

# かぶの需給動向

## 主要産地



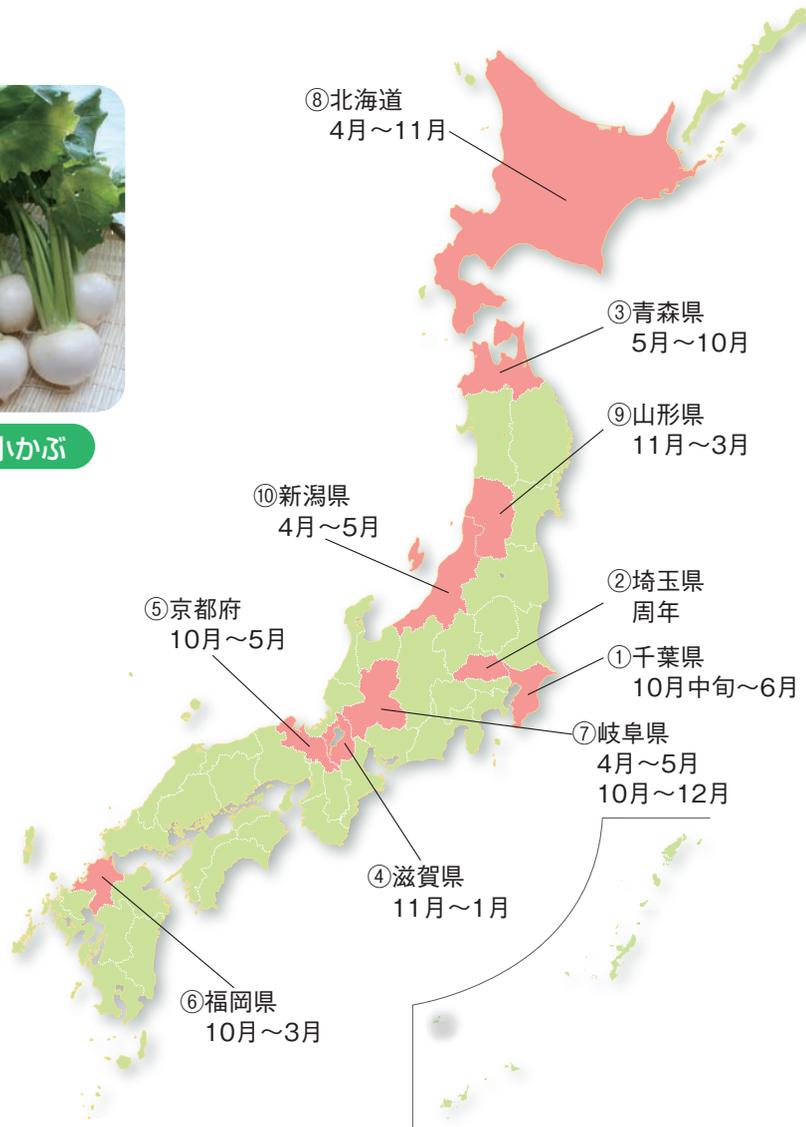
温海かぶ



金町小かぶ



サラダかぶ (あやめ雪)



かぶは、春の七草の「すずな（鈴菜）」として古くから親しまれている。キャベツやはくさいと同じアブラナ科で、アフガニスタンを原産地とする「アジア系」と、地中海沿岸に自生していた「ヨーロッパ系」の2種類がある。日本へは、弥生時代に中国から伝わったとされ、「日本書紀」には持統天皇（645～703）が五穀を補う作物として栽培を推奨したとの記録が残っている。このような長い栽培の歴史の中で、日本は世界的に見ても品種発達の

重要な中心地となっている。日本では、アジア系とヨーロッパ系の分布が関ヶ原辺りで分かれ、通称「かぶらライン」と呼ばれる（27ページを参照）。東日本のヨーロッパ系は、耐寒性があり、温海かぶや金町小かぶ、暮坪かぶなどがある。西日本のアジア系は、肥大した根が中型から大型のものが多く、天王寺かぶや聖護院かぶ、長崎赤かぶなどがある。根は食わずに葉だけを使うかぶもあり、特に有名なのは野沢菜で、実はかぶの仲間である。

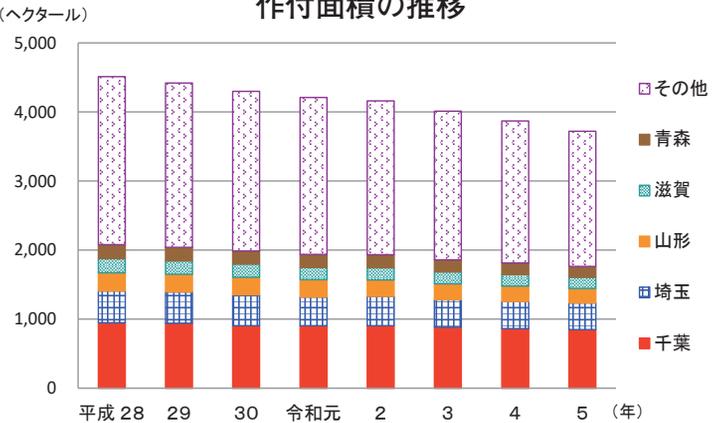
## 作付面積・出荷量・単収の推移

令和5年の作付面積は、3720ヘクタール（前年比96.1%）と、前年に比べてやや減少した。

上位5県では、

- 千葉県 847ヘクタール（同 98.1%）
  - 埼玉県 388ヘクタール（同 99.2%）
  - 山形県 210ヘクタール（同 93.3%）
  - 滋賀県 162ヘクタール（同 97.6%）
  - 青森県 156ヘクタール（同 94.0%）
- となっている。

作付面積の推移



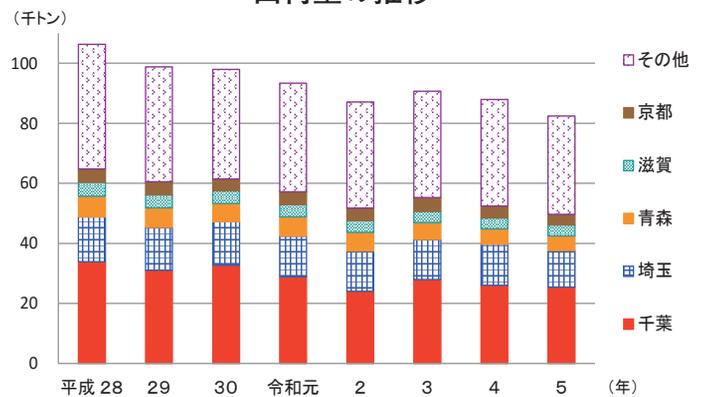
資料：農林水産省「令和5年産野菜生産出荷統計」

令和5年の出荷量は、8万2400トン（前年比93.7%）と、前年に比べてかなりの程度減少した。

上位5府県では、

- 千葉県 2万5400トン（同 97.7%）
  - 埼玉県 1万2200トン（同 89.1%）
  - 青森県 4860トン（同 95.3%）
  - 滋賀県 3720トン（同 100.0%）
  - 京都府 3490トン（同 89.5%）
- となっている。

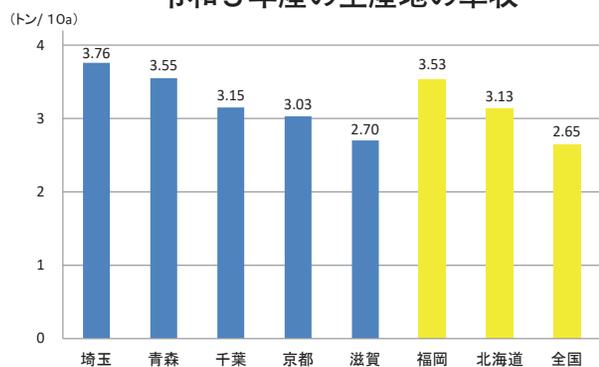
出荷量の推移



資料：農林水産省「令和5年産野菜生産出荷統計」

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、埼玉県の3.76トンが最も多く、次いで青森県の3.55トン、千葉県の3.15トンと続いている。その他の道県で多いのは、福岡県の3.53トンであり、全国平均は2.65トンとなっている。

令和5年産の主産地の単収



資料：農林水産省「令和5年産野菜生産出荷統計」

## 作付けされている主な品種等

かぶは、日本全国各地に約80もの品種があり、それぞれに、白、赤紫、紅などの色や大小、形状などが異なる地域独特の在来品種

が数多くある。全国的に栽培が盛んな白い小かぶは、東京金町かなまちの特産だった「金町小かぶ」を元に改良されたものである。一方で、各地

域で様々な地方品種があり、山形県で伝統的な焼畑で栽培される「温海かぶ」、京都の「千枚漬け」の材料となる日本最大級品種の「聖護院かぶ」、金沢の冬の味覚「かぶら寿司」に欠かせない「金沢青かぶ」、塩漬けにより

ピンク色に染まる「桜漬け」に利用される「日野菜かぶ」など、地域ごとの食文化に欠かせない伝統食材として、特色ある品種が自家採種などで大切に承継されている。

都道府県名	主な品種
千葉県 <small>はくりょう ゆきみね</small>	白涼、雪牡丹、雪峰
埼玉県	ゆりかもめ、雪牡丹、なつばな、夏の雪
山形県	温海かぶ、肘折かぶ
滋賀県	大かぶ、小かぶ、すぐき、日野菜
青森県	玉里3号、なつばな

資料：関係者聞き取りにより農畜産業振興機構作成



すぐき漬け（京都）



日野菜の桜漬け（滋賀）



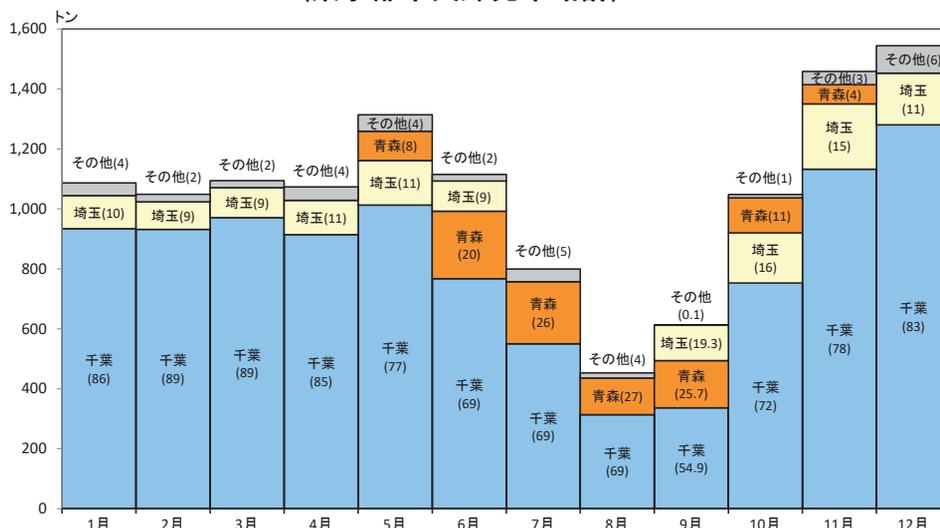
かぶら寿司（金沢）

## 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5年）を見ると、年間通して千葉産と埼

玉産が入荷し、夏場を中心に5～11月にかけて青森産が入荷する。

令和5年 かぶの月別入荷実績  
（東京都中央卸売市場計）



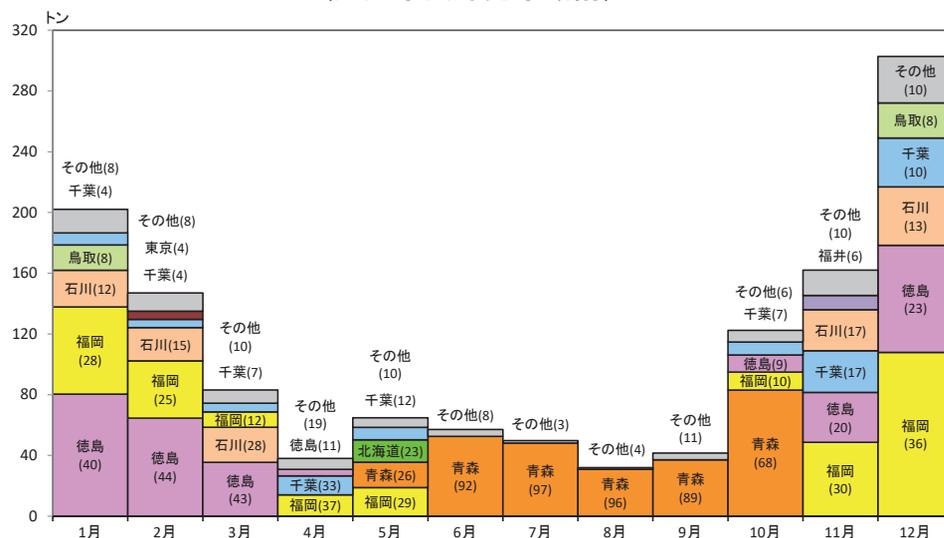
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：令和5年東京都中央卸売市場年報）

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5年）を見ると、東京市場より幅広い産地からの入荷が見られる。6～10月は青森産が主流だが、11月以降は福岡産が増え、徳島産、

千葉産、石川産なども増え、12月にピークとなる。1～4月までは減少しながらも、これらの産地から入荷がある。

令和5年 かぶの月別入荷実績  
(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5年大阪市・大阪府中央卸売市場年報）

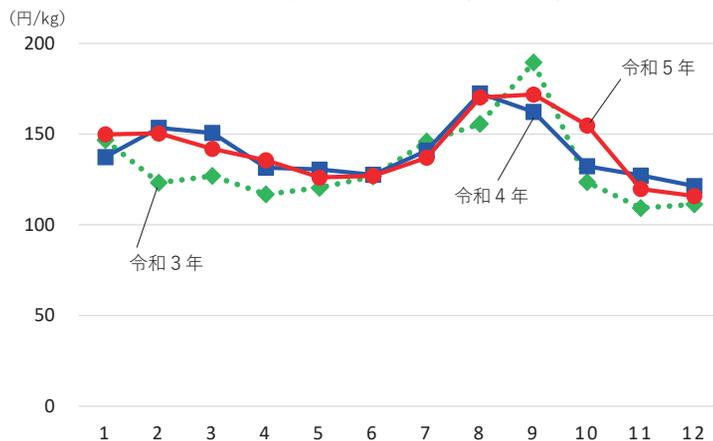
注：（ ）内の数値は、月別入荷量全体に占める割合（％）である。

## 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5年の卸売価格は、年初が高めだったものの、過去2

年とあまり変わらない動きで、1キログラム当たり150円前後で推移した。

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」）

## かぶの消費動向

かぶは、根部分は淡色野菜、葉茎部分は緑黄色野菜に分けられるため、それぞれで栄養成分が大きく異なる。根には、皮膚や血管の老化を防ぐビタミンCやカリウム、また、だいこんと同様に消化酵素であるアミラーゼを含む。一方、葉茎部分は、根の4倍近いビタミンCを含み、βカロテンや水溶性カルシウ

ム、食物繊維も豊富である。葉も栄養豊富であるため、調理法を色々と工夫したい。

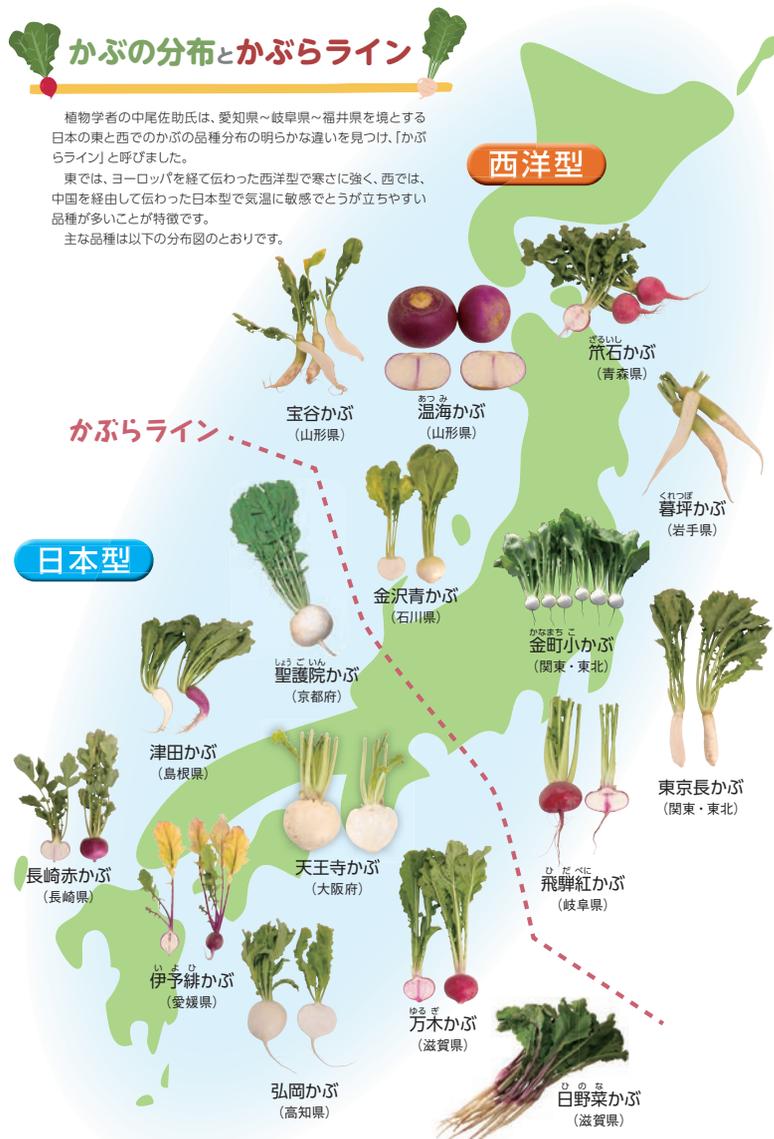
かぶは、日本では古くから食材として取り入れられているため、和食のイメージが強いが、バターやクリームを使ったパスタやシチューといった献立にもなじみ、加熱せずサラダなどの生食に使うこともできる。



丸ごとかぶのシチュー



かぶとホタテのカルパッチョ



資料：野菜供給安定基金「グラフィック100万人の野菜図鑑」を基に農畜産業振興機構作成