

しょうがの需給動向

調査情報部



大しょうが (高知産)



しょうが (熊本産)

主要産地



資料：農林水産省「令和元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。

しょうがの原産地は、インドからマレー半島の熱帯アジアと考えられるが正確にはわかっていない。高温多湿を好む熱帯植物の多年草だが、栽培上は一年草として扱っている。日本には古くからあったようだが、渡来時期は定かではない。しょうがを乾燥させて漢方薬として利用する「乾薑」は三河地方や近江から明治以降に輸出されている。

香辛野菜としての利用以外に薬用としても世界中で生産されている。英語のジンジャーは「角の形をしたもの」というサンスクリット語が語源で、その形が鹿の枝角に似ていることに由来している。栽培においては、ネコブセンチュウや根茎腐敗病を防除するため、連作は避けることが必須である。

作付面積・出荷量・単収の推移

令和元年の作付面積は、1740ヘクタール（前年比99.4%）と、前年よりわずかに減少した。

上位5県では、

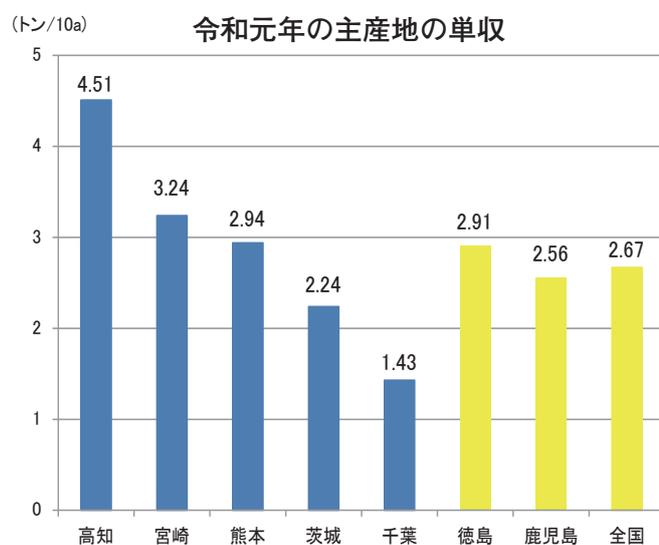
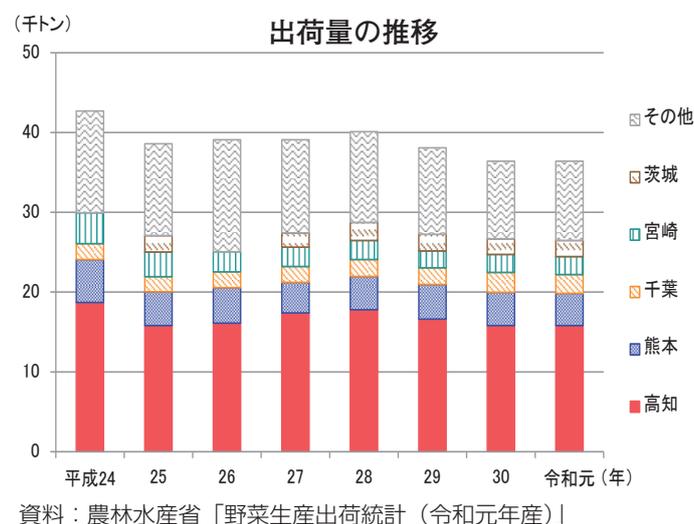
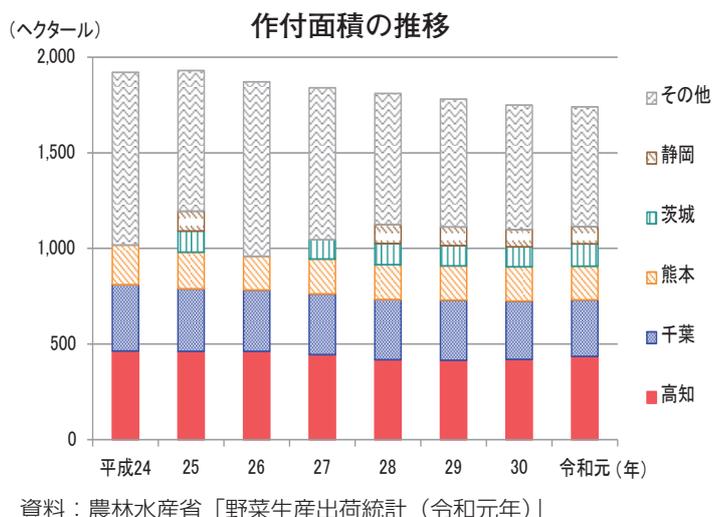
- 高知県 435ヘクタール（同 103.6%）
 - 千葉県 297ヘクタール（同 97.4%）
 - 熊本県 175ヘクタール（同 97.8%）
 - 茨城県 117ヘクタール（同 112.5%）
 - 静岡県 90ヘクタール（同 98.9%）
- となっている。

令和元年の出荷量は、3万6400トン（前年比100.0%）と、前年並みとなった。

上位5県では、

- 高知県 15,800トン（同 100.0%）
 - 熊本県 4,030トン（同 96.6%）
 - 千葉県 2,380トン（同 94.8%）
 - 宮崎県 2,240トン（同 100.4%）
 - 茨城県 2,040トン（同 103.6%）
- となっている。

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、高知県の4.51トンが最も多く、次いで宮崎県の3.24トン、熊本県の2.94トンと続いている。その他の県で多いのは、徳島県の2.91トンであり、全国平均は2.67トンとなっている。



作付けされている主な品種等

サイズによって、大しょうが（八郎、近江など）、中しょうが（房州、らくだなど）、小しょうが（在来種、谷中、まだれ、三州など）に分類できる。土佐一号は高知県の在来種で、

多くの県で生産されている。新高知、バイオ、八郎は土佐一号から選抜された八代農業協同組合（JA八代）のオリジナル品種である。

都道府県名	主な品種
高知県	土佐一号
千葉県	葉しょうが（岐阜まだれ）
熊本県	土佐一号、新高知、バイオ、八郎
茨城県	葉しょうが（三州、房州赤芽、近江）
静岡県	葉しょうが

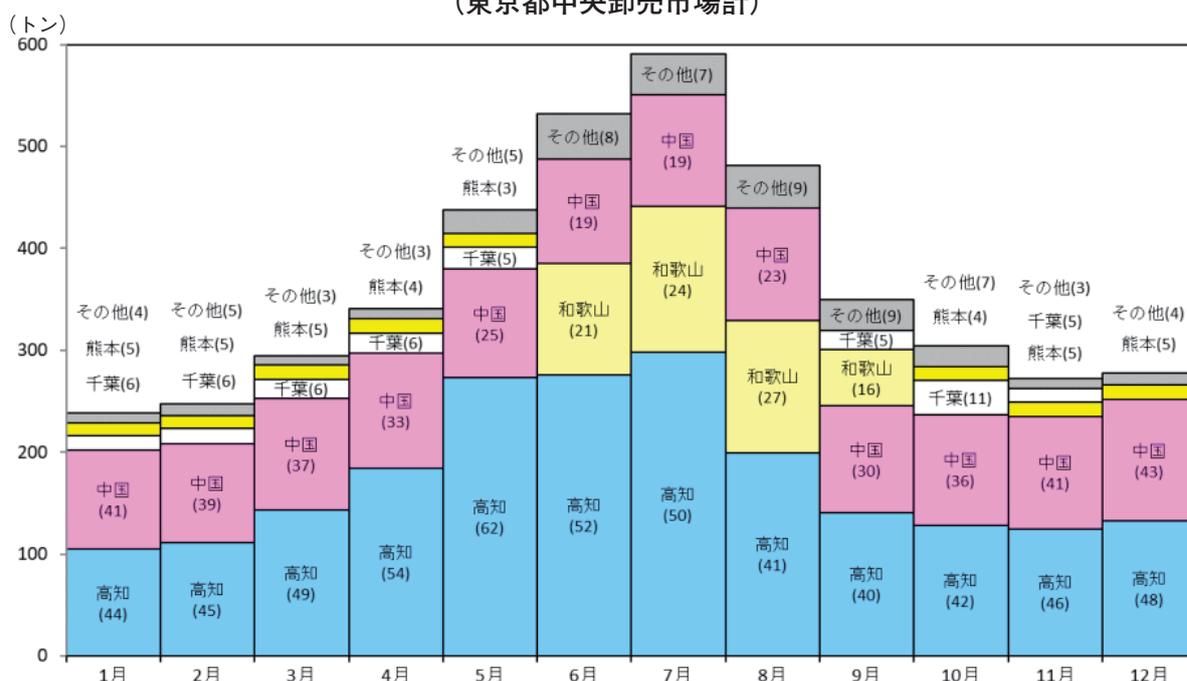
資料：関係者聞き取りにより農畜産業振興機構作成

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（令和元年）を見ると、通年、高知産が5割前後を占め、中国産も周年入荷している。また、6

月～9月に入荷する和歌山産は大部分が貯蔵せず出荷される新しょうがである。

令和元年 しょうが（根しょうが）の月別入荷実績
（東京都中央卸売市場計）



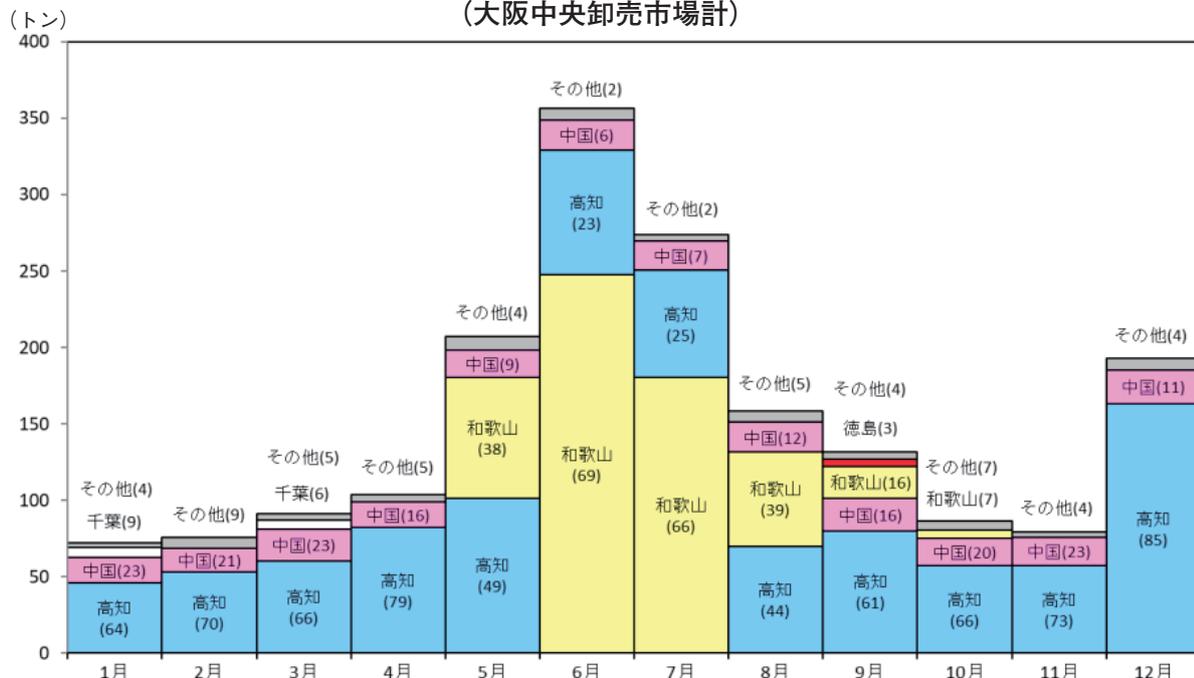
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：令和元年東京都中央卸売市場年報）

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（令和元年）を見ると、大阪中央卸売市場の月別入荷実績（令和元年）を見ると、通年、高知産の

割合が高い。5月～8月は東京市場と同様に和歌山産の新しょうがが増える。

令和元年 しょうが（葉しょうが含む）の月別入荷実績
（大阪中央卸売市場計）

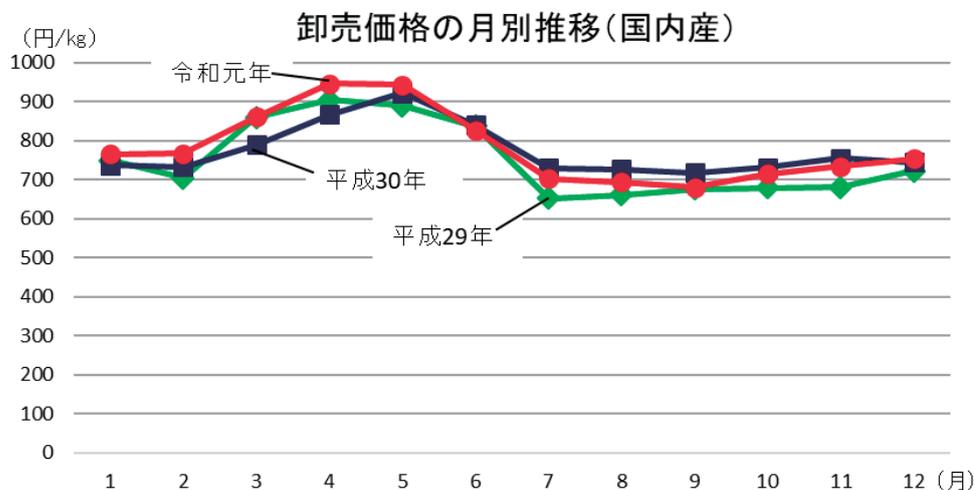


資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：令和元年大阪市・大阪府中央卸売市場年報）
注：（ ）内の数値は、月別入荷量全体に占める割合（%）である。

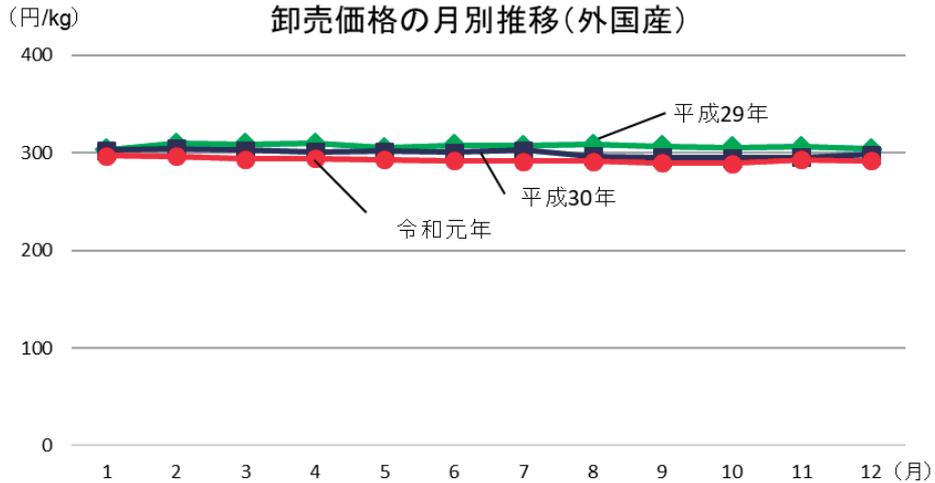
東京都中央卸売市場における価格の推移

東京都中央卸売市場の価格（令和元年）は、国内産が1キログラム当たり946～681円（年平均813円）、外国産が同297～289円（年平均293円）の幅で推移している。国内産は、

3～5月にかけて上昇し、新しょうがの収穫が始まる6月以降に下落する。7月以降は、貯蔵物に切り替わり1キログラム当たり700円程度で翌2月まで安定して推移する。



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」）

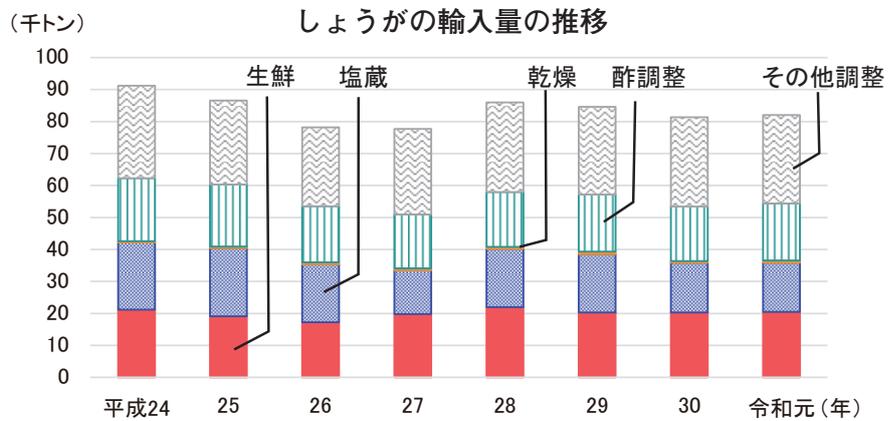


資料：農畜産業振興機構「ベジ探」(原資料：東京都中央卸売市場「市場月報」)

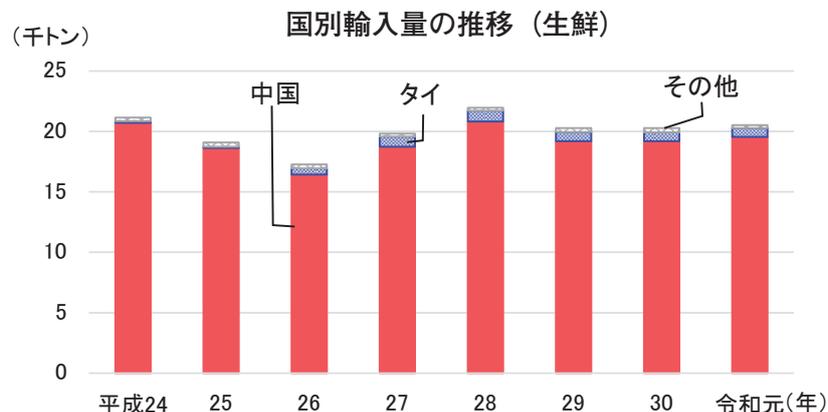
輸入量の動向

しょうがはさまざまな形態で輸入されているのが特徴で、近年の輸入量は8万トン前後で安定して推移している。令和元年の輸入量を見ると、生鮮しょうがが2万520トン、塩蔵しょうがが1万5378トン、乾燥しょうがが653トン、酢調製しょうがが1万7848トン、

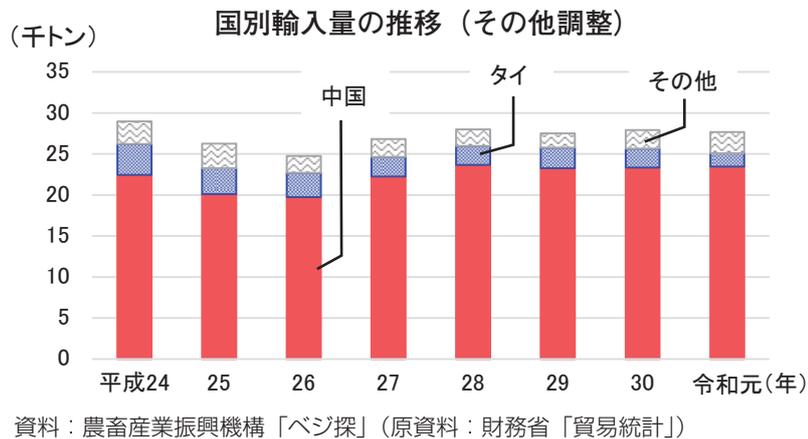
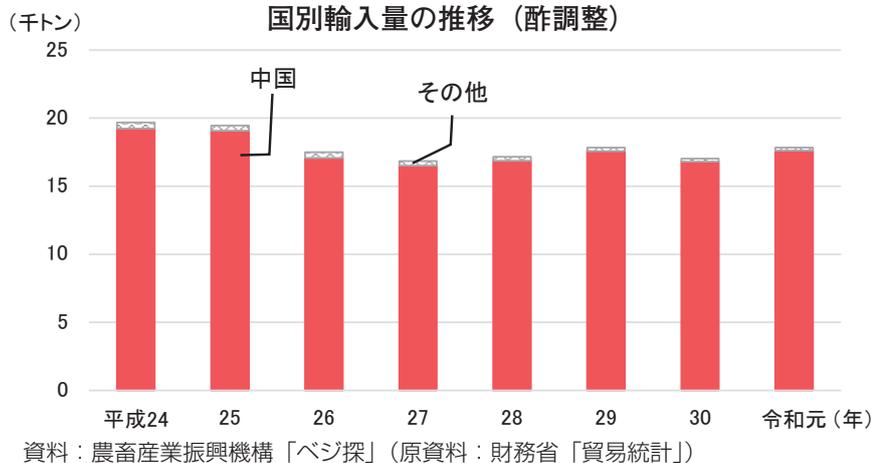
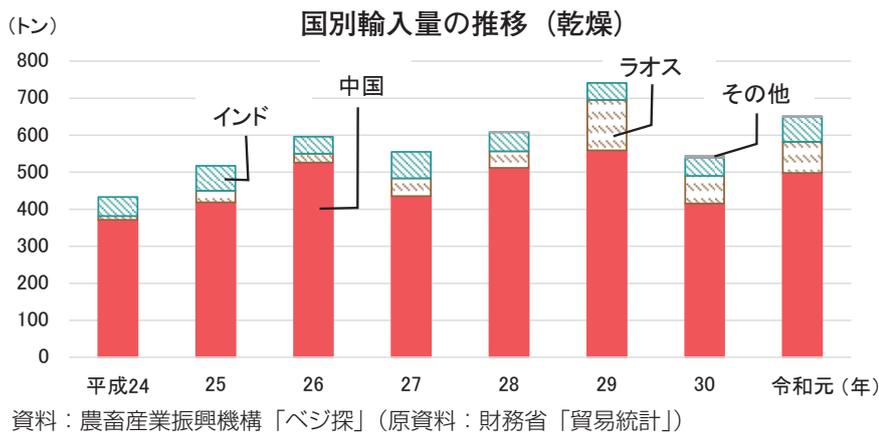
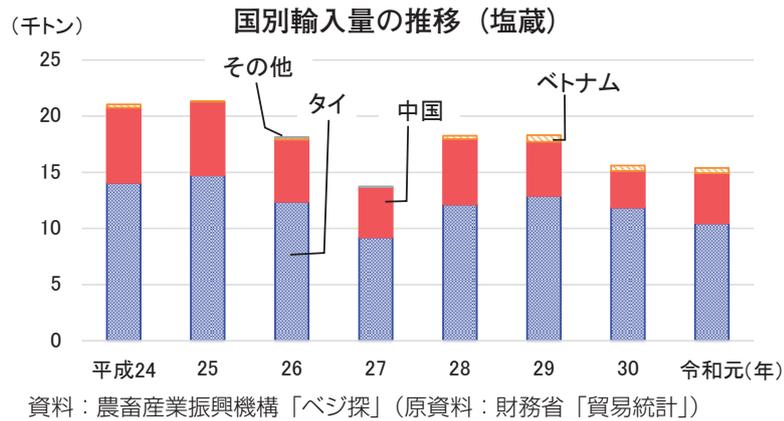
その他調製しょうがが2万7669トンとなっている。塩蔵や酢調製などの加工ものは、ガリや紅しょうがなどに利用される。また輸入先を見ると、塩蔵しょうがはタイと中国が多く、それ以外は中国が大半を占めている。



資料：農畜産業振興機構「ベジ探」(原資料：財務省「貿易統計」)



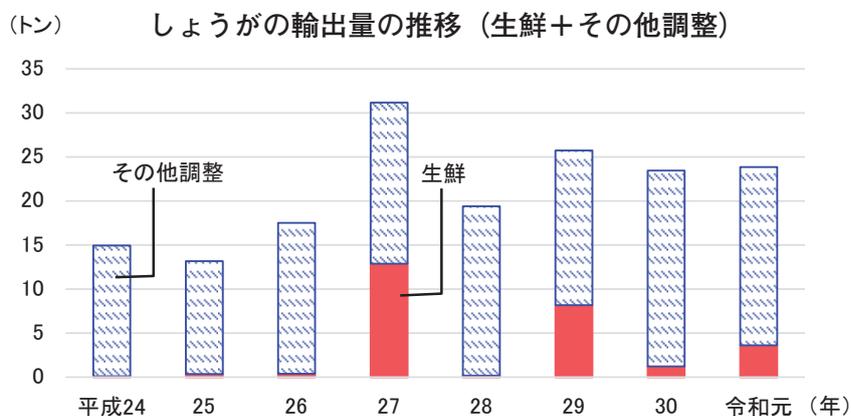
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」(原資料：財務省「貿易統計」)



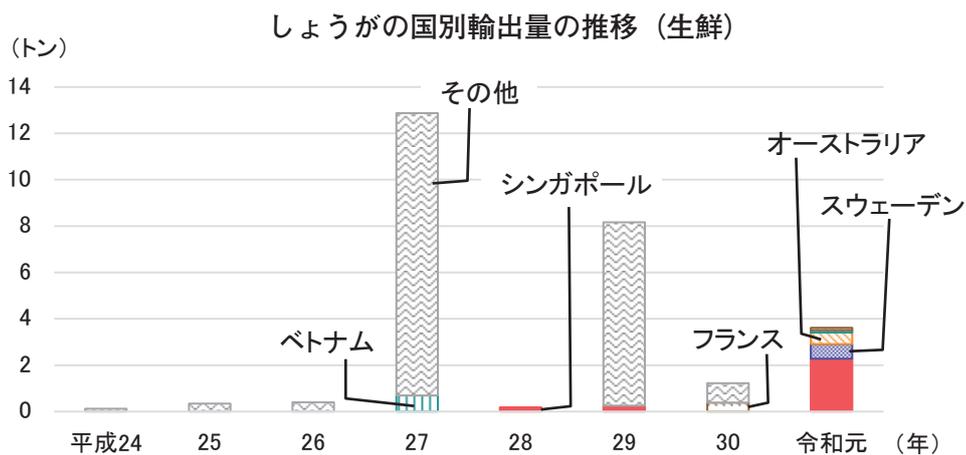
輸出量の推移

年によって輸出量にバラツキがあるが、令和元年の輸出量を見ると、生鮮しょうがが3.61トン、その他調整しょうがが20.2トン

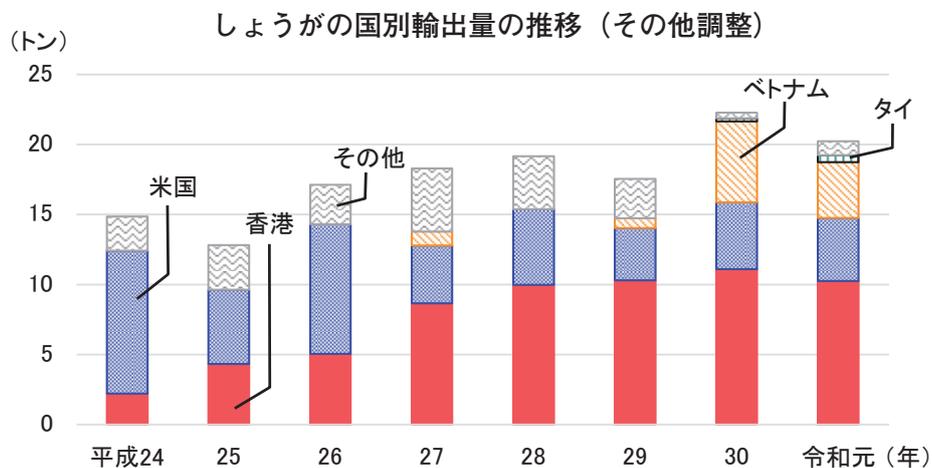
となっている。生鮮の輸出先は安定していないが、その他調整品は香港、米国、ベトナム向けが多い。



資料：農畜産業振興機構「ベジ探」(原資料：財務省「貿易統計」)



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」)

消費の動向

しょうがの供給量は、年間約13万トン前後で推移しており、安定した消費傾向となっている。

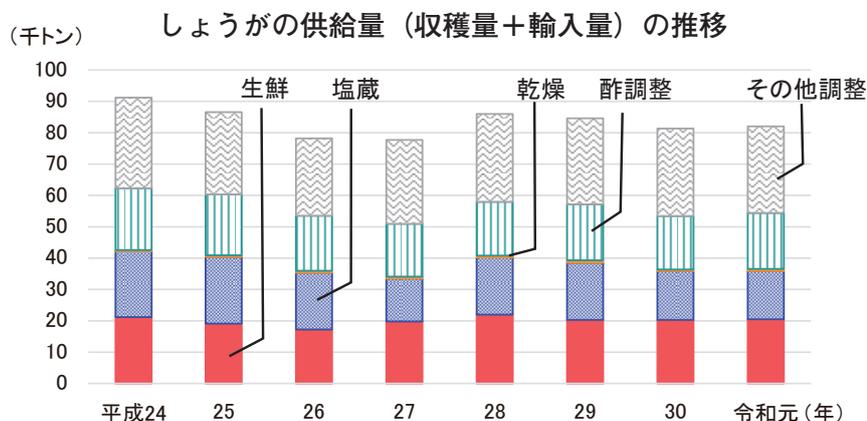
普段、野菜として利用するしょうがは大きく根しょうが、葉しょうがに分けられる（参考表）。葉しょうがはハジカミとも呼ばれるが、これは根の端が赤いことから“端赤み”が転じたという説がある。

生姜という漢字は中国の生薬である「しょうが生姜」が由来となっている。漢方では、新しょうがの新鮮なものは生姜と呼び、体を温めて発汗させたり咳止めの作用が乾燥させた乾かん姜には身体かみのより深い部分を温めたり強壯作用があるとされ、重要な生薬の一つとなっている。

葉しょうがのなかでも初夏に出回る東京の「谷中しょうが」は粋な江戸っ子をイメージさせる夏の風物詩としても有名である。オフィスやマンションが立ち並ぶ東京の芝大神

宮の周辺は、江戸時代にはしょうが畑が広がっていたことから、当時の収穫時期だった9月に境内に立つ「しょうが市」が有名である。

しょうがに含まれるショウガオールやジンゲロンといった香味成分は、食欲増進と殺菌作用に効果があるとされるが、皮に近い部分に多いので調理の際は皮を厚くむきすぎないようにしたい。海鮮料理では生臭さを和らげ、豚肉と一緒に調理すれば、肉を柔らかくし、うま味成分が増す。さらに、ジンジャーブレッドやジンジャーエールといったお菓子まで幅広く利用できる。生鮮しょうがは冷蔵庫で保存するほか、スライスやみじん切りにして冷凍保存しておくとも便利に使える。パウダーや漬物とさまざまな形態で常備できるしょうがを上手に生活に取り入れ健康な体作りに役立てたい。



資料：農林水産省「令和元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」）

根しょうが	新しょうが（収穫直後の柔らかいもの）
	<small>かこい</small> 困しょうが、ひねしょうが （2カ月以上貯蔵したもの、皮は銑色で繊維質があり、新しょうがに比べて辛味、香りが強い）
葉しょうが	葉しょうが （塊茎部分が小指程度の大きさになったときに、葉を付けた状態で出荷される）
	矢しょうが、筆しょうが、芽しょうが、軟化しょうが （遮光して栽培し、茎を白く柔らかく栽培する）