

[根菜]

だいこん

甘みがある青首だいこんが主流



栃木のだいこん

- 春の七草のひとつ「すずしろ」として知られ、江戸時代には、保存食として漬物や切り干しなど、食生活に欠かせない野菜であった。
- 全国各地に、辛味や形、大きさの異なるご当地だいこんがあり、栃木県では日光市や那須塩原市の標高の高い開拓地では大規模栽培が展開され、高原だいこんとして人気
- このほか、県内では鹿沼市、小山市、日光市などで多く生産されている。

●生産量／全国第22位

出典：農林水産省統計表（令和2年産）

●取扱JA／

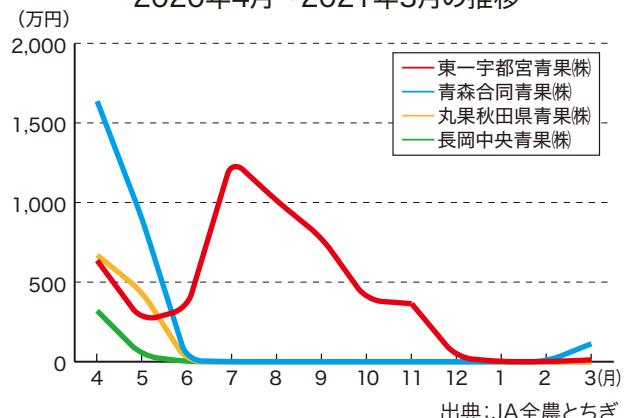
JAなすの・JAなす南・
JAおやま・JA足利

●主な出荷先／

東一宇都宮青果(株)
青森合同青果(株)
丸果秋田県青果(株)
長岡中央青果(株)

主な出荷先別の売上金額

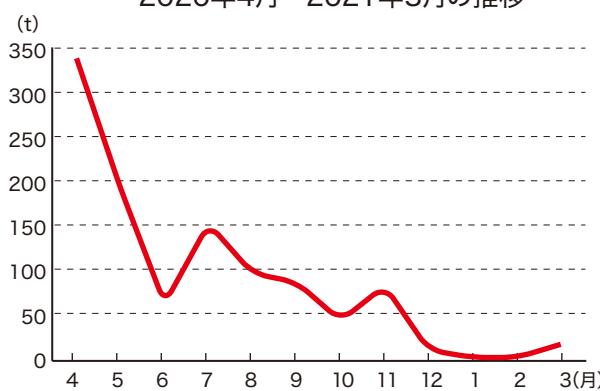
2020年4月～2021年3月の推移



出典：JA全農とちぎ

出荷時期と市場出荷量

2020年4月～2021年3月の推移



主な出荷規格

形量区分	選別標準 品質形状色澤良好な1本	1箱の 入本数	容器	量目
2L	1,200g以上	8本		
L	1,000g以上	10本	ダンボール 箱	10kg 標準
M	800g以上	12本		
S	650g以上	15本		



出典：JA全農とちぎ市場出荷量