

しゅんぎくの需給動向

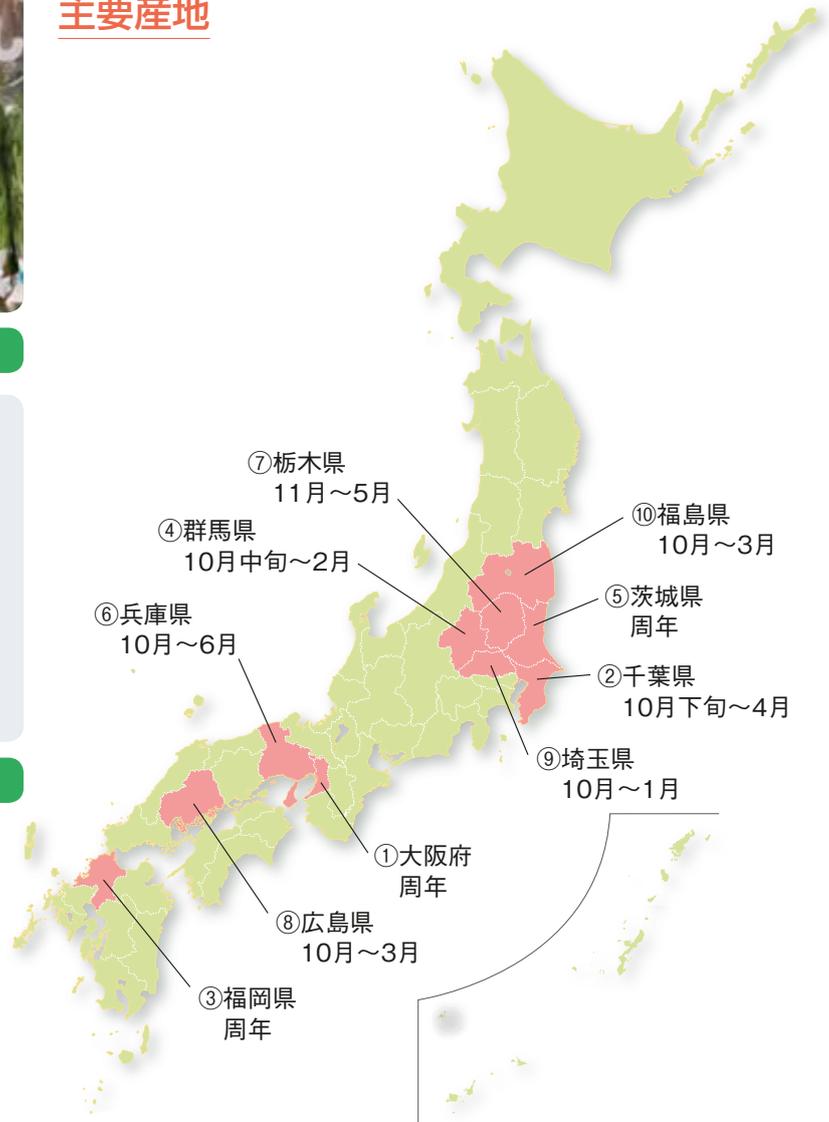


しゅんぎく(大阪産)



しゅんぎく(福岡産)

主要産地



資料：農林水産省「令和2年産野菜生産出荷統計」

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。

しゅんぎくは、ごぼう、レタス、ふきなどと同じキク科に分類され、見た目も味も全く異なる野菜を仲間を持つ。食欲をそそるさわやかな香りとシャキシャキとした食感、食卓を彩る鮮やかな緑色が好まれ、鍋料理の定番野菜として広く浸透している。

しゅんぎくの葉や茎に含まれる独特の香り

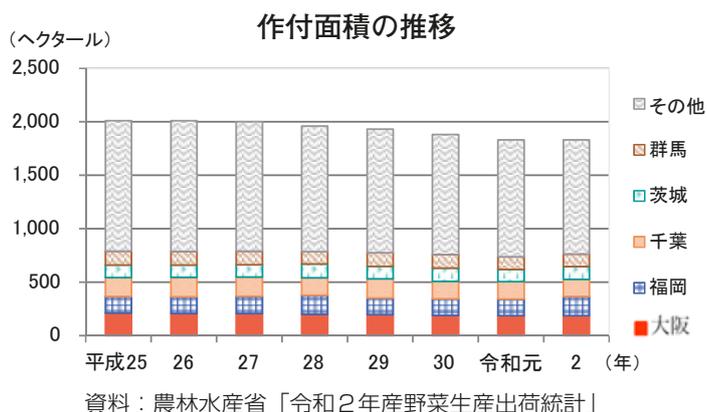
は、ハーブやアロマテラピーなどの浸透で昨今なじみのある精油(エッセンシャルオイル)成分の一種、 α -ピネンやペリリアルデヒドによるもので、主に発汗作用や消化促進作用があるほか、森林浴などと同じ香り成分であるため、リラックス効果も期待できる。

作付面積・出荷量・単収の推移

令和2年の作付面積は、1830ヘクタール（前年比100.0%）と、前年並みとなった。

上位5府県では、

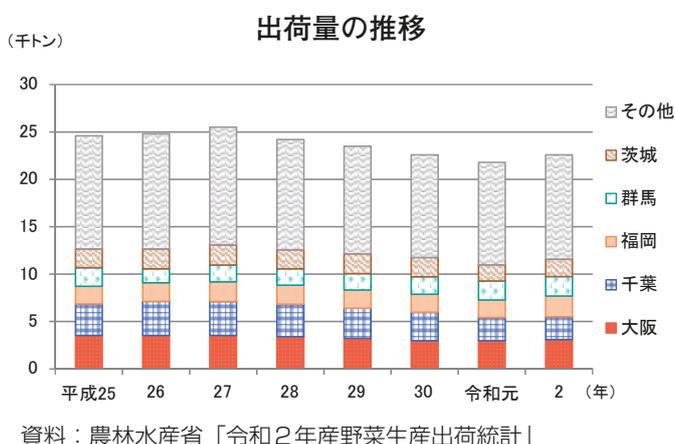
- 大阪府 187ヘクタール（同100.0%）
 - 福岡県 179ヘクタール（同114.7%）
 - 千葉県 160ヘクタール（同 98.8%）
 - 茨城県 121ヘクタール（同104.3%）
 - 群馬県 116ヘクタール（同100.9%）
- となっている。



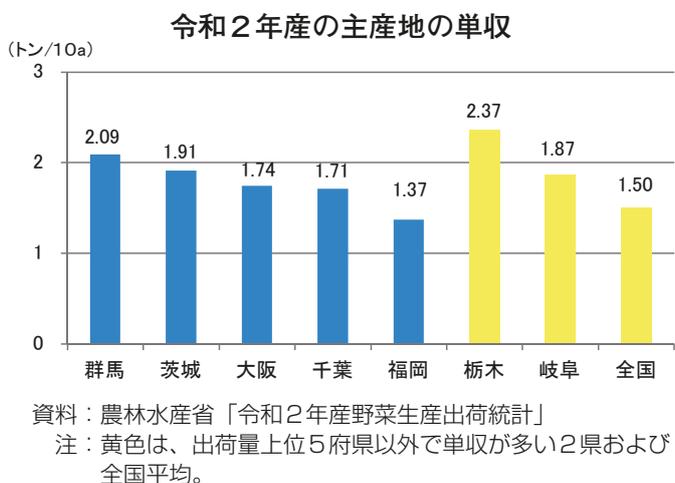
令和2年の出荷量は、2万2600トン（前年比103.7%）と、前年よりやや増加した。

上位5府県では、

- 大阪府 3090トン（同103.7%）
 - 千葉県 2410トン（同 98.4%）
 - 福岡県 2200トン（同118.9%）
 - 群馬県 2040トン（同101.5%）
 - 茨城県 1840トン（同108.2%）
- となっている。



出荷量上位5府県について、10アール当たりの収量を見ると、群馬県の2.09トンが最も多く、次いで茨城県の1.91トン、大阪府の1.74トンと続いている。その他の県で多いのは、栃木県の2.37トン、岐阜県の1.87トンであり、全国平均は1.50トンとなっている。



作付けされている主な品種等

しゅんぎくは、葉の大きさや切れ込み方により、大葉種、中葉種、小葉種に大別される。さらに中葉種は株の形状により、株立ち型と株張り型に分かれる。大葉種は葉が大きく、切れ込みの浅い丸い形が特徴で、四国・九州地方を中心に回っている。中葉種の株立ち型は、茎が立ち上がって分枝するため、伸張した茎を摘み取って出荷するもので、関東を

中心に出回っている。中葉種の株張り型は、茎が立ち上がりず株が根元から横に張って生育するため、根付きのまま、または根元から切って出荷するもので、主に関西地方で回っている。

主産地で多く作付けされている品種のうち、「さとゆたか」は中葉種の株立ち型であり、「冬の精」は中葉種の株張り型である。

都道府県名	主な品種
大阪府	夏の精、冬の精、新菊L型
福岡県	博多改良中葉4号、みさか、たつなみ
千葉県	おきく3号、さとゆたか
茨城県	菊蔵
群馬県	きわめ中葉、さとゆたか、さとあきら

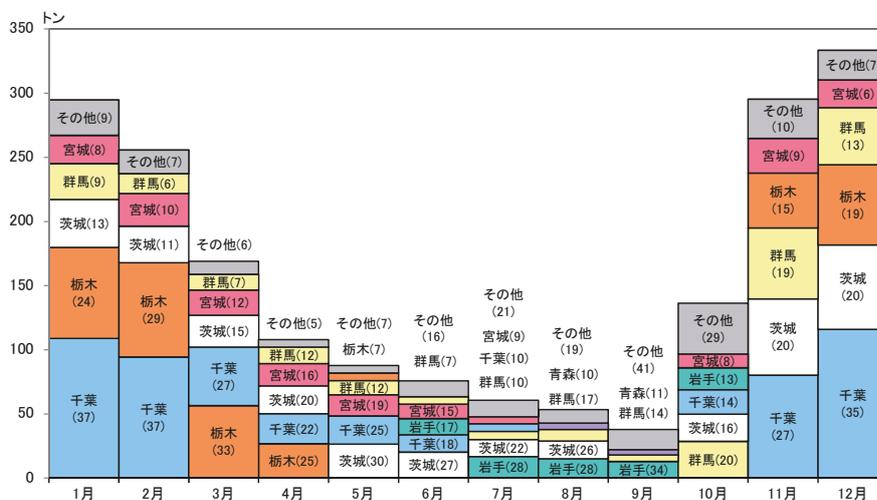
資料：関係者聞き取りにより農畜産業振興機構作成。

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（令和2年）を見ると、周年で回っているものの、需要が多くなる11月から翌3月が主な入荷時期となっている。千葉産や栃木産を主体に、

群馬産や茨城産など関東近県からの入荷が多いが、夏場は岩手産や青森産などの東北産も入荷している。

令和2年 しゅんぎくの月別入荷実績（東京都中央卸売市場計）

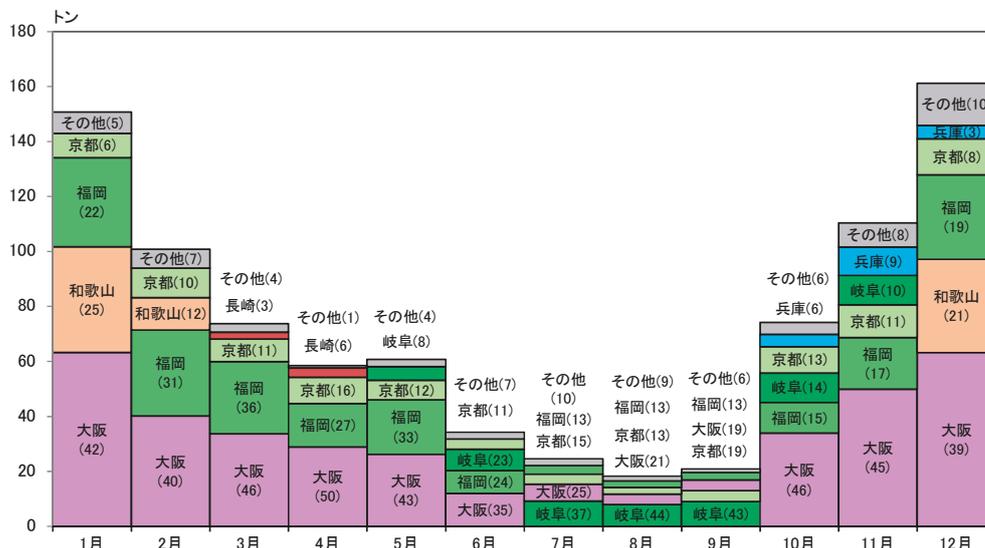


資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：令和2年東京都中央卸売市場年報）
注：（ ）内の数値は、月別入荷量全体に占める割合（%）である。

大阪中央卸売市場の月別入荷実績（令和2年）を見ると、東京都中央卸売市場と同様に、冬場を中心とした入荷となっている。1年を

通して関西の主産地である大阪産の入荷が多く、和歌山産や福岡産のほか、岐阜産、京都産なども入荷している。

令和2年 しゅんぎくの月別入荷実績（大阪府中央卸売市場計）



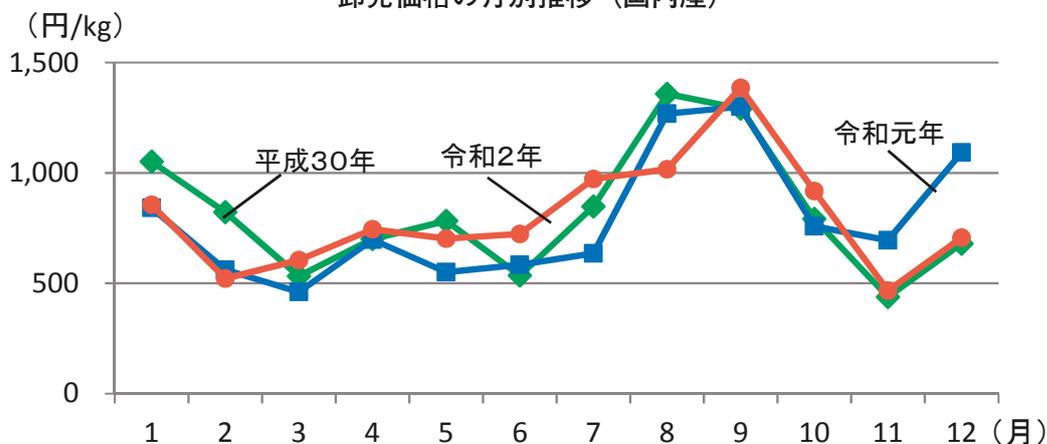
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：令和2年大阪市・大阪府中央卸売市場年報）
注：（ ）内の数値は、月別入荷量全体に占める割合（%）である。

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しゅんぎくの価格（令和2年）は、1キログラム当たり467～1385円（年平均679円）の幅

で推移している。入荷量の少ない8月や9月に高値となり、その後下降するが、12月や1月には鍋物需要などで上昇に転じている。

卸売価格の月別推移（国内産）

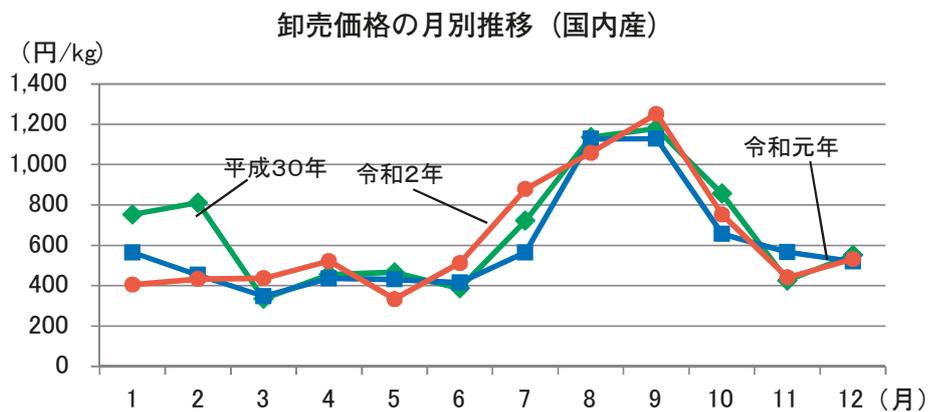


資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：東京都中央卸売市場「市場月報」）

大阪府中央卸売市場における価格の推移

大阪府中央卸売市場におけるしゅんぎくの価格（令和2年）は、1キログラム当たり334～1252円（年平均521円）の幅で推移している。東京都中央卸売市場と同様に、入荷量の少ない7月から9月に高値となり、その後下降するが、12月や1月には鍋物需要などで上昇に転じている。

に、入荷量の少ない7月から9月に高値となり、その後下降するが、12月や1月には鍋物需要などで上昇に転じている。



資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：大阪「市場月報」）



消費の動向

栄養価の高い緑黄色野菜のひとつであるしゅんぎくは、体内でビタミンAに変わるカロテンが、ほうれんそうやこまつなよりも多く含まれ、皮膚や粘膜、目の健康を保つほか、風邪の予防に効果があるといわれている。また、造血作用があるといわれている葉酸や高血圧の予防に効果的なカリウム、ビタミンE、骨や歯を丈夫にするカルシウム、貧血を予防する鉄など、ビタミンやミネラルを豊富に含んでいる。

しゅんぎくは葉茎菜類の中でも傷みが早い野菜であり、収穫直後から鮮度も栄養価も落

ちやすくなる。葉の緑色が濃くツヤがあり、香りの強いものが新鮮である。また、切り口の断面が乾燥しておらずみずみずしいものを選ぶと良い。鮮度をよく確認し、新鮮なものを購入して購入後は1～2日で使い切りたい。

保存の際は、ぬらした新聞紙で包みビニール袋に入れ、冷蔵庫の野菜室に立てて保存する。横置きにすると葉が黄色く退色し、しおれたり茎が曲がってしまう。冷凍保存する際は、硬めにゆでて粗熱をとり、ラップに包んで2～3週間程度で使い切りたい。

参考表 しゅんぎく（可食部100グラム）の栄養成分

	エネルギー kcal	水分 g	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	無機質						ビタミン							食物繊維 g			
						ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	リン mg	鉄 mg	ビタミンA		E mg	K μg	B ₁ mg	B ₂ mg	葉酸 μg		C mg		
												β カロテン μg	レチノール 活性当量 μg									
しゅんぎく																						
葉生	20	91.8	2.3	0.3	3.9	73	460	120	26	44	1.7	4500	380	1.7	250	0.1	0.16	190	19	3.2		
葉ゆで	25	91.1	2.7	0.5	4.5	42	270	120	24	44	1.2	5300	440	2.0	460	0.05	0.08	100	5	3.7		

資料：文部科学省「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」



「野菜情報」の掲載内容に誤りがありましたので、以下の通り訂正させていただきます。

○2021年9月号「今月の野菜 えだまめの需給動向」（35ページ）左段1段落目

【正】 えだまめの小売価格（東京都区部）の動向をみると、平成27年以降は **100グラム**当たり130円台から140円台前半で推移しており、上昇傾向にある。

【誤】 えだまめの小売価格（東京都区部）の動向をみると、平成27年以降は **1キログラム**当たり130円台から140円台前半で推移しており、上昇傾向にある。

○同ページ グラフ「小売価格（東京都区部）の動向」の縦軸の単位

【正】 **(円/100g)**

【誤】 **(円/kg)**

○同ページ グラフ「小売価格（東京都区部）の動向」の出典

【正】 資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：**総務省**「小売物価統計調査」）

【誤】 資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：**財務省**「小売物価統計調査」）