

in 九州

今月の注目データ

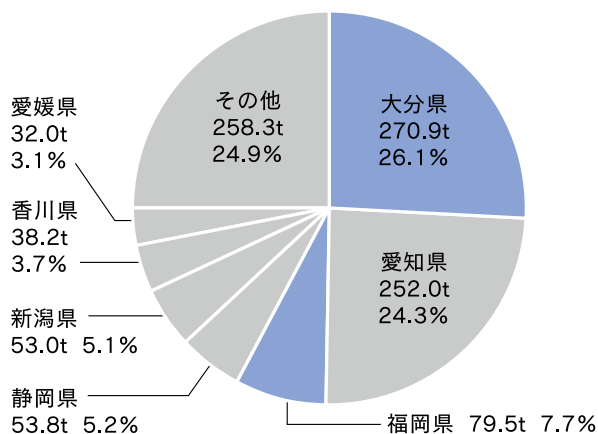
今月は「ぎんなんの生産量」と「かぼちゃの収穫量」です。

ぎんなんの生産量



イチヨウの木が次第に黄色に色づく季節となりました。イチヨウは「生きた化石」と呼ばれるほど大昔からある樹木で、雌雄異株という特徴があります。雌の木だけになる果実（ぎんなん）は、黄色いさくらんぼのような形をしており、非常に臭いが強いことから、果肉は食用にはなりません。果肉の中にある硬い殻で覆われた種子（胚乳）が食用とされています。昔から滋養強壯のほか、夜尿症に効能があることが知られていますが、成分中に微量の中毒物質が含まれているため、一度にたくさん食べると、まれに消化不良やけいれんなどを起こすことがあるため、注意が必要です。

ぎんなんの生産量



(出所:農林水産省統計「平成27年特用林産基礎資料」を基にFFGビジネスコンサルティング作成)

ぎんなんの収穫は早いものでは7月頃から始まり、晩秋の11月半ばまで行われています。その生産量を都道府県別にみると、大分県が第1位(26・1%)、福岡県が第3位(7・7%)となっています。

大分県内最大のぎんなん生産地である日出町では、1982年(昭和57年)頃から20戸余りの農家で本格的に植栽が始まり、現在では約60戸にまで広がっています。日出町で収穫されるぎんなんの特徴はその大きさと、大きいものでは直径が約2cmほどにもなり、市場での評価も高く、全国の高級ホテルや料亭に出荷されています。

九州の身近なデータを
ワンポイント解説する
コーナーです。

DATA



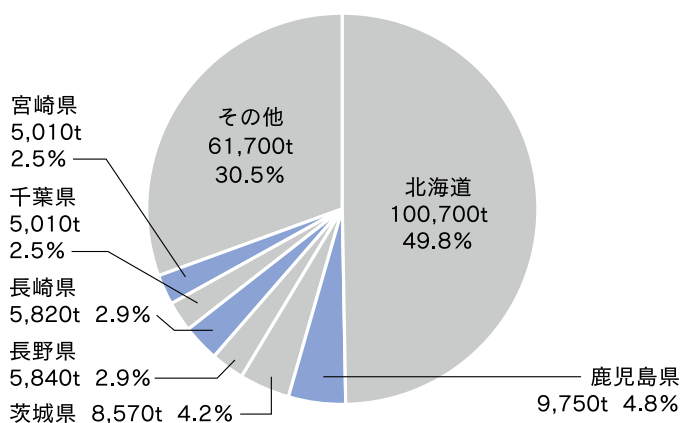
かぼちゃの収穫量



主に初夏から秋に収穫されるかぼちゃ。その名前は国名の「カンボジア」が語源といわれています。16世紀半ば、豊後国（現在の大分県）にカンボジアで採れたかぼちゃが積載されたポルトガル船が漂着し、当時の豊後国大名・大友宗麟に「カンボジアの瓜」として献上したそうです。

鮮やかな橙色の果肉には、ベータカロテンやビタミン類を多く含み、とても栄養価の高い野菜です。貯蔵性も高く、冬至にかぼちゃを食する習慣は、野菜の少ない冬季の栄養補給という意味合いがあったと言われています。

かぼちゃの収穫量



（出所：農林水産省「平成27年産野菜生産出荷統計」を基にFFGビジネスコンサルティング作成）

収穫量を都道府県別にみると、鹿児島県が第2位（4.8%）、長崎県が第5位（2.9%）、宮崎県が第7位（2.5%）となっています。鹿児島県南さつま市で栽培される「加世田のかぼちゃ」は、1991年（平成3年）に「かごしまブランド産地」第1号の指定を受けました。畑で完熟させてから収穫することで、ホクホクとした味わいが楽しめるのが特徴です。さらに、必ず試し切りを行って果肉の熟し具合を確認してから収穫することで、品質の均一化を図る取り組みも行っています。