

## 野菜の出回り状況の変化について

齋藤 貴美子

渡邊 美樹

### The Change in the Fresh Vegetable Supply in the Market

Kimiko Saito

Miki Watanabe

#### はじめに

献立作成上で季節感を盛り込むことは、魅力を出す条件の一つである。この季節感は、一般的に旬または最盛期の食品の使用によって判断される。旬の野菜は、目で季節の移り変わりを楽しむだけでなく、香りが豊かで味がよく<sup>1)</sup>、栄養価も高く<sup>2)</sup>、価格も安く入手できる<sup>3)</sup>などの長所が確認されている。

文献によると、献立への季節感の配慮は、近年年代による差が現れ<sup>4)</sup>、若い世代ほど旬の感覚が薄れている<sup>5)</sup>とされている。

これは間接的には、核家族化、女性の社会進出、調理の簡便化、食の外部化など食環境の変化によるが、直接的には、品種改良や栽培技術の発達、流通や保存技術の向上、輸入の自由化<sup>6)</sup>によって多種多様な食品が年中入手できるようになった状況変化の影響が大きいと思われる。具体的には、食品の出まわり状況の変化によるものと推察する。これに関して、旬の感覚は市場の流通状況とほぼ対応するという報告<sup>7)</sup>がある一方、生鮮食品の収穫期は周年化しているという報告<sup>8)</sup> <sup>9)</sup> <sup>10)</sup> <sup>11)</sup> <sup>12)</sup>もある。

季節感が薄れることに対して、東京都「消費生活アンケート(食生活)」によると、季節の物を味わう楽しみの喪失、本物の味の忘却などに60~70%の回答率が示され<sup>13)</sup>、旬

の感覚の喪失が危惧されている。食べる側からは、食事に季節感をもとめる度合は高い。若い世代といえども、食の専門家となる栄養士養成課程の学生には、旬を正しくとらえ、季節感の表現に生かして欲しい。

特に農産物の旬の時期がとらえにくくなった原因は、出回り状況の変化によるものと推察し、今回は野菜を対象に市場での取扱い量の状況を把握し、教育効果を上げるための基礎資料として役立てたい。

調査に先立ち、出版物<sup>14)</sup> <sup>15)</sup> <sup>16)</sup> <sup>17)</sup>による野菜の旬の時期を調べたが、同品目に対しての明示の時期が必ずしも一致していない。旬の意味のとらえ方など判断基準の違いによるものと考えられるが、それはいずれにも示されていない。教育の場で使用する資料が不統一な状況から、信頼性の高い資料作成は意義あるものとする。

旬の定義を次のように解釈した。出版物によると、魚介・野菜・果物などがよく熟して味の最もよい時<sup>18)</sup>、その食品が多くとれる時期<sup>19)</sup>、最盛期<sup>20)</sup> <sup>21)</sup>などと解説している。このうち、専門書には最盛期と示したものが多く、利用者は、多く出回って安価になる時期を判断材料にしている例が多いと考える。したがって、本研究では市場での取扱い量の最多月を判断基準とした。市場での取扱い量を研究資料として採用したのは、青果物流通経路の

生産者、卸売市場、市場外流通のうち、現代は卸売市場流通が中心<sup>22)</sup>であることによる。

## 方法

「東京都卸売市場年報農産物編」1935～2000年版65年間のものから、5年毎のを調査対象年度用<sup>23)</sup>として抽出した。さらに、その掲載内容から50品目を選出して検討資料用の指数を算出し、出回り状況の変化について考察を行った。

1935年は、築地市場が日本初の大規模市場として開場し、それからの年報は国内での最大市場の取扱い全記録と受取れる。

ただし、1935、1940年は、それぞれ開場初年度、戦時中という事情から取扱い量が不安定で特殊であったため、年次推移や近年との比較には1950年、いわゆる戦後のものを使用した。

なお、この年報に掲載の資料は、東京都内の9市場（築地・大田・北足立・葛西・豊島・淀橋・板橋・世田谷・多摩ニュータウン）3分場（松原・杉並・練馬）の取扱い量を集計したものである。

### 1) 対象年度

1935(S10)、1940(S15)、1950(S25)、1955(S30)、

1960(S35)、1965(S40)、1970(S45)、1975(S50)、1980(S55)、1985(S60)、1990(H2)、1995(H7)、2000(S12)年の計13年度分。1945年については、第二次世界大戦終戦の年であり、配給制がとられて中央卸売市場は閉鎖され、未刊行であった。

### 2) 対象品目

掲載野菜12類135品目中一般的な品目50を表1に示すとおり選出し、検討対象とした。

### 3) 調査項目

季節感をとらえにくくなった要因として推測した、①出回り期間、②最大最小出回り量とその格差、③端境期、④最盛期の変化を調べるため、同年報の「品目別および月別取扱い高」の集計結果を用い、Aの計算処理して得た指数によって、Bの内容の検討を行った。

A.①月別取扱い率＝月別取扱い量/年間取扱い総量×100

②年度内取扱い格差率＝100－(月別最低取扱い量/月別最高取扱い量×100)

B.1.品目別取扱い率の年次推移(①による)

2.最高取扱い率の年次推移(①による)

3.最低取扱い率の年次推移(①による)

4.年度内取扱い量格差の年次推移(②による)

5.取り扱い期間(出回り期)の年次推移

表1 調査対象品目

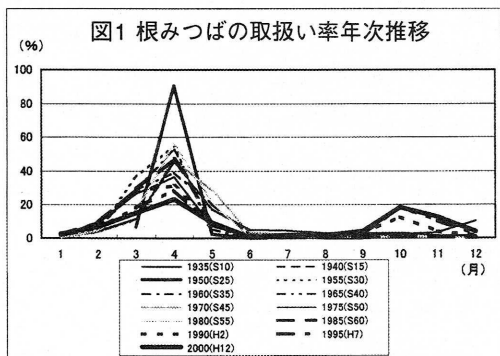
類	品 目	
1 根菜	だいこん・かぶ・にんじん・ごぼう・たけのこ・れんこん	6
2 キャベツ	キャベツ	1
3 レタス	レタス	1
4 葉茎菜	はくさい・こまつな・ほうれん草・ねぎ・ふき・うど・根みつば・しゅんぎく・にら・セロリー・アスパラガス・カリフラワー・ブロッコリー・なのはな・メキャベツ	15
5 果菜	きゅうり・かぼちゃ・なす・トマト・ミニトマト・ピーマン・とうもろこし・とうがん	8
6 豆科	いんげん・さやえんどう・そらまめ・えだまめ	4
7 ばれいしょ	男爵	1
8 土物	かんしょ・さといも・ながいも・たまねぎ	4
9 香辛・つまもの	しそ・みょうが・ふきとう	3
10 きのこ・山菜	なましいたけ・まつたけ・わらび	3
11 その他	うめ・ゆず・すだち・ぎんなん	4
計		50

6. 最高取扱い月(最盛期)の年次推移 (①による)

結果

1. 品目別取扱い率

過去からの出回り状況の変化をみるため、65年間の品目別・月別取扱い率を算出し、グラフ化を行った。年度別出回り状況の変化の最も大きかったのが根みつばであるが、その年度別月別取扱い率をグラフ化したものが図1である。



根みつばは、'35年の築地市場開場時から取扱いがあったが、第二次世界大戦前後の間、市場での取扱いは全くなかった。戦時中は、空腹感を満たす物に栽培が限定され、副材料的に扱われる用途の位置付けからくるものと思われる。'50年には再度市場で取扱われるが、年間5カ月は取扱いが全く無く、しかも4月に90.7%の取扱い率を示し、一時期にのみ集中して取扱われる季節品だったことを現している。'55年からは、取扱い率高低差55.4%と大きいものの取扱い期間は一年間に広がり、年間入手可能な品目となった。4月が旬である状況はその後変わらないが、その月に集中していた最高取扱い率は徐々に低下し、'90年頃からは10月に二番目のピークができた。'00年は春秋のピークの差が4.7%に縮小してきている。

他の品目においても、出回り状況の変化は多様であるため、最高取扱い率、最低取扱い率、取扱い期間などに分けて述べることにする。

2. 最高取扱い率

品目別に、年度内の最高取扱い率をまとめたのが表2である。

'35年は、築地市場開設年で調査対象品目中16%が未取扱いであり、'40年は開戦直前ということから未取扱い品目が62%という特殊な状況にあった。したがって、出回り状況の経過は、'50年から'00年までの50年間で見ることとする。

年次推移でみると、品目によっては多少上下はあるものの、全般的に過去から近年に向けて徐々に最高取扱い率が低下している。いわゆる取扱いが一時期に集中する割合が低下し、旬の時期を見えにくくしている一要因と考える。例外として、近年になって高まっているものはしそとゆずの2品目で、取扱い年数が10~25年と比較的短いのはな、ミニトマト、すだちの3品目は、あまり変動していない。

50年間の変化を具体的に把握するため、'50年と'00年の最高取扱い率を比較すると、30%以上は、50年の23品目(50.0%)から00年には11品目(22.0%)に減少している。そのうち50%以上に限定すると、13品目(28.3%)から4品目(8.0%)へと減少幅の大きいことがわかった。

一方、1955年と2000年の最高取扱い率の差を求め、50年間の変動幅を示したのが表3である。過去において最高の取扱い率を示した根みつばは、50年間で70%低下した。次いでさやえんどうが60%、以下レタス、アスパラガス、かぼちゃ、トマト、まつたけが40%、ふき、ピーマン、とうもろこし、そらまめ、ふきのとう、わらびが30%、たけ

表2 最高取扱率年次推移

品目	1935	1940	1950	1955	1960	1965	1970	1975	1980	1985	1990	1995	2000	
1 だいこん	15.1	15.1	15.6	14.2	13.6	12.4	13.2	13.6	13.2	11.5	10.8	10.2	9.8	
2 かぶ	34.6	22.3	21.4	24.1	20.4	22.6	24.3	18.1	16.0	12.7	12.0	11.9	10.9	
3 にんじん	12.4	13.4	12.3	11.9	13.2	11.7	10.7	10.6	10.5	9.8	9.8	9.7	10.0	
4 ごぼう	13.7		15.9	13.6	13.9	17.4	17.9	19.1	75.3	14.5	14.7	14.9	14.8	
5 たけのこ	50.9	54.9	76.4	73.6	66.0	59.3	54.1	72.1	75.3	78.5	63.0	56.3	60.0	
6 れんこん	13.7		20.0	17.3	18.5	20.7	27.3	23.9	22.8	19.7	20.6	16.8	17.5	
7 キャベツ	13.5	21.1	21.2	15.2	13.6	11.7	12.5	11.1	10.3	10.1	9.5	9.4	10.1	
8 レタス	26.7		50.7	11.3	11.3	12.7	12.7	10.9	10.5	10.5	10.3	9.5	9.6	
9 はくさい	36.6	39.9	38.0	28.5	30.9	23.8	22.6	24.4	25.6	20.6	18.3	16.2	14.6	
10 こまつな	16.3	14.7		12.2	11.2	12.0	10.6	12.0	10.4	11.6	10.4	10.2	10.3	
11 ほうれん草	16.5	15.6	19.3	16.3	15.5	14.5	15.2	15.6	13.5	12.9	12.5	11.1	12.0	
12 ねぎ	17.0	15.7	18.8	16.5	16.0	18.8	16.0	17.3	14.4	13.5	12.6	11.9	11.8	
13 ふき	46.9		57.6	64.6	47.7	43.4	37.1	35.5	32.2	31.2	31.3	26.7	27.8	
14 うど	32.4		41.2	34.8	33.0	29.7	23.7	20.7	19.5	19.4	18.9	17.3	17.7	
15 根みつば	36.4		90.7	55.4	52.8	39.2	46.9	45.0	55.6	47.1	31.1	28.7	23.1	
16 しゅんぎく	21.0		25.2	16.0	13.6	15.5	15.7	16.7	15.3	18.5	18.3	17.9	16.6	
17 にら	29.7		30.3	26.4	13.4	11.7	12.5	10.8	9.7	10.6	10.1	10.6	10.4	
18 セロリー	18.0		17.3	12.1	12.9	12.7	11.3	11.1	12.4	13.2	11.2	11.6	10.9	
19 アスパラ	44.1		54.5	39.7	50.9	41.4	50.9	40.4	32.8	37.1	25.1	22.0	16.6	
20 カリフラワー	35.7		22.7	20.3	29.4	21.9	19.1	19.3	18.7	17.8	14.0	15.9	16.1	
21 ブロccoli			25.3	16.0	15.1	19.4	26.4	23.2	19.0	16.1	13.8	13.1	12.3	
22 なのはな									34.8	31.8	30.4	35.0	31.6	
23 メキャベツ	55.3		26.5	25.3	26.6	22.7	25.9	26.7	27.3	24.6	34.7	25.7	30.0	
24 きゅうり	27.0	23.6	26.4	28.0	20.2	19.2	15.7	14.0	11.9	14.6	12.9	11.8	11.2	
25 かぼちゃ	35.7	36.6	48.8	40.1	40.3	37.1	27.8	21.9	17.0	14.1	10.5	11.0	10.1	
26 なす	36.6		36.2	33.8	32.0	29.5	21.6	17.3	15.1	14.8	13.9	15.7	14.3	
27 トマト	41.3	60.2	54.7	54.5	36.3	21.1	18.3	15.9	14.0	12.6	13.4	12.8	12.1	
28 ミントマト									13.5	22.0	14.6	13.3	11.5	12.6
29 ピーマン			38.4	32.1	27.0	20.5	14.5	11.9	11.1	12.7	12.1	10.6	12.0	
30 とうもろこし	68.6		57.9	59.7	52.4	39.7	36.3	37.8	35.7	26.8	27.3	27.6	31.6	
31 とうがん	22.9		41.7	42.7	37.7	53.1	49.4	38.2	36.1	28.5	27.0	27.5	26.2	
32 いんげん	34.1		39.2	37.7	29.7	28.7	23.7	23.1	21.6	16.3	16.6	15.1	16.8	
33 さやえんどう	50.9	56.6	70.2	43.3	35.5	32.4	34.8	28.1	26.7	17.0	16.7	14.0	13.5	
34 そらまめ	58.4	57.0	59.2	48.5	52.7	57.9	64.1	54.7	65.4	54.1	34.2	33.6	33.9	
35 えだまめ	41.0		46.9	54.0	50.4	42.4	41.2	43.3	44.2	32.5	33.5	29.7	31.0	
36 じゃがいも	18.1	16.0	12.5	10.4	11.5	10.3	11.2	11.2	10.0	11.1	11.9	11.4	12.1	
37 きつまいも	25.3	19.5	15.2	18.5	15.2	15.9	13.4	12.3	11.8	11.2	10.9	11.1	11.2	
38 さといも	20.8	14.7	20.1	18.9	19.7	18.3	15.2	17.3	14.1	14.4	14.6	18.4	17.6	
39 ながいも	31.4		19.4	16.3	15.0	14.3	13.3	12.7	10.1	13.4	13.8	10.4	10.7	
40 たまねぎ	14.1	13.4	17.3	12.3	10.3	10.7	9.5	10.7	10.7	10.5	10.4	11.4	10.9	
41 しそ	57.8		30.6	69.2	51.9	47.1	43.7	60.6	63.3	71.5	82.4	75.1	75.2	
42 みょうが	36.0		31.9	24.2	30.5	40.6	40.7	37.9	44.1	44.5	34.5	29.9	21.5	
43 ふきのとう			54.5	45.6	33.1	31.4	47.5	32.5	26.9	26.6	28.4	30.8	27.4	
44 なましいたけ	26.4		27.3	22.6	19.2	13.2	14.5	11.1	10.0	10.8	10.4	12.4	15.1	
45 まつたけ	82.6	71.7	90.2	70.7	84.3	69.2	88.0	0.0	55.0	51.0	50.2	49.5	47.6	
46 わらび		-	66.5	72.5	62.6	56.9	47.4	43.6	39.0	40.2	33.1	41.0	39.0	
47 うめ	71.5		80.1	85.1	88.4	75.4	85.6	89.2	88.6	86.1	90.1	88.9	89.0	
48 ゆず	49.7		25.5	40.1	39.2		37.8	49.3	52.1	54.5	58.0	63.1	61.4	
49 すだち				40.4							21.8	22.7	22.8	
50 ぎんなん			20.1	22.0	22.0	21.6	23.1	26.4	28.7	25.3	22.6	21.3	25.5	

表3 50年間の最高取扱率の変動幅

(1950年と2000年の最高取扱率の格差)

変動幅	-70%	-60%	-40%	-30%	-20%	-10%	0%	10%	40%	計
品目数	1 (2.2%)	1 (2.2%)	5 (10.9%)	6 (13.0%)	9 (19.6%)	13 (28.3%)	6 (13.0%)	3 (6.5%)	2 (4.3%)	46 (100.0%)
品目名	根みつば	さやえんどう	レタス アスパラガス かぼちゃ トマト	ふき ピーマン とうもろこし そらまめ ふきのとう	たけのこ はくさい うど にら きゅうり なす とうがん さやえんどう えだまめ	だいこん かぶ キャベツ ほうれん草 ねぎ しゅんぎく セロリー カリフラワー ブロccoli	にんじん ごぼう れんこん じゃがいも きつまいも さといも	メキャベツ うめ ぎんなん	しそ ゆず	

%=両年度共取扱い品目中

のこ、はくさい、うど、にら、きゅうり、なす、とうがん、さやいんげん、えだまめが20%、合計35品目(76.1%)が低下したことになる。3/4の品目において、グラフ上での頂点が低くなったという結果であった。しかし、例外として、しそとゆずの2品目については、40%増加している。

### 3. 最低取扱い率

品目別に年度内の最低取扱い率をまとめたのが表4である。

長期間の年次推移で見ると、品目によって多少上下の変動はあるものの、過去から近年に向けて、徐々に最低取扱い率が上昇している。

50年間の変化を具体的に把握するため、1950年と2000年の最低取扱い率を比較すると、'50年は、取扱い量無し及び1%未満が38品目(82.6%)であった。さらに1~5%未満はだいこん、ごぼう、キャベツ、ねぎ、セロリー、じゃがいも、たまねぎの7品目、5%以上はにんじんのみであった。一方、'00

表4 最低取扱率年次推移

品目	1935	1940	1950	1955	1960	1965	1970	1975	1980	1985	1990	1995	2000
1 だいこん	2.6	3.2	3.0	3.7	5.1	5.4	5.0	4.6	5.7	5.7	6.7	6.5	5.9
2 かぶ	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.3	1.4	3.1	2.7	3.8	3.6
3 にんじん	3.6	5.1	5.8	6.2	5.7	5.8	6.2	6.6	6.9	6.9	7.1	6.9	7.0
4 ごぼう	3.5		3.3	4.6	5.9	3.2	5.0	4.4	5.1	5.7	5.9	5.6	5.1
5 たけのこ	0.0		-	-	-	-	-	-	0.0	-	-	0.0	0.0
6 れんこん	2.4		0.1	1.6	1.2	0.8	0.3	1.0	1.3	1.6	2.6	1.8	2.3
7 キャベツ	2.4	4.4	2.9	4.3	5.1	4.6	6.3	6.1	5.6	7.0	7.2	7.0	7.6
8 レタス	3.0		-	4.8	4.5	3.5	3.5	6.3	5.9	6.7	6.1	7.1	6.7
9 はくさい	0.1	0.1	0.0	0.2	0.7	0.7	2.0	2.2	2.9	2.6	4.6	5.1	5.3
10 こまつな	2.1	2.4		3.4	5.4	5.3	5.9	6.3	7.0	7.3	6.7	6.5	6.7
11 ほうれん草	2.8	0.6	0.0	0.0	0.0	0.1	0.3	0.7	2.7	2.9	4.2	4.0	4.5
12 ねぎ	3.2	2.5	1.8	3.2	3.7	4.2	5.5	5.9	6.4	6.4	6.5	6.6	6.3
13 ふき	0.0		-	-	-	-	-	-	0.0	0.0	0.0	0.0	-
14 うど	1.4		0.1	0.6	0.9	1.1	1.2	1.4	1.7	2.3	2.6	3.0	3.4
15 根みつば	1.0		-	0.0	0.0	0.0	0.1	0.8	0.0	0.0	0.2	0.5	0.6
16 しゅんぎく	0.8		0.2	3.5	1.8	1.1	1.6	1.0	2.2	1.9	2.7	2.1	2.2
17 にら	0.0		-	1.0	3.8	6.1	4.3	5.8	7.1	6.9	6.9	7.1	6.7
18 セロリー	2.5		3.3	6.1	6.6	5.9	6.3	6.3	5.8	6.0	6.1	5.8	6.3
19 アスパラ	-		-	-	-	-	0.1	0.5	0.7	1.3	3.0	4.1	3.6
20 カリフラワー	0.0		0.0	0.7	0.5	0.4	0.4	0.4	1.1	1.5	1.7	1.6	2.7
21 ブロッコリー			0.5	1.6	1.1	0.5	0.2	0.5	0.9	1.3	1.7	4.7	4.8
22 なのはな			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.0
23 メキャベツ	-		-	0.1	0.0	0.0	-	-	-	-	-	0.0	0.2
24 きゅうり	0.2	0.2	0.0	0.2	0.6	1.8	2.9	3.9	4.5	4.8	4.8	5.9	5.7
25 かぼちゃ	0.3	0.3	-	0.0	0.1	0.1	0.3	0.6	1.3	4.1	4.8	4.3	6.1
26 なす	0.1		0.0	0.0	0.0	0.1	0.5	2.0	2.9	3.7	4.4	5.1	3.3
27 トマト	0.4	0.2	0.0	0.6	0.5	1.0	2.0	2.2	3.1	4.7	5.0	6.8	5.2
28 ミニトマト								5.4	2.5	4.7	5.7	5.9	6.3
29 ビーマン			0.0	0.2	0.3	2.3	4.6	4.9	4.5	5.4	5.9	0.1	6.1
30 とうもろこし	-		-	-	-	-	-	-	0.0	0.0	0.0	0.7	0.1
31 とうがん	0.4		-	0.1	-	-	-	0.0	0.4	0.1	1.0	0.7	1.2
32 いんげん	0.0		-	0.0	0.0	0.0	0.0	0.4	1.7	1.6	2.5	3.1	3.5
33 さやえんどう	0.1	0.0	0.0	0.0	0.2	0.3	0.7	1.3	1.1	1.8	1.9	1.3	1.9
34 そらまめ	0.0		-	-	-	-	-	-	-	0.0	0.0	0.0	0.0
35 えだまめ	-		-	-	-	0.0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
36 じゃがいも	2.5	4.1	3.4	6.6	6.6	5.8	5.9	6.0	6.2	5.6	6.2	5.7	5.7
37 さつまいも	1.4	1.1	0.5	1.5	1.8	2.0	3.0	3.8	3.0	4.2	5.3	4.5	4.5
38 さといも	1.5	0.5	0.0	0.2	0.2	0.1	0.3	0.6	2.2	3.5	4.4	4.1	4.1
39 ながいも	0.4		0.1	0.5	0.5	0.5	2.6	3.3	5.9	5.7	6.4	6.7	6.7
40 たまねぎ	2.2	3.2	2.5	4.2	4.7	6.5	6.4	6.5	6.5	6.0	6.6	6.5	6.5
41 しそ	0.0		0.1	-	-	1.2	1.5	-	-	-	-	-	-
42 みょうが	-		0.0	0.3	-	-	0.0	-	-	0.0	0.1	0.6	0.6
43 ふきのとう	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
44 なましいたげ	1.0		0.6	2.1	2.0	1.5	2.3	4.2	6.0	5.8	5.5	4.5	4.5
45 まつたけ	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
46 わらび	-		-	-	-	0.0	-	-	-	-	-	0.0	-
47 うめ	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
48 ゆず	0.1		0.7	0.6	0.3		0.4	0.0	0.7	0.7	0.6	0.7	0.7
49 すだち											1.6	2.3	2.3
50 ぎんなん			-	0.2	0.4	0.8	1.4	1.5	1.5	1.7	1.8	2.5	2.5

年は、取扱い量無しがふき、しそ、ふきのとう、まつたけ、わらび、うめの6品目、1%未満がたけのこ、なのはな、そらまめ、わらび、根みつば、メキャベツ、とうもろこし、えだまめ、ゆず、すだちの10品目であった。合計16品目が取扱い量無しに近い状況であるが、50年前より50.6%減少している。さらに、1~5%未満が17、5%以上は18品目で、50年前より54%増加している。

1995年と2000年の最低取扱い率の差を求め、変動巾を示したのが表5である。

変動巾の最大はレタス、にらの6.7%で、

最高取扱い率の67.6%と比べると小さい。35品目が5.0%未満の変動であり、そのうち13品目が変動無しである。

#### 4. 年度内取扱い量の格差

品目別に同年度内の月別最高取扱い量に対する最低取扱い量の率を算出して最大100%との差を格差率とし、まとめたものが表6である。

格差が90%以上、いわゆる最高取扱い量に対して最低10%未満の取扱い量となる品目は、'50年86.0%から'55年70.0%、'70年

表5 50年間の最高取扱い率の変動幅

		(1950年と2000年の最低取扱い率の格差)										計
変動幅		-7%	-6%	-5%	-4%	-3%	-2%	-1%		0%		
品目数		2 (-4.3%)	4 (6.5%)	5 (10.9%)	6 (13.0%)	8 (17.4%)	4 (6.5%)	4 (6.5%)		13 (28.3%)	50 (100.0%)	
品目名	レタス にら	きゅうり かぼちゃ ピーマン ながいも	キャベツ はくさい ほうれん草 ねぎ トマト	かぶ アスパラガス ブロッコリー さやいんげん さつまいも たまねぎ	だいこん うど セロリー カリフラワー なす じゃがいも さといも なまいたけ	ごぼう れんこん しゅんぎく さやえんどう	にんじん 根みつば みょうが ぎんなん	たけのこ メキャベツ とうもろこし そらまめ えだまめ わらび わらび しそ ゆず	ふき ふきのとう まつたけ わらび うめ			

%=両年度共取扱い品目中

表6 格差率別品目数年次推移

	格差率	100%	95%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%	取扱なし	計
1935	品目数	13	15	6	6	2							8	50
(S10)	(%)	26.0	30.0	12.0	12.0	4.0							16.0	100.0
1940	品目数	3	9	1	5	1	1	1					29	50
(S15)	(%)	6.0	18.0	2.0	10.0	2.0	2.0	2.0					58.0	100.0
1950	品目数	25	14	4	2		1						4	50
(S25)	(%)	50.0	28.0	8.0	4.0		2.0						8.0	100.0
1955	品目数	13	18	4	2	5	1	2	1				4	50
(S30)	(%)	26.0	36.0	8.0	4.0	10.0	2.0	4.0	2.0				8.0	100.0
1960	品目数	16	16	5	1	1	5	2	1				3	50
(S35)	(%)	32.0	32.0	10.0	2.0	2.0	10.0	4.0	2.0				6.0	100.0
1965	品目数	14	16	6	2	1	3	3	2				3	50
(S40)	(%)	28.0	32.0	12.0	4.0	2.0	6.0	6.0	4.0				6.0	100.0
1970	品目数	13	13	4	4	5	1	2	4	1			3	50
(S45)	(%)	26.0	26.0	8.0	8.0	10.0	2.0	4.0	8.0	2.0			6.0	100.0
1975	品目数	14	10	7	1	5	3	3	5				2	50
(S50)	(%)	28.0	20.0	14.0	2.0	10.0	6.0	6.0	10.0				4.0	100.0
1980	品目数	14	4	11	4	2	3	2	6	3			1	50
(S55)	(%)	28.0	8.0	22.0	8.0	4.0	6.0	4.0	12.0	6.0			2.0	100.0
1985	品目数	11	6	9	3	4	5	5	3	3			1	50
(S60)	(%)	22.0	12.0	18.0	6.0	8.0	10.0	10.0	6.0	6.0			2.0	100.0
1990	品目数	10	6	8	3	4	4	7	4	3	1			50
(H2)	(%)	20.0	12.0	16.0	6.0	8.0	8.0	14.0	8.0	6.0	2.0			100.0
1995	品目数	9	7	6	4	3	7	3	7	3	1			50
(H7)	(%)	18.0	14.0	12.0	8.0	6.0	14.0	6.0	14.0	6.0	2.0			100.0
2000	品目数	7	9	5	6	3	5	5	6	4				50
(H12)	(%)	14.0	18.0	10.0	12.0	6.0	10.0	10.0	12.0	8.0				100.0

表7 取扱い期間（出回り期）

	1カ月	2カ月	3カ月	4カ月	5カ月	6カ月	7カ月	8カ月	9カ月	10カ月	11カ月	12カ月	計
1950 (S25)			うめ		レタス ふきのとう	とうもろこし わらび	根みつば アスパラ	とうがん	そらめ ぎんなん	たけのこ ふき かぼちゃ まつたけ	ニラ メキャベツ えだまめ いんげん		
			1(2.2%)		2(4.3%)	2(4.3%)	2(4.3%)	1(2.2%)	2(4.3%)	4(8.7%)	4(8.7%)	28(60.9%)	46(100.0%)
2000 (H12)					うめ				わらび ふきのとう	しそ	まつたけ ふき		
					1(2.2%)				2(4.3%)	1(2.2%)	2(4.3%)	44(88.0%)	50(100.0%)

%/取扱い品目中

60.0%、'85年52.0%、'95年44.0%と徐々に減少した。そのうち格差が最大の100.0%は、'50年の25品目から'00年はふきのとう、なのはな、しそ、ふき、まつたけ、わらび、うめの7品目へと、50年間で大幅に減少している。

また、格差率の最低値が70→20%と低くなり、月別取扱い量の変動幅が縮小しつつある。

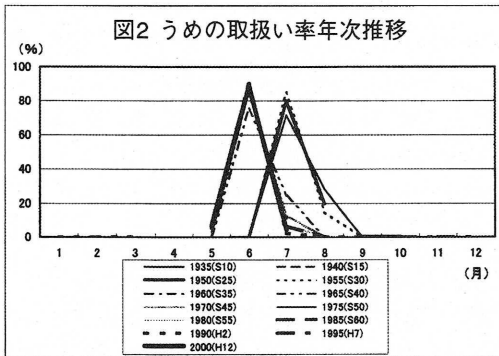
### 5. 取扱い期間（出回り期）

1950年と2000年の各品目別年間取扱い期間を示したものが表7である。

取り扱い期間が11カ月未満、いわゆる無

取扱い期間のある品目は、'50年の18から'00年は6に減少した。近年で無取扱い期間のある品目は、ふき、しそ、ふきのとう、まつたけ、わらび、うめの6品目だけである。

取扱い期間が50年間あまり変わらないものとして、うめが2カ月、ふき、まつたけが1カ月広がったのみである。うめの取扱い状況を図2に示したが、取扱い期間が最短で、'50年は3カ月、'00年はやや広がったものの5カ月である。5カ月といっても、9・10月は微量で実質は3カ月であり、しかも6月に89.2%の取扱い率を示し、主力品種の収穫できる一時期に集中している特殊な例である。同年度内の最高取扱い率も過去から近年まで75.4～90.1%で常に約80%を示すという点でも他に例がない。



### 6. 最高取扱い月（最盛期）

同年度内で最高取扱い量を示す月を最高取扱い月とし、各品目別に変動状況を調べ、1950年と2000年の50年間の比較を表8に示した。

最高取扱い月が50年前より早くなったもの12、遅くなったもの7、合計19であるが、

表8 最高取扱い月の変動

	-5カ月	-3	-2	-1	+1	+2	+7
1950 (S25)/ 2000 (H12)	さやえんどう(春→冬)	ピーマン(夏→春) 生しいたけ(春→冬) たまねぎ(夏→春)	トマト(夏→春)	じゃがいも(夏→春) しそ、とうもろこし とうがん、ニラ まつたけ、うめ	ふきのとう(冬→春) ながいも(秋→冬) きゅうり	レタス(春→夏) かぼちゃ(夏→秋) ほうれん草(秋→冬)	しゅんぎく(春→冬)
計				12(26.1%)			7(15.2%)

%/取扱い品目中

気象の年度による変動ともとれる±1カ月を除くと9品目であった。そのうち、早期化したのは、さやえんどう、ピーマン、生しいたけ、たまねぎ、トマトの5品目のみであった。

変動の大きかった品目の状況をお互に見ると、最も早期化したさやえんどうは、60年間5月で固定していたが、近年急に早まり5年間で5ヶ月早くなった。ピーマンは、45年前まで8月の夏野菜であったが、10年間で3カ月早くなり、20年前から5月になった。生しいたけは、35年前まで春の3月であったが、その後秋冬の10~12月に早まった。たまねぎは、50年前まで夏の7・8月であったが、その後春の5月前後になった。

一方、遅くなった例として、しゅんぎくは45年前まで春の5月であったが40年前から秋の11月になり、25年前からは冬の12月になった。また、ほうれん草は、60年前までは冬の12月であったが、45年前からは春の3・4月になり、さらに30年前からは秋の11月になり、5年前頃から冬の1・2に変動している。

## 考察

月別取扱い量の変化の形は、品目による格差の大きいことが確認できた。しかし、旬の判断要因と推測する①月別最高取扱い率、②月別最低取扱い率、③年度内取扱い量の格差、④年度内取扱い期間、⑤最高取扱い月において、共通した変化があることも確認できた。

### 1. 最高取扱い率

最高取扱い率の年次推移において、過去から近年に向けて徐々に低下していることが確認できた。いわゆる取扱いが一時期に集中する割合が低下し、旬の時期を見えにくくしている一要因と考える。経過時の多少の上下は、その年度の気象条件による月別収穫量の違い

によるものと推察する。

近年の報告で、村上・宮下<sup>24)</sup>、板木<sup>25)</sup>はきゅうり、トマト、ほうれん草、大根を、高澤・猪股・保井<sup>26)</sup>はさらにピーマン、キャベツ、なす、生しいたけ、じゃがいも、かぼちゃ、さつまいもを加えて、出盛り期が不明瞭で周年野菜となりつつあるとしている。今回の調査結果で'00年の最高取扱い率をみると、これらの食品はいずれも15%以下である。この結果から、10%以下を周年野菜の判断基準とすると、今回の調査では、さらにかぶ、にんじん、ごぼう、レタス、はくさい、こまつな、ねぎ、ニラ、セロリー、ブロッコリー、ミニトマト、さやえんどう、ながいも、玉ねぎを加えた25品目となり、これらは一年中店頭で見かける感と一致する。

具体的に1950年と2000年の比較によって50年間の変化を見ると、最高取扱い率30%以上の品目が50%→22%に減少した。さらに50以上に限定すると、28.3→8.0%と減少幅の大きいことが確認できた。

最高取扱い率が高いほど一時期に取扱い量が集中することであり、旬が見えやすい品目と理解することができる。最高取扱い率30%以上は、年間取扱い量の1/3が1カ月に集中することであり、店頭等で見た上で旬の時期が判断しやすい率と考えるが、50年前の全品目中1/2から近年は1/5となり、多品目にわたって旬がわかりにくくなった一要因と推察する。

最高取扱い率50年間の変動幅を見ると、35の品目が10~70%低下し、変動幅の大きいことも確認できた。±10%を気象条件による一時的な変動と考えると、約半数の品目において旬の時期が見えにくくなったことを裏付けているといえる。

### 2. 最低取扱い率

年度別最低取扱い率年次推移を見ると、近年に向けて徐々に同品目内の最低取扱い率が



上昇していることが確認できた。最低取扱い率の低い時期があつてこそ、最高取扱い率との格差が大となり最盛期が判断しやすいが、取扱い最低量が増加していることは、これも旬の時期を見えにくくしている一要因と考える。

他の報告で周年野菜になりつつあると示されている、きゅうり、トマト、ほうれん草、大根、ピーマン、キャベツ、なす、生しいたけ、じゃがいも、かぼちゃ、さつまいもの'00年の最低取扱い率を見ると、いずれも3%以上である。3%以上を周年野菜の判断基準とすると、今回の調査では、さらに、にんじん、ごぼう、レタス、はくさい、こまつな、ねぎ、うど、にら、セロリー、アスパラガス、ブロッコリー、ミニトマト、さやいんげん、さつまいも、玉ねぎを加えた27品目が該当する。最高取扱い率10%以下の品目と比べて、うど、アスパラガスが加わっている。これらについては店頭で見られない時期もある。したがって、周年野菜の判断指標としては、最高取扱い率約10%以下、最低取扱い率約4%以上と推察することができる。

具体的に1950年と2000年の最低取扱い率を比較すると、取扱い量1%未満の、いわゆる端境期のある品目が'50年の38品目(82.6%)から'00年は15品目(30.0%)に減少している。一方、年間通して最低5%以上取扱われている品目が、'50年の1(2.2%)から'00年には18(36.0%)に増加している。野菜の多くが一年中出回っているという感は、この結果による影響も大きいと推察する。

最低取扱い率の変動幅を見るため、1950年と2000年の差を算出したが、最大6.7%で、35品目が5%未満であり、変動幅としては小さいことが確認できた。しかし、最低取扱い率が全体的に上昇したのは、流通機構の発達や貿易自由化によって収穫時期の異なる広域産地のものの取扱いが可能になり、さらに、

保管設備の発展によって出荷調整が可能になった影響だと推察する。

### 3. 年度内取扱い量の格差

同年度内で取扱い量の高低差が大であることが、出回り期を明確化する一条件であると考え、品目別に同年度内の格差率を出して変動幅を見た。最高取扱い月との差が90%以上の品目は、'50年90%から'55年約70%、'70年約60%、'85年約50%、'95年約40%と徐々に減少した。

また、年度別に見た最低格差率は、'50年の70%から'90年は30%となり、その間徐々に減少した。この結果は、季節による取扱い量の差が小さくなり、季節感の希薄化、旬の時期の不明確化につながったことを表わしていると考ええる。

### 4. 取扱い期間

各品目別の年間取扱い期間の年次推移をみたが、過去から近年に向けて取扱い期間が徐々に広がってきていることが確認できた。

具体的に1950年と2000年の取扱い期間を比較すると、無取扱い期間がある、いわゆる端境期のある品目は、'50年は取扱い品目中約40%あったものが、'00年は約10%に減少した。近年になっても無取扱い期間のあるものは、ふき、しそ、ふきのとう、まつたけ、わらび、うめの6品目のみである。これらは、人工栽培ができず、自然品の収穫時期に取扱い期間が限定されていると考える。最近のわが国の市場は、国内で収穫が得られない期間は輸入品によって供給している例も多いが、この品目については、海外での栽培は一部の国に限定されることと、鮮度のおちやすい特徴により、その方法が導入しにくい例と推察する。

以上の点から、品目別の出回り期間は広がる傾向を示し、最近の一部を除いて年間出回っている状況となり、端境期が無くなっていることが旬の時期を見えにくくしている大き

な要因と考える。

西・伊東<sup>27)</sup>は、野菜の周年供給化のパターンを五つに分類している。①施設栽培と高冷地栽培の組合せ、②品種改良による品種間の温度適性の利用、③高冷地と暖地の産地の組合せ、④貯蔵・輸送性を利用、⑤生育速度が速い輪作利用である。今回の調査品目をこのパターンにより分類すると、トマト、きゅうり、ピーマンが①、だいこん、キャベツ、ねぎが②、レタス、カリフラワー、はくさい、そらまめ、さやえんどう、さやいんげんが③、じゃがいも、さつまいも、さといも、たまねぎが④、こまつな、ほうれん草、にら、しゅんぎくが⑤であることが確認できた。

#### 5. 最高取扱い月

年度内最高取扱い月をその品目の最盛期とし、年次推移における変動状況を調べたが、予測より変動していないことがわかった。

具体的には、1950年と2000年を比較した結果、最盛期が50年前より早期化したものが26.1%、遅延化したものが15.2%、変動のあったものは合せて41.3%である。しかし、±1カ月は年度別の気象状況による誤差と考えて除くと、最盛期の変動した品目は19.6%、品目数で9品目であった。しかも、早期化したのは5品目のみであり、一般的に言われる多くの野菜の出回り時期が早くなった結果、旬の時期がわかりにくくなったという見方は、実状と異なることが確認できた。

特徴的に変動した品目の状況を年次推移でみると、さやえんどうは5カ月、ピーマンは3カ月早期化した。いずれも5～10年間に変化している。ピーマンは、かつては8月が最盛期で夏野菜といわれたが、20年前から春の5月に移動している。夏から秋は茨城の露地ものが多いが、冬から春は宮崎・高知のハウスものが取扱い量をふやしているからだとして推察する。以前は、露地ものが多いとれる時期がその食品の最盛期であったが、栽培方

法が多様化し、取引価格を有利にするための出荷調整も加わって、露地ものも多く採れる時期と最盛期は必ずしも一致しない例である。また、生しいたけは春から秋・冬に、たまねぎは夏から春に最盛期が早まった。たまねぎは品種によって生育に必要な日照時間と温度が異なり、北海道産は9月、それ以外は5～6月であるが、近年に向けて北海道以外の取扱い量増加が、早期化させた原因と推察する。

一方、最盛期が変動する場合は早期化が多い傾向の中で、しゅんぎく、レタス、かぼちゃ、ほうれん草の4品目は、最盛期が遅延化した。しゅんぎくは、春→秋→冬に変動したが、これは栽培方法の開発によるものと推察する。また、ほうれん草は冬→春→秋→冬に変動し、5年前から最盛期が遅くなった。かつては寒さに弱く春に生育して収穫する西洋種が、近年になるにしたがって寒さに強く秋採種して冬収穫する東洋種が主流になったことによる。西洋種はあくが強く、お浸しが消費の主体だった時代は多く利用されていたが、料理の用途が広がった現在では、収益が多くとうが立ちにくい東洋種が使われるようになった。栽培方法よりも用途によって使われる種類が変わり、最盛期が移動したのである。野菜の用途の変化による影響は、今後さらに強くなることが予測される。中村<sup>28)</sup>、花木・鶴田・徳田<sup>29)</sup>の報告によると、若年層は調理の手間をかけず生のまま野菜を使う傾向が多く、加熱調理でも簡単な炒める方法の利用が多い。品種が変わったことで最盛期が移動したものの例としてうめが挙げられる。45年前までは小粒種の甲州最小小梅であったため7月が最盛期であったが、40年前頃から白加賀・花香実・藤五郎などが主力品種になって、6月に変動した。

以上の結果から、①最高取扱い率は徐々に低下し、②最低取扱い率は徐々に高くなり、

③同品目における最高最低取扱い率格差は徐々に小さくなり、④品目別取扱い期間（出回り期）は徐々に長期化した。しかし、最高取扱い月（最盛期）については、一般的にいわれる早期化は事実でないことが確認できた。旬の時期が見えにくくなったのは、①～④の変化によるが、時期については一部の品目を除いて変動していない。旬の時期の変化は少ないので、各品目の時期を正確に把握して利用していくことが大切と考える。

## 要約

最近、野菜における季節感が把握しにくくなっているが、それは出回り状況の変化による影響が大きいと予測し、市場での取扱い状況を調査した結果、次の点が確認できた。

- 1) 月別最高取扱い率は、年次推移で見ると近年に向けて徐々に低下した。具体的には、50%以上の高率を示す品目数が50年間で13(28.3%)から4(8.0%)に減少するなど最盛期の現れ方が緩和された。
- 2) 月別最低取扱い率は、年次推移で見ると近年に向けて徐々に上昇した。具体的には、1%未満の低率の品目数が50年間で38(82.6%)から15(30.0%)に減り、年間通して一定量以上の出回り量を示すものが増加した。
- 3) 月別取扱い量の最高に対する最低の格差は、近年に向けて縮小した。具体的には、最大100%の品目数が50年間で25(54.3%)から7(14.0%)に減少して変動幅の小さい品目が増加した。
- 4) 取扱い期間（出回り期）は、無取扱い期間いわゆる端境期のある品目が50年間で18(39.1)から6(12.0%)に減少し、各品目とも近年に向けて広がった。
- 5) 最高取扱い月（最盛期）の変動状況は、50年前と比較して早まったもの12、遅くなったもの7、合計19であるが、気象の変化ともとれる±1カ月を除くと9(18.0%)で、あまり変化していない。このうち早期化したものは5(10.0%)である。

以上の結果から、季節感が無くなった要因として推測した①出回り期間の拡大、②最大と最小出回り量の格差縮小、③端境期有りの品目数は実状が一致したが、④最盛期の早期化については、実状と異なることが確認できた。

## 参考文献

- 1) 木崎知恵：ハウレンソウの各種成分、物性および細胞構造が食味におよぼす影響、女子栄養大学研究紀要 **26**, 249 (1995)
- 2) 辻村卓：野菜・くだものビタミンは季節によってこんなに違う、栄養と料理、**5**, 65 (1996)
- 3) 豊瀬恵美子、橋本高子：給食の運営と管理、40 学建書院 (2002)
- 4) 食品情報流通センター編：食生活データ総合統計年報、96-97, 383 (1996)
- 5) 柴田圭子、安原安代：四季をイメージする食品と料理、日本調理科学会誌 **30** 146 (1997)
- 6) 野菜供給安定基金調査情報課編：野菜輸入の動向、統計と解説、農林統計協会 (1997)
- 7) 食品情報流通センター編：食生活データ総合統計年報、**30**、151 (1990)
- 8) 柳本正勝、柳本武美：野菜・果物における消費時期の移動、日本家政学会誌 **34** 663 (1983)
- 9) 柳本正勝、柳本武美：食品消費における季節性の経年変化、日本家政学会誌 **33** 143 (1982)
- 10) 村上治正、宮下忠臣：野菜消費の変化と

- その技術、野菜季報告 56 2 (1995)
- 11) 板木利隆：栽培管理技術の開発普及、野菜季報告 56 8 (1995)
  - 12) 佐倉朗夫：野菜卸売市場における旬別価格の時系列変動要因分析、神奈川県農業総合研究所研究報告 132 61 (1990)
  - 13) 食品情報流通センター編：食生活データ総合統計年報、1, 473 (1990)
  - 14) 加藤要：くだものと野菜の四季、北隆館 (1990)
  - 15) アザーハウス編：春の山菜と夏野菜のおかず、千趣会 (1998)
  - 16) 住江金之、小原哲二郎：原色食品図鑑、建帛社 (1978)
  - 17) 全国調理師養成施設協会編：改訂調理用語辞典、調理栄養教育社 (1998)
  - 18) 新村出編：広辞苑、1073 岩波書店 (1998)
  - 19) 小原哲二郎、細谷憲政：食辞林 391 樹村房 (2000)
  - 20) 中原澄男、小林幸子編：給食管理 116 南江堂 (1995)
  - 21) 富岡和夫編：給食管理 95 医歯薬出版 (1999)
  - 22) 環史彦：青果物の流通、旬の目きき帳—四季の野菜・くだもの読本— 201 筑波書房 (1986)
  - 23) 東京都中央卸売市場経営管理部：昭和 10・15・25・30・35・40・45・50・55・60・平成2・7・12年東京都中央卸売市場年報（農産物編）（1936, 1941, 1951, 1956, 1961, 1966, 1971, 1976, 1981, 1986, 1991, 1996, 2001）
  - 24) 村上治正、宮下忠臣：野菜消費の変化とその技術、野菜季報告 56 3 (1995)
  - 25) 板木利隆：栽培管理技術の開発普及、野菜季報告 56 14 (1995)
  - 26) 高澤まさ子、猪股恵美子、保井明子：女子大生の食品の旬に関する意識調査—野菜類の場合、仙台白百合女子大学研究紀要 5 137-148 (2000)
  - 27) 西貞夫、伊東正：八百屋の店先はなぜ一年中かわらない、食べ物科学 78-8 127 (1984)
  - 28) 中村喜代美：本学学生の調理教育に関する(1) —入学時における調理実態の検討一、北陸学院短期大学 26 177-200 (1994)
  - 29) 花木秀子、鶴田貴子、徳田和子：野菜の使用に関する研究（第一報）学科専攻及び年代別野菜使用状況と使用意識、鹿児島純心女子短期大学研究紀要 30 105-121 (2000)