

# グラフと絵で見る食料・農業

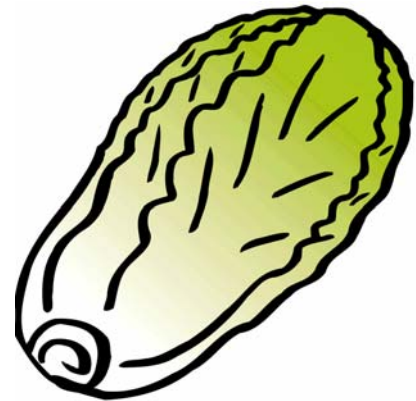
—統計ダイジェスト—

統計部

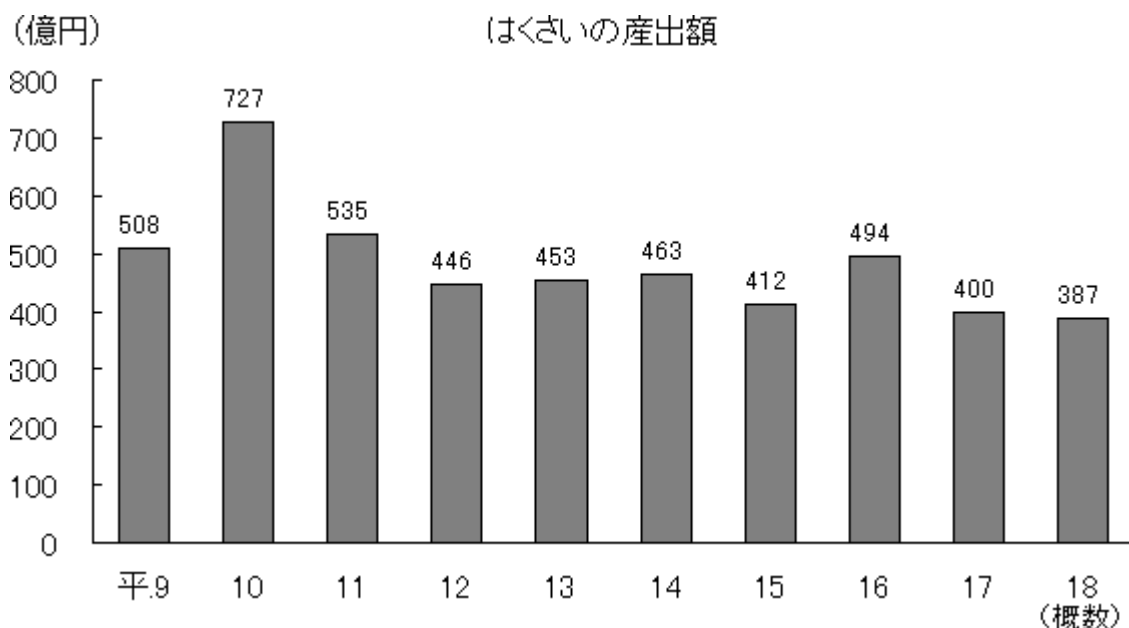
[トップページへ](#)

## 3 はくさい

- (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年のはくさいの産出額（概数）は387億円で、前年に比べて13億円（3.3%）減少しています。**

[トップへ](#)

### (2) 作付実農家数

順位	都道府県	農家数(戸)
	全 国	136 299
1	福 島	8 441
2	茨 城	7 960
3	長 野	6 711
4	愛 知	5 347
5	埼 玉	5 339

平成17年のはくさいの作付実農家数は全国で13万6千戸、都道府県別では福島県が最も多く、次いで茨城県、長野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はくさいを作付けした農家数である。

[トップへ](#)



## 一口メモ…はくさいの由来

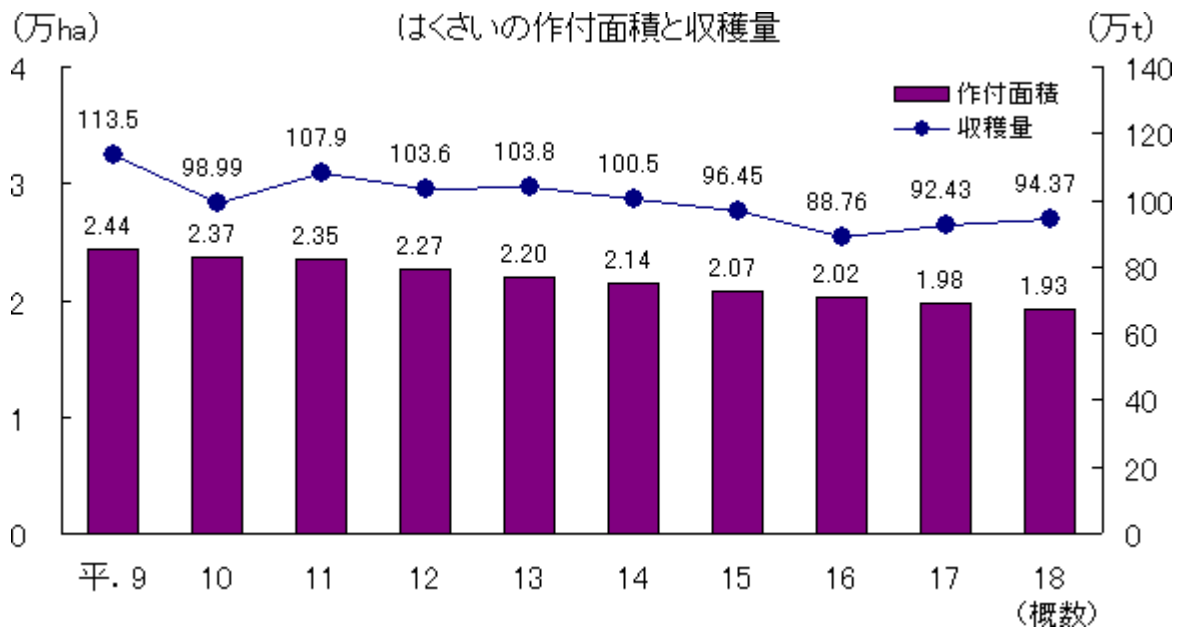
葉が密に詰まる結球性はくさいは、中国北部が原産地であり、原始型はまるくならない不結球性で、華北のアブラナから進化したものといわれています。中国では最も栽培量の多い野菜といわれ、白菜の英名も「Chinese cabbage（中国のキャベツ）」といえます。

我が国への結球はくさいの導入は明治の初めに清国政府から送られた種子を栽培したのが始まりで、「愛知はくさい」の原型となりましたが、採種（タネを取る）が難しいこともあってあまり普及しませんでした。

その後、日清、日露戦争の兵士によって持ち帰られるなどした種子が、多くの人の努力によって、各地で試作が行われ、明治の末になってようやく採種が可能となり急速に普及しました。はじめは宮城や福島など東北南部や北関東に普及しましたが、第2次世界大戦後、栽培方法の改善などによって、北海道の一部や極端な高冷地をのぞき、各地で栽培されるようになりました。

[トップへ](#)

### (3) 作付面積・収穫量の動向

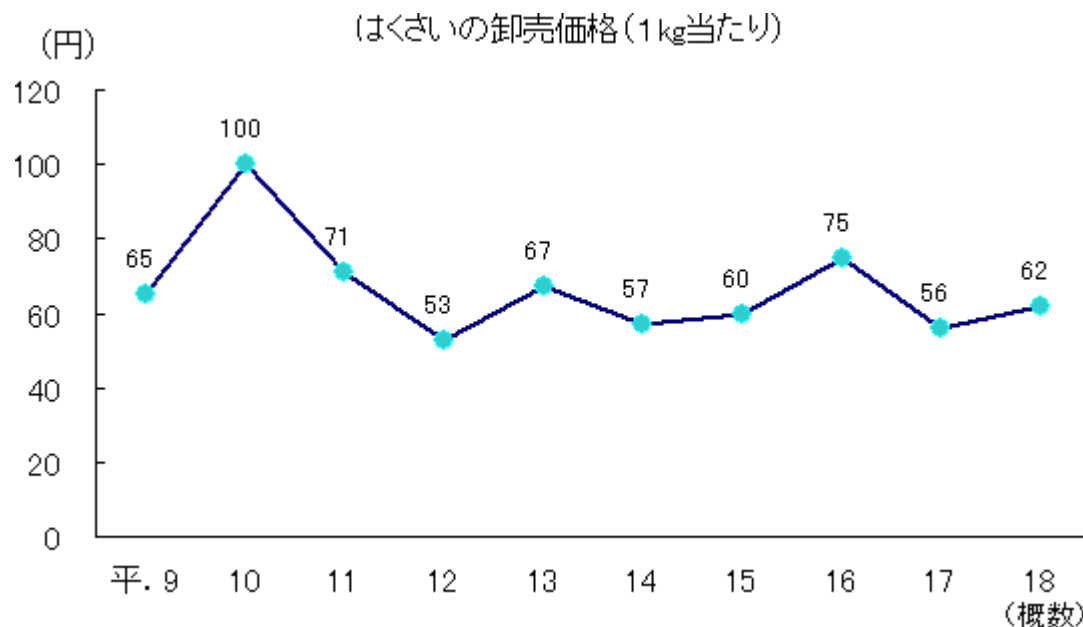


資料：農林水産省「平成18年産秋冬野菜等の作付面積、収穫量及び出荷量」

**平成18年産はくさいの作付面積は1万9,300ha、収穫量は94万3,700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年のはくさいの卸売価格(概数)は1kg当たり62円で、前年に比べて6円(10.7%)上昇しています。**

[トップへ](#)

## 一口メモ…いっぱい食べよう！

はくさいは、ビタミンCをはじめ、カリウム、カルシウム、マグネシウム、亜鉛、食物繊維などを多く含んだやさしい野菜です。

加熱するとカサが減るので、はくさいをたっぷり入れた鍋物は風邪の予防に効果があります。また、ミネラル類は、漬け物にした方が効率よく摂取でき、塩漬けするとビタミンCの損失を防ぎます。ただし、塩分の取りすぎには注意が必要です。

---

[トップへ](#)