

さやいんげんの需給動向

調査情報部



さやいんげん (沖縄産)



さやいんげん (鹿児島産)

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。

さやいんげんはマメ科インゲン属の一年草で、原産地は中南米のメキシコ付近、日本へは江戸時代に隠元禅師により中国から伝わったとされている。当初は莢の中の豆を食していたようで、若い莢を利用するさやいんげんは幕末に伝わった品種が分化したものであ

る。乾燥子実を利用するいんげん豆とさやいんげんは栽培品種が異なる。栽培に手間がかかることもあり、栽培面積は横ばいで推移している。通年、出回るが高温下での生育は極めて難しく、夏場は北海道や長野県の高冷地での栽培が中心となる。

作付面積・出荷量・単収の推移

令和元年の作付面積は、5190ヘクタール（前年比97.4%）と、前年より微減傾向で推移している。

上位5道県では、

- 北海道 558ヘクタール（同 123.7%）
- 福島県 474ヘクタール（同 96.9%）
- 千葉県 450ヘクタール（同 98.3%）
- 長野県 240ヘクタール（同 87.0%）
- 鹿児島県 234ヘクタール（同 88.0%）

となっている。



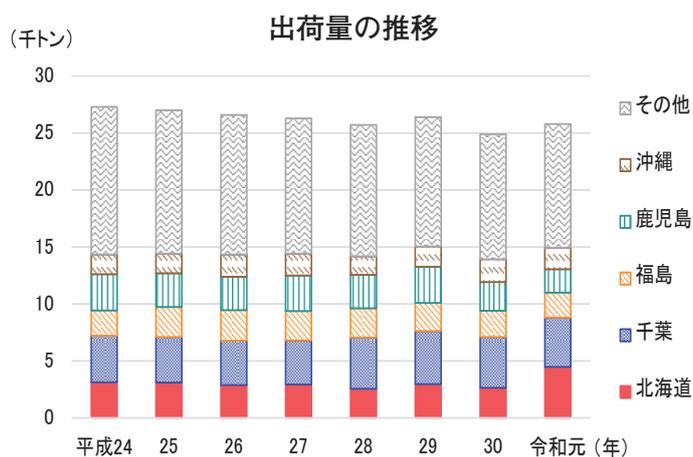
資料：農林水産省「令和元年産野菜生産出荷統計」

令和元年の出荷量は、2万5800トン（前年比103.6%）と、前年より微増した。

上位5道県では、

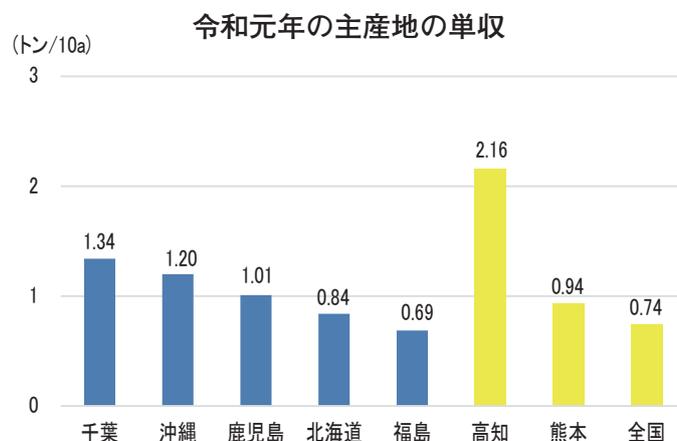
- 北海道 4,470トン（同 169.3%）
- 千葉県 4,340トン（同 97.5%）
- 福島県 2,170トン（同 93.9%）
- 鹿児島県 2,080トン（同 82.2%）
- 沖縄県 1,870トン（同 93.5%）

となっている。



資料：農林水産省「令和元年産野菜生産出荷統計」

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1.34トンが最も多く、次いで沖縄県の1.20トン、鹿児島県の1.01トンと続いている。その他の県で多いのは、高知県の2.16トンであり、全国平均は0.74トンとなっている。

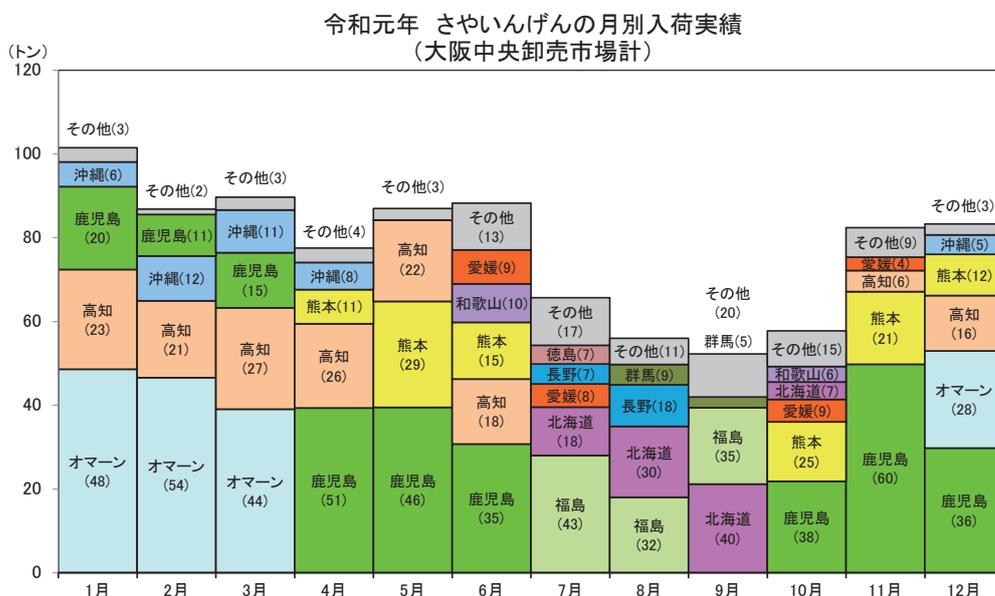


資料：農林水産省「令和元年産野菜生産出荷統計」

注：黄色は、出荷量上位5道県以外で単収が多い県。

大阪中央卸売市場の月別入荷実績（令和元年）を見ると、1月～3月はオマーン産の存在感が大きく、その他、高知産、鹿児島産、沖縄産が入荷する。4月以降は鹿児島産が多くなり、高知産、熊本産、和歌山産も入荷し

てくる。入荷が減少する7月～10月は福島産、北海道産が多くなり、長野産、群馬産なども入荷する。11月以降年末にかけてはふたたび九州産とオマーン産が増えてくる。

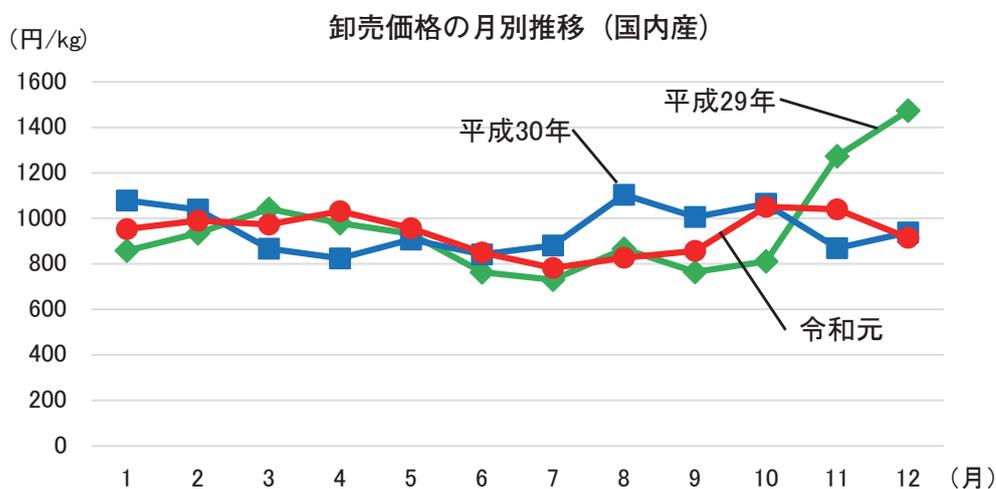


資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：令和元年大阪市・大阪府中央卸売市場年報）
注：（）内の数値は、月別入荷量全体に占める割合（%）である。

東京都中央卸売市場における価格の推移

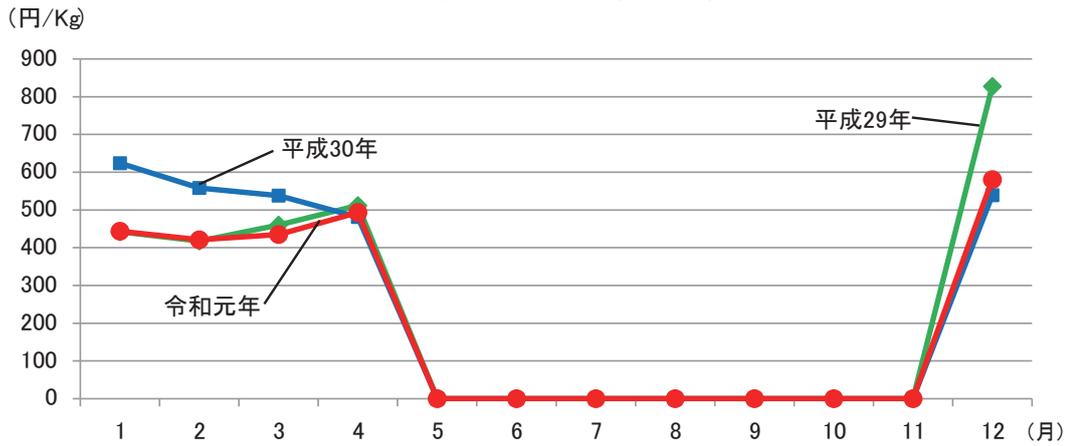
東京都中央卸売市場の価格（令和元年）は、国内産は1キログラム当たり782～1051円（年平均923円）、外国産は同421～580円（年平均447円）、国内産と外国産は同760～1051円（年平均871円）で推移して

いる。国内産の出始めで、輸入も減少する3月～5月はやや上昇する。平成29年は台風の襲来、雲雨天による低温などにより野菜全般の価格が高騰した影響で価格が急騰した。



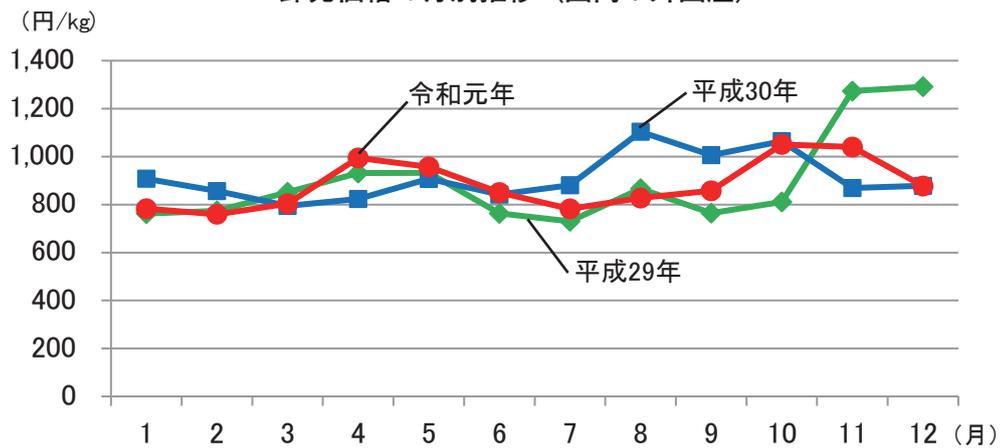
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：東京都中央卸売市場「市場月報」）

卸売価格の月別推移（外国産）



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」）

卸売価格の月別推移（国内+外国産）



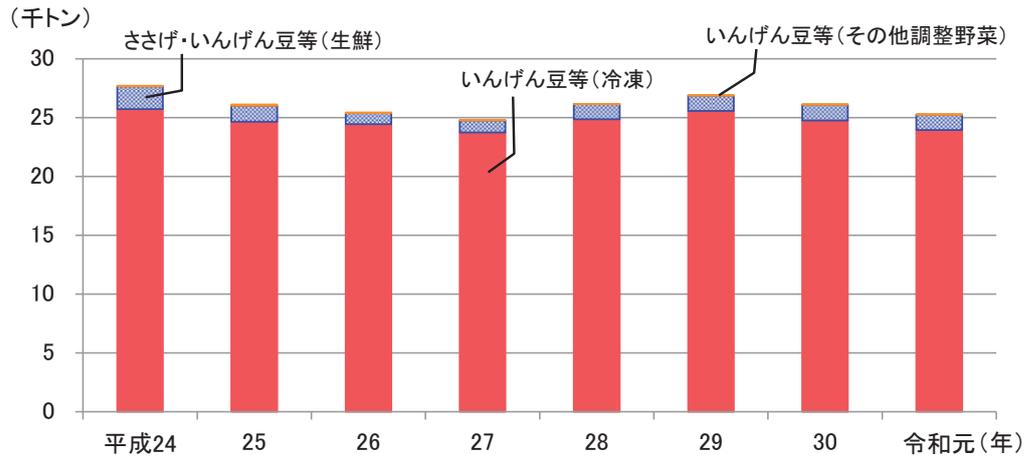
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：東京都中央卸売市場「市場月報」）

輸入量の推移

「ささげ・いんげん等（生鮮）」「いんげん豆等（冷凍）」「ささげ・いんげん等（その他調製野菜）」の輸入量は合計で約2万5000トンで安定的に推移しており、その大部分が冷凍のいんげん豆等となっている。令和元年の輸入量を国別に見ると、ささげ・いんげん等（生鮮）では、オマーンが

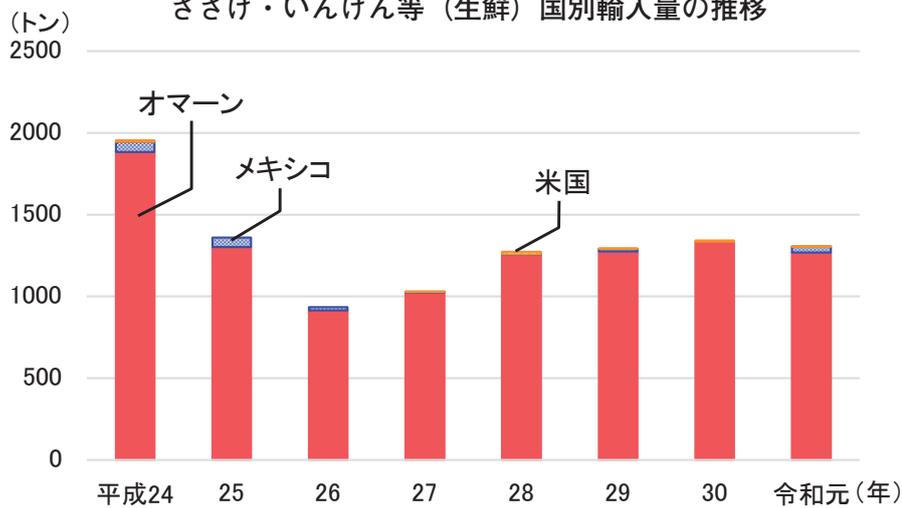
97.3%（1269トン）と、圧倒的なシェアを占めている。いんげん豆等（冷凍）の輸入先では、中国が56%、タイが30%となっており、この2国で8割以上を占めている。ささげ・いんげん等（その他調製野菜）には、いんげん豆に砂糖を加えた和菓子用のあんなどが含まれる。

いんげん豆等の輸入量の推移



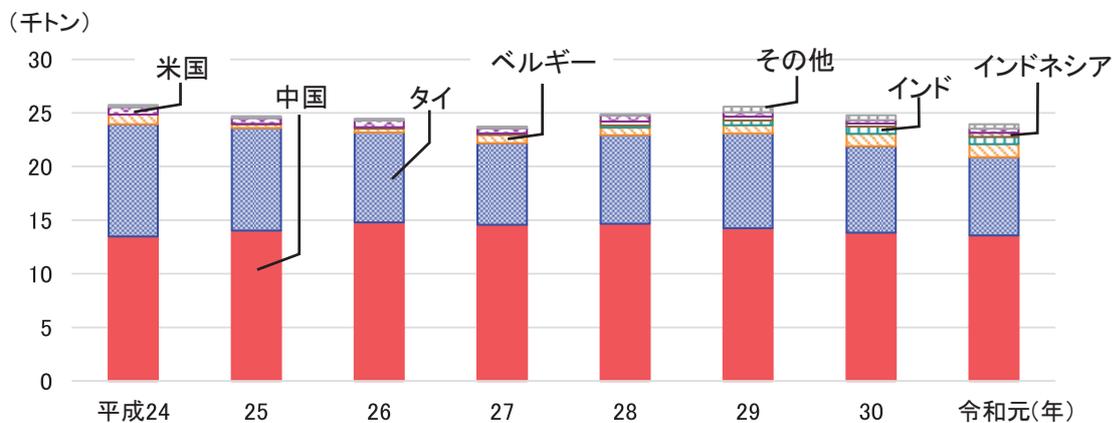
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」(原資料：財務省「貿易統計」)

ささげ・いんげん等(生鮮) 国別輸入量の推移



資料：農畜産業振興機構「ベジ探」(原資料：財務省「貿易統計」)

いんげん豆等(冷凍) 国別輸入量の推移

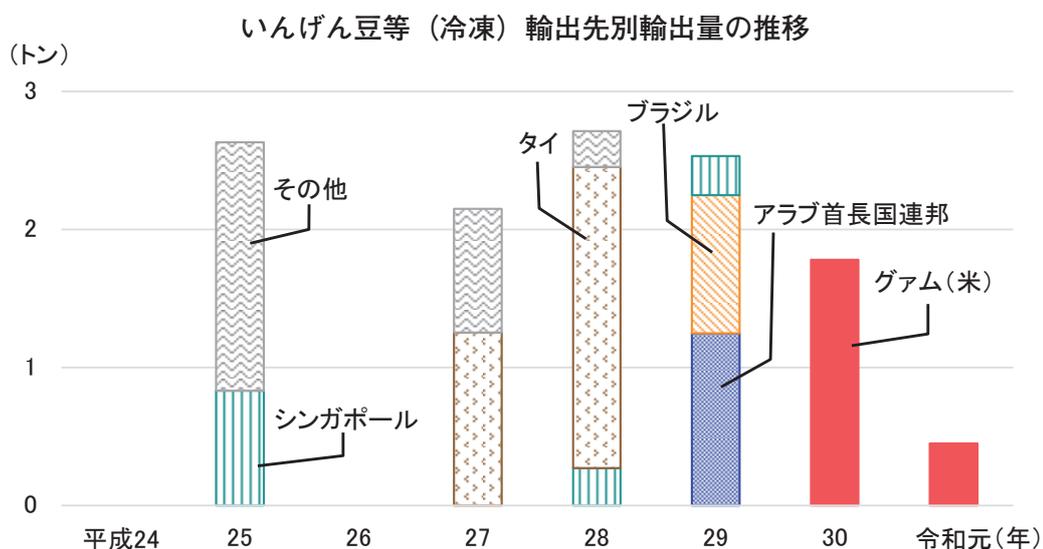


資料：農畜産業振興機構「ベジ探」(原資料：財務省「貿易統計」)

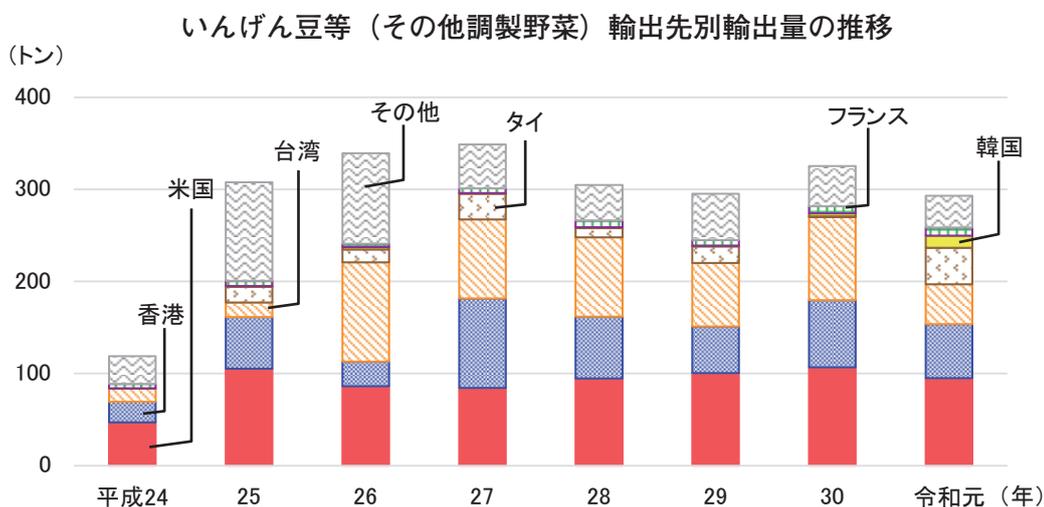
輸出量の推移

「いんげん豆等（冷凍）」の輸出は数量も相手先も変動が大きく、平成30年および令和元年はグアム向けのみとなっている。「ささげ・いんげん等（その他調製野菜）」は、米国、

香港、台湾、韓国などに輸出されている。直近3年間の総輸出量は300トン程度で推移している。



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」）

消費の動向

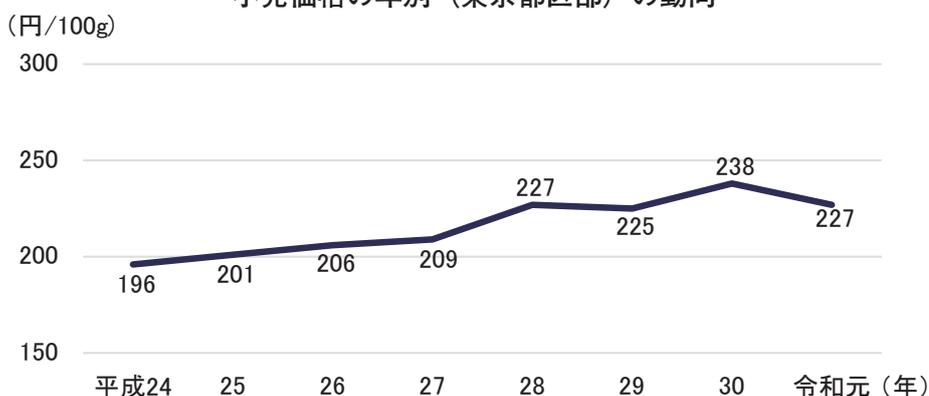
さやいんげんの近年の小売価格の動向を見ると、100グラム当たり200円~250円の間でゆるやかに上昇している。関東と関西でさやいんげんの食文化に違いがあり、関東は凸凹した莢、関西は丸莢を好む傾向があり、調理方法も関東は煮物、関西では焼きが好まれる。そのため、沖縄県と鹿児島県は全国的に出荷されるが、千葉県、福島県、茨城県、群馬県、長崎県は関東向け、北海道、熊本県、高知県、長野県は関西向けと出荷先市場のニーズに合わせて栽培品

種も異なっている。

栄養成分としては、野菜と豆類、両方の特徴を兼ね備えておりカロテン、ビタミンB群、葉酸、食物繊維などをバランスよく含んでいる（参考表）。

保存の際は、乾燥に気を付けるほか、軽く下茹でして冷凍保存すると胡麻和えやバターソテー、煮物などにすぐに利用でき便利である。栄養価が高く、形状、サイズなども豊富なさやいんげんはお弁当などの彩りにも便利なので常備しておきたい。

小売価格の年別（東京都区部）の動向



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」）

参考表 さやいんげん（可食部100グラム）の栄養成分

	エネルギー kcal	水分 g	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	無機質						ビタミン								食物繊維 g			
						ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	リン mg	鉄 mg	ビタミンA			E mg	K μg	B1 mg	B2 mg	葉酸 μg		C mg		
												レチノール μg	βカロテン当量 μg	レチノール活性当量 μg									
さやいんげん																							
若ざや 生	23	92.2	1.8	0.1	5.1	1	260	48	23	41	0.7	(0)	590	49	0.2	60	0.06	0.11	50	8	2.4		
若ざや ゆで	25	91.7	1.8	0.2	5.5	1	270	57	22	43	0.7	(0)	580	48	0.2	51	0.06	0.10	53	6	2.6		

資料：文部科学省「日本食品標準成分表 2020年版（八訂）」