



江戸特産の野菜

コマツナは、江戸時代に小松川付近（現在の東京都江戸川区）で栽培されていた青菜をルーツとし、関東の人間にとっては身近な野菜である。

関東産地主力の周年商材

平成10年以降から24年まで、東京都中央卸売市場の入荷実績は9,000～1万t台の範囲で推移しており、大きな増減はない（第1図）。

平成24年と14年実績の産地別占有率を比較すると、関東圏の産地が独占状態にあるのは変わらないが、東京都の占有率は10年間で30→15%へと半減し、神奈川県は上位ランクから姿を消した（平成5年実績まで東京都の占有率は50%台で1位）。

対して茨城県5→22%、群馬県6→14%と10年間で大きく躍進した。また、シェアは低いものの福岡県がランクインしている（第2図）。

農林水産省の「野菜生産出荷統計」から作付面積の変化（23年対16年）を見ても、コマツナの総体も増加の流れにあるが、茨城・福岡県は2倍以上、群馬県も4割以上と産地は規模拡大がめざましい。

コマツナはもともと冬場の青菜であり、関東や特に東京都周辺では「お雑煮には小松菜」の名残りのため、12月下旬は1年のうちで最も引き合いが強

まる。

コマツナは年末商材と思われがちだが、現状は露地・施設栽培の組み合わせによって、安定入荷する周年商材となっている。

夏ならではのコマツナ

比較的作りやすく、葉物野菜の中では耐暑性にすぐれていることから、雨よけ施設を利用しての夏場の生産量が増加している。

入荷を伸ばしてきた産地は、水田からの転作、契約販売の推進などの要因もあるが、夏秋期に葉物野菜を作っていた例が多い。

月別入荷量にも変化が見られ、平成24年の8～9月の入荷量は14年同月に対し140%と大幅に上回る。

簡単な食べ方を提案

まだ暑さが残る平成25年の9月上旬、大田市場内で群馬県産のコマツナ試食宣伝会が開催された。主催の産地は、周年ハウレンソウを出荷しているが、

近年の異常気象で夏場の生産が困難となり、一部コマツナへの切り替えを進めてきた。

アクの少ないコマツナは下ゆでの手間がかからない。試食宣伝会でも電子レンジの活用や、生のままでも食せる浅漬け風メニューの提案を行い、夏場に火を使わない食べ方をアピールしていた。

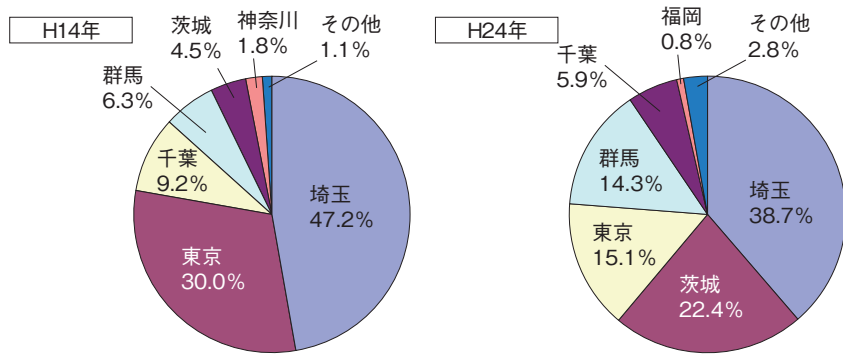
安定した価格でさらなる活用を

コマツナの最需要期は年末年始の厳冬期であるが、周年出回り、価格も葉物の中で安定している。

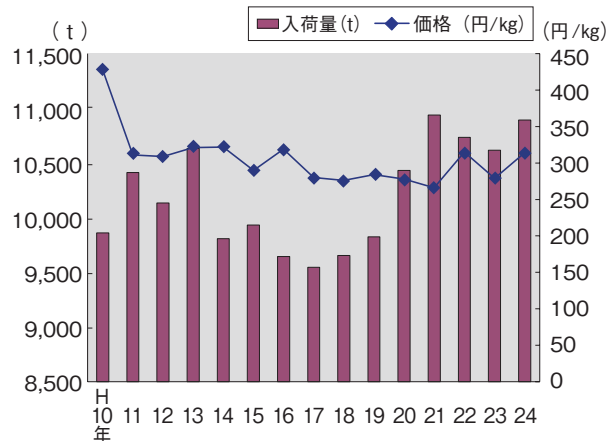
新野菜のような派手さはないが、調理しやすく、栄養価も高いコマツナは依然注目に値する野菜といえる。

千葉県のコマツナ産地では、平成21年に若手後継者たちがチームを結成し、コマツナをテーマにした地域イベントや食育活動を通じて地元全体を盛り上げている。江戸生まれのコマツナは今も健在である。

第2図 平成14年と24年産地別占有率



第1図 コマツナ東京都入荷量の推移



第3図 コマツナの入荷量と単価推移

