

# きゅうりの需給動向

調査情報部

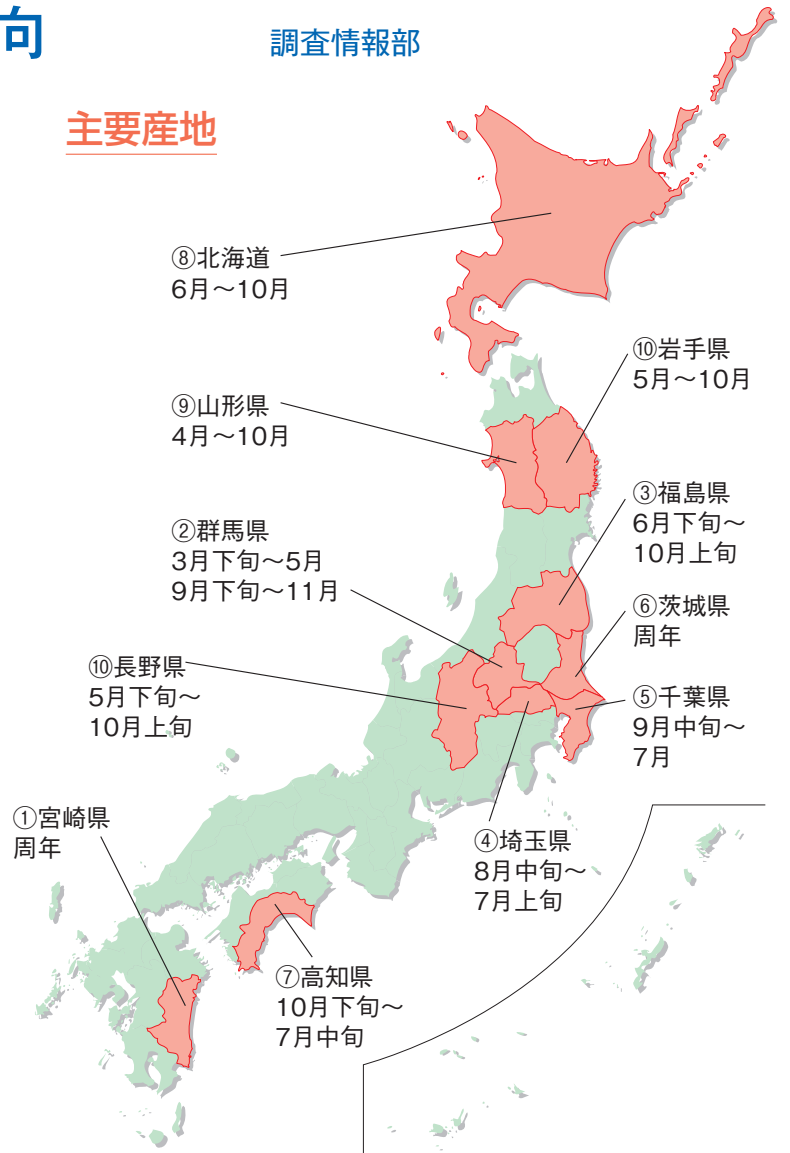
## 主要産地



きゅうり (群馬産)



きゅうり (埼玉産)



資料：農林水産省「平成27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。

きゅうりは、インドのヒマラヤ山麓が原産地で、そこからヨーロッパ、中国北部（華北ルート）、中国南部（華南ルート）の3方面に広がっていった。きゅうりは大別すると、白いぼきゅうりと黒いぼきゅうりに分かれるが、日本に最初に伝わったのは黒いぼ系品種で、平安時代の中頃に華南ルートを経て持ち込まれたといわれている。その後、江戸時代末期には、白いぼ系品種が華北ルートを経て伝わった。

黒いぼきゅうりは、皮が厚く味が濃いため、炒め物などの加熱料理に向いているが、

1960年代に市場が生食に適した白いぼきゅうりへと転換を図ったため、現在では九州や四国などでわずかに栽培されるだけとなった。白いぼきゅうりは緑色が鮮やかで、皮が薄く歯切れが良いのが特徴で、日本での流通の大半を占めている。果肉がみずみずしく、水気も多いため、生食のほか、どんな料理にも向いている。

生育適温が18～25度であるきゅうりは、かつては夏野菜の代表として露地栽培されていたが、施設栽培の普及や栽培技術の向上により、周年出荷が可能となった。

## 作付面積・出荷量・単収の推移

平成27年の作付面積は、1万1100ヘクタール（前年比99.1%）と、前年よりわずかに減少した。

上位5県では、

- ・群馬県 870ヘクタール（同101.0%）
- ・福島県 721ヘクタール（同 99.0%）
- ・宮崎県 689ヘクタール（同 96.1%）
- ・埼玉県 592ヘクタール（同103.7%）
- ・茨城県 534ヘクタール（同 98.3%）

となっている。

27年の出荷量は、46万8400トン（前年比100.6%）と、前年よりわずかに増加した。

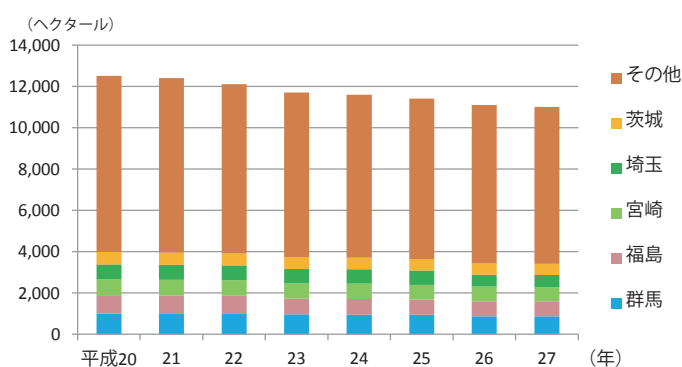
上位5県では、

- ・宮崎県 5万8200トン（同 95.7%）
- ・群馬県 4万4200トン（同109.4%）
- ・福島県 3万7200トン（同 99.7%）
- ・埼玉県 3万7000トン（同119.0%）
- ・千葉県 3万 400トン（同102.7%）

となっている。

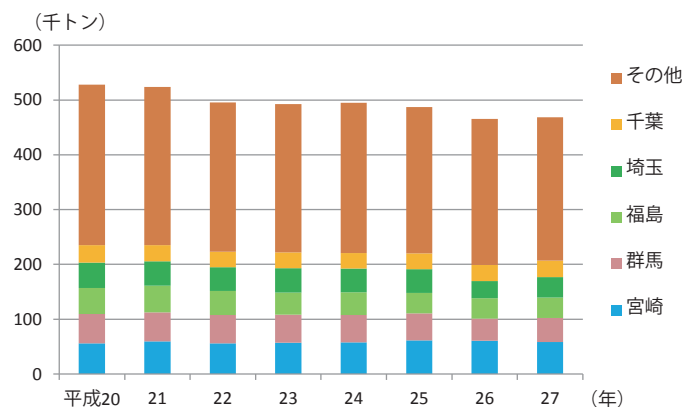
出荷量上位5県について、10アール当たりの収量を見ると、宮崎県の8.88トンが最も多く、次いで埼玉県の6.96トン、千葉県の6.90トンと続いている。その他の県で多いのは、高知県の14.00トン、徳島県の10.80トンであり、全国平均は5.00トンとなっている。

### 作付面積の推移



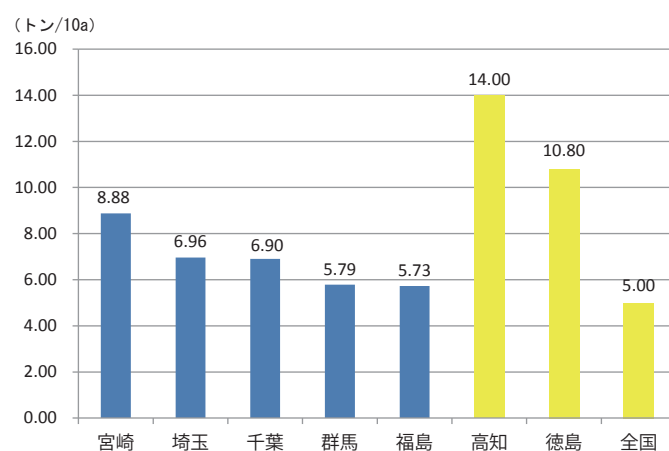
資料：農林水産省「平成27年産野菜生産出荷統計」

### 出荷量の推移



資料：農林水産省「平成27年産野菜生産出荷統計」

### 平成27年の主産地の単収



資料：農林水産省「平成27年産野菜生産出荷統計」

注：黄色は、出荷量上位5県以外で単収が多い2県および全国平均。





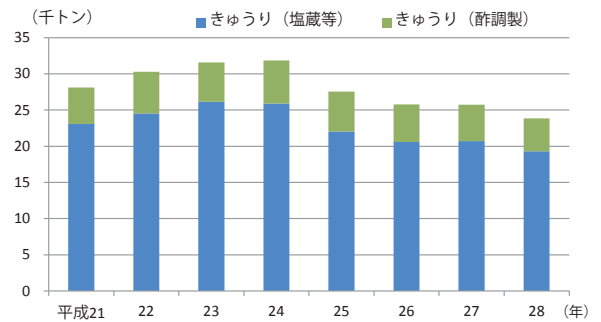
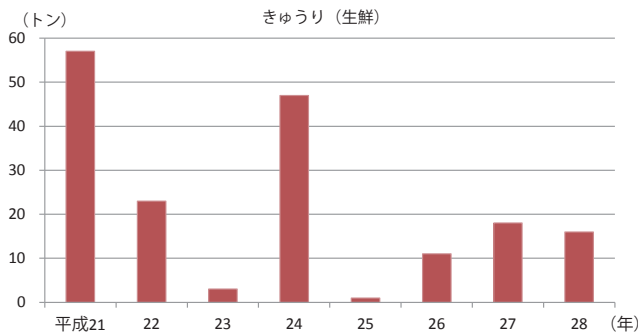
## 輸入量の推移

きゅうりの輸入は、漬物などの加工品である塩蔵等が多く、ここ数年は2万トン前後となっており、平成28年は1万9305トンである。続いて酢調製が同4562トンであり、生鮮の輸入はごくわずか(同16トン)である。

国別輸入量を見ると、生鮮は、21年に韓

国が全量を占めていたが、28年には約50%のシェアとなり、米国、メキシコが続いている。塩蔵等は中国が80%以上を占め、酢調製はスリランカ、トルコ、中国が多く、この3カ国で全体の80%弱を占めている。

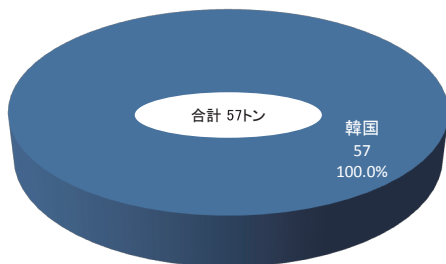
### 輸入量の推移



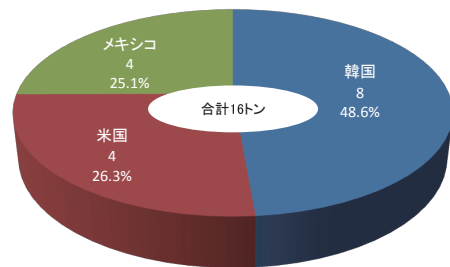
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」(原資料：財務省「貿易統計」)  
注：ガーキンを含む。

### 国別輸入量

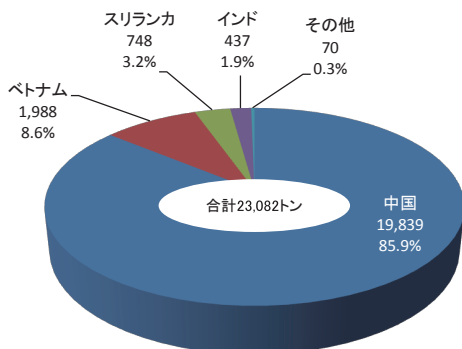
平成21年  
きゅうり (生鮮)



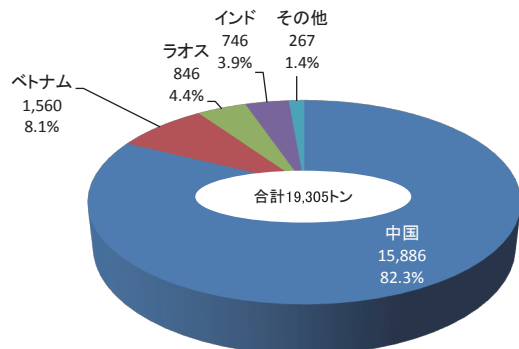
平成28年  
きゅうり (生鮮)



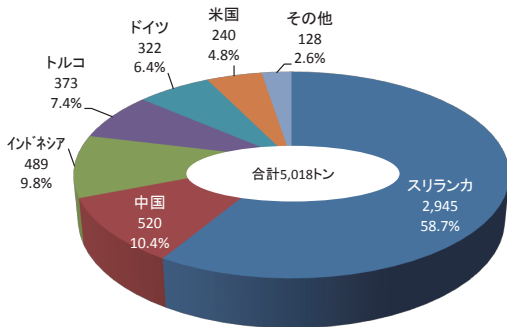
平成21年  
きゅうり (塩蔵等)



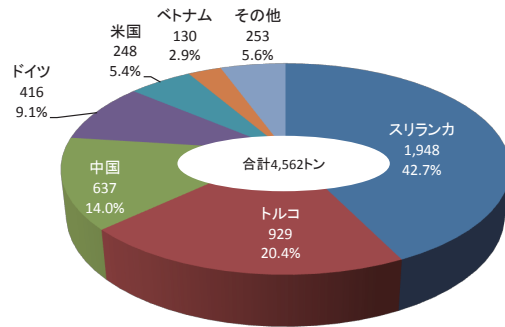
平成28年  
きゅうり (塩蔵等)



平成21年  
きゅうり（酢調製）



平成28年  
きゅうり（酢調製）



資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：財務省「貿易統計」）  
注：ガーキンを含む。

## 消費の動向

きゅうりの1人当たり年間購入量は、やや減少傾向にあるものの、ここ数年は2500～2600グラム程度と、比較的安定した推移を見せている。きゅうりは、かつて主に漬物として食べられ、今から約40年前である昭和50年の購入量は5365グラムであった。食生活の変化による漬物需要の低下によって購入量は減少したものの、サラダ用の食材などとして、果菜類ではトマトに次ぐ第2位の消費量となっている。

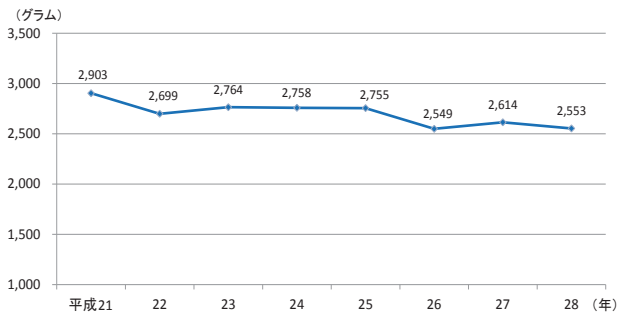
小売価格（東京都区部）の動向を見ると、平成21年以降は1キログラム当たり500円

から600円台前半で推移しており、総じて上昇傾向にある。

きゅうりは、水分が多いことから熱中症予防に効果的であり、カリウムを含むことから利尿作用も期待できるといわれている。また、ビタミンA、Kなどのビタミン類や亜鉛、マグネシウムなどのミネラル類も、少量ではあるもののバランス良く含んでいる。

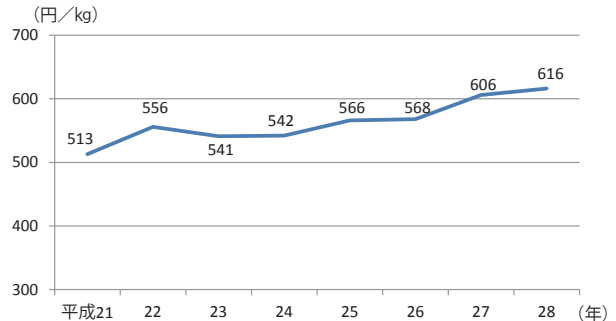
独特の歯ごたえとみずみずしさ、さわやかな食感を持つきゅうりは、暑くなるこれからの季節の食卓に欠かせない野菜である。

1人当たり年間購入量の推移



資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：総務省「家計調査年報」）

小売価格（東京都区部）の動向



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」）