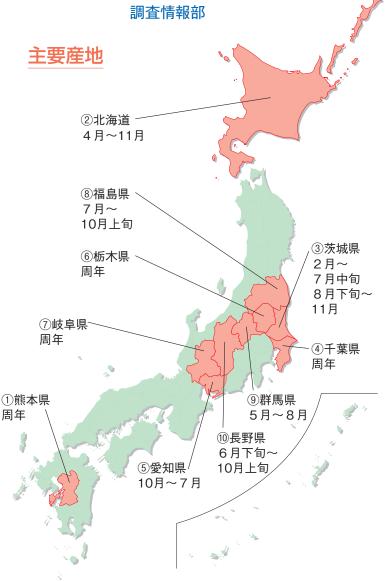
トマトの需給動向



トマト(熊本産)



トマト(北海道産)



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。

トマトは、栄養豊かな野菜として広く料理 に使われ、世界で最も愛されている野菜の一 つといわれている。南米にあるアンデス山脈 の西側のペルー、エクアドル、ボリビアにか けての高原が原産地といわれ、コロンブスの 新大陸発見によってヨーロッパ各地へと伝 わった。当初はもっぱら観賞植物として栽培 され、食用とされるようになったのは19世 紀になってからのことである。イタリアやギ リシャを中心に、いろいろなトマト料理や調 味料的加工品が作られるようになり、世界的 な野菜となっていった。

オランダ人によって日本に伝わったのは江 戸時代初期で、当時は観賞用や薬用として用 いられた。明治時代になり、米国から品種改 良されたトマトが伝わったが、酸味が強く香 りもきつかったため、当時の食生活に根づく ことはなかった。その後、戦後の食の洋風化 とともに、栽培技術が発展して品種改良も進 んだ結果、消費量は急速に拡大した。

トマトは、果皮の色によって桃色系トマト、 赤色系トマト、黄色系トマトの3つに大別さ れる。桃色系トマトは、甘みに富み酸味やト マト臭が少なく、生食用に利用される。赤色 系および黄色系は酸味と甘みが強く、ジュースや加熱調理用に使われる。日本では生食が中心のため、桃色系が主流となっている。特

に、完熟させてから収穫できるように品種改良された桃色系トマトである完熟系大玉トマトが、現在では最も多く出回っている。

作付面積・出荷量・単収の推移

平成27年の作付面積は、1万2100へクタール(前年比100.0%)と、前年と同様である。

上位5道県では、

- 熊本県 1250ヘクタール(同103.3%)
- 茨城県 937ヘクタール (同 99.7%)
- 北海道 879ヘクタール (同101.0%)
- 千葉県 826ヘクタール (同 99.5%)
- 愛知県 511ヘクタール (同 98.3%)

となっている。

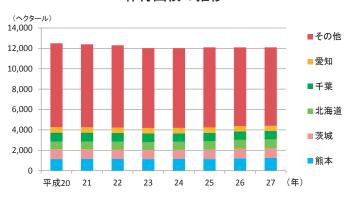
27年の出荷量は、65万3400トン(前年 比98.2%)と、前年よりわずかに減少した。 上位5道県では、

- 熊本県 12万2100トン (同100.2%)
- 北海道 5万6700トン (同 97.6%)
- 茨城県 4万4100トン (同 96.9%)
- 千葉県 3万8800トン (同 93.7%)
- 愛知県 3万8200トン(同 89.0%)

となっている。

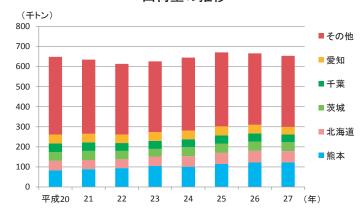
出荷量上位5道県について、10アール当たりの収量を見ると、熊本県の10.10トンが最も多く、次いで愛知県の7.95トン、北海道の7.02トンと続いている。その他の県で多いのは、栃木県(9.42トン)、福岡県(8.83トン)であり、全国平均は6.01トンとなっている。

作付面積の推移



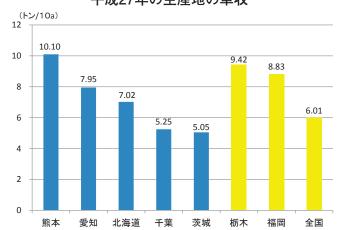
資料:農林水産省「平成27年産野菜生産出荷統計」

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年産野菜生産出荷計|

注: 黄色は、出荷量上位5道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

量販店などには、通常、ミニトマトも含め て20種から25種のトマトが並ぶといわれて いる。そうした消費者のさまざまな好みや作 型、栽培環境などに応じて、トマトの品種は 多数存在する。また、特定の品種ではないが、 水やりを抑えるなど特別な栽培法で甘みを引 き出したフルーツトマトが注目を集めてい

比較的多くの産地で作付けされているりん か409は、トマトモザイクウイルスや萎凋 病などへの耐病性やネマトーダへの耐虫性を 持ち、着果性の良い品種である。

都道府県名 主な品種

熊本県 りんか409、桃太郎ピース、桃太郎ホープ、アニモ

北 海 道 CF桃太郎ファイト、りんか 409、桃太郎ギフト、桃太郎ファイト

茨 城 県 麗容、麗旬、桃太郎ピース、りんか 409

千葉県 麗容、桃太郎はるか、りんか409、桃太郎グランデ

愛 知 県 りんか 409、麗旬、みそら 64、桃太郎ヨーク

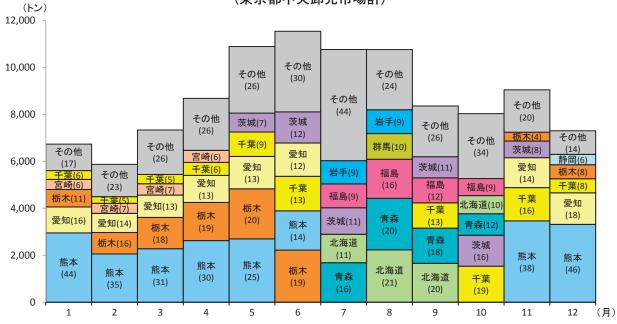
資料:農畜産業振興機構の関係者聞き取りによる。

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、年間を通じて他の品目よ り比較的多くの産地から入荷している。冬か

ら春にかけては熊本産を中心に栃木産、愛知 産などの入荷が見られ、夏から秋にかけては 北海道産や青森産などが中心となっている。

平成27年 トマト (トマト+ミニトマト) の月別入荷実績 (東京都中央卸売市場計)

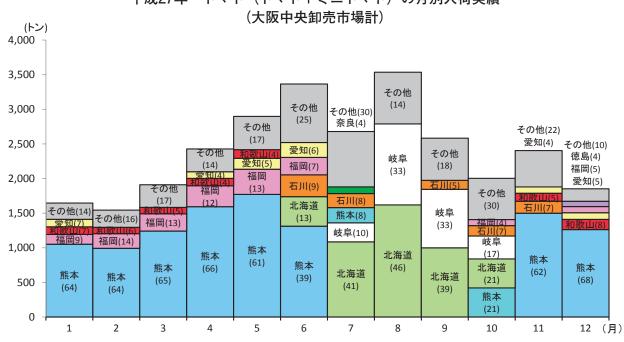


資料:農畜産業振興機構「ベジ探」(原資料:平成27年東京都中央卸売市場年報)

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比 べて入荷トップ産地の全体に占める割合が多

い。冬から春にかけては熊本産が全体の 60%以上を占め、7月から9月にかけては 北海道産が40%前後を占めている。



トマト(トマト+ミニトマト)の月別入荷実績

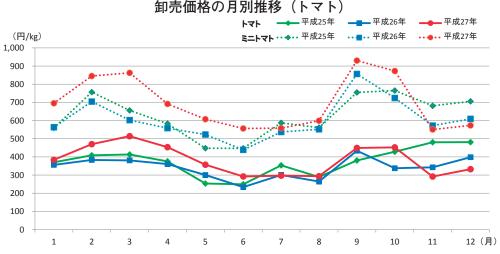
資料:農畜産業振興機構「ベジ探」(原資料:平成27年大阪市・大阪府中央卸売市場年報)

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価格(平成27年) を見ると、トマトは1キログラム当たり292 ~514円 (年平均371円)、ミニトマトは1 キログラム当たり551~930円(年平均

683円)の幅で推移している。年による差 はあるものの、3月や4月から下げ基調が続 いて6月には最安値となり、その後に上昇す る傾向にある。



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」)

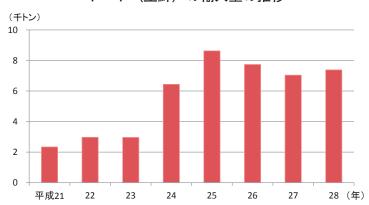
輸入量の推移

トマトの輸入量を見ると、生鮮に比べて加 工品が圧倒的に多く、平成28年は生鮮の 7383トンに対し、加工品は23万287トン である。生鮮トマトの輸入量は、25年をピー クに減少傾向にあったが28年は増加に転じ ており、一定の水準を維持している。また、

トマト加工品は24年をピークに漸減してい

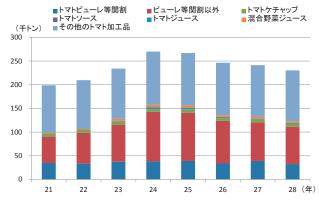
28年の国別輸入量を見ると、生鮮では韓 国が50%以上、ニュージーランドが約16% を占めている。加工品ではイタリアが40% 以上を占め、米国、中国と続いている。

トマト(生鮮)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」)

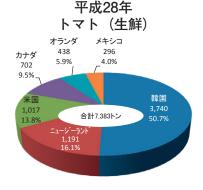
トマト加工品輸入量の推移



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21年 トマト (生鮮) メキシコ ニュージ・ーラント 38 1.6% 8.0% 韓国 18.4% 合計 2.338トン



平成21年 平成28年 トマト加工品 トマト加工品 トルコ その他 その他 11,185 5.601 19.770 11,201 ポルトガル スペイン 5% 13,543 13,461 トルコ 7% 5.8% 15.249 ポルトガル 22.664 合計230,287トン 合計198.810トン 9.8% 中国 13%

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

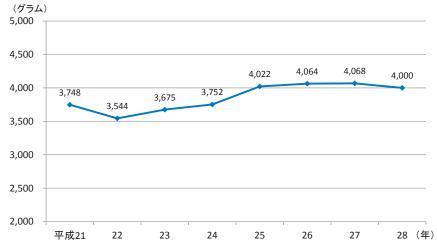
トマトの1人当たり年間購入量は、トマト ブームの影響もあって平成23年から増加傾 向にあり、25年以降は4000グラム台と、 安定した推移を見せている。

トマトはそのまま生食でき、一度にたくさ ん食べられるため、栄養分を摂取しやすい野 菜である。トマトの赤色の成分はリコピンで、 活性酸素を除去する抗酸化作用があり、老化 の進行を抑制するほか、がんや動脈硬化を予 防する働きがある。リコピンは熱に強く、煮

たり焼いたりしても抗酸化力が低下しにくい。 また、コラーゲンの生成を促し美肌効果が期 待できるビタミンCや、体内のナトリウムの 排出を促すカリウムも含んでいる。さらに、 酸味の主な成分であるクエン酸は、食欲を増 進させる働きがあるため、食欲の低下しがち な暑い時期に取り入れると効果的である。

さまざまな効能を持つトマトは、生食はも ちろん、いろいろな調理にも上手に使い、健 康増進に役立てたい野菜である。

トマトの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」)