

# ししとうがらしの需給動向



ししとうがらし (千葉産)



ししとうがらし (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。

ししとうは、果実の先端が“獅子の頭”に似ていることから命名され、正式名称は「ししとうがらし」という。緑色のピーマンと同じく果実が未熟のうちに収穫されたもので、大きさは5センチメートル程度である。

特に関西地方に多く出回っており、炒め物

や揚げ物、漬物に利用されている。

種ごと食べられるが、たまに辛味があるものもある。加熱する場合、破裂することがあるため、加熱する前に表面に切れ目などを入れてから調理するとよい。

## 作付面積・出荷量・単収の推移

令和元年の作付面積は、321ヘクタール（前年比95.8%）と、前年よりやや減少している。

上位5県では、

- ・高知県 50ヘクタール（同94.3%）
- ・千葉県 35ヘクタール（同92.1%）
- ・和歌山県 15ヘクタール（同88.2%）
- ・山形県 13ヘクタール（同86.7%）
- ・新潟県 13ヘクタール（同100.0%）

となっている。

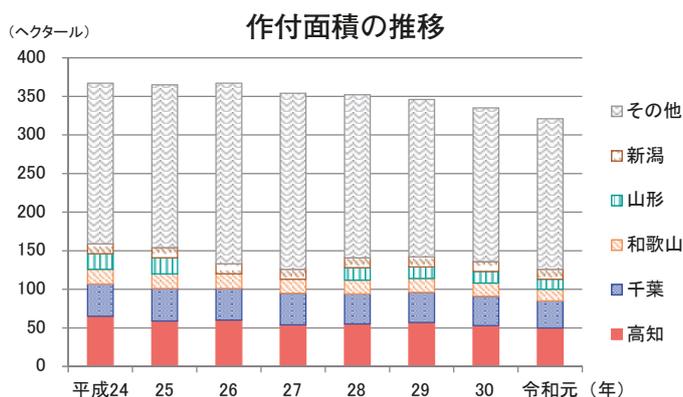
令和元年の出荷量は、5460トン（前年比91.2%）と、前年よりかなりの程度減少した。

上位5県では、

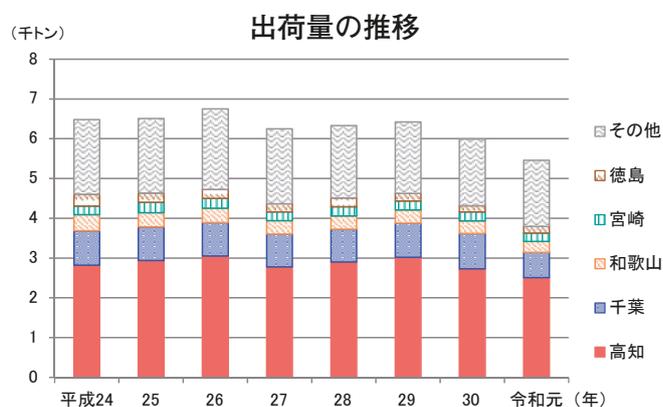
- ・高知県 2,510トン（同91.9%）
- ・千葉県 636トン（同71.5%）
- ・和歌山県 273トン（同86.9%）
- ・宮崎県 211トン（同92.5%）
- ・徳島県 166トン（同104.4%）

となっている。

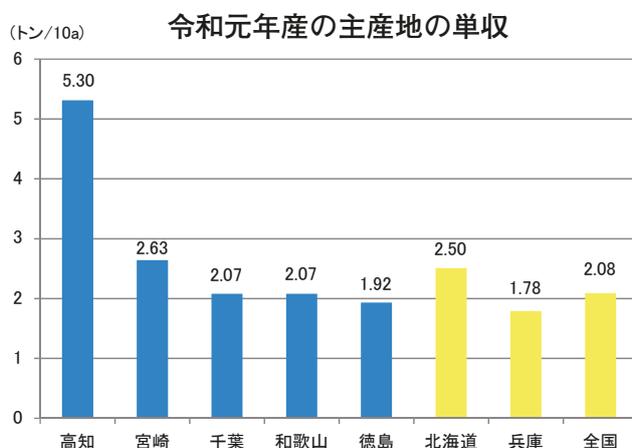
出荷量上位5県について、10アール当たりの収量を見ると、高知県の5.30トンが最も多く、次いで宮崎県の2.63トン、千葉県および和歌山県の2.07トンと続いている。その他の道県で多いのは、北海道（2.50トン）、兵庫県（1.78トン）であり、全国平均は2.08トンとなっている。



資料：農林水産省「令和元年産野菜生産出荷統計」



資料：農林水産省「令和元年産野菜生産出荷統計」



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

ししとうがらしもピーマンと同様に完熟すると赤くなる。土佐じしスリムは高知県農業技術センターで開発されたオリジナル品種である。甘長とうがらしは名前の通り甘みがあ

り、唐辛子といってもほとんど辛味がないのが特徴である。ねごろ大唐は、長さが10センチメートルから15センチメートルもある大きなししとうである。

都道府県名	主な品種
高知県	葵ししとう、土佐じしスリム
千葉県	つばきグリーン
和歌山県	葵ししとう、清姫ししとう、甘長とうがらし、ねごろ大唐
山形県	つばきグリーン

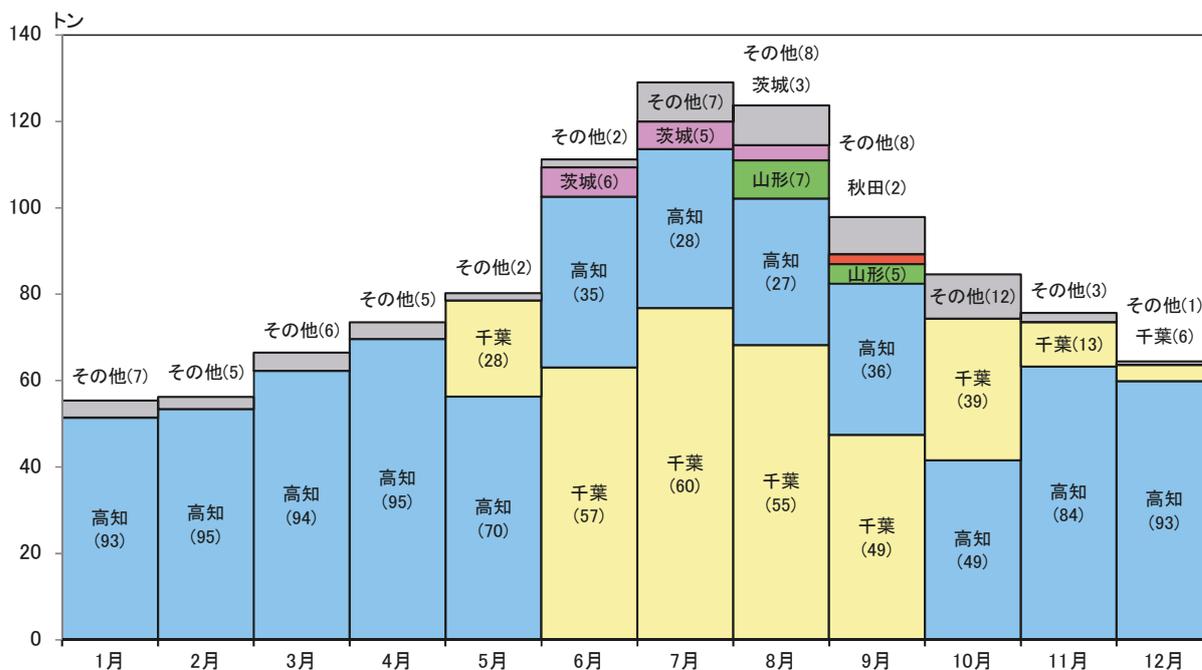
資料：関係者聞き取りにより農畜産業振興機構作成

## 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、高知産は年間を通じて入荷している。1月から5月、10月か

ら12月までの入荷は高知産が中心となっているが、6月から10月にかけては千葉産が目立つ。また、6月から9月にかけては、茨城産、山形産が入荷している。

令和元年 ししとうがらしの月別入荷実績（東京都中央卸売市場計）



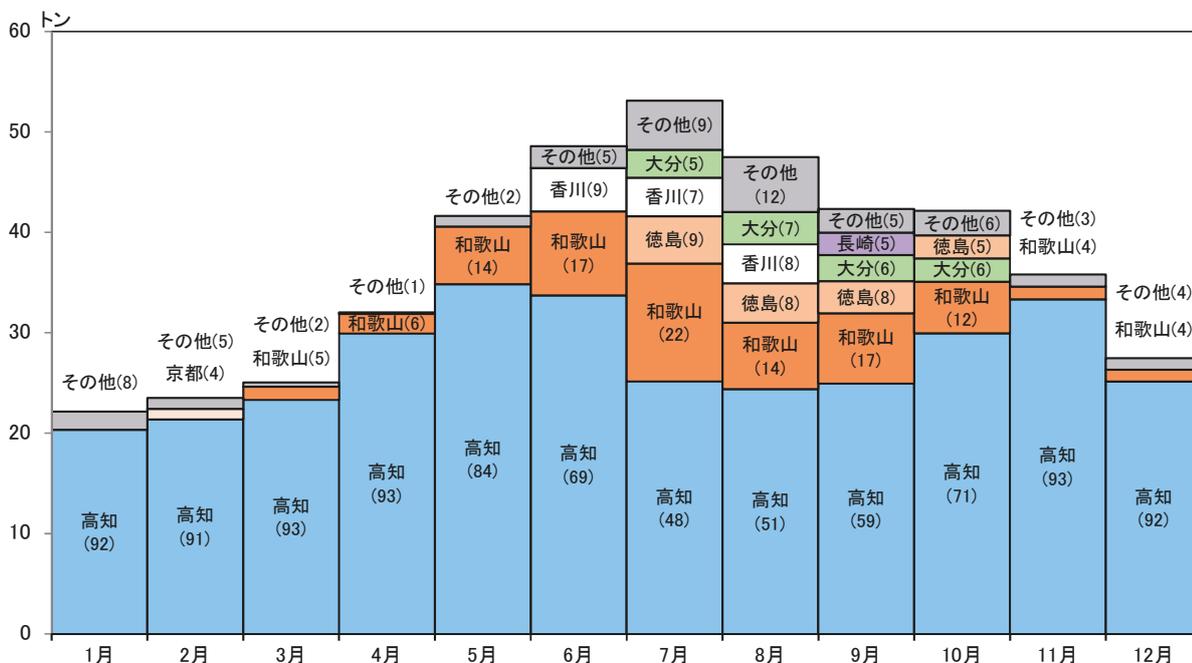
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：令和元年東京都中央卸売市場年報）

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、年間を通して高知県産が中心となっている。3月から12月にかけて和歌山産の入荷があるが、中でも5月から10月

の入荷が増える。また、6月から10月にかけては、香川産、徳島産の四国地方や、大分産、長崎産などの九州産地の入荷も見られる。

令和元年 ししとうがらしの月別入荷実績（大阪中央卸売市場計）



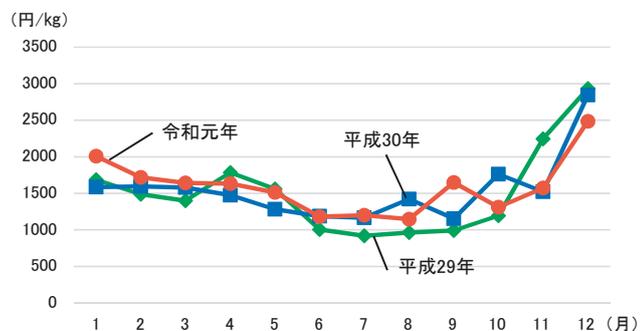
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：令和元年大阪市・大阪府中央卸売市場年報）  
注：（）内の数値は、月別入荷量全体に占める割合（%）である。

## 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1146～2485円（年平均1339円）の幅で推移している。総入荷量

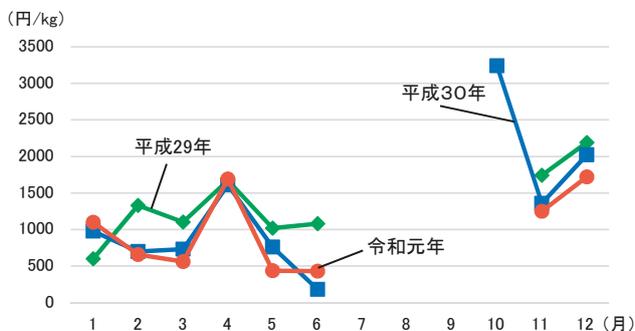
が増える5月から8月にかけては、価格は下げ基調で推移する。総入荷量が減少する10月から12月の価格は上げ基調に転じる。

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」）

卸売価格の月別推移（外国産）

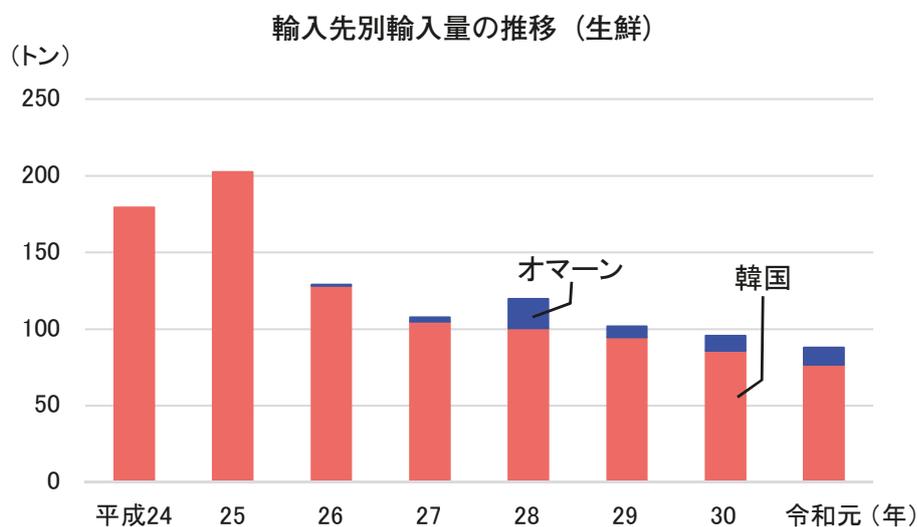


資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：東京都中央卸売市場「市場月報」）

## 輸入量の推移

ししとうの輸入量は、平成25年の200トン  
をピークにその後は減少傾向で推移してい  
る。輸入国の内訳では、韓国がほとんどで、

令和元年は77トンとなっている。その他は  
オマーンからの輸入が見られる。

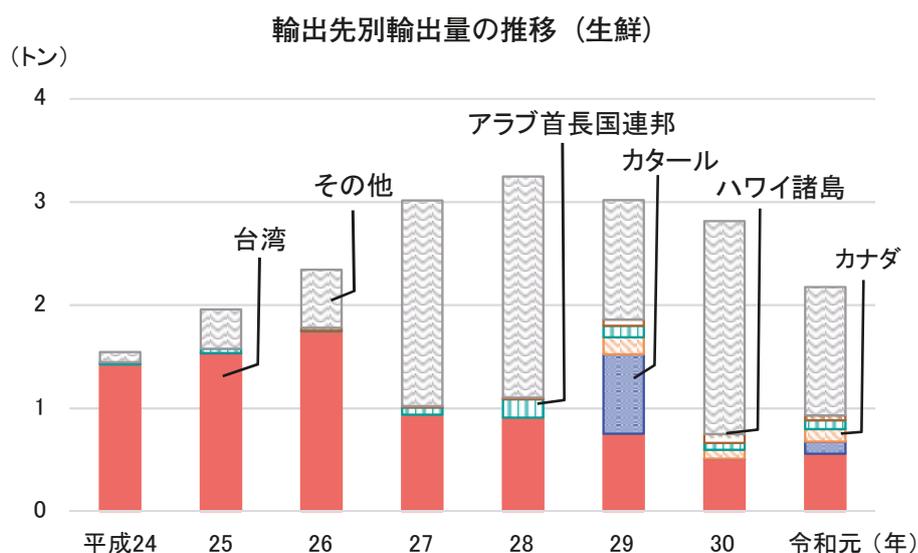


資料：農林水産省「植物防疫統計」  
注：検査数量の数値である。

## 輸出量の推移

ししとうの輸出量は、平成28年の3.2トン  
をピークに減少傾向で推移している。輸出先

は台湾が最も多く、令和元年は0.6トンと  
なっている。



資料：農林水産省「植物防疫統計」  
注：検査数量の数値である。

## 消費の動向

ししとうにはβ-カロチンやビタミンCが豊富に含まれ、ビタミンCは疲労回復やストレス解消、美肌、風邪の予防などに効果があるといわれている。また、ビタミンCの吸収を助けるビタミンPも含まれ、ビタミンPには毛細血管を丈夫にして動脈硬化を防ぐ働きもあるといわれている。

新鮮なししとうは、表面に光沢がありつややかである。これを基準に、へたがしっかりしているもの、加えて先端がくぼんでいるも

のを選びたい。逆に、果肉が硬いものやへたが黒ずんでいるものは鮮度が低い。

ししとうの保存は基本は冷蔵で、数本まとめてキッチンペーパーで包み、チャック付きの保存袋に入れて野菜室での保存がよい。冷蔵保存での日持ちは3週間程度が目安。冷凍する際は、水で洗ってペーパータオルなどでよく拭き取り、フリーザーバッグに並べるように入れてから冷凍庫で保存するのがよい。この場合は1カ月を目安に使い切りたい。

