

しょうがの需給動向

調査情報部

主要産地



しょうが(高知産)



しょうが(熊本産)



資料：農林水産省「平成26年産野菜生産出荷統計」
注：図中の番号は収穫量の多い順番、期間は主な出荷期間を表している。

しょうがは、薬用や香辛料として世界中で利用されている。原産地は熱帯アジアといわれ、日本へは3世紀以前に中国から伝わったとされる。アジアでは、調理用の香辛野菜として炒め物や煮物の香りづけに使われるほか、薬味などに利用されている。欧米では、ジンジャークッキーやジンジャーエールなど、加工原料として使われている。

しょうがは、塊茎の大きさの違いによって、大しょうが、中しょうが、小しょうがに分類され、また栽培・収穫方法によって、根しょうが、葉しょうが、矢しょうがに大別さ

れる。根しょうがは、地下の塊茎部分を食用とするもので、収穫直後の白く軟らかいものを新しょうが、2カ月以上貯蔵したものをひねしょうがという。葉しょうがは、小指ほどになった根茎を葉とともに収穫したものである。みそを付けて食べたり、甘酢漬けにするのが一般的で、「谷中しょうが」もその一種である。矢しょうがは、遮光されたところで軟化栽培したもので、出荷前に太陽に当てて莖元を紅色にする。辛みが穏やかで軟らかく、焼き魚の付け合わせなどに使われる。

作付面積・出荷量・単収の推移

平成26年の作付面積は、1870ヘクタール（前年比96.9%）と、前年より減少傾向で推移している。

上位5県では、

- ・高知県 462ヘクタール（同100.0%）
- ・千葉県 320ヘクタール（同 97.9%）
- ・熊本県 177ヘクタール（同 92.2%）
- ・鹿児島県 134ヘクタール（同109.8%）
- ・宮崎県 89ヘクタール（同 78.1%）

となっている。

26年の出荷量は、3万9100トン（前年比101.3%）と、前年より微増した。

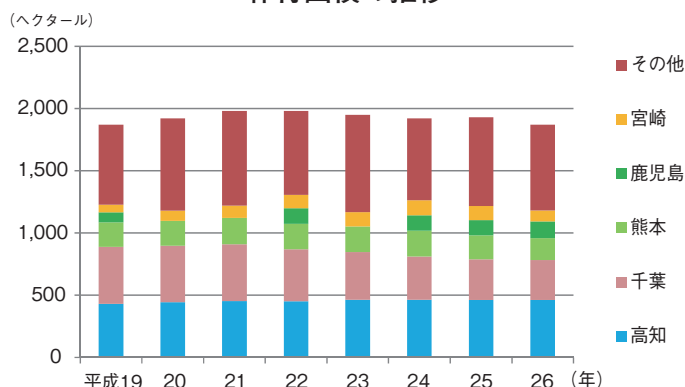
上位5県では、

- ・高知県 16100トン（同101.9%）
- ・熊本県 4460トン（同105.4%）
- ・鹿児島県 3120トン（同113.9%）
- ・和歌山県 2730トン（同 98.6%）
- ・宮崎県 2510トン（同 81.0%）

となっている。

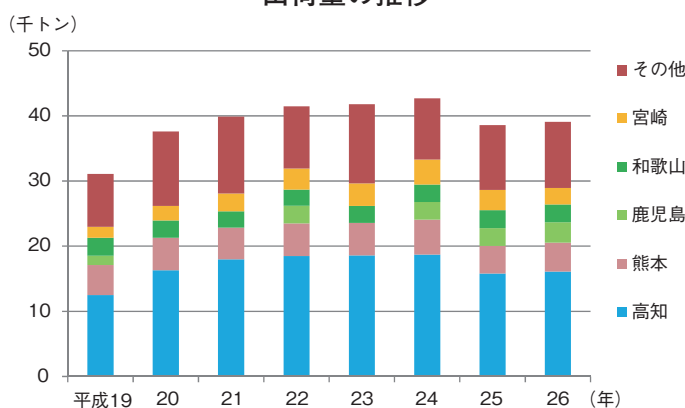
10アール当たりの収量は、和歌山県の7.13トンが最も多く、次いで高知県の4.37トン、岡山県の3.42トンと続いている。全国平均（単純平均）は2.65トンとなっている。

作付面積の推移



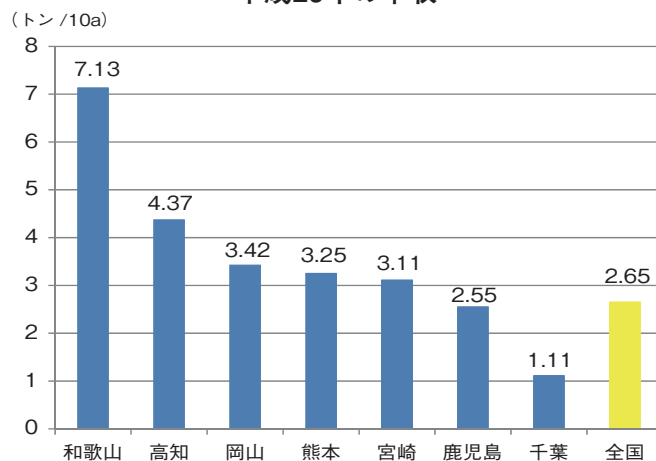
資料：農林水産省「平成26年産野菜生産出荷統計」

出荷量の推移



資料：農林水産省「平成26年産野菜生産出荷統計」

平成26年の単収



資料：農林水産省「平成26年産野菜生産出荷統計」

作付けされている主な品種等

出荷量の多くを占めるのは大しょうがであり、多くの県で作付けされている品種の「土佐一」(土佐1号)も大しょうがの一種である。生産性や貯蔵性に優れる品種を育成した

り、優良系統を選別することにより、品質や収穫量の向上を目指す産地が多い。土佐一は、そうした育成や選別のもととなるケースが多い品種でもある。

都道府県名 主な品種

高知県 土佐一

熊本県 土佐一

鹿児島県 土佐一

和歌山県 土佐一、八郎、新八郎

宮崎県 土佐一

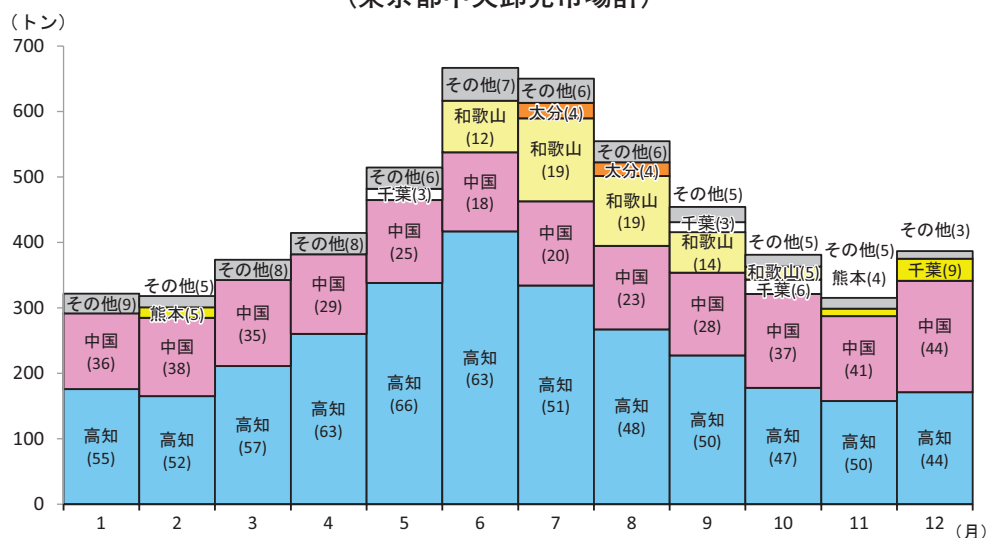
資料：農畜産業振興機構の関係者聞き取りによる。

東京都・大阪中央卸売市場における月別県別入荷実績

東京都中央卸売市場の月別入荷実績(平成26年)を見ると、1年を通して、高知産が5割前後を占め、中国産も周年入荷している。

また、6月から9月は、和歌山産の入荷も多く、大部分が新しょうがとなっている。

平成26年 しょうが(根しょうが)の月別入荷実績
(東京都中央卸売市場計)



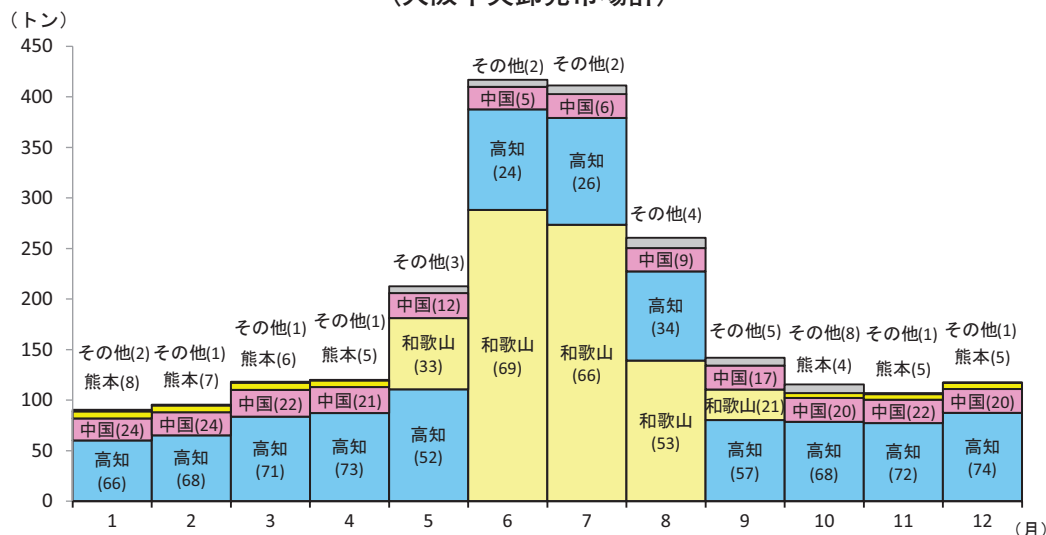
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」(原資料：平成26年東京都中央卸売市場年報)

注：() 内の数値は、月別入荷量全体に占める割合(%)である。

大阪中央卸売市場の月別入荷実績（平成26年）を見ると、1年を通して高知産が大きなウェイトを占めている。6月から8月の

入荷は和歌山産がトップであり、東京都と同様にその大部分は新しょうがである。

平成26年 しょうがの月別入荷実績
(大阪中央卸売市場計)



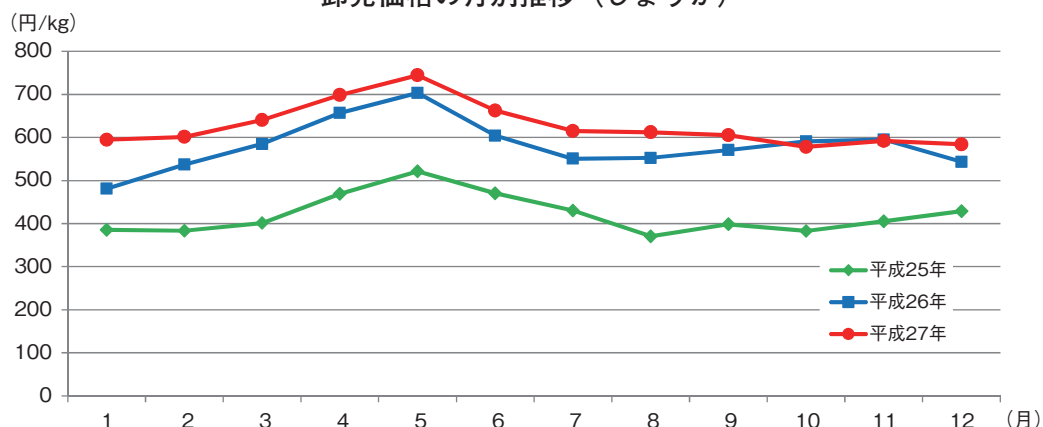
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：平成26年大阪市・大阪府中央卸売市場年報）
注：（ ）内の数値は、月別入荷量全体に占める割合（%）である。

東京都中央卸売市場における価格の推移

東京都中央卸売市場の価格（平成27年）は、1キログラム当たり578～744円（年平均633円）の幅で推移している。1年を通し

て比較的安定しているが、27年は前年および前々年を上回る価格となっている。

卸売価格の月別推移（しょうが）



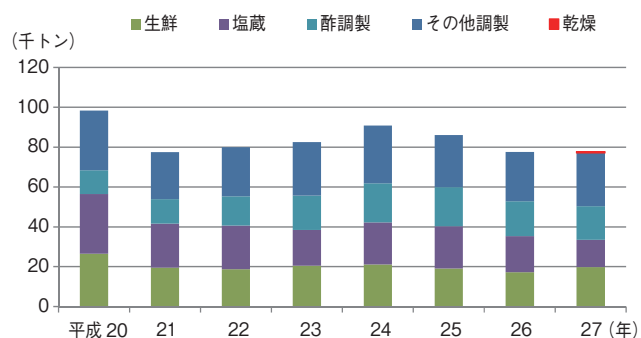
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：東京都中央卸売市場「市場月報」）
注：外国産も含む。

輸入量の推移

平成27年の輸入量を見ると、生鮮しょうがは1万9820トンであり、塩蔵しょうがが1万3731トン、酢調製しょうがが1万6842トン、その他調製しょうがが2万6802トン、乾燥しょうがが555トンとなっている。塩蔵や酢調製などの加工ものは、ガリや紅しょうがなどに利用される。

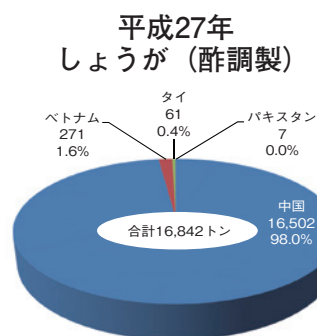
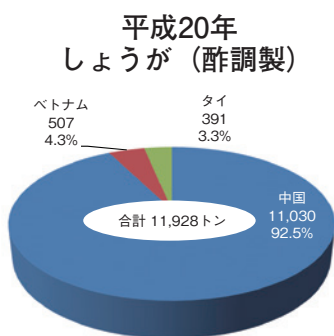
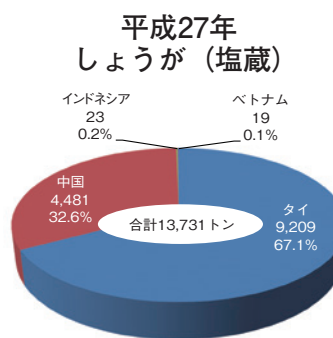
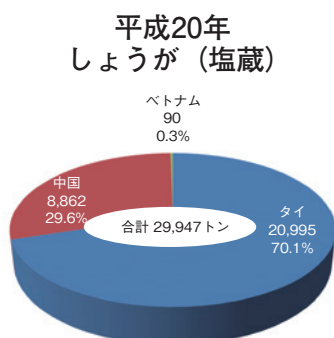
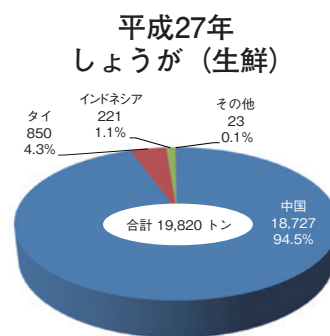
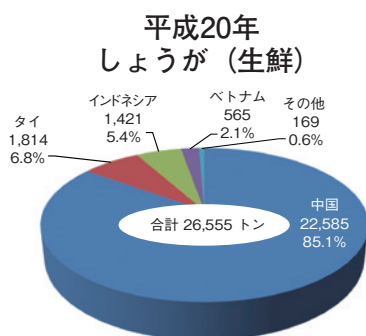
また輸入先を見ると、塩蔵しょうがはタイと中国が多く、それ以外は中国が大半を占めている。

しょうがの輸入量の推移

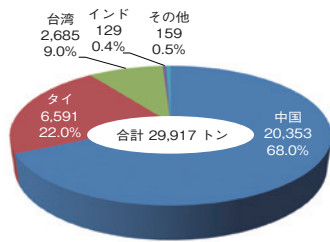


資料：農畜産業振興機構「ベジ探」(原資料：財務省「貿易統計」)

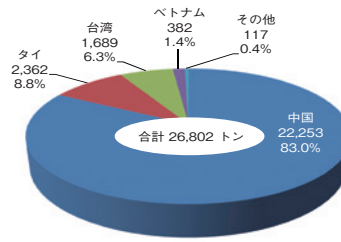
国別輸入量



平成20年
しょうが（その他調製）



平成27年
しょうが（その他調製）



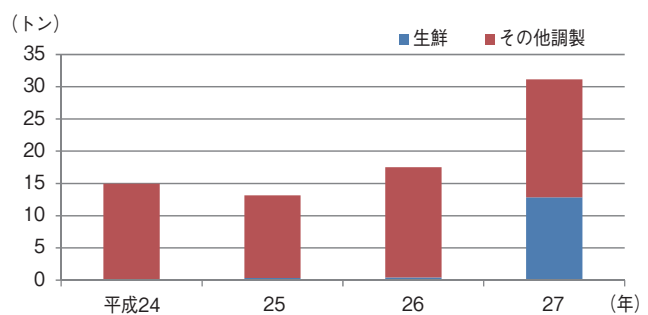
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：財務省「貿易統計」）

輸出量の推移

平成27年の輸出量を見ると、生鮮しょうがが12.9トン、その他調製しょうがが18.3トンとなっている。27年に生鮮しょうがが増加したのは、前年までなかったフィリピンへの輸出が10.7トンあったためである。

主な輸出先は、フィリピン、香港、米国、インドなどである。

しょうがの輸出量の推移（生鮮+その他調製）



資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：財務省「貿易統計」）

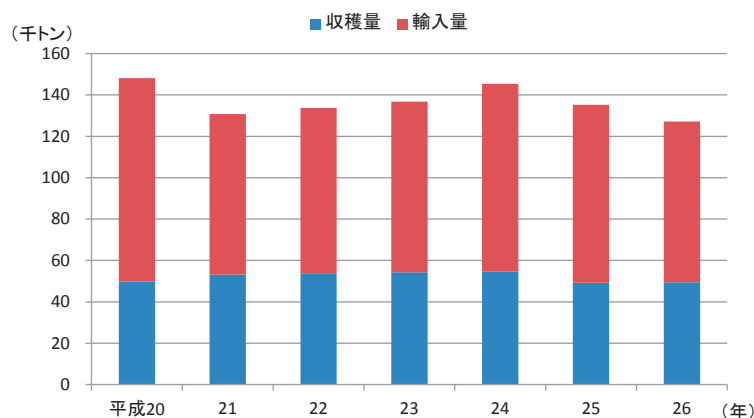
消費の動向

しょうがの供給量（収穫量+輸入量）を見ると、近年は13万~15万トンと、比較的安定した推移となっている。さまざまな料理に使えるしょうがは、買い置きしておきたい野菜として家庭の中に定着し、ガリや紅しょうがなど加工・業務用としても安定した需要を持つ。

しょうがに含まれる香り成分や辛み成分は、さまざまな機能性を発揮する。中でも「ジ

ンゲロール」と呼ばれる辛み成分は、ポリフェノール的一种で強い抗酸化作用を持ち、がんや動脈硬化、老化などの予防効果があるといわれている。また、さまざまな薬効作用や強い殺菌作用があることに加え、消化吸收を助けたり、体を温めたり、発汗作用を高める働きもある。多くの効用を持つしょうがを、普段の食事に上手に取り入れたいものである。

しょうがの供給量（収穫量+輸入量）の推移



資料：農林水産省「平成26年産野菜生産出荷統計」、農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：財務省「貿易統計」）