

グラフと絵で見る食料・農業

—統計ダイジェスト—

統計部

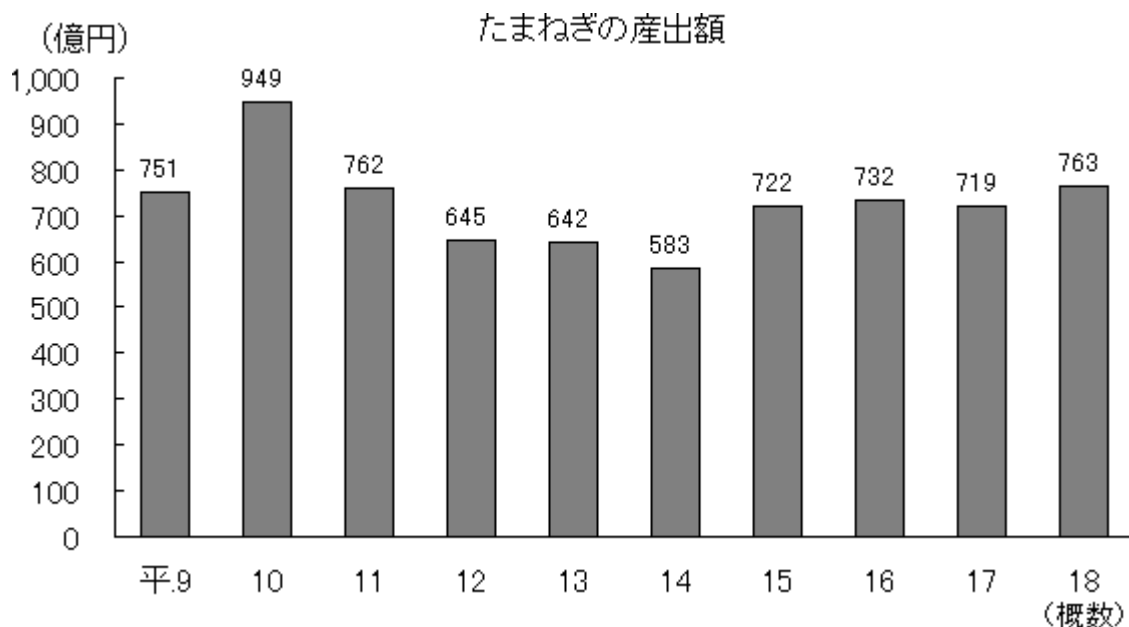
[トップページへ](#)

6 たまねぎ

- (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
- (5) 輸入量の動向



(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年のたまねぎの産出額（概数）は763億円で、前年に比べて44億円（6.1%）増加しています。

[トップへ](#)

(2) 作付実農家数

順位	都道府県	農家数(戸)
	全国	123 408
1	兵庫	7 942
2	愛知	6 173
3	岡山	4 846
4	佐賀	4 831
5	長野	4 786

平成17年のたまねぎの作付実農家数は全国で12万3千戸、都道府県別では兵庫県が最も多く、次いで愛知県、岡山県の順となっています。

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。

注2：露地栽培または施設栽培によりたまねぎを作付けした農家数である。

[トップへ](#)



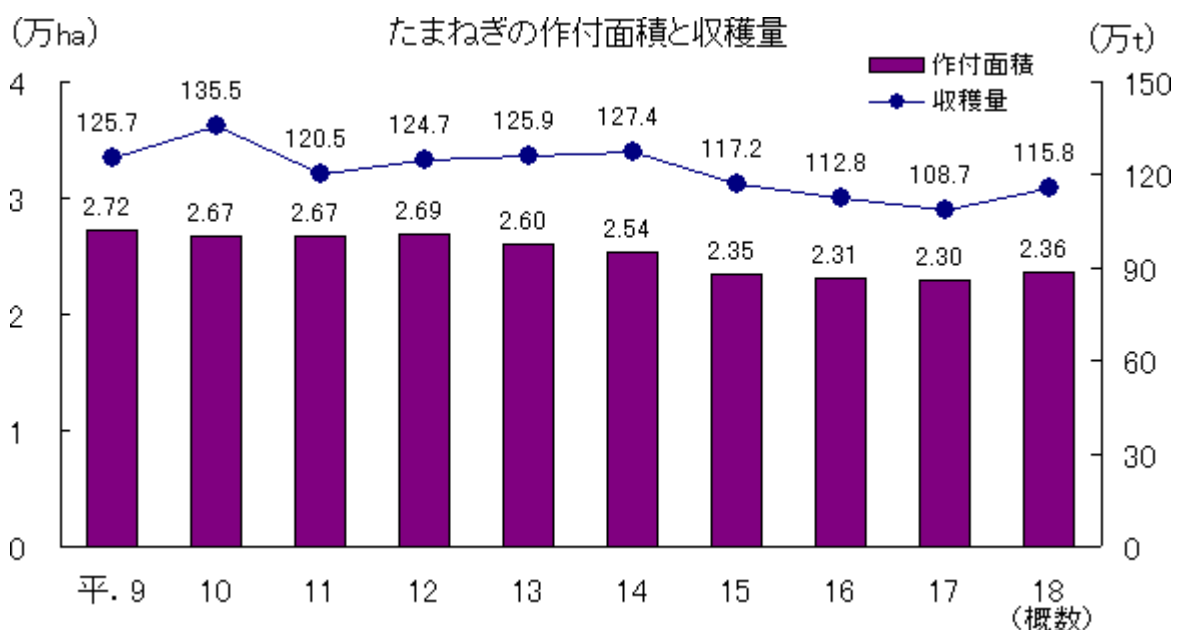
一口メモ…たまねぎの由来

たまねぎの原産地は、中央アジアと考えられ、そこから地中海地方に広がったとされています。しかし、野生種は発見されておらず、詳細は明らかになっていません。

食用の歴史は古く、エジプト時代までさかのぼるといわれています。西洋では、料理にかかせない野菜で古くから使われていましたが、東洋に伝播したのは比較的最近で、中国へは清朝になってから、日本へは明治の初期といわれています。

[トップへ](#)

(3) 作付面積・収穫量の動向

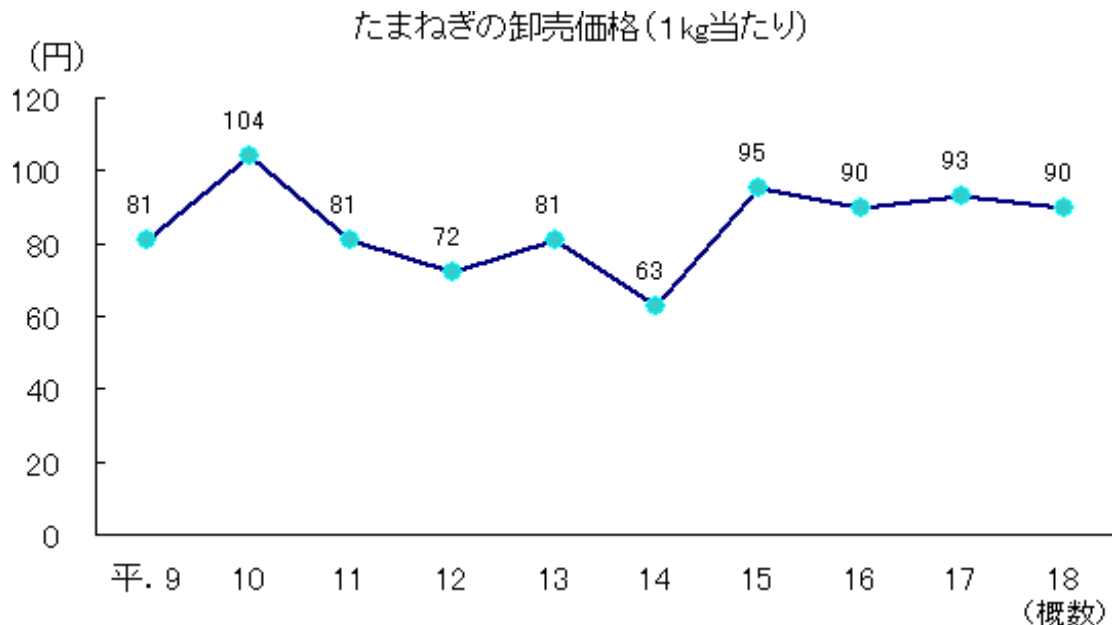


資料：農林水産省「平成18年産秋冬野菜等の作付面積、収穫量及び出荷量」

平成18年産たまねぎの作付面積は2万3,600ha、収穫量は115万8,000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13年までの結果 <国産><輸入>)

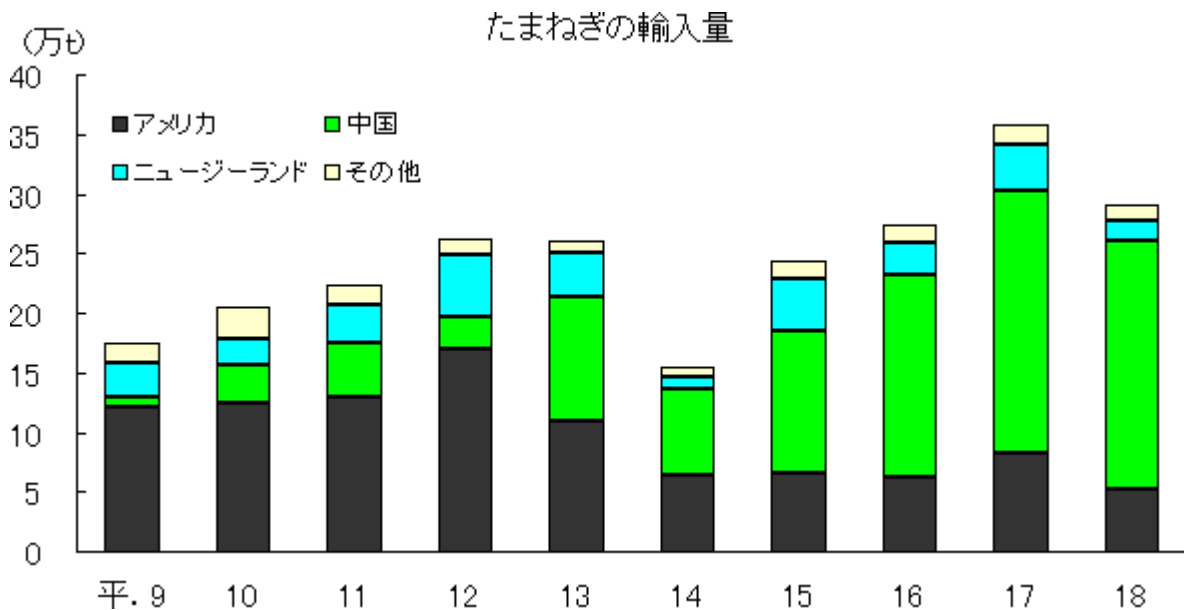
(平成14年～16年の結果) (平成17年の結果)

注：平成13年までの卸売価格は、国産・輸入別に公表されており加重平均により算出した。

平成18年のたまねぎの卸売価格(概数)は1kg当たり90円で、前年に比べ3円(3.2%)低下しています。

[トップへ](#)

(5) 輸入量の動向



資料：財務省「貿易統計」

**平成18年のたまねぎの輸入量は29万1,000トンとなっています。
中国（71%）からの輸入が最も多くなっています。**

[トップへ](#)



一口メモ…たまねぎは葉、茎それとも根？

やさいの種類は大変多く、果実、葉、茎、根などあらゆる部分を食べています。ほとんどのやさいは、どこの部分なのかははっきりしていますが、たまねぎはどこの部分なのか分かるでしょうか？

茎あるいは根とされている人が多いかもしれませんが、たまねぎはじつは葉の部分なのです。茎はどこにあるの？といわれるかもしれませんが、たまねぎを縦に二つに切ってみると、一番下の部分に短い茎を見ることができます。

ちなみに、さつまいもは根の部分が肥大したものですからわかりやすいのですが、じゃがいもは茎の部分が肥大したものであり、なかなか釈然としないところもありますね。

[トップへ](#)