

メロンの需給動向

調査情報部

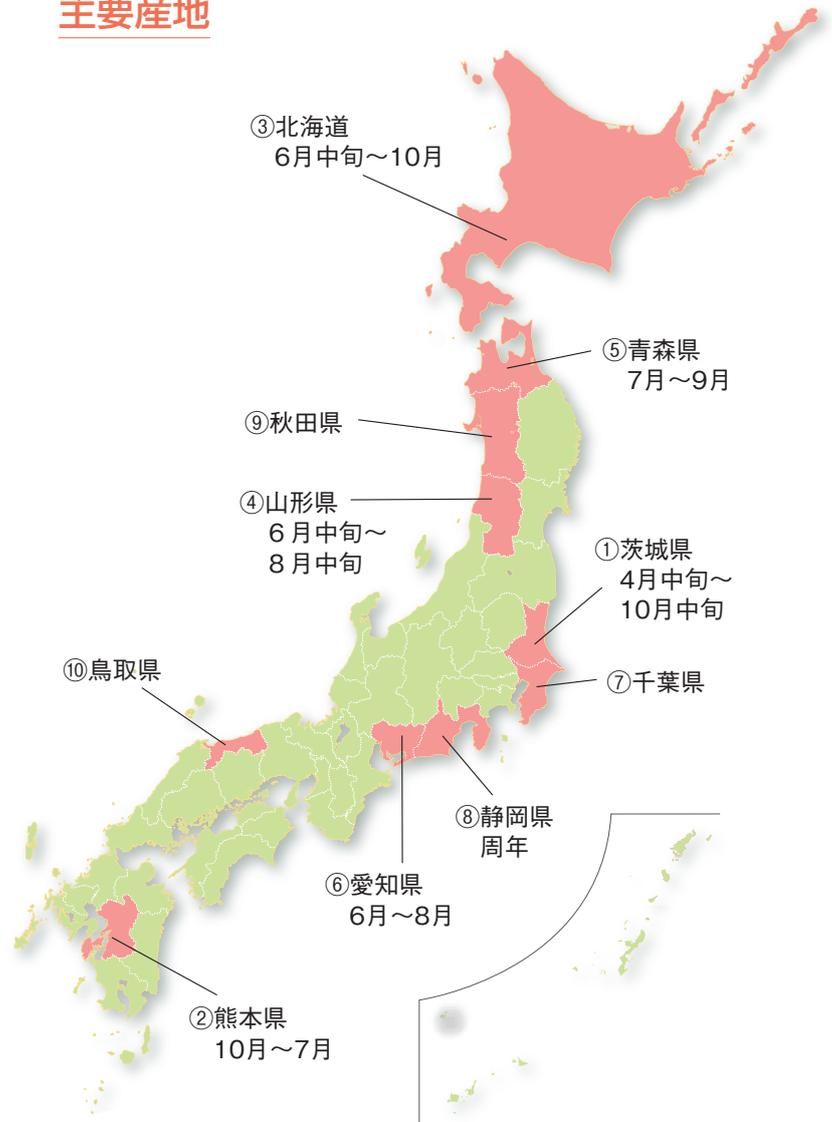


アールスメロン (静岡産)



クインシーメロン (茨城産)

主要産地



資料：農林水産省「野菜生産出荷統計（平成30年産）」

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。

メロンはウリ科の植物で、栽培の歴史は古く紀元前の資料にも記録が残っている。原産地はアフリカ、中近東、南アジア、東アジアなど多元的で、それぞれの地域で栽培種が発達したと考えられる。日本では、大陸から伝来したマクワウリやシロウリと

いった種類が弥生時代にはすでに栽培されていたという記録があり、東洋系として分類される。一方、後から伝来した西洋系はさらに温室メロン（マスクメロン）と露地メロン（ネット型、ノーネット型）に分けられる。

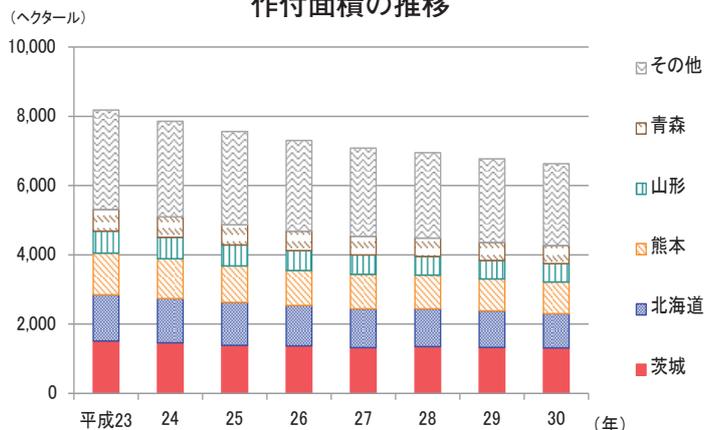
作付面積・出荷量・単収の推移

平成30年の作付面積は、6630ヘクタール（前年比97.9%）と、前年に比べてやや減少した。

上位5県では、

- ・茨城県 1,310ヘクタール（同 98.5%）
 - ・北海道 992ヘクタール（同 94.5%）
 - ・熊本県 914ヘクタール（同 98.8%）
 - ・山形県 532ヘクタール（同 99.8%）
 - ・青森県 522ヘクタール（同 100.6%）
- となっている。

作付面積の推移



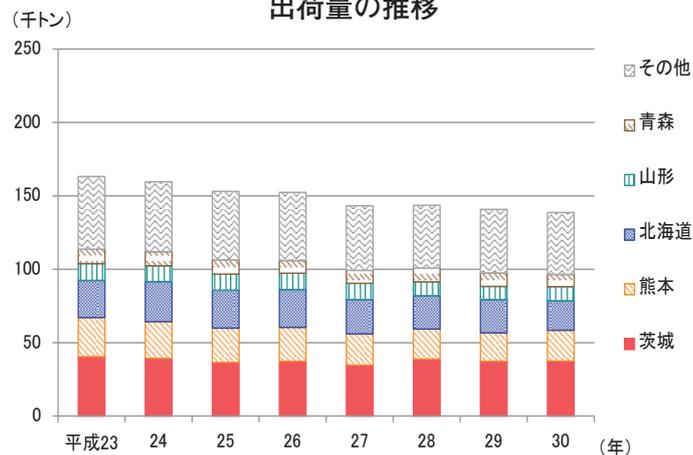
資料：農林水産省「野菜生産出荷統計（平成30年産）」

平成30年の出荷量は、13万8700トン（前年比98.6%）と、前年に比べてやや減少した。

上位5県では、

- ・茨城県 37,600トン（同 100.5%）
 - ・熊本県 20,900トン（同 108.9%）
 - ・北海道 20,100トン（同 88.2%）
 - ・山形県 9,610トン（同 106.7%）
 - ・青森県 8,350トン（同 91.4%）
- となっている。

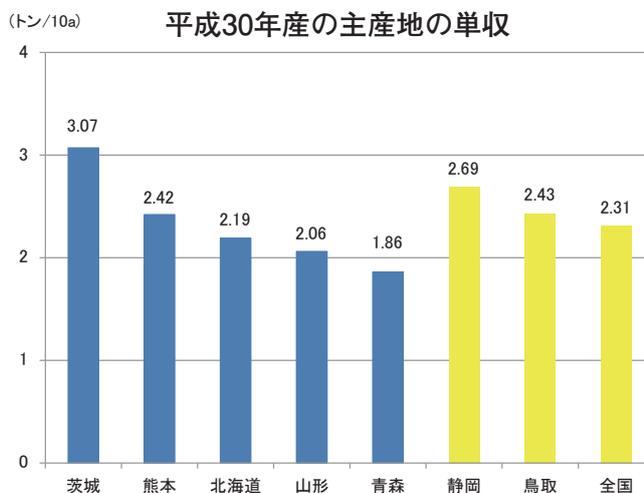
出荷量の推移



資料：農林水産省「野菜生産出荷統計（平成30年産）」

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、茨城県の3.07トンが最も多く、次いで熊本県の2.42トン、北海道の2.19トンと続いている。その他の県で多いのは、静岡県の2.69トンであり、全国平均は2.31トンとなっている。

平成30年産の主産地の単収



資料：農林水産省「野菜生産出荷統計（平成30年産）」

注：黄色は、出荷量上位5県以外で単収が多い府県および全国平均。

作付けされている主な品種等

栽培品種については、1975年（昭和50年）に温室メロン（ネット型、ノーネット型）、ハウスメロン（ネット型、ノーネット型）、露地メロン、マクワウリの4分類に決定された。温室メロンとして市場を独占しているアールスメロンは1925年に英国から導入され、比較的、新しい種類である。露地メロン

のうちハウスで栽培されるものはハウスメロンと呼ばれ、赤肉のネット型である夕張メロン、ルピアレッド、クインシー、緑肉のネット型であるアンデス、タカミ、肥後グリーンなど種類が多い。またメロンの品種は、県や地域のオリジナル品種も多いのが特徴である。

都道府県名

主な品種

茨城県 アンデス、クインシー、イバラキング、オトメ、タカミ

北海道 夕張メロン、ルピアレッド

熊本県 アンデス、クインシー、肥後グリーン、アールスメロン

山形県 露地：アンデス、クインシー
温室：アールスメロン（ソナタ、希、ヴェルダ）

青森県 タカミ、レノン

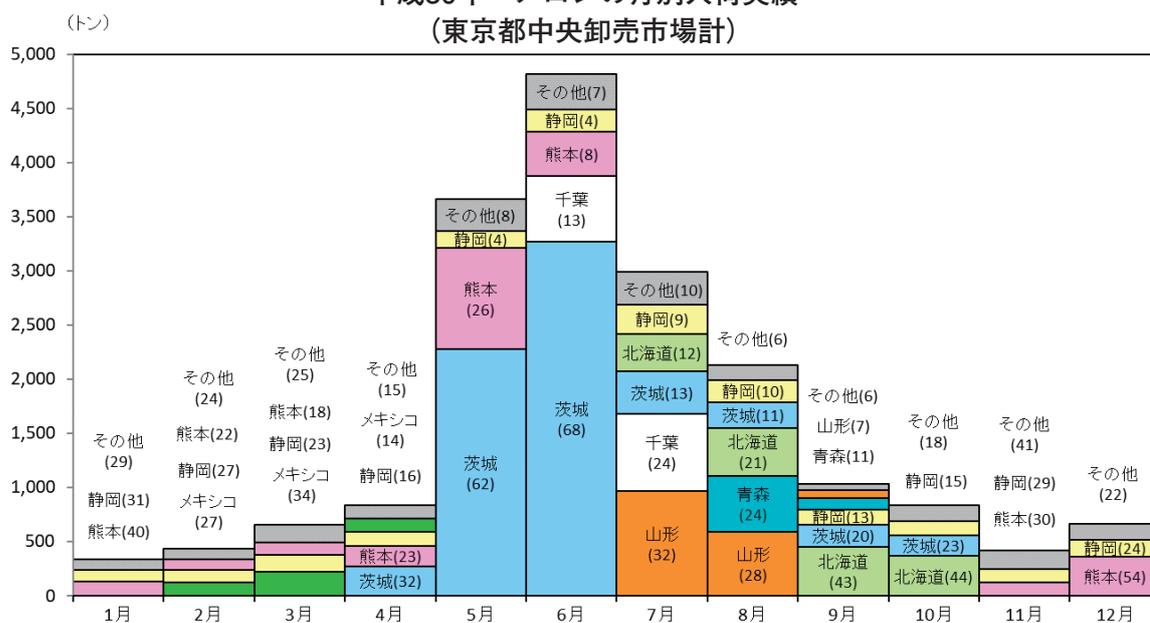
資料：関係者聞き取りにより農畜産業振興機構作成

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30年）を見ると、数量は少ないものの、通年で静岡産が入荷する。5月に茨城産と熊本産の入荷量が急増し、ピークとなる6月には

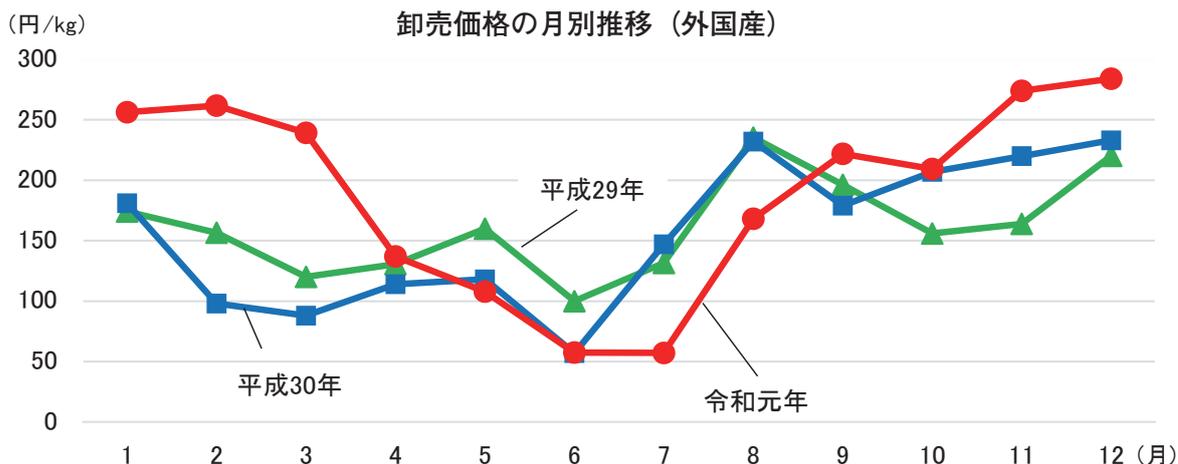
千葉産も加わる。7～10月は減少しながら推移するなかで山形産、青森産、北海道産の入荷が増える。年末年始は再び熊本産が増え、2～4月はメキシコ産が入荷する。

平成30年 メロンの月別入荷実績
(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30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。



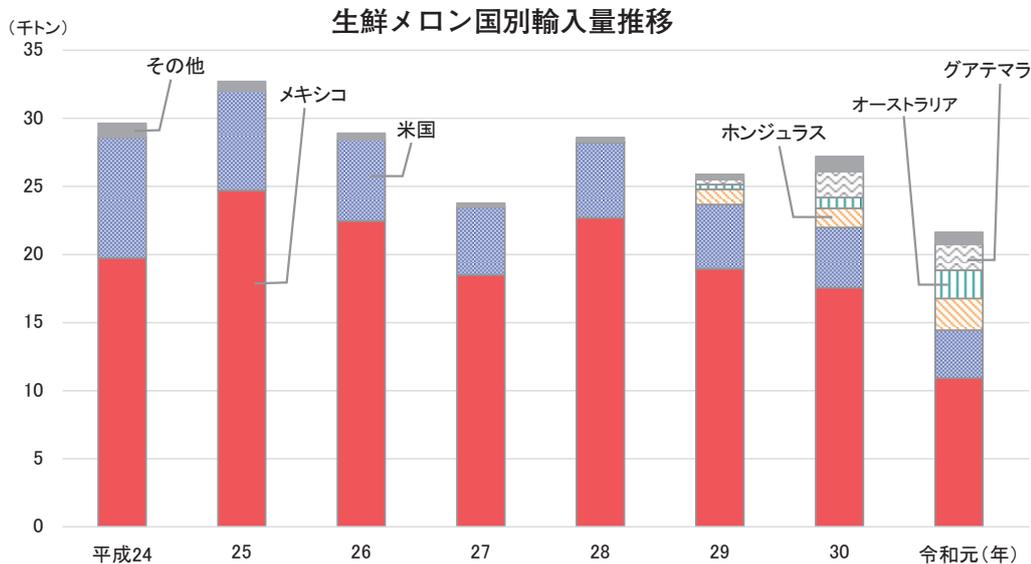
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：東京都中央卸売市場「市場月報」）

注：アールスメロン、ハネデュー、プリンス、キンショウ、アンデス、アムス、ホームラン、クインシー、貴味、その他の合計

輸入量の動向

生鮮メロンの輸入量は、メキシコ産が不作だったことも影響し、近年はやや減少傾向である。メキシコ産と米国産が減る一方で、中米のホンジュラスやグアテマラおよびオース

トラリアからの輸入が増えている。比較的手頃な価格でカットフルーツとして利用されることが多く、品種はノーネットメロンのハネデューである。

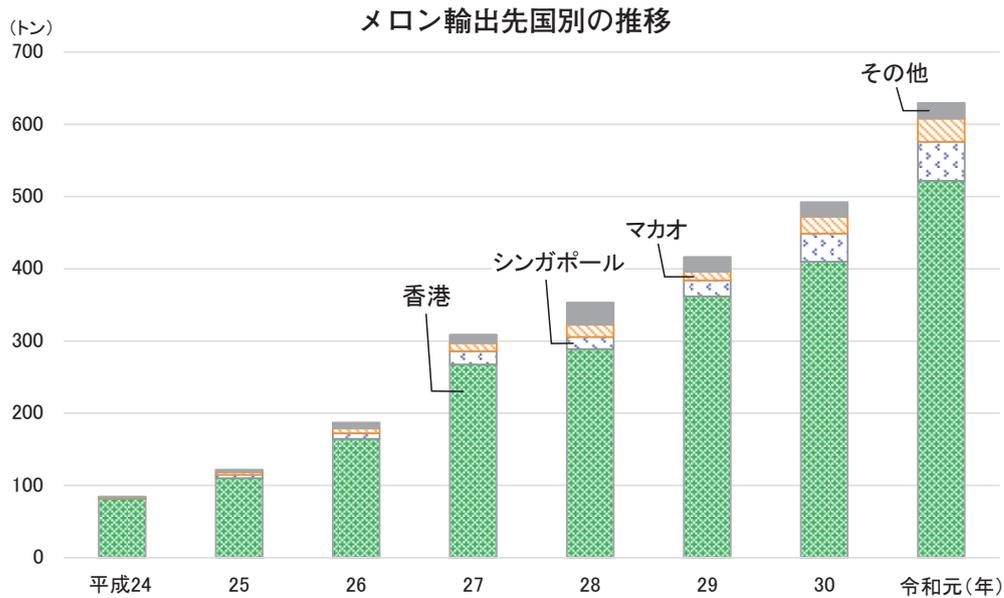


資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：財務省「貿易統計」）

輸出量の動向

生鮮野菜の輸出金額の約1割を占めるメロンは近年、急速に輸出が伸びている品目である。メロンの追熟期間は、収穫後2週間程度であるため長距離輸送には向かず、仕向け先

としては香港が圧倒的に多く、次いでシンガポール、マカオと近距離のアジア圏が多い。時期的には7～9月、北海道の函館港からの輸出が多い。

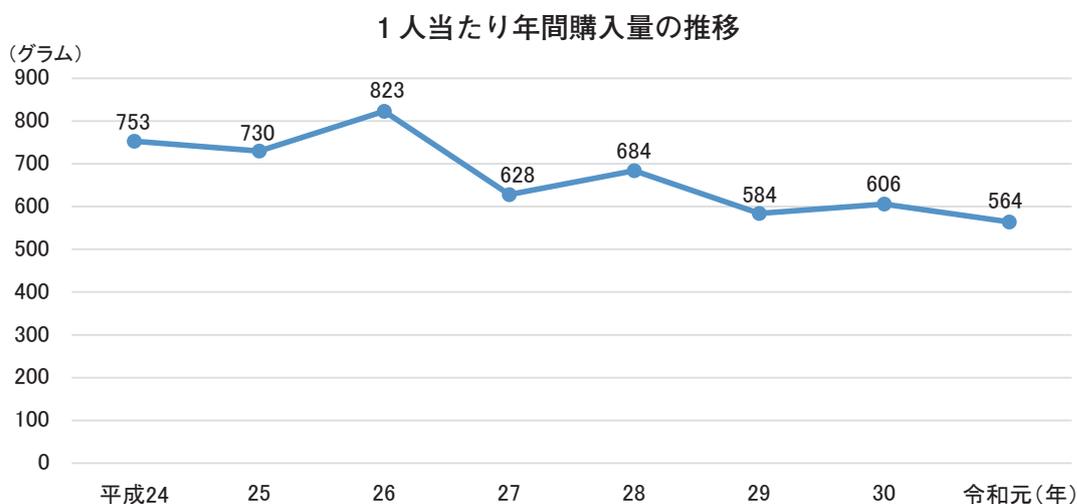


資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：財務省「貿易統計」）

消費動向

1人当たり年間購入量は緩やかに減少しているが、近年は600グラム程度で推移している。栄養成分として比較的多く含まれるのは、体内のナトリウムを排出する働きのあるカリウム、コレステロール値を抑える食物繊維であるペクチンである。さらに、赤肉系のメロンには、カロテンの一種であるβ-カロテンが豊富に含まれる。近年、血圧降下作用があることから話題になっているGABA（γ-アミノ酪酸）も含まれる。日本では、第

二次世界大戦前まで長らくマクワウリが庶民に愛されていた。昭和37年に西洋系メロンとマクワウリの一代雑種であるプリンスメロンが誕生し、あたりはずれのないメロンとして大ヒットし、西洋系メロンの一般家庭への普及のきっかけとなり新時代を築いた。最近ではマクワウリはほとんどみかけなくなったが、さまざまな果形、果皮の色は遺伝資源としても貴重であり全国各地で伝承されている。



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」）