

かぶの需給動向

調査情報部

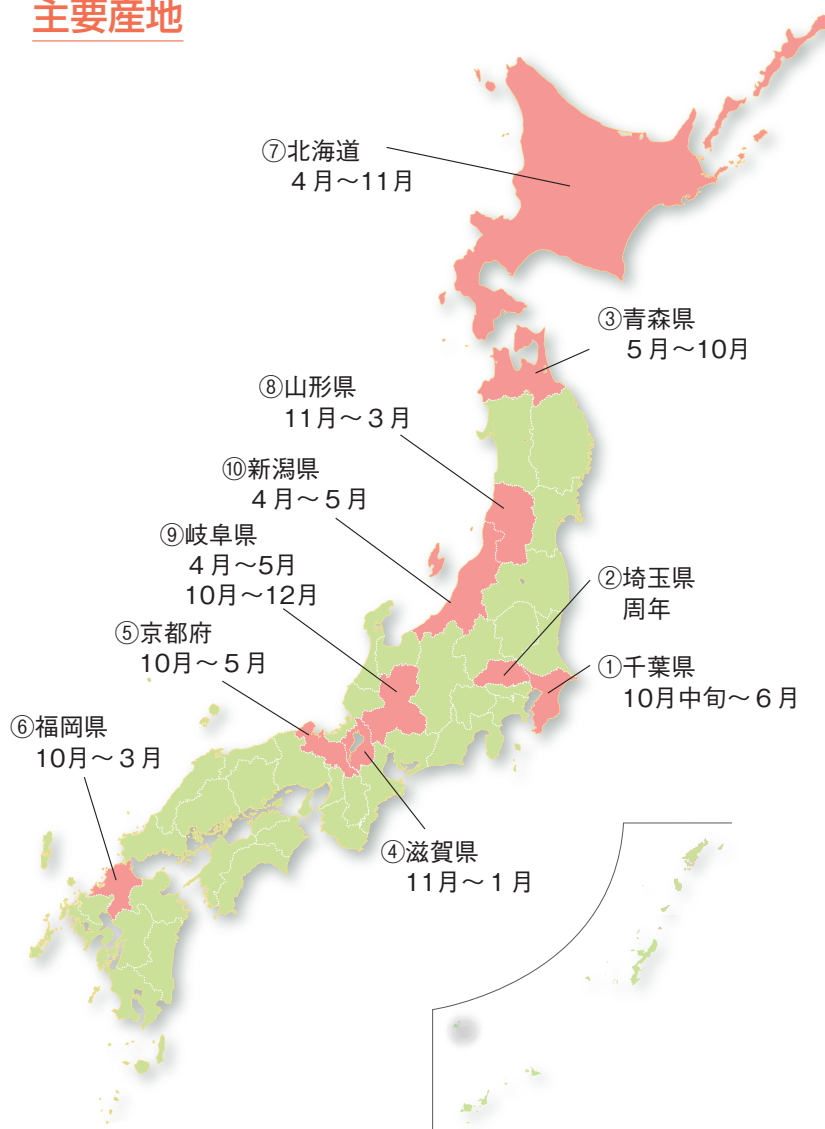


かぶ（埼玉産）



小かぶ（愛知産）

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。

かぶは、キャベツやはくさいと同じアブラナ科で、春の七草の「すずな」としても知られる。冷涼な気候を好み、原産地はアフガニスタン周辺および地中海沿岸の南ヨーロッパ付近と考えられている。日本における栽培の歴史は古く、奈良時代の史書「日本書紀」に栽培の記録が残る。栽培の歴史が古いことから、日本全国で生産され、地域特産の在来品

種も多いのが特徴である。分類としては、ヨーロッパを經由して伝わった西洋型と中国を經由して伝わった日本型に大きく分けられ、愛知～岐阜～福井を結ぶ通称「かぶらライン」から西は日本型、東は西洋型の品種が多い。明治時代に欧米から導入された品種もあったが、主に飼料用の育種に利用されていた。

作付面積・出荷量・単収の推移

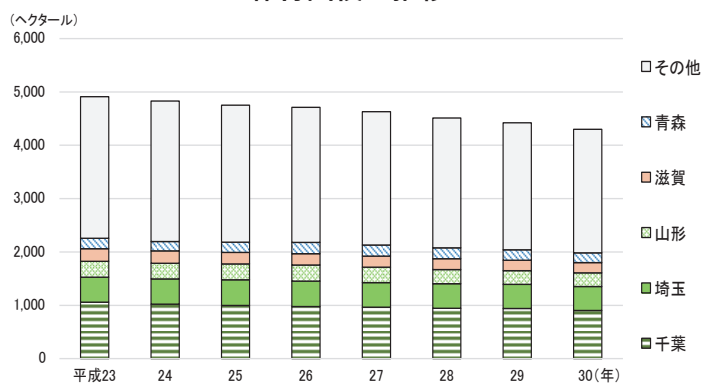
平成30年の作付面積は、4300ヘクタール（前年比97.3%）と、前年に比べてやや減少した。

上位5県では、

- ・千葉県 904ヘクタール（同 96.1%）
- ・埼玉県 448ヘクタール（同 98.9%）
- ・山形県 256ヘクタール（同 100.0%）
- ・滋賀県 192ヘクタール（同 98.0%）
- ・青森県 185ヘクタール（同 95.9%）

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30年産）」

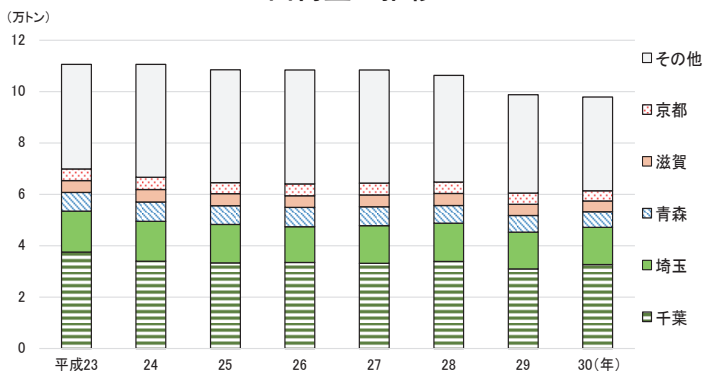
平成30年の出荷量は、9万7900トン（前年比99.1%）と、前年に比べてやや減少した。

上位5県では、

- ・千葉県 32,700トン（同 105.5%）
- ・埼玉県 14,500トン（同 101.4%）
- ・青森県 6,050トン（同 92.9%）
- ・滋賀県 4,220トン（同 96.8%）
- ・京都府 3,950トン（同 91.4%）

となっている。

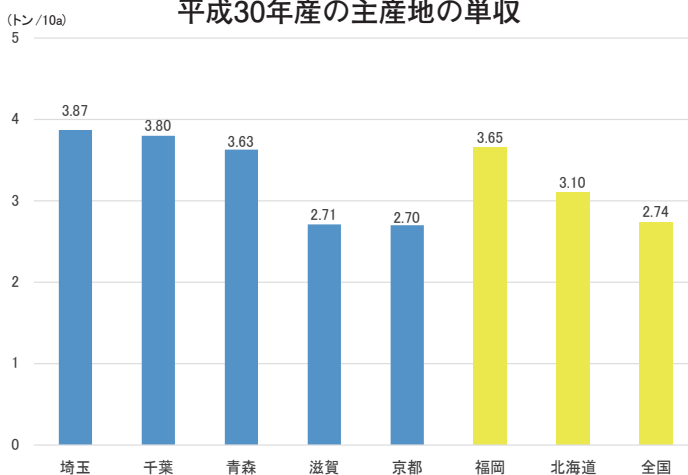
出荷量の推移



資料：農林水産省「野菜生産出荷統計（平成30年産）」

出荷量上位5道県について、10アール当たりの収量を見ると、埼玉県の3.87トンが最も多く、次いで千葉県の3.80トン、青森県の3.63トンと続いている。その他の県で多いのは、福岡県の3.65トンであり、全国平均は2.74トンとなっている。

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府県以外で単収が多い道県および全国平均。

作付けされている主な品種等

かぶは、古くから栽培されていることから、地方色が濃く、独自の産地を形成しているのが特徴である。在来種には、聖護院かぶや天王寺かぶのように直径が20センチ以上になる大かぶがあるほか、伝統的な焼畑で栽培されるあつみ温海かぶ、漬物が有名なひのな日野菜など形

も色もバラエティが豊富である。多くの在来品種が自家採種で大切に継承されている。現在、全国的に栽培が盛んな白い小かぶは東京かなまち金町の特産であった“金町小かぶ”を元に改良されたもので、作型に合わせて多くの品種が存在する。

都道府県名 主な品種

千葉県 夏の雪、恋ばな、雪峰、雪牡丹

埼玉県 ゆりかもめ、雪牡丹

山形県 温海かぶ

滋賀県 日野菜、大かぶ、小かぶ、赤かぶの品種

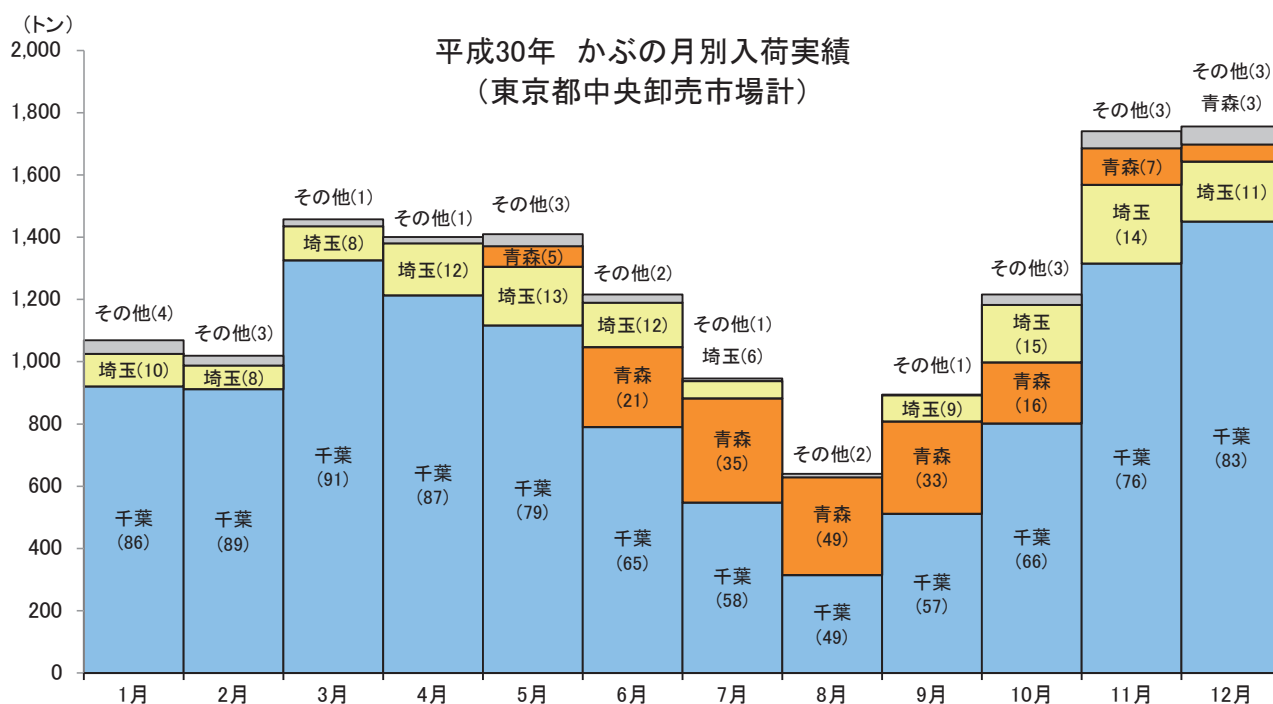
青森県 玉里2号、玉里3号

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、年間を通して千葉産と埼

玉産が入荷し、夏場を中心に5～12月にかけては青森産が入荷する。

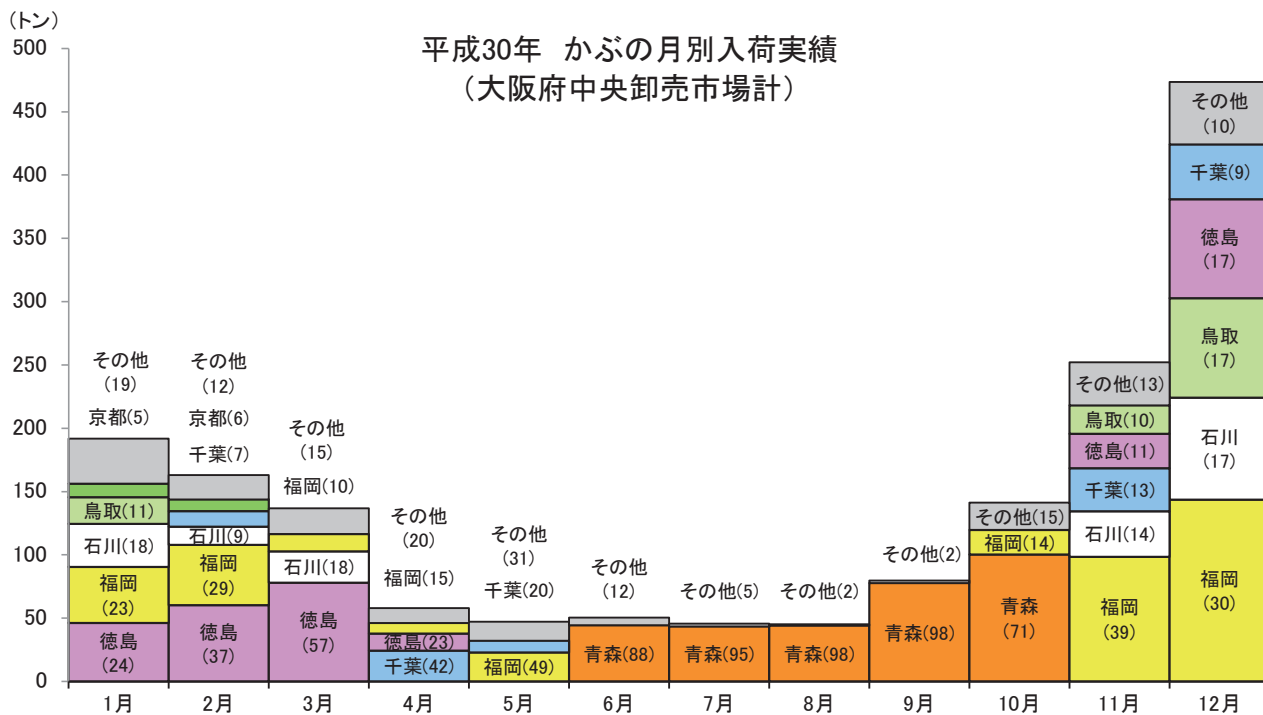


資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：平成30年東京都中央卸売市場年報）

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、東京市場とは違って幅広い産地からの入荷が見られる。6～10月は青森産が主流だが、10月以降は福岡産、11

月は石川産、千葉産、徳島産、鳥取産などが
増え、12月に入荷量は最も多くなる。年明
け以降5月までは減少しながらこれらの産地
から入荷が続く。



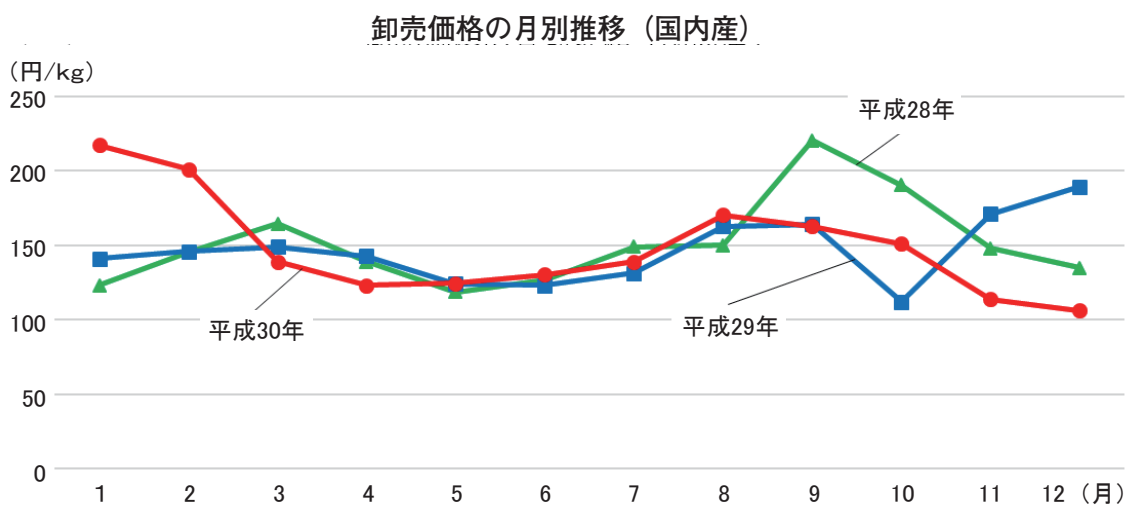
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：平成30年大阪市・大阪府中央卸売市場年報）

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平成30年の
卸売価格は、年初が高めだったものの、3月

以降は1キログラム当たり100～200円の範囲で大きな高騰や急落もなく推移した。

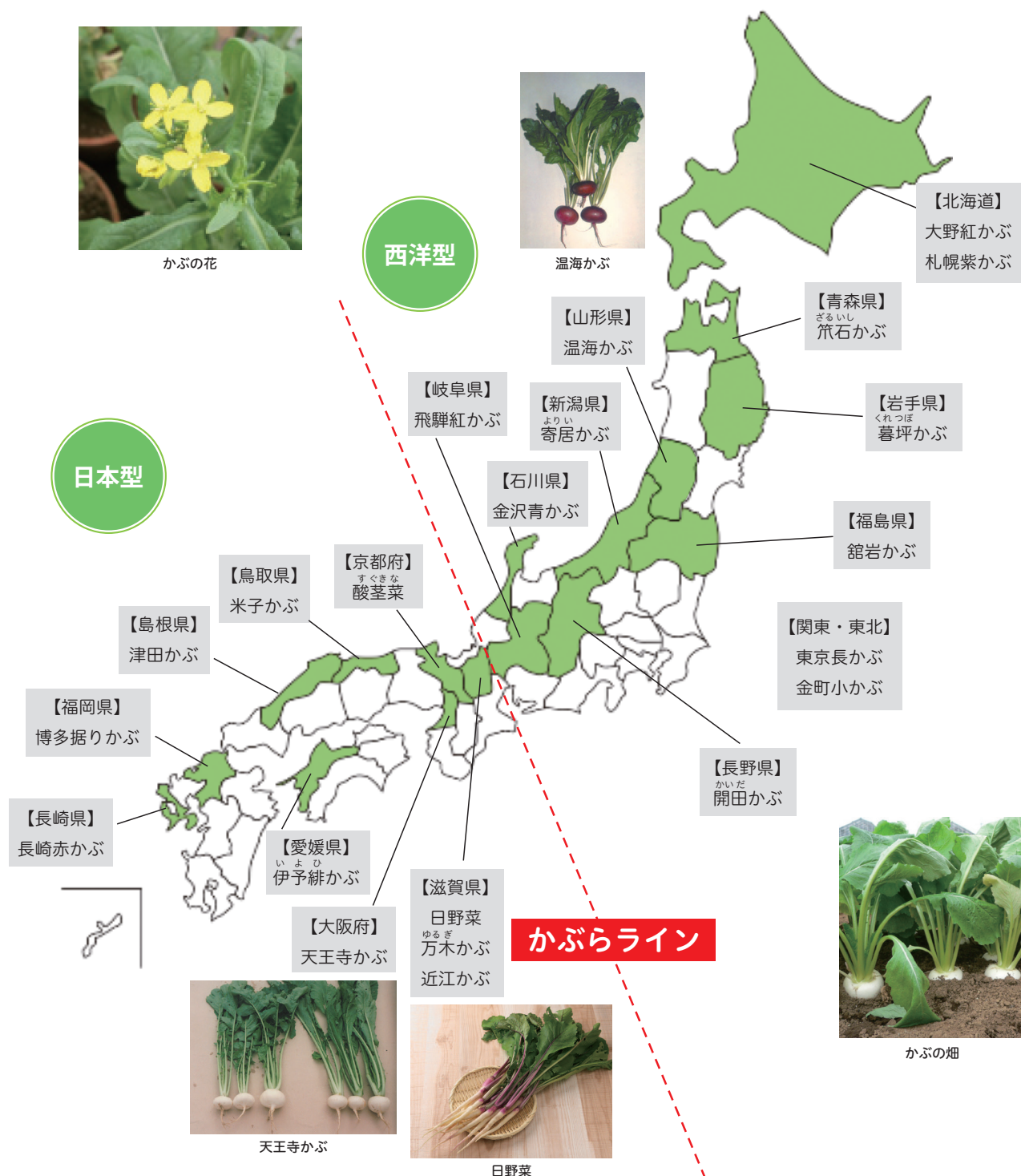


資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：東京都中央卸売市場「市場月報」）

かぶの品種分布

愛知～岐阜～福井を結ぶ「かぶらライン」でかぶの栽培品種がだまかに分かれており、東では、ヨーロッパを経て伝わった西洋型で寒さに強く、西では、中国を経由して伝わっ

た日本型で気温に敏感でとう立ちしやすい品種が多い。主な品種は以下の分布図のとおりである。



資料：野菜供給安定基金「グラフィック100万人の野菜図鑑」
を基に農畜産業振興機構作成

かぶの消費動向

緻密な果肉と優しい風味で他の食材を引き立てるかぶは、根部分にはビタミンCやカリウム、でん粉の消化を助けるアミラーゼが含まれており、葉茎部分には、水溶性カルシウムや鉄、カロテンが含まれる。そのため、根部分は淡色野菜に、葉茎部分は緑黄色野菜に分類される。

日本では古くから食材として取り入れられており、お正月には、真っ白なかぶを菊の花に見立てた「菊花かぶ」がお節料理に華やか

さを添える。かぶは、和の食材と考えがちだが、バターやクリームを使ったパスタやシチューなどとの相性もよく、加熱せずサラダに使うこともできる。

在来品種が多いことから、京都の千枚漬^{かぶら}け、金沢の蕪ずし、飛騨高山の赤かぶ漬^{かぶら}けなど、全国各地にかぶを使った名物料理を見ることができる。通年、価格も安定しているので、葉から根までさまざまな献立にご活用ください。

＝ホームページではレシピもご紹介しています＝

季節のコクと旨味 和食レシピ12か月

【1月 かぶと蟹のあんかけ】



https://www.alic.go.jp/koho/kikaku03_000777.html

