

# そらまめの需給動向

調査情報部

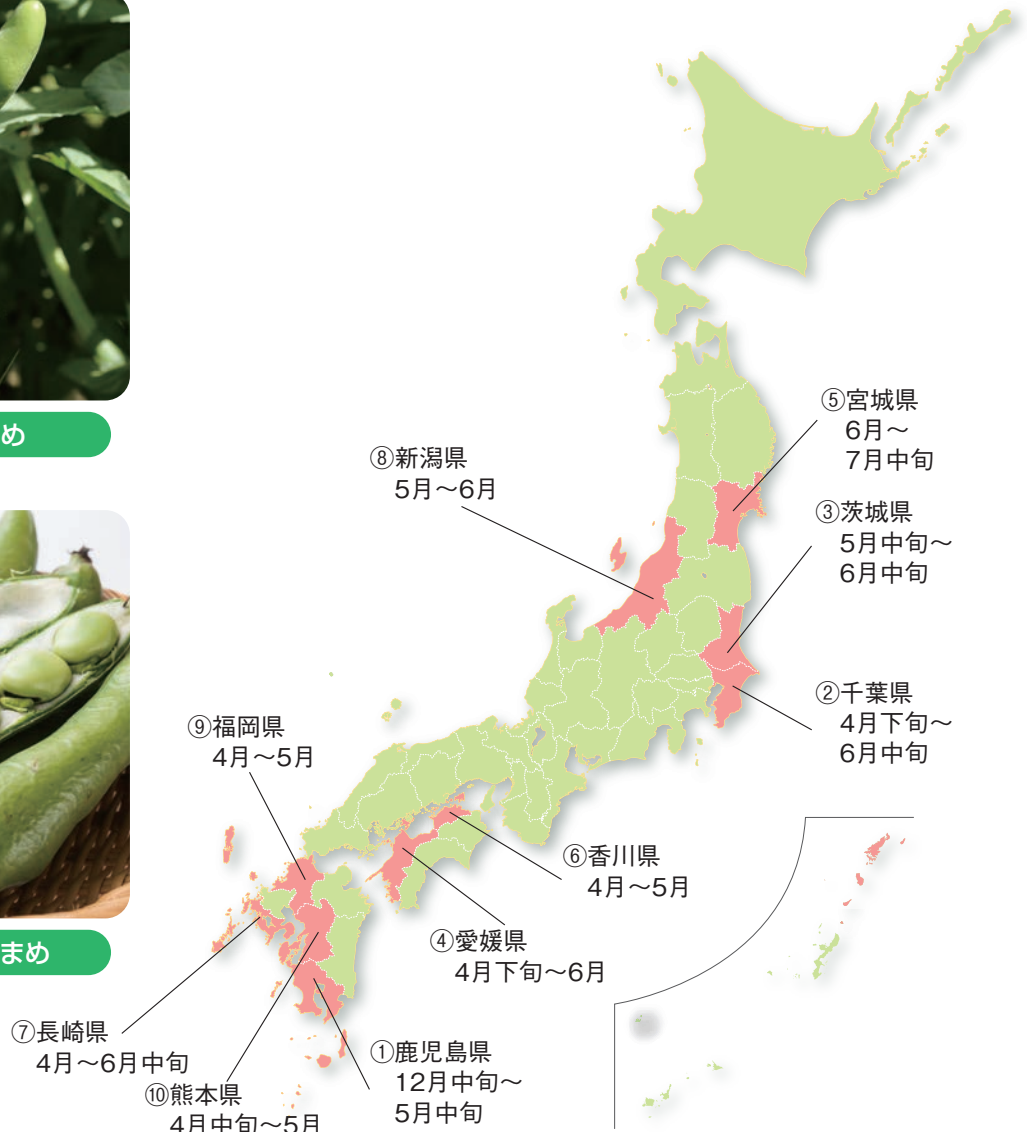
## 主要産地



収穫前のそらまめ



さを開いたそらまめ



資料：農林水産省「令和4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。

そらまめは世界最古の農産物のひとつといわれ、古代ギリシャ、ローマでも栽培され常食していたといわれる。

名前の由来は、さが空に向かって上を向いてなるため「空豆」の字が当てられたといわれるが、さが蚕の形に似ていることや、蚕が繭を作る時期においしくなるから「蚕豆」や「天豆」、旬を表した「四月豆」「夏豆」と呼ばれることもある。

そらまめのさを開くと、中には白い綿の

ような部分に守られるように豆が並んでいるが、この白い部分には栄養を蓄える働きがあり、豆の成長に合わせて豆に養分を送っている。

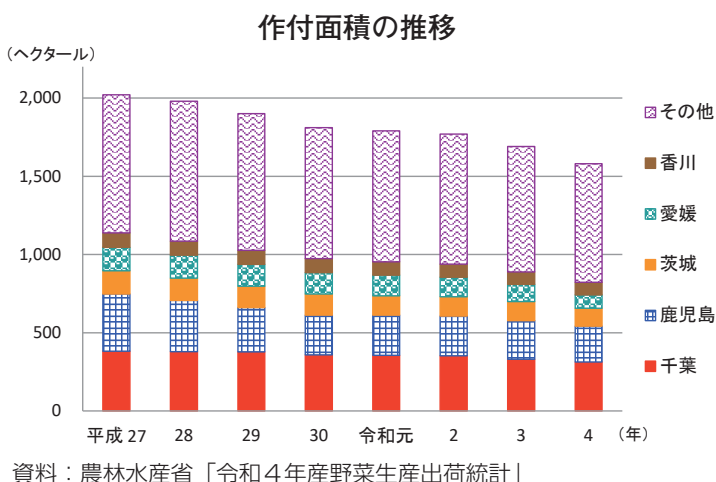
そらまめにあるつめのような切れ目の部分を「お歯黒」と呼び、出始めの頃のそらまめはこの部分の色が薄くてやわらかく、熟しきったものやシーズンの終わりに近づいた時期に採れるものは黒くなる。

## 作付面積・出荷量・単収の推移

令和4年の作付面積は、1580ヘクタール（前年比93.5%）と、前年に比べてかなりの程度減少した。

上位5県では、

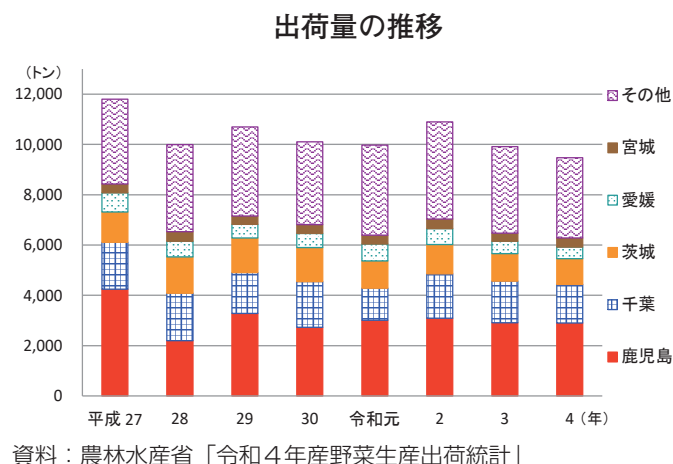
- ・千葉県 313ヘクタール（同 94.6%）
  - ・鹿児島県 229ヘクタール（同 93.1%）
  - ・茨城県 115ヘクタール（同 94.3%）
  - ・愛媛県 85ヘクタール（同 77.3%）
  - ・香川県 81ヘクタール（同 102.5%）
- となっている。



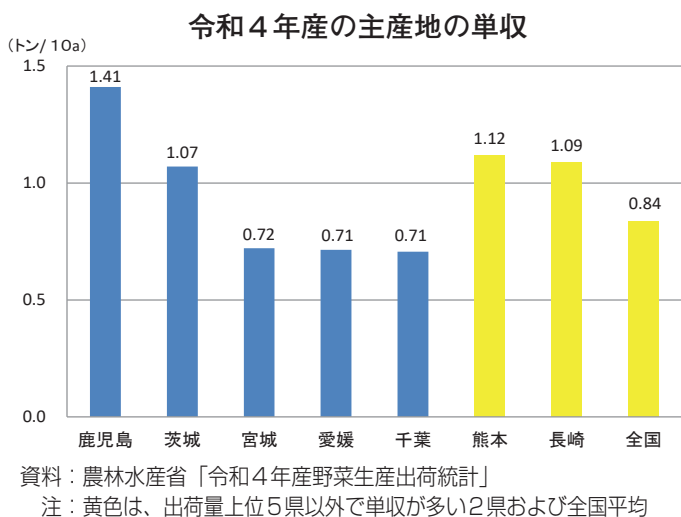
令和4年の出荷量は、9470トン（前年比95.6%）と、前年に比べてやや減少した。

上位5県では、

- ・鹿児島県 2900トン（同 99.7%）
  - ・千葉県 1540トン（同 92.8%）
  - ・茨城県 1020トン（同 93.6%）
  - ・愛媛県 465トン（同 95.3%）
  - ・宮城県 359トン（同 110.8%）
- 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、鹿児島県の1.41トンが最も多く、次いで茨城県の1.07トン、宮城県の0.72トンと続いている。その他の県で多いのは、熊本県の1.12トンであり、全国平均は0.84トンとなっている。



## 作付けされている主な品種等

温暖な気候を好み、生育適温が高いため、収穫時期と地域が限定される。流通の大半を占めるのは「陵西一寸」や「打越一寸」など

の品種に代表される「一寸そらまめ」である。大粒で、豆一粒の大きさが一寸（約3センチ）ほどであることからこの名称がついた。

都道府県名	主な品種
千葉県	陵西一寸、打越一寸
鹿児島県	陵西一寸、唐比の春
茨城県	陵西一寸、打越一寸
愛媛県	陵西一寸、清水一寸
香川県	陵西一寸

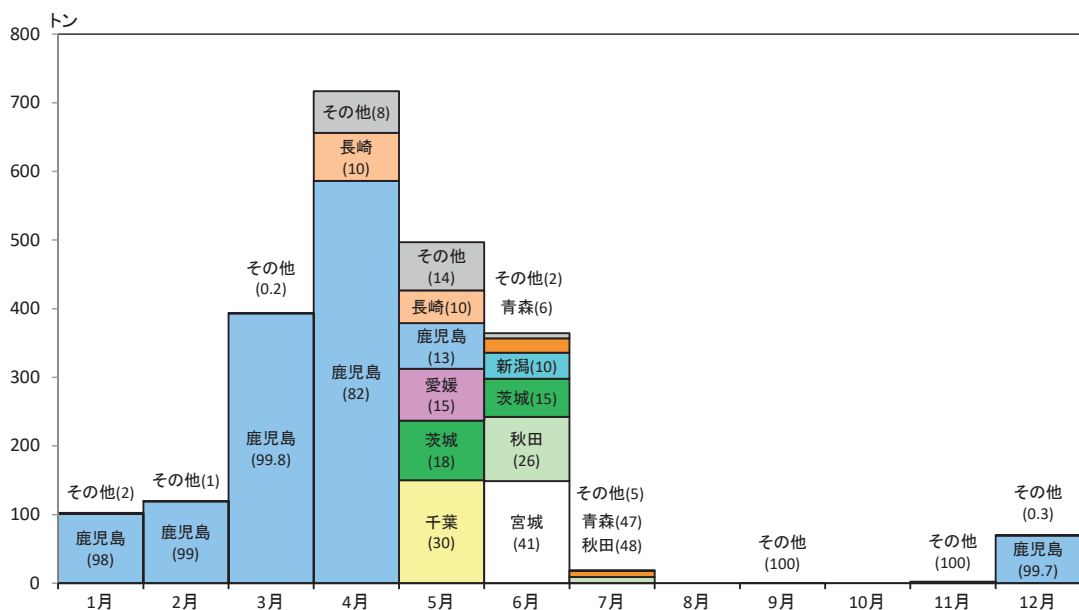
資料：関係者聞き取りにより農畜産業振興機構作成

## 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4年）を見ると、12月から鹿児島産が入荷し始め、4月にかけて増加しながら推移する。12月からピークの4月までは鹿児島産が太宗を占め、5～6月以降は鹿児島産が減って、

千葉産、茨城産などの関東産や、宮城産、秋田産などの東北産が中心の入荷となる。7月以降の入荷量は一気に減り、夏場の入荷はほぼない。

令和4年 そらまめの月別入荷実績  
(東京都中央卸売市場計)



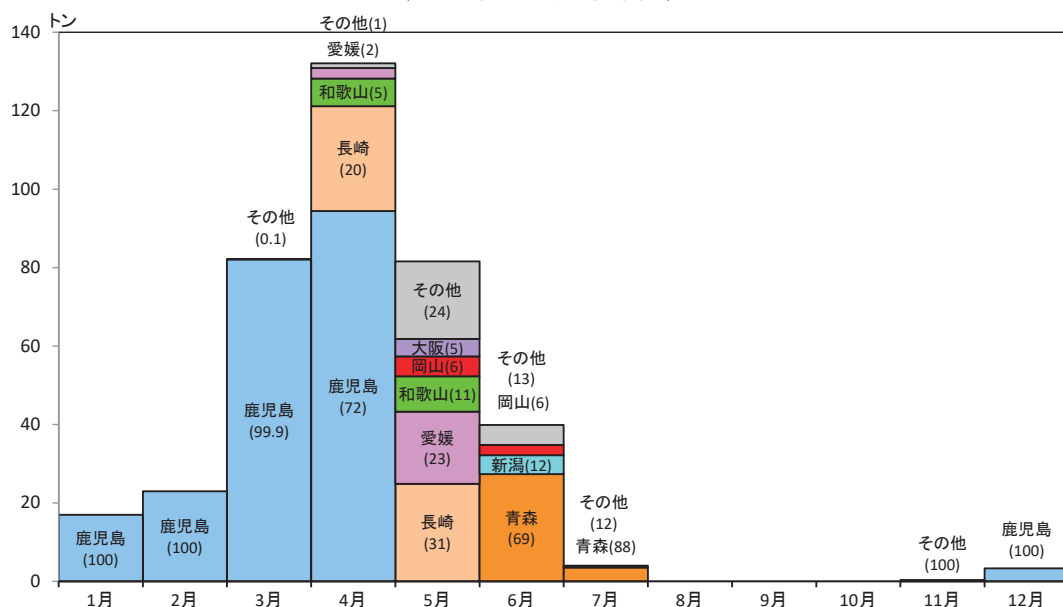
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：令和4年東京都中央卸売市場年報）

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4年）を見ると、12月から鹿児島産が入荷し始め、4月にかけて増加しながら推移する。12月からピークの4月までは鹿児島産が太宗を占めるのは東京と同様だが、5月以降に

関東産の入荷はなく、長崎産、愛媛産、和歌山産、岡山産といった九州産や中・四国産および青森産の入荷が見られる。7月以降の入荷量は一気に減り、夏場の入荷はほぼない。

令和4年 そらまめの月別入荷実績  
(大阪中央卸売市場計)



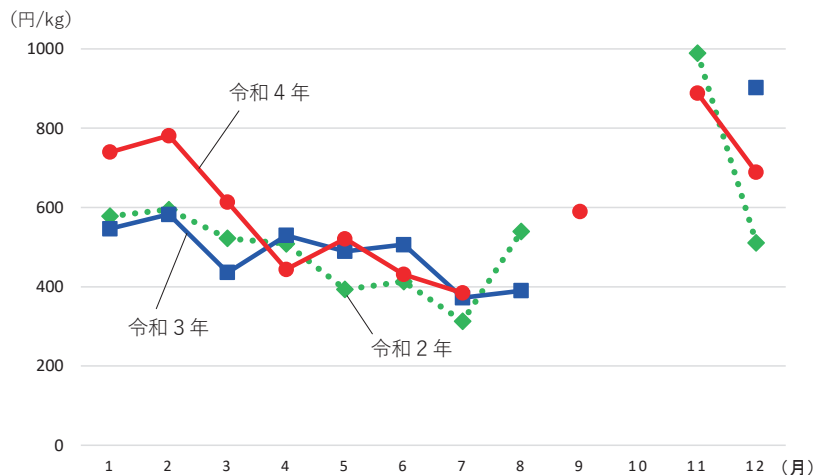
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：令和4年大阪市・大阪府中央卸売市場年報）  
注：（）内の数値は、月別入荷量全体に占める割合（%）である。

## 東京都中央卸売市場における価格の推移

令和4年の東京都中央卸売市場における卸売価格は、1キログラム当たり384~888円（年平均526円）の幅で推移している。高

齢化などにより生産量が減少していることから、入荷量の減少もあり、近年価格は上昇している。

卸売価格の月別推移（国内産）



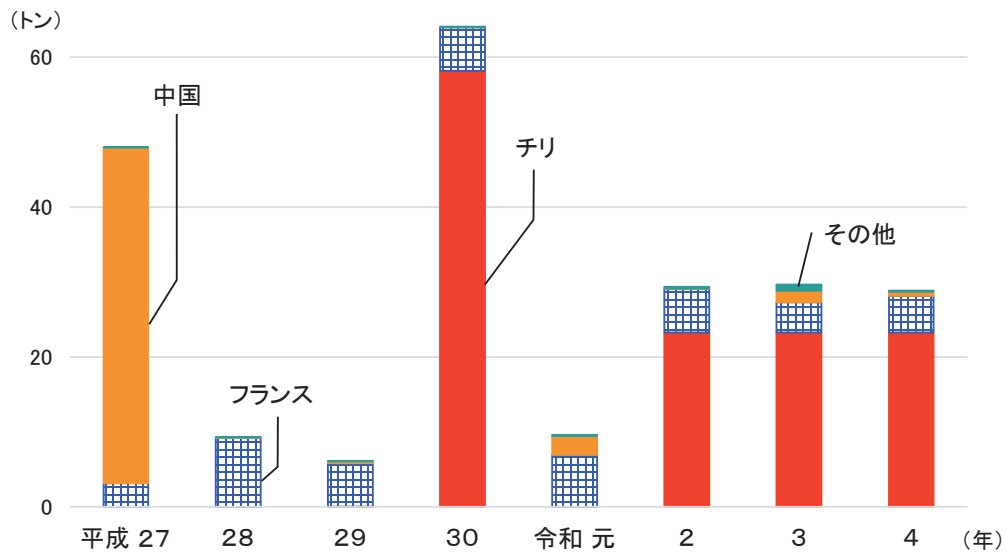
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：東京都中央卸売市場「市場月報」）  
※令和2年は9・10月、令和3年は9~11月、令和4年は8月・10月のデータ無し。

## 輸入量の動向

主にチリやフランス、中国などから、夏場を中心に、外食産業や惣菜用向けに冷凍そらまめが輸入されている。輸入量は安定してい

ないが、中国産が減少する中、チリ産の比率が高まっている。

国・地域別輸入量の推移（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」）  
注：検査数量の数値である。

## そらまめの消費動向など

そらまめは、未成熟な豆を収穫したものは野菜に分類され、完熟したものを乾燥させたものは豆類となり、それらは煮豆や甘納豆のほか、フライビーンズ(いかり豆)、味噌やしょうゆといった調味料などの加工品に多く利用される。中国の調味料「豆板醬」<sup>とうばんじょう</sup>に使われる豆はそらまめである。

たんぱく質、糖質、ビタミンB群、食物繊維、リン、鉄など、さまざまな栄養素を含む栄養価の高い野菜である。特に疲労物質を身体にため込まないように働くビタミンB 1が豊富で、疲労回復に役立つ。鮮度の良いものは皮ごと食べられるため、より多くの食物繊維を取ることができる。

さやから出して空気に触れると急激に鮮度が落ちるため、出来るだけさやつきのものを求め、ゆでる直前にさやから出す方が良い。さやのふくらみが均一で、緑色が濃く、艶のあるものが新鮮である。



フライビーンズ (いかり豆)