

# みょうがの需給動向



みょうが



みょうが竹

## 主要産地



資料：農林水産省「地域特産野菜生産状況調査（平成30年産）」

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。

みょうがはショウガ科の多年草で、香味野菜として日本では古くから親しまれている。本州から沖縄までの日本各地に自生しているが、野菜として栽培しているのは日本だけである。普段われわれが食べている赤くふっくらとしたみょうがは「花みょう

が」と呼ばれる地下茎の先端に形成され、地面に顔を出した花が咲く前のつぼみの部分である。一方、若い茎を軟白栽培したものを「みょうが竹」と呼んでおり、辛みがあって香りもよく、酢の物や吸い物などに使われる。

## 作付面積・出荷量・単収の推移

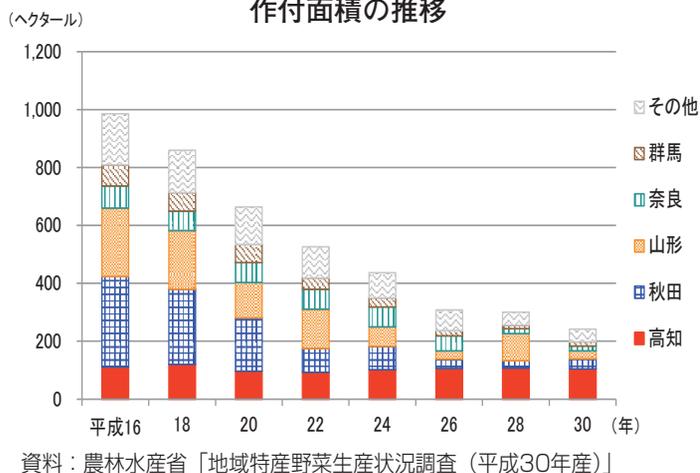
平成30年の作付面積は、242ヘクタール（28年比80.7%）と、28年より大幅に減少した。

上位5県では、

- ・高知県 105ヘクタール（同 98.1%）
- ・秋田県 35ヘクタール（同 134.6%）
- ・山形県 27ヘクタール（同 29.0%）
- ・奈良県 17ヘクタール（同 100.0%）
- ・群馬県 14ヘクタール（同 116.7%）

となっている。

作付面積の推移



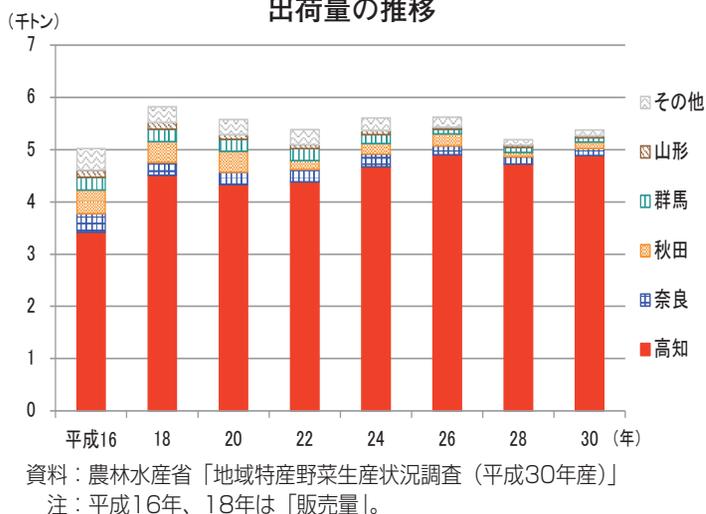
平成30年の出荷量は、5376トン（28年比103.6%）と、28年よりやや増加した。

上位5県では、

- ・高知県 4885トン（同 103.4%）
- ・奈良県 138トン（同 100.7%）
- ・秋田県 120トン（同 144.6%）
- ・群馬県 85トン（同 87.6%）
- ・山形県 39トン（同 83.0%）

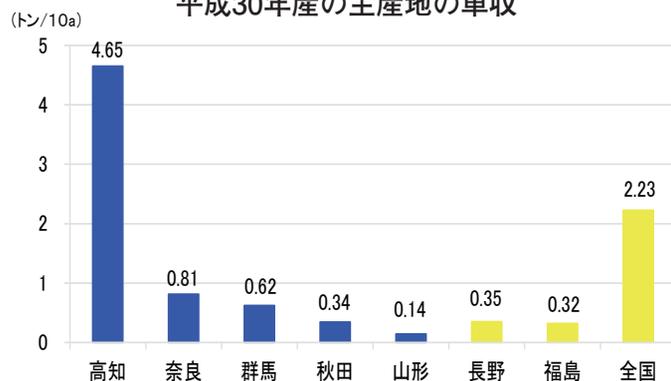
となっている。

出荷量の推移



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4.65トンが最も多く、次いで奈良県の0.81トン、群馬県の0.62トンと続いている。その他の県で多いのは、長野県の0.35トン、福島県の0.32トンであり、全国平均は2.23トンとなっている。

平成30年産の主産地の単収



## 作付けされている主な品種等

みょうがは、つぼみの発生時期によって夏みょうが（早生種）と秋みょうが（中・晩生種）に分けられる。早生種としては、群馬県で在来種から選抜育成された陣田早

生が知られている。土着の在来種が栽培されており品種は少なく、系統も分化していない。

都道府県名	主な品種
高知県	在来種
奈良県	在来種
秋田県	在来種
群馬県	陣田早生

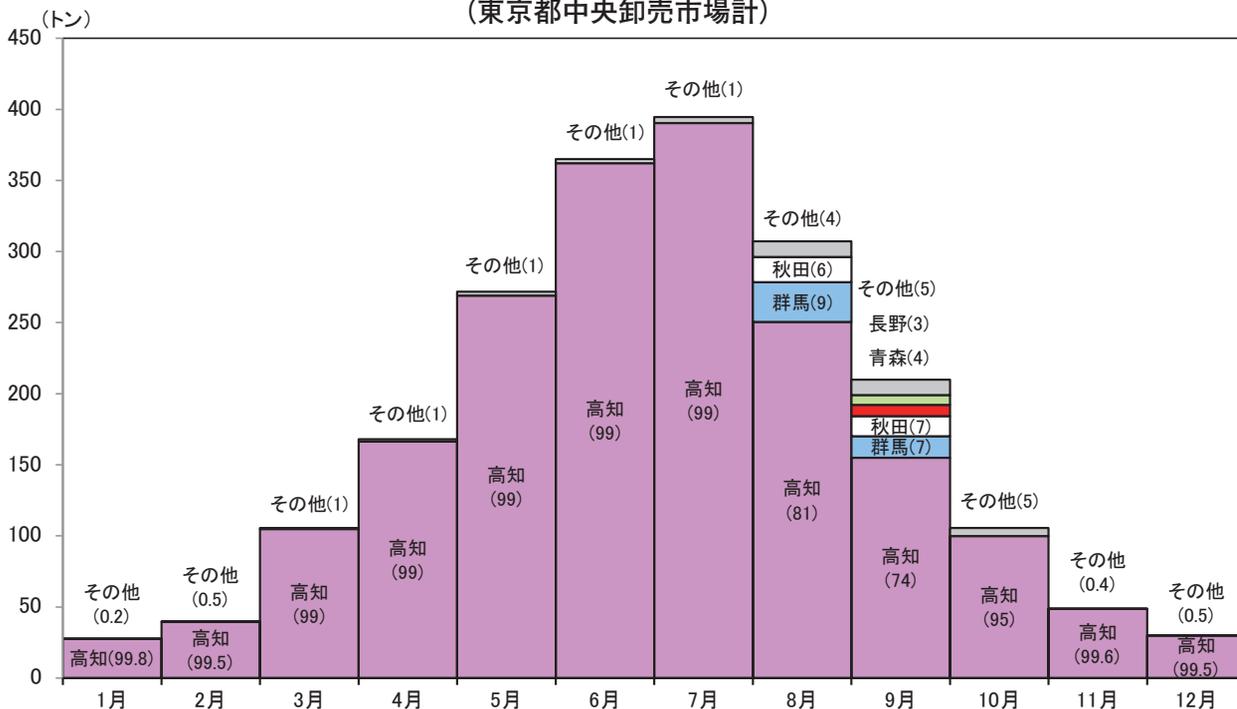
資料：関係者聞き取りにより農畜産業振興機構作成

## 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3年）を見ると、通年で高知県からの入荷がありピークは7月となる。高知県が減

少する8月以降は、群馬県、秋田県の入荷が増え、青森県や長野県からの入荷もみられる。

令和3年 みょうがの月別入荷実績  
(東京都中央卸売市場計)



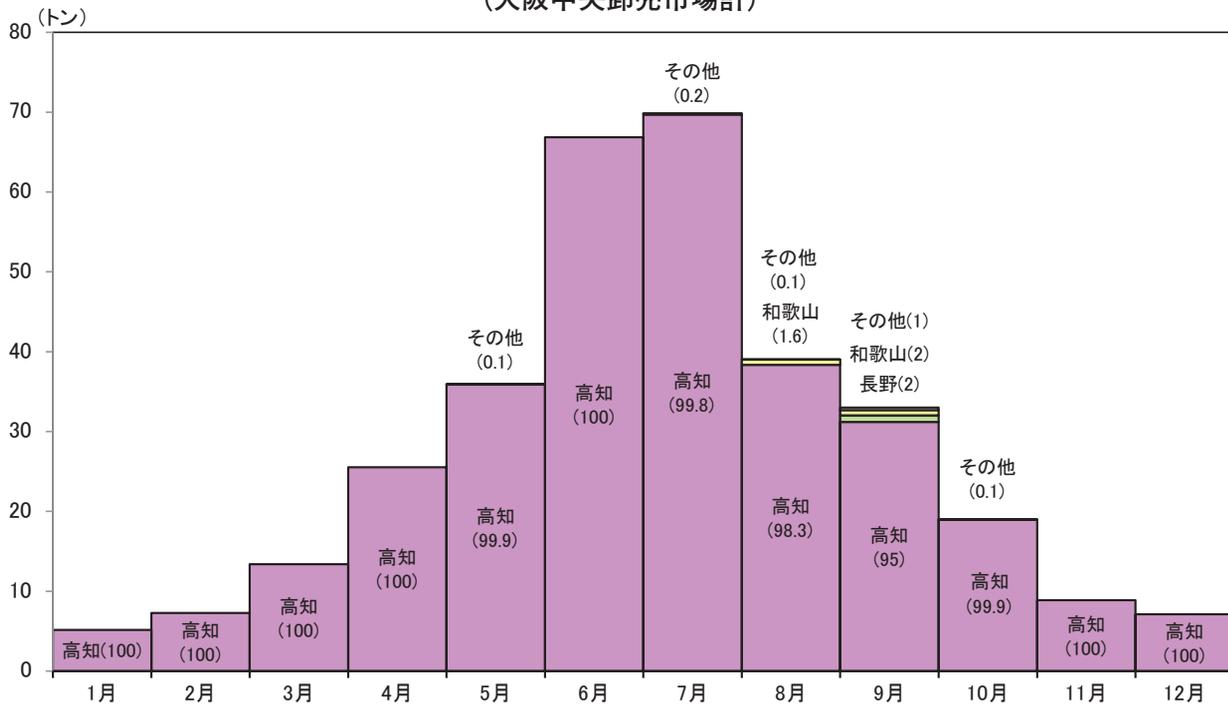
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：令和3年東京都中央卸売市場年報）

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3年）を見ると、ピークは7月となっており、

高知県から通年で入荷されるほか、わずかに和歌山県や長野県からの入荷もみられる。

令和3年 みょうがの月別入荷実績  
(大阪中央卸売市場計)

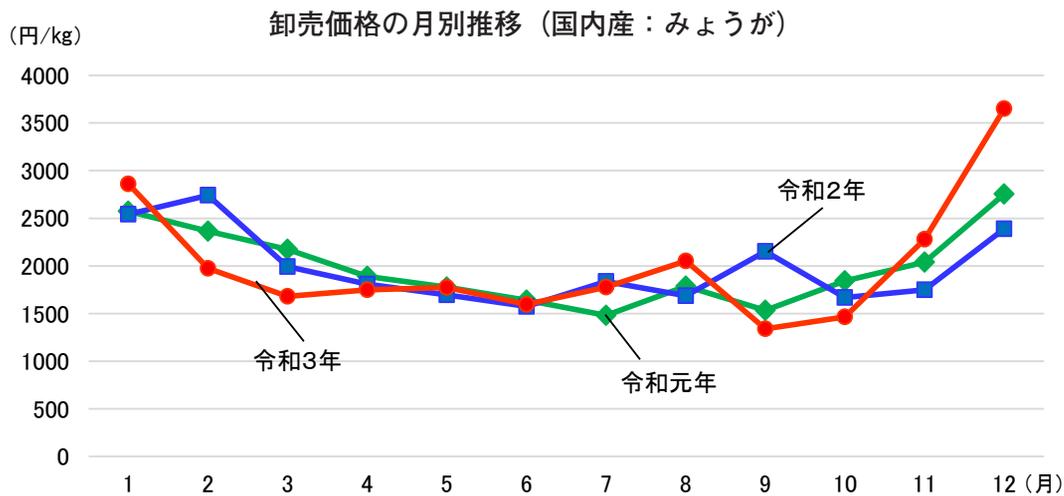


資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：令和3年大阪市・大阪府中央卸売市場年報）  
注：（）内の数値は、月別入荷量全体に占める割合（%）である。

## 東京都中央卸売市場における価格の推移

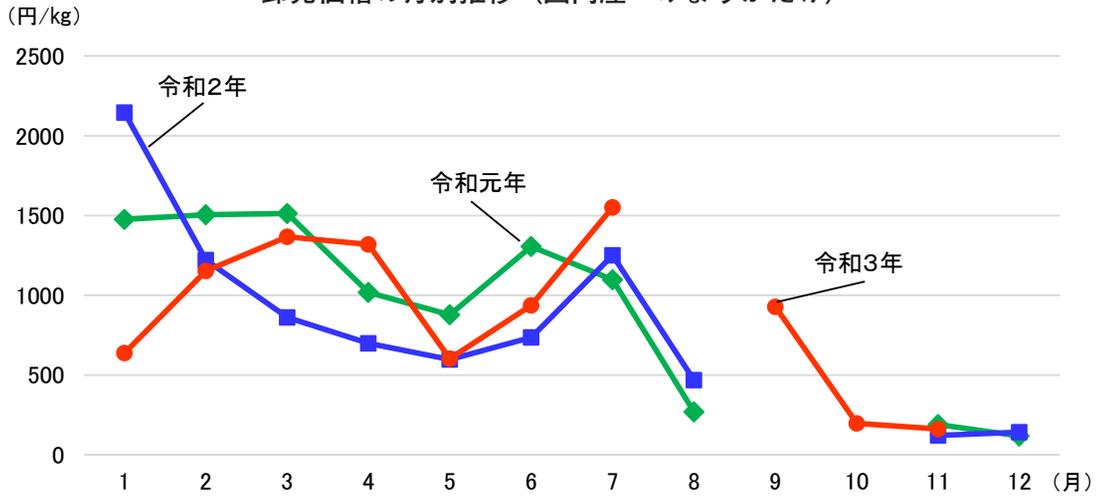
東京都中央卸売市場におけるみょうがの価格（令和3年）は、1キログラム当たり1339～3649円（年平均2016円）の幅で推移している。消費量が増える7月から8月

にかけて価格が上がり、秋口の9月に一時的に下落するものの、入荷量が減ってくる年末にかけて上昇するという傾向がみられる。



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」）

卸売価格の月別推移（国内産：みょうがだけ）



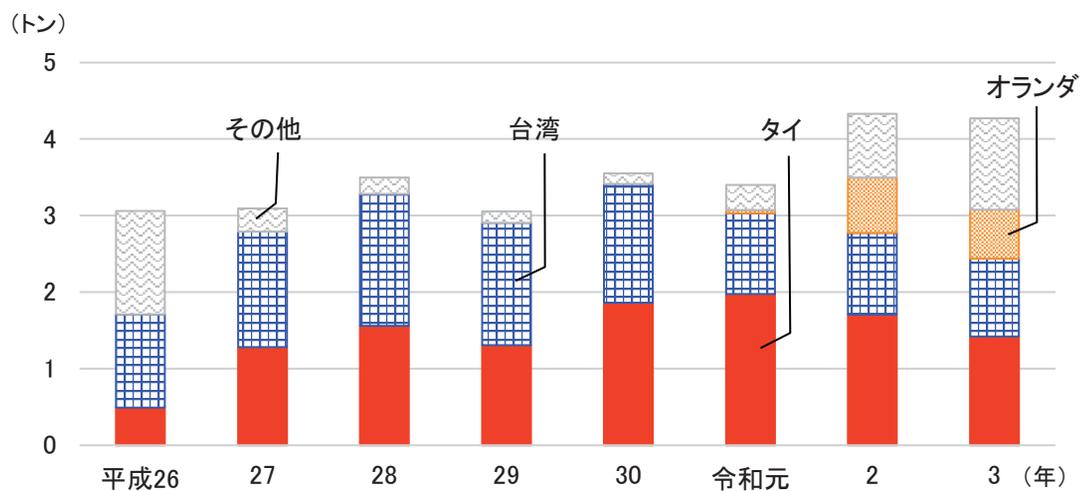
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：東京都中央卸売市場「市場月報」）

## 輸出量の動向

みょうがは、数量的には多くはないものの安定した輸出がみられる。平成26年以降、輸出は増加傾向で推移しており、タイ、台

湾のほか、近年はオランダへの輸出もみられる。

国・地域別輸出量の推移（生鮮）



資料：農林水産省「植物防疫統計」  
注：検査数量の数値である。

## みょうがの消費動向

みょうがは、小ぶりで紅色がきれいなものの、光沢があり、花が咲く前の身の締まったものがよい。

みょうがにはカリウム、カルシウム、マグネシウムなどが含まれており、カリウムはナトリウムとのバランスを取り、細胞の正常な活動を保つ働きがある。また、ナトリウムを体外に排出する働きがあることから、血圧を下げる効果があるとされている。

みょうがの露地栽培ものの旬は夏であり、清涼感ある風味はそうめんやみそ汁の薬味、刺身のつまとして日本人に愛されてきた。薬味としての利用以外に、甘酢漬けや卵とじなど加熱料理にもおすすめである。みょうが竹は栽培方法も独特であることから季節性が高く、冬から春にかけて日本料理店などで魚肉料理の添え物として利用されている。