

ピーマンの需給動向

調査情報部



ピーマン (宮崎産)



ピーマン (高知産)

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。

ピーマンは、とうがらしの一種で辛みのない大型のとうがらしの仲間である。昔のピーマンは、現在のものより大きめで、肉も厚く青臭い独特な香りが強く、少し食べづらいものであったため、敬遠する人も少なくなかった。そのため、食べやすい品種開発がすすめ

られ、中型の薄肉で香りが少ないタイプが誕生し、現在の主流となった。

ピーマンの生育適温は22～30度で、高温を好む。そのため、かつては夏から秋を中心に出荷される野菜であったが、現在では施設栽培により周年供給されている。

作付面積・出荷量・単収の推移

令和元年の作付面積は、3200ヘクタール（前年比99.4%）と、前年よりわずかに減少している。

上位5県では、

- ・茨城県 543ヘクタール（同103.2%）
 - ・宮崎県 305ヘクタール（同100.0%）
 - ・岩手県 189ヘクタール（同102.7%）
 - ・鹿児島県 146ヘクタール（同 98.6%）
 - ・高知県 125ヘクタール（同 96.9%）
- となっている。

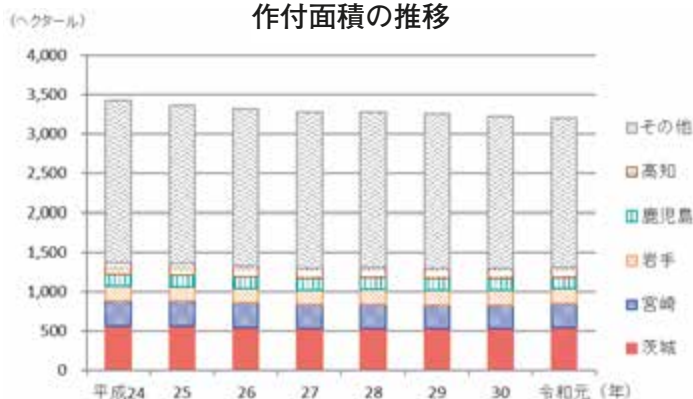
令和元年の出荷量は、12万9500トン（前年比104.0%）と、前年よりやや増加した。

上位5県では、

- ・茨城県 3万1800トン（同101.6%）
 - ・宮崎県 2万6200トン（同104.4%）
 - ・高知県 1万3200トン（同102.3%）
 - ・鹿児島県 1万2000トン（同102.6%）
 - ・岩手県 6820トン（同105.2%）
- となっている。

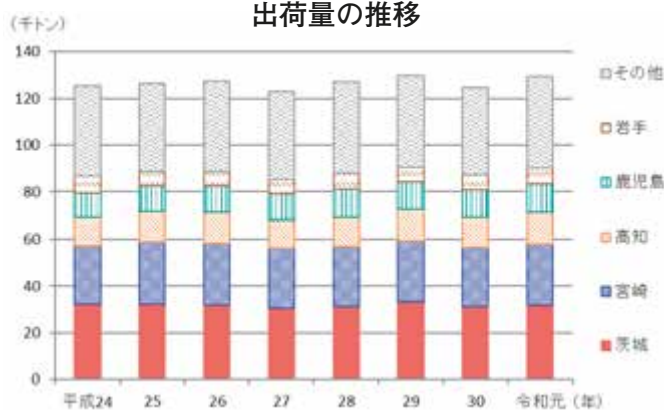
出荷量上位5県について、10アール当たりの収量を見ると、高知県の11.00トンが最も多く、次いで宮崎県の9.05トン、鹿児島県の8.84トンと続いている。その他の道県で多いのは、北海道（6.36トン）、沖縄県（6.35トン）であり、全国平均は4.55トンとなっている。

作付面積の推移



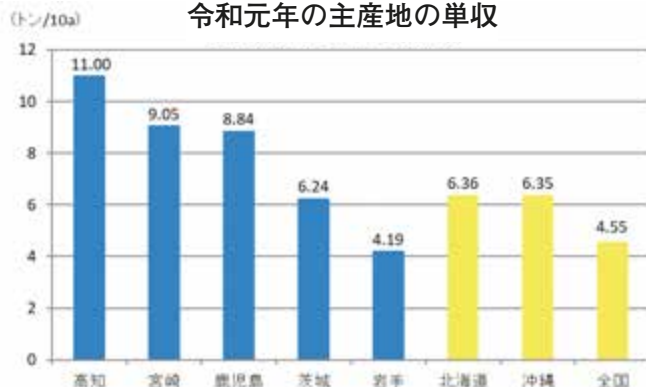
資料：農林水産省「令和元年産野菜生産出荷統計」

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」

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、上位5県以外で単収が多い2道県および全国平均。

作付けされている主な品種等

ピーマンは、大きさや形、色などのほかに、栽培特性や耐病性などの違いによって多くの品種が存在する。各産地では、それぞれの栽培条件に適した品種を選定し、その特性を生かせるように日常の管理を行っている。比較的多くの産地で栽培されている京鈴、みおぎ

は、薄肉中型種である。

最近では、赤や黄色などのカラーピーマンのほかにも、特有の青臭い香りを抑えたピーマン、甘味を追求したピーマンなども注目されている。

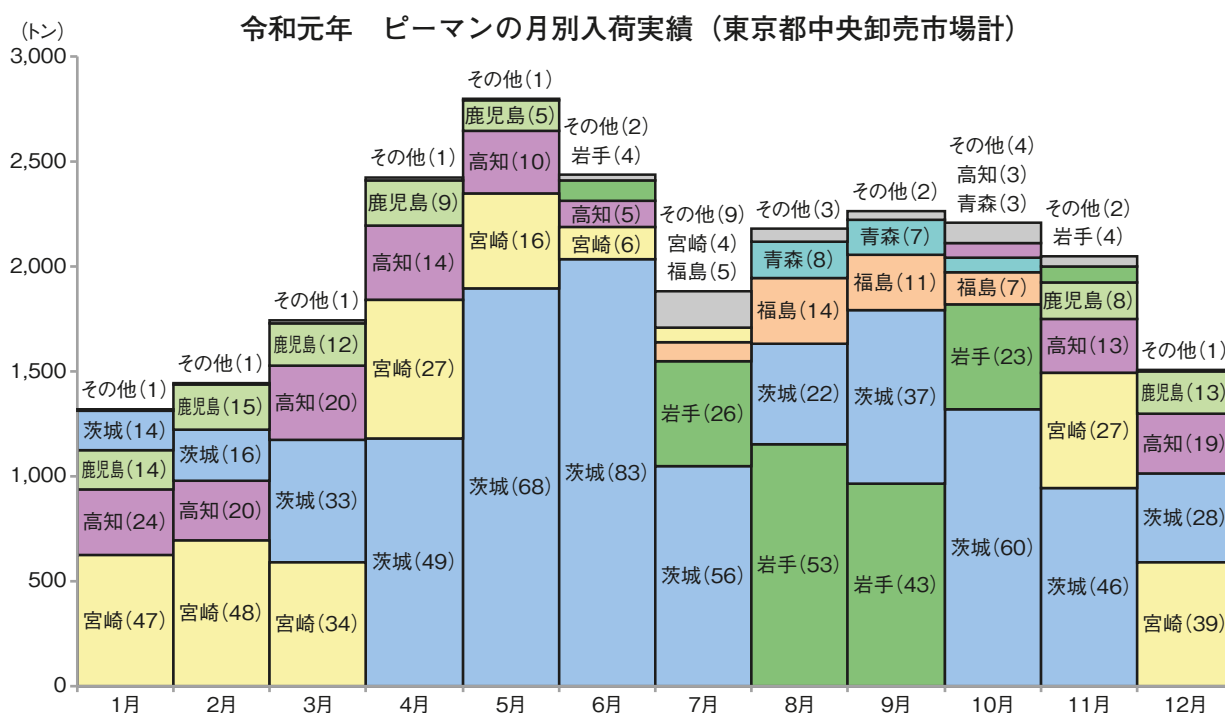
都道府県名	主な品種
茨城県	みおぎ
宮崎県	宮崎グリーン、京鈴、京まつり、さらら
岩手県	ハウス：京波、露地：京まつり、京ひかり、さらら
鹿児島県	TM鈴波、京鈴
高知県	みおぎ、みはた2号

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、施設栽培技術の普及によって通年の栽培が可能となり、茨城産は年間を通じて入荷している。3月から7月、9月から11月までの入荷は茨城産が中心となって

いるが、7月から10月にかけては岩手産、福島産、青森産などの東北産も目立つ。また、11月から翌5月にかけては、宮崎産、高知産、鹿児島産などの西南暖地産が入荷している。



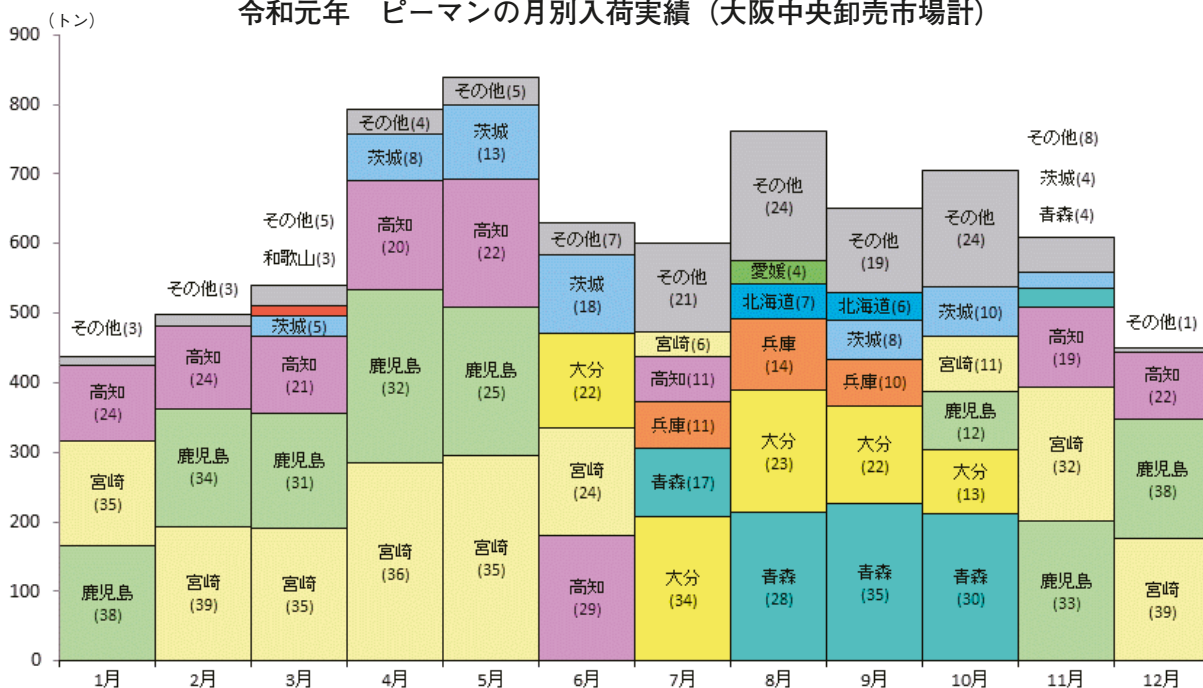
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：令和元年東京都中央卸売市場年報）

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、11月から翌6月にかけての入荷は、宮崎産、鹿児島産、高知産などの西南暖地産が中心となっている。7月から10

月までは、大分産、青森産などの入荷が多い。また、東京都中央卸売市場と比べ、兵庫産（7～9月）、北海道産（8～9月）の入荷も多く見られる。

令和元年 ピーマンの月別入荷実績（大阪中央卸売市場計）



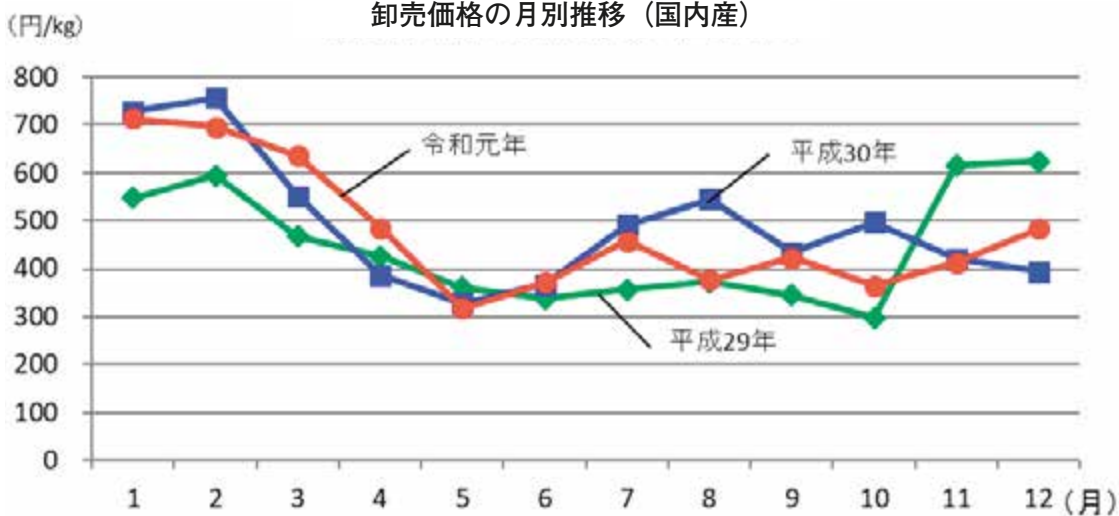
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：令和元年大阪市・大阪府中央卸売市場年報）
注：（）内の数値は、月別入荷量全体に占める割合（％）である。

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、1キログラム当たり318～714円（年平均456円）の幅で推移している。総入荷量が増える3月から6月にかけては、価格は下げ

基調で推移する。入荷量が安定している7月から11月は価格も安定して推移し、総入荷量が減少する12月から翌2月の価格は上げ基調に転じる。

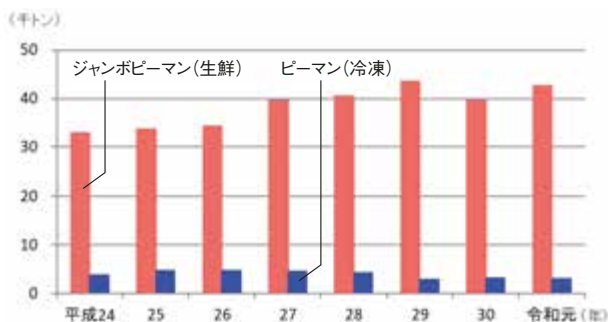
卸売価格の月別推移（国内産）



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

ピーマンの輸入の大部分は、厚肉大型種である生鮮ジャンボピーマン（パプリカ）が占めている。冷凍ピーマンは、ピザなどの冷凍食品向けに輸入されている。平成24年に3万2893トンであった生鮮ジャンボピーマンの輸入量は、その後、増加傾向で推移し、令和元年（生鮮）+ピーマン（冷凍）輸入量の推移

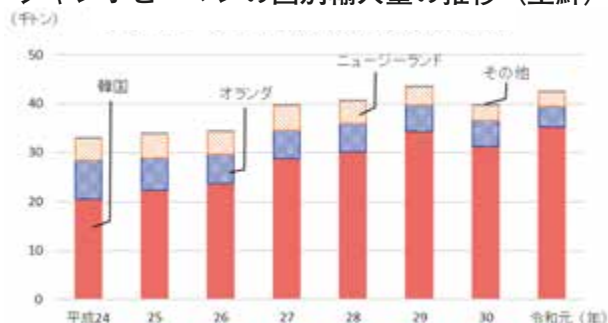


和元年には約1.3倍の4万2591トンとなった。

元年の国別輸入量を見ると、生鮮ジャンボピーマンでは韓国が8割以上を占め、オランダ、ニュージーランドと続いている。冷凍ピーマンは、9割以上を中国が占めている。

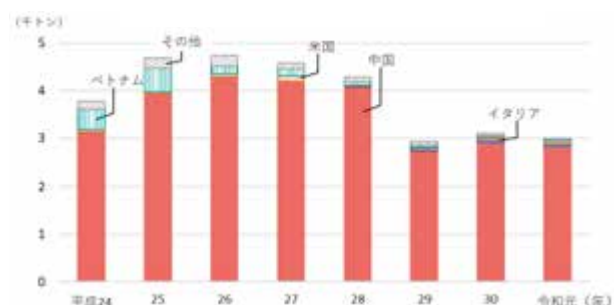
資料：ジャンボピーマン（生鮮）は農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：財務省「貿易統計」、ピーマン（冷凍）は農林水産省「植物防疫統計」
注：検査数量の数値である。

ジャンボピーマン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」）

ピーマンの国別輸入量の推移（冷凍）

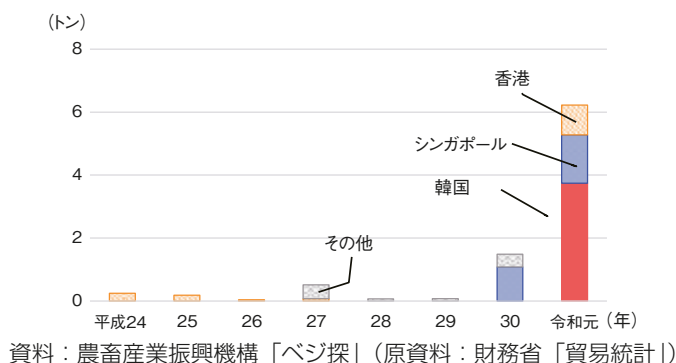


輸出量の推移

輸出実績はほとんどなかったが、平成30年にシンガポール向けに1トン輸出があり、令和元年度の輸出量は6.2トンと大幅に増

え、その輸出先は韓国が3.7トン、シンガポールが1.5トン、香港が0.9トンとなっている。

ピーマンの国別輸出量の推移（生鮮）



消費の動向

近年、ピーマンの1人当たりの年間購入量は、870～1000グラムで推移している。

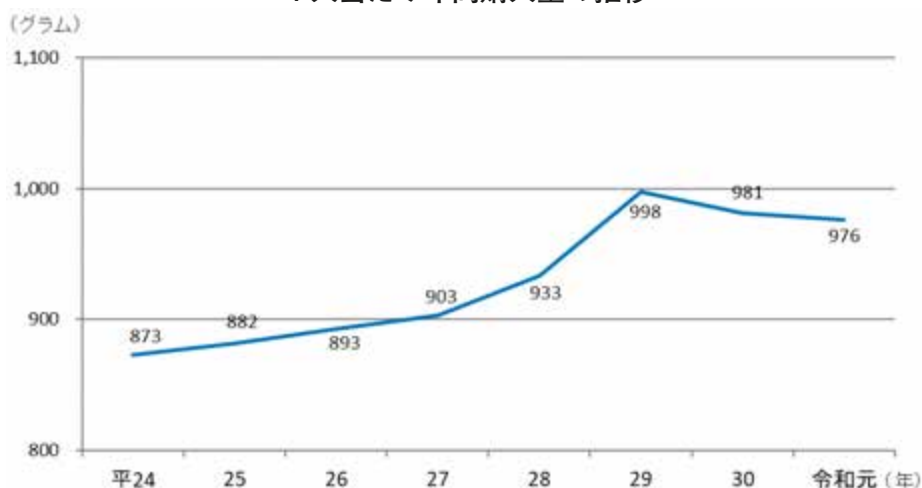
緑色のピーマンは未熟なうちに収穫したものであり、完熟させると赤やオレンジ、黄色になるものもある。近年は大型のカラフルな完熟品が出回るようになり、くせがなくて柔らかく、甘みが強いいため、サラダや料理のいりどりにと使用用途も広がっている。

ピーマンは、栄養豊富な野菜である。緑のピーマンは特にビタミンCを多く含み、みかんの約2倍、トマトの約5倍もある。ビタミンCは皮膚や粘膜の健康維持を助けるとともに、抗酸化作用を有することが知られている。ベル系の大型かつ肉厚のピーマンはパプリカとも呼ばれ、完熟果は赤色や黄色を呈する。

緑ピーマンより栄養が豊富で、赤ピーマン、黄ピーマンともに、緑ピーマンより約2倍多くビタミンCを含み、生でも食べやすいためビタミンCを効果的に摂取できる。また、赤ピーマンは緑ピーマンより約2.5倍のβ-カロテンを有している。

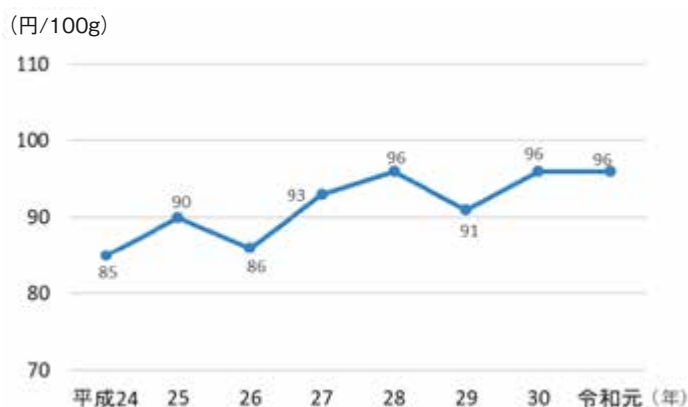
ピーマンは水気に弱いため、通気性を良くした穴あきのポリ袋などに入れての保存がよい。また、冷やしすぎは品質が落ちるため、10度前後の冷蔵庫の野菜室に入れれば1週間は保存が可能である。一つが傷むとほかのもの傷みが早くなるため、まとめて保存する場合はへタの色をこまめに確認し、傷んだものを取り除くのが良い。

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」）

小売価格（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」）