

ねぎのあれこれ

「東は白、西は青」 東西自慢のねぎは全国のさまざまな料理へ

調査情報部

主要産地



白ねぎ（千住群）



下仁田ねぎ（加賀群）



九条ねぎ（九条群）



青ねぎ（九条群）



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。

ねぎは、ヒガンバナ科ネギ属の多年草で、原産地は中国といわれる。紀元前から栽培され、身体を温め、疲労を回復させる薬用植物として珍重されていた。もともとは冬野菜であるが、気候や耕土の性質、品種の組み合わせにより1年を通して供給されるようになった。耕土が深い関東では、千住群や加賀群といった土寄せをして葉鞘部^{ようしょうぶ}を利用する白ねぎ（根深ねぎ）が、耕土の浅い土地が多かった

関西では、緑色の葉の部分を利用する九条群の青ねぎ（葉ねぎ）の栽培が発達し、「関東は白、関西は青」という食文化が出来上がっていった。現在では、人の移動や物流網の発達などにより、東西両方のねぎが、料理に合わせて使い分けられている。近年、市場に多く出回る「万能ねぎ」や「小ねぎ」は青ねぎの一種で、九条ねぎを若どりしたものである。

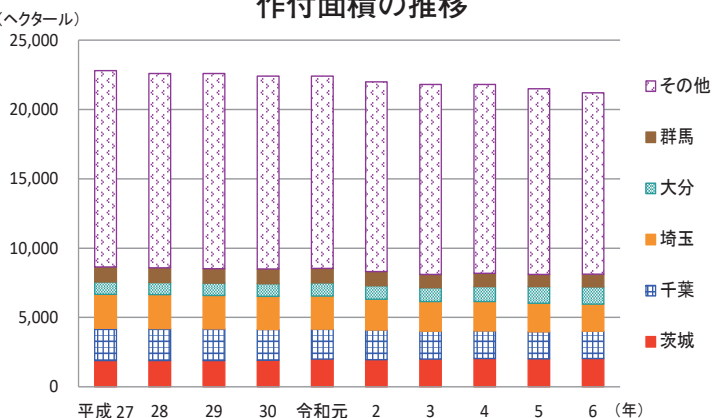
作付面積・出荷量・単収の推移

令和6年の作付面積は、2万1200ヘクタール（前年比98.6%）と、前年よりわずかに減少した。

上位5県では、

- ・茨城県 2030ヘクタール（同 101.0%）
 - ・千葉県 1980ヘクタール（同 100.5%）
 - ・埼玉県 1960ヘクタール（同 96.1%）
 - ・大分県 1240ヘクタール（同 103.3%）
 - ・群馬県 909ヘクタール（同 102.5%）
- となっている。

作付面積の推移



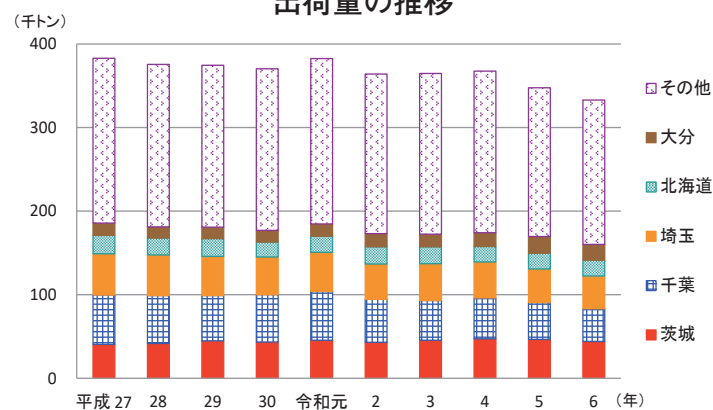
資料：農林水産省「令和6年産野菜生産出荷統計」

令和6年の出荷量は、33万3000トン（前年比95.8%）と、前年よりやや減少した。

上位5道県では、

- ・茨城県 4万4100トン（同 94.8%）
 - ・千葉県 3万9200トン（同 89.1%）
 - ・埼玉県 3万9000トン（同 96.3%）
 - ・北海道 1万9000トン（同 101.1%）
 - ・大分県 1万9000トン（同 95.5%）
- となっている。

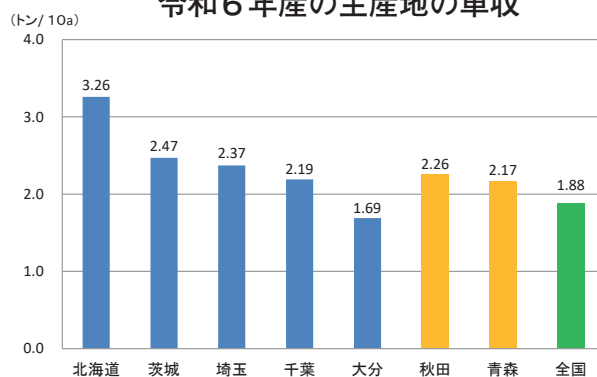
出荷量の推移



資料：農林水産省「令和6年産野菜生産出荷統計」

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、北海道の3.26トンが最も多く、次いで茨城県の2.47トン、埼玉県の2.37トンと続いている。その他の県で多いのは、秋田県の2.26トン、青森県の2.17トンであり、全国平均は1.88トンとなっている。

令和6年産の主産地の単収



資料：農林水産省「令和6年産野菜生産出荷統計」

注：黄色は出荷量上位5道県以外で単収が多い2県、緑は全国平均。

作付けされている主な品種等

東日本では主に白ねぎ、西日本では主に青ねぎが栽培されている。白ねぎのうち、「龍まさり」、「龍ひかり」シリーズ、「森の奏で」

は風害に強く、「関羽一本太」、^{かんういっぽんふと}「大地の響き」^{だいちひびき}は耐暑性に優れている。

都道府県名	主 な 品 種
茨 城 県	(春) 春扇、白翠 (夏) 関羽一本太 (秋・冬) 龍まさり、森の奏で
千 葉 県	(春・夏) 春扇、初夏扇、夏扇パワー (秋・冬) 龍ひかり1号、龍ひかり2号
埼 玉 県	(春) 羽緑一本太、初夏扇、春扇 (夏) 初夏扇、龍のぼり、夏柱 (秋) 夏扇パワー、項羽一本太、関羽一本太 (冬) 夏扇4号、龍まさり、龍ひかり2号
大 分 県	(春) 春扇、陽春の宴 (夏) 吉宗、関羽一本太 (秋・冬) 関羽一本太、大地の響き
群 馬 県	(夏・秋) 夏扇、夏扇パワー、夏扇4号、秀逸 (冬) 冬扇、春扇

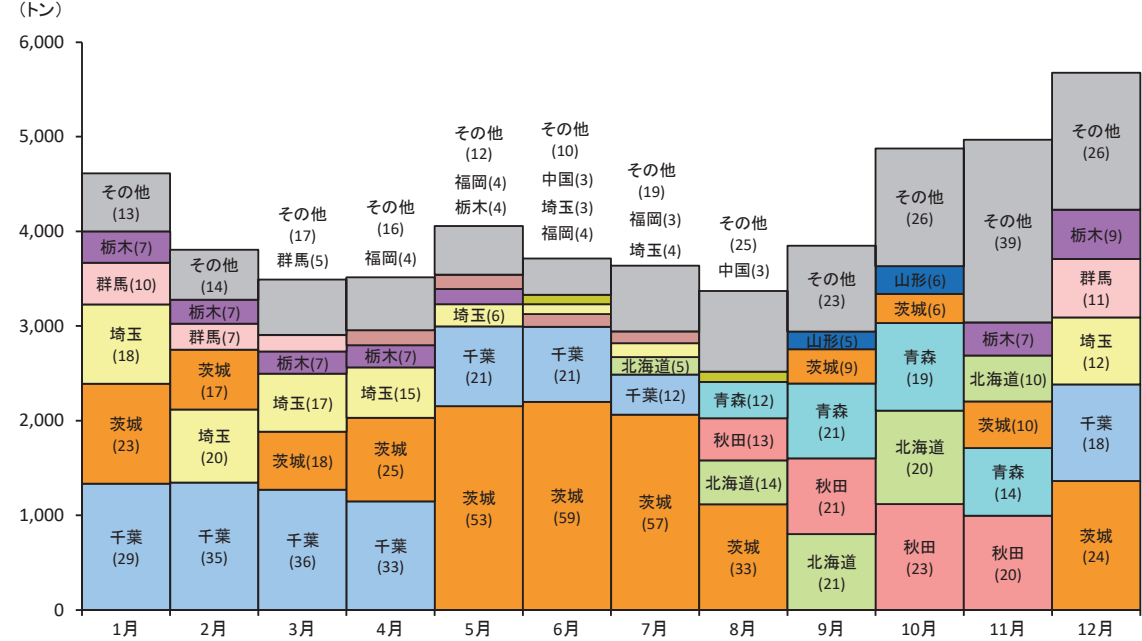
資料：関係者聞き取りにより農畜産業振興機構作成

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7年）を見ると、10月～翌1月が入荷のピークとなっており、それ以降はほぼ横ばいで推移している。年間を通して茨城からの入荷が

見られるほか、12月～翌7月は、千葉、埼玉、群馬、栃木といった関東地方、8～11月は、北海道のほか、秋田、青森、山形といった東北地方からの入荷が多い。

令和7年 ねぎ（ねぎ＋こねぎ）の月別入荷実績
（東京都中央卸売市場計）

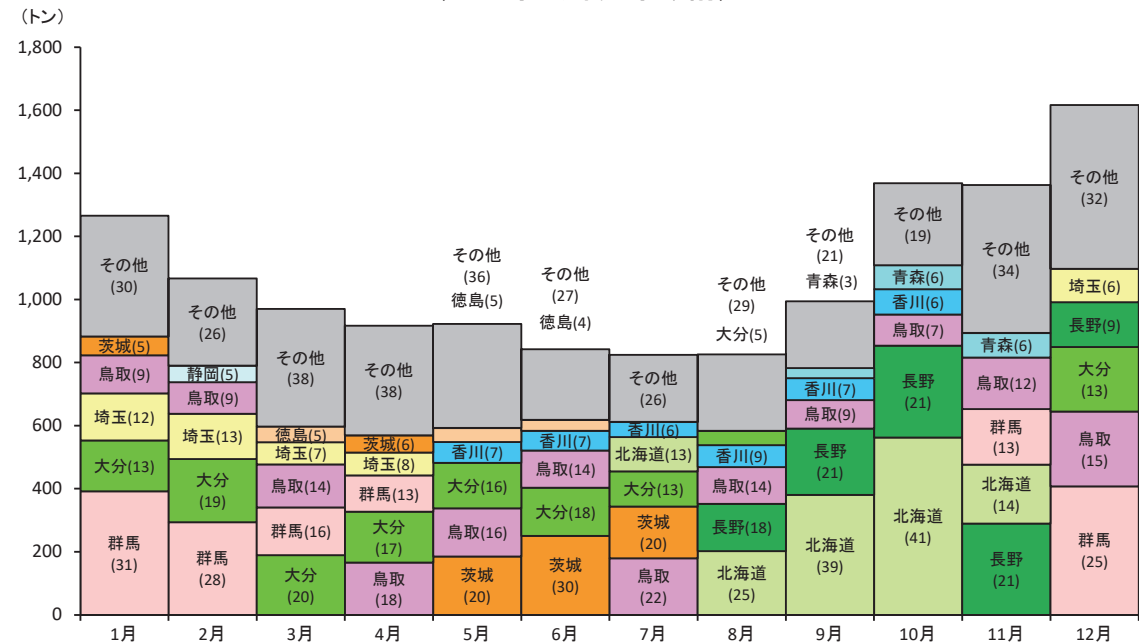


資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：令和7年東京都中央卸売市場年報）
注：（ ）内の数値は、月別入荷量全体に占める割合（％）である。

大阪中央卸売市場の月別入荷実績（令和7年）を見ると、10月～翌1月が入荷のピークとなっており、夏場にかけて減少していく傾向にある。年間を通して鳥取からの入荷が見られるほか、8～11月は、北海道と長野

からの入荷が多く、12月～翌4月は、大分のほか、群馬、埼玉など関東地方からの入荷もあり、大分、群馬、埼玉の三産地で4割前後を占めている。5～7月は、群馬と埼玉に代わり、茨城からの入荷が見られる。

令和7年 ねぎ（青ねぎ+白ねぎ+細ねぎ）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7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。

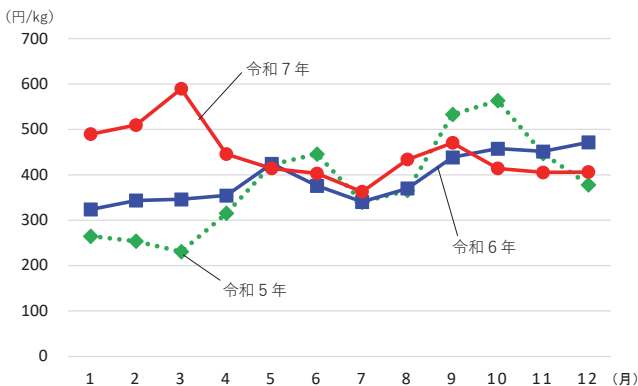
東京都中央卸売市場における価格の推移

東京都中央卸売市場における令和7年の国産ねぎの価格は、1キログラム当たり363～590円（年平均442円）の幅で推移した。特に1～3月は、前年12月以降の低温・乾燥による生育停滞から入荷量が減少したた

め、価格が大幅に上昇した。

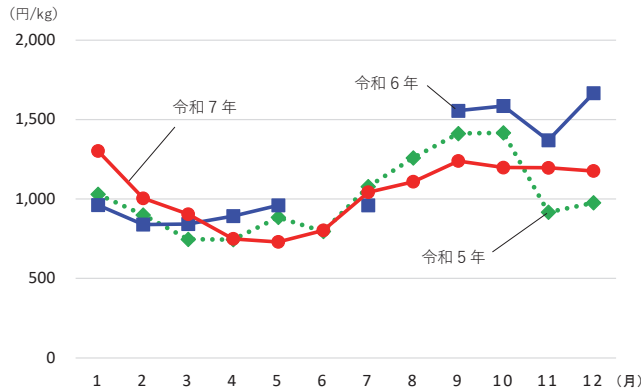
外国産ねぎの価格も国産の不足感から6年秋ころから上昇した。7年は1キログラム当たり167～268円（年平均204円）の幅で推移した。

ねぎ 卸売価格の月別推移（国内産）



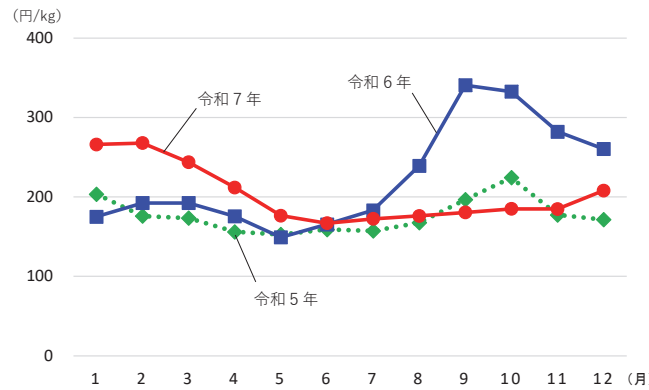
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：東京都中央卸売市場「市場月報」）

小ねぎ（細ねぎ） 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」）
注：令和6年の6月と8月はデータ無し。

ねぎ 卸売価格の月別推移（外国産）



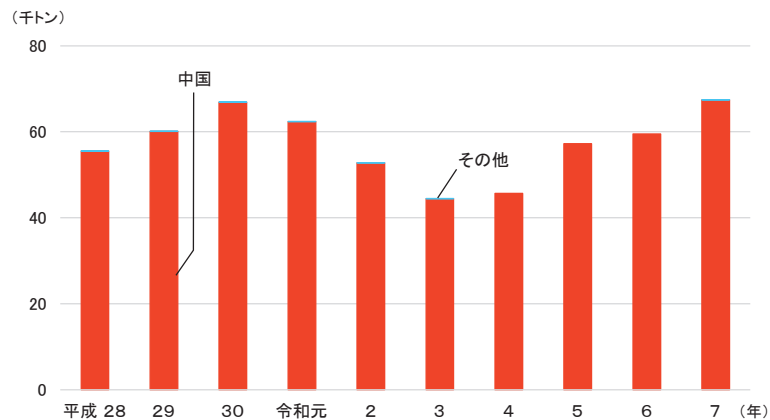
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：東京都中央卸売市場「市場月報」）

輸入量の動向

生鮮ねぎの輸入量は、直近5年では増加傾向で推移しており、令和7年は6万7405トン（前年比113.4%）と前年をかなり大きく上回った。冷凍ねぎの直近5年の植物検疫の

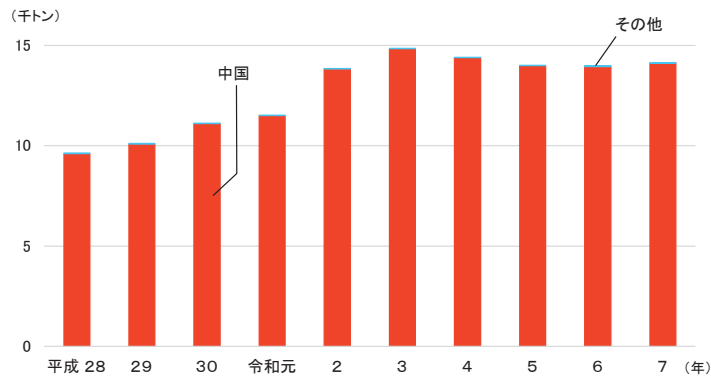
検査数量はほぼ横ばいとなっている。輸入先は、生鮮・冷凍のいずれも、中国がほとんどを占めている。

ねぎ 国・地域別輸入量の推移（生鮮）



資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：財務省「貿易統計」）

ねぎ 国・地域別輸入量の推移（冷凍）



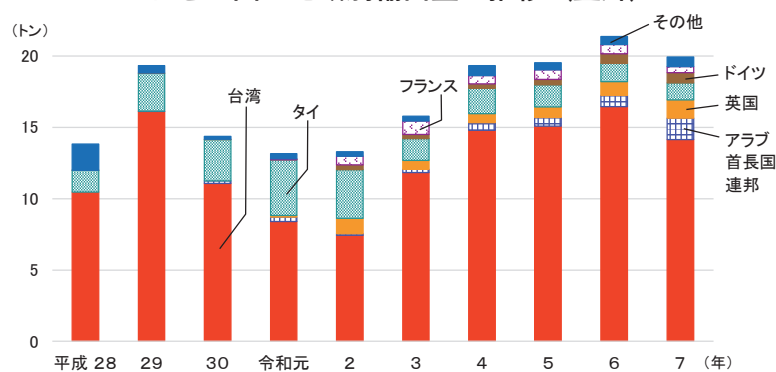
資料：農林水産省「植物検疫統計」
 注1：検査数量の数値である。
 注2：冷凍はネギ属、エゾネギを含まない。

輸出量の動向

生鮮ねぎの輸出量は、直近4年は20トン前後で推移しており、令和7年は19.9トン（前年比93.3%）と前年からかなりの程度減少した。輸出先は、台湾が過去5年にわたり

全体の7割以上を占めており、主要輸出先となっている。ほかに、アラブ首長国連邦、英国、タイ、ドイツ、フランスなどがある。

ねぎ 国・地域別輸出量の推移（生鮮）



資料：農林水産省「植物検疫統計」
 注：検査数量の数値である。

消費動向など

ねぎは、夏は薬味に、冬は鍋物商材として、年間を通してさまざまな料理に欠かせない野菜である。1人当たり年間購入数量は、令和2年の1699グラムがピークで、近年は1500グラムを下回っている。白ねぎは、他の野菜と比べて収穫までの期間が比較的長く、作型によっては栽培に1年以上かかるものもある。長雨や高温、干ばつなどの天候不

順の影響を受けやすく、直近3年は右肩上がりで価格が上昇している。

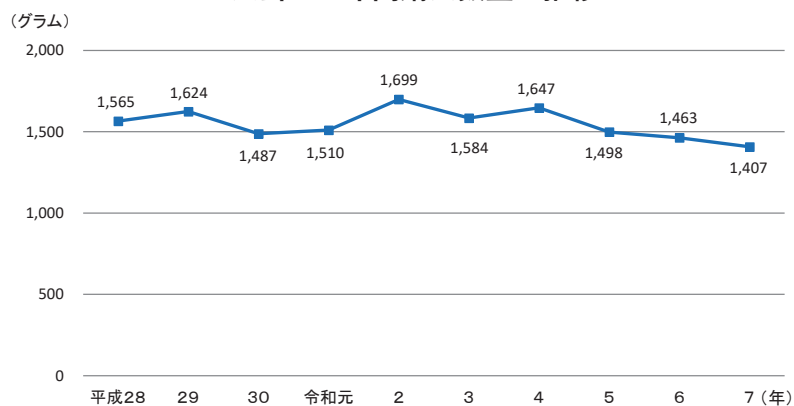
薬味として用いられるねぎは、たまねぎと同様、独特のにおいの元である硫化アリルを含み、肉や魚の生臭さを消し、少量でも料理のアクセントとして食欲を増進させ、料理を味わい深いものとしてくれる。硫化アリルは、ビタミンB1の吸収を助けるほか、殺菌作用、

血栓予防、血行促進などの効果がある。白ねぎと青ねぎを比較すると、青ねぎの方がカルシウムは約2.7倍、ビタミンCは約3.1倍、β-カロテンは26.5倍含まれている。葉の濃い

色の部分に栄養がたっぷり含まれているため、白ねぎは上部の緑の部分も料理に活用していただきたい。

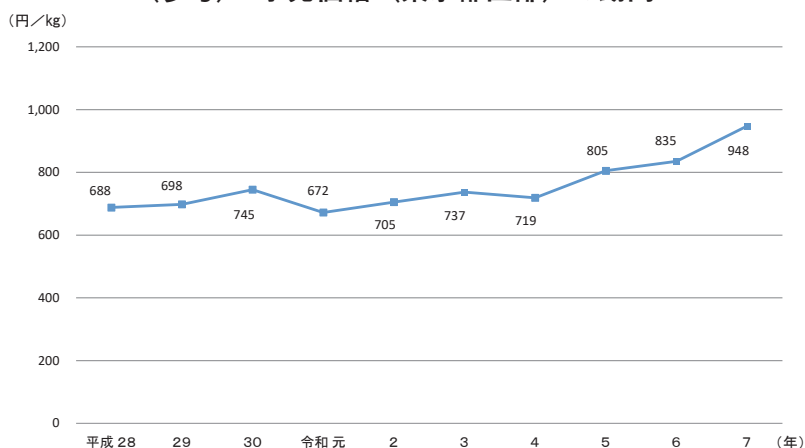
ねぎを使ったレシピを以下に紹介する。

1人当たり年間購入数量の推移



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」）

(参考) 小売価格（東京都区部）の動向



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」）

〇ねぎのおすすめレシピ〇

丸ごと一本長ねぎごはん

