

なすの需給動向

調査情報部

主要産地



長卵形なす



長なす、米なす、白なす、ゼブラなす



大長なす



丸なす



さまざまな色・形状のなす



資料：農林水産省「令和5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。

なすの原産地はインド東部といわれ、日本には中国を経て8世紀ごろに伝わったとされている。東大寺正倉院に、なすを献上したという記録があり、奈良時代にはすでに栽培されていたようである。日本でも古くから栽培され、現在でも「一富士二鷹三茄子」と縁起の良い初夢の決まり文句となっており、徳川幕府は駿府になすの農園を造り、初夏には早飛脚で江戸まで運ばせたといわれている。

関東の卵形なす、東海・関西の^{ちやうらんけい}長卵形なす、東北や関西以西の^{なすび}長なす、九州の^{おおなが}大長なすや、北陸・京都の丸なす、山形の小なすなど、地域ごとに特徴のある大きさや形で発展した。また、

現在はさまざまな色のなすも栽培されており、白い縞模様が入ったゼブラなすや、青なす（翡翠なす・緑なす）や白なすなどもある。

なすの生育適温は20～30度と高く、かつては夏の代表的な野菜であったが、現在では施設栽培の普及などにより周年供給体制が構築されている。出荷時期により、冬春なす（12月～翌6月）と夏秋なす（7～11月）とに区分され、冬春なすは高知県や熊本県などの温暖な地域でビニールハウスや温室などにより促成栽培されている。また、夏秋なすは群馬県や茨城県、栃木県などで主に露地栽培により生産されている。

作付面積・出荷量・単収の推移

令和5年の作付面積は、7730ヘクタール（前年比97.2%）と、前年よりわずかに減少した。

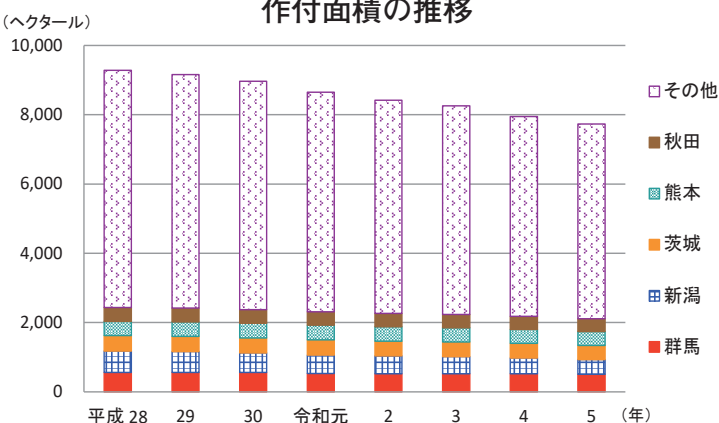
上位5県では、

- ・群馬県 505ヘクタール（同 96.4%）
- ・新潟県 430ヘクタール（同 94.5%）
- ・茨城県 409ヘクタール（同 96.9%）
- ・熊本県 397ヘクタール（同 98.5%）
- ・秋田県 367ヘクタール（同 97.6%）

となっている。

上位5県の占める割合は全国の27.3%となっており、他の都道府県でも作付けが多いことが分かる。

作付面積の推移



資料：農林水産省「令和5年産野菜生産出荷統計」

令和5年の出荷量は、23万3500トン（前年比98.6%）と、前年よりわずかに減少した。

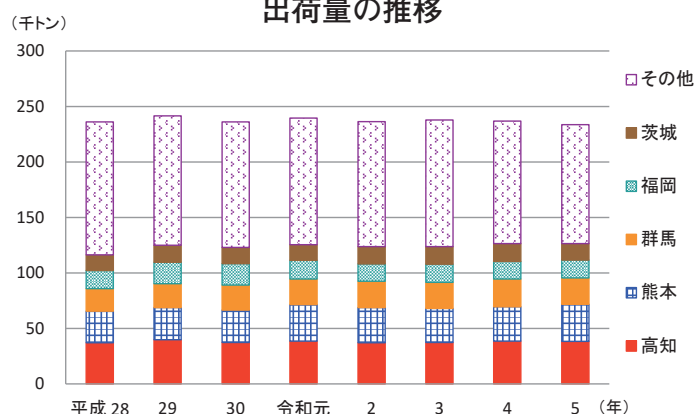
上位5県では、

- ・高知県 3万8400トン（同 99.2%）
- ・熊本県 3万3400トン（同 108.1%）
- ・群馬県 2万3800トン（同 96.0%）
- ・福岡県 1万6100トン（同 100.6%）
- ・茨城県 1万4800トン（同 92.5%）

となっている。

出荷量は、上位5県で全国の54.2%と半数以上を占めている。

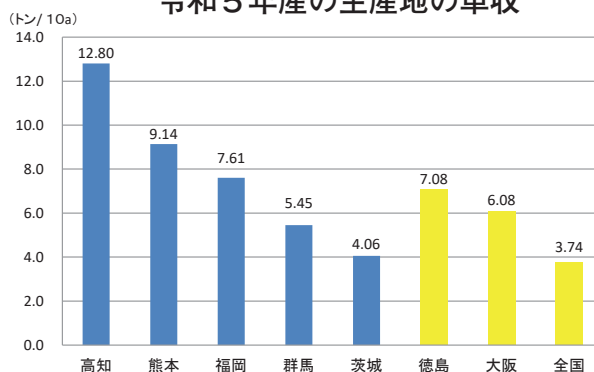
出荷量の推移



資料：農林水産省「令和5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、高知県の12.80トンが最も多く、次いで熊本県の9.14トン、福岡県の7.61トンと続いている。その他の府県で多いのは、徳島県の7.08トン、大阪府の6.08トンであり、全国平均は3.74トンとなっている。

令和5年産の主産地の単収



資料：農林水産省「令和5年産野菜生産出荷統計」

注：黄色は、出荷量上位5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

なすは、色や形状など地域色が豊かで、地方にさまざまな在来品種が残っているものの、次第に減ってきており、最近では、栽培が容易で色がよい長卵形の一代雑種が全国的に広く栽培されている。丸なすは、かつて全国的に栽培されていたが、近年では秋田、山形、新潟、福島、京都などで生産されている

だけとなっており、京都の「賀茂なす」や山形の「民田なす」などが有名である。関西では長卵形なすが多く、西日本では長なす、大長なすが多く「博多長」などがある。また、長なすは東北でも栽培され「南部長」や「仙台長」なども知られている。

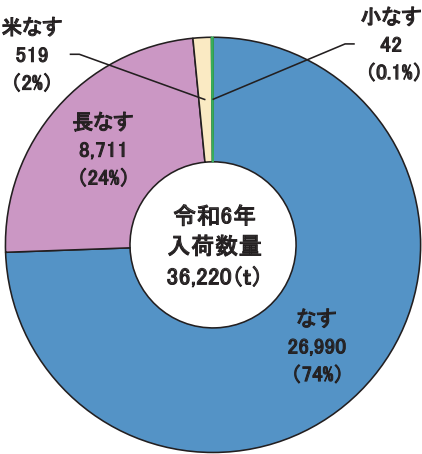
都道府県名	主な品種
群馬県	くろべえ（中長なす）、千両二号（長卵形）、式部（長卵形）
新潟県	十全なす（水なす系）、深雪なす（水なす）越の丸なす（丸なす）、ヤキナス（長なす）
茨城県	くろべえ（中長なす）、千両二号（長卵形）、筑陽（長なす）
熊本県	PC 筑陽（長なす）、筑陽（長なす）、ばってんなす（水なす）、黒船（長なす）、ヒゴムラサキ（赤なす）

資料：農畜産業振興機構の関係者聞き取りによる

東京都中央卸売市場に入荷するなすの入荷数量（令和6年）を形状別に見ると、長卵形を主体とする「なす」が7割以上を占め、続

いて「長なす」が2割以上、米なすが2%に満たず、小なすはわずかに入荷がある。

形状別なすの東京中央卸売市場への入荷数量の割合

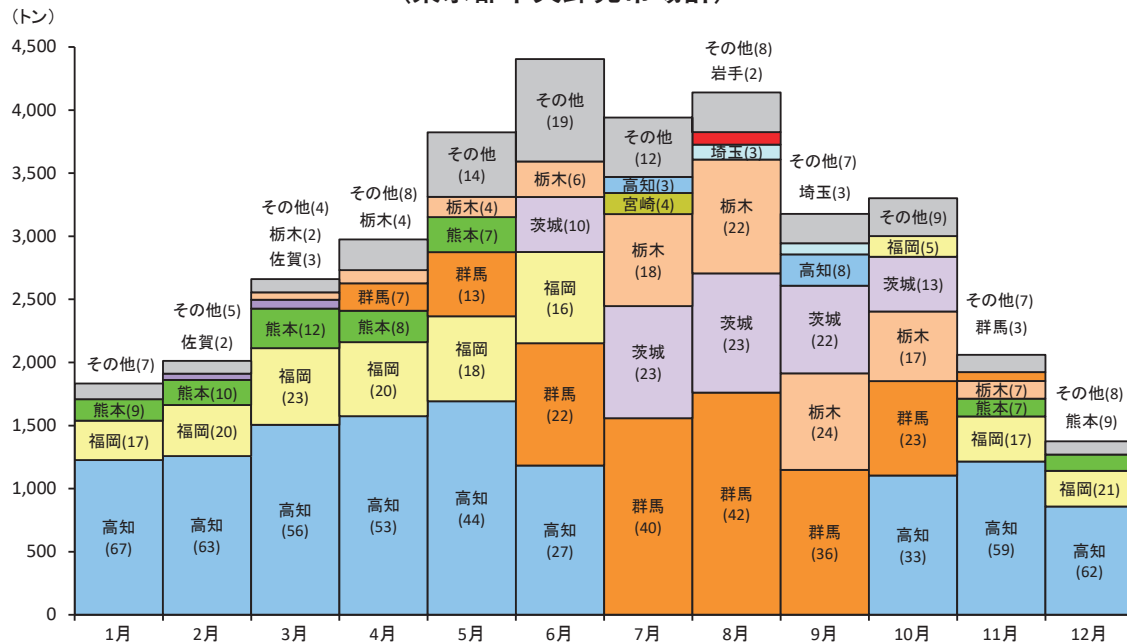


東京都・大阪中央卸売市場における月別県別入荷実績

東京都中央卸売市場の月別入荷実績（令和6年）を見ると、入荷量は1月から徐々に増え6月にピークとなる。冬春なすは高知産が入荷量のトップで多くの割合を占め、

続いて福岡産や熊本産と九州の産地からの入荷がある。4月頃から群馬産や栃木産、茨城産など東京近郊からの入荷が多くなっている。

令和6年 なすの月別入荷実績 (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6年東京都中央卸売市場年報）

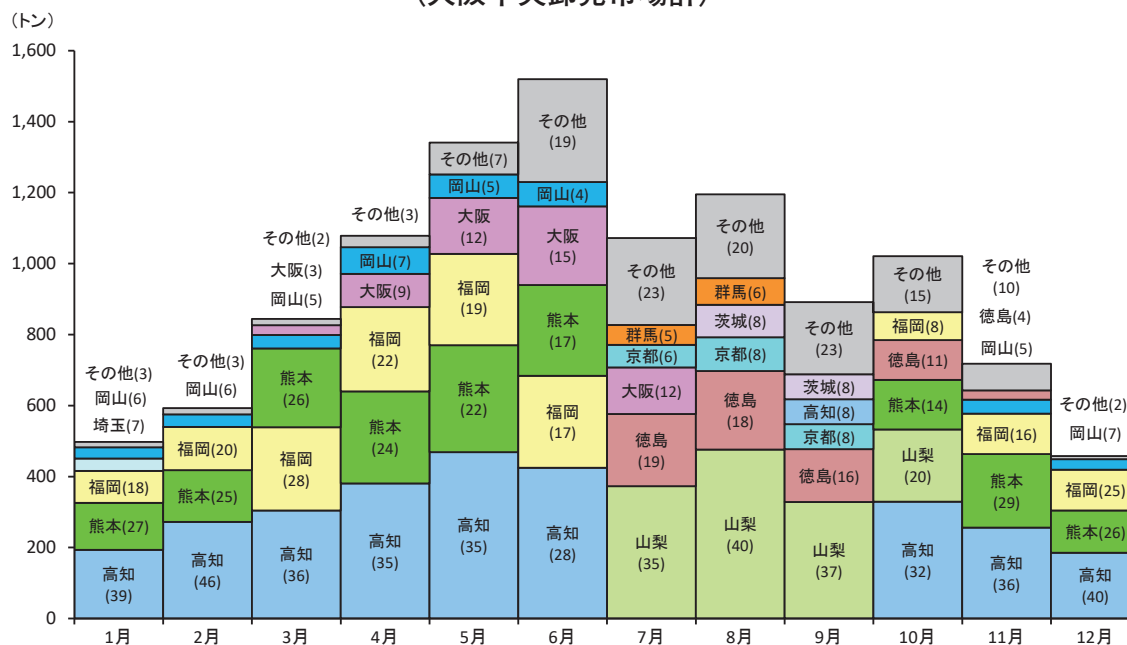
注1：（）内の数値は、月別入荷量全体に占める割合（％）である。

注2：なすは長なすを含む。

大阪中央卸売市場の月別入荷実績（令和6年）を見ると、入荷量は3月から増え始め6月がピークとなる。冬春なすは高知産がトップであるものの、その占める割合は東京よりも少なく、福岡産や熊本産などの九州の産地

に加え、大阪産や岡山産の入荷がある。夏秋なすは山梨産に加え、徳島産、大阪産、京都産など、大阪市場の近郊の産地を含め各地から入荷している。

令和6年 なすの月別入荷実績 (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6年大阪市・大阪府中央卸売市場年報）

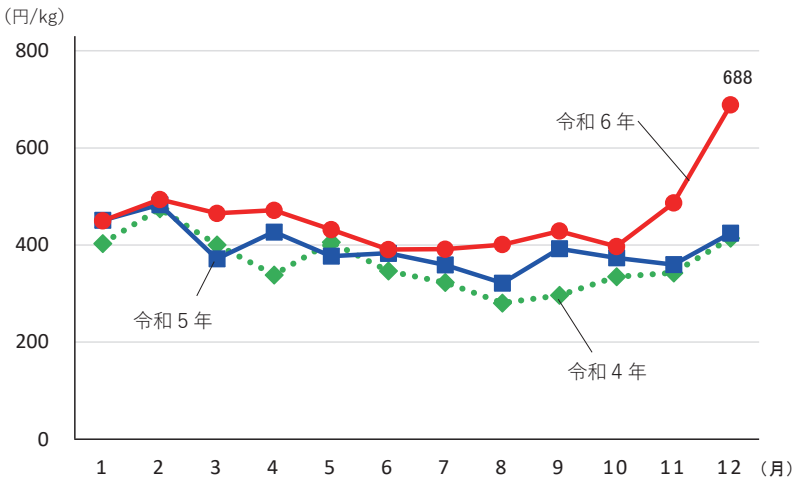
注：（）内の数値は、月別入荷量全体に占める割合（％）である。

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なすの令和6年の価格の推移を見ると、1キログラム当たり391～688円（年平均437円）となっている。4年および5年は、281～483円と年間

の価格差は比較的小さかった一方で6年は野菜の全体的な高値の影響などにより過去2年を上回り、日照不足などの影響により、特に11月および12月は大幅な高値となった。

なす 卸売価格の月別推移（国内産）



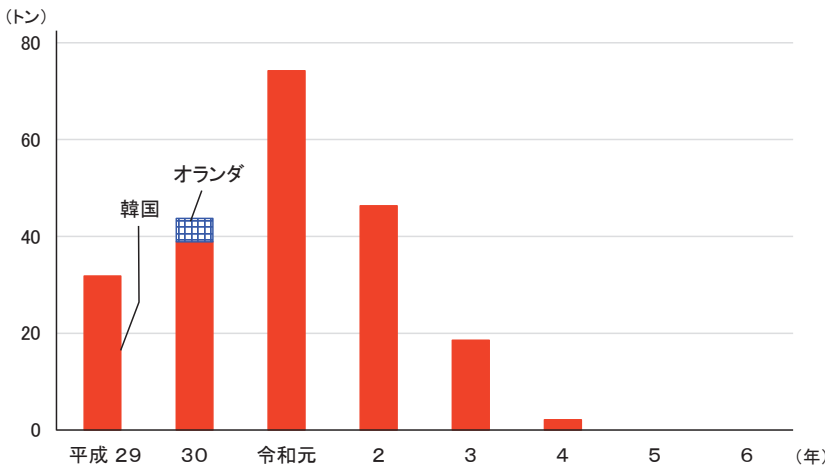
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：東京都中央卸売市場「市場月報」）

輸入量の推移

なすの輸入量は、生鮮では令和元年の74トン进行ピークに年々減少し、5年および6年の輸入はほとんどなかった。また、輸入先は、

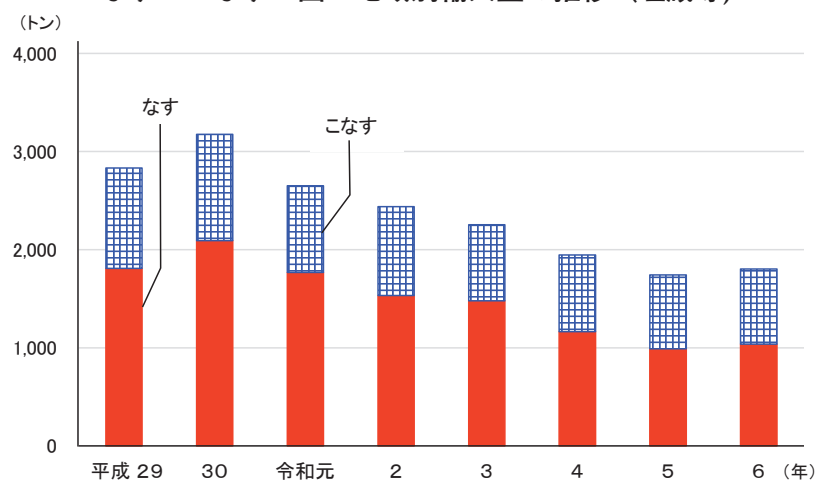
平成30年にオランダからスポット的な輸入があったものの、ほとんどが韓国産である。

なす 国・地域別輸入量の推移（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」）

なす・こなす 国・地域別輸入量の推移（塩蔵等）



資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：財務省「貿易統計」）

なすの輸入は塩蔵等が多く、令和6年の輸入量を見ると、なす（塩蔵等）は1036トン（前年比104.5%）、こなす（塩蔵等）は769トン（同102.1%）であったが、ここ数年は減少傾向にある。輸入先は、なす（塩蔵等）、こなす（塩蔵等）ともに中国が9割以上を占めており、その他（タイ、ベトナム）は1割にも満たない。

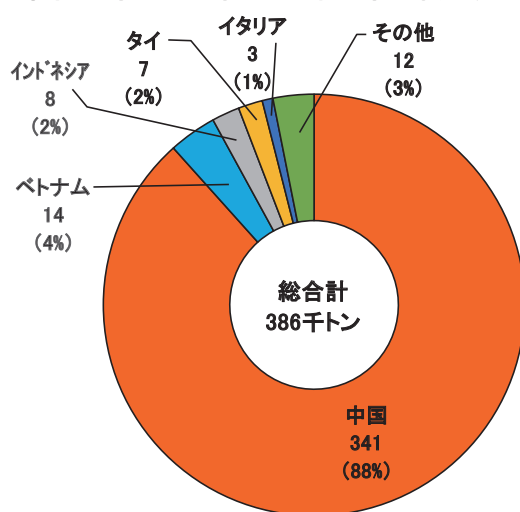
なす（冷凍）は、輸入品の分類を示す輸入統計品目表で特定できず、統計上は具体的品目が明らかにされていないものの、「冷凍野菜」の「その他の冷凍野菜」に包含されるとみられる。その他の冷凍野菜の令和6年

の輸入先は、中国が約9割を占め、その他にベトナムやインドネシア、タイなどアジアからの輸入がある。当機構の海外情報において、ベトナムの冷凍野菜（冷凍なすを含む）の記事を紹介しているのでご参照ください。

○ベトナムの冷凍野菜の生産および輸出動向（野菜情報2022年5月号）



令和6年 その他の冷凍野菜の輸入数量



資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：財務省「貿易統計」）

注：HSコードは0710.80-000-090 2004.90-220-240-290-291-299を抽出。

消費の動向

なすの1人当たり年間購入量は、1300～1500グラム前半で推移している。小売価格（東京都区部）の動向を見ると、ほぼ横ばいとなっているが、令和6年は野菜の全体的な高値の影響を受けて、1キログラム当たり800円を超えた。

なすは水分が多い淡色野菜であるが、主な栄養成分は、カリウム、葉酸をバランスよく含んでおり、食物繊維も豊富である。なすは、抗酸化作用や動脈硬化・がん予防としての効果が期待できるポリフェノールの一つであるナスニンやクロロゲン酸を含んでいる。なすは「アク抜きすると良い」とされているが、なすを長時間水に浸すと抗酸化物質やポリフェノールが溶け出してしまうため、アク抜きせずに調理したい。また、なすの新しい機能性関与成分である「ナス由来コリンエステル（アセチルコリン）」が

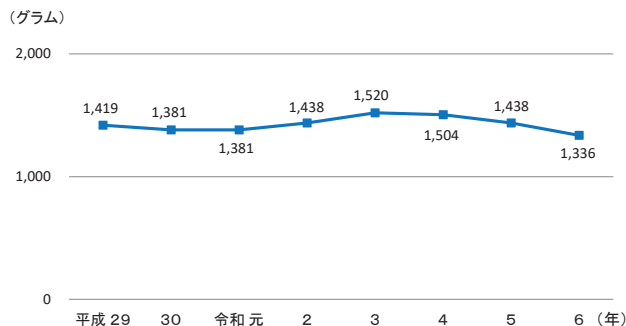
高めの血圧を改善するという研究報告もあり、以下に紹介する。

○なすの食品機能と機能性表示食品
（野菜情報2021年10月号）



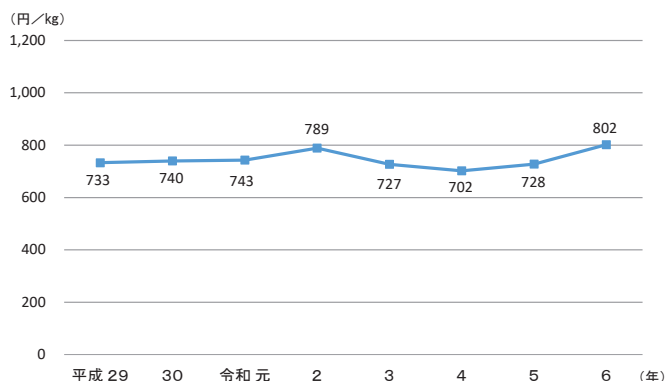
なすは、果肉がスポンジ状になっているため、調理をすると味や油をよく吸収する。また、焼くことでうまみ成分であるグルタミン酸が増え、よりおいしさが増すという特徴がある。夏バテなどで体力が落ちているときに食欲アップのため、なすと肉などを上手に組み合わせた料理もおすすめである。なすを使ったレシピを以下に紹介する。

なす 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」）

(参考) なす 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」

○なすのおすすめレシピ○



肉詰めなすのこってり煮



フレッシュなすのオープン・サンド（フリスケッタ）



焼きなすとヨーグルトのギリシャ風サラダ