

# あいち農産物生産流通レポート

平成18年2月号

地域トピックス		
・ 伝統野菜「越津ねぎ」の産地の取り組み (尾張農林水産事務所)	-----	1
情報サロン		
・ 愛知県野菜生産振興方針を策定しました (園芸農産課)	-----	2
東日本情報		
・ 果実輸出等に関する最近の研究動向について (東京事務所)	-----	3
西日本情報		
・ 地域農産物を学校給食に (園芸農産課)	-----	5
青 果		
・ 名古屋・東京市場における青果物の2月の見通し	-----	7
・ 愛知産青果物の動向(名古屋・東京市場)	-----	19
フラワーページ		
・ 花、花、花、花卉業界の未来へ、でもリピーターはどこ？ (兼弥産業株式会社代表取締役社長 青山松夫)	-----	20
花 き		
・ 切花・鉢花の2月の見通し(県内市場)	-----	21
輸 入		
・ 主要農産物の輸入実績(2005年11月)	-----	25
関連指数	-----	26

本書の内容についての問い合わせ先

愛知県東京事務所物産情報グループ

(03)-5492-5400

愛知県農林水産部園芸農産課

(052)-954-6417

## 伝統野菜「越津ねぎ」の産地の取り組み

尾張地域では、木曾川の沖積土壌を活かしたねぎ栽培が盛んで、特にＪＡ愛知北とＪＡ愛知西管内では、秋冬ねぎが101ha（平成16年）栽培され、県内秋冬ねぎの27%の栽培面積を占めています。この秋冬ねぎのうち概ね9割が「越津ねぎ」といわれる伝統的な品種を栽培しています。

発祥は江戸時代、旧海部郡神守村越津地区で育成ともいわれ、分けつ性が高く、葉部、軟白部とも食べられ、柔らかく甘く食味のよい「根深ねぎ」として「あいちの伝統野菜」にも選定されています。

江南市園芸組合を始め尾張のねぎ産地では、伝統野菜「越津ねぎ」の有利販売を目指して、ブランド化など様々な取り組みを続けています。

### 生産履歴の取組

安全・安心なねぎを消費者に届けるべく、栽培履歴をＪＡで管理し、使用薬剤等の履歴がわかるような取組を進めています。

### テープ結束機の導入とロゴマーク

「越津ねぎ」と「あいちの伝統野菜」を明記したテープを利用できる結束機を導入し、輪ゴム結束より省力化を図っています。

### 出荷の包装と規格、鮮度の検討

平成14年からの取組として、最も太い「太」規格のねぎを土付きのままポリエチレン製のバラ詰用の袋に入れ、出荷を始めました。関東向けは太め、名古屋向けは土つきが好まれる傾向があるようです。「越津ねぎ」のPRの一環として、今後は、鮮度保持を重点において皮むきねぎでのFGフィルム詰めを検討していくなど、新鮮なねぎを消費者に届ける技術向上に取り組んでいます。

### 首都圏へのお荷

平成13年度から東京の築地市場、平成14年度からは東京の大田市場へのお荷も始めました。首都圏へは、月、水、金の週3回、1箱6kg（1束400g×15束）入りで約50箱/日をお荷しています。

### ねぎ産地として

作業の省力化には調製作業の簡素化が最も効果的です。しかし、越津ねぎは柔らかく機械対応が難しい野菜なので、生産現場では収穫調製機の開発などの省力化を図り、優良系統の選抜や栽培技術の向上により、長期にわたりお荷できるようにしたいと考えています。

産地が国際競争力をつけるには、消費者に受け入れられる工夫が必要です。

ニーズに合わせた生産体制の構築と「越津ねぎ」の名前を定着させる努力が尾張の地で続けられています。



## 愛知県野菜生産振興方針を策定しました

- 主要30品目に目標設定 -

## 1 振興方針の背景

本県の野菜は、農業産出額の約3分の1を占める基幹部門であり、全国第4位（平成16年）の生産を誇っています。

しかし、近年では、農業従事者の高齢化等による生産力の低下が懸念される一方、野菜の消費においては、加工・業務用需要の増加から実需者ニーズに応えられる産地づくりが求められています。

## 2 振興方針の位置付け

このような中で、振興方針は本県野菜の生産振興を図るための基本的な方向を示したものであり、平成17年2月に策定した「食と緑の基本計画」に盛り込まれている施策を推進していくための部門別方針です。

## 3 目標年度

平成22年度（2010年度）

## 4 振興方針の特徴

(1) 野菜全体及び主要30品目別に生産目標を設定しました。

(2) 担い手の確保育成手段として、法人の育成、新規就農者の確保・育成、JA等による農作業支援、人材派遣会社等との連携などの多様な手法を提案しました。

(3) 野菜の用途別需要が家計消費から加工・業務用へシフトする中、実需者ニーズに応えられる産地づくりの必要性を盛り込みました。

(4) 品目別の主要指標と重点推進方策を1ページにまとめ、利用しやすくしました。

## 5 生産目標

過去の作付動向、今後の需要予測、産地の意向などを踏まえて主要30品目ごとに生産目標を設定して積み上げました。

野菜全体の作付面積については、3%程度の減少を見込みますが、出荷量については、生産性向上を図る技術の開発・普及を勧奨し、現状維持を見込みます。産出額については、高付加価値化を進めるなどして価格の維持を図り、現状維持を目指します。

項目	単位	H10	H15	H15/H10	H22目標	H22/H15
作付面積	ha	19,300	18,700	96.9%	18,100	96.8%
出荷量	千t	544	547	100.6%	544	99.5%
産出額	千万円	12,613	10,053	79.7%	10,053	100.0%

## 6 振興方針の活用

野菜指定産地ごとに策定する「生産出荷近代化計画」及び平成17年度から県内主要産地において取り組んでいる「産地強化計画」の策定に当たっての基本指針となります。

今後の野菜振興に当たり、県内野菜産地の担い手の確保育成及び実需者ニーズに応えられる産地づくりに活かしていきます。

なお、振興方針は本課ホームページ <http://www.pref.aichi.jp/engei/> に掲載しています。

## 果実輸出等に関する最近の研究動向について

平成17年12月、さいたま新都心合同庁舎において、果実の輸出促進検討会が関東農政局の主催で行われた。従前より関東農政局は輸出に対する支援に熱心で、検討会やセミナーを多く開催しているが、今回は、果実の輸出について、識者による講演が行われた。その中で、独立行政法人農研機構果樹研究所生理機能部の高辻豊二部長より「果実輸出等による需要拡大をめざした最近の研究動向」と題し行われたのでその概要を紹介する。

### 1. 果実等農産物の輸出促進をとりまく産業状況

日本は輸入自由化の進展や消費ニーズの多様化に伴って世界第1位の農産物純輸入国であり、輸出額はその20分の1程度に過ぎない輸入超過の実態がある。この状況の中、新たな「食料・農業・農村基本計画」では、農林水産業を「守り」から「攻め」に転じ、農産物の輸出額を5年間で倍増する方針が出されている。果実の輸出についても「果樹農業振興基本方針」で、「国産果実の輸出振興」が取り上げられている。

また、WTO加盟後の台湾向けリンゴの輸出急増に象徴されるように、輸出振興の主要品目に高品質・高付加価値な国産果実が期待されている。これら状況の中、農産物輸出の振興施策として、既に予算的措置と支援体制が確立され、関係機関による現地での市場調査、試験輸出等が行われるとともに、農産物輸出促進で早急に解決しなければならない技術的課題が提起され、それらの研究プロジェクトが始まっている。

### 2. 果実等農産物の輸出促進において対応すべき技術課題

果実の輸出振興については、以前より温州ミカンや青なしを中心に生産者団体等の多大な努力が続けられてきたが、1980年前後をピークに長期的減少傾向が続いてきた。これら先人の努力と最近の海外調査・試験輸出等の調査報告から、研究開発分野が取り組むべき技術的課題を下記のとおり整理した。

#### 果実輸出促進支援のための技術的課題

国産ブランドを維持するための品質面での差別化  
価格競争力を確保する生産・輸送等のコスト低減  
高鮮度果実を供給するための適正な温・湿度管理  
国産果実の銘柄を守るための産地偽装表示の防止  
植物検疫をパスする病虫害等の省力的な事前駆除  
外観で判別困難な果肉褐変等の生理障害果の消去  
段ボール箱の破損・荷崩れ等による荷傷みの防止  
国産果実の安全・安心を保証する生産履歴の表示  
安定出荷を阻害する気象災害・収量変動等の防止

### 3. 果実等輸出促進に関連する 研究プロジェクトの現状

輸出に関する技術的課題に対応して、果実輸出の振興を目的とした研究プロジェクトが、今年から独立行政法人、大学法人、公立機関、メーカー等の共同研究で始まっている。その一つに「高品質国産果実・花きの輸出に対応した生産・流通に関する基盤的技術の開発」と題して行われている。これは、平成17年度から19年度を研究期間とし、果樹研、東

京大学、青森りんご試験場等12の研究機関が共同し、新規鮮度保持剤等を活用した果実鮮度保持技術の開発、機能性資材等を組み合わせた果実鮮度保持技術の開発、リンゴの果肉褐変など生理障害発生防止技術の開発、果実含有微量元素組成による産地偽装防止技術の開発、輸出果実におけるハダニ類の省力的除去技術の開発等の研究が行われている。

#### 4. 果実等農産物の輸出促進に関する支援技術の開発方向

「果実等輸出」の研究グループは、国産果実の輸出検疫や流通・輸送の実態について、国内では川崎港で、国外では台湾（台北）で現地調査するとともに、内外の関係者と交流しながら情報収集に努めている。

海外市場での国産果実の品質的優位性は予想以上に大きく、現地価格が極めて高いにも拘わらず、富裕層を中心に中秋節・旧正月（春節）の贈答などに多量に購入されている。

今後の技術開発では、国産ブランドの確保や検疫害虫の徹底駆除など、研究ニーズに即した多角的で柔軟な研究分野間の連携協力が必要と考えられる。

農産物等の輸出促進に関連して今後の新たな取り組みが期待される研究課題としては、果実等の農産物の安全性を保証するGAP（適正農業規範）、生産・流通履歴等の情報提供を行うトレーサビリティ、育成品種・開発特許等の知的所有権、モモシンクイガ等の害虫駆除などが想定される。

##### 主な農産物輸出に関する全国組織

- 農林水産ニッポンブランド輸出促進都道府県協議会（2003.5 発足）  
都道府県（2005.2 で 42 道府県）が参加
- 日本食品等海外市場開拓事業委員会（2003.7 発足）  
日本貿易振興機構の中の産官学関係委員で構成
- 農林水産物等輸出促進全国協議会（2005.4 発足）  
農林水産・食品・流通・外食等団体と関係官庁が参加

##### 国産果実の国際競争力と問題点

###### 近年の農産物輸出の背景

- アジア諸国の急速な経済発展と食生活の向上
- WTO交渉やFTA（自由貿易交渉）締結など貿易自由化の流れ
- 海外における日本食文化の浸透

###### 日本産農産物のイメージ

- 高価、高品質、安全、健康、かわいい
- （国内消費者の厳しい選別眼に応じて、優良育成品種をきめ細かい樹対管理・結実管理を行っている国産果実は、価格面を除けば高い国際競争力を有している。）

低価格競争を避けて一部富裕層にターゲットを絞り、輸出拡大を行うことは、戦略的には「以攻為守」の精神につながり、果実消費伸び悩みの国内市場の活性化策として大きな意義がある。高品質、高付加価値の国産果実輸出は、単なる果実需要拡大だけでなく、果実農家に自信と意欲をもたらす。

###### 問題点

- 生産コストが大で価格競争力が弱い。
- 為替レート変動によるリスク負担が大きい。
- 国内育成品種が既に海外でも増産され生産技術も向上している。
- 国ごとに流通形態、商習慣、関係法令が異なる。

## 地域農産物を学校給食に～大治町地産地消学校給食会の取組から～

安全、安心で新鮮な食料を購入したいという消費者ニーズが高まる中で、「地産地消」の取組が注目されている。

また、17年7月に施行された食育基本法の第二十三条に地域で生産された農林水産物を学校給食に積極的に利用することが謳われている。こうした中、本県では18年度に農林水産部に食育推進課を設置する予定であり、食育の一環としてこうした取組を推進することとしている。

### 食育基本法（抜粋）

第二十三条 国及び地方公共団体は、（中略）農林水産物の生産、食品の製造、流通等における体験活動の促進、**農林水産物の生産された地域内の学校給食等における利用その他のその地域内における消費の促進**、創意工夫を生かした食品廃棄物の発生の抑制及び再生利用等必要な施策を講ずるものとする。

今回、平成16年度に県産農産物導入促進モデル事業（県単独補助金）の事業を取り入れ、積極的に学校給食に地域農産物を供給するシステムを構築した大治町に出向きお話を伺ったので紹介する。

### 1 大治町地産地消学校給食会

#### （1）概要

大治町で15年12月開設された「元気朝市おおはる」（農産物直売所）の会員の発案により、16年12月に大治町地産地消学校給食会（以下、「学校給食会」という。）が設立された。毎月2～3回、町内の3小学校・1中学校に小松菜・ほうれん草等を納入している。既存の給食食材納入業者を巻き込んだ新たな地域内連携システムの構築により地場産野菜学校給食利用が定着しつつある。

#### （2）構成メンバー・供給作物

学校給食会は、町内露地野菜農家の中心メンバー14名で結成し、会員は愛知県農村生活アドバイザー3名を含め、「元気朝市おおはる」の会員でもある。主要作物は小松菜・ほうれん草・モロヘイヤ等である。

#### （3）結成までの動き

安全・安心な農産物を安価で販売している「元気朝市おおはる」は地元消費者に好評であり、自信を深めた会員からこうした農産物を学校給食にも利用してももらえないかとの意見が出された。地元あげての取組とするため、全国各地の優良事例を研究し、構築した「新たな地域内連携システム」が教育委員会始め校長会で了解され、新納入システムによる大治町地産地消学校給食会が発足した。

#### （4）工夫・苦労した点

学校給食への供給システムを構築するため、小学校の栄養士、大治町、県などに指導や助言を受けながら、仲買業者もこの趣旨を理解してもらうなど、多くの調整を要した。

また子供たちにおいしく食べてもらいたいと思い、供給食材の小松菜やほうれん草を使ったメニューの開発を行った。



大治町地産地消学校給食会の皆さん



### (5) 現在の状況・今後の展開

現在では、システムも軌道に乗り月4回まで納入回数を増やし、年間で約1,300kgを供給している。また、学期に1度は関係者が集まり、話し合いの場を設けている。

学校給食会の活動は、学校給食への農産物提供に止まらず、小学校の総合学習の時間で地域農産物を説明する講師も行っており、こうした活動を通じて、子ども達が自分の食べる野菜を作っている畑を大切にしようという意識が高まっていることを実感している。

今後は、さらに供給回数を増やし、子ども達に地域農産物のことをもっと知ってもらうため、機会を捉えて地域農産物に対する理解・啓発に努めることとしている。

## 2 大治町立大治小学校

### (1) 学校給食に町で収穫された野菜を使用し始めたきっかけ

栄養士が児童に対する食育の題材を検討する中で、「元気朝市おおはる」の活動を知り、生産者側からも地元農産物を供給したいとの意向があったことから取組が始まった。

### (2) この取組に関する評価と児童・生徒の反応

日めくり献立表の中で町内の野菜を使った給食を出す日を明記するとともに、説明して配布するようにしている。こうした活動により、児童・生徒が町内の農産物に対する意識が高まるとともに、食べ残しが少なくなったように感じる。

モロヘイヤ、ほうれんそう、小松菜、しそは栄養価が高く、食育に役立つばかりか野菜嫌いの子どもをなくすことにも役立っていると思う。

### (3) 現在の状況、今後の展開

日めくりの献立表では、食材についての説明も加えるようにしている。また、全国学校給食週間(1月24日~30日)では、重点的に町内の野菜を使用するとともに、愛知万博フレンドシップ事業の友好国であるポルトガルの料理を取り入れる等の工夫を凝らしている。

今後は、海部地域、県域とその対象地域を広げるとともに、給食の主要品目であるじゃがいも、たまねぎ、にんじん、キャベツなども紹介していきたいと考えている。

## 3 大治町

### (1) 学校給食に町の野菜を供給・使用する取組に関しての町の役割について

町は、会議の開催や連絡調整等、関係者の調整役を務めた。取組を進めるためには相当な困難も予想されたが、生産者の熱意に押されて積極的にバックアップしてきた。現在では、こうした取組が軌道に乗っており、関係者が一体となった取組を支援できて良かった。

### (2) この取組を行うにあたってのの問題点・今後の展望

大治町は全域が市街化調整区域で農地が少なく、また露地栽培が中心であり、作柄が天候に左右され出荷量が安定しないという欠点もあり、リスクを回避する方法を考えていく必要がある。

海部地域には、れんこんやいちごなど多くの農産物を生産しており、こうした品目を学校給食に供給していくために、今回の取り組みが、町内だけに止まらず海部地域全域に広がることを期待したい。

### (3) 県・国に望むこと

この取組が継続するよう教育委員会と連携を強めながらバックアップをお願いしたい。また現場の状況をもっと知ってもらい県の施策に反映して欲しい。

#### 付記

地域農産物を学校給食に取り入れることが食育上有意義であることは、皆思っていることですが、実際に取り組むか否かはさまざまな地域の関係者の方々の熱意と行動力と連携が不可欠だと実感しました。

# 愛知産青果物の動向

名古屋市中心卸売市場（品目：さやえんどう）

	入 荷 量 (t)		卸 売 価 格 (円/kg)		前年の主な他産地 (上位3産地)
		うち愛知産		うち愛知産	
17年実績	82	10 (12%)	676	1,026	中国 (44%) 和歌山 (37%) 静岡 (4%)
18年見通し	90	-	660	-	
概 要 と 見 通 し			卸売市場から産地への要望・提言等		
<p>国内各産地とも12月以降の冷え込みにより生育が遅れているものの、病害虫の発生は少なく、品質は良好。</p> <p>2月の入荷量は少なかった前年よりかなり上回り、価格は前年をわずかに下回る見込み。</p> <p>これから春にかけて、さやえんどうの旬の時期を迎えるので、新鮮でシャキッとしたさやえんどうをぜひ楽しんで欲しい。</p>			<p>消費者の志向は「安さ」の中国産から「安全・安心」の国産へと変化してきており、小売向けのみならず業務需要でも同様の傾向が見られる。味の面でも、国産と中国産では差があるので、そこを差別化できるようなPRをしてはどうか。</p> <p>産地への要望としては、近年、スナップエンドウが増加し、きぬさやが減少する傾向にあるが、きぬさやについても出荷量を維持して、バランスの良い出荷をお願いしたい。</p>		

東京都中央卸売市場（品目：ふき）

	入 荷 量 (t)		卸 売 価 格 (円/kg)		前年の主な他産地 (上位3産地)
		うち愛知産		うち愛知産	
17年実績	133	125 (94%)	410	408	大阪 (4%) 兵庫 (2%)
18年見通し	130	-	400	-	
概 要 と 見 通 し			卸売市場から産地への要望・提言等		
<p>本県産の入荷が大部分を占める。抑制ものから切り替わり、2月は促成もの入荷が始まる。</p> <p>10月に入荷が始まった本県産の促成ふきについては、初期には品質低下が散見されたが、それも解消し現在は問題はない。</p> <p>入荷量は前年をわずかに下回り、価格も前年をわずかに下回る見込み。</p>			<p>ふきは春を感じさせる野菜として需要が多いが、下ごしらえに手間がかかるため若い世代では調理済みのものしか購入しない消費者も多い。試食宣伝と同時に調理方法の紹介を行うなどして家庭での消費につなげていくことが重要である。</p> <p>また、出荷にあたっては切り口の処理に注意するなど品質保持に努めて欲しい。</p>		



兼弥産業株式会社代表取締役社長  
青山松夫

## 花、花、花、花卉業界の未来へ、でもリピーターはどこ？

花卉業界。今、この業界はどこへ向かっているのか。私はあらためてこの業界の一員として疑問を感じる。兼弥産業は、プラスチック製植木鉢・トレー製造販売会社として花卉業界で活動。高度成長期と共にライフスタイルも変化し、園芸需要も嗜好品として高まり成長してきた。しかし、経済の変化に伴い花卉園芸業界の需要と供給のバランスが崩れ、ここ数年は厳しい時期を迎えている。

でも本当に経済変化が理由で花卉の需要が崩壊したのだろうか。花卉園芸品は嗜好品。嗜好品は購入したお客様が満足し、また買いたいと思う商品を提供しない限りお客様は戻らない。経済が厳しくとも、嗜好品であるブランド品や高級品が安定して販売されているのは、お客様がまた買いたいと思わせる商品であるからだ。花卉園芸品も嗜好品ならば、お客様がまた買いたいと感じていただけるリピート商品でなければならない。

花き流通において、産地から買参人まで切花を水につけた状態で輸送する切花バケツ流通（ELFシステム）を構築。このシステムは花卉業界にいる方々が一丸となって運営しなければ成り立たない。生産者は良質な花を栽培し、採花から出荷まで適切な処理をする。バケツ出荷の切花を低温輸送で市場へ生鮮品として配送し、市場は鮮度やバクテリアチェックをし、適正な温度で保管。買参人は水の浸かった鮮度ある切花をそのまま店頭まで運び、販売。この一連の流れで、ようやくお客様が生鮮嗜好品として切花を購入することができる。

生産・流通・市場・販売、これらが花卉業界として機能してこそ顧客満足と販売増に結びつく。花は生鮮嗜好品であることを理解し、お客様からまた買いたいと思ってもらうことが絶対条件。いくらバケツを利用して運用面に問題があれば花の鮮度は落ち、満足して買ってもらえない。この運用面を強化するため、日本ELFシステム協会を立ち上げ、生産者、運送会社、市場、薬品会社、輸入・販売会社などが会員として運営。バクテリア対策やコールドチェーンの確立、生産者の品質管理マニュアルなど運用面強化のため、機関誌の発行やセミナーを開催。各会員市場にて地域別セミナーを開催し、市場職員や関係者の理解に大きな成果を挙げている。

切花だけでなく鉢花も同様に生鮮嗜好品としての販売が必要だ。生産で土や肥料が違えば栽培管理は当然変わる。しかし、お客様はその違いはわからない。どのように栽培管理してよいかわからない。わからないまま花は枯れ、悲壮感だけが残る。これではリピート商品として成り得ない。また花を買おうという意欲がわからないから、買わない。だから、売れない。

花卉業界の一員として、まず花を買ってくれる消費者に目を向けることから始めたい。資材屋は生産者、生産者は市場、市場は買参人に目を向けるのではない。花を買う消費者に目を向けなければならない。お客様が買った後、“だまされた”と思われたいものづくりへ我々は取り組んでいきたい。

# 関 連 指 数

項目 年月		消費者物価指数				
		総合	食料	穀類	生鮮野菜	生鮮果物
		全 国 平成12年 = 100				
		愛知県 平成12年 = 100				
全 国	16年平均	98.1	99.3	102.4	110.5	100.3
	17年 7月	97.6	97.8	95.7	98.2	92.5
	8月	97.7	97.4	95.9	93.7	95.2
	9月	98.0	97.8	95.7	104.6	92.6
	10月	98.1	97.9	95.1	101.8	98.4
	11月	97.8	97.4	94.8	98.4	90.8
愛 知 県	16年平均	98.2	99.5	101.4	111.4	94.5
	17年 7月	97.1	97.9	93.9	101.8	85.8
	8月	97.5	97.6	93.9	97.4	93.7
	9月	97.7	98.3	94.2	104.4	93.9
	10月	97.6	98.1	94.3	105.2	93.9
	11月	97.5	98.6	94.3	103.6	94.0

項目 年月		農業物価指数 (平成12年 = 100)				
		農産物総合	米	野菜	果実	花き
		全 国 平成12年 = 100				
		愛知県 平成12年 = 100				
全 国	16年平均	105.7	102.4	115.2	99.6	109.4
	17年 7月	97.2	89.9	101.8	106.3	86.3
	8月	91.2	93.6	77.4	97.0	88.6
	9月	99.6	92.6	103.0	80.4	106.4
	10月	96.0	89.9	99.0	76.4	97.6
	11月	95.4	89.8	96.1	74.1	111.7

資料 農林水産省大臣官房統計部「農業物価指数」

資料 全 国・総務省統計局「消費者物価指数月報」  
愛知県・愛知県企画振興部「名古屋市消費者物価指数」

名 古 屋 市 小 売 価 格 (円)													
品目 単位 年月	うるち米 (単-5kg、 「北加」以外)	キャベツ	ほうれんそう	はくさい	ねぎ	レタス	ばれいしょ	だいこん	にんじん	たまねぎ	きゅうり	なす	トマト
	5 kg	1 kg											
16年平均	2,633	189	922	203	632	567	270	178	310	205	570	621	632
17年 7月	2,665	134	1,005	165	574	252	281	148	337	205	604	468	551
8月	2,657	106	1,024	162	599	282	354	157	372	205	385	457	536
9月	2,250	122	1,244	189	606	397	310	182	304	214	525	558	654
10月	2,295	117	978	152	615	375	272	142	318	205	469	469	712
11月	2,295	145	754	156	583	385	278	152	285	210	607	544	765
品目 単位 年月	ピーマン	生しいたけ	りんごふじ	みかん	グレフ  ル プ  ツ	オレ ン ジ	いちご	バナナ	キウイ  ル   ツ	緑へ せ 茶   茶 )	カ   ネシ   ヨ ン	き く	パ ラ
	100g	1 kg				100g	1 kg	100g	1 本				
16年平均	68	181	486	555	316	378	146	245	690	618	162	174	316
17年 7月	71	170	602	-	302	351	-	250	771	617	154	159	295
8月	64	187	627	-	308	368	-	239	712	617	151	168	294
9月	58	174	-	913	277	376	-	238	723	617	149	174	298
10月	58	177	-	609	248	340	-	231	649	617	149	160	298
11月	67	172	494	366	264	378	-	232	682	617	151	168	298

資料 総務省統計局「小売物価統計調査報告」

「青果物の見通し」及び「花きの見通し」ページにおいて使用する『変動の幅を表す用語』につきましては、下記の基準で記載しております。

わずか	:	± 2 % 台以内
やや	:	± 3 ~ 5 % 台
かなり	:	± 6 ~ 15 % 台
大幅	:	± 16 % 以上



あいち農産物生産流通レポート 392  
平成18年2月発行  
農林水産部園芸農産課  
〒460-8501  
名古屋市中区三の丸三丁目1番2号  
電話 (052) 954-6417