

カリフラワーの需給動向

調査情報部

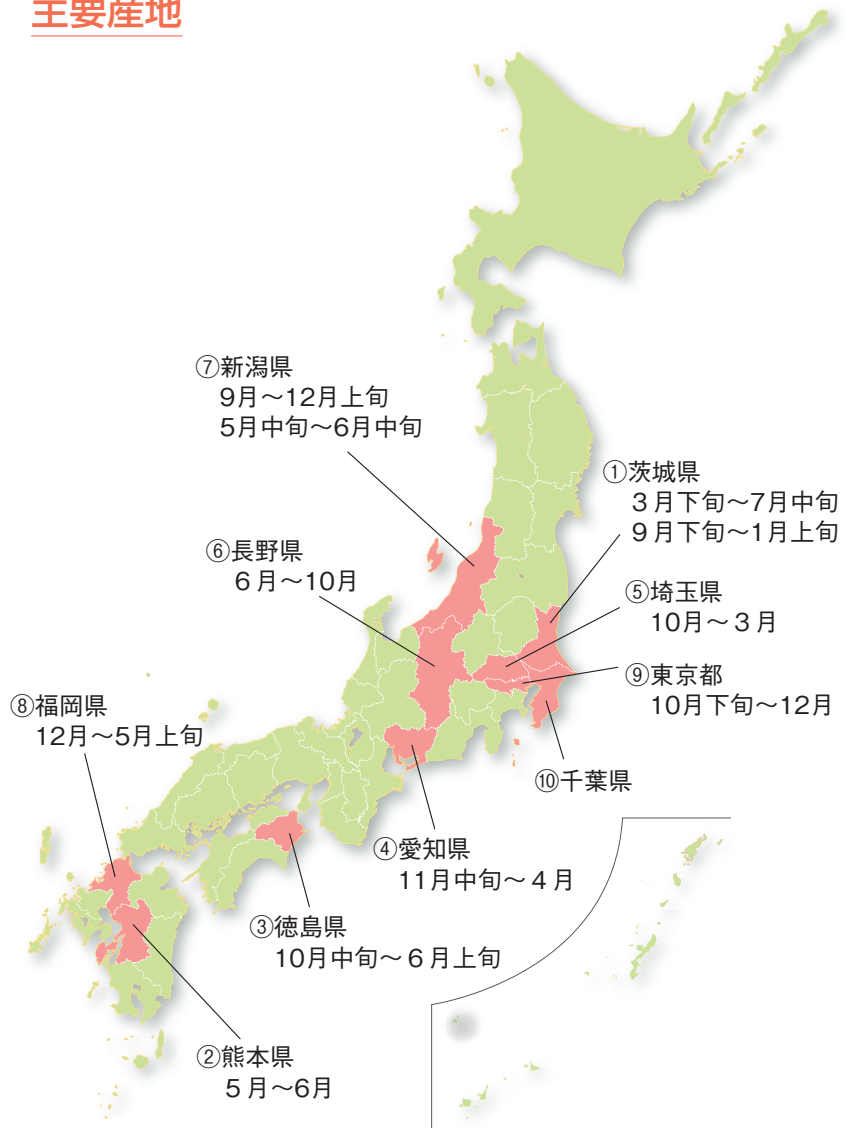


新潟産



埼玉産

主要産地



資料：農林水産省「野菜生産出荷統計（平成30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。

カリフラワーはアブラナ科でケールから分化した野菜である。原産地は地中海沿岸の温暖地とされており、冷涼な気候を好む一方で、耐寒性、耐暑性はあまりない。フランス語の chou-fleur は「キャベツの花」という意味で、その名の通り蕾が発達せずに肥大した部分を食用としている。インドやミャンマーなどには19世紀中ごろに伝わり、食卓に欠かせな

い野菜となっている。日本へも同時期にあたる明治初年に導入されたが、洋菜として一般に出回るようになったのは、戦後、生野菜を使ったサラダが普及し始めた昭和30年後半以降である。しかし、50年代以降、緑黄色野菜であるブロッコリーの人気が高まり、入荷量が減少している。

作付面積・出荷量・単収の推移

平成30年の作付面積は、1200ヘクタール（前年比97.6%）と、前年に比べてやや減少した。

上位5県では、

- ・茨城県 113ヘクタール（同 98.3%）
- ・熊本県 96ヘクタール（同 109.1%）
- ・埼玉県 95ヘクタール（同 96.0%）
- ・愛知県 95ヘクタール（同 95.0%）
- ・新潟県 83ヘクタール（同 98.8%）

となっている。

平成30年の出荷量は、1万6600トン（前年比97.6%）と、前年に比べてやや減少した。

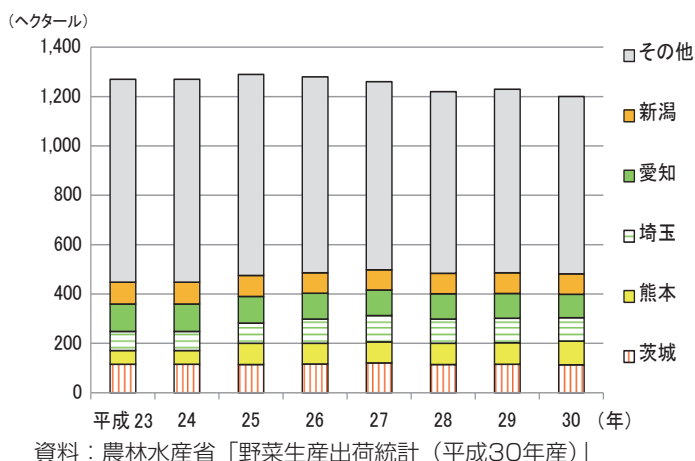
上位5県では、

- ・茨城県 2,170トン（同 101.4%）
- ・熊本県 1,860トン（同 102.2%）
- ・徳島県 1,710トン（同 92.4%）
- ・愛知県 1,530トン（同 102.0%）
- ・長野県 1,500トン（同 93.2%）

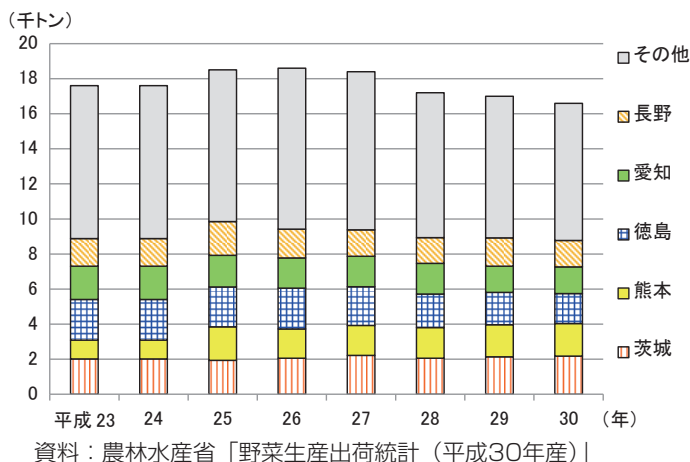
となっている。

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、熊本県の2.25トンが最も多く、次いで徳島県の2.24トン、茨城県の2.04トンと続いている。その他の県で多いのは、大阪の2.24トンであり、全国平均は1.64トンとなっている。

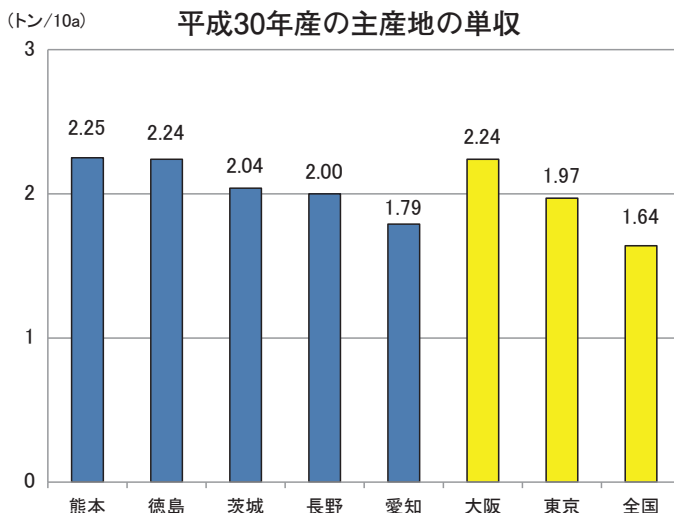
作付面積の推移



出荷量の推移



平成30年産の主産地の単収



資料：農林水産省「野菜生産出荷統計（平成30年産）」

注：黄色は、出荷量上位5県以外で単収が多い都県および全国平均。

作付けされている主な品種等

冷涼な気候を好み、品種によって花芽分化、花蕾形成の適温と必要期間とが異なる。また、早生、中生、晩生で定植時期の苗令や生育期間が違ってくるので産地と作型によって栽培品種が決まってくる。花蕾が白色のものが主

流だが、このほかに黄色、オレンジ色、紫色がある。さらに、花蕾が黄緑色で幾何学的形状をしたロマネスコと呼ばれるタイプも冬場を中心に回っている。

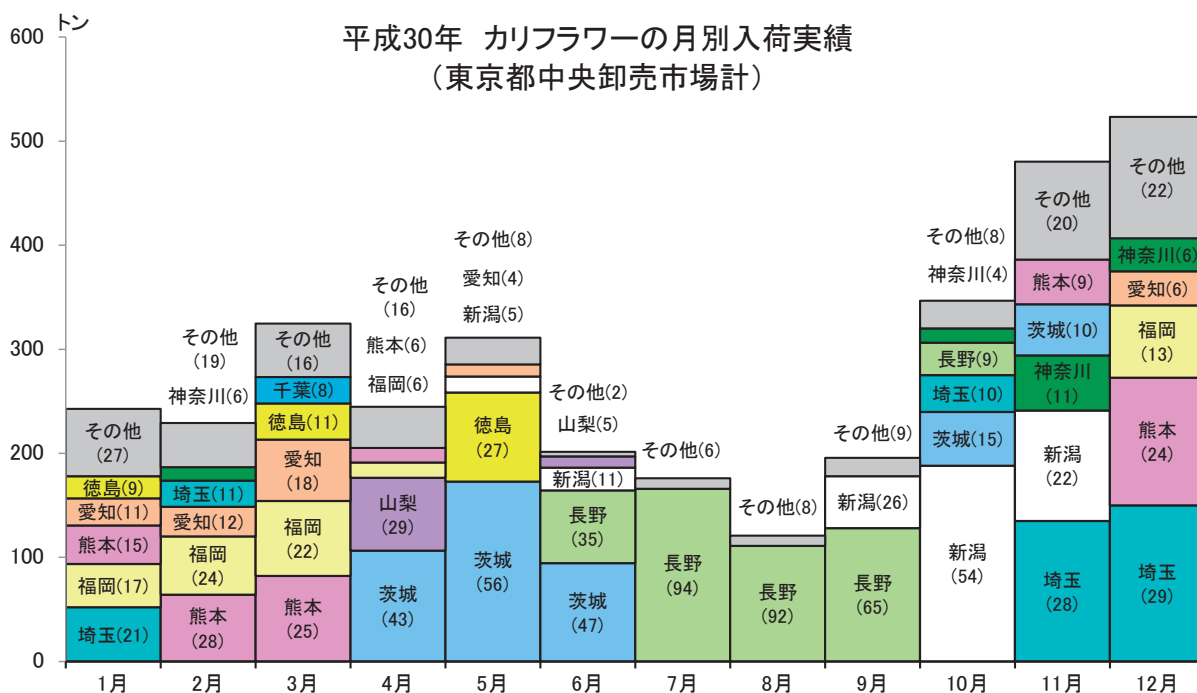
| 都道府県名 | 主な品種 |
|-------|---|
| 茨城県 | ホワイトキャンディ、バージンロード、スノークラウン、バロック |
| 熊本県 | 輝月 ^{てるづき} 、雪月 ^{ゆきづき} 、バージンロード、バロック、福月 ^{ふくづき} |
| 埼玉県 | 福月、雪月、輝月 |
| 愛知県 | 雪月、輝月、磯月 ^{いそづき} 、福月 |
| 新潟県 | 雪まつり、NA-12、バロック |

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30年）を見ると、1～3月までは埼玉産のほか愛知産、徳島産、福岡産、熊本産など幅広い産地からの入荷が見られる。4～6月は茨城産、山梨産、夏場の7～8月は長野産、

9～11月は新潟産と産地が移行している。年末にかけて埼玉産、神奈川産、茨城産など近在の産地と熊本産、福岡産、愛知産などが入荷し12月にピークとなる。

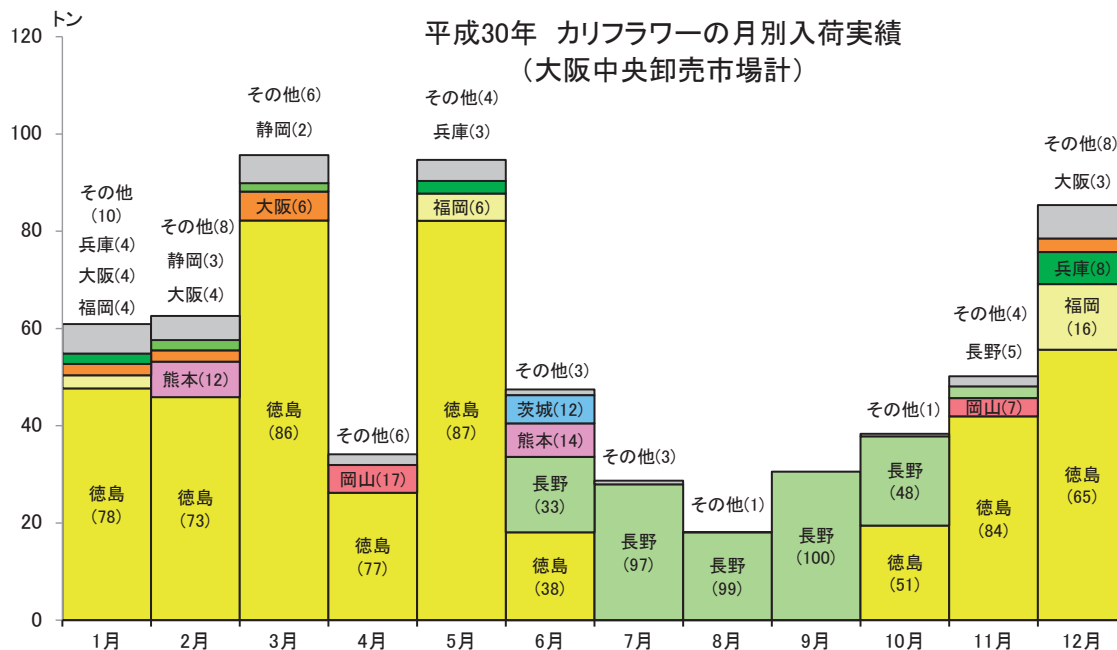


資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：平成30年東京都中央卸売市場年報）

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30年）を見ると、気温が高くなる6～9月は長野産が主流となっており、10月以降は徳島産のほか、岡山産、福岡産、兵庫産など

からの入荷が増える。年間通して徳島産が多く、特に3月と5月はピークとなるが4月は作型と品種の切り替わり時期となり減る傾向がある。



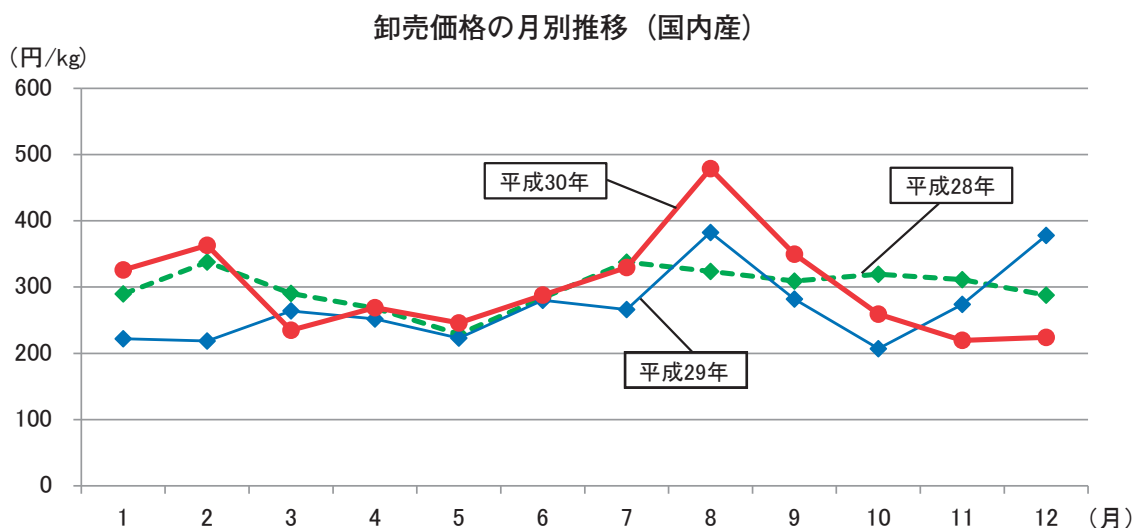
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：平成30年大阪市・大阪府中央卸売市場年報）

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国内産カリフラワーの価格は、入荷量の減少する7～8月に上昇し9月以降に下落しキログラム当たり

200～400円の範囲で変動している。平成29年末に関しては、秋口の台風の影響で年末に価格が上昇した。



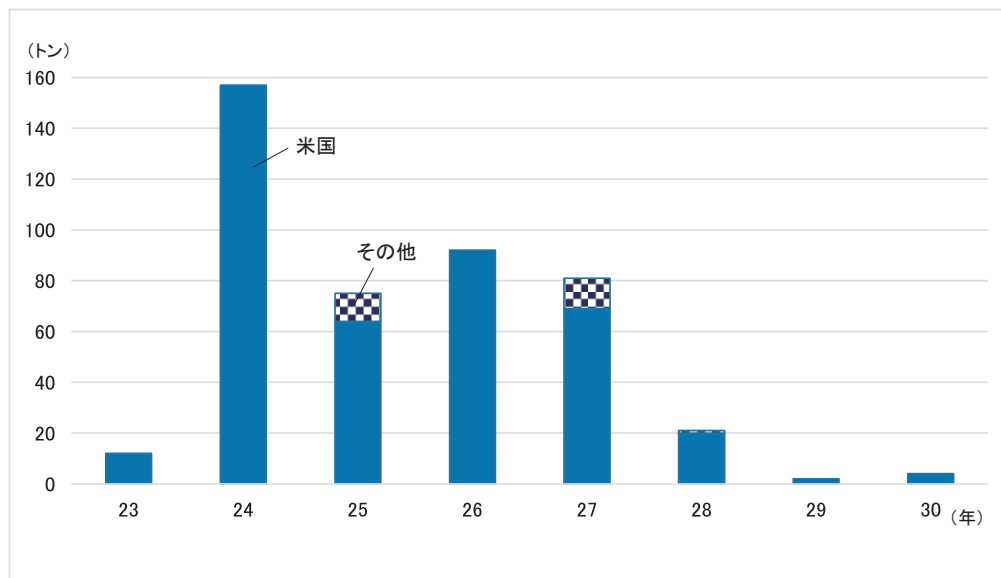
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：東京都中央卸売市場「市場月報」）

輸入量の動向

生鮮カリフラワーの輸入量は、平成24年をピークに減少しており、近年はごくわずかである。冷凍カリフラワーは平成23～27年までは減少傾向だったが、27年以降はメキシコ産が安定的に入荷しているほか、29年

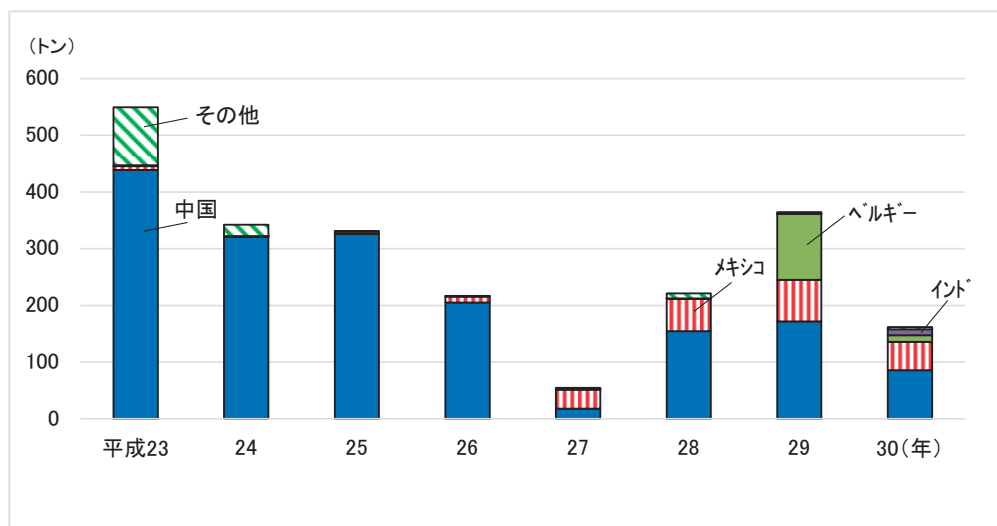
にはベルギーからの入荷量が一時的に増えている。これは、カリフラワーを細かくカットし白米の代用とする利用方法が広まったことが要因と考えられる。

生鮮カリフラワーの国別輸入量推移



資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：財務省「貿易統計」）

冷凍カリフラワーの国別輸入量推移



資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：財務省「貿易統計」）

カリフラワーの消費動向

カリフラワーは、ブロッコリーとともに「ハナヤサイ」に分類される。栄養価についてみるとブロッコリー同様、ビタミンCが豊富なのが特徴だが、特にカリフラワーのビタミンCは加熱しても流出しにくいことが魅力である。品質的には、純白で締まりがよいことが求められるが、触れた部分から変色してしまい、非常に繊細で衝撃に弱い。かつては、ブロッコリーよりもカリフラワーのほうが生産量が多かったが、現在は逆転

している。

ハナヤサイは収穫後も発育し呼吸を続け、気温が20度以上になると花蕾が開いてしまうので、硬めに湯がいてピクルスにして保存するのもおすすめである。

また、細かくカットしたカリフラワーを米飯に見立てた「カリフラワーライス」は摂取カロリーを抑えたいというニーズに応える商品として、昨今、注目が高まっている。

