

統計アラカルト

熊本の統計情報 平成24年8月31日

県民の皆様に統計を身近に感じていただくためのページです。

毎月1回のペースで色々な統計に関する話題・データを紹介します。

なすびの生産量が



の熊本県です

8月19日(日)に放送されたNHK(FM)の「トーキング ウィズ 松尾堂」は、実にためになる放送内容でありました。「夏こそ元気に野菜を食べる」というのが今回のテーマ。内容は、「旬の野菜の魅力」、「伝統野菜の秘密」などなど。特に、江戸東京野菜(固定種)の復活について取組まれている江戸東京・伝統野菜研究会代表の大竹道茂さんの話は、とても興味深く拝聴することができました。

野菜の産地化が進んで伝統野菜は少なくなってしまう現在ではありますが、熊本にも伝統野菜があります。今回は、そのようなことで、伝統野菜に関したものを紹介したいと思います。

平成21~23年平均の家計調査品目別データ(二人以上の世帯(1世帯当たり年間の“なすび”の支出金額及び購入数量):総務省統計局)を基に、1kg当たりの価格を計算したのが下の表になります。

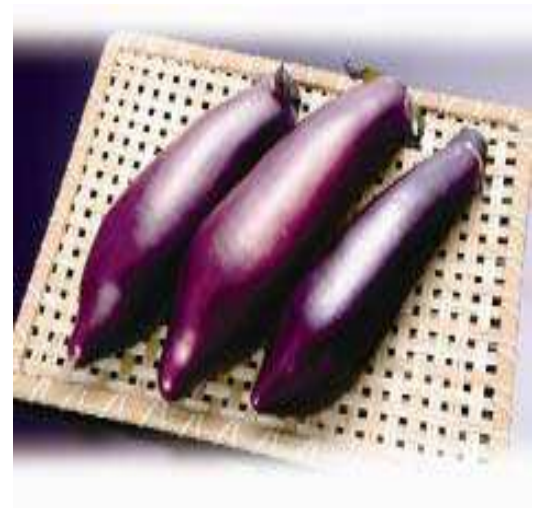
“なすび”の一大産地である熊本の“なすび”の値段は1kg当たり285円。全国一安価であることが分かりました。

私たち熊本県民は、安くて、しかも、果肉が柔らかくて、アクが少なく、甘味があり、ボリューム感いっぱい“なすび”をおいしくいただいているのです。

生鮮野菜「なす」の消費金額と数量

| | 〈金額〉 | | 〈数量: g〉 | |
|----------|-------|------|---------|-------|
| | | 円/kg | | |
| 0 全国 | 1,840 | 399 | 全国 | 4,611 |
| 1 熊本市 | 1,472 | 285 | 熊本市 | 5,147 |
| 2 高知市 | 1,365 | 290 | 高知市 | 4,706 |
| 3 佐賀市 | 1,697 | 305 | 佐賀市 | 6,674 |
| 4 大分市 | 1,566 | 317 | 大分市 | 4,929 |
| 5 鹿児島市 | 1,119 | 328 | 鹿児島市 | 3,406 |
| 6 福岡市 | 1,642 | 331 | 福岡市 | 4,949 |
| 7 松山市 | 1,296 | 331 | 松山市 | 3,905 |
| 8 山口市 | 1,379 | 333 | 山口市 | 4,132 |
| 9 徳島市 | 1,607 | 336 | 徳島市 | 4,781 |
| 10 高松市 | 1,330 | 340 | 高松市 | 3,906 |
| 14 長崎市 | 1,464 | 361 | 長崎市 | 4,046 |
| 15 宮崎市 | 1,453 | 361 | 宮崎市 | 4,016 |
| 22 北九州市 | 2,018 | 383 | 北九州市 | 5,261 |
| 41 横浜市 | 2,370 | 426 | 津市 | 4,532 |
| 42 大阪市 | 2,078 | 426 | 福島市 | 4,518 |
| 43 東京都区部 | 2,392 | 432 | 神戸市 | 4,435 |
| 44 那覇市 | 956 | 435 | 札幌市 | 4,389 |

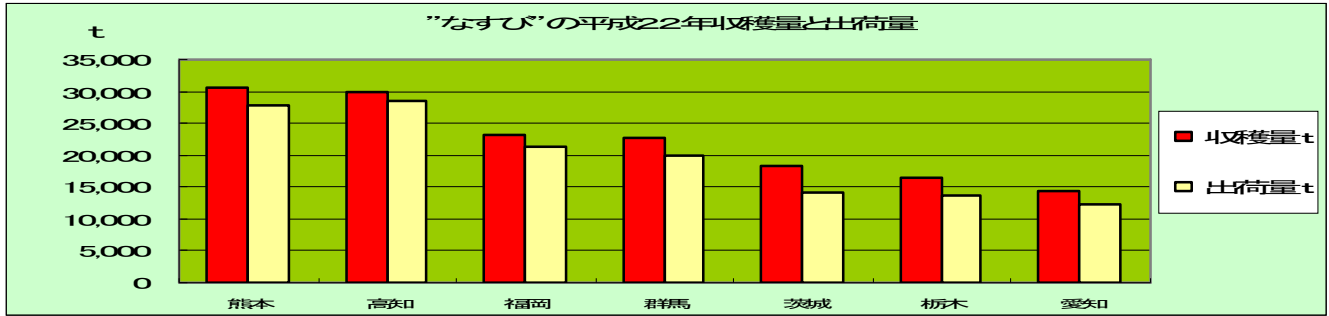
総務省家計調査:平成21~23年平均



ヒゴムラサキ

農林水産省の作物統計(果菜類)の“なすび”の平成22年作況調査によると、熊本県は収穫量では高知

県を700トン上回り、日本一の生産県(出荷量では500トン下回っています)。(グラフ参照)。



熊本県の“なすび”は、上記写真のとおり、赤紫の皮に、ずんぐりの胴周りでボリューム感たっぷりであり、品種名を「ヒゴムラサキ」というのであります。なんとペットボトルくらいの大きさに成長したのを収穫し、焼いて、煮て、揚げて、何にでも調理ができる優れた食材です。

この「ヒゴムラサキ」は、平成13年に熊本県農業研究センターが熊本の伝統野菜「熊本赤ナス」を、品種改良・育成した新品種で、一般的なナスよりも長く太い果実(長さ30cm 前後)、果肉が柔らかく、アクが少なく、甘味があるのが特徴です。

それでは、伝統野菜の「熊本赤ナス」について、紹介します。

全国各地には、地域、地域で長く栽培され続けられ、親しまれてきた野菜が存在します。例えば、白くびの「練馬だいこん」、「京都の堀川ごぼう」など全国的によく知られた野菜から、一戸の農家の伝承によってしか作られていない貴重な野菜まで、いろんな伝統野菜が栽培されています。もちろん私たちの熊本にも伝統野菜が栽培されています。

「水前寺もやし、熊本ねぎ、熊本京菜、ひともじ、阿蘇高菜、あかどいも、鶴の子いも、地きゅうり、黒菜、**熊本赤ナス**、水前寺菜、赤碕からいも、佐土原なす、はなやさい天草1号、赤大根」の15品種が「熊本の伝統野菜」に選定され、それぞれの地域で栽培されています。

「熊本赤ナス」は、宮崎県在来の“佐土原なす”が起源とされる“なす”で、「熊本長ナス」とも呼ばれています。熊本市やその周辺地域で戦前から栽培されてきたもので、昭和13年には約80%が「熊本長ナス」だったとの記録があるそうです。

熊本県農林水産部園芸課調査によると、「熊本赤ナス」を栽培しているのは益城町の農家(7名)が2haの栽培面積で、95トンを出荷。在来種の「熊本赤ナス」栽培の頑張りにエールを送ります。

伝統野菜生産販売状況(平成23年2月調査)

熊本県農林水産部園芸課

| 番号 | 名称 | 地区 | 栽培地 | 種苗の入手先 | 栽培面積 生産者数 | 出荷時期 | 出荷量 | 販売・購入する場合の入手先 |
|----|-------|-----|-----|--------|--------------|------------------|-----|----------------|
| 10 | 熊本赤ナス | 上益城 | 益城町 | | 2ha 7名 | 9~11月、 1月末~6月 | 95t | 熊本大同青果 東部青果 |



是非とも、機会があれば熊本の伝統野菜「熊本赤ナス」を食べてみてください。

入手可能時期は、9~11月、1月末~6月で、入手可能な場所は、熊本大同青果(TEL:096-323-2511)では「熊本赤ナス」としてブランド化して、販売しているほか、東部青果でも取り扱われているそうです。

熊本県の統計情報は「 <http://www.pref.kumamoto.jp/site/statistics/> 」をご覧ください。

次回の「統計アラカルト」は、9月28日(金曜日)に掲載予定です。

問合せ先: 熊本県企画振興部統計調査課交通政策・情報局 総務資料班 〒869-8570 熊本市中央区水前寺 6-18-1

電話: 096-333-2174 / Fax: 096-384-7544 / メール: toukeichousa@pref.kumamoto.lg.jp