



あおもりの 野菜ついで



あおもり野菜は、
豊かな自然と
きまじめな生産者が育てた
安全・安心な野菜です。



発行：青森県農林水産部農産園芸課

TEL：017－734－9481

E-mail：noen@pref.aomori.lg.jp

青森県では、きれいな「水づくり」、日本一健康な「土づくり」、青森の未来をつくる「人づくり」の三つの基盤づくりに取り組みながら、消費者が求める安全・安心で良質な農林水産物を生産し、消費者の立場に立って販売するという「攻めの農林水産業」を強力に推進しています。

あおもりの野菜は、自然豊かな環境のもとで、生産者が「こだわり」をもって「正直にまじめに」育てた自信をもっておすすめできる「健康野菜」です。

青森県の主要野菜

ながいも	2	きゅうり	22
にんにく	4	ピーマン	24
ごぼう	6	いちご	26
だいこん	8	えだまめ	28
にんじん	10	ねぎ	30
ばれいしょ	12	キャベツ	32
こかぶ	14	レタス	34
トマト	16	ほうれんそう	36
メロン	18	ブロッコリー	38
すいか	20	その他	40

目

次

出荷量の全国ベスト 10	43
日本一健康な土づくり推進運動	44
青森県の冬の農業の取組み	46
青森県産野菜の生産と流通	48
付表	50
旬のカレンダー	55

ながいも



作付面積・出荷量で全国一の座に君臨
名実ともに青森県産野菜のエース

青森県のがいもは、日本一の出荷量を誇り、国内出荷量の4割を占めています。

品種は、在来種「ガンクミジカ」に由来する首が短く肉付きの良い系統や品種が普及しており、色白で粘りが強くアクが少ないのが特徴で、品質が高いながいもとして全国の市場から評価を得ています。

5月に植え付けが始まり、11～12月（秋掘り）と越冬後の3～4月（春掘り）の年2回収穫されます。

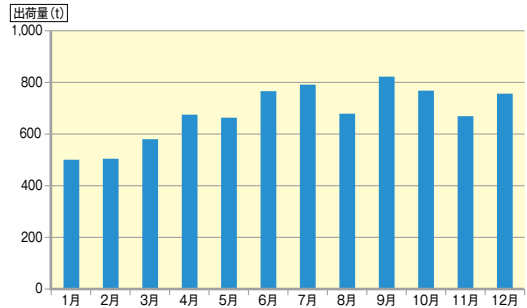
各産地には、低温貯蔵庫が整備され、年間を通じて全国に出荷されているほか、近年はアメリカや台湾などに輸出もされています。

全国の生産状況 (H23農林水産省)

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	青森	52,200	2,290
2	北海道	51,600	1,870
3	長野	5,840	340
4	岩手	2,600	208
5	鳥取	868	45
	全国	115,700	5,220

月別出荷量

(H23東京都中央卸売市場)



主な産地

十和田（十和田市（旧十和田市））、おいらせ（おいらせ町）、横浜（横浜町）、上北・十和田湖・七戸（東北町（旧上北町）、十和田市（旧十和田湖町）、七戸町（旧七戸町））、とうほく天間（東北町（旧東北町）、六ヶ所村、七戸町（旧天間林村）、野辺地町）、三沢・六戸（三沢市、六戸町）、三八（八戸市、階上町、五戸町、三戸町、南部町、田子町、新郷村）、金木（五所川原市（旧金木町））、車力（つがる市（旧車力村））[以上、特定産地]

産地レポート～JAゆうき青森～

◆県内最大規模の産地

JAゆうき青森のながいも生産部会は会員が613名、作付面積が450ヘクタールで県内一の生産量を誇っており、「エコファーマー認証システム」（JA独自の認証制度）に基づく徹底した土づくりによるおいしくて安全なながいもづくりが自慢の産地です。

平成21年には全国でもトップクラスの規模を誇る「ながいも洗浄選別・貯蔵施設」が完成。1日最大48トンのながいもを処理できる安定した出荷体制の確立により、首都圏を中心とした周年出荷が行われています。



◆品質・収量向上への積極的な取り組み

品質の良いながいもを多く生産する基本はなんと言っても優良な種苗を使うこと。そのため、JAでは「種苗増殖ほ」を設置し、厳正な栽培管理やウイルス病のチェックを経た優良な種苗の増殖と生産者への供給が行われています。



採種現地検討会

また、生産者と協力しながらJA独自の「系統比較試験」や「高支柱などの新技術実証試験」を実施するなど、消費者の皆さんに喜んで食べてもらえるよう、さらなる品質・収量の向上に向けた弛まぬ努力が続けられています。

トピック（各産地共通の取り組み）

～「若手育成塾」開設による若手農業者への技術の伝承～

平成24年度から、各産地の農協単位に若手農業者を対象とする「若手育成塾」が開設され、地域で高い技術を持ったながいも生産の「達人」を講師に、座学や現地研修が行われています。現在、全県（5地域）で73名の塾生が日夜研鑽を積んでおり、将来の産地を牽引する担い手として活躍することが期待されています。

県目標の単収3.6tをクリアできるよう頑張ります！



十和田おいらせ塾生 寺澤祐介さん

にんにく



国産の7割を占める日本一の産地
大きさ、雪のような白さ、品質の良さが自慢！

青森県のにんにくは、日本一の生産を誇り、国内出荷量の約7割を占めています。

栽培は、昭和37年に田子町から始まり、水田転換政策により昭和40年代後半から全県に拡大しました。

栽培系統は、本県の気候に適した「福地ホワイト」が使用されています。県外産に比べ、大玉の6片種で、一片が大きく、実がよく締まり、雪のように白いことから、市場等で高い評価を得ています。

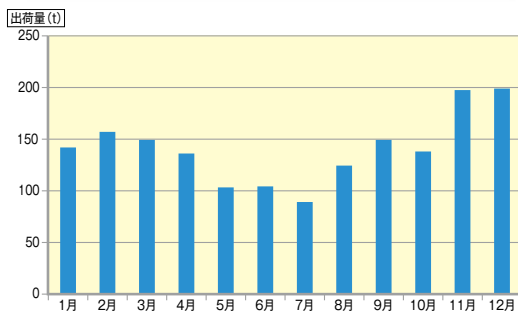
6～7月に収穫されたにんにくは、乾燥後冷蔵庫で保管され、一年を通じて安定して出荷されています。

全国の生産状況 (H23農林水産省)

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	青森	9,470	1,390
2	香川	653	90
3	岩手	220	65
4	徳島	138	17
5	和歌山	117	15
	全国	13,400	2,240

月別出荷量

(H23東京都中央卸売市場)



項目/月 1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

農作業
露地
マルチ

越冬

栽培管理(芽かきとう摘み)
生育期 肥大期

収穫 乾燥

植付け 萌芽

越冬

出荷時期
(旬の時期)

主な産地

十和田（十和田市（旧十和田市））、下田（おいらせ町（旧下田町））、上北・十和田湖・七戸（東北町（旧上北町）、十和田市（旧十和田湖町）、七戸町（旧七戸町））、とうほく天間（東北町（旧東北町）、六ヶ所村、七戸町（旧天間林村））、三沢・六戸（三沢市、六戸町）、三八（八戸市、階上町、五戸町、三戸町、南部町、田子町、新郷村）、つがる（つがる市（旧木造町・稲垣村・森田村・柏村））、津軽みらい（黒石市、平川市、藤崎町、田舎館村、板柳町）〔以上、特定産地〕

産地レポート～JA十和田おいらせ野菜振興会にんにく部会～

◆国内一のにんにく産地

JAの主な産地は、野菜づくりが盛んな十和田市を中心とした上北地域です。管内の作付面積は367ha、出荷数量は2,060tであり、国内一の生産を誇っています。

にんにくは、9月中旬～10月中旬に種となるりん片を植え付け、翌年6月下旬～7月上旬に収穫します。極寒の中でじっくり育つため、辛みが少なく甘みのある味わいとなっています。



◆新たな販売への取組み

出荷先は、7～8割が関東方面であり、他に大阪・名古屋・九州となっています。多方面からの引き合いが強く、市場出荷は元より「契約栽培」、「インターネット販売」等を取り入れた新たな販売方法にも力を入れています。

また、高付加価値化を目指し、低臭化した「プレミアムにんにく」を使って商品開発にも取り組んでおり、これまでに「にんにくパウダー」「にんにくドリンク」等を製造・販売しています。

◆土へのこだわり「TOM-VEGE にんにく」

JAでは、土壌のミネラル成分等を測定・調整し、糖度・硝酸値の独自基準に適合したものを「十和田おいらせミネラル野菜（TOM-VEGE(トムベジ)）」ブランドとして出荷しています。「健康で美味しい野菜づくりの基本は、健康な土づくりにある」という姿勢で生産者一丸となって、消費者に喜ばれる野菜づくりに励んでいます。

また、「食の安全・安心」が求められる中、トレーサビリティの徹底に努め、残留農薬検査も実施しています。



ごぼう



生産量日本一！
健康志向の高まりでますます注目されています。

青森県のごぼうは、太平洋側、夏に「ヤマセ」とよばれる冷たい風が吹く上北地域に産地が集中しており、同じ根菜類のながいもの輪作作物として、また健康野菜として注目されていることなどから、近年、生産が拡大しています。

4月～6月に種をまき、9月～11月に収穫されたごぼうは冷蔵庫で保管され、ほぼ一年中、安定的に供給されています。

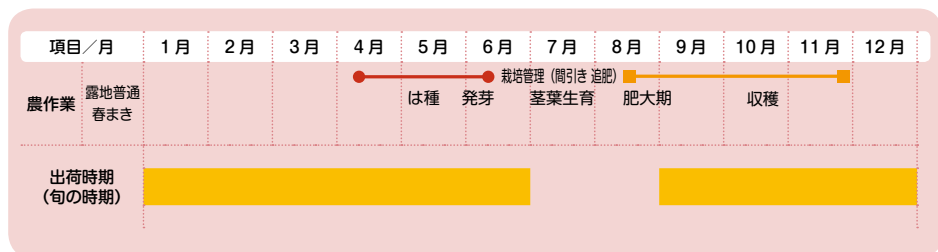
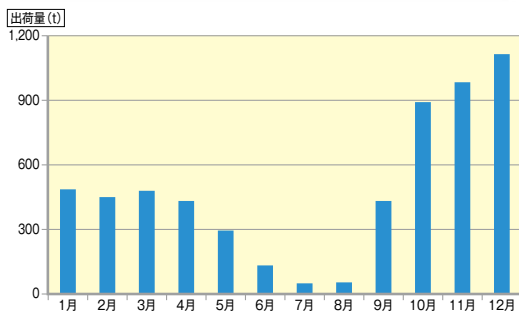
日本一の出荷量を誇る青森県のごぼうは、香りや風味が良く、繊維質が邪魔にならない程度に身が締まり、シャキシャキとした食感が特徴で、高品質なごぼうとして市場から評価を得ています。

全国の生産状況 (H23農林水産省)

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	青森	46,600	2,300
2	茨城	19,700	1,130
3	北海道	17,500	844
4	千葉	9,540	524
5	宮崎	8,910	651
	全国	136,600	8,810

月別出荷量

(H23東京都中央卸売市場)



主な産地

十和田（十和田市（旧十和田市））、おいらせ（おいらせ町）、横浜（横浜町）、三沢・六戸（三沢市、六戸町）、五戸・新郷（五戸町、新郷村）〔以上、特定産地〕、東北町

産地レポート～JA おいらせやさい推進委員会ごぼう部会～

◆日本一の産地として

地域の主力品目である「ながいも」の輪作作物として導入されたごぼうは、収穫作業の機械化や長期安定出荷が可能となる貯蔵施設の整備により年々規模が拡大し、10年間で栽培面積は73%増の450haに、販売額は67%増の13.9億円に増加しました。

安全・安心の確保のため、GAP手法を導入し、平成16年からは、より安全・安心なごぼうを消費者に届けるため、生産工程管理を行う全農安心システムに15名が取組んでいます。

日本一の産地としての誇りと責任を胸に、美味しいごぼうづくりに取組んでいます。



白色のみずみずしいごぼう

◆加工品開発で地域を元気に

地元の企業や生産者グループが中心となって、お菓子やごぼう茶など多くの加工品が作られ、農家の所得向上につながっています。地元高校生による「ごぼうアイス」の開発も行われるなど、ごぼうは地域に強く結び付き、地域を元気にしています。

◆夢は海外進出

「様々な取材をとおして、私たち生産者も成長することができた。」と語るのはJA おいらせやさい推進委員会ごぼう部会長の織笠光子さん。テレビなどの取材を受けることで、ごぼうの効能など逆に勉強になることも多く、もっと自分達で勉強し、消費者の方々に食べ方などを提案できるようにならなくてはと感じたとか。

「自分達が生産するごぼうのすばらしさを再確認することもできた。海外ではすでにごぼうが健康野菜として注目されている。自慢のごぼうを海外の人にも食べてもらいたい。」

良い物をより多く人に食べてもらうため、元気に、明るく、前向きに取組む姿に、取材者も元気をいただきました。



だいこん



春・夏・秋と本県の気候と地形を生かして
生産、出荷量は全国3位

青森県のだいこんは、県内の野菜生産で最も作付面積と出荷が量が多い野菜で、主な出荷時期は5～11月です。

県内の生産は、上北地域（おいらせ町、六ヶ所村、三沢市、東北町）、中南地域（平川市、黒石市）、三八地域（新郷村）、下北地域（むつ市）等が主な産地で、県内の各地で産地を形成しています。

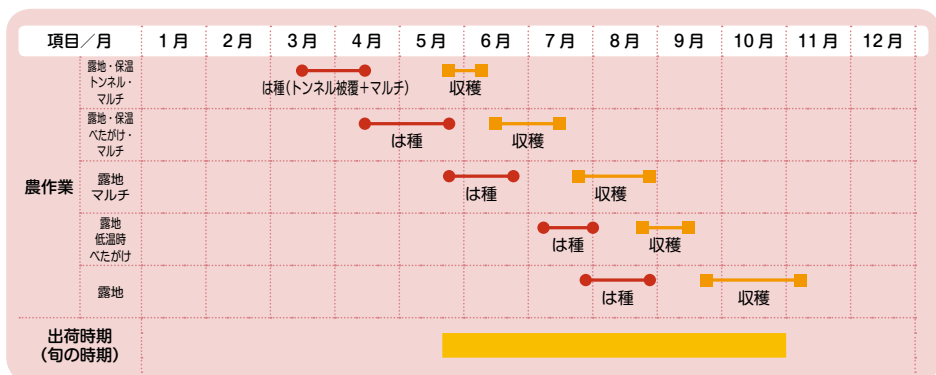
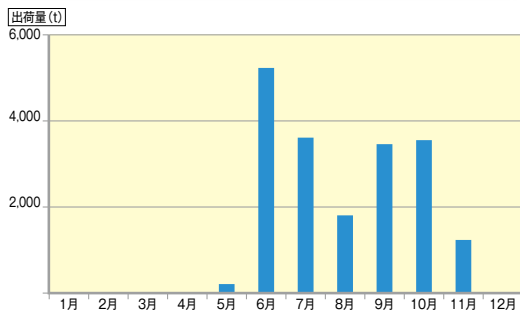
だいこんは、夏季冷涼な気候を好むため、春先の栽培では強い低温による食用部分の生育停滞を防ぐトンネル栽培や、夏場は涼しい高冷地で栽培を行うなど、栽培する時期や場所によって品種や作型を変えるなどの工夫により品質の良いだいこん生産を行っています。

全国の生産状況 (H23農林水産省)

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	北海道	154,400	3,850
2	千葉	147,500	3,020
3	青森	118,400	3,120
4	鹿児島	88,300	2,060
5	宮崎	86,900	2,100
	全国	1,180,000	34,900

月別出荷量

(H23東京都中央卸売市場)



主な産地

春：三沢（三沢市）〔指定産地〕

夏：八甲田高冷地（黒石市、平川市）、三沢（三沢市）、下北（むつ市、東通村）、おいらせ（おいらせ町）、六ヶ所（六ヶ所村）、新郷（五戸町、新郷村）〔以上、指定産地〕、とうほく（東北町（旧東北町））〔特定産地〕

秋冬：おいらせ（おいらせ町）〔指定産地〕

産地レポート～アグリネット21(東北町)～

◆アグリネット21とは

アグリネット21は、東北町の生産農家9戸により結成された野菜の生産集団です。「21世紀農業を考え取り組む集団」として、平成15年に設立し、だいこんを中心に、ながいも・にんにく・キャベツ・ばれいしょ等の栽培を行っています。

平成24年度には、これまでの取り組みが評価され、「青森県農業経営研究協会賞」を受賞しています。



◆生産の特徴的な取組

消費者に好まれる（安全・安心・安定供給）野菜作りを考え、徹底したミーティングを基本とした品質価値の向上に取組、JAゆうき青森と連携した高品質の農産物を出荷しています。

産地の高齢化と向き合いながら、新規作物の導入や機械の共同購入による省力化を進め、意欲ある若者を組織で育成することで、個別経営体の強化や地域経営の発展に取り組んでいます。



◆流通の特徴的な取組み

販売先に年1～2回ほど出向き、販売先や消費者からの評価を確認することで、産地として出来る役割を検討し、産地の評価を高めるよう努めています。

また、鮮度の良い物を届けるために、翌日販売が可能となる出荷体制をとるとともに、店頭に並べやすいレンタルコンテナでの出荷を行うことで、品質の向上・労力の軽減・環境対策につなげています。

にんじん



全国第4位の出荷量
北海道の出荷が始まる7月が出荷ピーク

青森県のにんじんは、柔らかくて甘みがあり、保存性の高さにも定評があります。

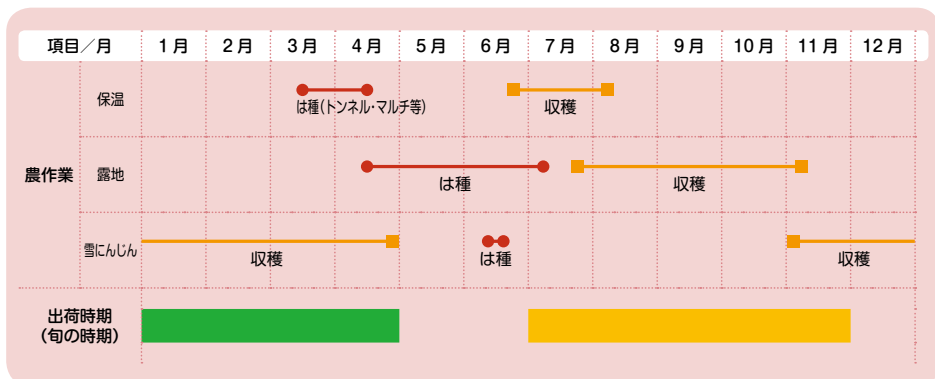
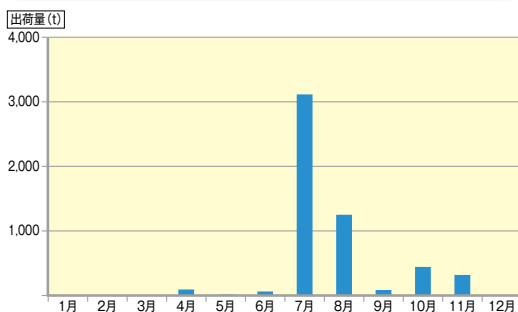
県内の主な産地はおいらせ町、三沢市、東北町で、関東の出荷が終わり北海道の出荷が本格化する前の7月が出荷のピークとなっています。

全国の生産状況 (H23農林水産省)

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	北海道	161,800	5,600
2	千葉	111,200	3,280
3	徳島	48,500	1,010
4	青森	39,100	1,340
5	長崎	30,600	865
	全国	546,300	19,100

月別出荷量

(H23東京都中央卸売市場)



主な産地

春夏：三沢（三沢市）、とうほく天間（七戸町、東北町、六ヶ所村）、おいらせ（おいらせ町）、六戸（六戸町）〔以上、指定産地〕

秋：八甲田高冷地（黒石市、平川市）、とうほく天間（七戸町、東北町、六ヶ所村）〔以上、指定産地〕、おいらせ（おいらせ町）〔特定産地〕

冬：おいらせ（おいらせ町）〔指定産地〕

産地レポート～JAおいらせ～

◆新たににんじん洗浄選別施設が完成

JAおいらせ管内では、根菜類を中心とした野菜の生産が盛んで、にんじんは、販売額では長いも・ごぼう・にんにくに次ぐ第4の品目として年々生産量が増加しています。

このため、既存の洗浄選別施設では処理しきれなくなり、平成24年6月に新たなにんじん洗浄選別施設を整備しました。

この施設の特徴は、カメラ選別を導入したことで、従来よりきめ細かな選別と迅速な処理が可能となっています。

これまで、夜まで選別作業を行っても例年価格が下降する7月下旬以降まで販売が続いていましたが、新たな施設が稼働したことによって、他産地と競合する前に選別作業を終えることが可能となりました。

JAでは、平成24年度は出荷量7,500トン、販売金額10億円突破を目指しています。

◆農協のにんじん収穫機で適期収穫

鮮度を保持する出荷体制を整え素早く出荷

近年人手による収穫では労働力の確保が難しくなっています。JAおいらせでは、収穫適期に達したにんじんを順次収穫機で収穫した後、すぐに洗浄選別施設へ搬入し、洗浄、選別、こん包を経て真空予冷して素早く出荷しています。



収穫機による収穫



カメラによる形状選別



こん包



真空予冷

ばれいしょ



北海道・長崎の2大産地の端境期を
ねらった中堅産地、7～10月に出荷

ばれいしょは、全国的には秋から北海道、春には長崎県からの出荷が多く、青森県はこれら産地の端境期となる7月から10月に出荷しています。

品種は、北海道が「男爵」を中心に生産されているのに対して、青森県では煮崩れの少ない「メイクイン」が9割を占めています。

変わったところでは、大間町の奥戸（おこっぺ）地区で主に栽培されることからその名が付いた「オコッペいも」もあります。皮色が黄色、形が偏卵形の大きないもで、煮えやすく肉質はホクホク系で皮ごとふかすと皮がぷちんと弾け、ほっこりした食感男爵いものそれと似ていますが、さらにサラサラしているのが特徴です。

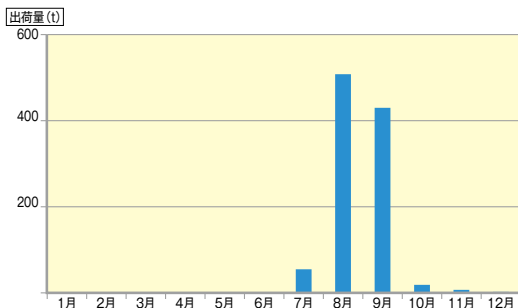
ばれいしょの出荷は8月がピークで、青森県内の主な産地は、横浜町、三沢市、東北町、六ヶ所村などで、太平洋側での栽培が盛んです。

全国の生産状況 (H23農林水産省)

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	北海道	1,641,000	53,000
2	長崎	89,800	4,130
3	鹿児島	71,900	4,180
4	茨城	34,200	1,470
5	千葉	26,800	1,350
6	青森	16,600	1,040
	全国	1,968,000	80,900

月別出荷量

(H23東京都中央卸売市場)



項目/月 1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

農作業 露地

●● 栽培管理(芽かき、土寄せ) ■ 出荷時期(旬の時期)

● 催芽 植付け 萌芽 生育期 いも肥大期 秋収穫

出荷時期
(旬の時期)



主な産地

津軽北部（五所川原市、中泊町）、東部上北（三沢市、六戸町）、北部上北（野辺地町、横浜町）、
とうほく天間（七戸町、東北町、六ヶ所村）[以上、指定産地]

産地レポート～JAおいらせやさい推進委員会馬鈴薯部会～

◆栽培期間が短く後作の導入ができるなど、経営に有利

ばれいしょは、冷涼な気候を好み、年による豊凶の差が小さく、栽培期間が3～4ヶ月と短期間で後作の導入ができ、経営に有利な品目であることから、JA管内では昭和57年頃からマルチ栽培が増え始め、今では県内有数の産地となっています。

JA管内の生産者数は110名で、栽培面積は52ヘクタールとなっており、品種はほとんどがメークインで、一部キタアカリが作付されています。



◆安全・安心で環境に優しい生産



JAでは、土壌診断に基づく適正な施肥、農薬使用回数の低減、農薬残留検査の実施など、特色のある栽培方法で安心・安全で環境に優しい生産を行っています。

こだわりのメークイン栽培で北海道との差別化をはかっているぞ！

◆JAの施設で共同選別・出荷

部会員がほ場から収穫してきたばれいしょは、十分に風乾したのち、JAの施設で各等級ごとに選別され出荷されます。

ここでは、大きさやキズ等をしっかりチェックしています。



こかぶ



太平洋からの冷たい風が吹き付ける
ヤマセ地帯は、夏場のこかぶ栽培に最適

かぶには聖護院かぶ、天王寺かぶなどの大型のかぶ、日野菜かぶ、赤かぶなど主に漬け物に用いるかぶなど、大きさや用途によって多くの種類がありますが、青森県の主力は「こかぶ」。

夏場でも涼しい気候の中で生産される本県のこかぶは、皮が薄く色白で、鮮度がよいと好評を得ています。

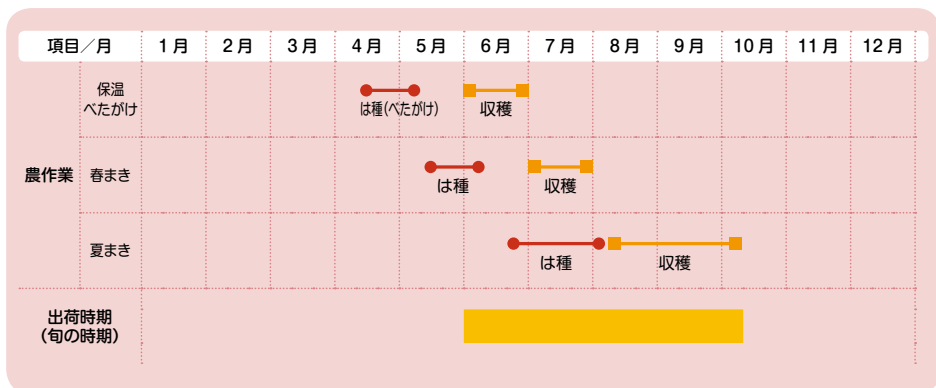
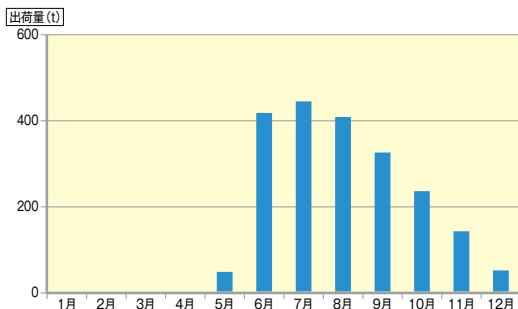
皮をむいて生で食すと、梨のような瑞々しさと食感、ほのかな甘みを感じられます。

全国の生産状況 (H23農林水産省)

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	千葉	37,500	1,060
2	埼玉	16,000	466
3	青森	7,250	236
4	京都	4,610	160
5	北海道	4,560	173
	全国	113,300	4,910

月別出荷量

(H23東京都中央卸売市場)



主な産地

野辺地町、東北町、平川市

産地レポート～JAゆうき青森～

◆「葉つきこかぶ」生産の始まり

野辺地町は、ヤマセの影響により、夏季に低温・低日照となりやすい上、耕地面積も少ないことから、農業振興のためには収益性が高く、しかも女性や高齢者が生産に参画しやすい軽量野菜の取組が必要でした。そこで、野菜品目を模索し、昭和58年からこかぶ栽培の取組が始まりました。

◆安全・安心、高品質なこかぶ生産

商品力の強化策として、周辺地域に多い畜産農家で生産される完熟堆肥の投入や、緑肥による健康な土づくりと、被覆資材を活用した農薬節減を基本とした栽培基準を作成し、安全・安心な葉つきこかぶの生産を進めています。さらに、生産コストの低減と栽培技術の向上を図るため、定期的に現地指導や情報交換を行い、全国に誇れる品質の確保に日々努めた結果、瑞々しさあふれる高品質なこかぶ生産を実現しました。



◆更なるブランド化を目指して

品質の低下を極力抑えるよう、収穫は気温の低い夜明け前から行われます。収穫後の品質保持のため、各農家では洗浄機によるスピーディな洗浄、調整作業が行われ出荷されます。農協では冷蔵施設や真空予冷施設を計画的に整備し、とれたてのおいしさを食卓に届ける取組が行われています。これら徹底した品質管理によって、市場では「夏場の品質日本一」と非常に高い評価を得て、他産地に比べ高い価格で取引されています。

平成19年11月に、地域ブランド化推進の取組として「偏東風と大地の恵み 野辺地葉つきこかぶ」が商標登録され、平成24年8月には「野辺地葉つきこかぶ」の名称で地域団体商標に登録されたことから、野辺地町の特産品として更なるブランド化が期待されています。



トマト



東京都中央卸売市場の8、9月入荷の
トマトは、5個に1個が青森県産

青森県のトマト生産は、昭和51年から本格的な栽培が始まりました。

夏場の生産が中心で、夏秋トマト（7～11月）の出荷量は全国7位で、特に東京都中央卸売市場への出荷が多く、8～9月はシェア第1位、5個に1個が青森県産です。昼夜の気温差が大きい青森県で生産されるトマトは、色が鮮やかで味が良く、日持ちの良さにも定評があります。

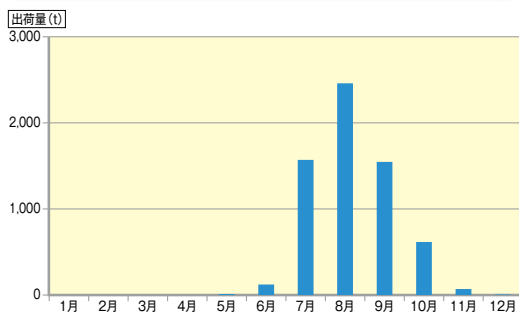
県内の生産は、西北地域（つがる市、五所川原市）、中南地域（弘前市、平川市、黒石市）、東青地域（青森市、蓬田村）、三八地域（三戸町、南部町）、上北地域（七戸町）等が主な産地で、県内の各地で産地を形成しています。

全国の生産状況 (H23農林水産省)

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	熊本	104,400	1,140
2	北海道	47,600	782
3	愛知	43,600	530
4	千葉	40,000	849
5	茨城	37,900	890
13	青森	15,900	390
	全国	625,900	12,000

月別出荷量

(H23東京都中央卸売市場)



項目/月 1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

農作業 雨よけ

●—●
は種(ハウス)

●—
苗育

▲—▲ 栽培管理
定植 (追肥、芽かき)

■—■
収穫

出荷時期
(旬の時期)



主な産地

夏秋：東青（青森市、外ヶ浜町、平内町、今別町、蓬田村）、津軽中部（弘前市、黒石市、平川市、藤崎町、大鰐町、田舎館村、板柳町）、津軽北部（五所川原市、鶴田町、中泊町）、津軽西部（つがる市、鯉ヶ沢町、深浦町）、西部上北（十和田市、七戸町、東北町）、三八（八戸市、階上町、五戸町、三戸町、南部町、田子町、新郷村）[以上、指定産地]
冬春：三戸・南部（三戸町、南部町）[特定産地]

産地レポート～JAつがる弘前特別栽培トマト部会～

◆産地の概況

生産の中心の津軽地域は、岩木川沿いの沖積土壌地帯に位置し、水はけが良いことから病気の発生が少ないという好条件に恵まれています。その中で、弘前市清野袋地域を中心に、栽培が行なわれてきました。



◆環境に配慮した「おいしいトマト」栽培

安全・安心なトマト生産のため、JAつがる弘前管内の慣行区と比較して農薬5割以下、化学肥料5割以下での栽培により平成12年から青森県特別栽培農産物認証を取得しています。

病害虫の発生状況に常に注意しながら効果的な防除を心掛けており、ハウス内への除草剤は使用せず、機械・手取りによる除草を行うなど、農薬使用回数を少なくしています。



◆販売状況と産地づくり

主な販売先は全農青果センター東京センターで首都圏の生協等を中心に販売されており、青森県産トマトの平均単価と比較して1割程度高値で取引されています。

また、繰り返し使用できるリターナブルコンテナによる出荷を実施するなど、環境への配慮や消費者ニーズに対応した産地づくりに努めています。



メロン



メロンの出荷量は全国第6位
 値頃感と高い糖度がセールスポイント

青森県のメロンは、ほとんどが雨除けトンネルで栽培され、ネット系メロンを中心に、白皮品種、黄皮系品種を組み合わせることでバランスのとれた栽培を行っています。

出荷量は全国第6位と上位に位置しています。出荷先は東海・近畿地方が多く、8月がピークとなっています。

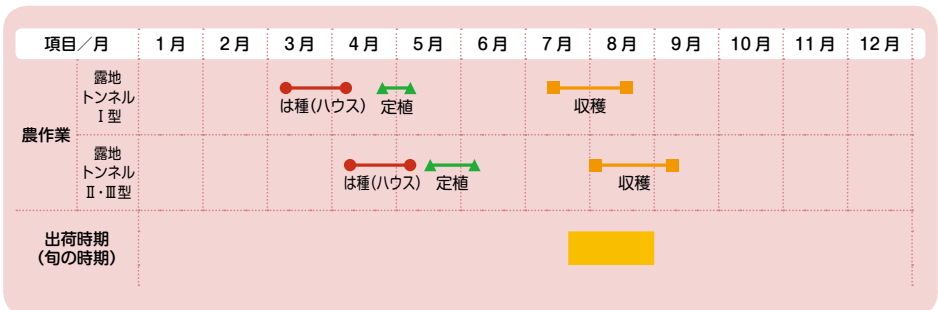
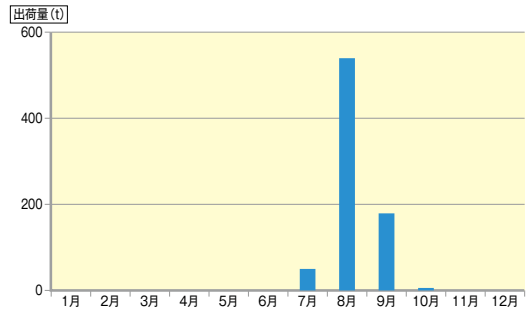
本県の主力品種である「タカミ」は、果肉が緑色で厚く、肉質はやや硬めで日持ち性が良く、糖度が16度前後と極めて高いという特徴を持っています。

全国の生産状況 (H23農林水産省)

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	茨城	40,500	1,510
2	熊本	26,600	1,200
3	北海道	24,800	1,350
4	山形	11,400	632
5	静岡	9,940	356
6	青森	9,710	633
	全国	162,500	8,190

月別出荷量

(H23東京都中央卸売市場)



主な産地

つがる市、黒石市、弘前市、青森市、鯉ヶ沢町

産地レポート ～つがる市～

◆メロン栽培に適した環境条件

主力産地のつがる市は、本県の作付面積の7割以上を占めています。つがる市の西側に広がる屏風山砂丘地域は、水はけが良いこと、昼夜の温度較差が大きいことから、メロン栽培に最適な環境条件を有し、全国有数のメロン産地となっています。



◆優れた栽培技術

環境条件と並んで重要なのは栽培技術です。40年以上にわたり培われた栽培技術は地域にとって大きな財産となっています。また、メロンは手間暇を掛けないと品質の良いものができることから、生産者は惜しみない努力を続けています。

◆JAごしょつがる木造支店における共同選別・出荷

JAごしょつがる木造支店メロン部会では、25年3月、高画素CCDカメラセンサー付選果機を新たに導入しており、等階級の格付け及び糖度測定をこれまでより速く正確にできるようになったことで、糖度表示等による付加価値の高いメロン出荷が可能になりました。



つがる市農産物
イメージキャラクター
「つが〜るちゃん」

◆信頼される産地づくり「つがるブランド」

つがる市では、市内で生産されたメロン等8品目を対象に、エコファーマーの取得等独自の基準を設けて「つがるブランド」に認定しています。

認定されたメロンは、「つがるブランド」として各地へ出荷されています。

すいか



青森県のすいかは屏風山地帯が主産地
昼夜の気温差が大きく水はけが良いため糖度抜群！

青森県での主産地は、鱒ヶ沢町からつがる市に広がる日本海岸の「屏風山（びょうぶさん）地域」であり、この一帯で県内の8割以上が生産されています。

出荷先は東海・近畿地方向けが多く、出荷時期は8月が中心となっています。

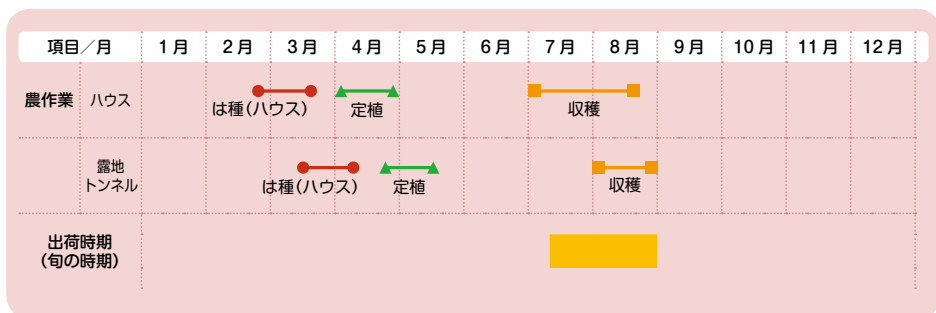
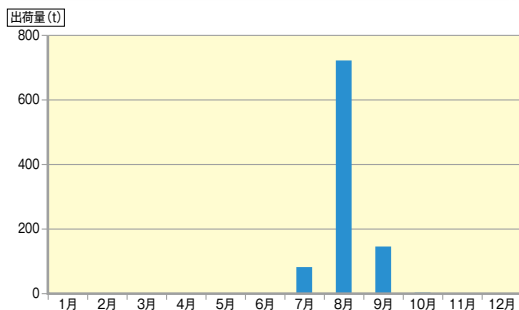
品種は、縞王系、縞無双系、祭りばやし系を主体に、姫甘泉、ひとりじめ系などの小玉系、枕形の紅まくらなど様々導入されていますが、いずれも果肉の発育が良く、肉質がきめ細かくしまっており、甘さ抜群で日持ちも優れています。

全国の生産状況 (H23農林水産省)

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	熊本	55,600	1,600
2	千葉	42,600	1,180
3	山形	30,900	911
4	鳥取	18,200	420
5	長野	17,000	367
13	青森	9,220	352
	全国	309,200	11,400

月別出荷量

(H23東京都中央卸売市場)



主な産地

鱈ヶ沢（鱈ヶ沢町）[特定産地]、つがる市

産地レポート ～屏風山野菜生産組合（つがる市木造館岡）～

◆昔から、すいかと言えば「屏風山」

屏風山地域で本格的なすいか栽培が始まったのは、昭和30年代半ばといわれています。地域特有の気候（昼夜の温度較差が大きい）と水はけの良い土地が、糖度を格段に高め、甘くてジューシーだと評判になりました。

昭和40年には、安定した品質・生産・出荷量を確保するため「屏風山野菜生産組合」が組織されました。



◆夏場の産地として市場から高い評価

栽培面積は約30haであり、「津軽縞王」「紅まくら」が主力品種となっています。出荷時期は7月中旬～8月末であり、名古屋、大阪、東京などの市場に出荷され、夏場の産地として市場から高い評価を得ています。

◆ブランドすいか「屏風山西瓜」

昭和44年に「屏風山西瓜」で商標登録を行い、ブランド化に努めてきました。

味を凝縮させるため1つに2～3個だけ着果させるなど、おいしいすいかの生産にこだわっているほか、インターネットによる栽培履歴の開示、組合員全員がエコ・ファーマーを取得するなど、「顔の見える農業」を目指しています。



一屏風山地域とは…一

鱈ヶ沢町から十三湖までの長さ約30km、海岸から内陸3～4kmの地帯を指し、7,500haにも及びます。江戸時代に砂防のため黒松が植林され、その様相が屏風のようにとして「屏風山」と称されています。



きゅうり



県南地域と都市近郊に生産が集中
関東向けの出荷が大半を占める

きゅうりは、形状、鮮度に加えて、色、光沢など外観が重視される傾向が強く、青森県ではブルームレスきゅうり（以前のきゅうりは表面に白い粉がふいていますが、この粉のないもの）が主流となっています。

なお、近年は、味にこだわったブルームきゅうりや本県に古くから伝わる糠塚きゅうりなどこだわりの個性派も出荷されています。

県内の主な産地は、五戸町、十和田市、弘前市などとなっています。

『糠塚きゅうり』とは

八戸地方で6月下旬～8月のお盆にかけて出回るシベリア系の在来種。藩政時代に持ち込まれ、八戸市の糠塚地区で栽培されたのが始まりとされています。

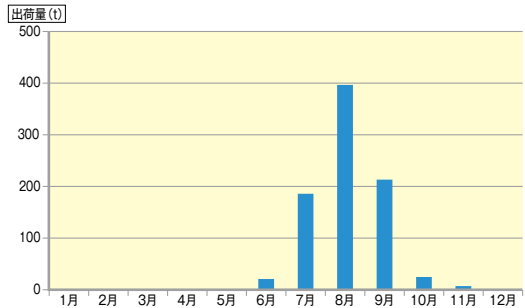
短太でイボが黒く堅い果皮ですが、中身は歯切れの良いみずみずしい食感です。

全国の生産状況 (H23農林水産省)

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	宮崎	57,300	740
2	群馬	51,000	955
3	埼玉	44,800	707
4	福島	40,100	762
5	千葉	28,900	515
26	青森	4,190	192
	全国	492,900	11,700

月別出荷量

(H23東京都中央卸売市場)



項目/月 1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

農作業 露地

は種 育苗 定植 収穫

出荷時期
(旬の時期)



主な産地

夏秋:十和田(十和田市)、五戸(五戸町、新郷村)[以上、指定産地]、中津軽(弘前市(旧弘前市・岩木町)、大鰐町)、八戸(階上・三戸・南部・田子(八戸市、階上町、三戸町、南部町、田子町))[以上、特定産地]

産地レポート～JAつがる弘前きゅうり部会～

JAつがる弘前のきゅうりは、夏場を主体に収穫され、厳しい品質・規格のチェックを行ったあと、東京方面へ向けて出荷されます。

平成24年現在で部会員は42人、栽培面積は2.4ヘクタールとなっています。

現在「光琳」、「113」の品種を作付けしており、市場から高い評価を得ています。



部会長の原子尚之氏

◆りんご+きゅうり、夏場の農業経営の柱に！

きゅうりの作付が伸びている大鰐地区は、きゅうりが本格的に栽培されて15年あまり。導入のコストがかからず夏場の収入が期待できるきゅうりが人気となっています。

◆試験栽培ののち部会員へ普及

品種比較試験はもとより、敷きわら効果を発揮するマルチムギ栽培や仕立て方法などを主力メンバーで試験し、効果を確認したうえで会員に広めるなど、良品多収への努力が重ねられています。



試験中のマルチムギ栽培

◆簡単だけど結構いい、濡れ新聞紙！

出荷の際、製品には「濡れ新聞紙でフタ」。これが以外といいんです。東京でも鮮度がいいと評判です。



ピーマン



高齢者や女性が生産を支える

出荷量は全国10位も夏場の首都圏の需要に欠かせない産地

青森県のピーマンは、6～10月に出荷される夏秋ピーマンが中心で、青森市周辺の東青地域や県南部の三八地域などに産地が形成されています。

収穫は、すべて手作業となることから、多くの収穫労働力を必要としますが、果実が軽い特性などから、比較的高齢者や女性が取り組みやすい品目として定着しています。

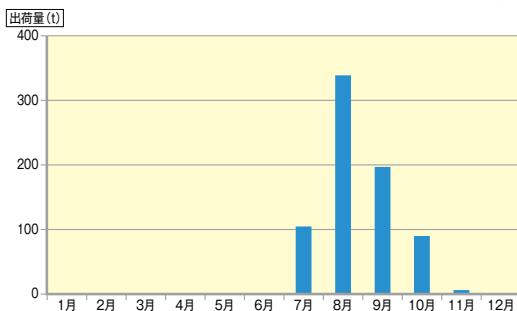
青森県産は、8月に出荷ピークを迎え、東京都中央卸売市場のシェアが約2割となります。

全国の生産状況 (H23農林水産省)

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	茨城	32,400	552
2	宮崎	24,400	316
3	愛知	12,800	164
4	鹿児島	10,500	146
5	岩手	6,450	190
10	青森	2,580	97
	全国	122,400	3,380

月別出荷量

(H23東京都中央卸売市場)



項目/月

1月

2月

3月

4月

5月

6月

7月

8月

9月

10月

11月

12月

農作業 露地普通

は種

定植

収穫

出荷時期
(旬の時期)

主な産地

夏秋：東青（青森市、平内町）、三八（八戸市、階上町、五戸町、三戸町、南部町、田子町、新郷村）〔以上、指定産地〕、中南津軽（弘前市、平川市（旧碓ヶ関村））、十和田（十和田市（旧十和田市））〔以上、特定産地〕

産地レポート～JA八戸～

◆生産者急増中の伸び盛り産地

青森県には38か所の野菜の指定産地がありますが、このうち最も新しいのが平成22年に指定されたJA八戸のピーマン産地です。

現在の作付面積は29ヘクタール。24年からは、葉たばこからの転換で60名の生産者が加わり、生産者数は410名となりました。出荷ピークは、8月中旬から9月上旬で、1日当たり約5千ケースが東京市場を中心に出荷されています。



採れたて“ピカピカ”ピーマン

◆お母さんパワーが産地を支える

生産の主役は、地域のお母さんたち。JAでは、栽培技術向上のための講習会や出荷規格統一のための目揃い会などを定期的に行い、収量や品質向上を後押ししますが、そこには常に多くの参加者があり、熱心に良品多収生産に向けて技術を磨いています。その姿は、県内でも最も元気な産地の一つであることを強く印象づけます。



◆さらなる生産拡大を目指して

「目標は作付面積を45ヘクタールまで増やすこと。そうすれば、選果機を導入できる規模となり、一層の省力化ができ、収益もより安定する。」と語るのはJA八戸ピーマン・パプリカ専門部会長の三浦賢さん。自らは10アールを作付けし、地域の平均単収が6トンの中で、10トンドリを達成。栽培のポイントは「とにかくこまめに手をかけること」だとか。若い人たちには「いつでも畑を見に来て、技術を高めて欲しい」とエールを送り、将来の産地発展を見据えて意欲的に取り組んでいます。



いちご



冬場の日照時間が長い太平洋側が主産地
夏季冷涼な気候で夏秋いちごも生産拡大中

いちごには、11月から6月にかけて収穫される「冬春いちご」と6月から11月にかけて収穫される「夏秋いちご」があります。

青森県のいちご生産は、「冬春いちご」が多くなっており、冬場の日照時間が長い太平洋沿岸の八戸市が主産地で、出荷は県内市場が中心となっています。

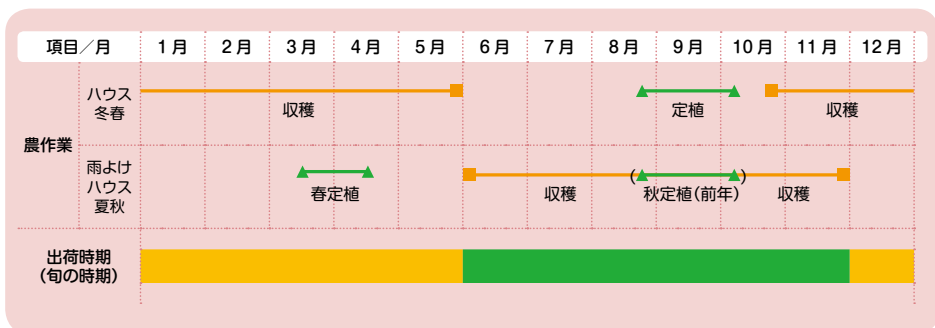
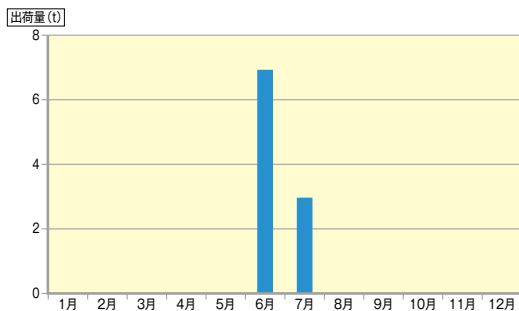
また、近年、本県の夏季冷涼な気候を活かした「夏秋いちご」が中南地域を中心に、県内各地で拡大しています。

全国の生産状況 (H23農林水産省)

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	栃木	27,200	632
2	福岡	17,900	471
3	熊本	12,000	363
4	長崎	11,200	289
5	静岡	10,300	336
	全国	161,600	6,020

月別出荷量

(H23東京都中央卸売市場)



主な産地

冬春いちご：八戸市、おいらせ町、田舎館村

夏秋いちご：中南地域（黒石市、平川市、田舎館村ほか）

産地レポート ～津軽苺出荷組合～

◆組合の概要

津軽苺出荷組合は、田舎館村、黒石市、弘前市など夏秋いちご生産者18戸から構成されており、サマールビー、すずあかね等の栽培を行っています。



◆夏秋いちごの安定生産に向けて

組合が心がけていることは、まず、販売先の信頼を得るうえで最も大切となる、出荷の安定性です。そのため、6月から11月まで途切れることなく出荷できるよう、作型の分散に留意しているほか、新しい仲間を迎えたり組合員一人ひとりの規模拡大を図るなどして、栽培面積の拡大に努めています。また、新規の生産者に対して、栽培技術の習得に向けて組合員がマンツーマンの体制で生産指導を行っているほか、初期投資の軽減など安定した経営が展開できるよう、これまでの経験をもとにアドバイスしています。

その他、組合では、品質の良い夏秋いちごを出荷するうえで重要となる選果に重点をおいているほか、安全・安心の観点から、天敵などを活用して農薬の使用量の減少に努めており、これらについて、組合全員で情報を共有しながら取り組んでいます。

◆自由に値段を決めて自由に販売！

市場相場に左右されることなく、年間の採算見通しを立てるため、出荷先と相談のうえで取引価格を設定し、直接販売を行っています。主に県内洋菓子店や首都圏のテーマパークなどに出荷しています。

夏秋いちごは、中途半端な気持ちでは取り組めない作物ですが、その反面、高い収益が期待できる、たいへんに面白みのある作物だと思っており、これからも新しい仲間を募っていきたく考えています。



佐藤組合長

えだまめ



転作作物として定着

7月から10月まで、安定した出荷で需要に応える

青森県の枝豆は、田子町、弘前市、南部町などで転作田を中心に栽培されています。7月から10月まで出荷するために品種を組み合わせることで作付けされています。

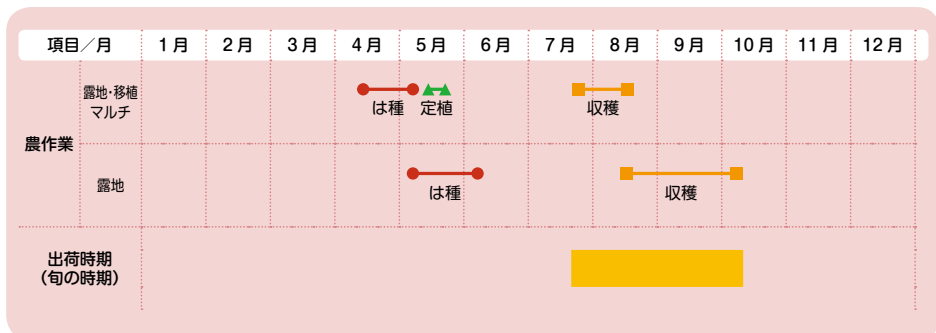
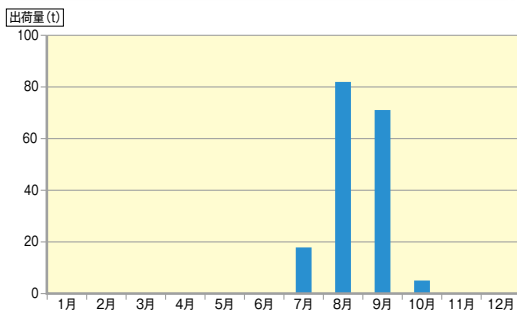
8月下旬以降は、食味の良い在来種の「毛豆」や毛豆から生まれた「あおり豊丸」、「あおり福丸」が出荷されます。莢に茶色のフサフサした毛があり、粒がとても大きく、味が濃いのが特徴です。

全国の生産状況 (H23農林水産省)

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	千葉	6,530	911
2	北海道	5,110	927
3	埼玉	4,280	661
4	群馬	4,420	1,170
5	山形	3,540	1,490
18	青森	551	318
	全国	47,400	12,800

月別出荷量

(H23東京都中央卸売市場)



主な産地

つがる（つがる市（旧森田村））【以上特定産地】弘前市、田子町、南部町

産地レポート～JA八戸えだまめ専門部田子支部～

JA八戸管内の田子町のえだまめ栽培は県内でも古く、30年以上前から行われています。

収穫は、傷みを無くするため全て手作業で行い、丁寧に洗浄した後に、選別します。鮮度を保つため、枝付きのまま名前入りの小袋に詰めています。



手作業での調整

◆県認証の特別栽培の取組

生産したものを単に販売するだけではなく、お客様のニーズ（市場の要望）に応えるための取組みをしっかりと行っています。県基準の半分以下の農薬・化学肥料を使用する特別栽培への取組も、このような市場からの要請に応える形として、平成12年の認証制度開始当初から取組んでいます。



県認証特別栽培の取組ほ場

◆病害虫対策

ダイズシストセンチュウ被害で、莢の黄化による品質低下や生育不良による減収が問題となっていました。対抗植物（クリムソンクローバー）で被害軽減に努めています。



対抗植物（クリムソンクローバー）

◆出荷規格、出荷形態の統一について

JAの合併に伴い、今まで異なっていた品種や出荷形態、規格などの統一を検討し、地域全体でより良い物を安定してお届けできるように、今後も頑張っていきます。



枝豆生産者

ねぎ



ながいもなどの輪作や転作田への導入で生産が拡大。
根深ねぎの出荷量は東北一

関東では白い部分が長い根深ねぎ（白ねぎ）、関西では緑色が大部分の葉ねぎと地域によって好みは違いますが、青森県での生産は、土寄せをして軟白化させた根深ねぎが主体です。

特に、夏ねぎ（7～9月）の出荷量は全国で第5位にランクされます。

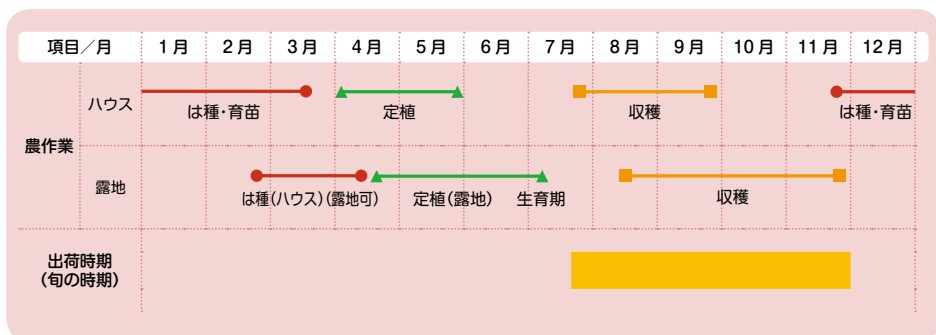
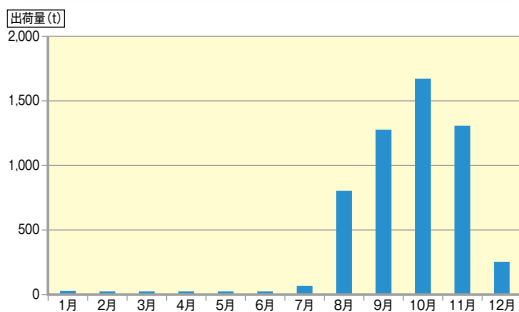
太平洋側ではながいも等との輪作作物として、また、日本海側では水田の転作作物として作付けされています。

全国の生産状況 (H23農林水産省)

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	千葉	60,500	2,470
2	埼玉	49,200	2,410
3	茨城	39,300	1,860
4	北海道	24,500	904
5	群馬	16,200	1,110
7	青森	11,700	592
	全国	383,900	23,100

月別出荷量

(H23東京都中央卸売市場)



主な産地

夏:西部上北(十和田市、七戸町、東北町)、津軽西部(つがる市)[以上、指定産地]、青森市(青森市(旧青森市))、三八(八戸市、階上町、五戸町、三戸町、南部町、田子町、新郷村)[以上、特定産地]

秋冬:十和田おいらせ(十和田市、七戸町(旧七戸町)、東北町(旧上北町))、津軽西部(つがる市)、五戸(五戸町、新郷村)[以上、指定産地]、平川(平川市)、三沢・六戸(三沢市、六戸町)、八戸・階上・三戸・南部・田子(八戸市、階上町、三戸町、南部町、田子町)[以上、特定産地]

産地レポート～JA十和田おいらせ(ぼけしらずネギ)～

JAは、野菜栽培が盛んな青森県の太平洋側地域にあり、十和田市周辺の約250名がねぎの栽培に取り組んでいます。

最終培土後に手作業で土を寄せ、葉身の緑と軟白部分の白色の境目がくっきりとした「ぼけしらずネギ」は、見栄えが良いと市場から高評価を得ています。



◆土壌診断で野菜も健康に!

バランスの良い土壌で健康な野菜を育てることを目標に取り組んでいるのが「十和田おいらせミネラル野菜」。

①土壌診断を必ず実施する、②診断結果に基づいてミネラル資材を施用する、③出荷前の糖度が基準を満たしている、限られた「ねぎ」だけが「十和田おいらせミネラル野菜」として出荷されていきます。安全・安心だけでなく、甘くてえぐみのない美味しい野菜として評判です。



きっちり土寄せされたねぎ

◆良い物をしっかりと

「良いねぎをきちんと作るために、無理はしない。」真面目な口調で話してくださったのはJA十和田おいらせ野菜部会大深内支部長の水尻忠司さん。ねぎ80aの他に、水稲、ながいも、にんにくを栽培しています。

「土をきちんと調べて、必要な資材を必要なだけ入れて、土寄せも手できちんとやらないと色がぼけてしまう。」一つ一つの作業を丁寧に、真面目に、このまっすぐな取組から安全・安心・美味しいねぎが生まれるのだと感じました。



収穫・出荷はご夫婦の連携が重要です

「十和田のねぎは甘くて美味しいので、是非、食べてみてください。」

キャベツ



日本人が最も食べる野菜で、夏秋期には
夏季冷涼な気候を活かして全国第6位の産地

青森県のキャベツは、6～10月が出荷の中心で、特に夏秋キャベツ（7～10月）の出荷量は、全国第6位です。

キャベツの生育適温は15～20℃で冷涼な気候を好むことから、夏秋は群馬県、冬は愛知県、春は千葉県などで生産が多くなっています。

キャベツの品種・系統としては、「春系」や「寒玉系」などが代表的ですが、春系（サワー系）は葉がやわらかでサラダ向き、寒玉系は葉がややかためで加熱すると甘くなることから餃子やロールキャベツに向きます。

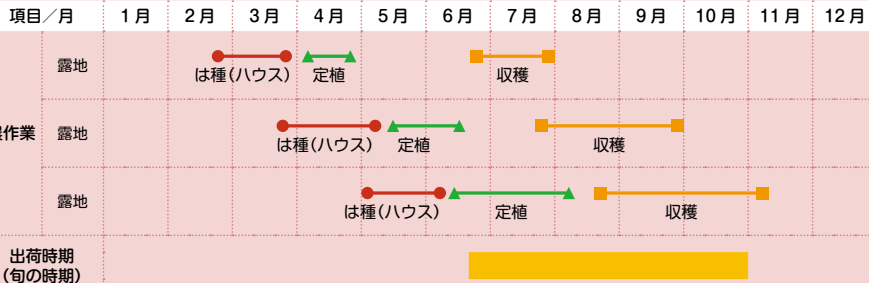
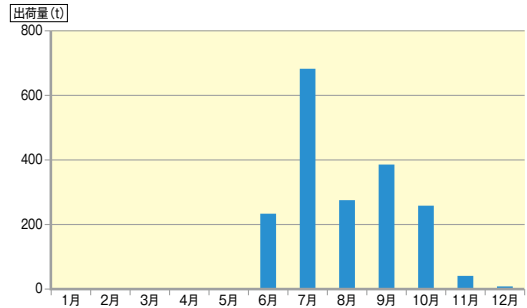
本県では、春系が主ですが、用途や生産時期に応じて寒玉系も生産され、主な産地は、おいらせ町、三沢市、平川市などとなっています。

全国の生産状況 (H23農林水産省)

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	愛知	215,700	5,380
2	群馬	213,200	3,640
3	千葉	120,400	3,030
4	茨城	86,800	2,120
5	神奈川	77,900	1,710
14	青森	14,100	543
	全国	1,209,000	33,700

月別出荷量

(H23東京都中央卸売市場)



主な産地

夏秋：三沢（三沢市）、おいらせ（おいらせ町）、八甲田高冷地（黒石市、平川市）〔以上、指定産地〕、五戸・新郷（五戸町、新郷村）〔特定産地〕

産地レポート～JA十和田おいらせ ももいし支店～

◆加工・業務用生産の開始

おいらせ町のキャベツ生産は、県内一の産地として、県内外からの評価を得ていますが、JAでは、国内の需要動向の変化への対応と生産者の農業所得確保、収益性向上を目的に、平成18年度から加工・業務用キャベツの生産・出荷に取り組んでいます。



【キャベツ収穫】

◆契約取引の拡大

加工・業務用キャベツは、サラダ商品用原材料として県内外の流通・加工業者と契約取引を行っていますが、年々、出荷量の拡大が進み、平成24年度は、取引先6社（出荷先11社）に出荷しています。



【生産地（畑）からの搬出】

◆収益性向上に向けて

作付品種については、実需者の要望を考慮して、球のしまりのよいことや、内葉に青みがのこっている品種とすることで、生産者の収益向上のため気象条件と作型や、食味・多収性を備えた品種の選定に努めています。

また、出荷時にスチールコンテナ（リース形式で導入）の利用を始め、出荷作業の省力化と流通経費の低減に努めています。



【スチールコンテナの出荷品】

レタス



涼しい気候の八甲田高冷地が産地。
高原レタスは鮮度の良さが決め手！

レタスといえば高原野菜の代表格として、長野県や群馬県をイメージする方も多いと思います。冷涼で乾燥した気候を好むレタスは、青森県の気候にも合い、夏秋期に生産されています。

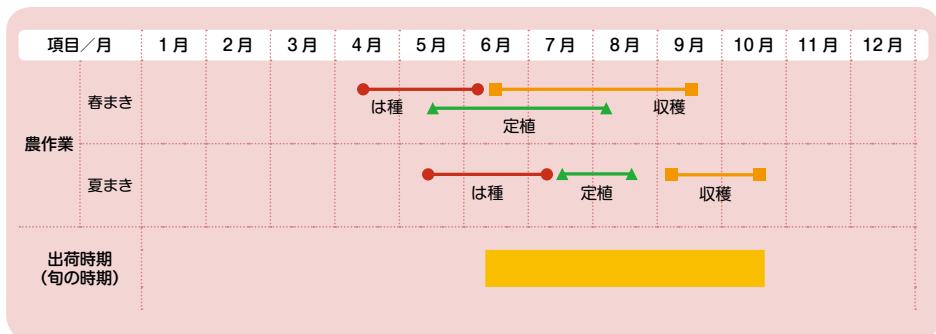
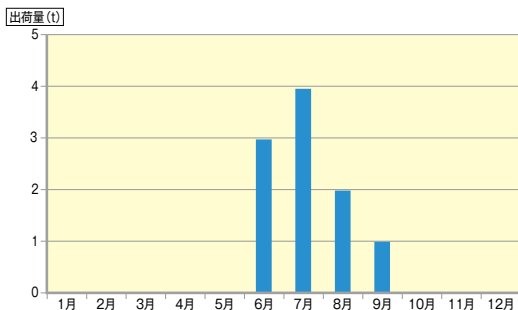
本県産の出荷は、6～10月が出荷の中心となっています。主な産地は、平川市、黒石市となっており、夏季も冷涼で昼夜の気温差が大きく夏秋期のレタスの生産に適している地域です。

全国の生産状況 (H23農林水産省)

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	長野	168,100	5,770
2	茨城	79,500	3,470
3	群馬	50,700	1,280
4	兵庫	30,300	1,260
5	長崎	24,700	815
21	青森	2,050	114
	全国	506,200	20,600

月別出荷量

(H23東京都中央卸売市場)



主な産地

夏秋：八甲田高冷地（黒石市、平川市）〔指定産地〕、おいらせ町

産地レポート ～南八甲田高原野菜生産組合（JA津軽みらい）～



◆高冷地だからこそ、ここが違う 夏秋レタス

八甲田山系の南西に位置し、標高 350 ～ 700 m の山間台地に広がった畑で夏期の冷涼な気候を活かした夏場のレタスが栽培されています。

この産地は、日中の寒暖の差が大きいことから品質が良く、市場からも一目置かれる産地となっています。

◆雪が消えたらまずレタス作業、高冷地はレタスから始まる！

高冷地では、だいこん、にんじんも作付けされていますが、雪が消えたらまずレタスの定植が始まり、収穫もレタスが最初となります。

◆環境にあった栽培による良品生産

①品種比較試験による品種選定

産地の環境にあった品種を導入するため、組合では品種比較試験を実施し、高冷地にあった物を見極めていきます。

②やさいに適した土づくり！

土づくりに重点をおいており、レタスの生育に必要な栄養を蓄えた土壌にするため緑肥や堆肥を施用しています。



◆昔からの「絶対産地」！

なんと、夏秋レタスで国の指定産地になったのが昭和 47 年で、それから 40 年間ず～っと産地を守っています。

～南八甲田高原野菜生産組合～

戦後の入植・開拓から始まり、昭和 40 年代には畑作・畜産経営から徐々に野菜経営に転換し、昭和 55 年には組合を組織。平成 8 年には優れた組織活動が認められ、第 34 回朝日農業賞を受賞。標高の高い順に善光寺平、大木平、葛川、小国、切明、平六、井戸沢に大別されます。

ほうれんそう



ほうれんそうは秋からが旬
夏場でも涼しい青森県は1年中栽培可能

暑さに弱いほうれんそうは、夏が暑い他県では生産が困難です。このため、青森県では、涼しい気候を活かし、夏場の生産拡大を図っています。また、寒さにも強く、冬でも無加温ハウスで栽培できることから、年間を通じた生産も行っています。

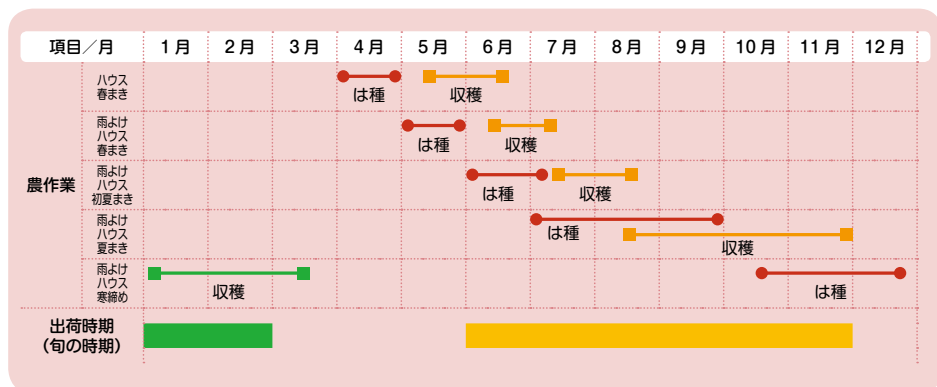
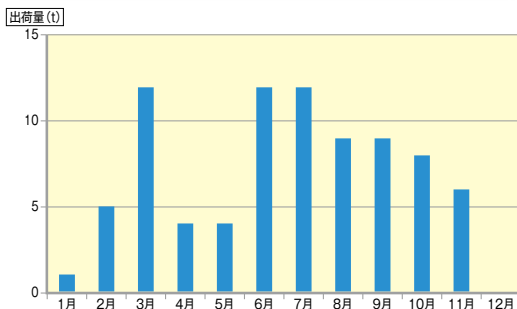
は種から約1ヶ月で収穫でき、軽作業でできることから、高齢者でも生産が可能です。

全国の生産状況 (H23農林水産省)

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	千葉	35,200	2,330
2	埼玉	25,900	2,230
3	群馬	17,800	1,820
4	宮崎	13,900	905
5	茨城	11,500	1,110
29	青森	1,550	241
	全国	217,300	21,800

月別出荷量

(H23東京都中央卸売市場)



主な産地

青森市、弘前市、十和田市、東北町、南部町

産地レポート ～黒石市厚目内地域～

◆高冷地の気候を活かした高品質の施設ほうれんそう

黒石市厚目内地域は、南八甲田山系の南西の標高 350 m の山間台地にあり、にんじん・だいこんなどの露地野菜を中心に栽培しています。

ほうれんそうは暑さに弱く夏場の栽培が難しい作物ですが、厚目内地域では平成 9 年頃から高冷地の冷涼な気候を活かした施設ほうれんそうの栽培がはじまりました。

厚目内地域のほうれんそうは、品質の良さや高冷地野菜ならではの日持ちの良さから市場評価も高く高単価で販売されたため、栽培面積が年々増加しており、平成 24 年現在約 80 棟のパイプハウスでほうれんそうの栽培が行われています。

この地域のほうれんそうは、5月上旬からは種が始まり9月上旬まで定期的に行われ、収穫は6月上旬から10月末まで同じハウスで3～4回繰り返されます。

収穫されたほうれんそうは、地域の集出荷場へ集められ、津軽みらい農協が青森市等の地場市場へ出荷します。



収穫作業



調整作業



新鮮なほうれんそう

～寒締めほうれんそう～

冬期に葉や茎が縮んでシワシワになったほうれんそうが注目されています。ほうれんそうが寒さに耐えるために葉に糖などを蓄える性質を利用して、冬の冷たい空気にさらすことにより、通常のほうれんそうよりも甘くなった「寒締めほうれんそう」です。県内では南部町、弘前市、東北町などで生産が盛んです。寒さに耐える植物は、体内の糖濃度を高めて、凍ってしまうのを防ぐ働きを持っています。寒さに弱い植物・野菜はこの働きが弱く、凍って細胞が壊れ、枯れてしまいます。

ほうれんそうの場合は、糖度が上がるだけでなく、ビタミン類の含有量も高くなります。葉の色も濃くなり、甘みだけでなく濃厚な味になるといわれています。



寒締めほうれんそう

ブロッコリー



転作田への導入で生産拡大
夏期冷涼な気候で全国的に品薄な夏秋期に出荷

ブロッコリーの生育適温は 18 ~ 20℃で冷涼な気候を好みます。このため、秋冬は愛知県や埼玉県、夏場は北海道や長野県で生産が多くなっています。

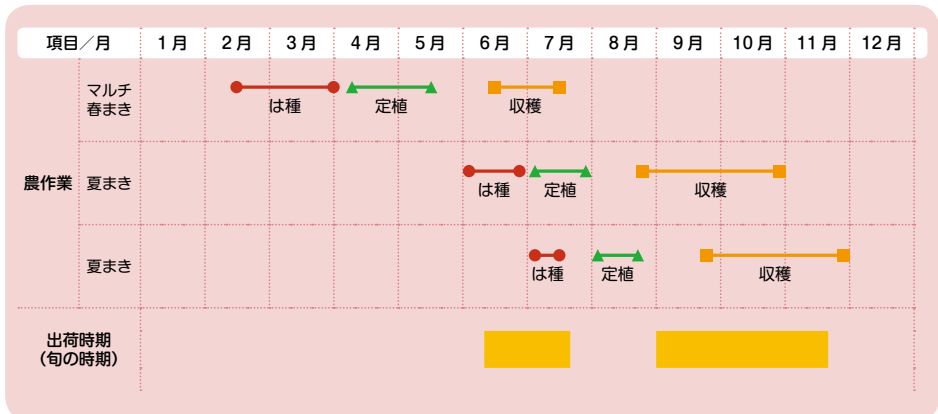
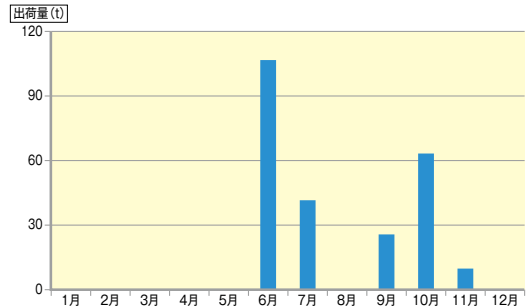
本県は、これら産地の端境となる6月と10月を中心に生産・出荷され、主な出荷先である首都圏では、鮮度で高い評価を得ています。

全国の生産状況 (H23農林水産省)

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	北海道	19,900	2,470
2	愛知	14,100	961
3	埼玉	11,000	1,220
4	香川	7,550	772
5	長野	6,350	761
22	青森	870	191
	全国	113,700	13,400

月別出荷量

(H23東京都中央卸売市場)



主な産地

つがる (つがる市 (旧稲垣村)) [特定産地]、南部町、おいらせ町

産地レポート～JAつがるにしきた～

◆稲作地帯にあって野菜の複合経営の柱となる品目へ成長

つがる市稲垣地区は、津軽平野の岩木川左岸に位置する古くからのコメどころ。米の生産調整の強化を背景に、早くからトマトやねぎなどの複合経営化が進められてきました。その中でブロッコリーは、平成8年に作付が開始され、他品目と労力が重なら



(若手生産者の菊池大輔さん)

ず夏場に収益が得られる品目として生産が拡大。平成20年には出荷額が1億円を突破。現在は作付面積が約60ヘクタールと県内随一の産地が形成されています。

暑い時期は、気温の低い早朝からの収穫を心がけているので、鮮度には自信があります！

◆鮮度を保持する出荷体制を整え市場から高評価

気温の低いうちに収穫したブロッコリーは、すぐに集出荷施設へ搬入され、選別、発砲スチロール箱への箱詰めを経て、保冷庫に保管。翌朝、細かく砕いた氷が箱いっぱい詰められ、鮮度と美味しさを保ったまま保冷車で首都圏に出荷されていきます。



(東京青果(株) 野菜第一事業部 水野さん)

市場に到着しても鮮度はしっかり保たれ、茎までおいしく食べられますので、お勧めです



選果・箱詰め



保冷庫保管



氷詰め

※集出荷施設は、予冷庫2基に加え、貯氷量8トンの製氷貯氷機を備える。

まだまだあるぞ！ あおもり野菜

○嶽きみ

弘前市の西部にある岩木山麓の嶽地区（標高400～500メートル）の農場で栽培・収穫された甘みの強いスイートコーンで、商標登録されています。お盆が過ぎた頃から岩木山麓は日中と夜間の温度差がぐっと広がります。この温度差が抜群の甘さを生み出します。

圧倒的な甘さと美味しさで、多くの人に愛され、現在では全国でも有名な産地となっています。

「きみ」とは津軽弁で「とうもろこし」のことです。



○バサラコーン



青森市浪岡地区では、転作田を利用してスイートコーンを栽培しており、「バサラコーン」の商標で販売されています。普通は、10 aに約4,000本作付けされるところを、バサラコーンは2,500本（約60%）と植え付ける本数を少なくして、一株一株に十分な光をあてるという贅沢な作り方をすることから、実と粒が大きく、味がよいのが特徴です。

婆娑羅（バサラ）は、華やかな服装で飾りたてた伊達（だて）な風体や、はでで勝手ままな遠慮のない、常識はずれのふるまい、またはそのようすを表す。とありますが、ここでは時代に新風を起こすという意味で使われています。

○アスパラガス

作付けは、鱒ヶ沢町を筆頭に県内各地で栽培に取り組みられています。近年は、春の収穫終了後にも1株当たり4本程度の茎を育て、光合成で株に栄養を与えながら収穫を続ける「立茎栽培」や夏に養成した親株をハウスに伏せ込み冬場に出荷する「促成栽培」など収穫期を伸ばす取組が、JAつがるにしきた、JA十和田おいらせ、藤崎町や平川市の生産者などで増えています。



○一球入魂かぼちゃ

一球入魂かぼちゃは、下北地域や津軽半島北部地域において、親づる1本に実を1個だけ残し他の実はすべて摘果してしまう「1株1果取栽培」という栽培方法で生産されたかぼちゃです。このため1個に全てのうまみが凝縮され大変美味しいかぼちゃになります。

深い緑色の果皮と山吹色の鮮やかな果肉、糖度13～15度の凝縮された甘さ、甘さにまけないホクホクとした食感が特徴です。



かぼちゃは、追熟するほどでんぷんの糖化が進んで甘みは増すもののホクホク感が失われます。一球入魂かぼちゃは、このバランスに優れた高級かぼちゃとして注目されています。一球入魂かぼちゃブランド戦略協議会が商標登録しています。

○食用ぎく

青森県は全国有数の食用ぎくの産地で、古くから南部地方を中心に栽培されてきました。品種は、黄色の鮮やかさと気品のある香り、しゃきしゃきとした食感と歯ざわりの良さが特徴の「阿房宮」。10月下旬から11月上旬にかけて、ひとつずつ手や鎌で摘み取られ、酢の物や和え物にしたり、味噌汁に散らしたりと料理に彩りを添えるのに欠かせない存在となっています。食用ぎくを蒸して乾燥させた「干し菊」は青森県の特産品です。



○さやえんどう



きぬさやでの出荷が多くを占めており、主な産地は南部町、平川市、八戸市、五所川原市、つがる市となっています。主に業務用として利用されており、暑さに弱いことから6月以降は東北や北海道産が中心となり高級品扱いされます。グリーンが強く鮮度の良いものを市場から求められています。

○清水森ナンバ

清水森ナンバは、津軽地方で古くから栽培されている在来種のトウガラシです。

津軽の初代藩主である津軽為信公が京都の伏見稻荷から持ち帰ったのが栽培の始まりと伝えられ、弘前市清水森地区周辺の農家で栽培されていましたが、昭和40年代から輸入唐辛子が流通するようになると、姿を消す寸前まで生産量が激減しました。そんな伝統野菜を守り抜こうと、2004年に地元関係者や学識経験者などで在来津軽「清水森ナンバ」ブランド確立研究会を発足させ、種子の確保や育苗、栽培体系の確立による良品生産が進められ、地域特産野菜として復活を遂げています。



○アピオス

アピオスは北米原産のマメ科の植物で、地下に数珠状に連なるイモを食用とします。青森県の南部地方では明治時代から「ホドイモ」と呼ばれて食されており、七戸町や五戸町で栽培が盛んです。このほか、東青地域や、最近では下北地域でも産地化が進められています。



茹でたり蒸すことでホクホクして癖のない甘みを楽しむことができます。ジャガイモより高タンパク、大豆より低脂質でカルシウム、カリウムが多いほか、これまでの研究で血圧上昇の抑制作用が実証されており、その機能性を活かした商品開発に期待が寄せられています。

○マコモタケ

マコモタケは、東アジア原産のイネ科の多年草マコモの茎が肥大化したもの。板柳町が平成16年に友好協定を結んでいる中国北京市昌平地区から苗を譲り受けたのが栽培の始まりで、当初は手探り状態の栽培で苦労もありましたが、今では水田を活用した転作作物として定着し、板柳町を代表する特産品になっています。食物繊維が豊富で低カロリー、ほのかな甘みとシャキシャキした食感のヘルシー食材としてファンを増やしています。



出荷量の全国ベスト10に10品目

青森県で生産される野菜の中には、全国一の出荷量を誇るながいも、にんにく、ごぼうをはじめとして、だいこん、かぶなど出荷量が全国の10位以内に入る品目が10品目あります。

《出荷量の全国順位とシェア》



資料：野菜生産出荷統計（H23）

「日本一健康な土づくり運動」

青森県では、すべての農業者が「健康な土づくり」に取り組む「日本一健康な土づくり運動」を展開しています

健康な土づくりの流れ

① 土壌診断の実施

- 土の健康診断である「土壌診断」を実施し、適正施肥を推進
- 農協グループを中心とした効率的な土壌診断体制を整備



JA全農あおもり
土壌分析センター



JA全農あおもりが
県内全域をカバー！

実施農協・市町村は
分析・診断を継続

県は診断・生産指導
をバックアップ



- 健康な土づくりにより、作物が丈夫に育ち、品質の良い、美味しい農産物が消費者に提供されます



食卓が笑顔に



元気な農産物

「活動」展開中!

取り組むことを目指す

と主な取組内容



② 土づくりの実践

- 「健康な土づくり」に取り組む「土づくりファーマー」を育成
- 土づくりの基本技術（たい肥の利用など）を励行
- 持続可能な土づくりシステムを構築



生産者への土づくりの啓発



稲わらのすき込みやたい肥など有機質資源の有効利用



作業組織等の育成やたい肥センターの活用

③ 栽培管理、収穫

- 土づくり ほ場での栽培管理～収穫作業<例：ながいも>



植え付け



栽培管理



収穫

青森「冬の旬」の野菜たち

○冬の農業の主力はハウス栽培です。ほうれんそうやこまつ菜の「寒締め栽培」やいちごなどの生産が行われています。

○雪の下から収穫するにんじんもあります。

○寒さの中でゆっくり育つので栄養価が高い野菜になります。

○冬は病害虫の発生が少なく、ほとんど農薬を使わず済むため、安全・安心です。





たらいの芽



ほうれんそう



こまつ菜



アスパラガス



ほうれんそう



ねぎ



いちご



うど



ねぎ



ほうれんそう



○寒さを利用した加工品も作られています。



○雪を利用した取り組みも行われています。

ずに

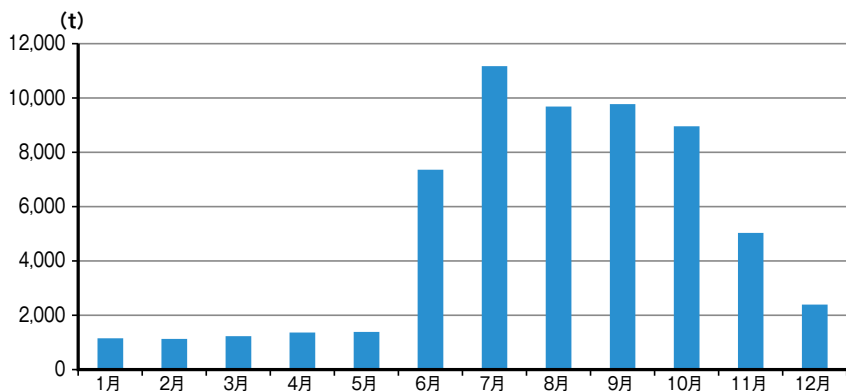
青森県産野菜の生産と流通

■夏秋期に高い評価

ながいもやにんにくなど貯蔵のきく一部の品目を除くと、青森県産野菜の出荷時期は夏秋期が中心です。

一般に、気温が高くなると、病害虫の発生が多く良品質の野菜を生産することが困難になります。青森県は、夏場が比較的冷涼なことから、夏秋期に品質の優れた美味しい野菜を生産できます。

<東京都中央卸売市場における青森県産野菜の入荷量(H23)>

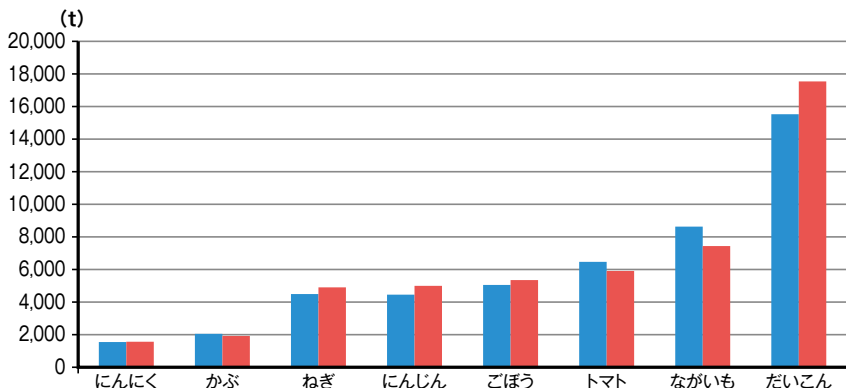


■東北では第1位のシェア

高速交通網の整備やコールドチェーン（産地から消費地まで一貫した低温状態での流通）の発達等によって遠隔地への出荷が拡大しています。

東京都中央卸売市場への出荷量は、平成23年には60,977tで全国で7位、東北で1位のシェアを占めています。

<東京都中央卸売市場における青森県産野菜入荷量の変化>

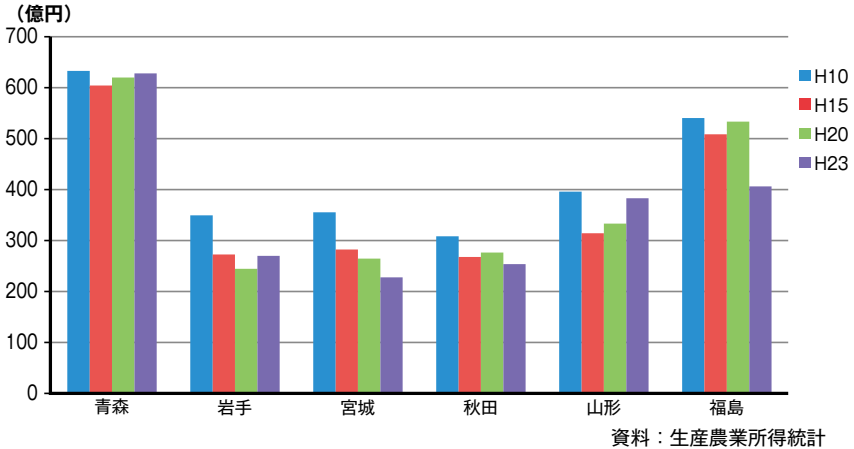


青森県産野菜の生産と流通

■野菜産出額東北一を堅持

野菜産出額(いも類含む)をみると、平成23年は631億円となり全国で第13位、東北では平成6年に福島県を抜いて以来、18年連続して第1位になっています。

<野菜産出額の推移>

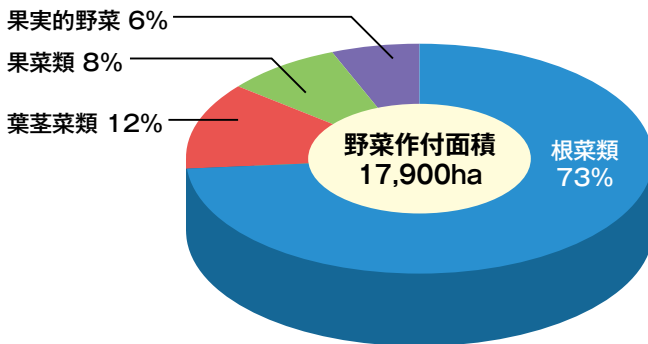


■広大な農地を利用して根菜類中心の作付け

平成23年の野菜作付面積は、17,900haと前年に比べやや減少しているものの、全国で第5位の作付面積を誇り、東北の約1/4を占めています。

品目別では、ながいも、にんにく、だいこんなどの根菜・土物類が大きな割合を占めています。

<青森県の野菜の類別作付面積構成比(H23)>



資料：野菜作付面積：農作物作付(栽培)延べ面積及び耕地利用率
類別面積構成比：野菜生産出荷統計(青森県データがある23品目で算出)

付 表

主要野菜の生産・出荷状況 (H23)

(単位：ha、t、%)

区 分	青森県		全国		全国シェア		全国順位	
	作付面積	出荷量	作付面積	出荷量	面積	出荷量	面積	出荷量
だいこん	3,120	118,400	34,900	1,180,000	9	10	2	3
やまのいも	2,320	52,400	7,510	134,800	31	39	1	1
うち、ながいも	2,290	52,200	5,140	113,900	45	46	1	1
ごぼう	2,300	46,600	8,810	136,600	26	34	1	1
にんにく	1,390	9,470	2,240	13,400	62	71	1	1
にんじん	1,340	39,100	19,200	546,500	7	7	3	4
ばれいしょ	1,040	16,600	81,000	1,961,000	1	1	8	6
メロン	633	9,710	8,180	163,100	8	6	4	6
ねぎ	592	11,700	23,100	383,900	3	3	13	7
キャベツ	543	14,100	33,700	1,209,000	2	1	13	14
トマト	390	15,900	12,000	625,900	3	3	8	13
うち、ミニトマト	38	1,360	2,020	100,000	2	1	16	17
うち、加工トマト			471	28,200				
すいか	352	9,220	11,400	309,200	3	3	12	13
えだまめ	318	551	12,800	47,400	2	1	11	18
はくさい	251	3,450	18,100	707,600	1	0	22	27
かぶ	236	7,250	4,910	113,300	5	6	4	3
ほうれんそう	241	1,550	21,800	217,300	1	1	25	29
きゅうり	192	4,190	11,700	492,700	2	1	19	26
ブロッコリー	191	870	13,400	115,300	1	1	14	22
なす	155	714	10,000	243,400	2	0	26	40
ざやいんげん	130	553	6,430	27,800	2	2	13	12
レタス	114	2,050	20,800	508,600	1	0	22	21
うち、サラダ菜	2	36	459	7,130	0	1	21	19
ピーマン	97	2,580	3,400	122,400	3	2	10	10
うち、ししとう	1	3	375	6,860	0	0	43	42
しゅんぎく	42	204	2,150	27,000	2	1	14	18
たまねぎ	22	227	24,600	942,100	0	0	46	43

資料：野菜生産出荷統計

野菜生産状況の推移

区分	青 森 県				全 国			
	作付面積 (ha)	収穫量 (t)	出荷量 (t)	出荷率 (%)	作付面積 (ha)	収穫量 (千 t)	出荷量 (千 t)	出荷率 (%)
S50	17,500	397,500	268,580	67.6	656,200	17,906	13,346	74.5
S55	19,400	380,500	280,113	73.6	682,700	18,676	14,460	77.4
S60	21,030	451,947	354,041	78.3	681,100	18,896	14,811	78.4
H元	21,930	461,346	361,704	78.4	658,700	18,507	14,578	78.8
H2	22,170	495,529	387,064	78.1	647,200	18,107	14,269	78.8
H3	22,060	480,821	377,717	78.6	639,400	17,727	14,081	79.4
H4	22,020	477,273	373,947	78.4	631,100	18,009	14,254	79.1
H5	21,920	453,707	358,709	79.1	617,700	17,065	13,665	80.1
H6	21,970	484,481	386,476	79.8	602,100	16,852	13,500	80.1
H7	21,250	490,791	396,001	80.7	588,200	16,907	13,557	80.2
H8	21,130	482,076	383,604	79.6	579,300	16,666	13,376	80.3
H9	21,030	489,856	388,721	79.4	569,300	16,675	13,426	80.5
H10	20,990	471,130	373,255	79.2	560,000	15,707	12,687	80.8
H11	20,940	494,424	392,552	79.4	553,200	15,829	12,804	80.9
H12	20,850	499,172	399,409	80.0	539,600	15,667	12,694	81.0
H13	20,130	482,354	386,881	80.2	524,800	15,547	12,628	81.2
H14	18,900	469,900	377,800	80.4	539,300	15,695	12,781	81.4
H15	18,200	440,000	357,600	81.3	528,200	15,169	12,419	81.9
H16	17,900	467,300	381,600	81.7	519,400	14,540	11,922	82.0
H17	17,100	457,600	374,900	81.9	511,900	14,528	11,895	81.9
H18	17,400	477,300	394,400	82.6	505,800	14,332	11,749	82.0
H19	18,126	482,798	404,609	83.8	503,360	14,746	12,230	82.9
H20	17,442	468,928	395,289	84.3	500,703	14,604	12,127	83.0
H21	16,588	443,860	380,681	85.8	498,160	14,048	11,660	83.0
H22	17,403	417,192	356,027	85.3	495,535	13,365	11,129	83.3
H23	16,009	425,459	367,389	86.4	490,271	13,513	11,298	83.6
H23/H13	79.5	88.2	95.0	—	93.4	86.9	89.5	—
H23/H18	92.0	89.1	93.2	—	96.9	94.3	96.2	—
H23/H22	92.0	102.0	103.2	—	98.9	101.1	101.5	—

注) 野菜生産出荷統計の調査品目の積上げ

資料：野菜生産出荷統計

野菜産出額及び農業産出額の推移

(単位：億円、%)

区 分	野菜産出額					農業産出額		
	青森県	東北	全国	青森県の順位		青森県	野菜の占める割合	全国
				東北	全国			
S50	295	1,551	14,951	2	19	2,908	10.1	89,751
S55	343	1,429	20,858	3	21	2,345	14.6	102,293
S63	516	2,409	23,981	2	16	2,723	18.9	104,636
H元	530	2,522	24,665	2	16	3,173	16.7	109,583
H2	620	2,811	27,168	2	16	3,270	19.0	112,786
H3	622	2,897	28,495	2	17	3,004	20.7	111,865
H4	580	2,681	25,969	2	16	3,500	16.6	111,385
H5	637	2,848	27,774	2	16	2,552	25.0	104,069
H6	705	2,877	27,514	1	14	3,575	19.7	112,691
H7	646	2,672	26,481	1	15	3,193	20.2	105,846
H8	647	2,587	25,642	1	14	3,131	20.7	104,468
H9	630	2,620	25,378	1	15	2,849	22.1	98,316
H10	667	2,708	27,419	1	15	2,801	23.8	98,680
H11	666	2,594	24,991	1	14	2,776	24.0	94,718
H12	630	2,426	23,486	1	14	2,648	23.8	92,574
H13	598	2,375	22,861	1	14	2,575	23.2	89,734
H14	625	2,427	23,864	1	13	2,570	24.3	89,261
H15	626	2,337	23,370	1	14	2,402	26.1	89,011
H16	716	2,490	23,421	1	10	2,953	24.2	89,130
H17	611	2,227	22,337	1	14	2,797	21.8	88,058
H18	675	2,378	22,565	1	12	2,885	23.3	86,321
H19	697	2,450	22,879	1	12	2,858	24.3	84,449
H20	639	2,349	23,188	1	14	2,828	22.6	86,509
H21	585	2,299	22,965	1	14	2,664	22.0	83,162
H22	661	2,401	24,585	1	13	2,757	24.0	82,551
H23	631	2,180	23,405	1	13	2,804	22.5	83,462
H23/H13	105.5	91.8	102.4	—	—	108.9	—	93.0
H23/H18	93.5	91.7	103.7	—	—	97.2	—	96.7
H23/H22	95.5	90.8	95.2	—	—	101.7	—	101.1

注) 野菜産出額は野菜+いも類

資料：生産農業所得統計

東京中央卸売市場における青森県産の入荷量とシェア (H24)

(単位：t・%)

品目	入荷量	月別シェア													
		年計	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	
野菜計	56,585	4	1	1	1	1	1	4	8	7	7	6	3	2	
だいこん	17,817	13	0	0	0	0	1	48	39	20	29	33	6	0	
ながいも	7,333	76	74	72	77	81	80	76	78	76	77	79	72	73	
トマト	6,451	8	0	0	0	0	0	1	14	25	19	8	1	0	
ごぼう	5,795	55	58	54	56	62	51	31	15	11	45	69	72	68	
ねぎ	5,050	9	0	0	0	0	0	0	1	20	32	28	16	3	
にんじん	5,029	6	0	0	0	3	1	0	41	13	1	7	8	0	
かぶ	2,059	12	0	1	0	0	0	16	42	56	40	20	8	5	
にんにく	1,942	37	41	47	46	45	31	33	32	32	33	33	37	38	
キャベツ	475	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	
すいか	1,037	2	0	0	0	0	0	0	1	7	5	0	0	0	
ばれいしょ	809	1	0	0	0	0	0	0	1	6	4	1	0	0	
メロン	827	4	0	0	0	0	0	0	2	18	15	1	0	0	
きゅうり	855	1	0	0	0	0	0	0	2	4	3	0	0	0	
ピーマン	700	3	0	0	0	0	0	0	3	16	8	4	0	0	
ブロッコリー	325	1	0	0	0	0	0	8	2	0	3	3	0	0	
かぼちゃ	218	1	0	0	0	0	0	0	0	4	2	0	0	0	
いんげん	208	5	0	0	0	0	0	1	8	18	15	9	1	0	
えだまめ	170	3	0	0	0	0	0	0	1	3	5	1	0	0	
ほうれんそう	77	0	0	0	1	1	0	1	1	1	1	0	0	0	
とうもろこし	135	1	8	2	0	0	0	0	0	1	5	0	0	0	
いちご	15	0	0	0	0	0	0	2	7	4	1	0	0	0	
さやえんどう	98	6	0	0	0	0	0	0	13	78	4	1	4	1	0

注) 野菜計は当該市場の野菜入荷量の合計であり、果実の野菜(メロン、すいか等)を含まない。

大阪市中央卸売市場(本場)における青森県産の入荷量とシェア (H23)

(単位：t・%)

品目	入荷量	月別シェア												
		年計	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
野菜計	6,125,609	2	1	1	14	9	5	8	17	32	42	38	27	19
だいこん	1,492,020	6	0	0	0	0	0	53	7	0	3	5	13	0
にんじん	1,050,370	5	0	0	0	0	0	1	51	10	0	1	1	0
ながいも	1,298,112	24	26	27	22	29	34	26	19	17	19	22	29	24
ばれいしょ	140,110	1	0	0	0	0	0	0	2	6	2	0	0	0
ごぼう	486,119	7	8	4	6	7	3	13	1	0	6	9	11	10
メロン	415,763	6	0	0	0	0	0	0	3	27	7	0	0	0
にんにく	359,263	66	75	73	68	69	51	61	59	65	59	66	70	75
かぶ	245,255	20	0	0	0	0	13	91	100	100	100	76	14	0
すいか	151,701	1	0	0	0	0	0	0	0	2	18	0	0	0
きゅうり	102,318	1	0	0	0	0	0	0	1	2	4	0	0	0
ピーマン	181,301	5	1	0	0	0	0	0	2	10	19	13	2	0
きぬさやえんどう	8,951	6	0	0	0	0	2	23	40	7	19	4	1	0
えだまめ	5,694	1	0	0	0	0	0	0	0	0	3	5	0	0

注) 野菜計は当該市場の野菜入荷量の合計であり、果実の野菜(メロン、すいか等)を含まない。

県内卸売市場における青森県産の入荷量とシェア（H24）

（単位：t・%）

品目	入荷量	月別シェア												
		年計	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
野菜計	130,175	60	31	28	29	36	32	63	79	81	79	79	75	52
だいこん	34,177	83	2	0	2	0	42	98	99	99	99	99	89	16
ごぼう	27,289	99	100	100	100	99	99	58	37	63	99	100	100	100
ながいも	17,448	100	100	99	99	99	99	100	100	100	100	99	100	100
にんじん	12,827	72	14	20	32	44	8	29	99	99	88	94	92	38
キャベツ	9,633	53	3	2	0	0	3	66	94	92	93	89	76	17
すいか	5,325	77	0	0	0	0	1	1	87	95	100	75	0	0
メロン	5,321	80	0	0	0	0	0	4	85	99	95	32	7	2
にんにく	3,491	97	98	97	96	93	88	94	98	98	98	98	96	96
ねぎ	3,474	57	24	13	8	8	38	42	45	80	99	85	85	53
トマト	2,589	42	1	1	0	0	5	31	90	96	89	73	43	6
はくさい	2,210	32	5	1	1	-	8	75	58	37	47	61	65	21
きゅうり	2,066	33	-	-	-	2	10	34	79	89	68	33	17	2
ばれいしょ	1,916	24	3	5	2	2	0	-	18	78	64	35	20	18
レタス	1,014	24	1	1	1	5	23	54	66	67	69	7	3	2
ほうれんそう	1,009	41	18	30	42	59	53	62	70	64	57	49	30	19
ピーマン	977	47	1	-	-	-	1	3	67	89	85	71	30	1
いちご	606	34	15	19	24	34	52	96	100	82	80	83	24	14
なす	297	14	-	-	-	-	-	1	16	52	44	13	-	-
さといも	15	6	-	-	-	4	-	-	-	-	10	19	9	2
かんしょ	7	0	0	-	0	0	-	-	-	-	0	0	1	-
その他	9,663	37	13	15	15	22	27	44	54	62	49	46	48	25

注）県内の中央・地方卸売市場（青森市、弘前市、八戸市、五所川原市、十和田市、南部町）6市場における割合である。

品目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1. ながいも	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
2. にんにく	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
3. だいこん						■	■	■	■	■	■	
4. にんじん		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
5. アスパラガス		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
6. こかぶ					■	■	■	■	■	■	■	
7. トマト							■	■	■	■	■	
8. ばれいしょ							■	■	■	■	■	
9. とうもろこし							■	■	■	■	■	
10. えだまめ							■	■	■	■	■	
11. ごぼう	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
12. ねぎ								■	■	■	■	■
13. キャベツ							■	■	■	■	■	■
14. きゅうり						■	■	■	■	■	■	■
15. レタス							■	■	■	■	■	■
16. ピーマン						■	■	■	■	■	■	■
17. かぼちゃ							■	■	■	■	■	■
18. ほうれんそう		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
19. 食用ぎく								■	■	■	■	■
20. メロン							■	■	■	■	■	■
21. すいか							■	■	■	■	■	■
22. いちご	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■



この印刷物は、1,000部作成し、印刷経費は1部当たり126円です。