

れんこんの需給動向

調査情報部

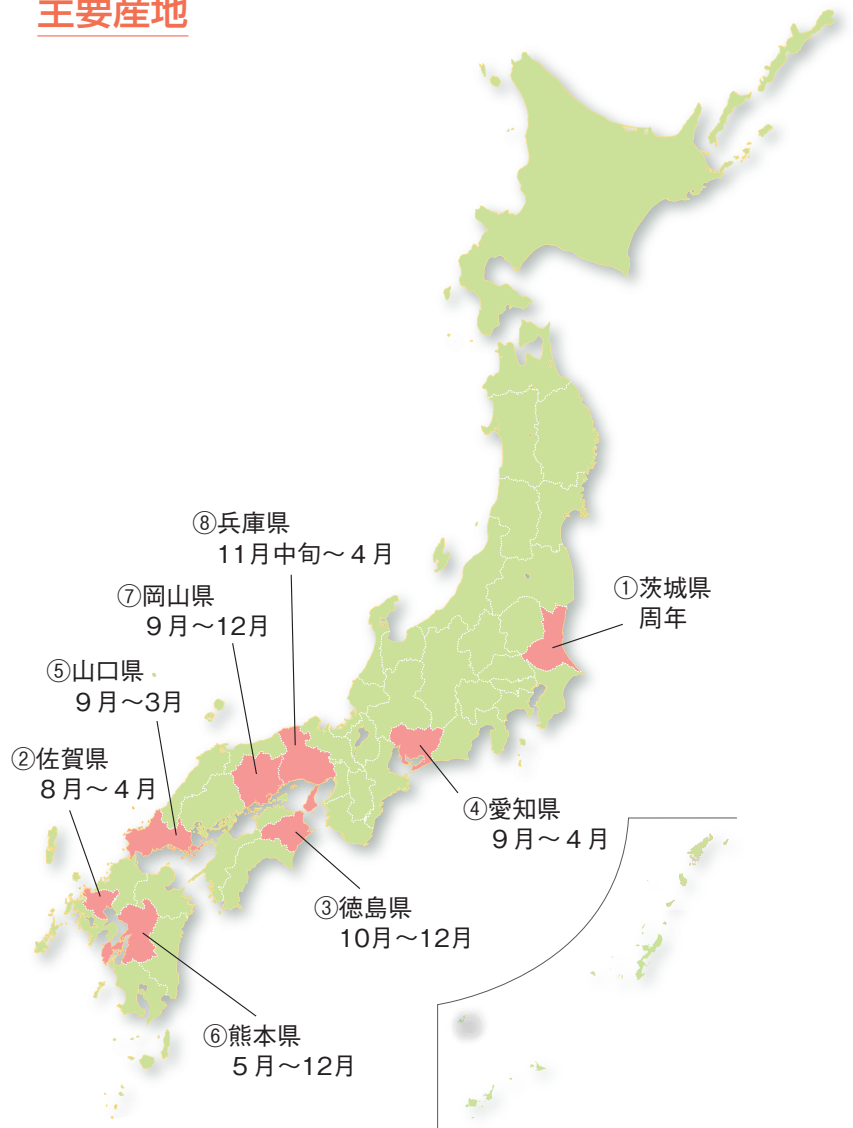


加賀れんこん (石川産)



れんこん (茨城産)

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。

れんこんは、穴の開いた形状から先の見通しが効くという縁起をかつぎ、正月料理のほか、精進料理に用いられるなど古くから親しまれている野菜で、ハスの肥大した地下茎を食用としている。東洋系のハスは明治以降に中国から導入され、一般的に中

国原産とされているが、インドやエジプトが原産だという説もある。そのほか、大正末期に観賞用として導入された北米原産の種もある。花を観賞する花ハスと食用のハス（れんこん）は、形態的に近いものの植物学的分類は別である。

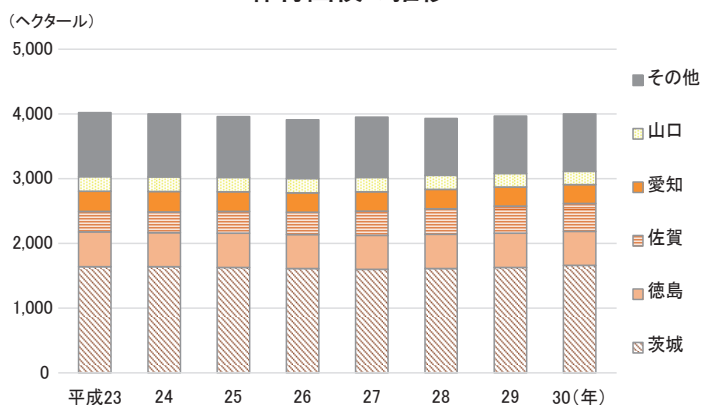
作付面積・出荷量・単収の推移

平成30年の作付面積は、4000ヘクタール（前年比100.8%）と、前年並みとなった。上位5県では、

- ・茨城県 1,660ヘクタール（同101.8%）
- ・徳島県 527ヘクタール（同100.0%）
- ・佐賀県 431ヘクタール（同102.6%）
- ・愛知県 289ヘクタール（同 98.3%）
- ・山口県 207ヘクタール（同 97.6%）

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）」

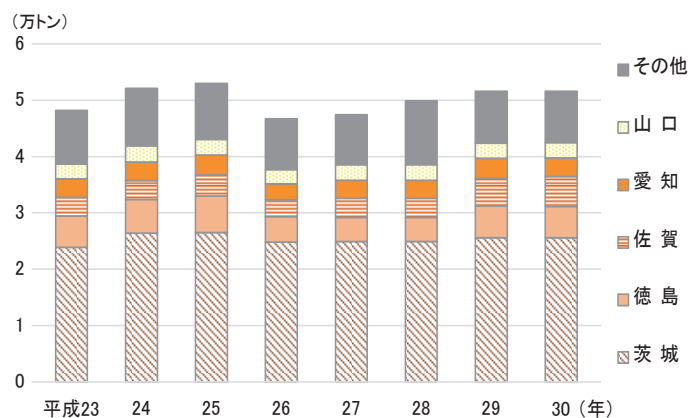
平成30年の出荷量は、5万1600トン（前年比100.0%）と、前年並みとなった。

上位5県では、

- ・茨城県 25,600トン（同100.0%）
- ・徳島県 5,520トン（同 97.7%）
- ・佐賀県 5,330トン（同109.2%）
- ・愛知県 3,320トン（同 93.8%）
- ・山口県 2,680トン（同100.0%）

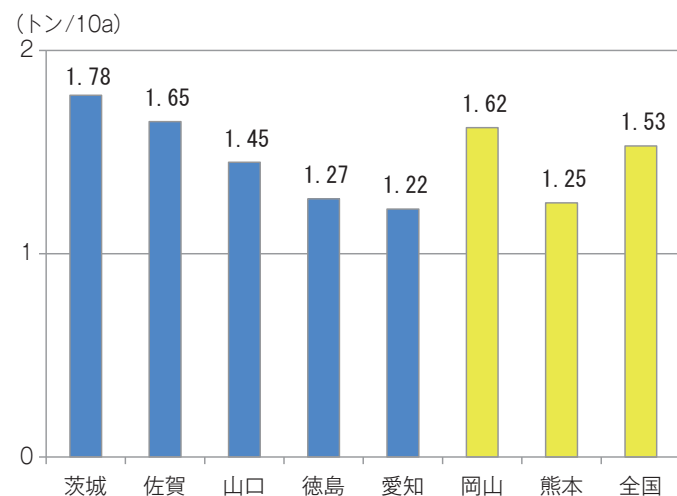
となっている。

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）」

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県および全国平均。

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1.78トンが最も多く、次いで佐賀県の1.65トン、山口県の1.45トンと続いている。その他の県で多いのは、岡山県の1.62トンであり、全国平均は1.53トンとなっている。

作付けされている主な品種等

れんこんの品種は、明治初期に中国から導入された中国種と在来種に分けられる。中国種には、現在、広く栽培されている金澄系や備中、ロータス、白花などの品種が含まれ、加賀れんこん、岩国れんこんなどもこの系統

である。在来種は、形状が細長く、深く根が張り掘り取りにくいいため生産量はわずかである。高温性植物で栽培適温が重要になるため、東西で品種が異なり、関東では丸く短い形状、関西では長い形状が好まれている。

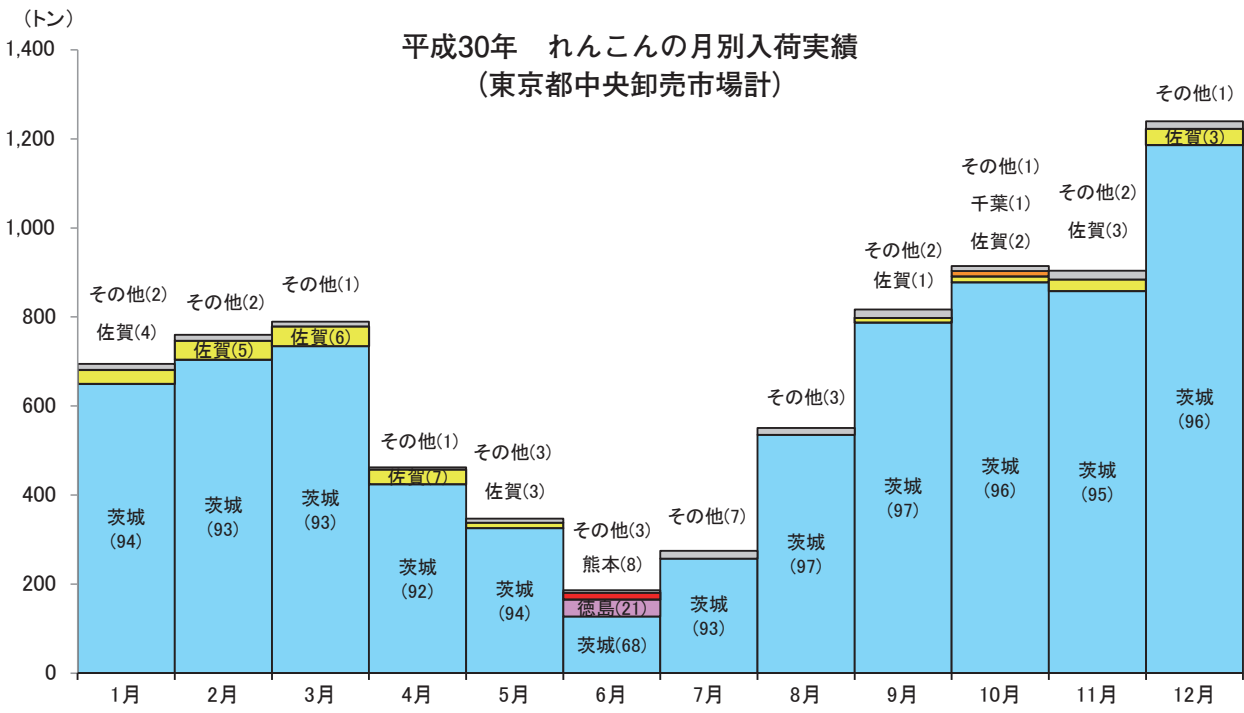
都道府県名	主な品種
茨城県	パワー、金澄系
徳島県	備中、ロータス
佐賀県	清秀、金澄
愛知県	ロータスホワイト、備中、金澄
山口県	白花種

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30年）を見ると、1月～6月まで減少しながら推移した後、7月から入荷が増え始め、12月にピークとなる。通年、茨城産が大部

分を占めているほか佐賀産も入荷している。数量が減少する6月には徳島産や熊本産の入荷もみられる。

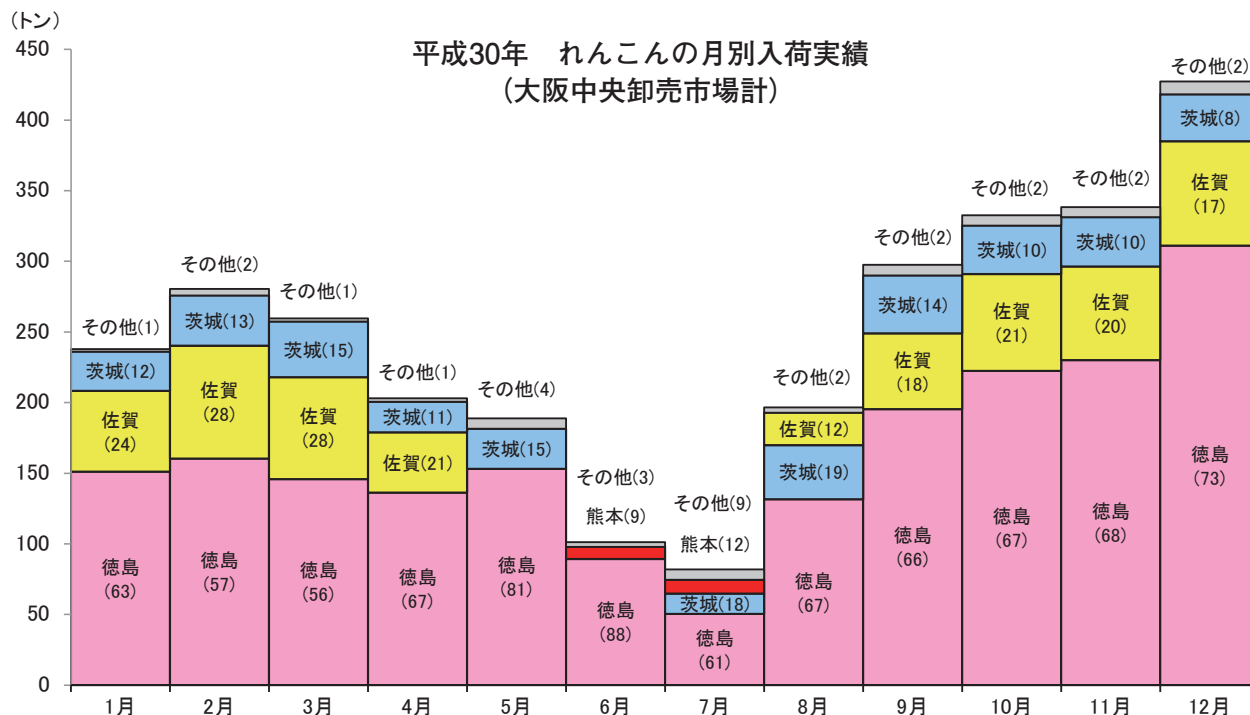


資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：平成30年東京都中央卸売市場年報）

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、東京市場と同様に1～7月にかけて減少しながら推移し、7月以降、年末にかけて増量し12月がピークとなる。

徳島産が大部分を占めるが、佐賀産、茨城産もほぼ通年で入荷する。数量が少なくなる夏場は熊本産がみられる。

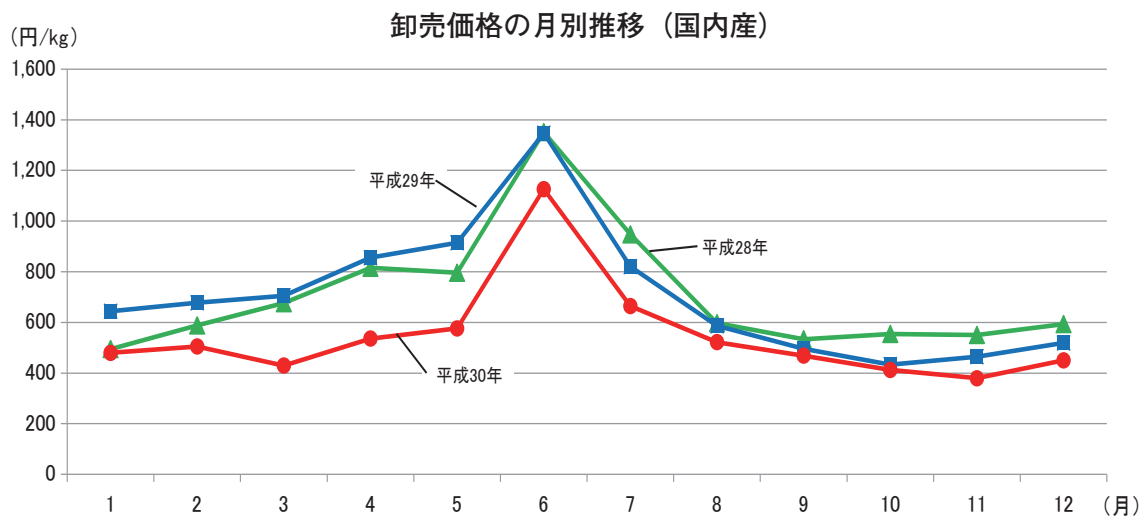


資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：平成30年大阪市・大阪府中央卸売市場年報）
注：（）内の数値は、月別入荷量全体に占める割合（％）である。

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卸売価格は、入荷量の増減に反比例して6月をピークに年末年始にかけては下落するという傾向があ

る。平成30年は、過去2年と比較すると年間を通して入荷量が多めだったことから安めに推移した。



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」）

輸入量の動向

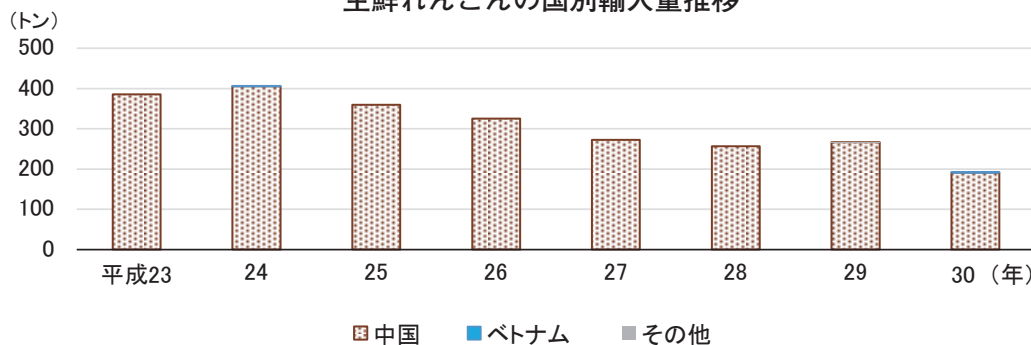
生鮮れんこんの輸入は、大部分を中国産が占めており、平成30年は24年に比べて半減するなど減少傾向で推移している。

冷凍れんこんは、28年以降、中国産が大

きく減り、全体として減少傾向である。

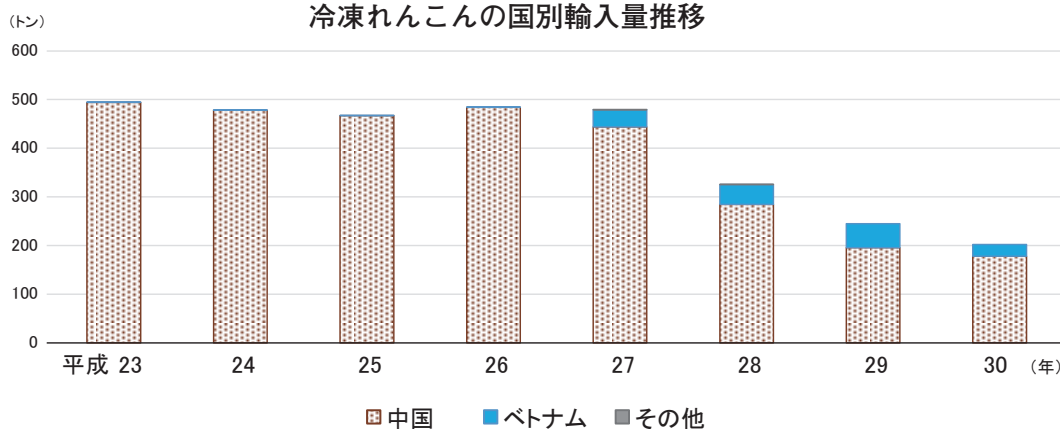
塩蔵等れんこんに関しても、大部分が中国産で、近年は減少傾向で推移している。

生鮮れんこんの国別輸入量推移



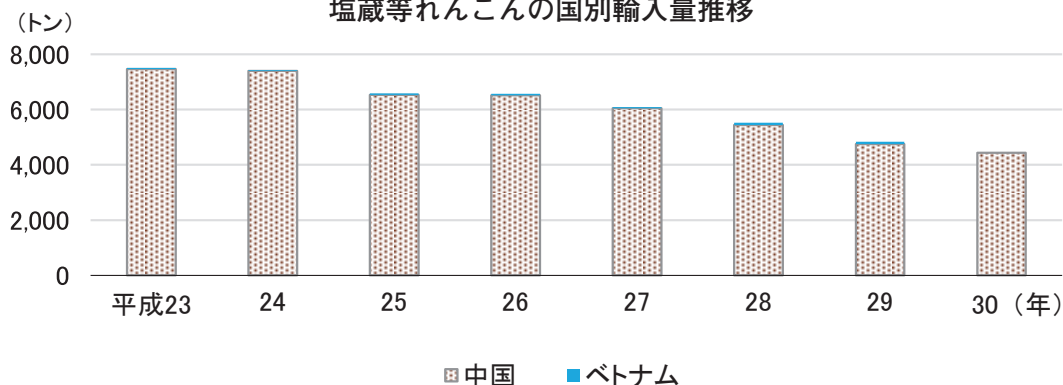
資料：農林水産省「植物防疫統計」
注：検査数量の数値である。

冷凍れんこんの国別輸入量推移



資料：農林水産省「植物防疫統計」
注：検査数量の数値である。

塩蔵等れんこんの国別輸入量推移



資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：財務省「貿易統計」）

れんこんの消費動向

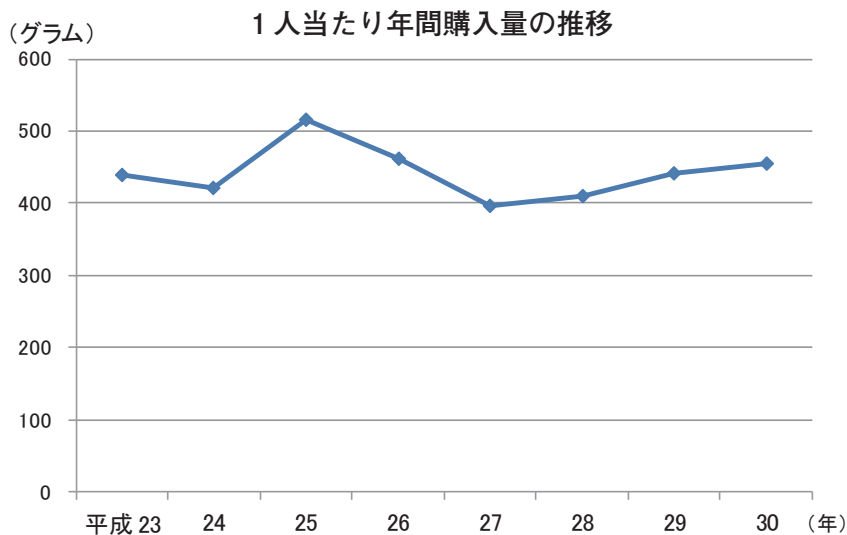
1人当たり年間購入数量は400~500グラムの間で推移しており、大きな変動はない。周年、店頭に出回っているが、旬は9月~年末にかけてであり、特にお節料理向けに年末に出荷量が多くなる。6~9月に出荷する早掘りの新れんこんもある。

水中で育つことから乾燥や光や空気に当たることを嫌い、湿らせた新聞紙などで包んで冷蔵庫で保存することが好ましい。節の途中でカットされたものは、カット面をラップなどで覆って空気に触れないようにすることが保存のポイントである。表皮の色は、クリーム色から赤褐色である。時に

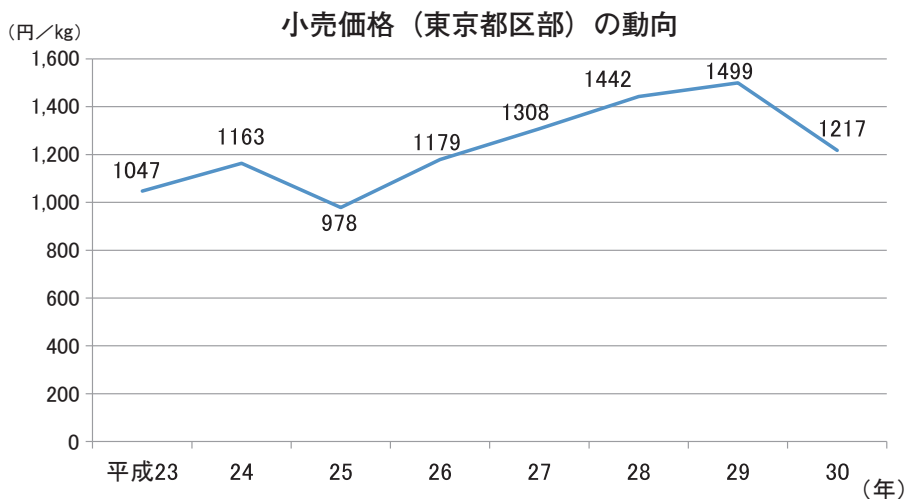
は土中の酸化鉄の作用により黒色になることもあるが、食味には影響がない。

栄養的には、ビタミンCが多いことが知られている。ビタミンCは加熱に弱いのが、れんこんに含まれる豊富な糖質に守られていることから加熱による損失が少なく、また、鉄分の吸収を高めるビタミンB₁₂も含まれるので、ぜひ、鉄分の多い食材と一緒に召し上がってほしい。

昔から、咳止めの漢方薬や薬膳の食材として重宝されており、可能性を秘めた野菜である。



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」）



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」）