

えだまめの需給動向

調査情報部

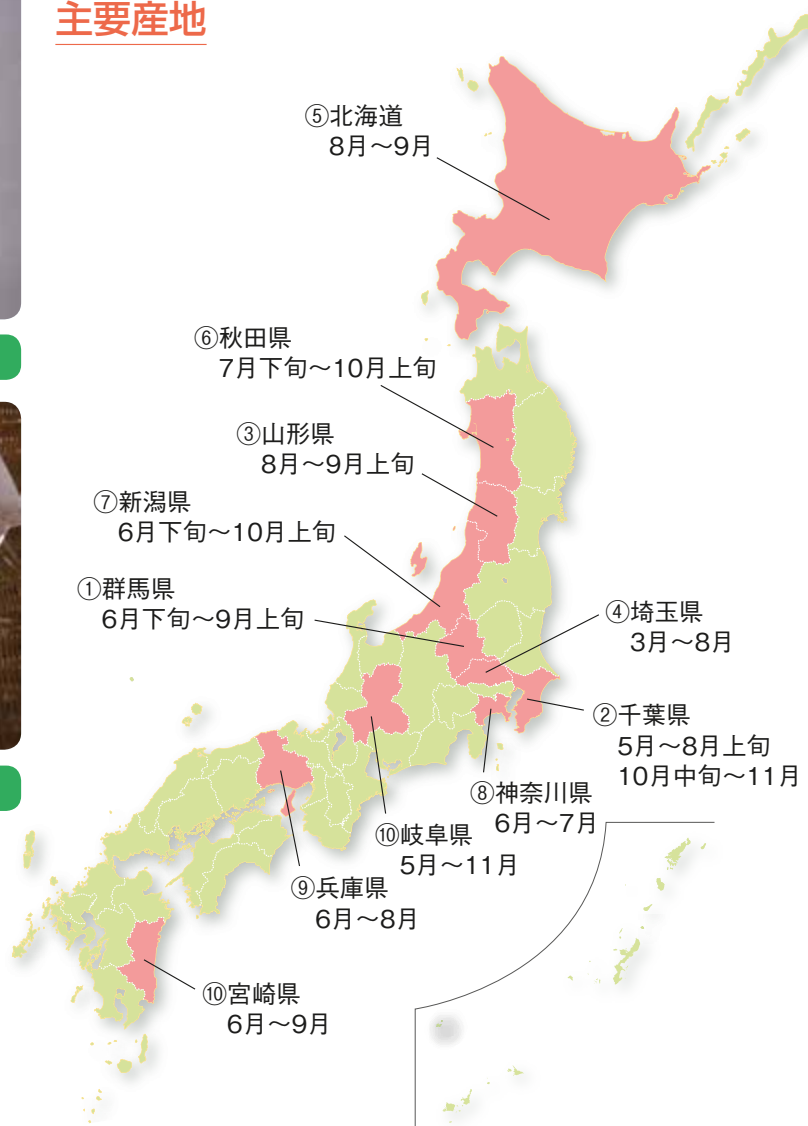


えだまめ（新潟産）



えだまめ（兵庫産）

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。

えだまめは、大豆の未成熟な豆を食用とする野菜である。古くは田植えの終わったあぜ道に農家の自家用として作られていたため「あぜまめ」とも呼ばれていた。その後、枝に付いたままの状態で作られていたり、枝付きのまま茹でていたことなどから、えだまめが一般的な呼び名になった。

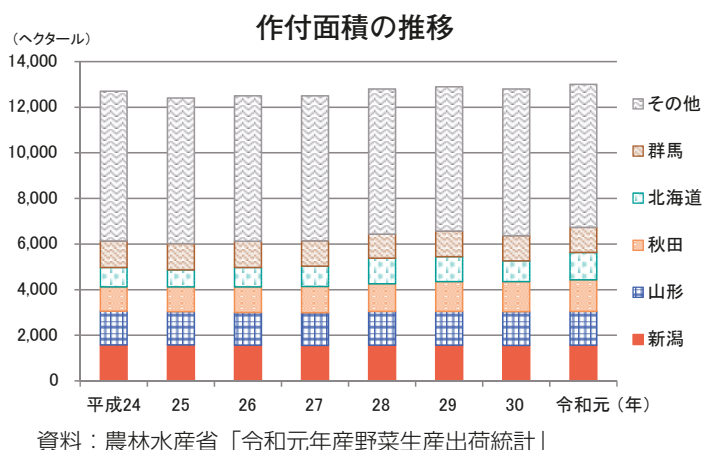
最も流通量が多いのは表面のうぶ毛が白色の白毛系であるが、晩夏から初秋に出荷されるうぶ毛が茶色い茶豆系も人気が高まってきている。そのほか、秋の数週間のみ出回る京都・丹波の黒豆は、一般的に正月の煮豆などに使用され、深い甘みと凝縮されたコクがある。

作付面積・出荷量・単収の推移

令和元年の作付面積は、1万3000ヘクタール（前年比101.6%）と、前年よりわずかに増加した。

上位5道県では、

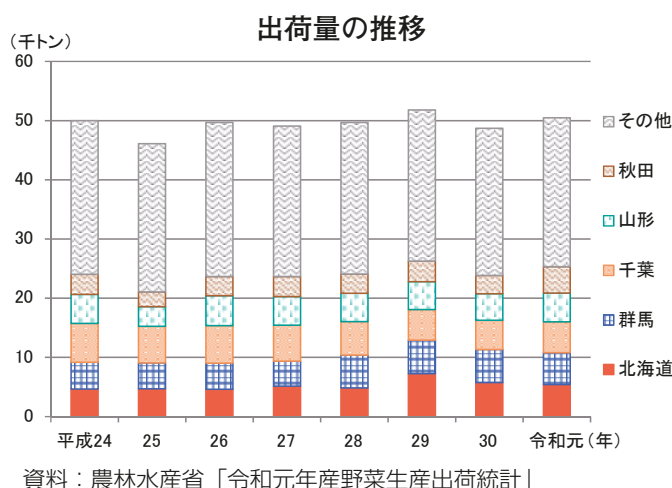
- ・新潟県 1,570ヘクタール（同100.6%）
 - ・山形県 1,480ヘクタール（同100.0%）
 - ・秋田県 1,380ヘクタール（同105.3%）
 - ・北海道 1,200ヘクタール（同130.9%）
 - ・群馬県 1,100ヘクタール（同100.0%）
- となっている。



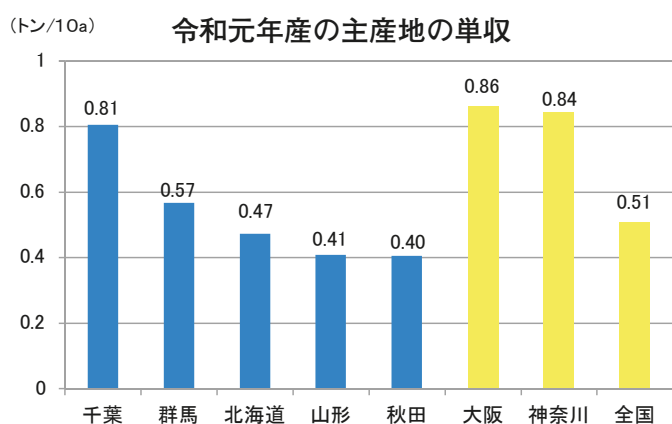
令和元年の出荷量は、5万500トン（前年比103.7%）と、前年よりやや増加した。

上位5道県では、

- ・北海道 5,430トン（同 94.1%）
 - ・群馬県 5,390トン（同 96.9%）
 - ・千葉県 5,180トン（同105.1%）
 - ・山形県 4,890トン（同108.9%）
 - ・秋田県 4,430トン（同142.0%）
- となっている。



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0.81トンが最も多く、次いで群馬県の0.57トン、北海道の0.47トンと続いている。その他の県で多いのは、大阪府の0.86トン、神奈川県0.84トンであり、全国平均は0.51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2府県および全国平均。

作付けされている主な品種等

収穫適期が短く、収穫後は急速に食味が落ちてしまうことから、庭先で栽培し自家消費するほか、産地で消費されてしまい他県に出回らないこともあり、それが地方独自の品種

の多さにもつながっている。最近では湯あがり娘のように全国的に栽培されている品種もある。

都道府県名

主な品種

新潟県 新潟系14号、新潟茶豆、黒埼茶豆、湯あがり娘

山形県 だだちゃ豆、秘伝、湯あがり娘、青豊、味ゆたか、雪音

秋田県 神風香、味風香、おつな姫、湯あがり娘、ゆかた娘、あきたほのか

北海道 大袖の舞、味風香、サッポロミドリ

群馬県 湯あがり娘、味風香、陽恵^{ようけい}、神風香、つきみ娘、ゆかた娘

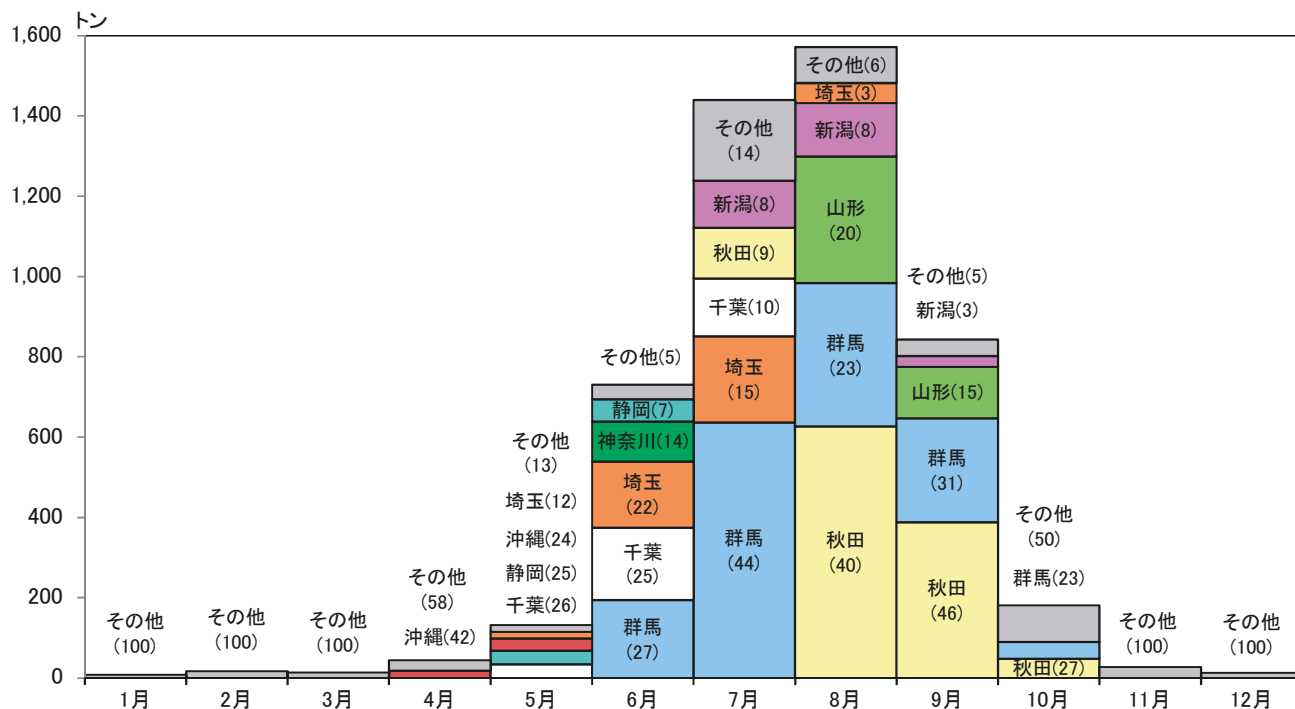
資料：関係者聞き取りにより農畜産業振興機構作成。

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、5から7月は近在の群馬県、千葉県、埼玉県、8月のピーク時から10月

には秋田県、群馬県、山形県、新潟県からの入荷がみられ、11月以降は入荷量が激減する。

令和2年 えだまめの月別入荷実績（東京都中央卸売市場計）



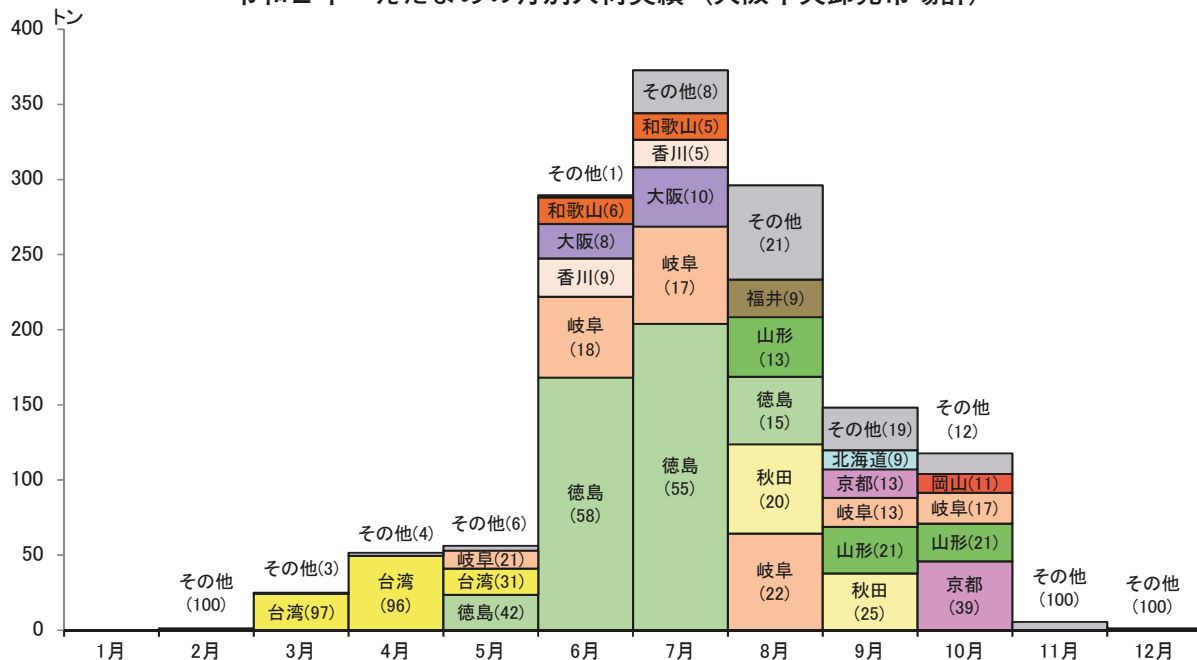
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：令和2年東京都中央卸売市場年報）

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、3月から5月は台湾産が入荷している。6月から7月は近在の徳島産、岐

阜県、大阪府、8月から10月にかけては岐阜県などに加えて秋田産、山形産など東北産が入荷し11月以降は入荷量が激減する。

令和2年 えだまめの月別入荷実績（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2年大阪市・大阪府中央卸売市場年報）

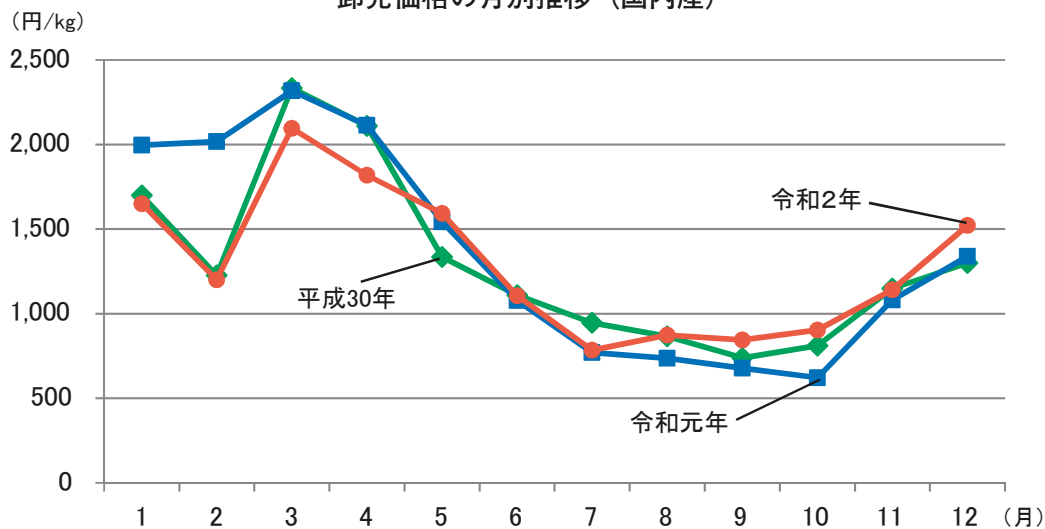
注：（）内の数値は、月別入荷量全体に占める割合（％）である。

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えだまめの価格（令和2年）は、1キログラム当たり785～2096円（年平均813円）の幅

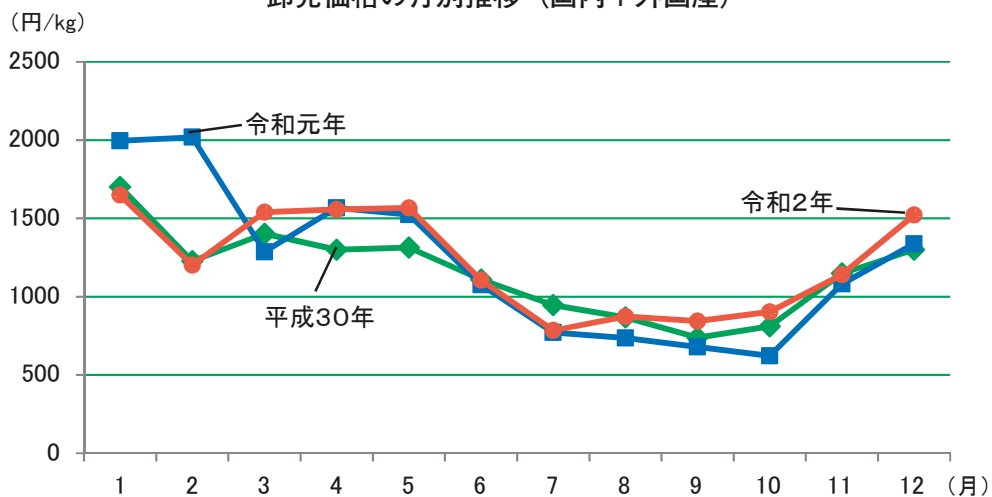
で推移している。国産の入荷がスタートする5月から価格は下がり、10月以降は徐々に高くなる。

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（国内＋外国産）



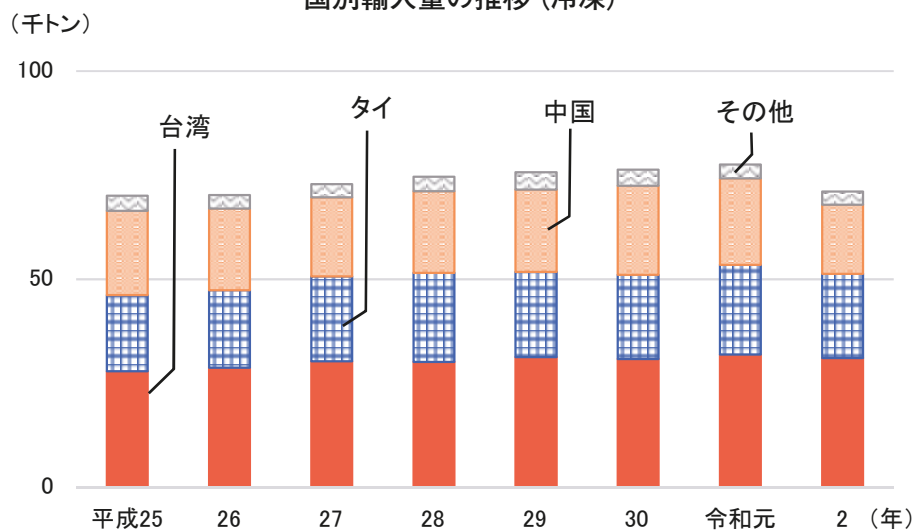
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：東京都中央卸売市場「市場月報」）

輸入量の推移

冷凍えだまめの輸入量は平成25年以降、増加傾向で推移していたが、令和2年は減少

した。輸入先に大きな変化はなく、台湾、タイ、中国が大半を占める。

国別輸入量の推移（冷凍）



資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：財務省「貿易統計」）

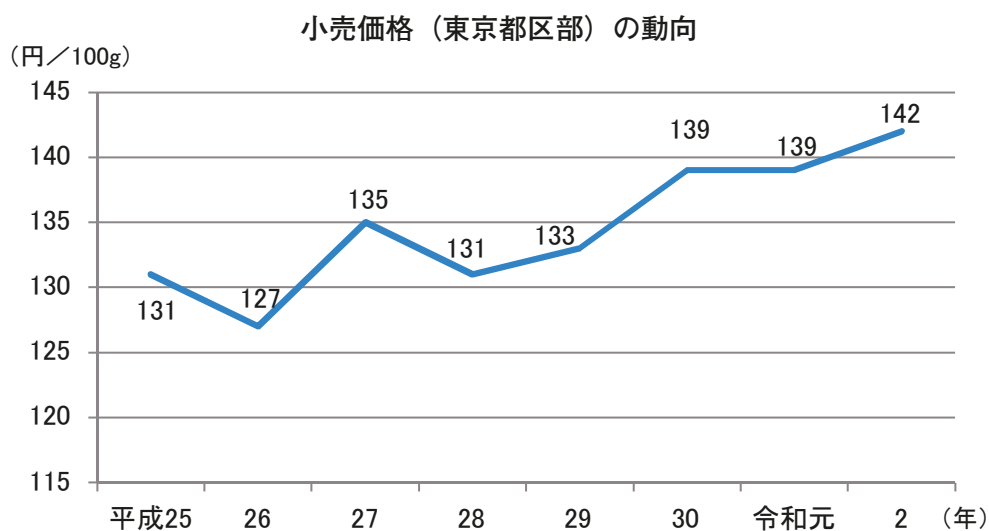
消費の動向

えだまめの小売価格（東京都区部）の動向をみると、平成27年以降は100グラム当たり130円台から140円台前半で推移しており、上昇傾向にある。

大豆といえば「畑の肉」とも言われるほどタンパク質や脂質などが豊富だが、未成熟の大豆であるえだまめも同様に栄養価が高く、ビタミンB₁や葉酸が多く含まれている。胃腸が弱いと夏バテを起こしている人に共通しているのが、ビタミンB₁やB₂などのビタ

ミン類の不足だが、えだまめはこれらを多く含んでおり、手軽に食べられる野菜として、夏バテ防止や疲労回復に効果的といえる。

えだまめは時間の経過とともに独特の風味と甘みが落ちてしまうため、鮮度が大切である。枝付きのものは鮮度が保たれ、より新鮮な豆の風味を味わえる。保存する際は、短時間で硬めに茹で上げて水分を飛ばし、保存袋に入れ冷凍庫へ入れるとよい。



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」）