

グラフと絵で見る食料・農業

—統計ダイジェスト—

統計部

[トップページへ](#)

2 だいこん

(1) 産出額

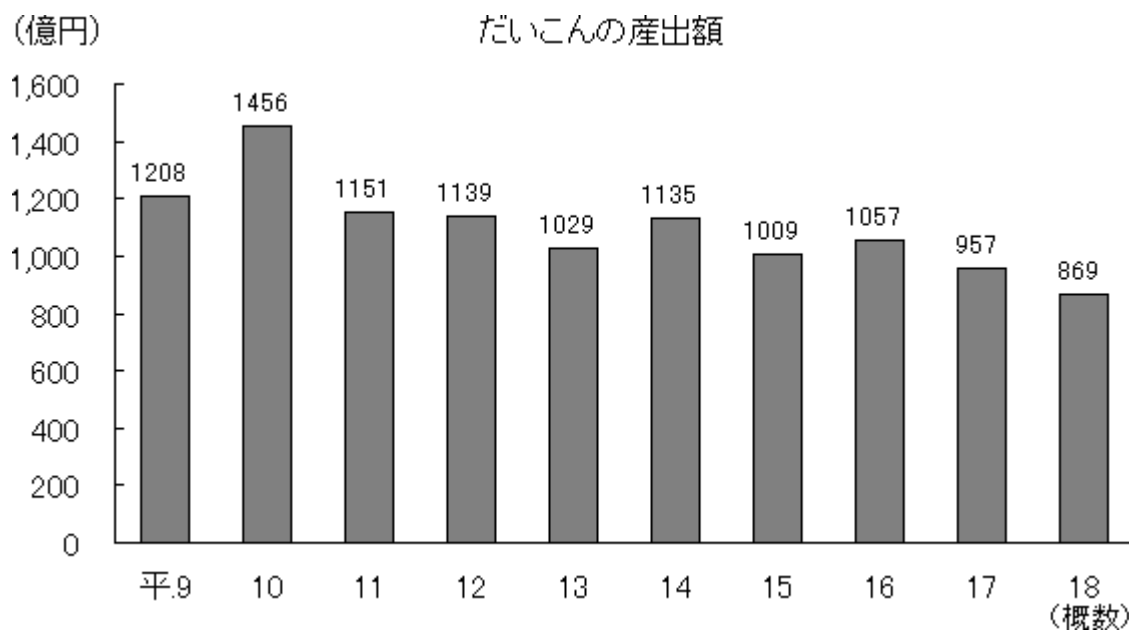
(2) 作付実農家数

(3) 作付面積・収穫量の動向

(4) 卸売価格の動向



(1) 産出額



資料：農林水産省「平成18年農業産出額（都道府県、市町村別）」

平成18年のだいこんの産出額（概数）は869億円で、前年に比べて88億円（9.2%）減少しています。

[トップへ](#)

(2) 作付実農家数

**平成17年のだいこんの作付
実農家数は全国で18万4千戸、
都道府県別では千葉県が最も
多く、次いで福島県、茨城県
の順になっています。**

資料：農林水産省「2005年農林業センサス」

注1：農家数とは、販売目的で野菜を作付けした農家数をいう。

2：露地栽培または施設栽培によりだいこんを作付けした農家数である。

[トップへ](#)



一口メモ…だいこんの由来

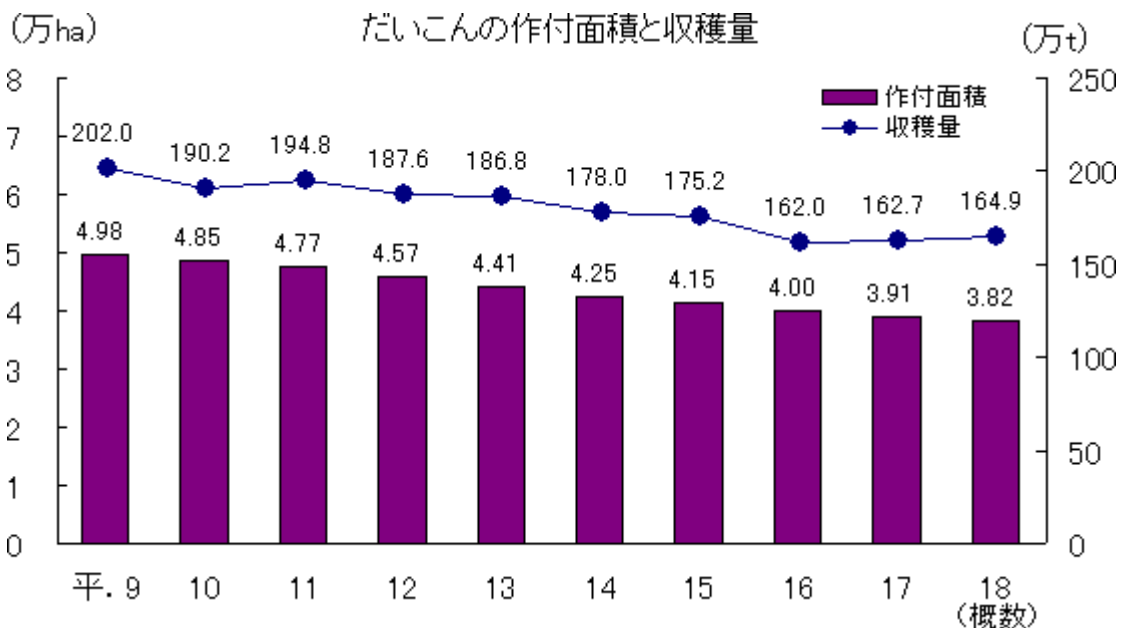
だいこんの原産地については、さまざまな説がありますが、だいこん栽培の歴史はエジプトが最古であることから、その原産地は地中海沿岸地方だといわれています。

エジプトでの栽培の起源はすこぶる古く、紀元前2200年に栽培されていたことが知られています。また、あるピラミッドの碑文に、このピラミッドを建設する人たちが、たまねぎ、にんにくとともにだいこんを食べていたことも記されています。

日本へは稲作文化とともに中国から伝わり、有史以前から栽培が行われていたそうです。

[トップへ](#)

(3) 作付面積・収穫量の動向

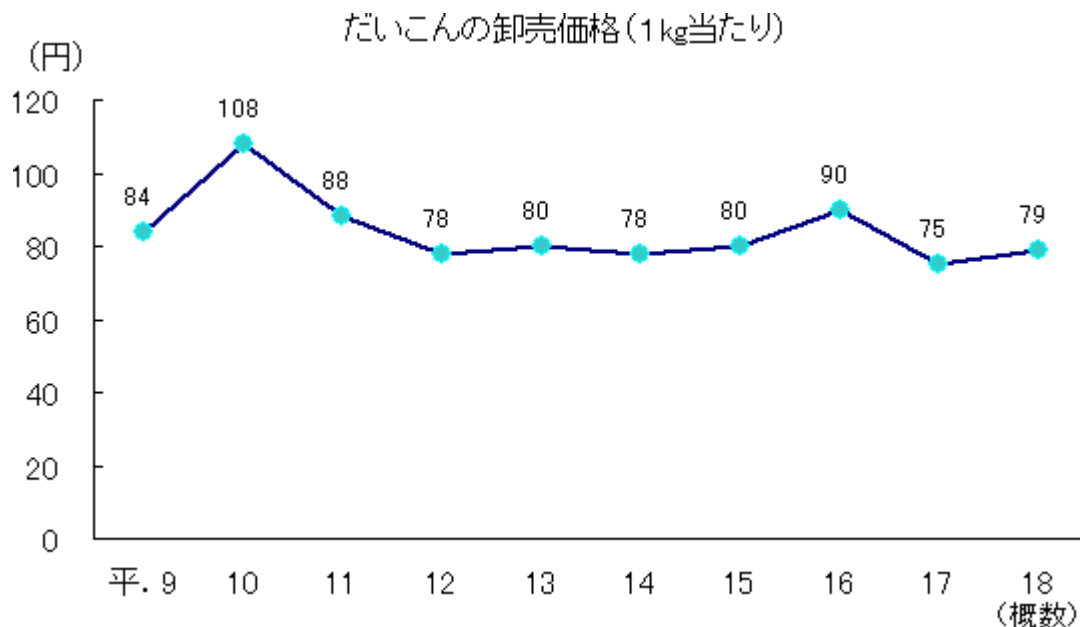


資料：農林水産省「平成18年産秋冬野菜等の作付面積、収穫量及び出荷量」

平成18年産だいこんの作付面積は3万8,200ha、収穫量は164万9,000トンとなっています。

[トップへ](#)

(4) 卸売価格の動向



資料：農林水産省「平成18年青果物卸売市場調査結果の概要」

平成18年のだいこんの卸売価格（概数）は1kg当たり79円で、前年に比べて4円（5.3%）上昇しています。

[トップへ](#)

一口メモ…野菜の王様

だいこんの根の部分には、消化吸収を促進してくれるアメラーゼ（デンプン分解酵素）やビタミンCが多く含まれています。特に皮には中心部より2倍ものビタミンCが含まれています。また、捨ててしまいがちな葉の部分には、根の5倍近いビタミンCや根にはみられないビタミンA（カロチン）、その他多くの成分を含んでいます。

辛み成分であるイソチオシアネートは、血をサラサラにし血栓を予防したり、白血球を活性化させ殺菌作用の効果があります。

消費量の多いだいこんは、他にもいろいろな栄養や効用があり、まさに野菜の王様といえます。

[トップへ](#)