

さやいんげんの需給動向

調査情報部

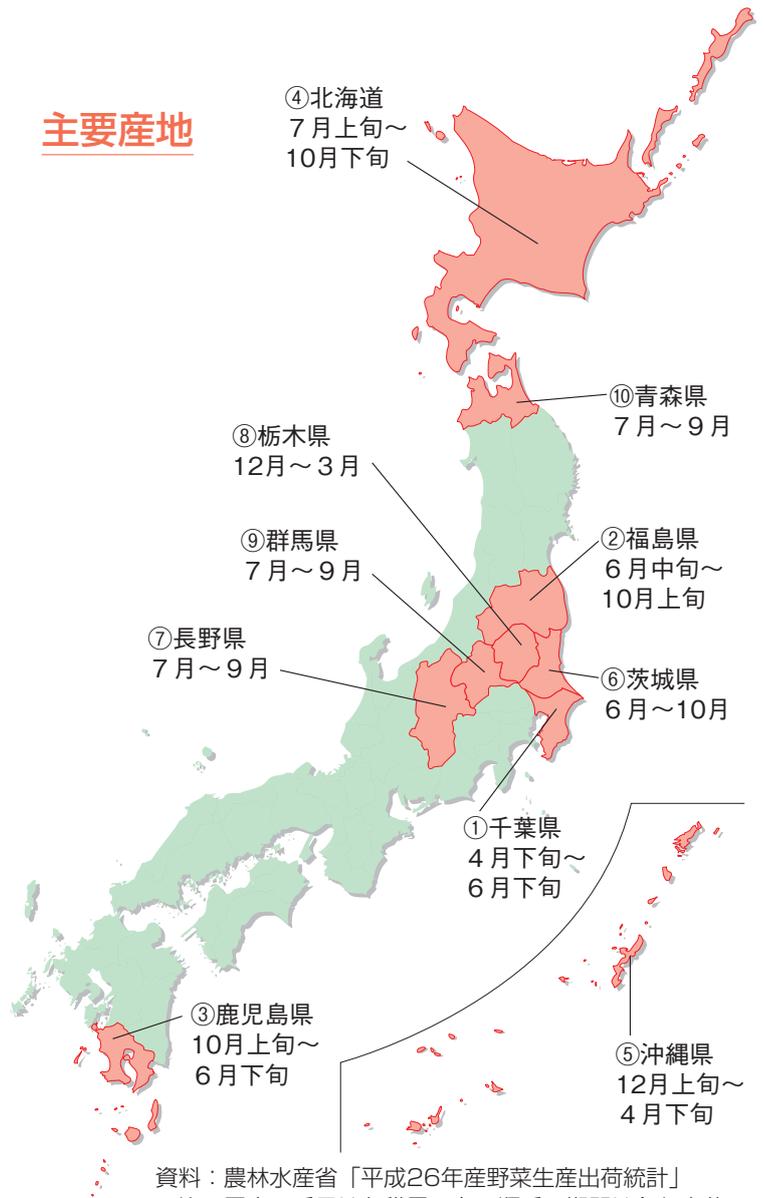


さやいんげん(沖縄産)



さやいんげん(オマーン産)

主要産地



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。

さやいんげんは、いんげんまめが完熟する前の若さを野菜として利用したものである。ポリポリとした食感と鮮やかな緑色が特徴で、いろいろな食材を引き立て、さまざまな料理に幅広く利用されている。

原産地は中南米メキシコ付近といわれ、コロンブスの新大陸発見によってヨーロッパに伝わった。日本には、江戸時代に隠元禅師によって中国からもたらされたといわれてい

る。「いんげん」は、禅師の名前にちなんだもので、当時は、さやの中の豆だけを食べていた。現在のような若さを食べるさやいんげんは、幕末に伝わった品種が分化したものである。

さやいんげんは北海道から沖縄まで、それぞれの時期に日本中で栽培されているため一年中手に入るが、春から夏にかけて出回り量が増える野菜である。

作付面積・出荷量・単収の推移

平成26年の作付面積は、5820ヘクタール（前年比97.2%）と、前年より微減傾向で推移している。

上位5道県では、

- 福島県 540ヘクタール（同 97.3%）
- 千葉県 496ヘクタール（同 97.6%）
- 鹿児島県 402ヘクタール（同 97.6%）
- 北海道 353ヘクタール（同 89.8%）
- 長野県 321ヘクタール（同 99.7%）

となっている。

26年の出荷量は、2万6600トン（前年比98.5%）と、前年より微減した。

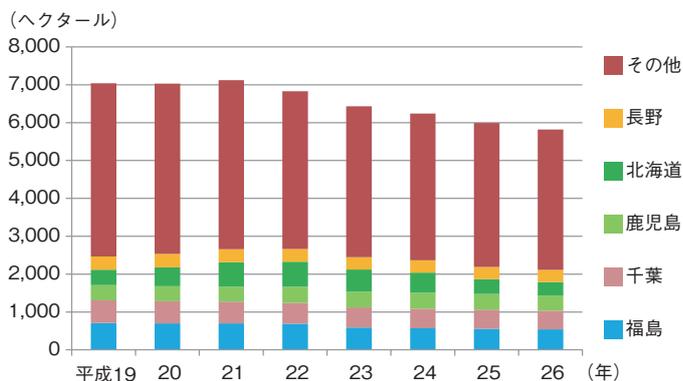
上位5道県では、

- 千葉県 3890トン（同 97.0%）
- 鹿児島県 2920トン（同 99.0%）
- 北海道 2870トン（同 92.6%）
- 福島県 2700トン（同102.7%）
- 沖縄県 1950トン（同113.4%）

となっている。

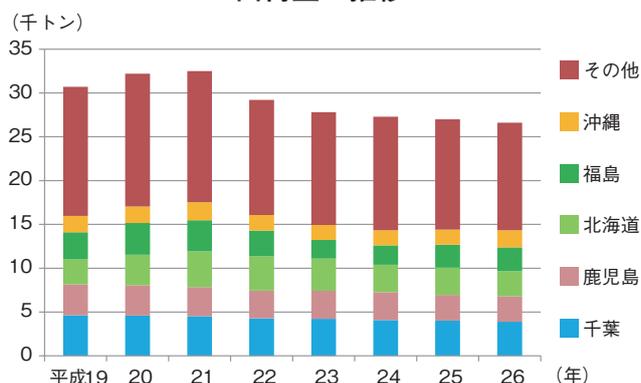
10アール当たりの収量は、高知県の1.66トンが最も多く、次いで沖縄県の1.12トン、千葉県の1.09トンと続いている。全国平均（単純平均）は0.70トンとなっている。

作付面積の推移



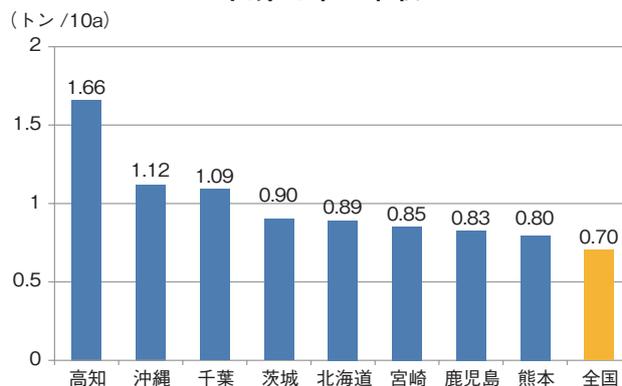
資料：農林水産省「平成26年産野菜生産出荷統計」

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

さやいんげんは、つるがあるもの（つるあり、蔓性種）と、つるがないもの（つるなし、矮性種）に大きく分かれる。つるありは草丈が2～3メートル程度に伸長するため、収穫期間が長く、収穫量も多いタイプで、全国的に多く栽培されている。つるなしは草丈が50センチメートル程度にしかならないため、

収穫期間が短い。短期間にまとめて収穫することができる。また、つるなしは調理前に筋を取る必要がない。

比較的多く作付けされている品種のうち、「ステイヤー」「鴨川グリーン」はつるありで、「キセラ」「サーベル」はつるなしの品種である。

都道府県名 主な品種

千葉県 ステイヤー、鴨川グリーン

鹿児島県 キセラ、ベストクロープ、ビックリジャンボインゲン、スノークロープ、アメリカインゲン、サーベル

北海道 ピテナ、クリスタルピーン、グリーンシャトウ、大平さや尺5寸、サマーキセラ、スノークロープネリナ

福島県 いちず、鴨川グリーン、ステイヤー、キセラ

沖縄県 ケンタッキブルー、サーベル、キセラ、シュガグリーン、スーパーステイヤー

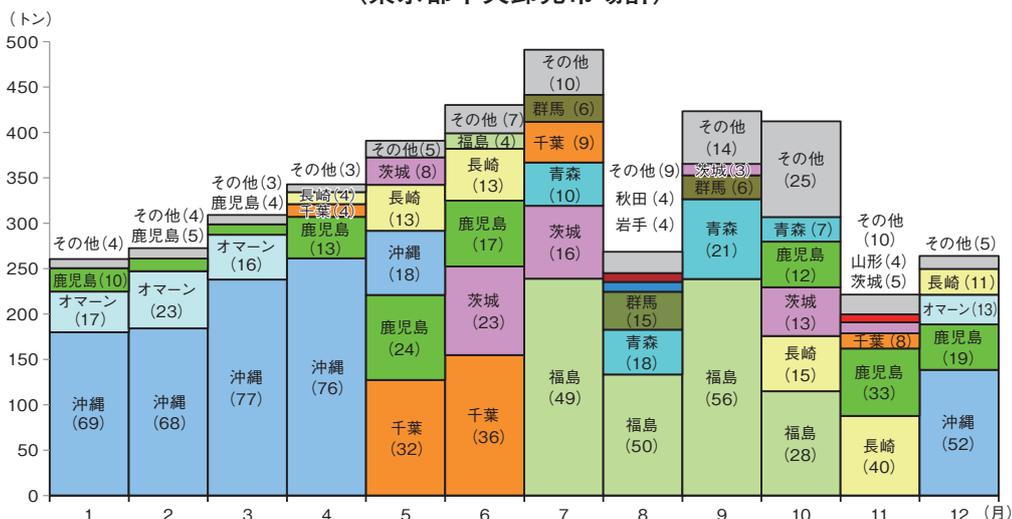
資料：農畜産業振興機構の関係者聞き取りによる。

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、12月から4月にかけては沖縄産が、5月から6月は千葉産や鹿児島産、茨城産が大きなウェイトを占めている。7月

から10月は福島産が、11月は長崎産の入荷が多い。また、12月から3月は、オマーンからの輸入が多い。8月に入荷量が少ないのは、台風およびその後の天候不順などによるもの。

平成26年 さやいんげんの月別入荷実績
(東京都中央卸売市場計)



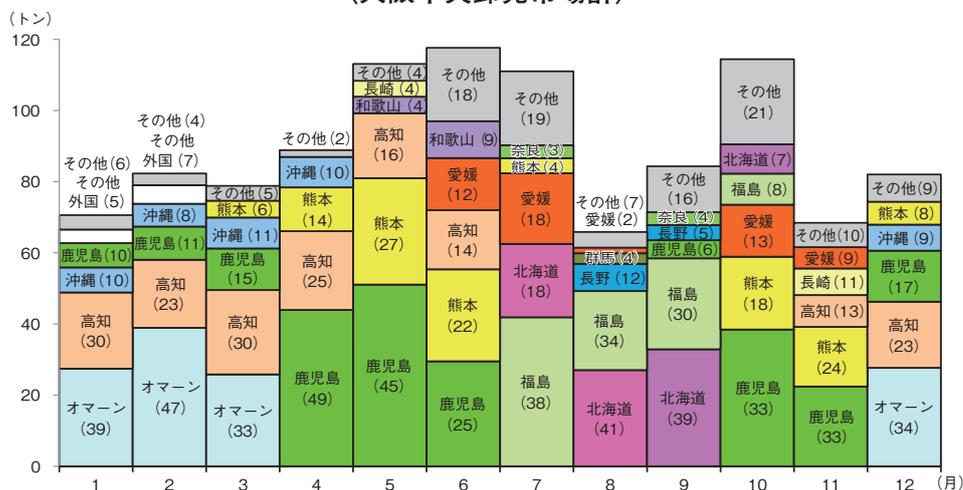
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：平成26年東京都中央卸売市場年報）

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、4月から6月、10月から11月の春と秋は鹿児島産や熊本産が多く、7月から9月の夏から秋にかけては、福島産

や北海道産が多い。また、12月から3月の冬の間は、オマーンからの輸入が30~40%を占めている。

平成26年 いんげん（さやいんげん）の月別入荷実績
（大阪中央卸売市場計）



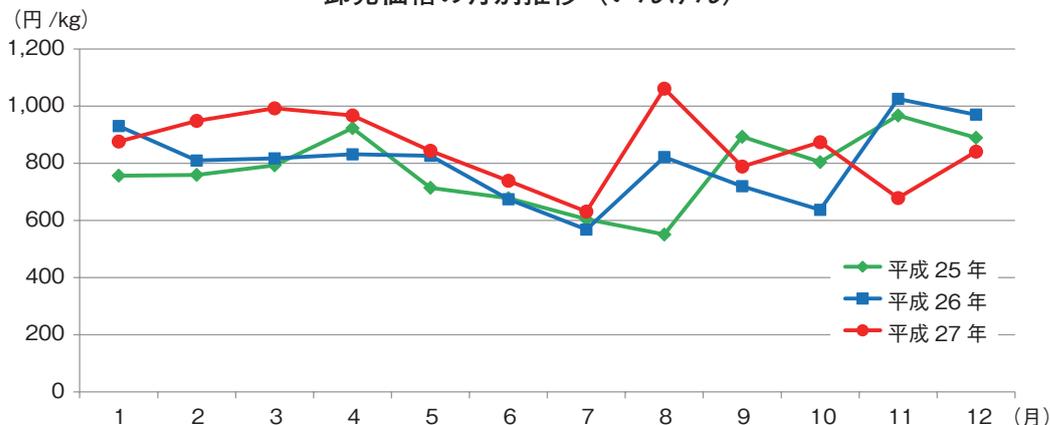
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：平成26年大阪市・大阪府中央卸売市場年報）
注：（ ）内の数値は、月別入荷量全体に占める割合（%）である。

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キログラム当たりで631~1061円（年平均832円）の幅で推移している。出荷量の

多い夏場は比較的安値となっているが、平成26、27年の8月は天候不順などで入荷量が少なかったために高値となった。

卸売価格の月別推移（いんげん）



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：卸売価格には外国産も含む。

輸入量の推移

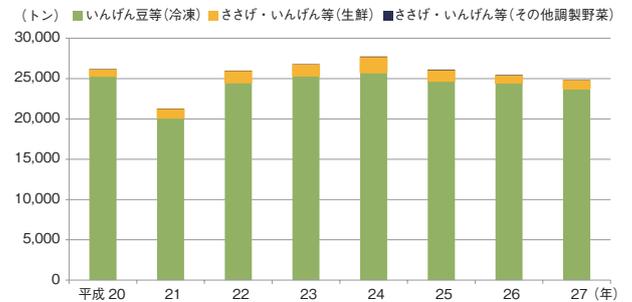
「ささげ・いんげん等（生鮮）」「いんげん豆等（冷凍）」「ささげ・いんげん等（その他調製野菜）」の輸入量を見ると、いんげん豆等（冷凍）が大半を占めている。平成27年のいんげん豆等（冷凍）の輸入先では、中国が60%以上、タイが30%以上を占めている。

ささげ・いんげん等（生鮮）の27年の輸入先は、オマーンが99.7%（1026トン）と、圧倒的なシェアを占めている。

ささげ・いんげん等（その他調製野菜）では、いんげん豆に砂糖を加えた和菓子用のあんなどが輸入されているが、27年を見ると、

輸入先は90%以上が中国である。

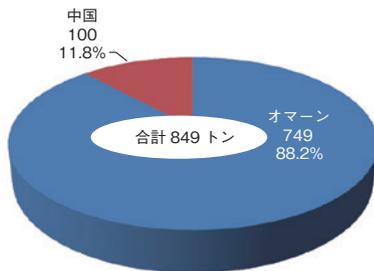
輸入量の推移



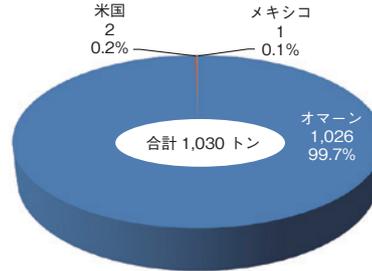
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：財務省「貿易統計」）

国別輸入量

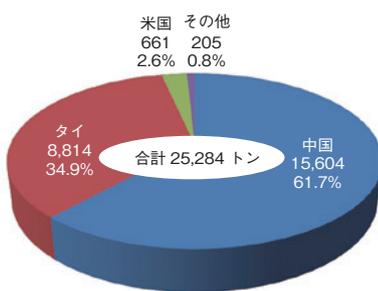
平成20年
ささげ・いんげん等（生鮮）



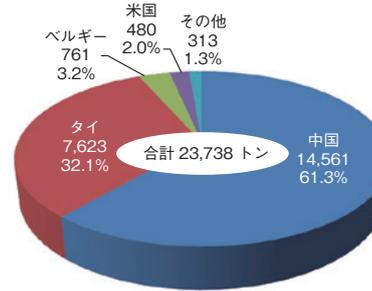
平成27年
ささげ・いんげん等（生鮮）



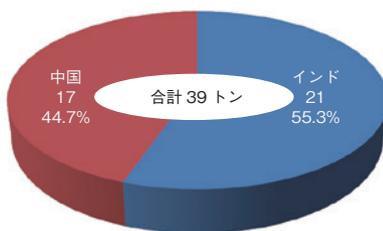
平成20年
いんげん豆等（冷凍）



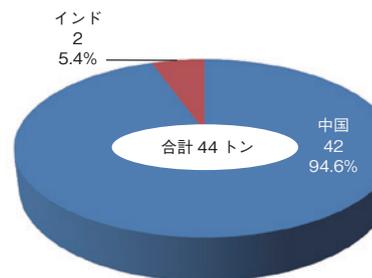
平成27年
いんげん豆等（冷凍）



平成20年
ささげ・いんげん等（その他調製野菜）



平成27年
ささげ・いんげん等（その他調製野菜）



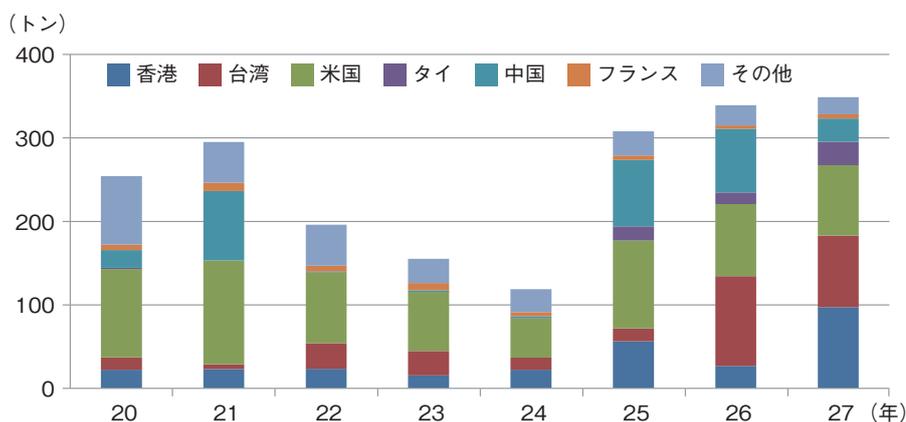
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：財務省「貿易統計」）

輸出量の推移

「ささげ・いんげん等(その他調製野菜)」は、香港、台湾、米国、タイおよび中国などに輸出されている。直近3年間の総輸出量は300～350トン程度で推移している。

また、「いんげん豆等(冷凍)」は、近年では平成20～22、25、27年に、タイ、米国およびサウジアラビアなどに輸出された。年間総輸出量は、2～6トン程度である。

輸出量の推移：ささげ・いんげん等（その他調製野菜）



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

さやいんげんの近年の小売価格の動向を見ると、100グラム当たり200円前後で推移している。これを月別に見ると、春から夏になると価格が下落傾向となっている。

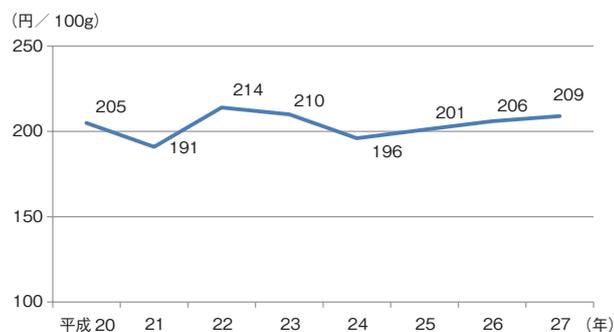
未熟な豆であるさやいんげんは、野菜と豆類の栄養成分を兼ね備えている。β-カロテンやビタミン類、アスパラギンなどを含む緑黄色野菜で、食物繊維に富んでいる。また、トリプシンインヒビター^(注)という、たんぱく質の一種で糖尿病の予防に役立つ成分も含

まれている。

くせのない風味で、さやと豆との2つの食感を楽しめるさやいんげんは、さまざまな料理に使うことができる。塩ゆでしてマヨネーズをつけるだけでも一品になるほか、肉じゃがに加えたり、ステーキの付け合わせ、バター炒め、中華風たまごスープなど、活用の範囲が広い。

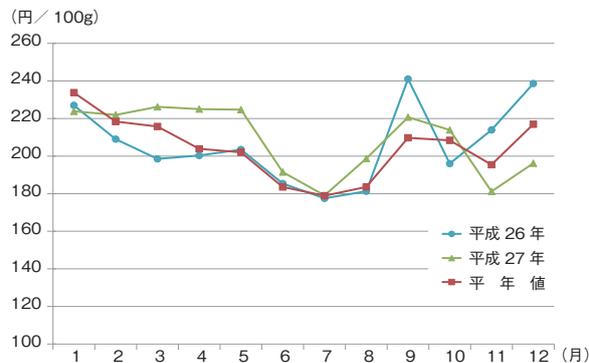
注：トリプシンインヒビターは、50度以上で不活性化する。

小売価格の年別推移（東京都区部）



資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：総務省「小売物価統計調査」）

小売価格の月別推移（東京都区部）



資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：総務省「小売物価統計調査」）