

統計アラカルト

熊本の統計情報 平成23年2月25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。

血液をサラサラにするたまねぎを食べよう！！

平成21年12月初旬の水俣のとある畑で農作業。少し遅いかなと思いながら、鍬で耕した畑に有機肥料をすき込み、マルチを張って、「たまねぎの苗」100本を植えたのでした。寒い季節が過ぎゆき、3月中頃には、水俣地域はすっかり春の風に包まれます。畝を観察すると、たまねぎの葉(茎)の下のほうが丸いふくらみを見せ、「たまねぎ」君が成長していることが分かります。4～5月にかけて、※無農薬・有機肥料の「たまねぎ」がたくさん収穫できました。初めての「たまねぎ栽培」は大成功です。「素人ながらうまくいったもんだ」と喜びがこみ上げてきたのでした。

さて、水俣芦北地域振興協議会のHP(<http://www.nanaurameguri.com/>)を開くと、特産品情報「農産物」のページに「サラダたまねぎ」の特長が紹介されています。「水俣、芦北地方を中心に、安全性にこだわって栽培されているサラダたまねぎは、水俣で生まれ育った超極早生種です。サラダで生食にしても辛みが少ないおいしいタマネギ」だそうです。

今回は、「世界のたまねぎ生産量はどれくらい？」から、「日本のたまねぎ生産量は？」という疑問を解き明かし、そしてオリジナルブランドの「サラダたまねぎ(サラたまちゃん)」を紹介することにします。

1 世界のたまねぎ生産量

原産地は中央アジアから地中海沿岸に至るあたりとされ、エジプトからヨーロッパ各地に早くから伝わり、16世紀頃には広く普及。日本では本格的に栽培され始めたのは明治時代からです。第二次世界大戦後、急速に消費量が伸びて、「世界の統計2010」の「たまねぎ生産量」統計では、日本は世界で11番目の生産国となっています。

日本では、世界から見ると比較的早い品種だけが栽培されているため、収穫量があまり上がらない。

晩生種になればなるほどタマが大きくなり、収穫量が上がるが、晩生種は北海道が多くを占めている。



サラダたまねぎ(極早生)

【たまねぎの特長】

①「たまねぎ」には、「甘たまねぎ」、「辛たまねぎ」、「中間型たまねぎ」の3種類に分けられる。

②播種(種蒔き)の時期

- ・春蒔き・・・寒い地方(北海道など)に適した品種の種を春蒔いて、晩夏から秋にかけて収穫する。
- ・秋蒔き・・・暖かい地方に適した種を8、9月に蒔いて、翌年3～7月頃まで収穫する。

※たまねぎがタマ(球)になるためには、日長(明るい時間の長さ)が影響する。

世界のたまねぎ生産量

単位：1,000 t

国	2006年	2007年	2008年	順位
世界	66,447	70,039	66,830	
中国	19,598	20,567	20,817	1
インド	10,847	12,156	8,178	2
アメリカ合衆国	3,250	3,602	3,349	3
パキスタン	2,056	1,816	2,015	4
トルコ	1,765	1,859	2,007	5
ロシア	1,789	1,857	1,900	6
エジプト	1,120	1,486	1,728	7
イラン	2,038	1,700	1,700	8
ブラジル	1,346	1,360	1,300	9
メキシコ	1,238	1,387	1,252	10
日本	1,158	1,165	1,165	11
オランダ	942	1,085	1,130	
スペイン	1,100	1,190	1,098	
ウクライナ	869	722	1,049	
韓国	890	1,213	1,035	

出典：世界の統計2010

日本では、極早生品種のたまねぎの場合、十分葉が大きくなって日長時間が12時間を超えると、タマが大きくなる(葉っぱが倒伏するとたまねぎは成熟状態)。温度と日長時間の関係で、日本での栽培方法は「春蒔き」と「秋蒔き」の2つのタイプに分かれている。

2 日本のたまねぎ生産量

平成21年産のたまねぎ生産量は、全国で115.4万トン。

第1位の北海道(晩生種)は約57.4%を占めており、熊本県内の店頭でもよく見かけるのもうなずける。

第2位は、佐賀県の15万トン(10a当たり収量は北海道より大きく、極早生、早生、中生、晩生種まで栽培)。

熊本県は、0.98万トン(0.85%)の11位となっている(極早生・早生種が主)。

平成21年産たまねぎ生産量

	作付面積 ha	10a当たり 収 量 kg	収 穫 量 t	順位	出 荷 量 t
全国	24 000	4 810	1 154 000		1 015 000
北海道	12 500	5 300	662 500	1	614 100
佐賀	2 760	5 450	150 400	2	139 300
兵庫	1 710	5 680	97 100	3	86 400
愛知	734	5 200	38 200	4	33 600
長崎	625	3 730	23 300	5	20 300
栃木	275	5 170	14 200	6	12 100
静岡	310	3 800	11 800	7	10 200
群馬	226	4 940	11 200	8	9 590
香川	216	4 770	10 300	9	8 350
愛媛	276	3 700	10 200	10	8 170
熊本	296	3 310	9 800	11	7 420

3 サラダたまねぎ「サラたまちゃん」

出典：作物統計（農林水産省）

熊本県内のたまねぎは、一番早く(12月頃から)出荷する「フルーツたまねぎ」(JA宇城管内で栽培)をはじめとして、天草地域などで栽培されていますが、ここでは水俣・芦北地域の「サラダたまねぎ(サラたまちゃん)」を紹介します。

水俣・芦北地域の「たまねぎ」は、水田の裏作として昭和36年から栽培されはじめ、安全性にこだわって栽培。サラダたまねぎは、水俣で生まれ育った生食ができるたまねぎです。



平成11年に「サラたまちゃん」「サラたま」の名称・マークが商標登録され、「JAあきた」のオリジナルブランドとして活躍中です。

現在、水俣・芦北地域で栽培されている品種

は、超極早生の「貴錦」「濱の宝」「浜笑」、極早生の「浜育」、早生の「七宝7号」の5品種、収穫は2月中旬から始まり、7月頃まで全国各地に出荷されています。

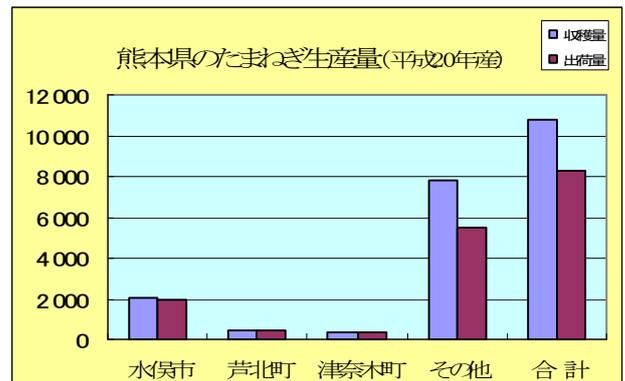
写真の「葉付きたまねぎ」は、根が大きく育つ前に、葉付きのまま収穫したもので、春先の短い期間だけ出回ります。葉っぱは柔らかかで香りもよく、ビタミンが多く含む。「ぬた」や「みそ汁の具」などに。また、タマと一緒に、煮たり、炒めたりもできます。

厚生労働省のメタボリック症候群が気になる方のための健康情報サイト: [e-ヘルスネットのHPは、こちらをクリック↓](http://www.e-healthnet.mhlw.go.jp/)

<http://www.e-healthnet.mhlw.go.jp/>

【豆知識】①犬や猫などが、たまねぎを食べると、成分のイオウ化合物によって血液中の赤血球が破壊され、ひどいときは死んでしまうこともあるので、絶対に食べさせてはいけません。

②たまねぎの芽は食べることができる。芽が伸びて緑色になったら、薬味として使える。



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、3日25(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 総務資料班 〒869-8570 熊本市水前寺 6-18-1

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