

にがうりの需給動向

調査情報部

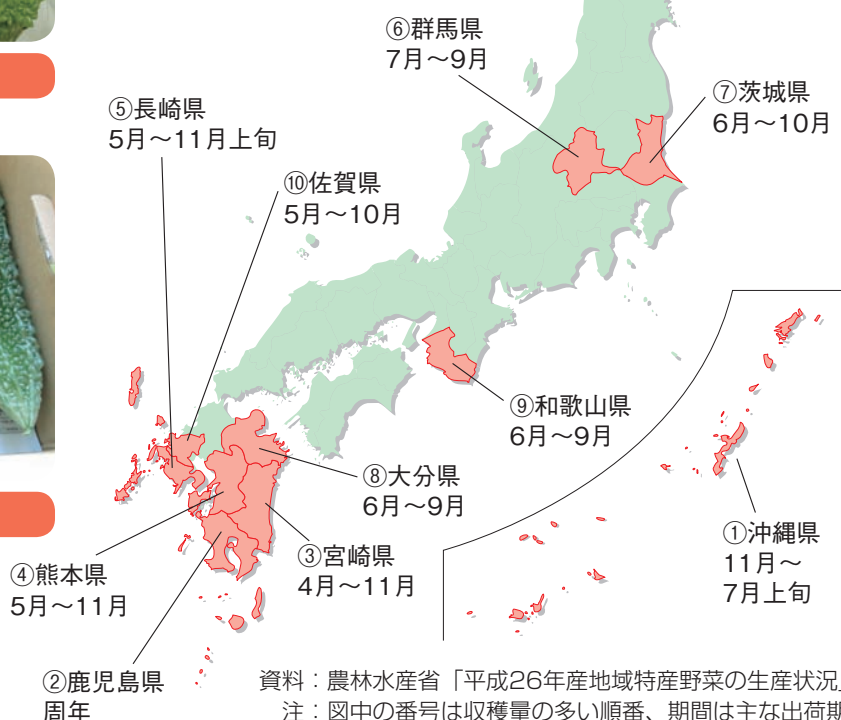
主要産地



にがうり（沖縄産）



にがうり（群馬産）



資料：農林水産省「平成26年産地域特産野菜の生産状況」
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。

にがうりは、熱帯アジアが原産地といわれ、日本へは中国を経て16世紀ごろに渡来したと考えられている。琉球王国時代の書物『琉球国由来記』（1713年）に「苦瓜」の名称が見られることから、そのころにはすでに沖縄に伝来していたとされる。

もともと沖縄県や九州南部を中心に食されていた地域特産野菜であったが、平成5年のウリミバエ根絶を機に沖縄から県外への出荷が可能となり、生産量が増大した。その後、沖縄サミットの開催（12年）、NHKのドラマ「ちゅらさん」の放映（13年）などをきっ

かけににがうりの知名度は一気に上がり、全国に普及していった。にがうりは、病気などになりにくく、栽培が比較的容易であるため、家庭や学校などに植えられることも多い。室内や地面の温度上昇を抑えるグリーン・カーテンとしても利用されている。

にがうりは、アジア諸国では人気のある野菜であり、広く食されている。インドではカレーに入れて、フィリピンでは葉をサラダとして食べることもある。中国や台湾には、スープや炒め物などの料理がある。

作付面積・出荷量・単収の推移

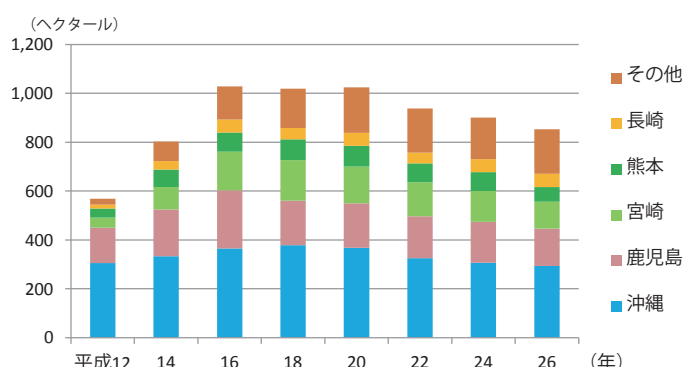
平成26年の作付面積は、853ヘクタール（24年比94.7%）と、24年よりやや減少した。

上位5県では、

- ・沖縄県 294ヘクタール（同 95.8%）
- ・鹿児島県 153ヘクタール（同 91.6%）
- ・宮崎県 109ヘクタール（同 85.8%）
- ・熊本県 60ヘクタール（同 77.9%）
- ・長崎県 55ヘクタール（同103.8%）

となっている。

作付面積の推移



資料：農林水産省「地域特産野菜の生産状況」

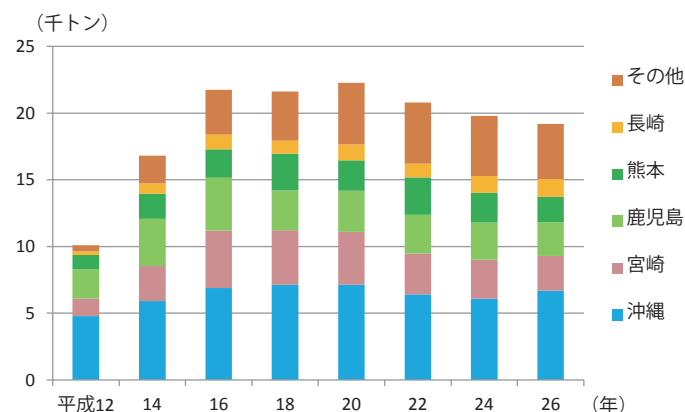
26年の出荷量は、1万9187トン（24年比97.0%）と、24年よりやや減少した。

上位5県では、

- ・沖縄県 6694トン（同110.1%）
- ・宮崎県 2613トン（同 88.9%）
- ・鹿児島県 2517トン（同 90.6%）
- ・熊本県 1898トン（同 85.3%）
- ・長崎県 1347トン（同106.7%）

となっている。

販売量／出荷量の推移

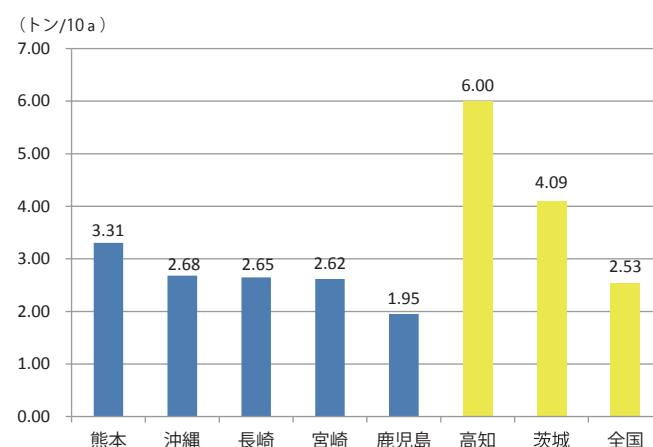


資料：農林水産省「地域特産野菜の生産状況」

注：12～18年は販売量、20～26年は出荷量である。

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、熊本県の3.31トンが最も多く、次いで沖縄県の2.68トン、長崎県の2.65トンと続いている。その他の県で多いのは、高知県の6.00トン、茨城県の4.09トンであり、全国平均は2.53トンとなっている。

平成26年の主産地の単収



資料：農林水産省「平成26年産地域特産野菜の生産状況」

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。

作付けされている主な品種等

比較的多くの産地で作付けされている品種として、えらぶなどがある。

主産地である沖縄県では、高品質・高収量で耐病性に優れた品種である^{むるぶし}群星を平成4年に開発した。その後、7年には周年栽培を目

標に^{しおかぜ}汐風を生み出し、冬季のハウス栽培を一般化させた。また、14年には太くて重く、緑が濃い、露地栽培に適した^{しまかぜ}島風を誕生させた。

都道府県名	主 な 品 種
沖 縄 県	群星、夏盛、島風、汐風
宮 崎 県	佐土原3号、つやみどり、ゴーヤ節成
鹿児島県	か交5号、えらぶ
熊 本 県	えらぶ
長 崎 県	えらぶ、ビタCグリーン

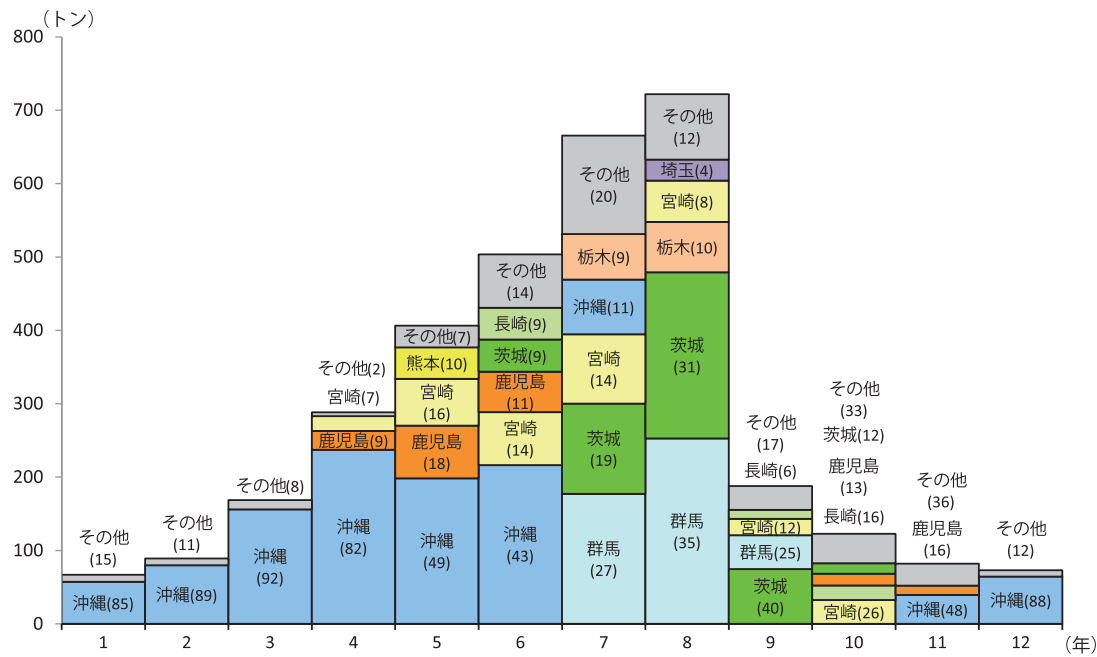
資料：農畜産業振興機構の関係者聞き取りによる。

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27年）を見ると、春から8月にかけて入荷量が増加している。1年のうち1月から6月、

11月から12月の8カ月は、沖縄産が入荷量のトップを占めている。7月から9月にかけては、群馬産や茨城産などの入荷が多い。

平成27年 にがうりの月別入荷実績
(東京都中央卸売市場計)

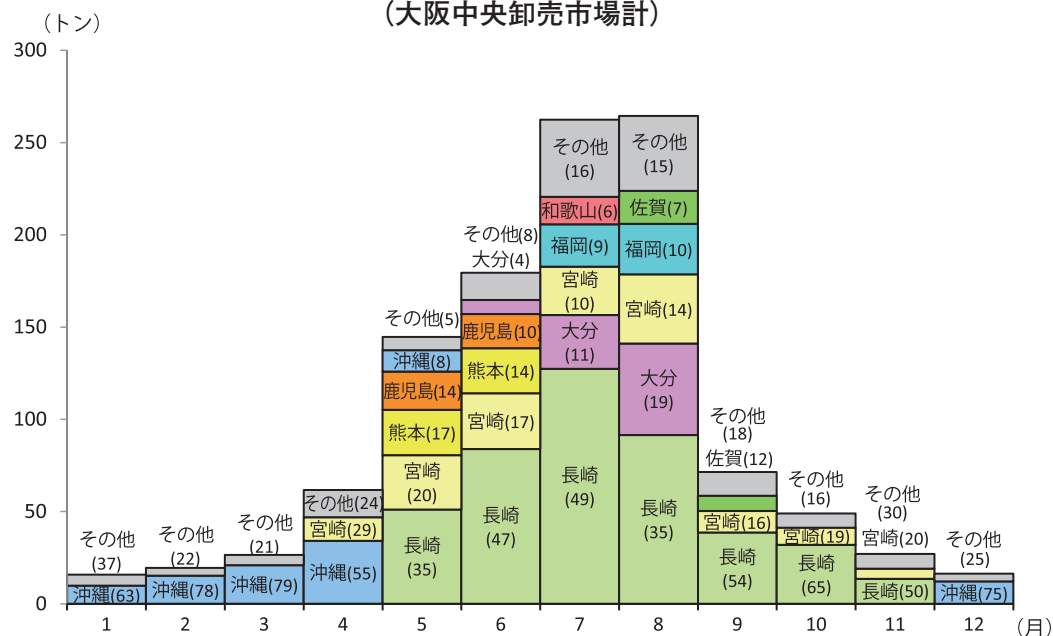


資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：平成27年東京都中央卸売市場年報）
注：（ ）内の数値は、月別入荷量全体に占める割合（％）である。

大阪中央卸売市場の月別入荷実績（平成27年）を見ると、東京都中央卸売市場と同様に春から8月にかけて入荷量が増加している。1年のうち5月から11月にかけての

7カ月は長崎産が入荷量のトップを占め、それ以外の月は沖縄産がトップとなっている。7月や8月は、大分産や福岡産の入荷が目立つ。

平成27年 にがうりの月別入荷実績
(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27年大阪市・大阪府中央卸売市場年報）

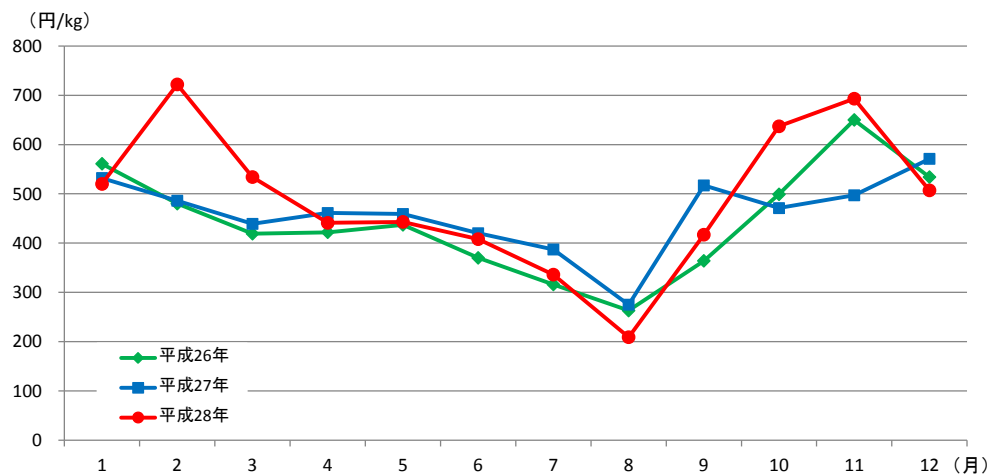
注：（）内の数値は、月別入荷量全体に占める割合（％）である。

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にがうりの価格（平成28年）は、1キログラム当たり209～722円（年平均383円）の幅で推移してい

る。入荷量がピークを迎える8月に向けて価格は下げ基調で推移し、その後冬場に上昇する傾向にある。

卸売価格の月別推移（にがうり）



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」）

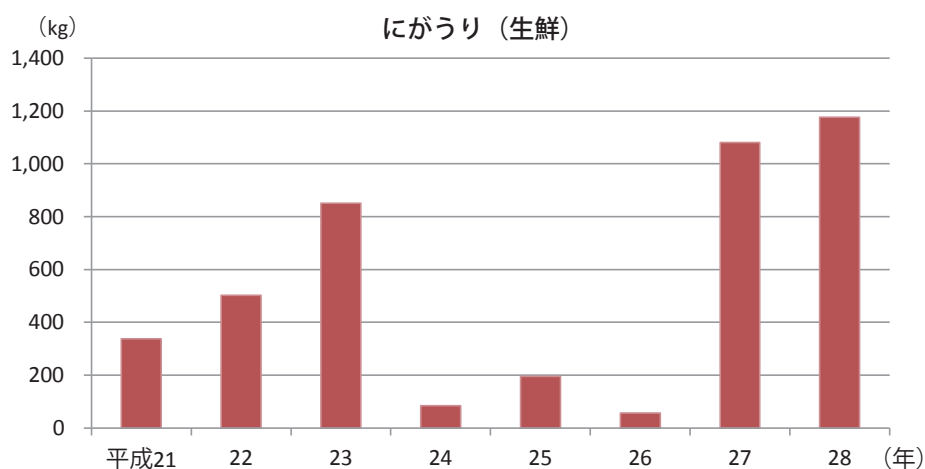
輸入量の推移

にがうりの輸入は冷凍が多く、総じて増加傾向にあり、平成28年は227トンである。生鮮の輸入はごくわずかであり、28年は1176キログラムである。

国別輸入量を見ると、生鮮の輸入国は、

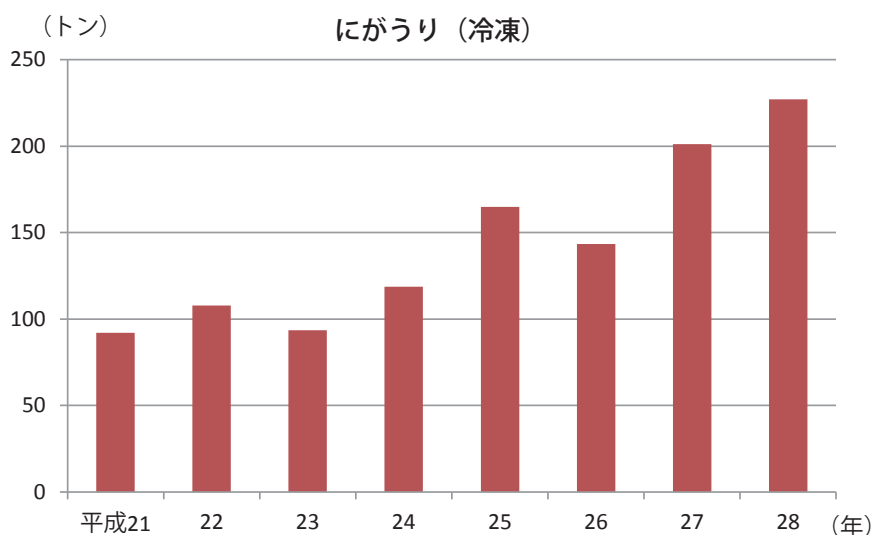
21年の韓国や米国などから28年にはメキシコへと移り、100%を占めている。冷凍は一貫して中国からの輸入が多く、28年は88.2%を占めている。

輸入量の推移



資料：農林水産省「植物防疫統計」

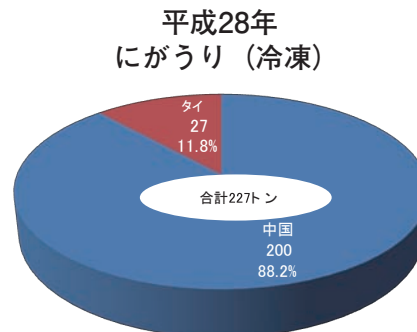
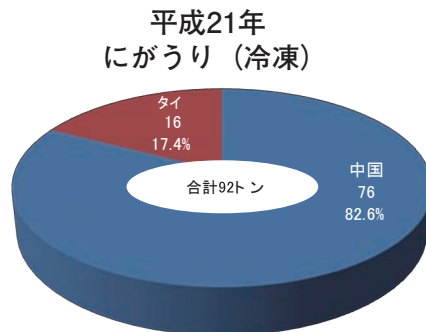
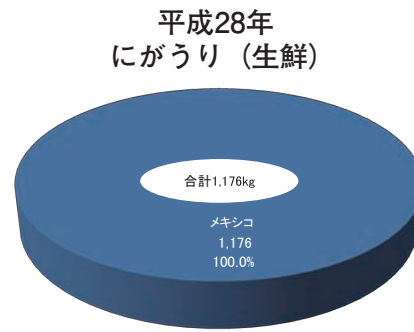
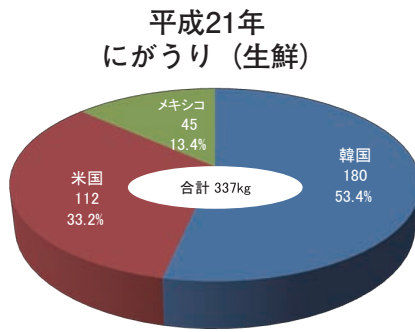
注：検査数量の数値である。



資料：農林水産省「植物防疫統計」

注：検査数量の数値である。

国別輸入量



資料：農林水産省「植物防疫統計」
注：検査数量の数値である。

消費の動向

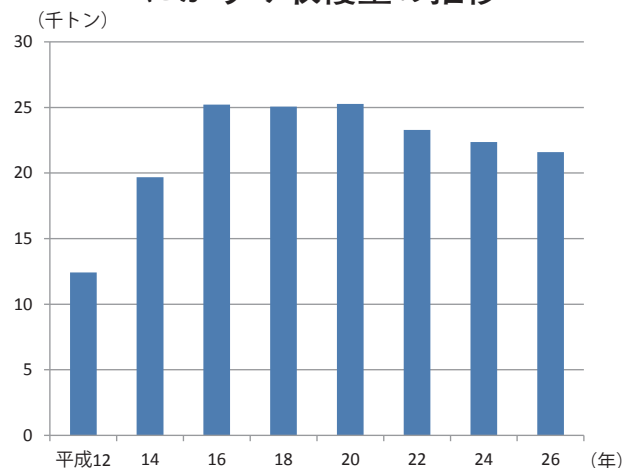
にがうりの収穫量の推移を見ると、平成12年から16年にかけて急増し、その後は減少する傾向にあるものの、2万トン台を維持している。

にがうりは、ビタミンCを多く含んでいる。通常、ビタミンCは加熱すると分解されやすいが、にがうりに含まれるビタミンCは熱に強く、調理してもしっかり吸収することがで

きる。また、カリウムやビタミンEなども含んでいる。にがうり独特の苦みの成分であるモルデシンには抗酸化作用などがあり、胃腸の粘膜を保護したり、食欲を増進させる効果も期待できる。

栄養たっぷりのにがうりは、夏バテ予防には欠かせない野菜である。

にがうり収穫量の推移



資料：農林水産省「地域特産野菜の生産状況」