

# えだまめの需給動向

調査情報部

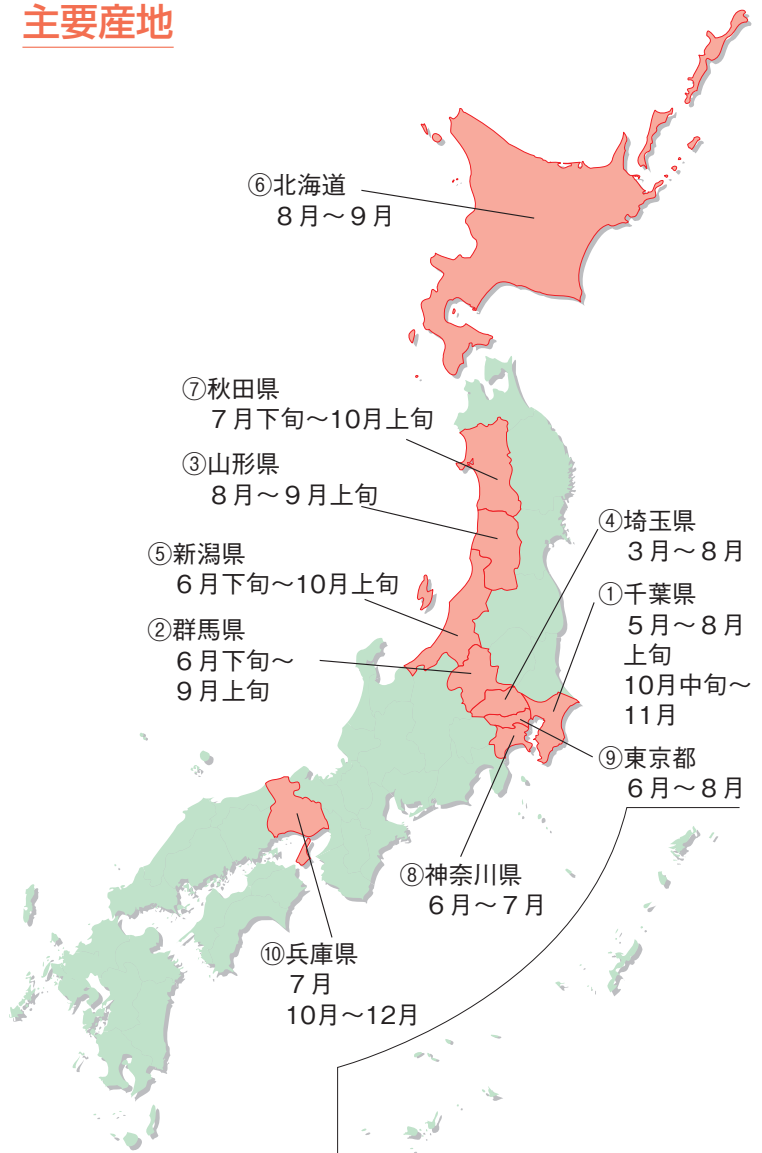
## 主要産地



えだまめ (千葉産)



えだまめ (静岡産)



資料：農林水産省「平成28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。

えだまめは、未成熟な大豆を食用とする野菜である。いつ頃から野菜として食べるようになったのかははっきりしていないが、17世紀末の江戸時代には枝付きのえだまめをゆでてスナック感覚で食べ歩いていたという記録がある。最も流通量が多いのは表面のうぶ毛が白色の白毛系、晩夏から初秋に出荷され

るうぶ毛が茶色い茶豆系は小ぶりだが人気が高まってきている。そのほか、秋の数週間のみ出回る京都・丹波の黒豆、地方野菜として根強い需要のある山形県・鶴岡市のだだちゃ豆など在来種が多いのがえだまめの特徴である。

## 作付面積・出荷量・単収の推移

平成28年の作付面積は、1万2800ヘクタール（前年比102.4%）と、前年よりわずかに増加した。

上位5道県では、

- 新潟県 1570ヘクタール（同100.6%）
  - 山形県 1480ヘクタール（同103.5%）
  - 秋田県 1210ヘクタール（同105.2%）
  - 群馬県 1120ヘクタール（同100.0%）
  - 北海道 1050ヘクタール（同118.4%）
- となっている。

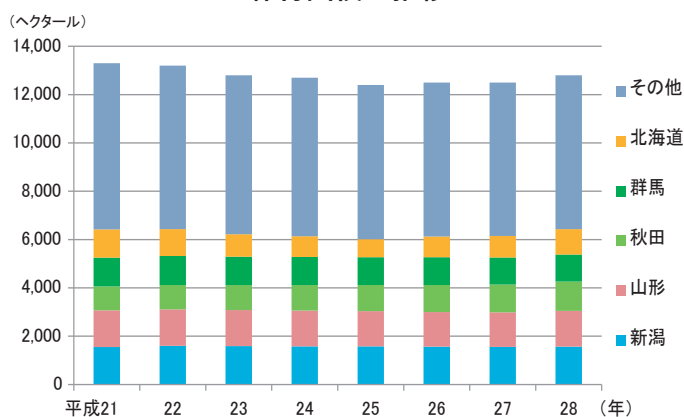
28年の出荷量は、4万9700トン（前年比101.2%）と、前年よりわずかに増加した。

上位5道県では、

- 千葉県 5660トン（同93.2%）
  - 群馬県 5560トン（同131.4%）
  - 北海道 4830トン（同93.8%）
  - 山形県 4800トン（同99.4%）
  - 埼玉県 4270トン（同101.9%）
- となっている。

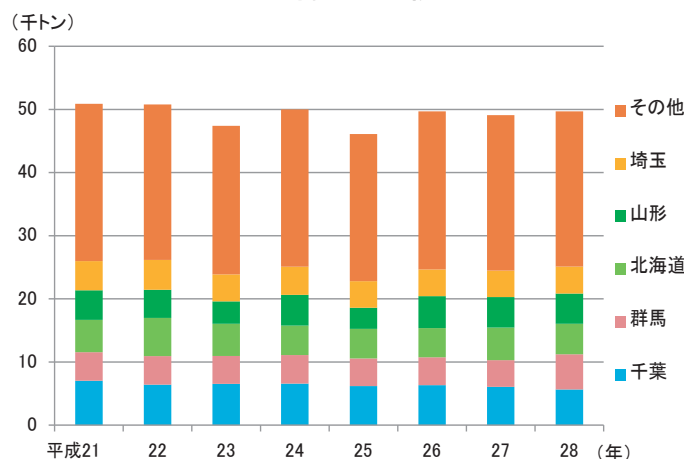
出荷量上位5道県について、10アール当たりの収量を見ると、千葉県の0.81トンが最も多く、次いで埼玉県の0.80トン、群馬県の0.57トンと続いている。その他の県で多いのは、東京都の0.99トン、大分県の0.94トンであり、全国平均は0.52トンとなっている。

### 作付面積の推移



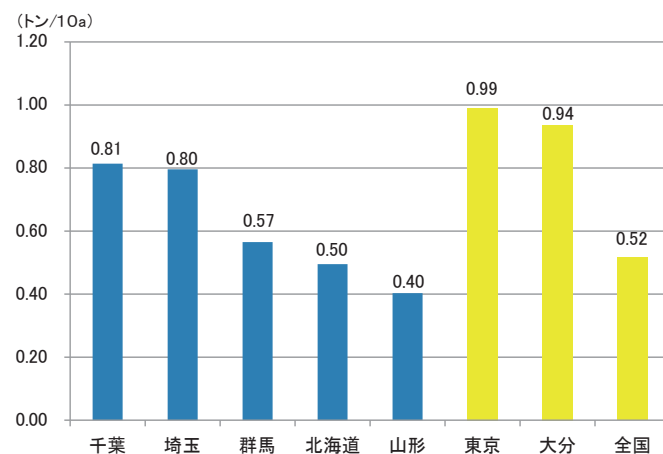
資料：農林水産省「平成28年産野菜生産出荷統計」

### 出荷量の推移



資料：農林水産省「平成28年産野菜生産出荷統計」

### 平成28年の主産地の単収



資料：農林水産省「平成28年産野菜生産出荷統計」

注：黄色は、出荷量上位5道県以外で単収が多い2都県および全国平均。

## 作付けされている主な品種等

収穫適期が短く、収穫後は急速に食味が落ちてしまうことから、庭先で栽培し自家消費するほか、産地で消費されてしまい他県に出

回らないこともあり、地方品種の多さにもつながっている。最近では湯あがり娘のように全国的に栽培されている品種もある。

都道府県名	主な品種
千葉県	サヤムスメ、湯あがり娘
群馬県	湯あがり娘、ユキムスメ、福だるま、たんくろう
山形県	秘伝、湯あがり娘、青豊、味豊、雪音、甘露、白山、尾浦
埼玉県	初だるま、福だるま、湯あがり娘、恋姫、味風香、神風香、栄錦
新潟県	湯あがり娘、おつな姫、肴豆、いきなまる、新潟茶豆、晩酌茶豆、晩酌5号、新潟系14号、越後八二一

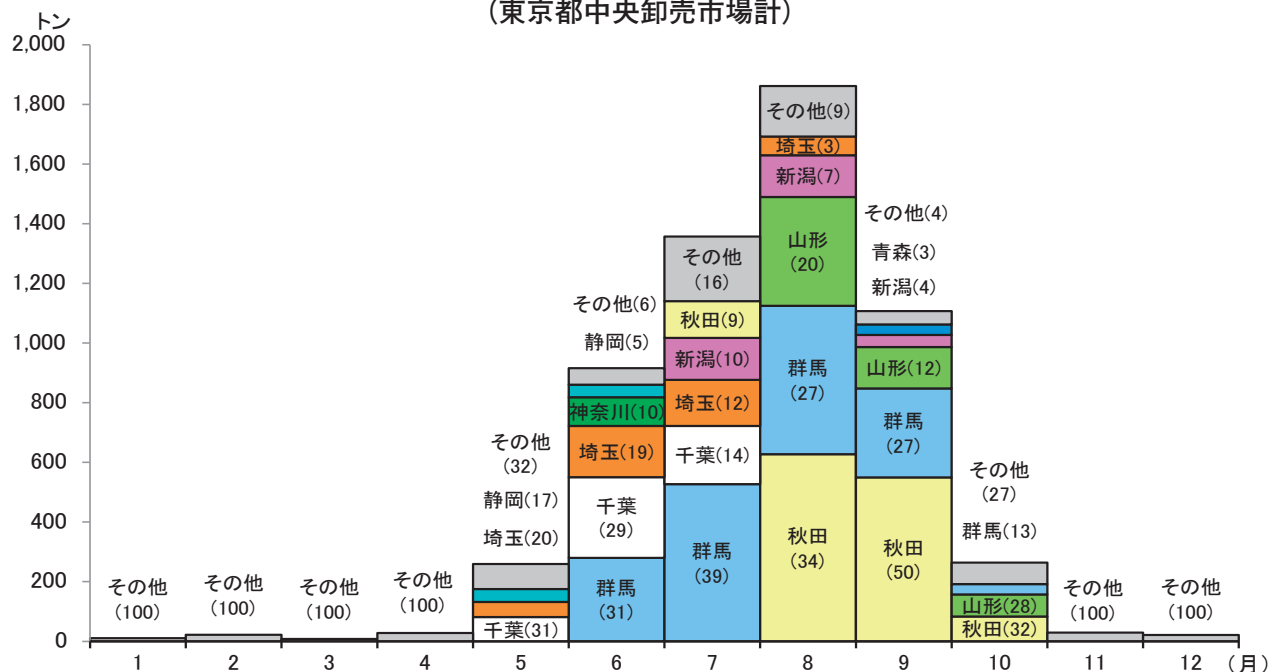
資料：農畜産業振興機構の関係者聞き取りによる。

## 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28年）を見ると、5月はハウス栽培の静岡産が入荷する。6月以降、近在の神奈川県、千

葉県、埼玉県からの入荷がみられ、7月から10月には秋田県、群馬県、山形県、新潟県が増える。11月以降は入荷量が激減する。

平成28年 えだまめの月別入荷実績  
(東京都中央卸売市場計)

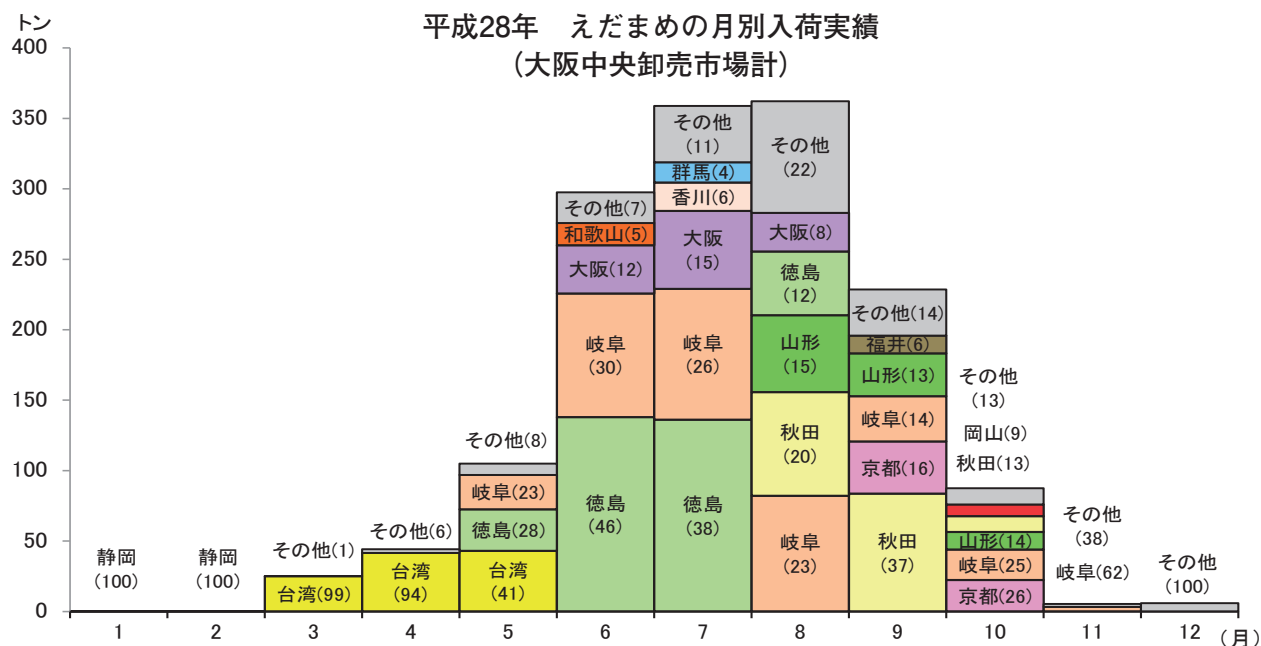


資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：平成28年東京都中央卸売市場年報）

注1：（）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28年）を見ると、3月から5月は台湾産が入荷しており、6月から7月は近在の徳島産、

岐阜県、大阪府、8月から10月にかけては岐阜県などに加えて秋田産、山形産など東北産が入荷し11月以降は入荷量が激減する。

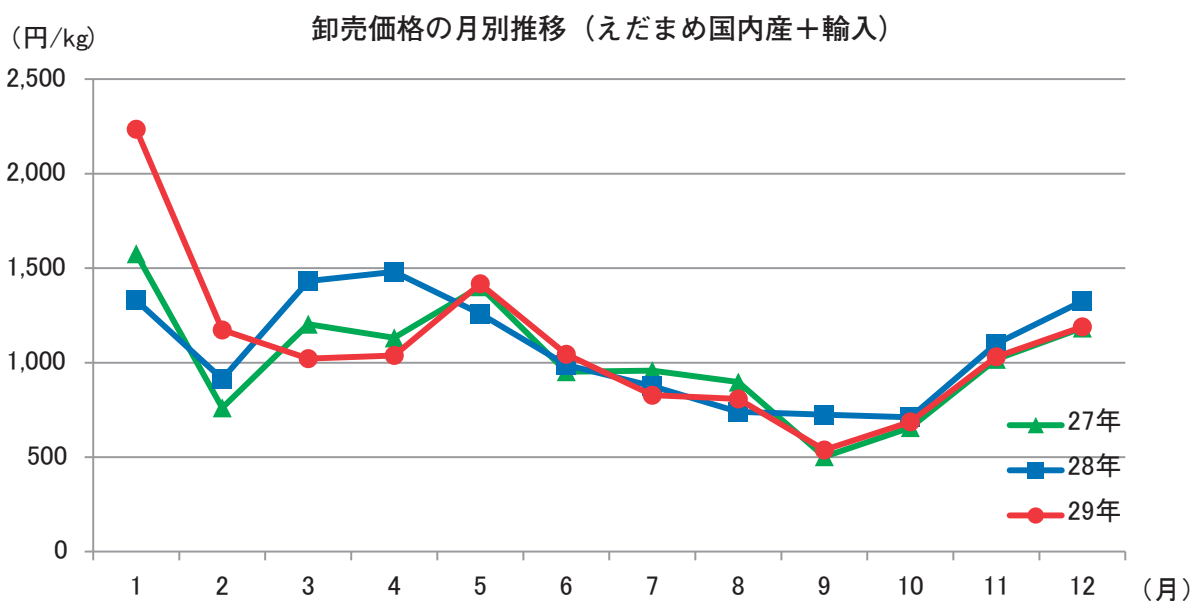


資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：平成28年大阪市・大阪府中央卸売市場年報）  
注1：（ ）内の数値は、月別入荷量全体に占める割合（%）である。

## 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におけるえだまめの価格（平成29年）は、1キログラム当たり538～2235円（年平均810円）の幅で推移

している。国産の入荷がスタートする5月から価格は下がり、10月以降は徐々に高くなり1月がピークとなる。



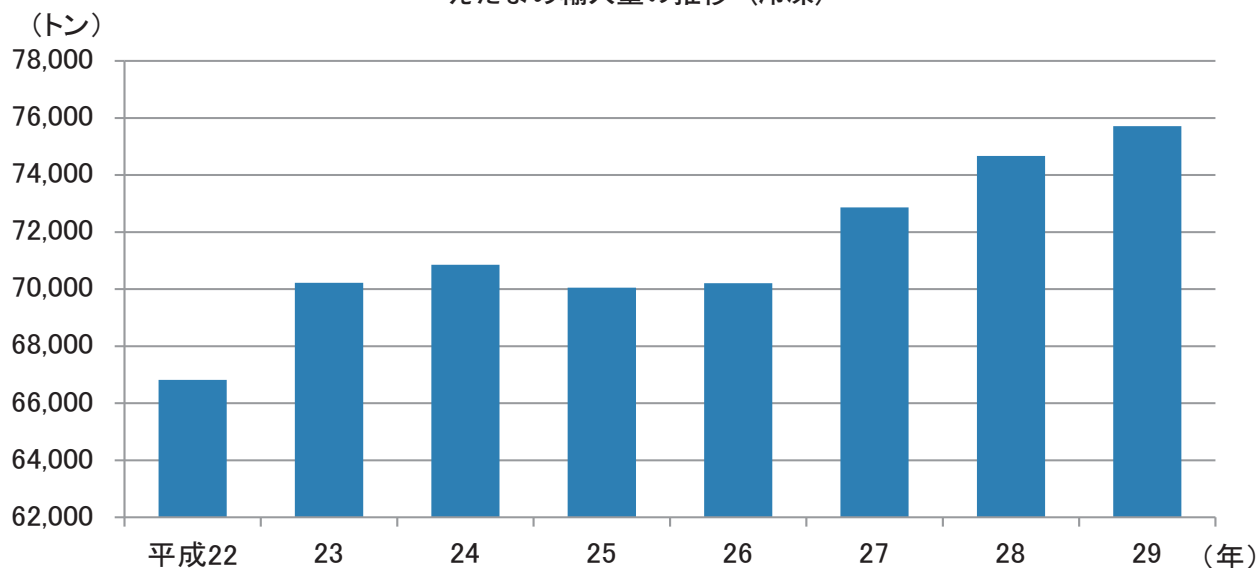
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：東京都中央卸売市場「市場月報」）

## 輸入量の推移

冷凍えだまめの輸入量は増加傾向で推移しており、輸入国に大きな変化はないものの、平成27年にはタイ産が初めて中国産を

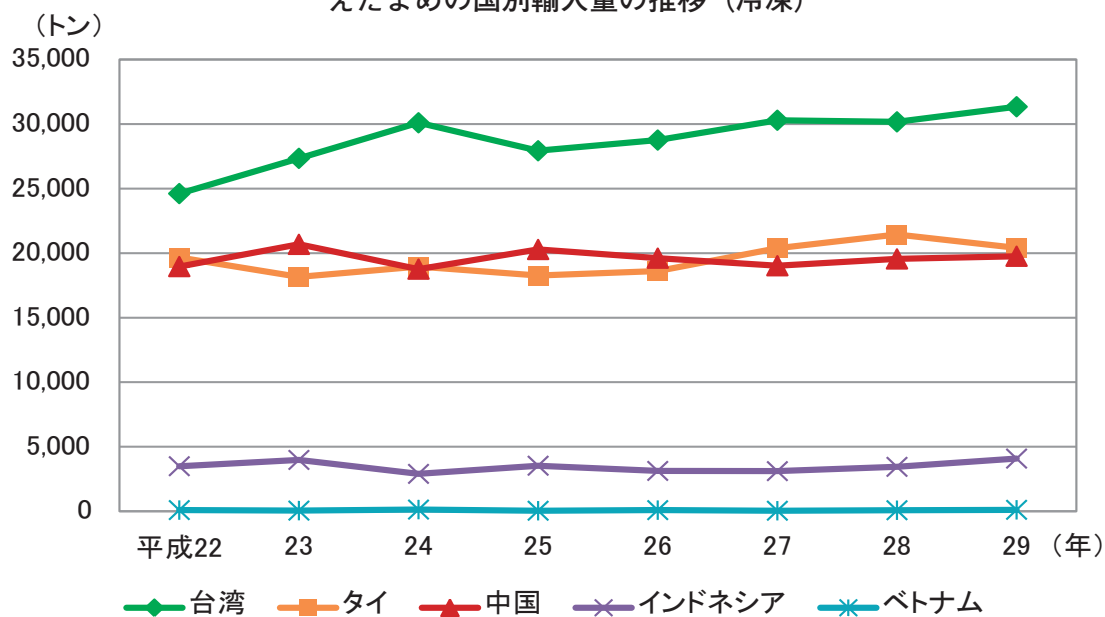
上回り、台湾産に次ぐ第2位の輸入国となった。

えだまめ輸入量の推移（冷凍）



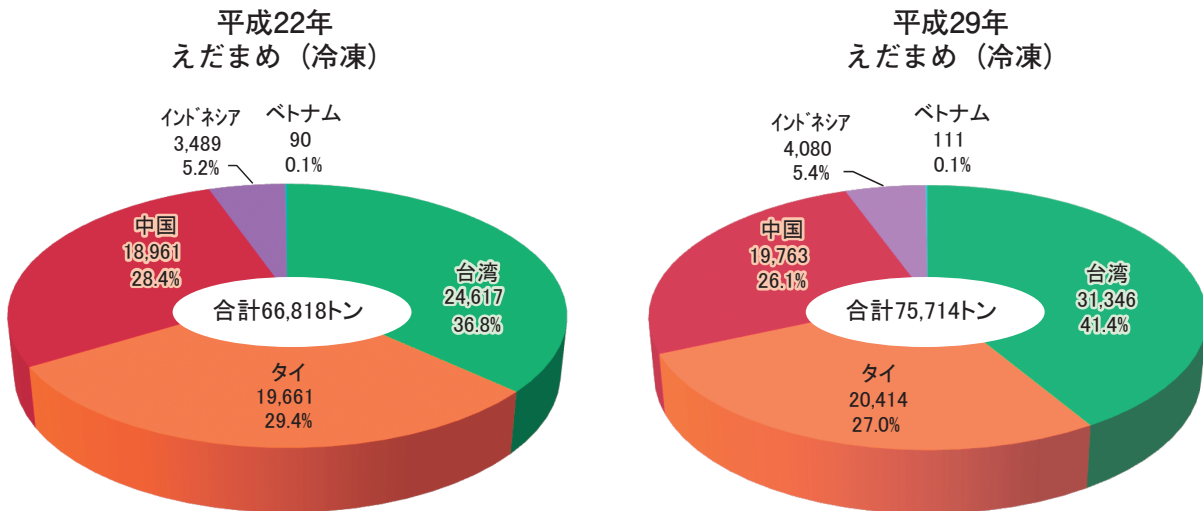
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：財務省「貿易統計」）

えだまめの国別輸入量の推移（冷凍）



資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：財務省「貿易統計」）

### えだまめの国別輸入量の推移（冷凍）



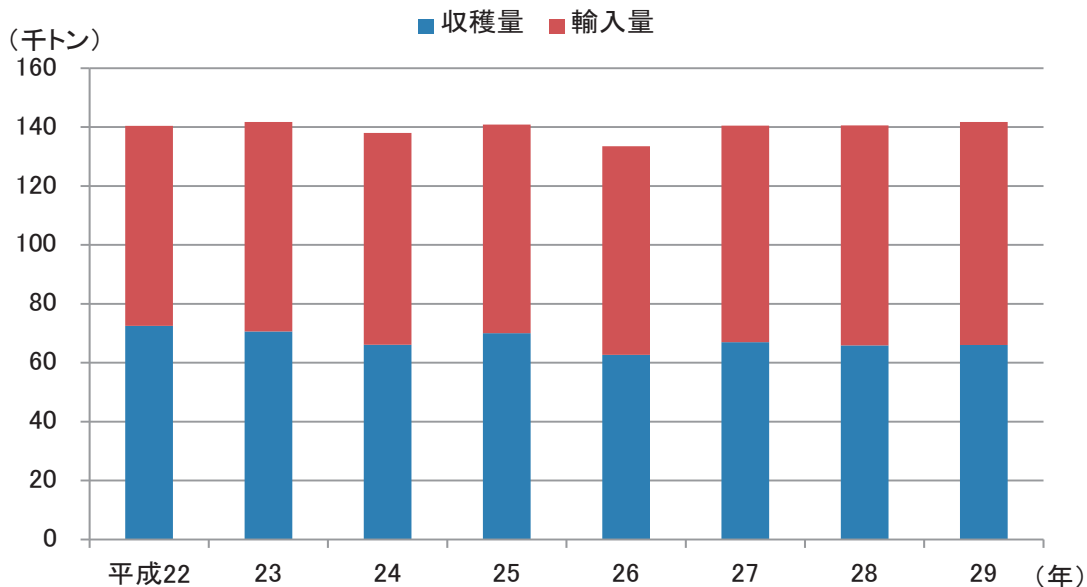
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：財務省「貿易統計」）

### 消費の動向

大豆といえば「畑の肉」とも言われるほどタンパク質や脂質などが豊富だが、未成熟の大豆であるえだまめも同様に栄養価が高く、ビタミンB2や葉酸が多く含まれている。冷凍・貯蔵技術の発達により、旬を問わず、通年、入手できるようになり飲食店のメニュー

にも欠かせない存在であるだけでなく、栄養面からも注目されEDAMAMEとして世界的に知られる日本発祥の食文化のひとつである。国内の供給量に大きな変化はないものの、供給量の約半分を輸入品が占めている。

### えだまめの供給量（収穫量+輸入量）の推移



資料：農林水産省「平成29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」）