

あおもりの おいしい野菜

令和7年4月 青森県農産園芸課

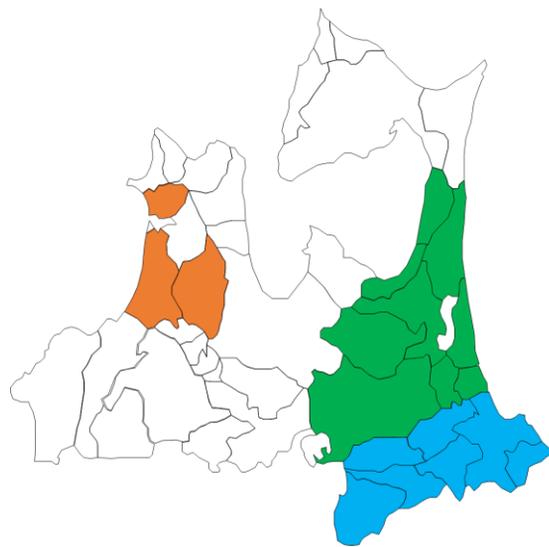
Aomori vegetables Calender in Season

旬のカレンダー

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 ご ぼ う	■	■	■	■	■	■			■	■	■	■
4 だ い こ ん					■	■	■	■	■	■	■	■
5 に ん じ ん	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
6 ば れ い し ょ							■	■	■			
7 こ か ぶ					■	■	■	■	■	■		
8 メ ロ ン							■	■	■			
9 ア ス パ ラ ガ ス	■	■	■	■	■	■	■	■	■			
10 ブ ロ ッ コ リ ー						■	■	■	■	■	■	
11 ト マ ト							■	■	■	■	■	
12 い ち ご	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
13 キ ャ ベ ツ							■	■	■	■	■	
14 ほ う れ ん そ う	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
15 レ タ ス							■	■	■	■		
16 ね ぎ							■	■	■	■	■	
17 き ゆ う り							■	■	■	■	■	
18 ピ ー マ ン							■	■	■	■	■	
19 か ぼ ち ゃ								■	■	■	■	
20 と う も ろ こ し								■	■	■	■	
21 え だ ま め								■	■	■	■	
22 す い か							■	■	■			
23 食 用 ギ ク										■	■	

ながいも

青森県産野菜のエース！



主な産地

三八地域

西北地域

上北地域

特徴

青森県のがいもは、国内出荷量の約4割を占めており、色白で粘りが強く、アクが少ないのが特徴です。

11～12月と積雪期間を挟んだ3～4月の年2回収穫され、その後は低温貯蔵庫に保管し、年間を通じて計画的に出荷されます。

栄養

ながいものヌメリは胃腸の粘膜を保護する働きがあります。

また、でんぷん分解酵素であるアミラーゼが豊富に含まれているため、消化を助ける働きがあります。

保存方法

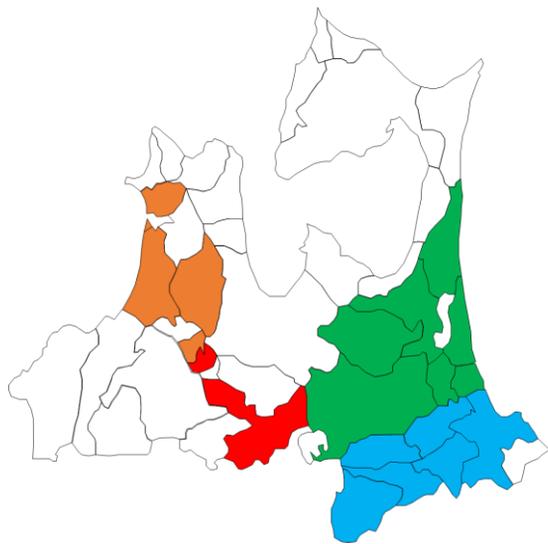
日焼けしないように新聞紙に包み、日差しの当たらない涼しい場所か冷蔵庫で保存しましょう。すりおろしてとろろ状態にすると冷凍保存もできます。

選び方

ずっしりと重みがあり、ハリがあるもの、皮の色がきれいで傷や斑点がないものが新鮮です。カットされている場合は、断面が白くみずみずしいものが鮮度が良いです。ひげ根は少ないものがアクが少ないといわれています。

にんにく

大きさ、雪のような白さ、
品質の良さが自慢！



主な産地

中南地域

三八地域

西北地域

上北地域

特徴

青森県のにんにくは、日本一の作付面積、出荷量を誇り、色白で1粒が大きく、甘みが強いのが特徴です。

6～7月に収穫され、乾燥後に冷蔵庫で保管され、年間を通じて計画的に出荷されます。

栄養

にんにく独特の匂いであるアリシンは、空気や熱と反応してイオウ化合物に変化することで、強壮作用や抗菌・殺菌作用が期待できます。

保存方法

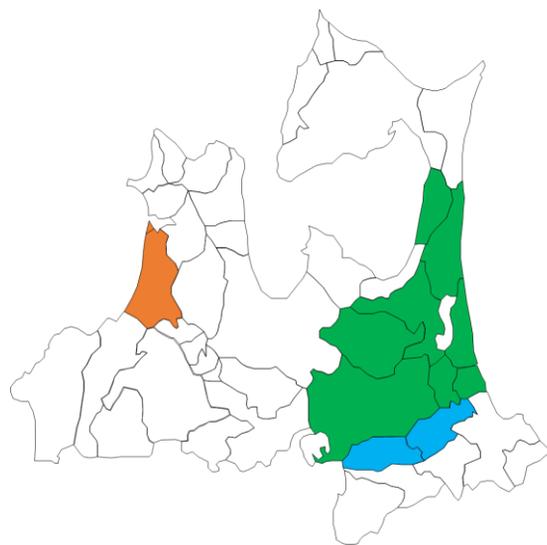
湿気がなく日差しの当たらない場所が良く、包装は必要ありません。日数が経ったときは冷蔵保存すると芽が出てくるようになります。

選び方

固くしまりがあり、根や芽が出ていないものを選ぶと良いでしょう。外皮が白くツヤがあり、傷がついていないものが新鮮です。また、なるべく重みを感じるものを選ぶと良いでしょう。

ごぼう

出荷量日本一！
健康志向の高まりで注目



主な産地

三八地域

西北地域

上北地域

特徴

青森県のごぼうは、日本一の作付面積、出荷量を誇り、香りや風味が良く、シャキシャキとした食感が特徴です。

9～11月に収穫され、その後冷蔵庫で保管し、年間を通じて計画的に出荷されます。

栄養

ごぼうに含まれる食物繊維は、腸のぜん動運動を助けるほか、血糖値の上昇を緩やかにする働きがあります。

保存方法

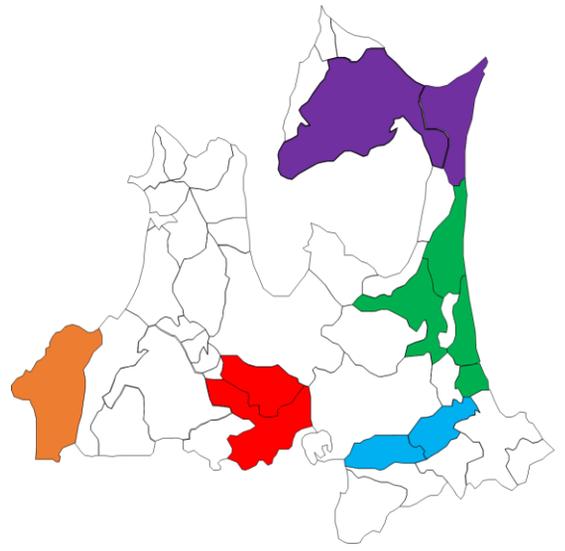
立てて保存するのが良いですが、カットしたものは寝かせて保存できません。新聞紙やラップで乾燥を防ぎ、冷暗所か冷蔵庫で保存しましょう

選び方

ひげ根がしっかりついてるのが良いでしょう。ピンと立ち、パチンと折れるもの、カットされている場合は、断面が白くみずみずしいものが鮮度が良いでしょう。

だいこん

涼しい気候と標高差を生かした生産！



主な産地

中南地域

三八地域

西北地域

上北地域

下北地域

特徴

青森県のだいこんは、国内出荷量3位であり、上部は甘く、下部はほどよく辛いのが特徴です。

3～8月にかけて順次種まきが行われ、5～11月に収穫・出荷されます。

栄養

だいこんに含まれるビタミンCは、肝臓の働きを助け、アルコールの分解を促進する働きがあります。

保存方法

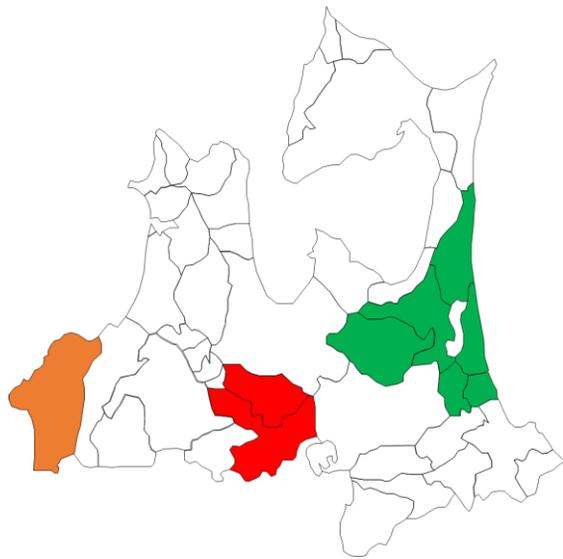
ラップか新聞紙に包んで冷蔵庫に保存しましょう。冷凍する場合は、使いたい料理に合わせて切り、硬めに茹でてから冷凍しましょう。

選び方

葉っぱがしっかりついて、根がピンと立っているもの、カットされている場合は、断面がみずみずしいものが鮮度が良いでしょう。葉っぱに近いほうがみずみずしく甘みがあり、下の部分は辛みがあるのが特徴です。

にんじん

甘みや栄養価が高くフルーティー！



主な産地

中南地域

三八地域

西北地域

上北地域

特徴

青森県のにんじんは、国内出荷量4位であり、柔らかくて甘みがあるのが特徴です。

7～11月に出荷されるほか、西北地域の深浦町で冬場に雪の下から収穫される「ふかうら雪人参」は、12月～翌年3月に出荷されます。

栄養

にんじんに含まれるβカロテンは、血圧低下作用や抗酸化作用が期待できます。

保存方法

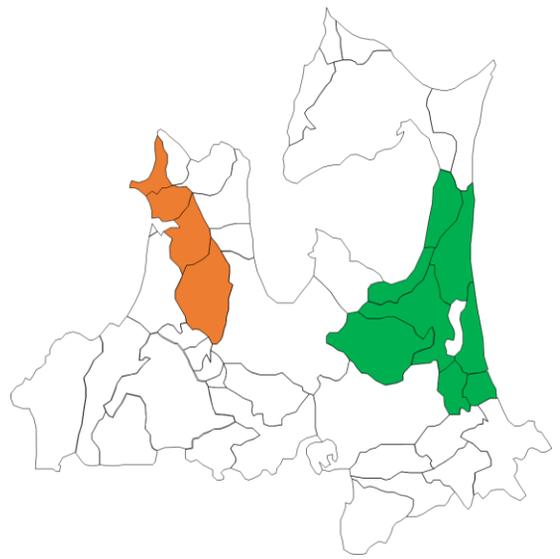
販売されている袋に入れたまま、冷蔵庫で保存すると良いでしょう。冷凍も可能で、使いたい料理に合わせて、切ってから冷凍すると、柔らかく仕上がります。

選び方

表面がみずみずしく、くすんでいないもの、割れていないものを選ぶと良いでしょう。なるべく葉の切り口部分が細いもの、まっすぐなもの、ひげ根ができるだけ少ないものを選ぶと良いでしょう。

ばれいしょ

煮崩れの少ない
「メイクイン」が主体



主な産地

西北地域

上北地域

特徴

青森県のばれいしょは、国内出荷量8位であり、煮崩れの少ないメイクインや、ポテトチップスの原料となるトヨシロやオホーツクチップなどが栽培されています。

他産地の出荷量が少ない7月から9月に出荷されています。

栄養

ばれいしょに含まれるビタミンB₆は、たんぱく質の代謝を助け、アレルギーや糖尿病改善効果が期待できます。

保存方法

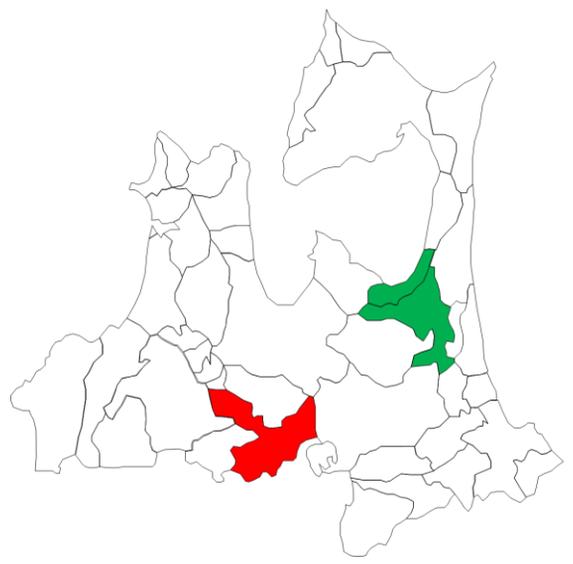
常温で風通しが良く、光が当たらない暗所で保存すると良いでしょう。販売されていた袋のまま保存すると良いです。※緑色の部分があれば大きくカットして取り除きましょう。

選び方

皮の表面が緑色になっていないもの、へこみが少なく、しっかりとした硬さがあるものを選ぶと良いでしょう。男爵薯系はホクホクした食感でコロッケなどに向いています。メイクイン系はカレーなどの煮物に向いています。

こかぶ

ヤマセ地帯は
こかぶ栽培に最適！



主な産地

中南地域

上北地域

特徴

青森県のこかぶは、国内出荷量3位であり、皮が薄く色白で、ほのかに甘いことが特徴です。また、「野辺地葉つきこかぶ」は、JAゆうき青森が商標登録し、ブランド化に取り組んでいます。

5～10月に収穫・出荷されます。

栄養

こかぶに含まれるβカロテンは、血圧低下作用や抗酸化作用が期待できます。また、葉には、多くのビタミン類が含まれています。

保存方法

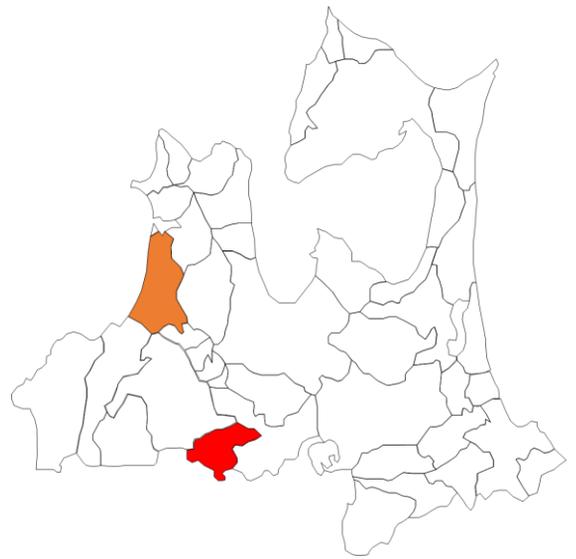
葉と根の部分を分けて袋に入れ、冷蔵庫で保存しましょう。長く保存するとスが入りやすいので、なるべく早めに使い切りましょう。葉は黄色くなりやすいため、刻んで冷凍するか、茹でてから冷凍すると使いやすいです。

選び方

肌はつやつやと光沢があり、傷やへこみがなく、形の良いものが良いでしょう。葉が付いたこかぶなら、みずみずしい葉っぱのものがより新鮮です。ひび割れがあるものは避けたほうが良いでしょう。

メロン

値頃感と高い糖度が
セールスポイント！



主な産地

中南地域

西北地域

特徴

青森県のメロンは、国内出荷量7位であり、果肉が緑色で厚く、糖度が15度前後と極めて高い品種「タカミ」が栽培されています。

7～9月に出荷されます。

栄養

メロンに含まれるカリウムは、体内の水分調整や血圧調整の役割があります。

保存方法

常温でそのまま追熟させ、食べる前に冷蔵庫に入れて冷やしましょう。

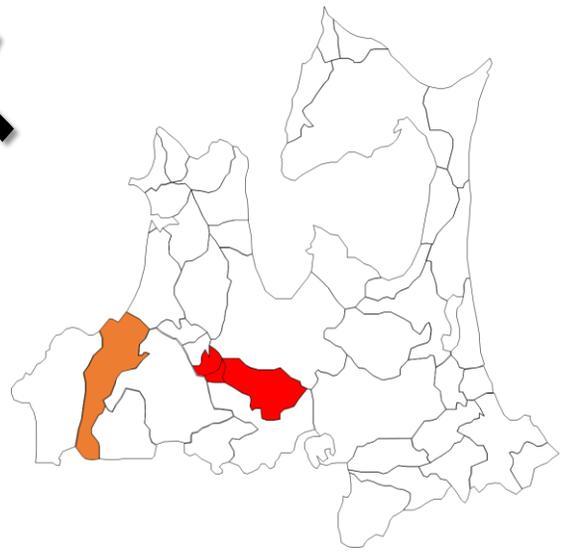
おしりのまわりが軟らかいか、甘い香りがしてくると、食べ頃です。

選び方

ずっしりと重く、果皮のひびが均一のもので良いでしょう。ヘタがついているときは細く、しおれている、ヘタがないときは、ヘタの断面部分がやや黄色みがかっているものが良いでしょう。

アスパラガス

食生活の洋風化、健康志向により消費拡大



主な産地

中南地域

西北地域

特徴

青森県のアスパラガスは、国内出荷量17位であり、栄養価が高いグリーンアスパラガスが多く栽培されています。

4～10月を主体に収穫・出荷されています。

栄養

アスパガスに含まれるアスパラギン酸は、疲労回復効果が期待できます。

保存方法

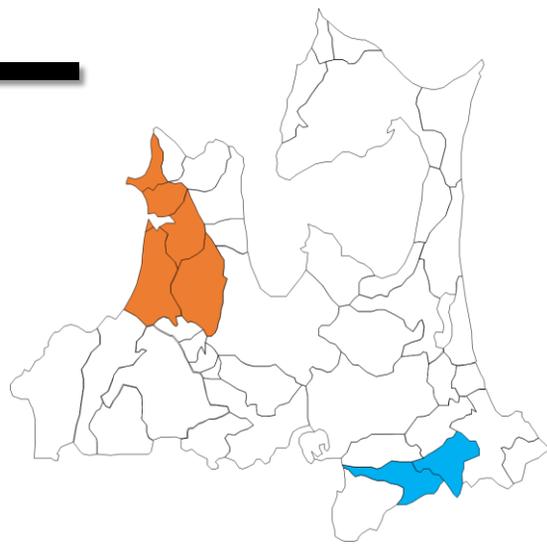
穂先を上にして縦置きで冷蔵庫で保存すると良いでしょう。切り口を薄く切り落として濡らしたキッチンペーパーや不織布で覆って、新聞紙で包んで保存しましょう。

選び方

まっすぐ伸びて、穂先が硬くしまっているものが良いでしょう。切り口がみずみずしいもの、根元が青々としているものを選ぶと良いでしょう。品種にもよりますが、細めより太くふっくらした方が柔らかく水分が多いです。

ブロッコリー

転作田を中心に産地化



主な産地

三八地域

西北地域

特徴

青森県のブロッコリーは、国内出荷量23位であり、収穫後すぐに選別し、氷詰めにすることで、鮮度が高いまま出荷できることが特徴です。

6～7月、9～10月に収穫・出荷されています。

栄養

ブロッコリーに含まれるアミノ酸(バリン・ロイシン・イソロイシン)は、運動時のエネルギー源として重要な役割を果たしています。

保存方法

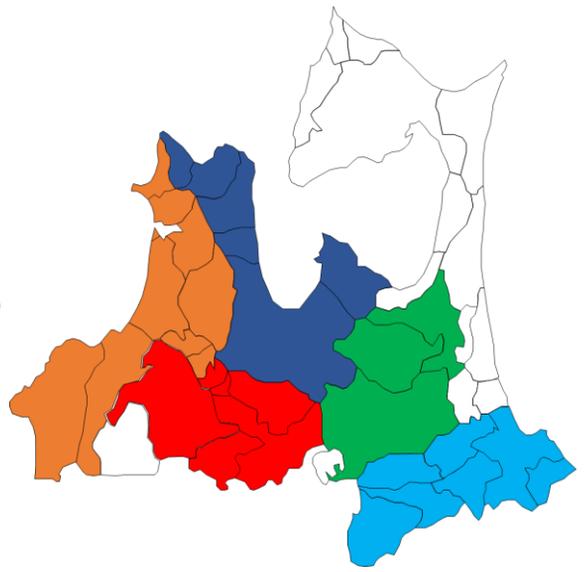
つぼみが黄色くなりやすいので、袋に入れて冷蔵庫で保存しましょう。すぐに食べないときは、小房に分けて茹でて、水切りして冷凍もできます。

選び方

つぼみがギュツとしまっていて、持つとずっしり重たいもの、濃い緑色や紫色のもの、茎に傷がないものを選ぶと良いでしょう。つぼみが黄色に変色したり、根元が黒ずんでいるものは避けたほうが良いでしょう。

トマト

味が良く、日持ちの良さにも定評あり！



主な産地

東青地域

中南地域

三八地域

西北地域

上北地域

特徴

青森県のトマトは、国内出荷量12位であり、昼夜の気温差が大きい環境で生産することで、味が濃いことが特徴です。

7～11月に収穫・出荷され、全国的に出荷が少なくなる8月も安定的に出荷しています。

栄養

トマトに含まれるリコピンは、抗酸化作用が期待できます。

保存方法

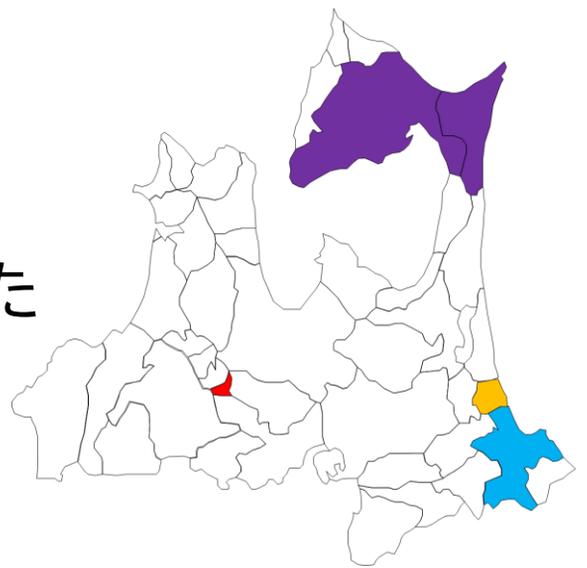
常温で日差しが当たらない場所で追熟させましょう。食べる前に水で洗い流す程度が一番おいしく食べられます。冷凍すると皮がするっとむけます。

選び方

ヘタがぴんとしていて緑色が濃く、全体的に色づきがよく、ツヤがあるものを選ぶと良いでしょう。また、おしりの中心から放射線状に線があり、角ばっていないものを選ぶと良いでしょう。

いちご

夏季冷涼な気候を活かした
いちご栽培



主な産地

中南地域

三八地域

上北地域

下北地域

特徴

青森県のいちごは、国内出荷量
24位であり、冷涼な気候で生産さ
れることで、糖度が高いのが特徴で
す。

6～11月に収穫する「夏秋いち
ご」と11月～翌年6月まで収穫す
る「冬春いちご」があります。

栄養

いちごに含まれるペクチンは、血
糖値の上昇抑制やコレステロールの
吸収抑制効果が期待できます。

保存方法

購入したらすぐに冷蔵庫に入れま
しょう。夏秋いちごは、流通中の傷み
を防ぐため、7分程度の赤さで収穫さ
れているので、常温において赤く着色
したら、早めに食べましょう。

選び方

ヘタが緑色で、果皮が赤く、ハリと
ツヤがあるものを選ぶと良いでしょう。
熟すと甘い香りがしてきますが、パッ
クの底のいちごの状態を確認するの
も忘れずに。

青森の伝統的・特徴的野菜

一球入魂かぼちゃ

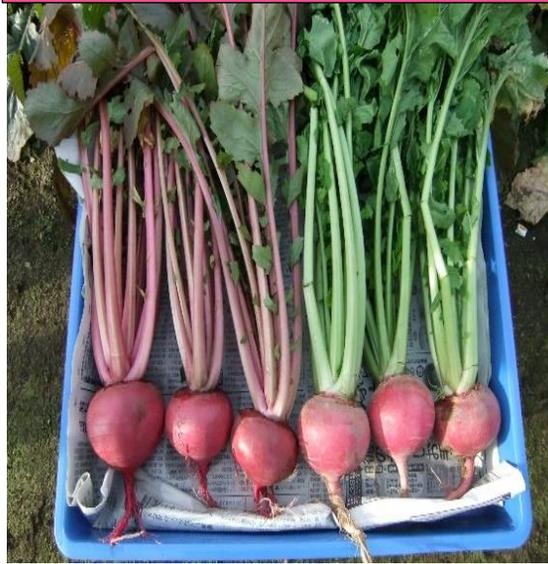


一球入魂かぼちゃは、株全体のうまみを1つの果実に凝縮させたおいしい高級かぼちゃで、下北地域と今別町の特産野菜です。濃い緑色の果皮、鮮やかな山吹色の果肉、糖度13~15度の甘さ、ホクホクとした食感の絶妙なバランスが特徴です。

十和田おいらせ農業協同組合が「一球入魂かぼちゃ」で商標登録し、販売しています。

旬 8月~10月

筒井紅かぶ・筑石かぶ



青森市筒井地区では「筒井紅かぶ」、久栗坂地区では「筑石かぶ」という赤かぶが100年以上前から漬物用として栽培されています。どちらも収量が低く、漬物需要の減少などから作付けが減少していましたが、伝統野菜を伝承するため、若手農家を中心とした「あおもり伝統野菜研究会」が結成され作付拡大活動を展開し、西洋野菜・伝統野菜の生産者団体である「aovege (アオベジ)」が引き継ぎ、伝承を続けてきた地域の生産者達と協力しながら、生産・販売しています。

旬 10月下旬~11月上旬

筒井紅かぶ 内部がほんのり赤く、一部濃い赤色部があり、生食ではやや辛みがありますが、加熱すると甘みが出てきます。

筑石かぶ 内部が白く、一部ピンク色の部分があり、生食でやや甘みがあり、漬けると辛みが出ます。

清水森ナンバ



旧津軽藩主が京都から持ち帰ったのが始まりとされる在来のとうがらして、弘前市清水森で栽培されていました。

品種は「弘前在来トウガラシ」で、青ナンバは7~10月、赤ナンバは9~10月に収穫し、爽やかな辛さとほのかな甘みが特徴の特産品として販売されています。

平成16年に、関係者と学識経験者が「在来津軽『清水森ナンバ』ブランド確立研究会」を設立し、種子の確保、栽培体系の確立に取り組み、令和2年には地理的表示(GI)として登録されています。

旬 7月~10月

大鰐温泉もやし



大鰐温泉の特産品で、350年以上前から温泉を熱源とした半地下の「土室（つちむろ）」の中で、在来品種の「小八豆」を使った豆もやしとそばもやしが生産されています。

栽培から出荷洗浄まで、全て温泉水を使っていることから、独特の芳香とシャキシャキした食感が特徴です。おひたしや炒め物、ラーメン、鍋物などに使われています。

旬 11月～4月

オコッペいもっこ



大間町奥戸（おこっぺ）では、ばれいしょの希少品種「三円薯（さんえんいも）」が明治時代から作り継がれ、オコッペいもっこの名で愛されています。扁卵形で肉色は白色、煮えやすく、ほどよく粉を吹き、サラサラとした食感が特徴です。

オコッペいもっこは、地域の伝統食材として大手量販店の「フードアルチザン（食の匠）」に認定され、町のふるさと納税返礼品としても提供されています。

旬 9月～12月

食用菊



三八地域で古くから栽培される主力品種の「阿房宮」は、鮮やかな黄色と気品のある香り、シャキシャキした食感が特徴です。

10月下旬から11月上旬にかけて摘み取られ、酢の物や和え物などの郷土料理の彩りとして欠かせない存在となっています。蒸して乾燥させた「干し菊」は、特産品となっています。

旬 10月下～11月上

一町田せり



岩木山のふもとに広がる弘前市一町田（旧岩木町）では、藩政時代から湧き水を利用した一町田せりが栽培されています。湧き水は、「清水っこ」と呼ばれ、厳寒期でも決して凍ることがなく、年間を通して約10℃の水温が保たれています。

一町田せりは、独特の強い香りとシャキシャキとした歯触りがあり、根までおいしいのが特徴です。

旬 12月～2月

糠塚きゅうり



青果用

完熟・種取用

糠塚きゅうりは、藩政時代に八戸市糠塚地区に植えたのが始まりとされています。病気に弱く収量が少ないため作付けが減少しましたが、平成26年に「八戸伝統野菜『糠塚きゅうり』生産伝承会」が設立され、現在、生産者10名で生産に取り組んでいます。

よく冷やしたものを割って種を取り、味噌をつけて食べるのが最もおいしいといわれ、夏の風物詩として親しまれています。歯切れのよい食感とみずみずしさが魅力です。

旬 7月下旬～8月中

南部太ねぎ



一般品種と比べて甘く、鍋や天ぷらなどに合うことから南部町で多くの農家が栽培していましたが、葉が柔らかく栽培に手間がかかるため、新品種開発や機械化に伴って衰退し、栽培者が1人だけになっていました。

その危機を救ったのが、地元にある名久井農業高校の生徒たちです。種を譲り受けて栽培方法を確立し、復活させました。その思いが地元の農家に引き継がれ、現在では6名が栽培しています。

旬 10月～11月

黒にんにく



黒にんにくは、収穫したにんにくを高温・多湿環境に3～4週間置き、熟成させることで、果実が黒色になります。熟成させることで甘みが増し、甘酸っぱい香りが特徴です。

生にんにくと比較して、抗がん作用が期待できるシクロアリイン、S-アリルシステインなどの有効成分が多く含まれています。

7月上旬に収穫した後、1か月間乾燥後、8月から出荷が始まり、1年を通して出荷されます。

出荷時期 通年

全国の生産状況(令和5年産)

ながいも

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	北海道	68,400	1,790
2	青森	44,800	2,120
3	長野	4,860	260
4	岩手	2,370	172
5	茨城	1,920	85
	全国	126,200	4,780

にんにく

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	青森	9,140	1,420
2	北海道	768	167
3	香川	512	98
4	鹿児島	268	52
5	岩手	235	61
	全国	13,800	2,540

ごぼう

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	青森	46,500	2,320
2	茨城	10,300	787
3	北海道	9,410	462
4	宮崎	7,720	490
5	鹿児島	6,080	560
	全国	104,700	6,880

だいこん

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	千葉	136,200	2,470
2	北海道	120,800	2,640
3	青森	94,900	2,640
4	鹿児島	86,000	2,050
5	神奈川	66,700	1,050
	全国	959,300	27,300

にんじん

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	北海道	146,400	4,280
2	千葉	104,500	2,760
3	徳島	45,300	936
4	青森	32,700	1,190
5	長崎	30,000	779
	全国	512,400	16,300

ばれいしょ

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	北海道	1,715,000	48,500
2	鹿児島	78,700	4,410
3	長崎	73,900	3,070
4	茨城	38,100	1,590
5	千葉	23,500	1,080
8	青森	9,360	537
	全国	2,021,000	71,200

かぶ

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	千葉	25,400	847
2	埼玉	12,200	388
3	青森	4,860	156
4	滋賀	3,720	162
5	京都	3,490	130
	全国	82,400	3,720

トマト

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	熊本	128,100	1,230
2	北海道	55,600	815
3	愛知	41,800	498
4	茨城	38,900	879
5	栃木	29,500	291
12	青森	14,300	357
	全国	622,500	10,900

※ミニトマト、加工用含む

ミニトマト

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	熊本	42,200	499
2	愛知	13,400	134
3	北海道	13,200	291
4	宮崎	8,480	105
5	茨城	7,450	228
12	青森	2,750	65
	全国	145,700	2,670

メロン

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	茨城	35,300	1,180
2	熊本	22,800	810
3	北海道	18,000	786
4	山形	8,600	466
5	愛知	8,360	369
7	青森	7,020	367
	全国	133,100	5,640

すいか

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	熊本	43,800	1,240
2	千葉	34,700	916
3	山形	25,200	765
4	鳥取	16,900	372
5	北海道	15,000	306
14	青森	5,510	201
	全国	265,000	8,690

きゅうり

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	宮崎	58,200	546
2	群馬	48,500	772
3	埼玉	39,300	541
4	福島	35,500	660
5	千葉	28,100	414
27	青森	4,040	133
	全国	461,700	9,490

ピーマン

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	茨城	31,000	535
2	宮崎	24,000	282
3	高知	12,900	120
4	鹿児島	11,600	135
5	大分	6,860	124
8	青森	3,140	99
	全国	128,700	3,090

※ししとうを含む

えだまめ

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	北海道	9,040	1,270
2	群馬	6,080	1,030
3	千葉	4,770	745
4	埼玉	4,130	619
5	山形	3,810	1,410
15	青森	378	225
	全国	49,700	12,300

ねぎ

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	茨城	46,500	2,010
2	千葉	44,000	1,970
3	埼玉	40,500	2,040
4	大分	19,900	1,200
5	北海道	18,800	605
12	青森	7,740	487
	全国	347,700	21,500

いちご

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	栃木	23,100	506
2	福岡	15,200	421
3	熊本	11,100	287
4	愛知	10,500	248
5	静岡	9,900	295
24	青森	658	66
	全国	149,900	4,780

さやいんげん

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	千葉	3,610	381
2	北海道	2,760	382
3	鹿児島	1,720	217
4	福島	1,680	434
5	沖縄	1,520	144
15	青森	270	95
	全国	20,600	4,370

キャベツ

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	愛知	258,400	5,510
2	群馬	243,100	4,330
3	千葉	108,600	2,660
4	茨城	96,100	2,390
5	鹿児島	66,800	1,860
17	青森	12,600	407
	全国	1,291,000	33,700

レタス

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	長野	176,900	5,540
2	茨城	80,500	3,220
3	群馬	54,700	1,380
4	長崎	32,500	955
5	静岡	23,700	899
20	青森	1,550	87
	全国	516,400	19,700

※サラダ菜を含む

アスパラガス

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	北海道	3,190	1,030
2	熊本	2,130	100
3	佐賀	2,090	113
4	栃木	1,610	111
5	長崎	1,580	92
17	青森	281	114
	全国	22,000	4,140

ブロッコリー

順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	北海道	25,500	3,230
2	愛知	13,300	936
3	埼玉	13,100	1,210
3	香川	13,100	1,290
5	徳島	11,100	984
24	青森	768	130
	全国	156,400	17,300

スイートコーン

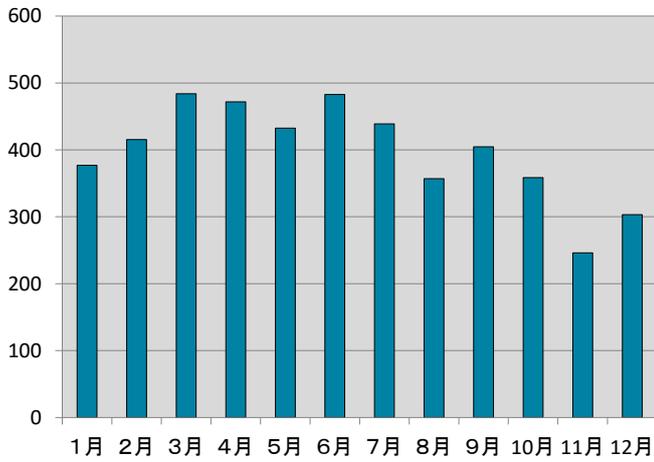
順位	都道府県	出荷量 (t)	作付面積 (ha)
1	北海道	75,700	6,910
2	千葉	14,700	1,620
3	茨城	12,400	1,350
4	群馬	11,000	1,180
5	山梨	7,030	701
15	青森	1,200	400
	全国	175,100	20,900

資料：野菜生産出荷統計（令和6年12月）

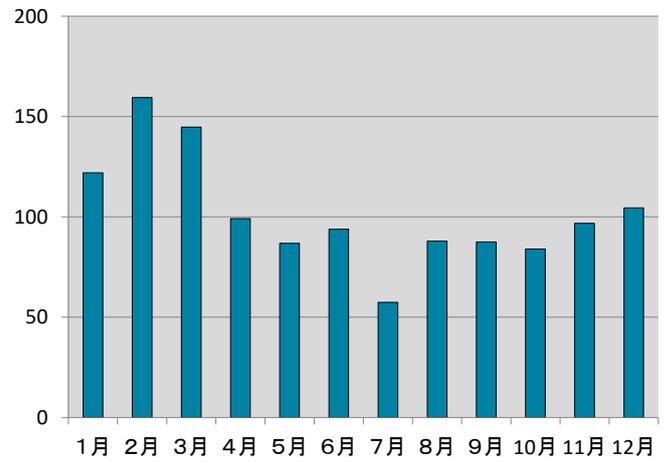
月別出荷量(令和5年)

(単位:t)

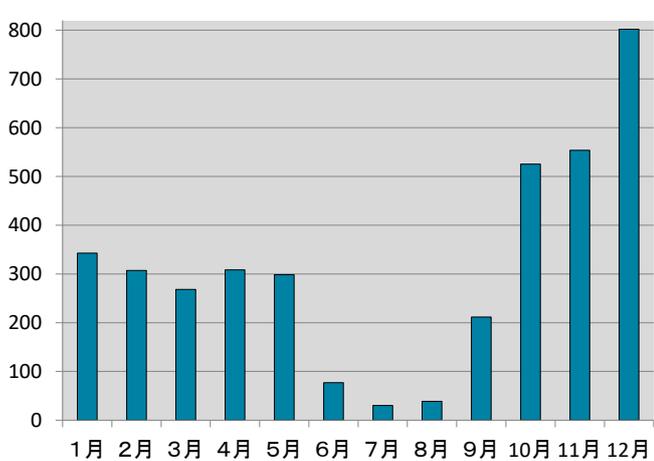
ながいも



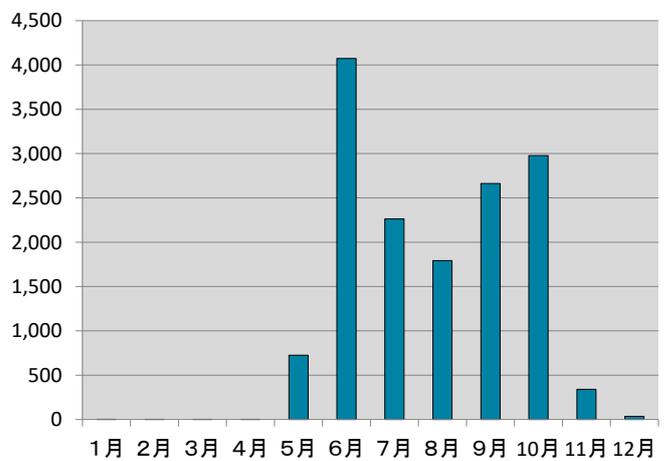
にんにく



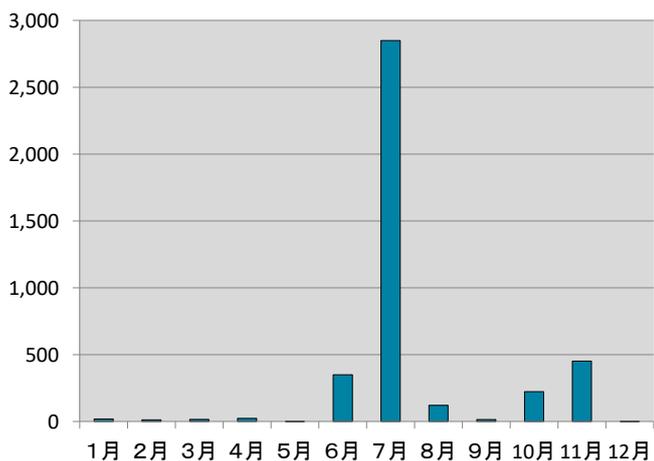
ごぼう



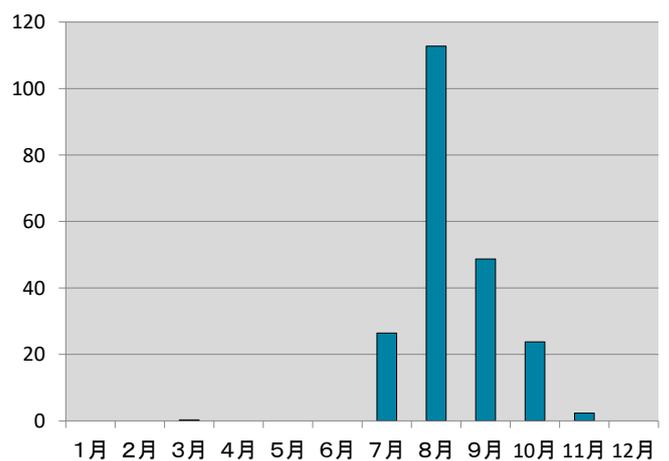
だいこん



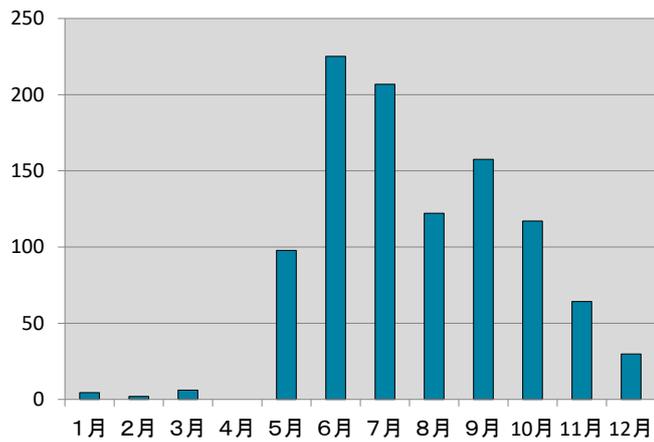
にんじん



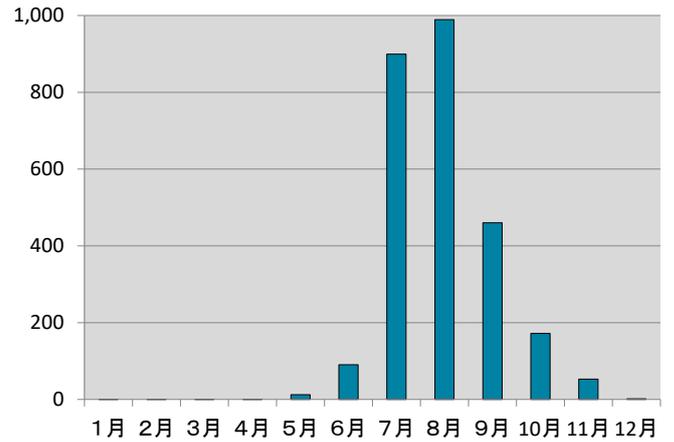
ばれいしょ



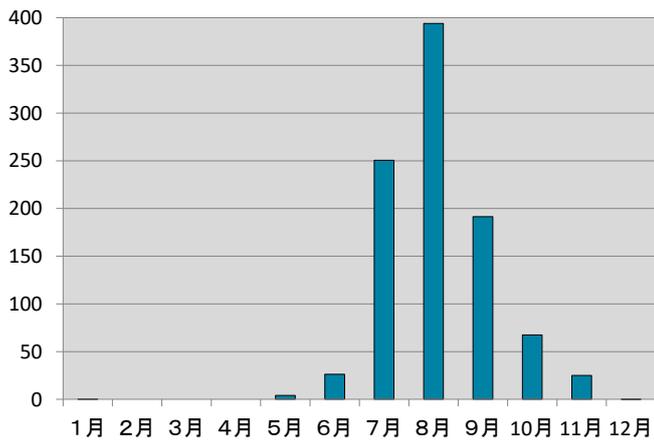
かぶ



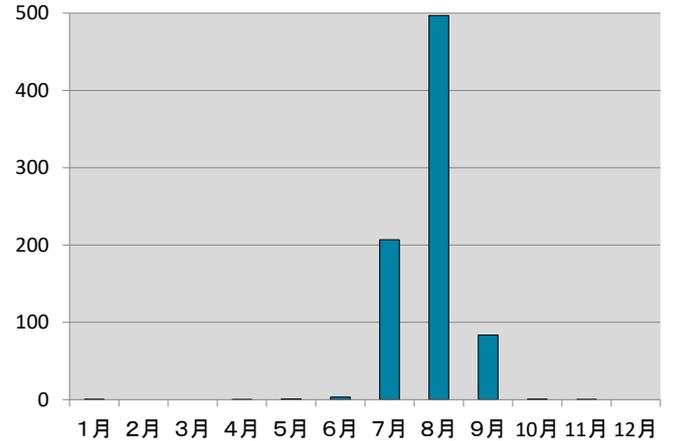
トマト



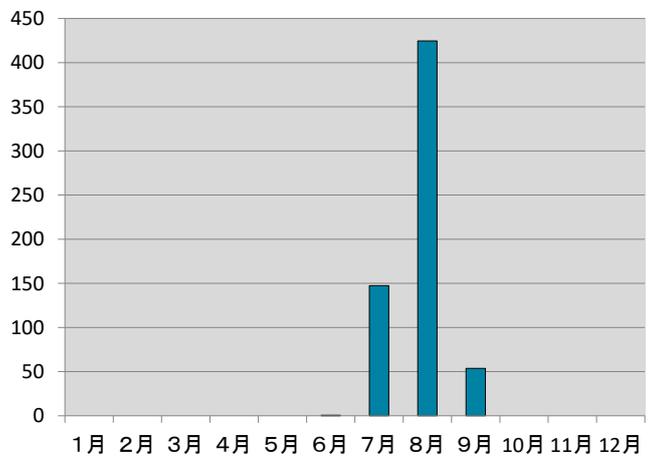
ミニトマト



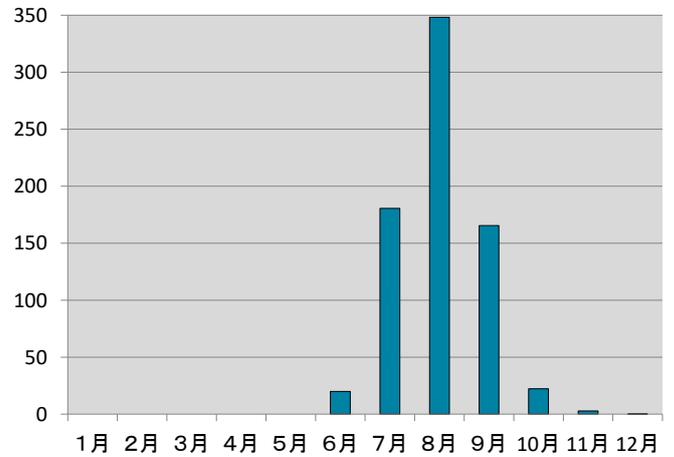
メロン



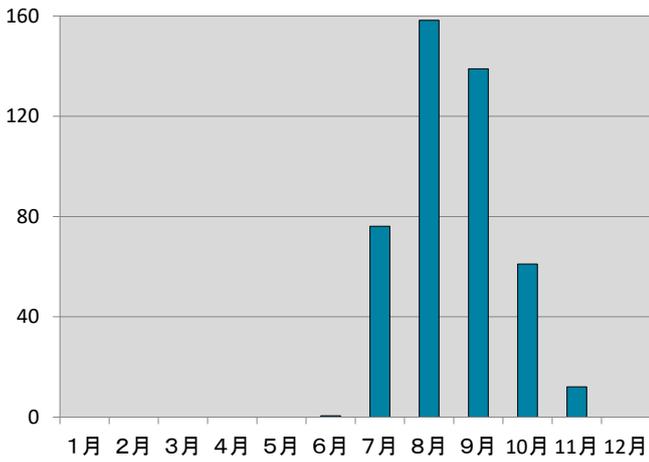
すいか



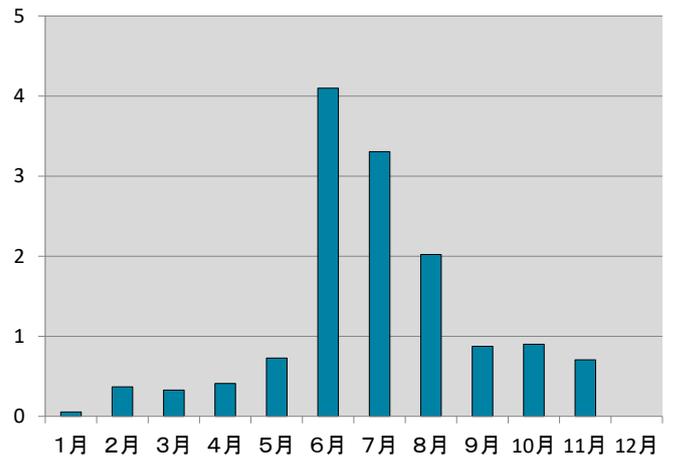
きゅうり



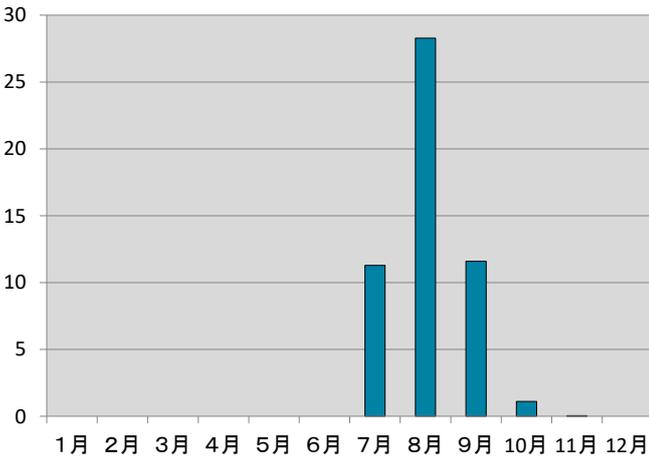
ピーマン



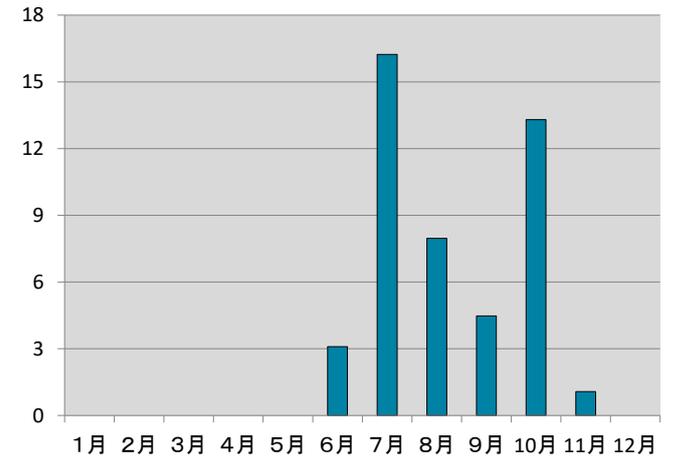
いちご



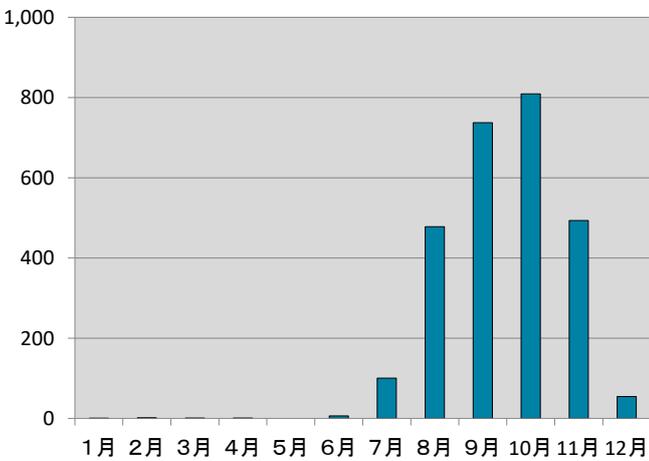
えだまめ



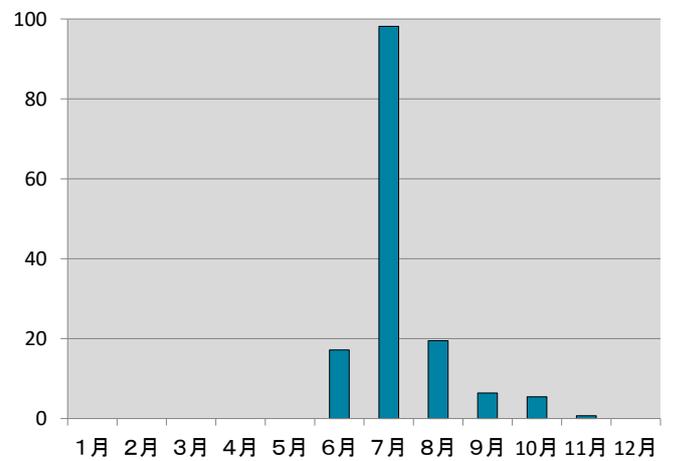
いんげん



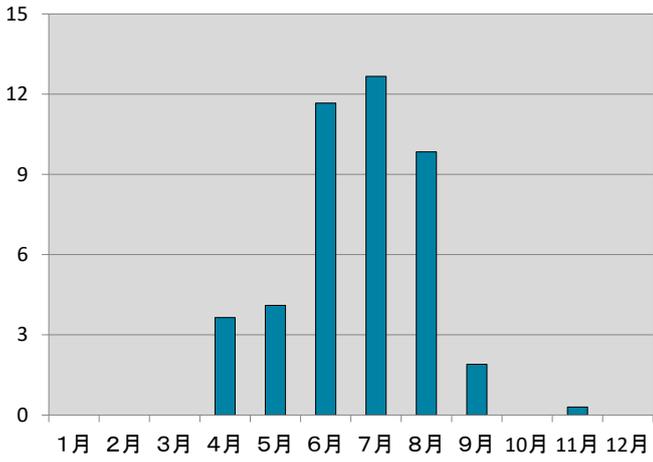
ねぎ



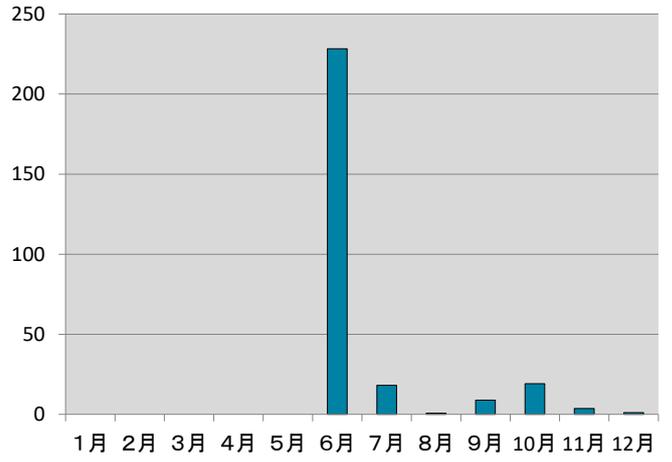
キャベツ



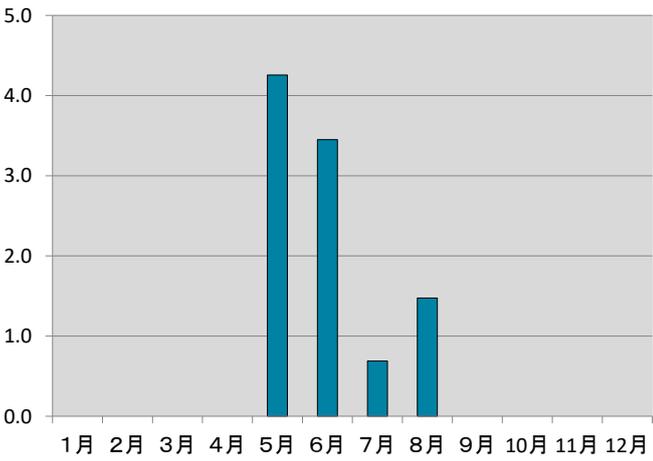
レタス



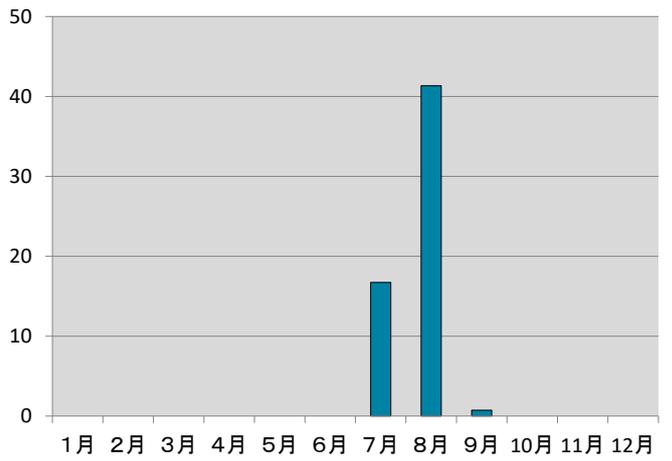
ブロッコリー



アスパラガス



スイートコーン



資料: 東京都中央卸売市場(令和5年)
JA全農あおもり(令和5年)(レタスのみ)

主要野菜の生産・出荷状況(令和5年産)

区分	青森県			全国			全国シェア			全国順位		
	作付面積 (ha)	収穫量 (t)	出荷量 (t)	作付面積 (ha)	収穫量 (t)	出荷量 (t)	作付面積	収穫量	出荷量	作付面積	収穫量	出荷量
だいこん	2,640	102,900	94,900	27,300	1,141,000	959,300	10%	9%	10%	1	3	3
ごぼう	2,320	49,600	46,500	6,880	119,000	104,700	34%	42%	44%	1	1	1
やまのいも	2,140	49,200	45,000	6,350	163,700	138,800	34%	30%	32%	1	2	2
うち、ながいも	2,120	49,000	44,800	4,780	146,600	126,200	44%	33%	35%	1	2	2
にんにく	1,420	13,400	9,140	2,540	20,200	13,800	56%	66%	66%	1	1	1
にんじん	1,190	35,100	32,700	16,300	567,000	512,400	7%	6%	6%	3	4	4
ばれいしょ	537	13,000	9,360	71,200	2,364,000	2,021,000	1%	1%	0%	9	8	8
ねぎ	487	9,830	7,740	21,500	416,300	347,700	2%	2%	2%	16	11	12
キャベツ	407	14,600	12,600	33,700	1,434,000	1,291,000	1%	1%	1%	19	17	17
スイートコーン	400	2,400	1,200	20,900	212,400	175,100	2%	1%	1%	13	15	15
メロン	367	7,820	7,020	5,640	145,200	133,100	7%	5%	5%	6	7	7
トマト	357	16,700	14,300	10,900	681,400	622,500	3%	2%	2%	6	11	12
うち、ミニトマト	65	2,990	2,750	2,670	155,400	145,700	2%	2%	2%	11	12	12
うち、加工用トマト	20	608	608	479	26,100	25,900	4%	2%	2%	5	6	6
えだまめ	225	747	378	12,300	62,000	49,700	2%	1%	1%	15	16	15
すいか	201	6,190	5,510	8,690	303,700	265,000	2%	2%	2%	14	14	14
かぼちゃ	219	1,860	1,190	13,800	159,900	132,900	2%	1%	1%	11	13	11
はくさい	180	3,550	2,280	15,600	852,100	713,700	1%	0%	0%	25	28	26
ほうれんそう	18,700	206,800	177,100			
かぶ	156	5,540	4,860	3,720	98,600	82,400	4%	6%	6%	5	3	3
ブロッコリー	130	865	768	17,300	171,400	156,400	1%	1%	0%	23	24	24
きゅうり	133	5,040	4,040	9,490	530,200	461,700	1%	1%	1%	25	27	27
アスパラガス	114	364	281	4,140	24,600	22,000	3%	1%	1%	8	16	17
ピーマン	99	3,720	3,140	3,090	144,000	128,700	3%	3%	2%	7	8	8
うち、ししとう	0	2	2	280	5,570	4,580	0%	0%	0%	28	28	28
さやいんげん	95	478	270	4,370	30,700	20,600	2%	2%	1%	15	18	15
なす	7,730	288,800	233,500			
レタス	87	1,770	1,550	19,700	546,100	516,400	0%	0%	0%	22	20	20
うち、サラダ菜	x	x	x	306	5,350	5,050	x	x	x	x	x	x
いちご	66	766	658	4,780	161,800	149,900	1%	0%	0%	24	24	24
さやえんどう	59	239	151	2,570	16,700	11,000	2%	1%	1%	12	23	17
こまつな	7,440	120,900	108,900			
しゅんぎく	24	190	130	1,680	24,600	20,500	1%	1%	1%	19	24	24
たまねぎ	25,500	1,174,000	1,066,000			
そらまめ	15	156	142	1,480	11,400	7,970	1%	1%	2%	18	18	12
カリフラワー	1,240	22,100	19,000			
にら	1,850	55,100	50,700			
ちんげんさい	2,020	38,700	34,500			
みずな	2,220	36,100	32,300			
ふき	391	6,960	5,960			
さといも	9,580	126,700	86,300			
みつば	802	13,100	12,200			
セルリー	534	28,700	27,500			
れんこん	4,040	56,200	47,500			
しょうが	1,620	45,600	36,100			
グリーンピース	566	4,410	3,530			

資料：野菜生産出荷統計
(令和6年12月)

県	作付面積	収穫量	出荷量	全国	作付面積	収穫量	出荷量
	14,068	346,025	305,808		430,153	12,626,170	10,999,360

野菜生産状況の推移(令和5年産)

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
H2	22,170	495,529	387,064	78.1	647,200	18,107	14,269	78.8
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
H24	15,586	462,478	355,947	77.0	488,448	13,799	11,561	83.8
H25	16,606	419,865	359,926	85.7	480,510	13,544	11,446	84.5
H26	15,105	407,659	353,465	86.7	476,990	13,757	11,665	84.8
H27	15,112	413,782	360,985	87.2	473,811	13,648	11,601	85.0
H28	16,121	404,667	355,258	87.8	470,765	13,174	11,199	85.0
H29	15,405	405,086	352,598	87.0	468,706	13,344	11,419	85.6
H30	15,294	391,439	343,216	87.7	463,332	13,030	11,190	85.9
R1	15,726	401,190	354,170	88.3	457,151	13,388	11,556	86.3
R2	15,098	392,918	346,070	88.1	448,717	13,045	11,258	86.3
R3	14,943	394,255	348,280	88.3	443,192	12,876	11,104	86.2
R4	14,871	348,157	305,384	87.7	437,127	12,842	11,137	86.7
R5	14,068	346,025	305,808	88.4	430,153	12,626	10,999	87.1
R5/H25	85%	82%	85%	—	90%	93%	96%	—
R5/H30	92%	88%	89%	—	93%	97%	98%	—
R5/R4	95%	99%	100%	—	98%	98%	99%	—

資料: 野菜生産出荷統計
(令和6年12月)

注) 野菜生産出荷統計の調査品目の積上げ

野菜産出額及び農業産出額の推移(令和5年)

区分	野菜産出額					農業産出荷額		
	青森県 (億円)	東北 (億円)	全国 (億円)	青森県の順位		青森県 (億円)	野菜の 占める割合 (%)	全国 (億円)
				東北 (位)	全国 (位)			
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	83,136
H22	661	2,401	24,585	1	13	2,757	24.0	82,551
H23	631	2,179	23,405	1	14	2,804	22.5	83,455
H24	588	2,133	23,746	1	13	2,759	21.3	86,106
H25	641	2,275	24,529	1	13	2,835	22.6	85,742
H26	683	2,260	24,499	1	13	2,879	23.7	84,279
H27	773	2,490	26,200	1	13	3,068	25.2	88,631
H28	887	2,686	27,958	1	10	3,221	27.5	93,051
H29	794	2,504	26,703	1	12	3,103	25.6	93,787
H30	851	2,722	25,188	1	9	3,222	26.4	91,283
R元	657	2,394	23,522	1	14	3,138	20.9	89,387
R2	848	2,714	24,911	1	10	3,262	26.0	89,557
R3	770	2,498	23,830	1	9	3,277	23.5	88,600
R4	672	2,388	24,421	1	14	3,168	21.2	90,147
R5	699	2,460	25,426	1	14	3,466	20.2	95,579
R5/H25	109%	108%	104%	-	-	122%	-	111%
R5/H30	82%	90%	101%	-	-	108%	-	105%
R5/R4	104%	103%	104%	-	-	109%	-	106%

資料：生産農業所得統計
(令和6年12月)

注) 野菜産出額は野菜+いも類

〈その他青森県の農業や食材について〉

○青森県の旬な食材や、特産品を紹介

「あおもり産品情報サイト 青森のうまいものたち」

URL: <https://www.umai-aomori.jp/>



○青森県の農業情報を紹介

「農ナビ青森」

URL: <https://www.nounavi-aomori.jp/>

