今月の野菜

らっきょうの需給動向

調査情報部

らっきょう

島らっきょう

主要産地

資料：農林水産省「平成30年産　地域特産野菜の生産状況」
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。

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ため開墾地や砂丘地などのやせた土地でもよく育つ。初夏に葉の下にある葉鞘と呼ばれる部分が肥大し、葉鞘が重なり合い、厚みを増して長卵型の鱗茎（りんけい）になる。

多くの野菜が１年中出回るなか、６月を中心に５～７月初旬までしか出回らず、旬を感じさせる野菜のひとつである。

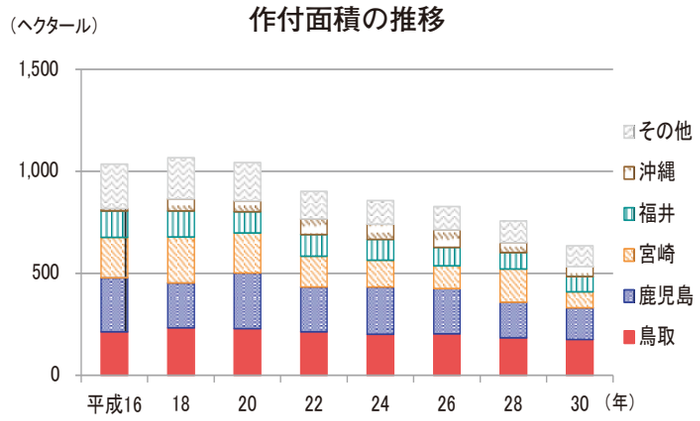
作付面積・出荷量・単収の推移

平成30年の作付面積は、635ヘクタール（28年比84.0%）と、28年に比べて大幅に減少した。

上位５県では、

- 鳥取県　176ヘクタール（同　95.7%）
- 鹿児島県 154ヘクタール（同　88.0%）
- 宮崎県　79ヘクタール（同　48.8%）
- 福井県　74ヘクタール（同　91.4%）
- 沖縄県　50ヘクタール（同 104.2%）

となっている。



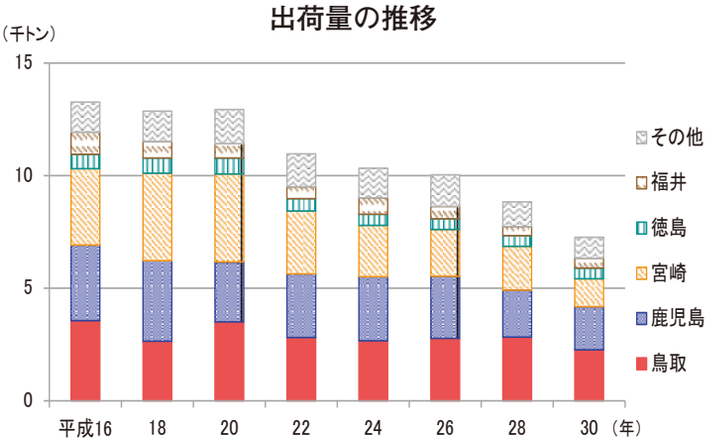
資料：農林水産省「地域特産野菜生産状況調査（平成30年産）」

平成30年の出荷量は、7272トン（28年比82.3%）と、28年に比べて大幅に減少した。

上位５県では、

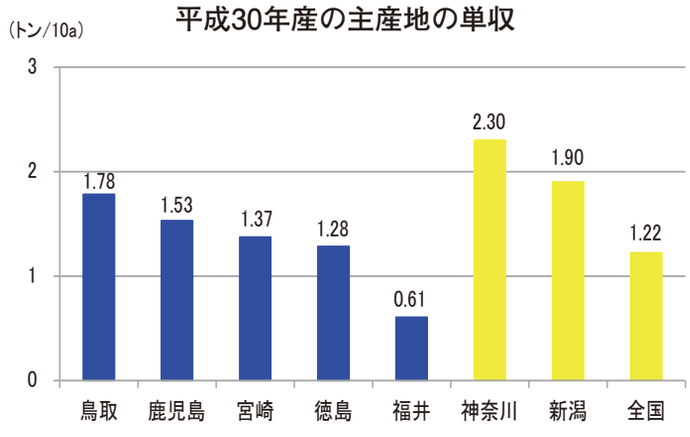
- 鳥取県　2259トン（同　79.7%）
- 鹿児島県　1921トン（同　92.2%）
- 宮崎県　1248トン（同　64.1%）
- 徳島県　459トン（同　99.4%）
- 福井県　448トン（同 108.7%）

となっている。



資料：農林水産省「地域特産野菜生産状況調査（平成30年産）」

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1.78トンがもっとも多く、次いで鹿児島県の1.53トン、宮崎県の1.37トンと続いている。その他の県で多いのは、神奈川県の2.30トン、新潟県の1.90トンであり、全国平均は1.22トンとなっている。



資料：農林水産省「地域特産野菜生産状況調査（平成30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。「玉らっきょう」は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。

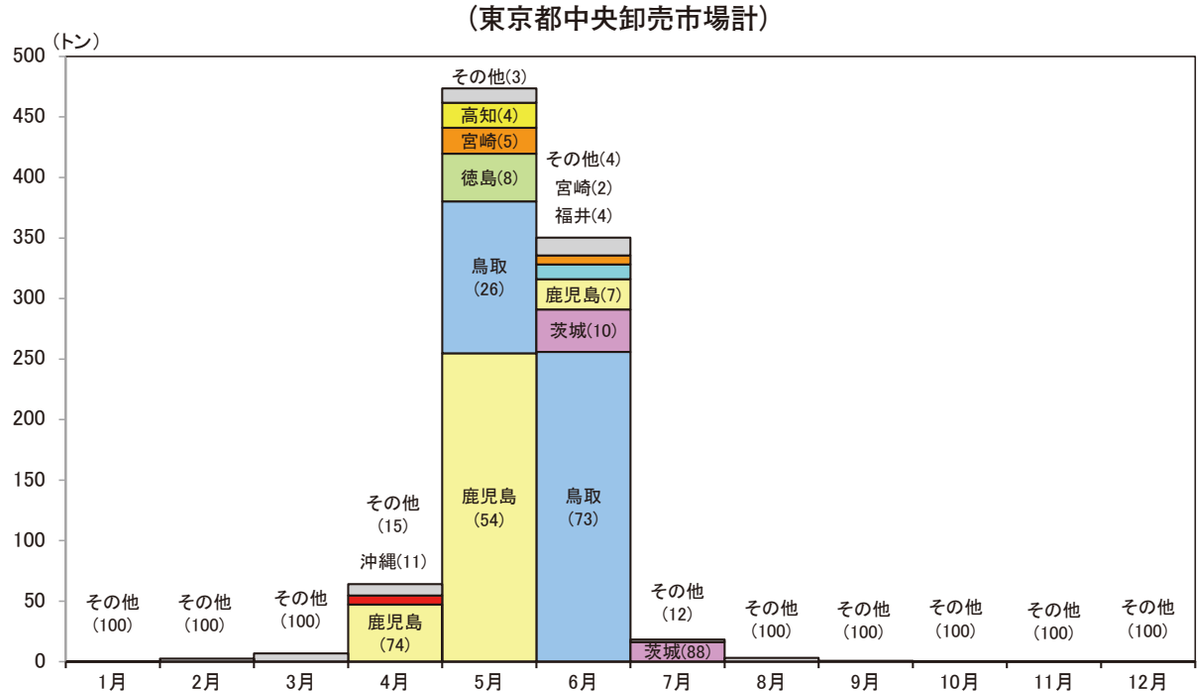
都道府県名	主な品種
鳥取県	らくだ、玉らっきょう
鹿児島県	らくだ
宮崎県	らくだ
沖縄県	在来種、らくだ

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、ピークの５月は鹿児島産が主流で鳥取産、徳島産、宮崎産、高知産が入荷し、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。

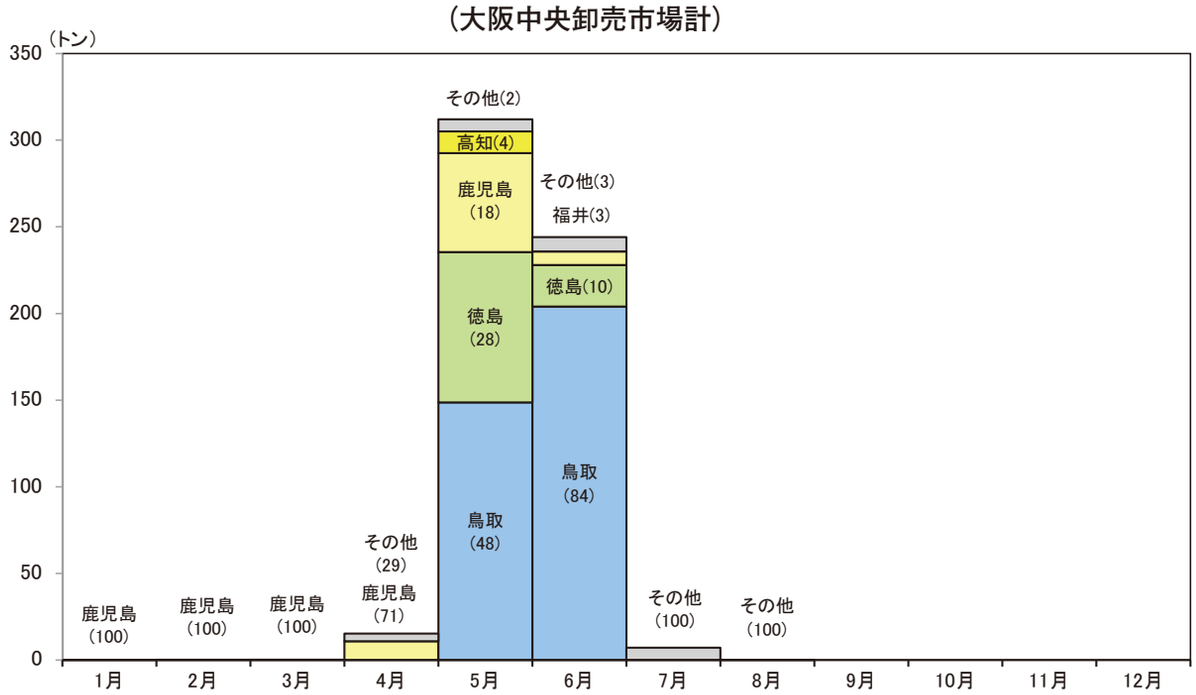
令和２年　らっきょうの月別入荷実績
（東京都中央卸売市場計）



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、５月は鳥取産を中心に、徳島産、鹿児島産、高知産が入荷し、６月は鳥取産が大部分を占める。

令和２年　らっきょうの月別入荷実績
（大阪中央卸売市場計）

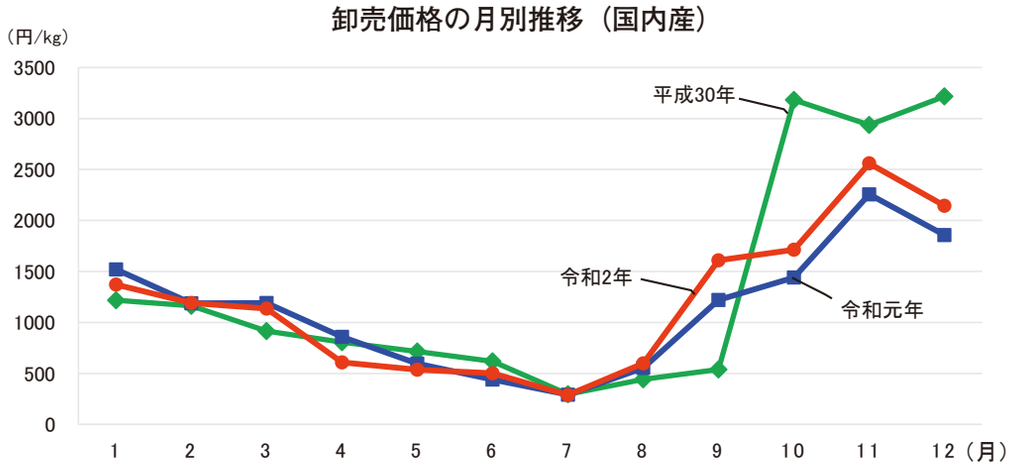


資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：令和２年大阪市・大阪府中央卸売市場年報）
注：（ ）内の数値は、月別入荷量全体に占める割合（%）である。

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令和２年のらっきょうの価格は、288~2560円（年平均531.5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。

卸売価格の月別推移（国内産）

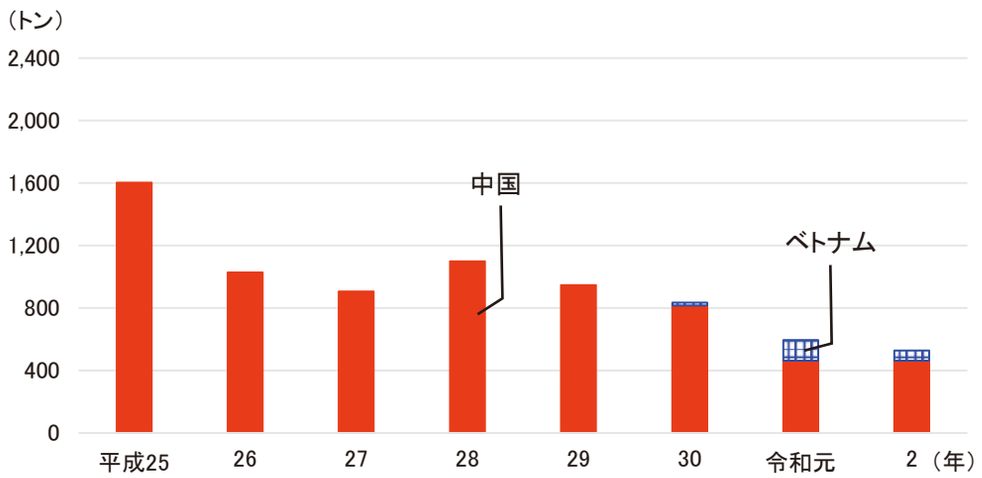


資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：東京都中央卸売市場「市場月報」）

輸入量の動向

塩蔵らっきょうの輸入量は平成28年以降減少しており、令和に入ってからは500トン台で推移している。輸入先は29年までは中国からのみだったが30年以降はベトナムからの輸入もみられる。

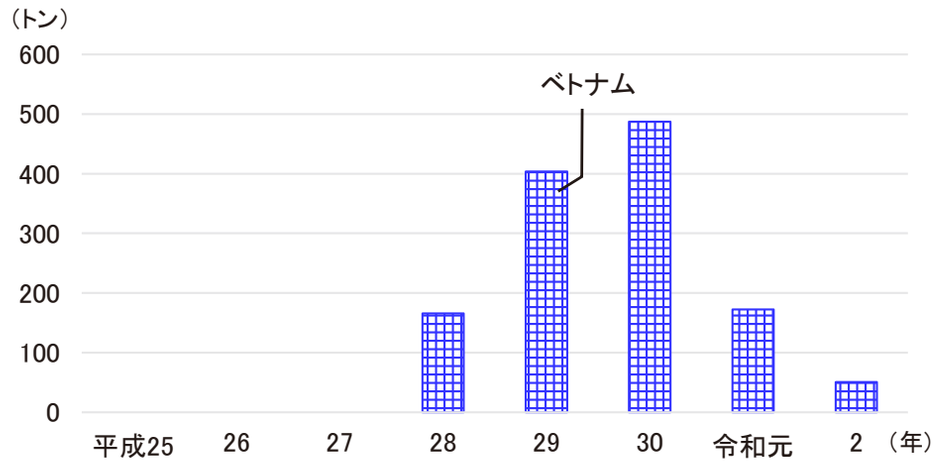
国・地域別輸入量推移（塩蔵）



資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：財務省「貿易統計」）

輸出量の動向

国・地域別輸出量の推移（加工）



資料：農林水産省「植物防疫統計」
注：検査数量の数値である。

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健康に保つ働きがある。にんにくなどに共通する物質でもある硫黄化合物の硫黄アリルを含んでおり、食欲増進のほか発汗、消炎、制菌などの作用がある。

鮮度の見分け方は、外皮に傷がなく丸みを帯びており、白色で粒がそろっているものが良いとされ、泥付きの方が味が良いといわれている。洗い物は光沢のあるものが良い。

参考表　らっきょう（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	B1 mg	B2 mg	葉酸 μg	C mg	
												βカロテン μg	レチノール活性当量 μg							
らっきょう																				
りん茎　生	83	68.3	1.4	0.2	29.3	2	230	14	14	35	0.5	0	0	0.8	1	0.07	0.05	29	23	20.7
甘酢漬	117	67.5	0.4	0.3	29.4	750	9	11	1	7	1.8	0	0	0.2	1	Tr	Tr	Tr	0	2.9

資料：文部科学省「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」
注：Trは含まれているが、最小記載量に達していないことを示す。