

すいかの需給動向

調査情報部



小玉すいか（茨城産）



大玉すいか（愛知産）

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。

すいかはウリ科の植物で、原産地はアフリカ中部の砂漠地帯や南部のカラハリ砂漠と考えられている。栽培の歴史は古く、約4000年前には栽培が行われていたことが壁画にも残されているが、古代エジプト人は主に種子を利用していただようである。中近東や中央ア

ジアなどの砂漠地帯では、水がわりの飲料として珍重された。その後、インドからシルクロードを経て中国へと広がったすいかには「西域から伝わった瓜」という意味から「西瓜」という字が当てられた。日本へは17世紀に中国から渡来したといわれている。

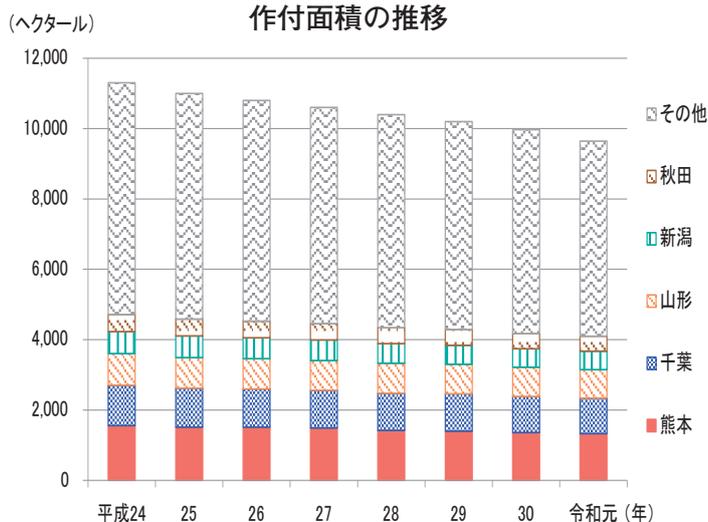
作付面積・出荷量・単収の推移

令和元年の作付面積は、9640ヘクタール（前年比96.7%）と、前年よりやや減少した。

上位5県では、

- 熊本県 1,330ヘクタール（同97.8%）
 - 千葉県 1,010ヘクタール（同98.1%）
 - 山形県 810ヘクタール（同98.3%）
 - 新潟県 523ヘクタール（同99.2%）
 - 秋田県 425ヘクタール（同97.5%）
- となっている。

作付面積の推移



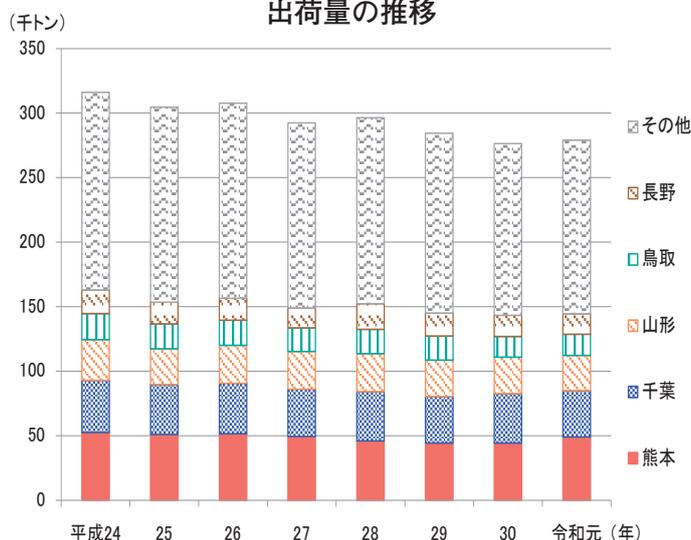
資料：農林水産省「令和元年産野菜生産出荷統計」

令和元年の出荷量は、27万9100トン（前年比100.9%）と、前年よりわずかに増加した。

上位5県では、

- 熊本県 4万9100トン（同110.6%）
 - 千葉県 3万5900トン（同 93.7%）
 - 山形県 2万7200トン（同 96.1%）
 - 鳥取県 1万6400トン（同103.1%）
 - 長野県 1万5900トン（同 96.4%）
- となっている。

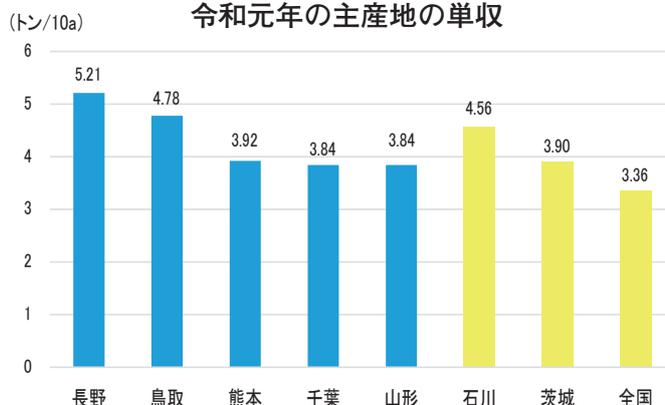
出荷量の推移



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県について、10アール当たりの収量を見ると、長野県の5.21トンが最も多く、次いで鳥取県の4.78トン、熊本県の3.92トンと続いている。その他の県で多いのは、石川県の4.56トン、茨城県の3.90トンであり、全国平均は3.36トンとなっている。

令和元年の主産地の単収



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

すいかの品種は、形や大きさ、果肉の色、果皮の色、柄に加えて作型によっても異なり、バリエーションが豊富である。主に、種苗会社によって育成された品種が全国的に栽培さ

れているが、ジャンボすいかとして出回る黒部すいかや真っ黒な皮が特徴のでんすけすいかなど地方の特産品として親しまれている品種もある。

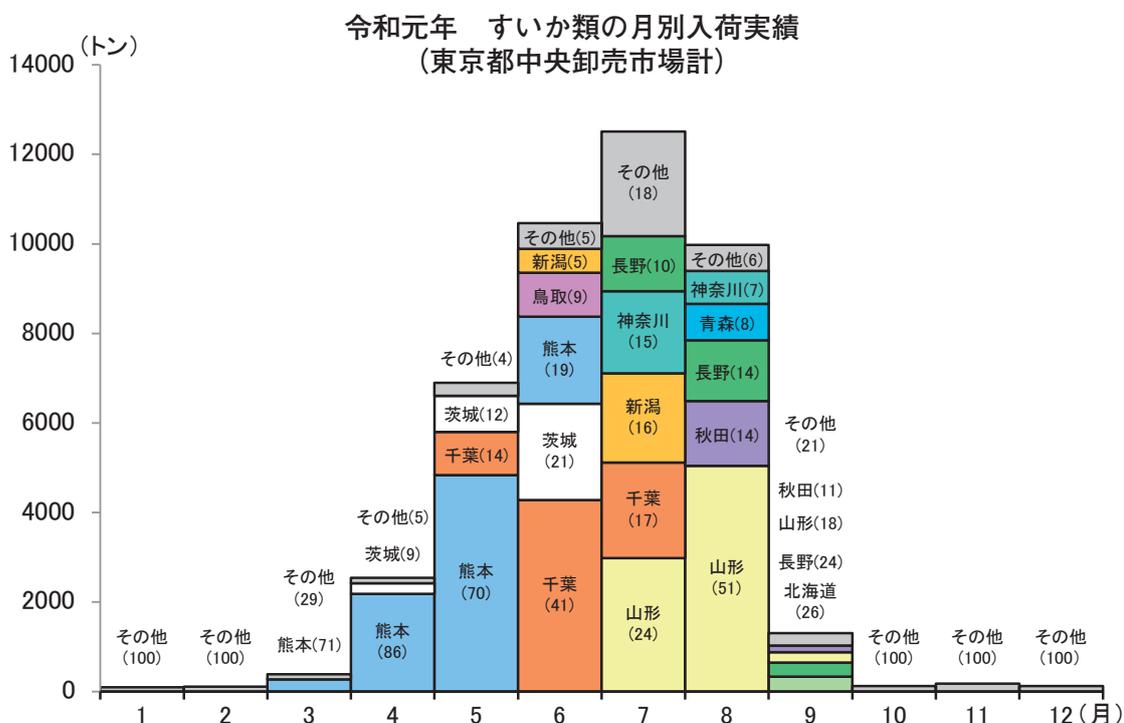
都道府県名	主な品種 (大玉すいか)
熊本県	春のだんらん、祭りばやし
千葉県	祭りばやし、紅大、春のだんらん、味きらら
山形県	祭りばやし 777、富士光、夏ごのみ
新潟県	祭りばやし系、富士光TR
秋田県	あきた夏丸系、縞無双系

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、熊本産が3月から入荷し5月のピークを境に千葉産や茨城産といった近在県に移行する。入荷のピークとなる7月に

は近在県に加え、山形産、新潟産、長野産が入荷、8月には秋田産、青森産が入荷し、9月以降、入荷量は激減する。

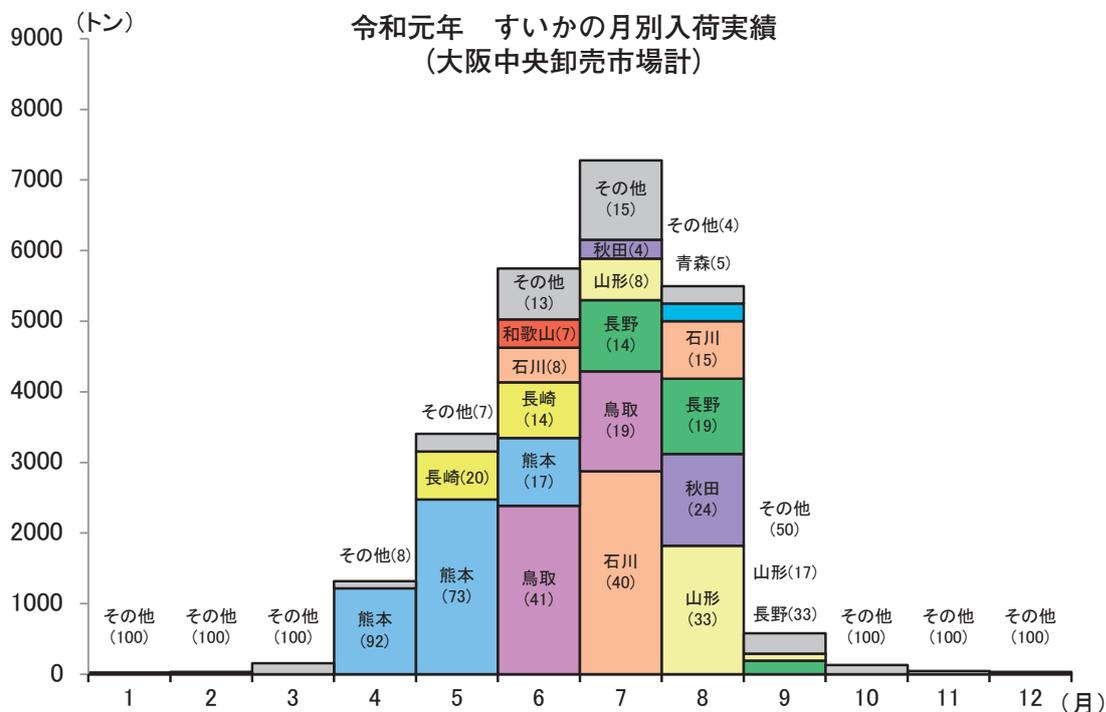


資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：令和元年東京都中央卸売市場年報）

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、4月から6月にかけて熊本産、長崎産、さらに6月から鳥取産、石川産、和歌山産が入荷する。ピークとなる7月から8

月にはこのほか長野産、山形産、秋田産、青森産など東日本からの入荷がみられ、9月以降は急減する。

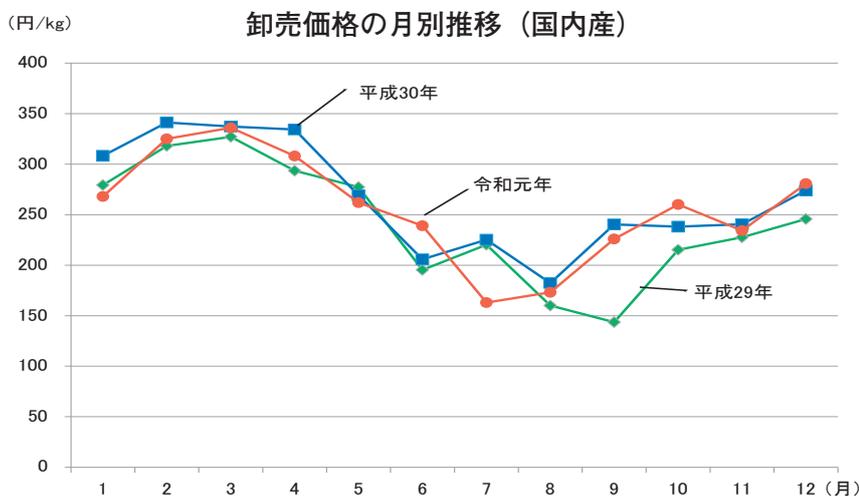


資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：令和元年大阪市・大阪府中央卸売市場年報）
注：（）内の数値は、月別入荷量全体に占める割合（％）である。

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における国内産すいかの価格（令和元年）1キログラム当たり163～336円（年平均180円）の幅で推移している。天候などの影響を受けるものの、ハウス栽培ものの出荷が始まる4月から下降基調

となり、令和元年は露地栽培ものの出荷がピークを迎える7月に最安値となった。低温条件下での生育は鈍くなるため、気温が低下する10月以降は品薄となることから、再び価格は高値基調となる。



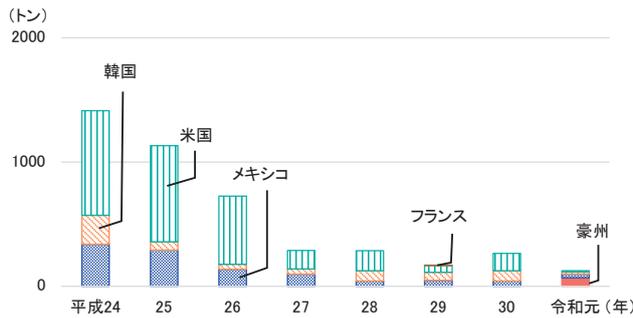
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：東京都中央卸売市場「市場月報」）

輸入量の推移

すいか（生鮮）の輸入量は、平成23年に3055トンと大きく増加し、これは同年6月に大雨に見舞われたことなどにより茨城産や長野産、山形産の出荷が遅れ、国産品が

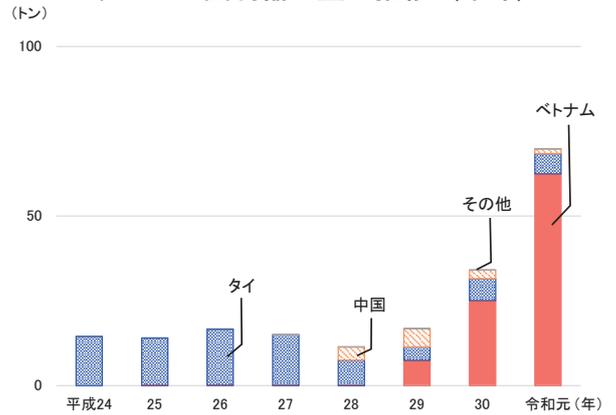
高値で推移したことなどが原因と見られ、その後は減少傾向で推移している。輸入国の内訳では米国、韓国、メキシコのほか、令和元年は豪州からの輸入がみられる。

すいかの国別輸入量の推移（生鮮）



資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：財務省「貿易統計」）

すいかの国別輸入量の推移（冷凍）



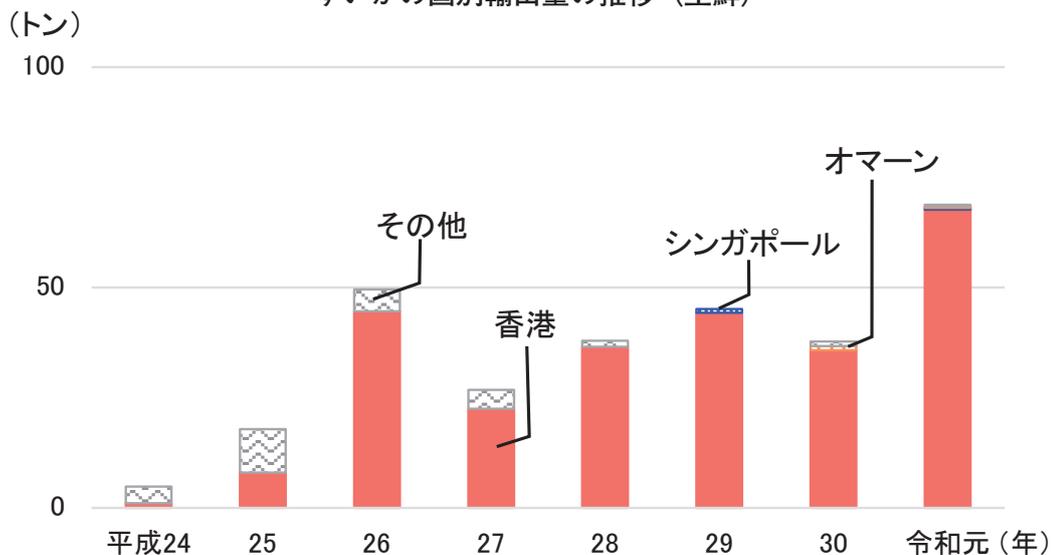
資料：農林水産省「植物防疫統計」
注：検査数量の数値である。

輸出量の推移

年によって輸出量にバラツキはあるが、令和元年は69万トンと、ここ数年で最も多く

なっている。輸出先は香港がほとんどで、令和元年は68万トンとなっている。

すいかの国別輸出量の推移（生鮮）



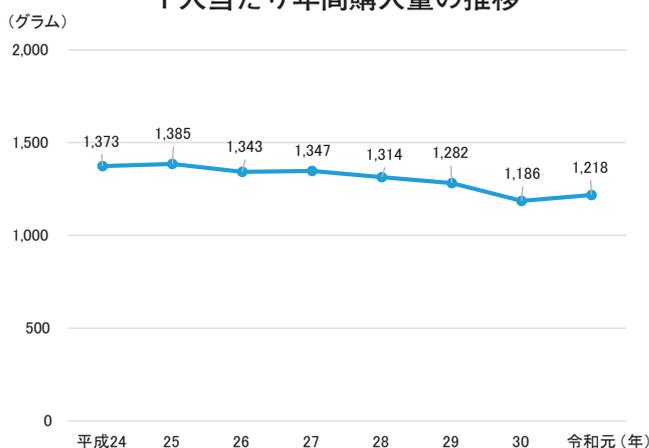
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：財務省「貿易統計」）

消費の動向

近年、すいかの1人当たり年間購入量は1200~1400グラムで推移している。夏を代表する果実的野菜だが、核家族化や果実消費の多様化などから消費は減少傾向にある。近年、1玉単位での販売以外に、カットされた状態や、持ち帰りに便利、生ゴミを減らしたいというニーズから一口サイズにカットされた状態での販売も増え、消費者も求めやすくなっているが、長雨や低温が続くと消費は伸び悩む傾向にある。また、夏の限定商品として、すいか飲料やすいかゼリーなどの商品も提案されており、すいかの新しい楽しみ方が増えている。

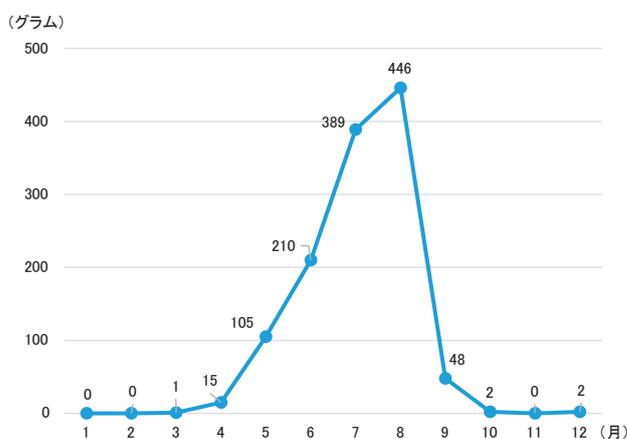
成分としては、ウォーターメロンの名前の通り9割が水分だが、赤肉のすいかにはトマトと同じ色素で抗酸化作用のあるリコペンが豊富に含まれている。また、むくみ解消や利尿作用が期待できるカリウムを含んでおり、熱中症や夏バテ予防として取り入れたい野菜の一つである。貯蔵適温は8~10度と野菜室より若干、高めなので、冷やしすぎには注意したい。カット売りが主流になり中身を確認できるようになったと同時に、糖度を表示して出荷する産地も増えているので購入の際は参考にしたい。

1人当たり年間購入量の推移



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」）

令和元年 1人当たり月間購入量の推移



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」）