

しゅんぎくのあれこれ

～香り高い和風ハーブ「しゅんぎく」は濃い味付けの鍋にオススメ～

主要産地

調査情報部



株立ち中葉



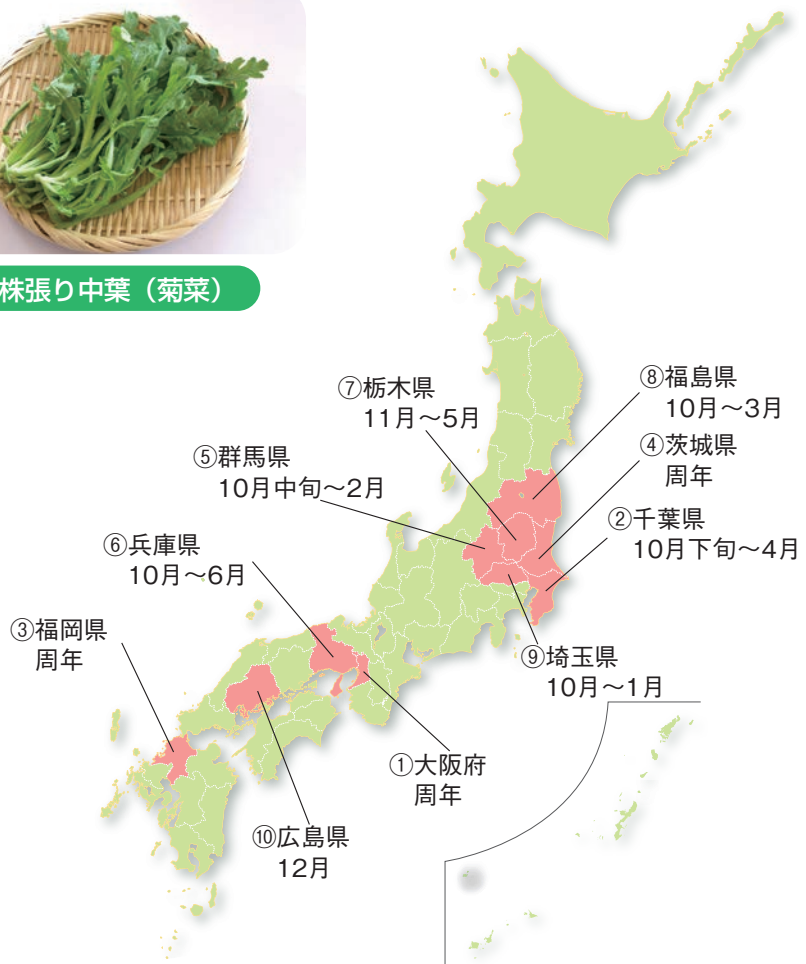
株張り中葉 (菊菜)



大葉春菊



金沢春菊



資料：農林水産省「令和6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（春菊）は、キク科に分類され、春に花が開き、葉が菊に似ていることが名の由来とされ、俳句の季語では「春」とされるが、旬は冬である。地中海沿岸を原産とし、日本へは中国を経て室町時代に渡来した。アジア諸国ではしゅんぎくを食用とするが、欧米では菊の香りがあまり好まれず、観賞用として栽培されている。日本では、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。東日本ではしゅんぎく、

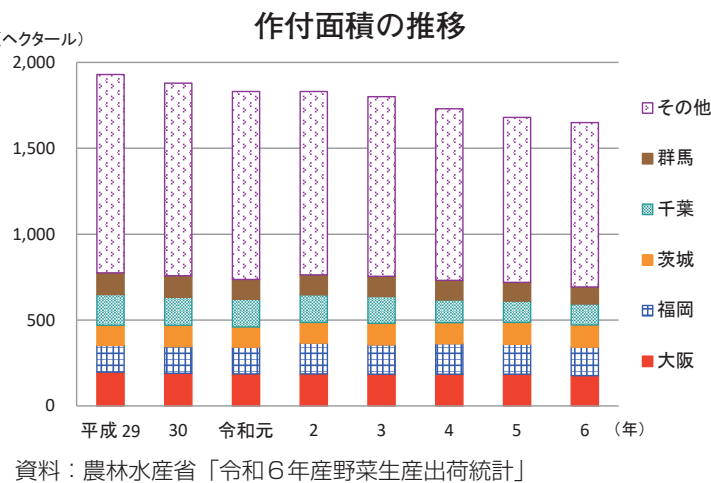
西日本では菊菜（きくな）と呼ばれ、品種も異なり、葉の大きさや切れ込み方により大葉種、中葉種、小葉種に大別される。関西から九州にかけては大葉種が出回るが、全国的に栽培されているのは、葉が薄くて切れ込みが少ない中葉種で、この中葉種は株の形状により、株立ち型と株張り型に分かれる。その他、加賀野菜の一つである「金沢春菊」は「ツマジロ」という地方名で呼ばれ大葉種に分類されるが、葉が広くて丸みがあり、クセのない独特の香りとやわらかさが特徴である。

作付面積・出荷量・単収の推移

令和6年の作付面積は、1650ヘクタール（前年比98.2%）と、前年よりわずかに減少した。

上位5府県では、

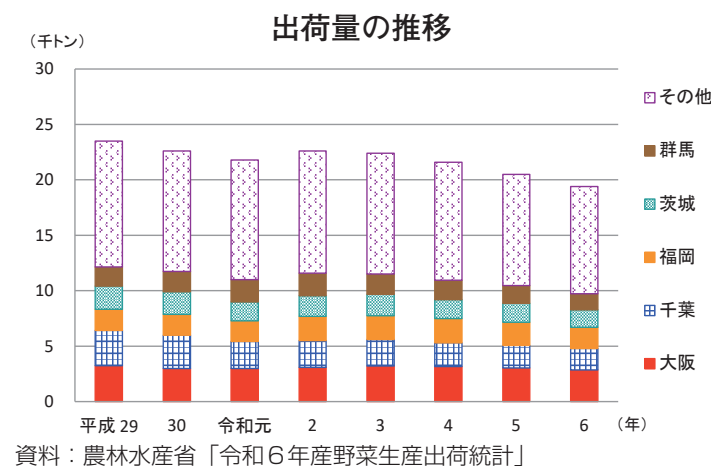
- ・大阪府 176ヘクタール（同 95.7%）
 - ・福岡県 166ヘクタール（同 94.9%）
 - ・茨城県 129ヘクタール（同 100.8%）
 - ・千葉県 123ヘクタール（同 99.2%）
 - ・群馬県 99ヘクタール（同 91.7%）
- となっている。



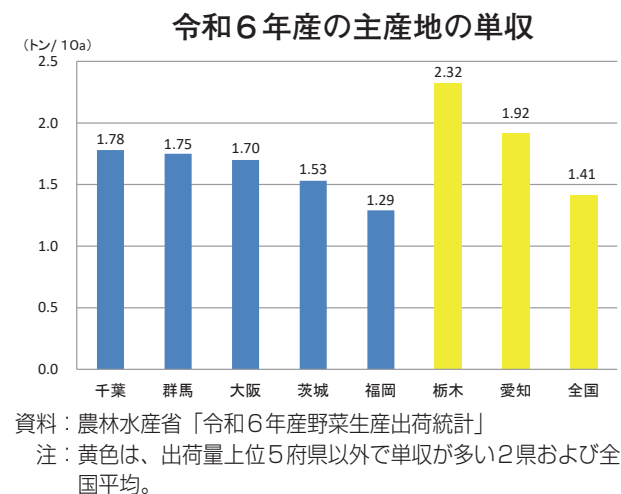
令和6年の出荷量は、1万9400トン（前年比94.6%）と、前年よりやや減少した。

上位5府県では、

- ・大阪府 2860トン（同 94.1%）
 - ・千葉県 1920トン（同 94.6%）
 - ・福岡県 1910トン（同 91.0%）
 - ・茨城県 1590トン（同 94.1%）
 - ・群馬県 1460トン（同 90.7%）
- 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、千葉県の1.78トンが最も多く、次いで群馬県の1.75トン、大阪府の1.70トンと続いている。その他の県で多いのは、栃木県の2.32トン、愛知県の1.92トンであり、全国平均は1.41トンとなっている。



作付けされている主な品種等

しゅんぎくの種類は、前述の通り、葉の大きさや切れ込み方により、三つに大別される。関東を中心に出回る株立ち中葉は、茎が立ち上がって分枝し、伸長した茎を摘み取って丈を揃えて出荷する。摘み取った後もわき芽が次々と生育するため、長期にわたり出荷できる利点がある。主な品種に「さとゆたか」や「おきく3号」がある。関西を中心に出回る株張り中葉は、茎が立ち上がり、株が根元から横に張って生育する。側枝の分岐が多く、日持ちするよう根

をつけたまま根元から切り取って出荷される。主な品種に「冬の精」がある。中国・九州を中心に回る大葉は、葉が大きく丸い形が特徴で、ふぐの本場とされる山口県や北九州地方などでは、ふぐちりの具材として欠かせない。主な品種に「大葉春菊」がある。また、大葉種と中葉種の間位置する「みさか」は、やわらかくしゅんぎく特有のえぐみが少ない上に切れ込みが深く、飾りとしてのかわいさもあるため、サラダ春菊としても人気がある。

都道府県名	主 な 品 種
大 阪 府	冬の精、夏の精、周年
福 岡 県	たつなみ、博多改良4号、みさか
茨 城 県	さとゆたか、菊蔵
千 葉 県	改良きく3号、さとゆたか
群 馬 県	さとゆたか、きわめ中葉、さとあきら、なべ奉行

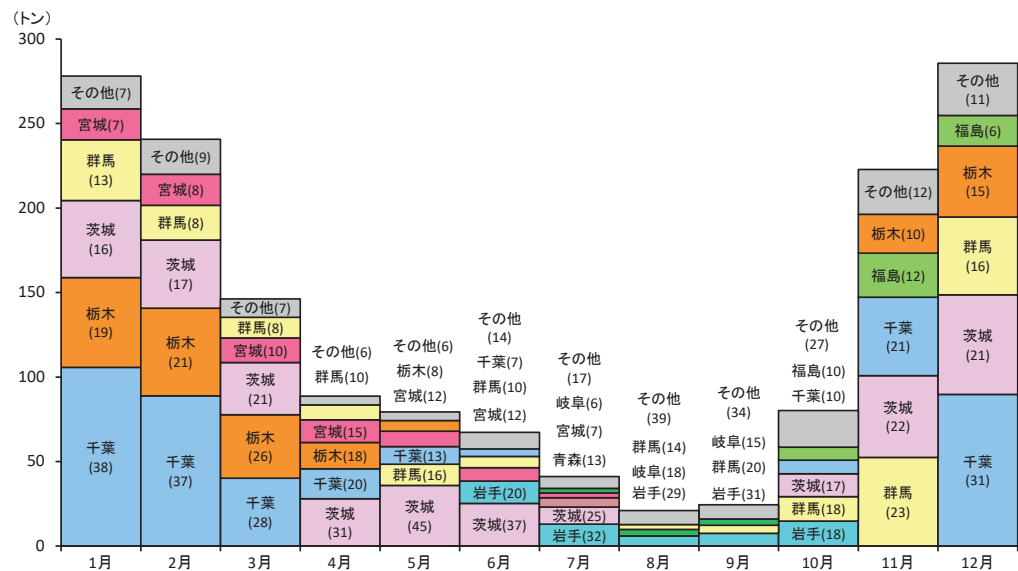
資料：関係者聞き取りにより農畜産業振興機構作成

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6年）を見ると、周年で出回っているものの、旬を迎え需要も多くなる11月から翌2月の

入荷は200トンを超えている。千葉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6年 しゅんぎくの月別入荷実績
(東京都中央卸売市場計)

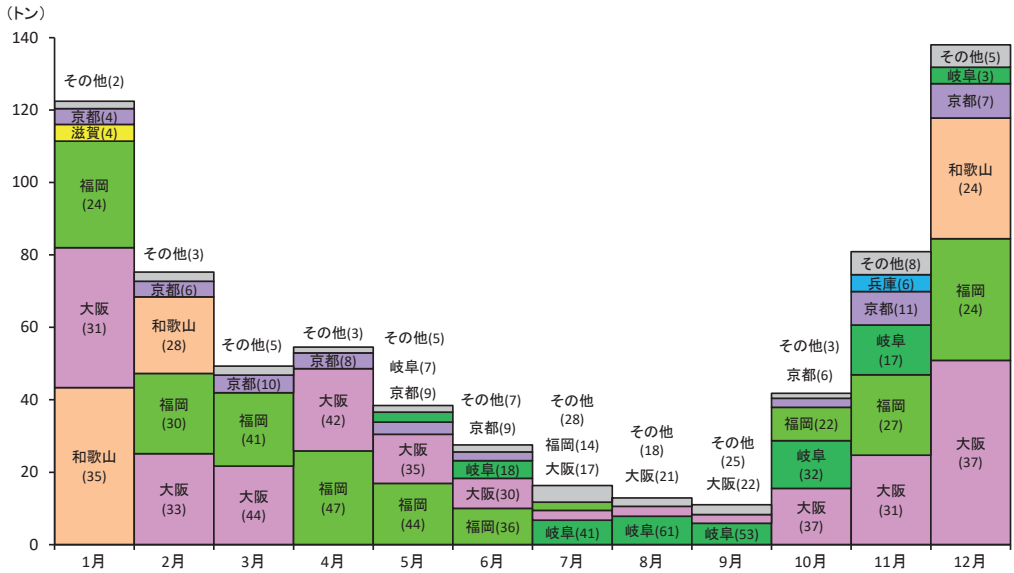


資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：令和6年東京都中央卸売市場年報）
注：（ ）内の数値は、月別入荷量全体に占める割合（％）である。

大阪中央卸売市場の月別入荷実績（令和6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6年 しゅんぎくの月別入荷実績
(大阪中央卸売市場計)



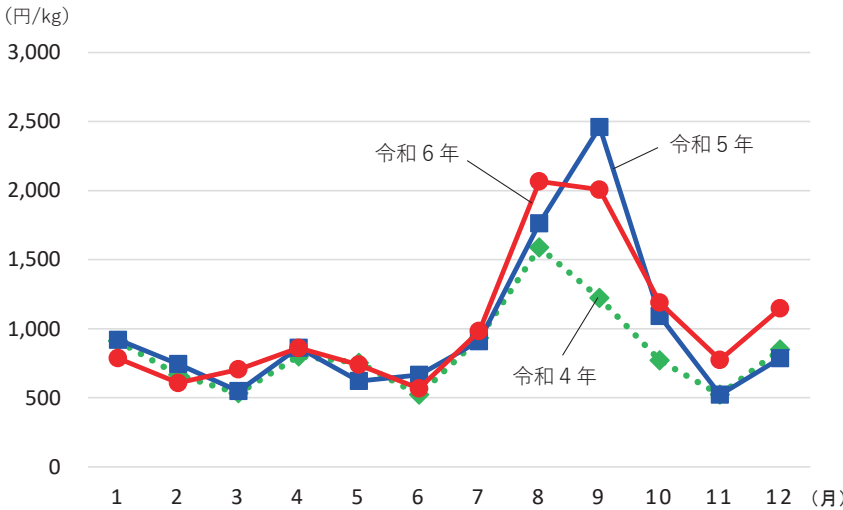
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：令和6年大阪市・大阪府中央卸売市場年報）
注：（ ）内の数値は、月別入荷量全体に占める割合（％）である。

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6年）は、1キログラム当たり568～2067円（年平均869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月には鍋物などの需要により上昇に転じている。

しゅんぎく 卸売価格の月別推移（国内産）



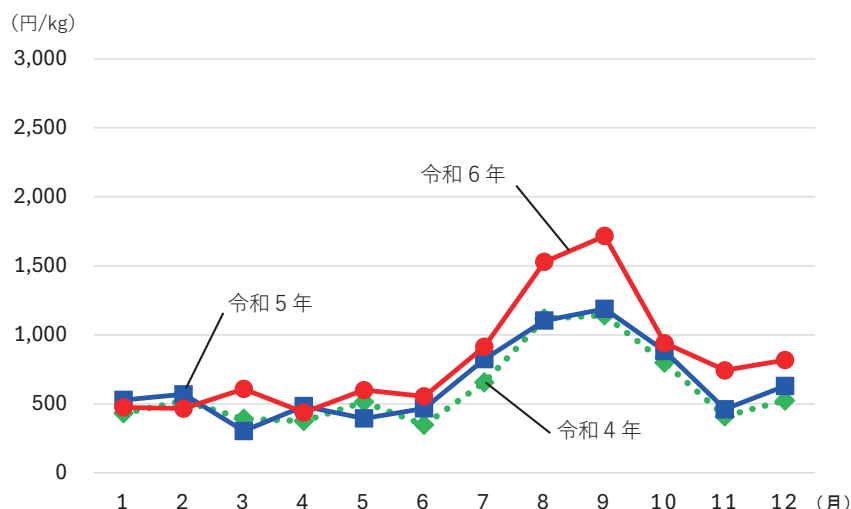
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：東京都中央卸売市場「市場月報」）

大阪中央卸売市場における価格の推移

大阪中央卸売市場におけるしゅんぎくの価格（令和6年）は、1キログラム当たり437～1716円（年平均674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月から翌2月には鍋物などの需要により上昇に転じている。

きくな（しゅんぎく）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：大阪市・大阪府中央卸売市場「市場月報」）

消費の動向

栄養価の高い緑黄色野菜の一つであるしゅんぎくは、体内でビタミンAに変わるβ-カロテンが、ほうれんそうやこまつなよりも多く含まれている。β-カロテンには、皮膚や粘膜、夜間の視力の維持を助け、風邪の予防に効果があるといわれている。また、その他にも造血作用があるといわれる葉酸や、高血圧の予防に効果的なカリウムやビタミン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。

しゅんぎくの特徴となっている独特の香りは、α-ピネンやペリルアルデヒド等など、10種類ほどの精油成分（エッセンシャルオイル・揮発性の芳香物質）によるもので、胃腸の働きを促進して、胃もたれの解消にも効果がある。主に発汗作用や消化促進作用があるほか、痰を切って咳を鎮める効果もあるといわれる。なお、精油はエッセンシャルオイ

ルとも呼ばれ、ハーブやアロマテラピーなどの浸透で昨今親しまれている。

しゅんぎくは、鍋物によく使われ、醤油や味噌などを使い濃いめの味付けをするすき焼き、あんこう鍋、ぼたん(イノシシ)鍋、鴨鍋などの具材として欠かせないものとなっている。香り高い和風ハーブとも言われるしゅんぎくを使ったレシピを以下に紹介する。

～しゅんぎくのおすすめレシピ～

しゅんぎくのジェノベーゼ風

