崎県	らくだ
福井県	らくだ
沖縄県	在来種

資料：関係者聞き取りにより農畜産業振興機構作成。

## 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、5月は鹿児島産が主流で鳥取産、徳島産、高知産、宮崎産が入荷し、ピー

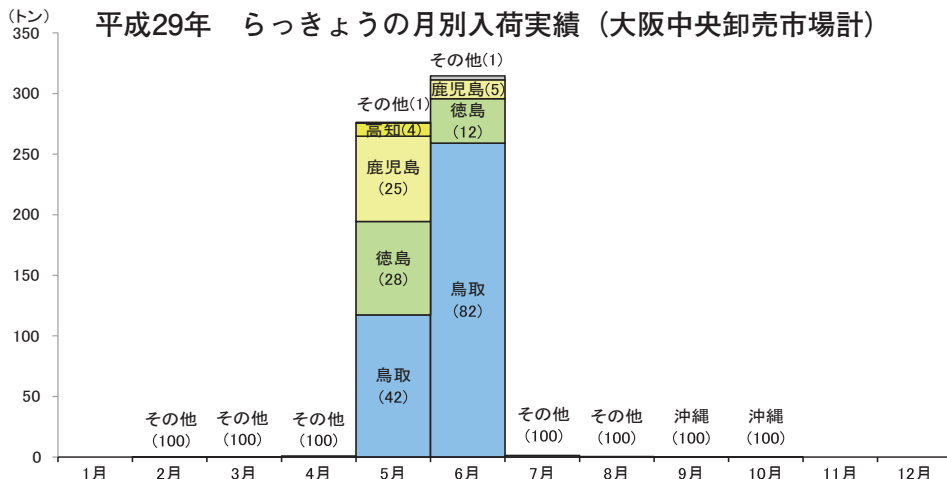
クとなる6月には鳥取産が一気に増え、茨城産の入荷も始まる。7月以降は入荷量が激減する。11月以降の冬場は沖縄産がわずかに入荷する。



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、5月は鳥取産を中心に、

徳島産、鹿児島産、高知産が入荷した。ピークとなる6月は鳥取産が大部分を占める。

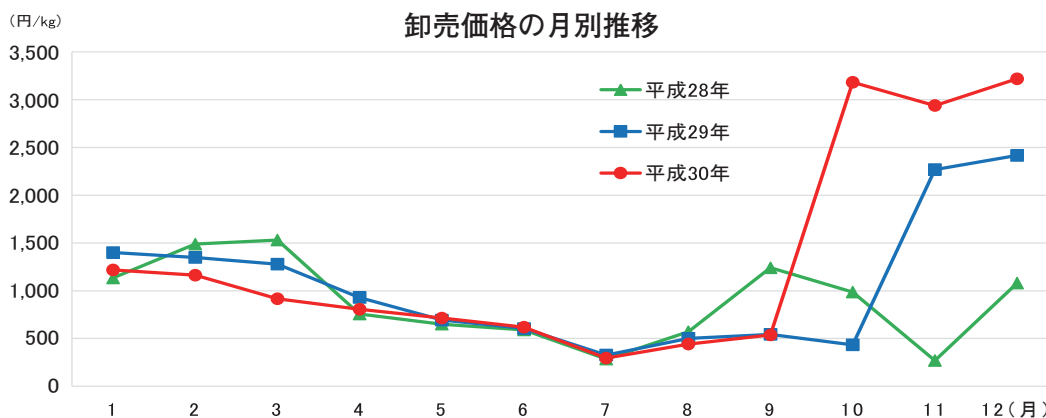


資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：平成29年大阪市・大阪府中央卸売市場年報）  
注1：（）内の数値は、月別入荷量全体に占める割合（%）である。

## 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平成30年のらっきょうの価格は、295～3217円（年平均1337円）の間で推移した。入荷量がピークになるのは5～6月だが、価格の底は7月となる。10月以降の冬場は沖縄産の島らっ

きょうの出荷時期となるが、露地生産で台風など天候の影響を受けやすいこと、また、野菜全般の価格が高かったことから29年および30年に関しては価格が急騰している。

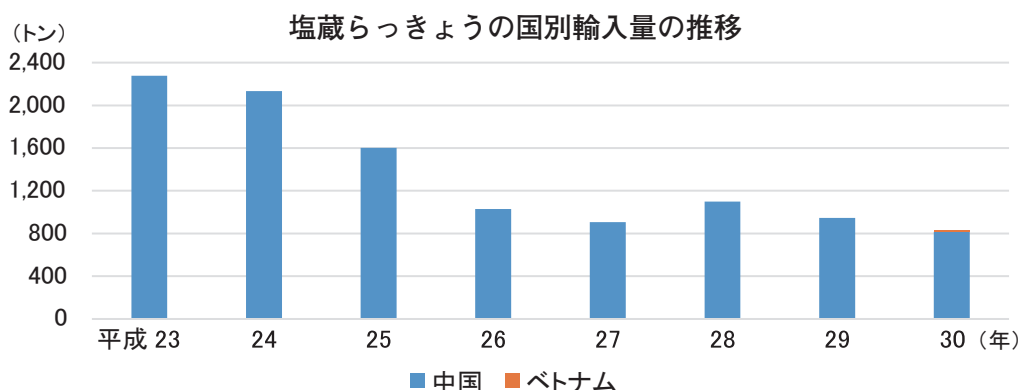


資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：東京都中央卸売市場「市場月報」）

## 輸入量の動向

塩蔵らっきょうの輸入量は平成23年以降は減少したが、26年以降は年間1000トン前後で推移している。輸入先国は中国がほと

んどで、季節変動なく毎月、一定量が輸入されている。30年は12月にベトナムからの輸入がみられた。



資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：財務省「貿易統計」）

## らっきょうの消費動向

健胃、整腸、食欲増進などの作用があるといわれるらっきょうは、古くから薬用として利用されている。また、水溶性の食物繊維を多く含み、コレステロールの上昇を抑えるほか腸内環境を良好に保つ働きがあるといわれている。カレーライスの名脇役であるらっきょう漬は、シャキシャキした歯ざわりと独特

の香りで食欲を増進するだけでなく、栄養的にもバランスのよい組み合わせと言える。

なお、漬物用の生鮮らっきょうが出回る時期は5～6月と非常に短く、また、泥付きのらっきょうは芽が出やすいので、できる限り早く使うように心がけたい。