

トマトの需給動向

調査情報部

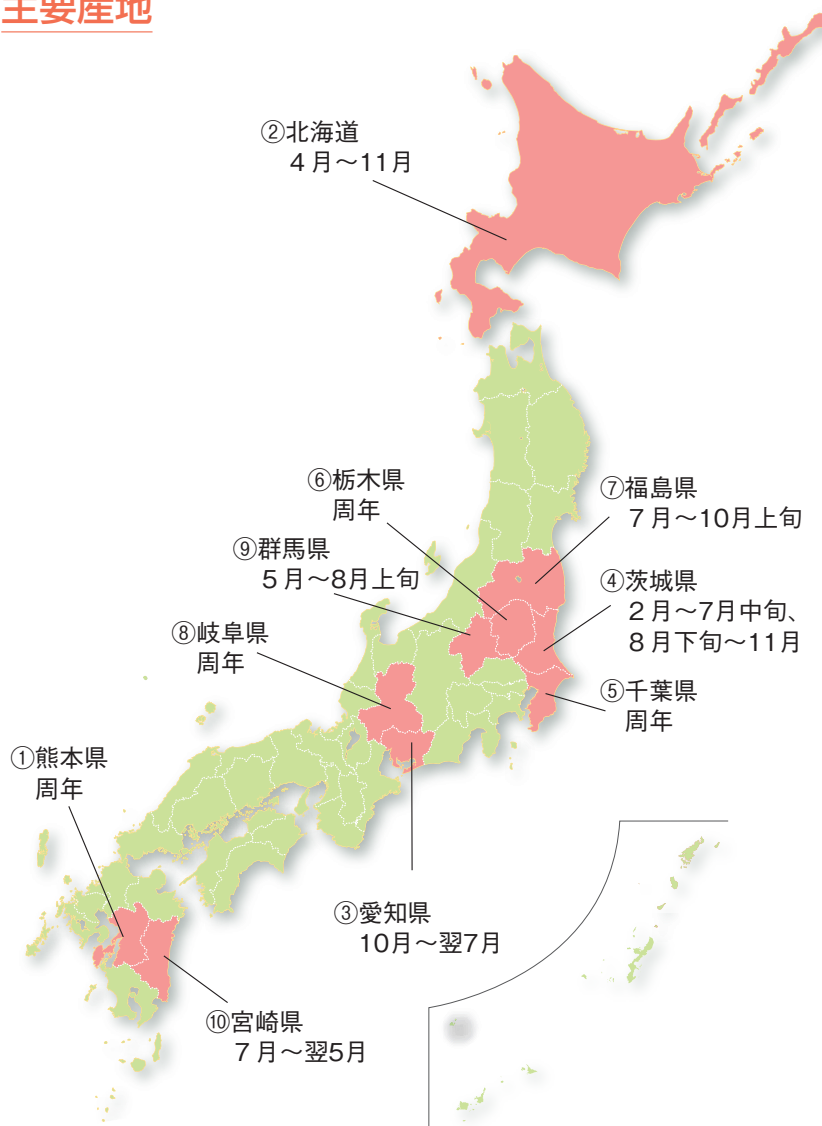


トマト（愛知産）



ミディトマト（佐賀産）

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。

トマトはナス科の野菜で、南米熱帯地方のペルーやエクアドル圏が原産地とされている。比較的乾燥冷涼な気候を好み、高温多湿には弱い。日射量が少ないと生育が悪化する。南欧に伝わった後、特にイタリアで食用として発展した。アジア圏へはポルトガル人によって伝えられ、18世紀初期

に日本へ渡来したが当初は観賞用であった。昭和初期まで生産は少なかったが、品種改良や水田転作による導入の結果、現在では北海道から九州まで産地が広がり季節を問わず周年供給される野菜となっている。

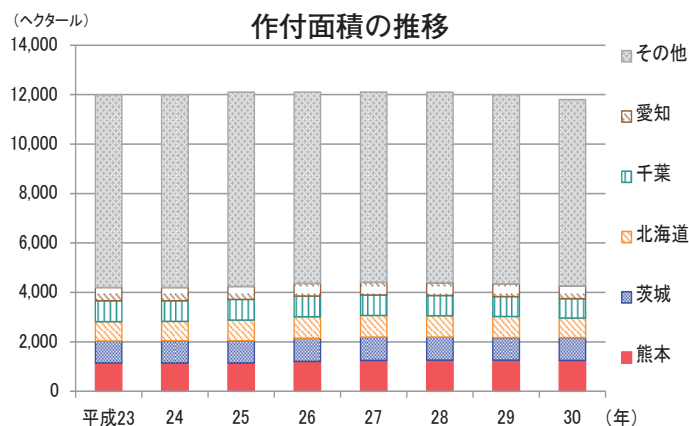
作付面積・出荷量・単収の推移

平成30年の作付面積は、1万1800ヘクタール（前年比98.3%）と、前年に比べてやや減少した。

上位5県では、

- ・熊本県 1,250ヘクタール（同 99.2%）
- ・茨城県 915ヘクタール（同 100.3%）
- ・北海道 804ヘクタール（同 94.1%）
- ・千葉県 780ヘクタール（同 96.9%）
- ・愛知県 507ヘクタール（同 99.2%）

となっている。



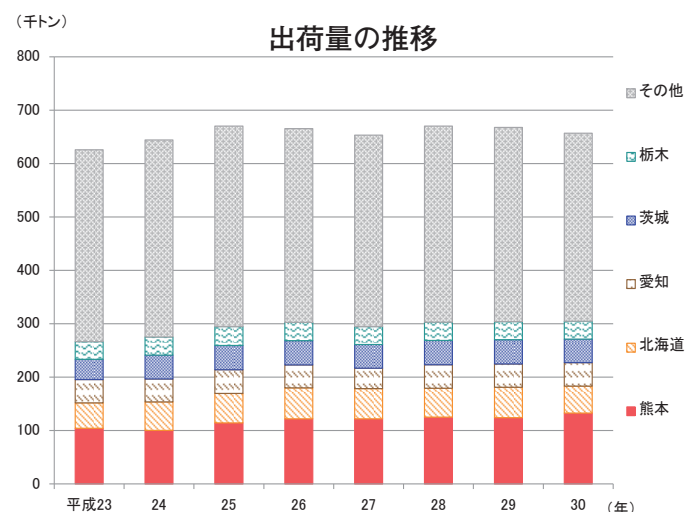
資料：農林水産省「野菜生産出荷統計（平成30年産）」

平成30年の出荷量は、65万7100トン（前年比98.4%）と、前年に比べてやや減少した。

上位5県では、

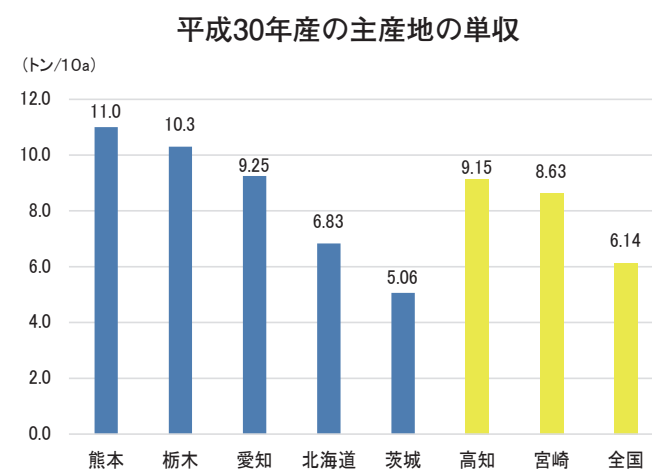
- ・熊本県 132,800トン（同 107.1%）
- ・北海道 50,500トン（同 88.4%）
- ・愛知県 44,000トン（同 100.7%）
- ・茨城県 43,900トン（同 96.3%）
- ・栃木県 33,700トン（同 99.4%）

となっている。



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、熊本県の11.0トンが最も多く、次いで栃木県の10.3トン、愛知県の9.25トンと続いている。その他の県で多いのは、高知県の9.15トンであり、全国平均は6.14トンとなっている。



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

店頭で入手出来る生食用や調理用のほか、メーカーが独自に品種を開発する加工用もあり極めて、品種が多い。生食用としては大玉、中玉（ミディ）、ミニとサイズで分けられるほか、果皮の色は赤色だけでなく黄色や緑色、

黒色などもある。また、栽培方法により糖度を高めたフルーツトマトの人気も高まっている。主産地で栽培される品種をみると、^{ほじょう}圃場で完熟させてから収穫できる完熟系大玉トマトが多くみられる。

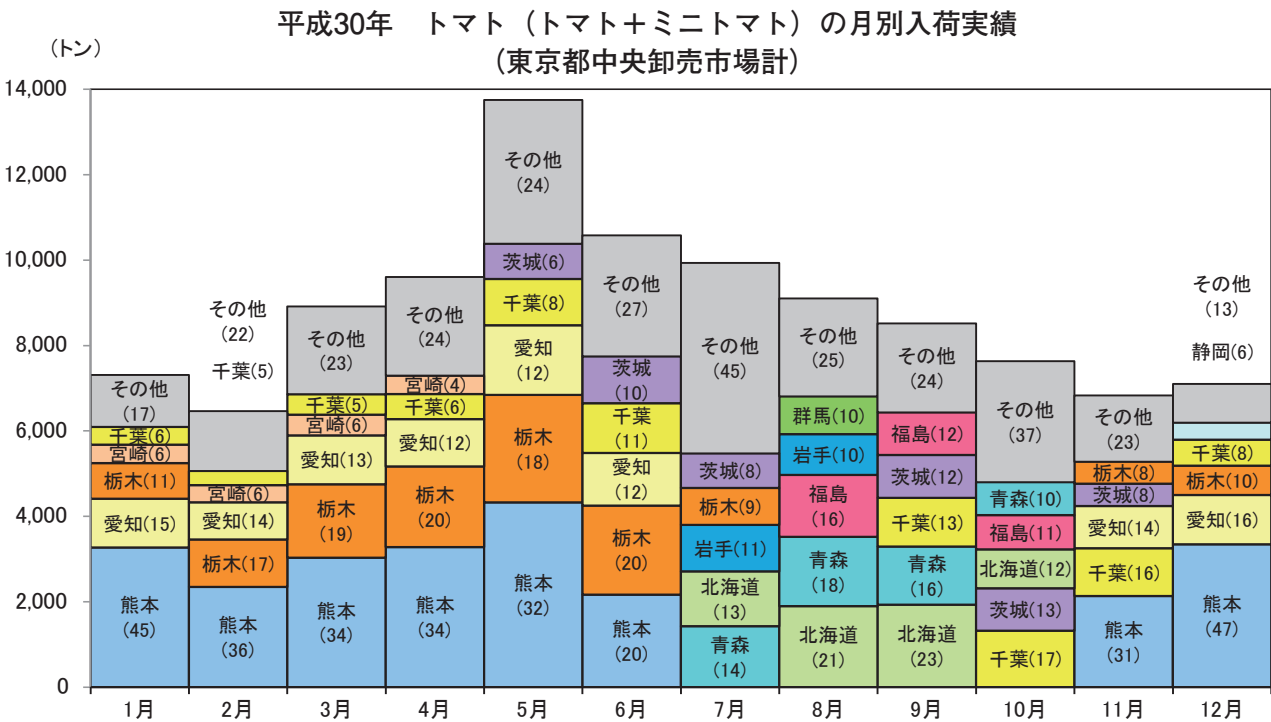
都道府県名	主 な 品 種
熊 本 県	桃太郎系、麗容
茨 城 県	桃太郎、ファースト
北 海 道	C F 桃太郎ファイト、桃太郎ギフト、桃太郎ファイト
千 葉 県	桃太郎系が主
愛 知 県	桃太郎ヨーク、りんか、麗旬、桃太郎ホープ、TYみそら86

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、年間を通して幅広い産地からの入荷が見られる。7～10月は北海道産、青森産、福島産など東北の産地が中心となり、11月以降は千葉産、茨城産、栃木産

といった関東の産地に加え、熊本産が入荷する。年明けからピークの5月までは熊本産を中心に栃木産、愛知産、宮崎産などが入荷する。

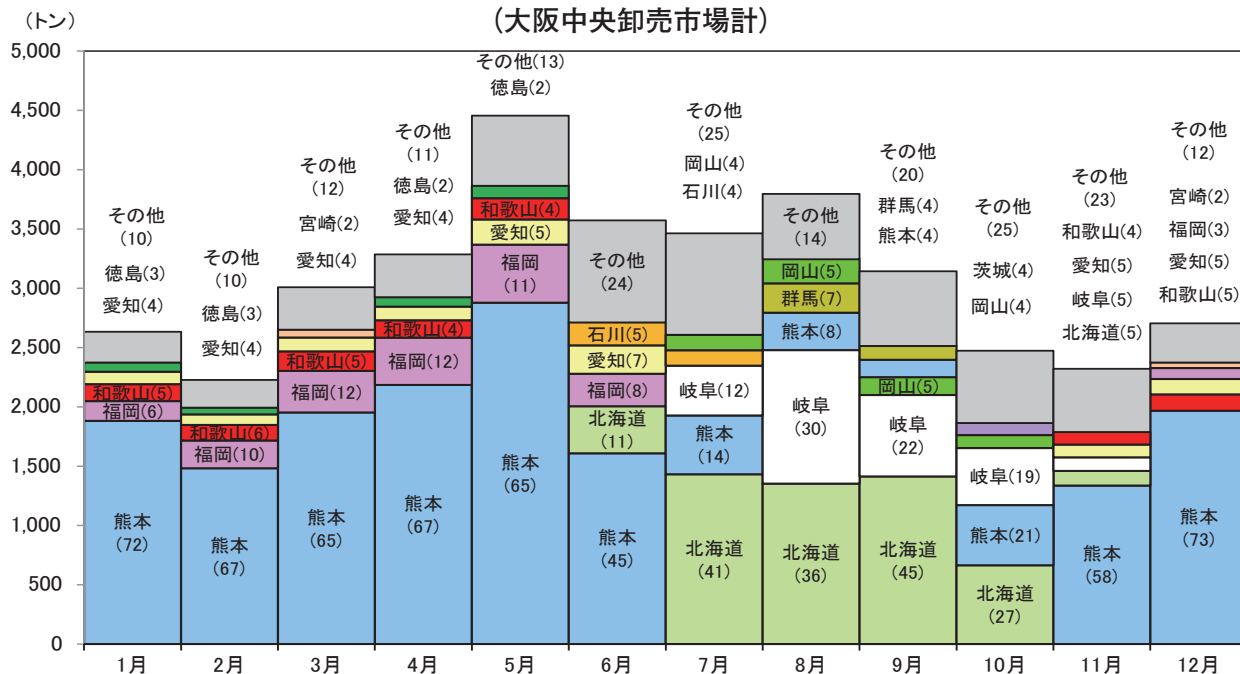


資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：平成30年東京都中央卸売市場年報）
注：（ ）内の数値は、月別入荷量全体に占める割合（％）である。

大阪中央卸売市場の月別入荷実績（平成30年）を見ると、熊本産の割合が高く、特に11～翌6月は半量を占める。1～5月は、

福岡産、和歌山産、徳島産、愛知産の入荷もみられる。7～10月は北海道産を中心に岐阜産、岡山産、群馬産が入荷している。

平成30年 トマト（トマト+ミニトマト）の月別入荷実績
（大阪中央卸売市場計）



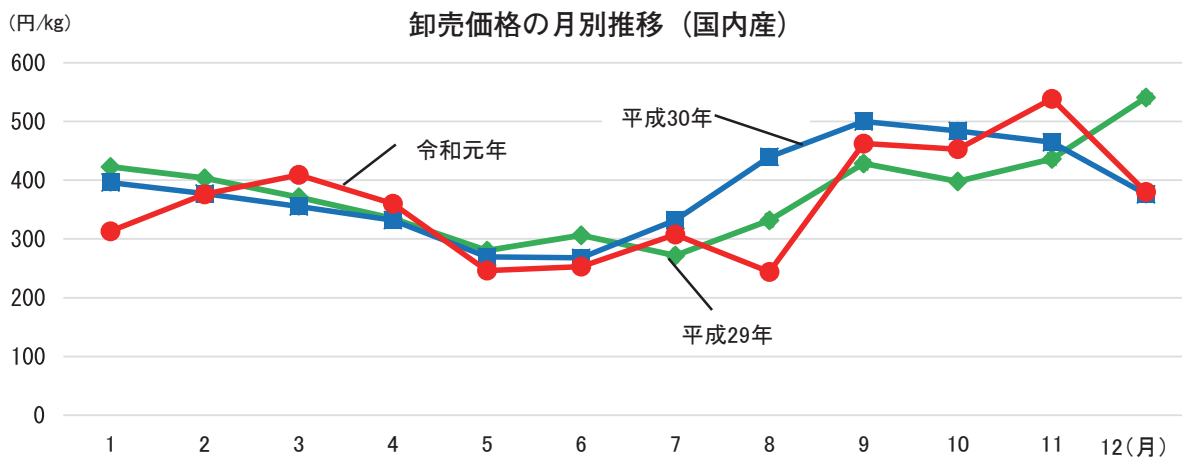
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：平成30年大阪市・大阪府中央卸売市場年報）

注：（）内の数値は、月別入荷量全体に占める割合（％）である。

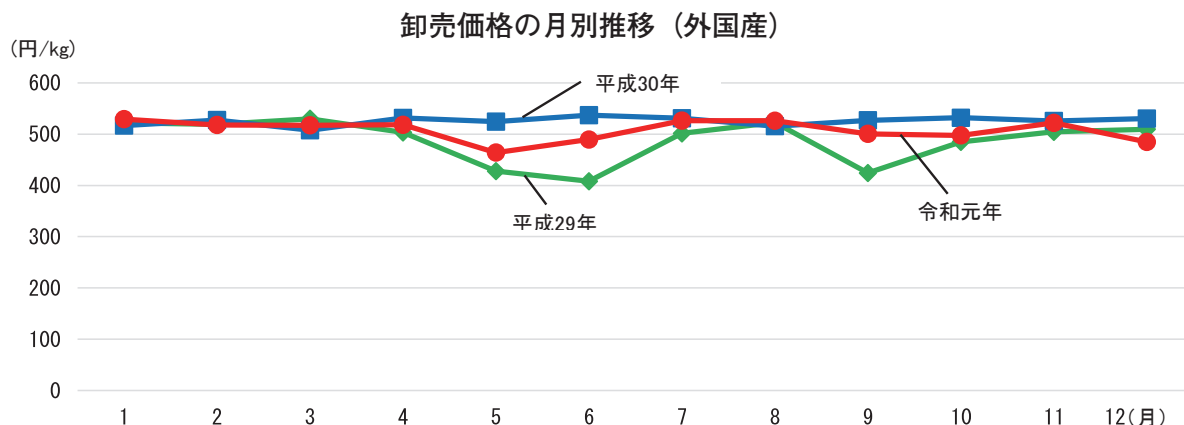
東京都中央卸売市場における価格の推移

東京都中央卸売市場における国内産の価格は、1キログラム当たり200～500円の範囲で変動する。平成30年は猛暑による品薄から8～9月にかけて高騰した。一方、令和元年は日照不足から11月は出荷が遅れたため一時的に高騰した。外国産は主に外食や外

資系スーパー向けで、価格は年間を通して1キログラム当たり500円前後で安定している。しかし、国別に見ると安値で推移するニュージーランド産、韓国産、高値で推移する米国産、カナダ産、メキシコ産、オランダ産と住み分けができている。



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」）

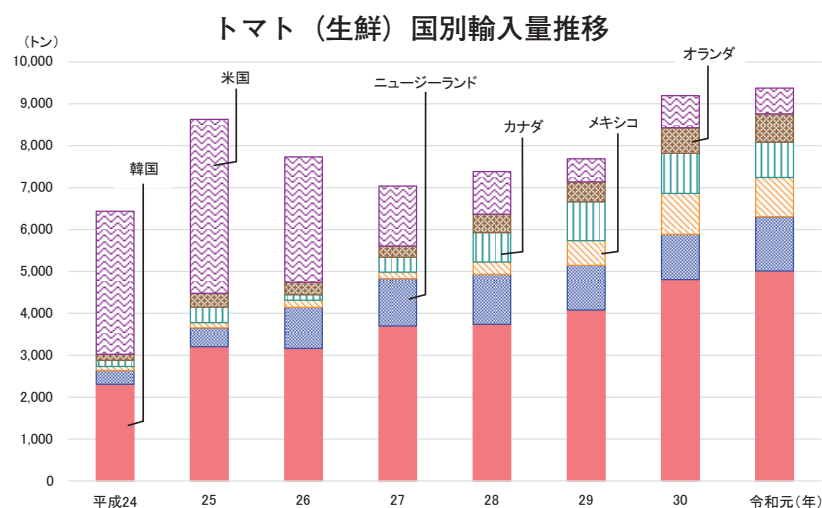


資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：東京都中央卸売市場「市場月報」）

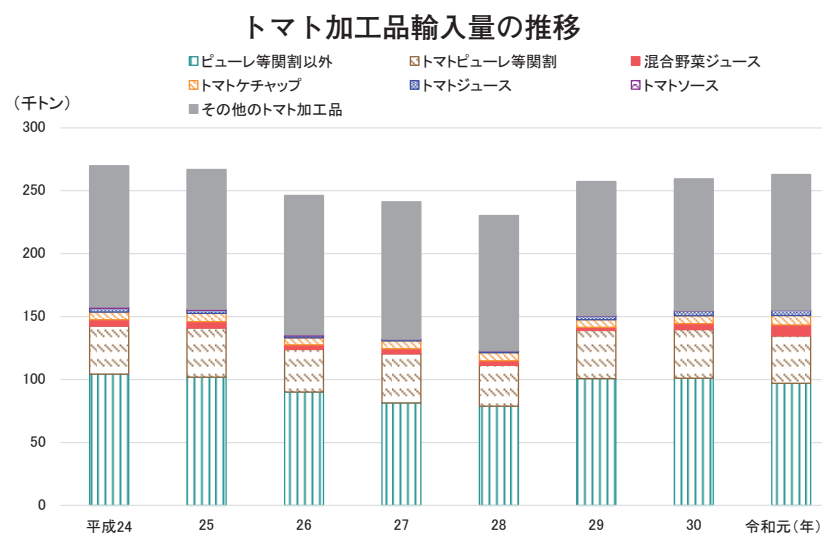
輸入量の動向

トマトの輸入量は増加傾向にあるが、国別に見ると、米国産が大幅に減少しているのに対し、韓国産やニュージーランド産、メキシコ産、カナダ産が増えている。

トマト加工品の内訳には大きな変動はなく、トマトピューレが輸入の中心となっている。



資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：財務省「貿易統計」）



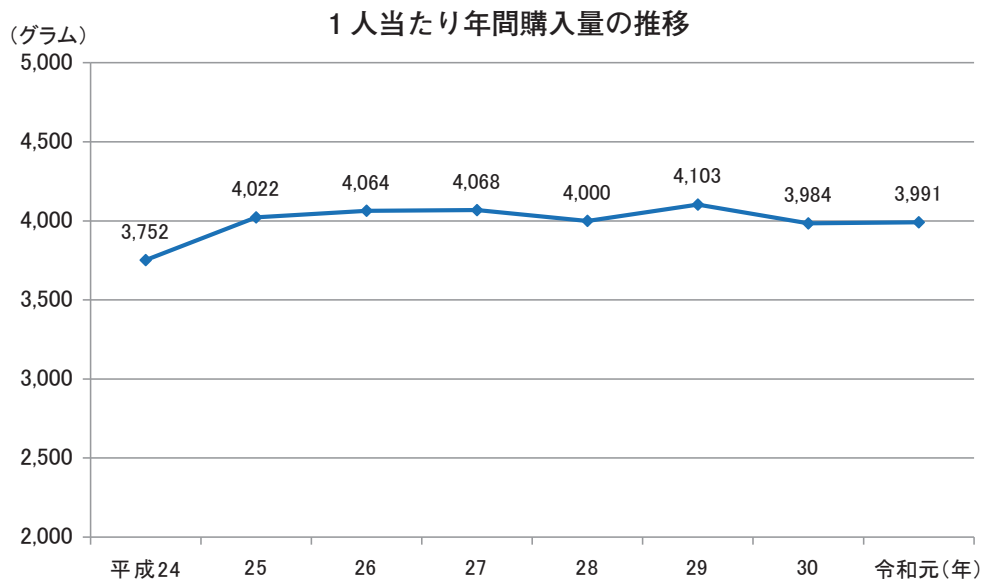
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：財務省「貿易統計」）

トマトの消費動向

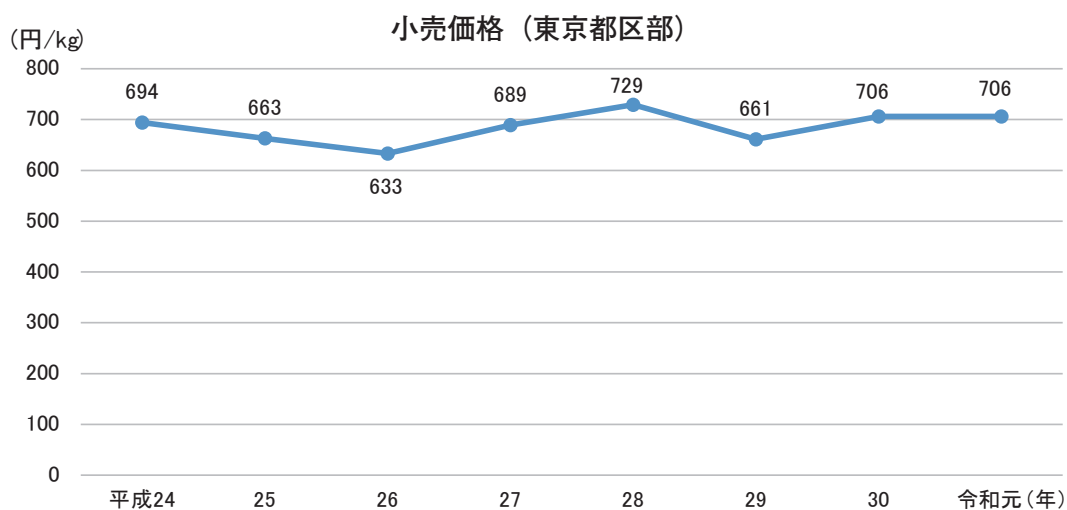
緑黄色野菜であるトマトにはベータカロテンをはじめ、ビタミンE、ビタミンCなどが豊富に含まれていることから「トマトが赤くなると医者が青くなる」という言い伝えも残っている。さらにアミノ酸の一種でうま味成分として知られるグルタミン酸が含まれており、ケチャップやピューレ、缶詰などの加工品は世界中で愛用されている。トマトの赤い色素であるリコペンには抗酸化作用があり、加熱しても効果が変化しないことが知ら

れているが、機能性成分としては、近年、GABA（γ-アミノ酪酸）やエスクレオサイドAにも注目が集まっている。

青果トマトの小売価格は1キログラム当たり700円程度、1人当たり購入数量は年間4キログラム程度と安定して推移している。トマトの酸味であるクエン酸は食欲を増進させ、疲労回復も期待できるので、暑さで食欲が減退する夏場にはたっぷり食べたい野菜である。



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」)



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」)