

# きゅうりの需給動向

調査情報部

## 主要産地



白いぼきゅうり



黒いぼきゅうり



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。

きゅうりは、インドのヒマラヤ山麓<sup>さんろく</sup>が原産地とされ、3000年も前に栽培が始まり、そこからヨーロッパ、中国北部（華北ルート）、中国南部（華南ルート）の3方面へと広がっていった。

日本に最初にきゅうりが伝わったのは、平安時代中ごろで、華南ルートを経て、黒いぼ種が持ち込まれたとされている。現在、流通の主流となっている白いぼ種は、華北ルートを経て江戸時代末期に伝わり、食用として定着していった。異なる2つのタイプのきゅうりが交雑を繰り返しながら、特徴のある品種

を日本各地に生みだしていった。現在、日本で生産されるきゅうりの9割以上が、白いぼ種の白いぼきゅうりとなっており、皮が薄く、果肉はみずみずしく歯切れが良いのが特徴で、生食のほか、どんな料理にも向いている。一方、黒いぼ種の黒いぼきゅうりは、皮が厚く味が濃いため、煮物や炒め物などの加熱調理に向いているが、現在では九州や四国などでわずかに栽培されるだけとなった。

きゅうりは、果菜類の中で国内収穫量第2位であるが、ハウスなどの施設栽培が7割を占め、その結果、周年出荷が可能となっている。

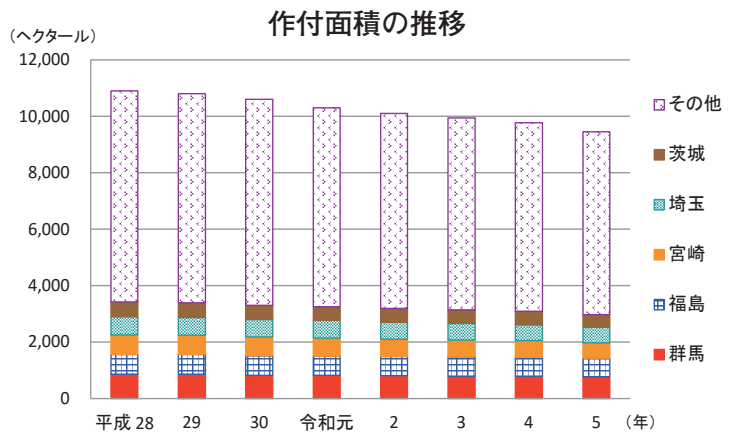
## 作付面積・出荷量・単収の推移

令和5年の作付面積は、9450ヘクタール（前年比96.7%）と、前年よりやや減少した。

上位5県では、

- ・群馬県 772ヘクタール（同 97.8%）
- ・福島県 660ヘクタール（同 97.3%）
- ・宮崎県 546ヘクタール（同 93.5%）
- ・埼玉県 541ヘクタール（同 95.9%）
- ・茨城県 459ヘクタール（同 96.0%）

となっている。



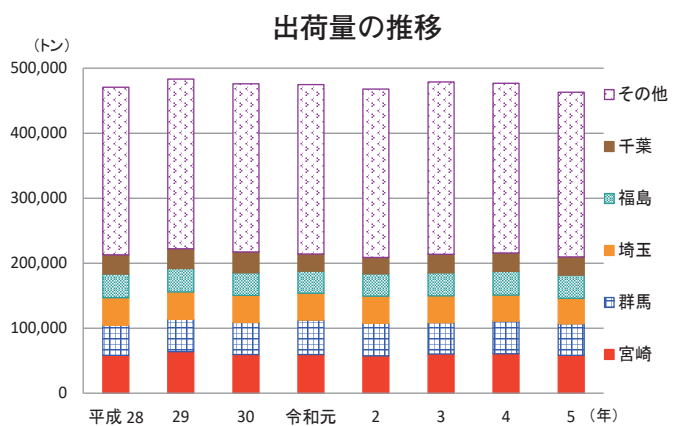
資料：農林水産省「令和5年産野菜生産出荷統計」

令和5年の出荷量は、46万2900トン（前年比97.1%）と、前年よりわずかに減少した。

上位5県では、

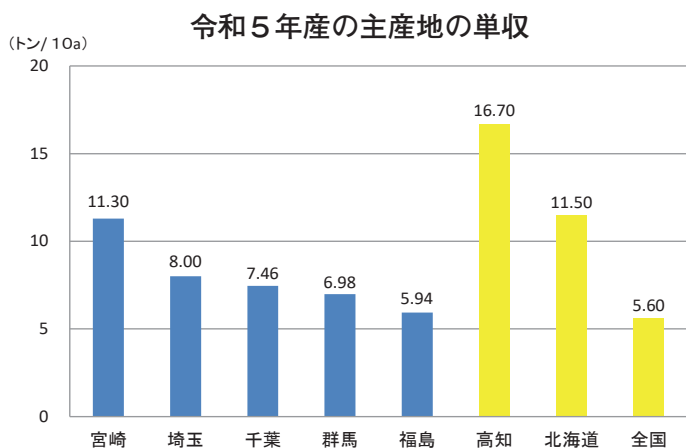
- ・宮崎県 5万8200トン（同 95.7%）
- ・群馬県 4万8500トン（同 97.0%）
- ・埼玉県 3万9300トン（同 98.3%）
- ・福島県 3万5500トン（同 97.3%）
- ・千葉県 2万8100トン（同 98.9%）

となっている。



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、令和5年の10アール当たりの収量を見ると、宮崎県の11.30トンが最も多く、次いで埼玉県の8.00トン、千葉県の7.46トンとなった。その他の道県で多いのは、高知県の16.70トン、北海道の11.50トンであり、全国平均は5.60トンとなった。



資料：農林水産省「令和5年産野菜生産出荷統計」

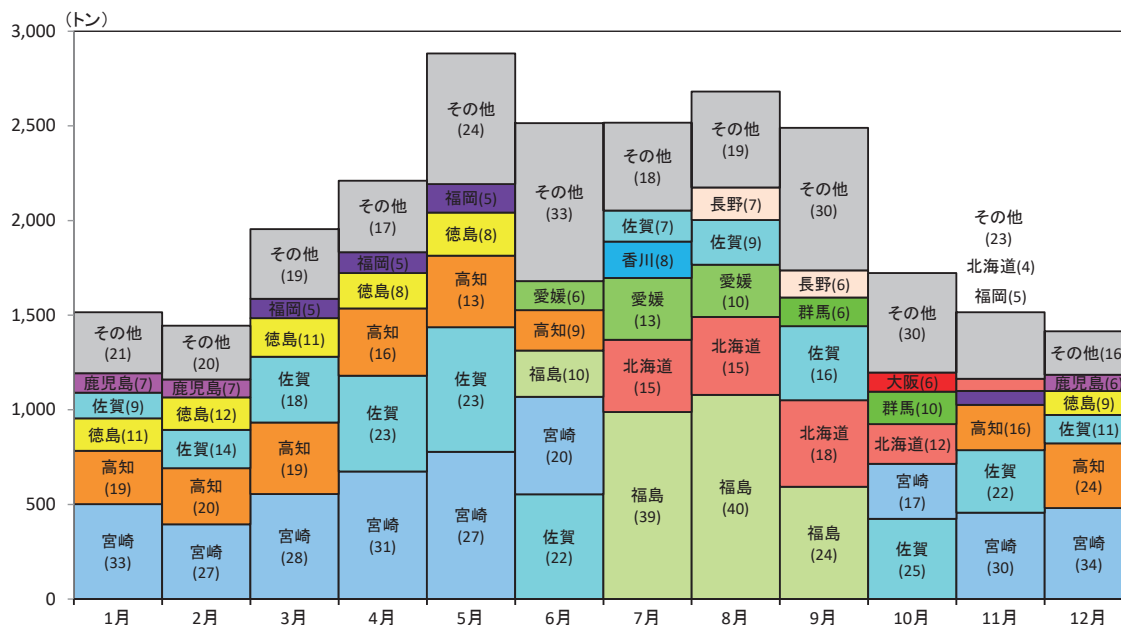
注：黄色は、出荷量上位5県以外で単収が多い2県および全国平均。



大阪中央卸売市場の月別入荷実績（令和5年）を見ると、東京都中央卸売市場と同様に、各産地や作型によってリレー出荷されているのがわかる。7～9月にかけては福島産や北

海道産などの入荷が増え、10月～翌6月にかけては宮崎産など九州産と高知産など四国産を中心に入荷している。

令和5年 きゅうりの月別入荷実績  
(大阪中央卸売市場計)



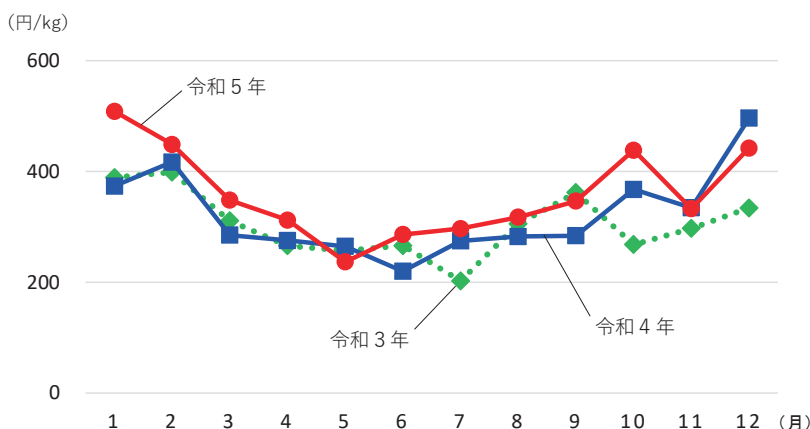
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：令和5年大阪市・大阪府中央卸売市場年報）  
注：（ ）内の数値は、月別入荷量全体に占める割合（%）である。

## 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きゅうりの価格（令和5年）は、1キログラム当たり237～509円（年平均344円）の幅で推移した。5年の価格はおおむね例年通り1月から下げ基調と

なり、きゅうりの月別入荷量が8月に次いで、2番目に多かった5月に価格が最も安くなり、その後、10月まで緩やかに上昇した。

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」）

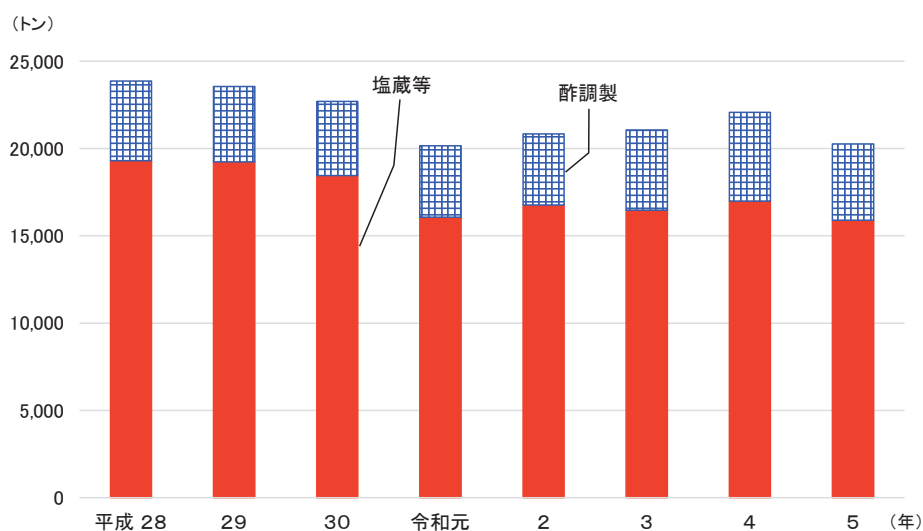
## 輸入量の推移

きゅうりの輸入は、生鮮はごくわずかであり、令和5年は17トンである。また、漬物などの加工品である塩蔵等が主になっており、5年は1万5898トンで、きゅうりの輸入量全体に占める割合は、78.4%と最も多いが、ここ数年は減少傾向にある。続いて酢調製が同4367トン（同21.5%）であり、総合計輸入量は、直近5年は2万トン近くで推

移している。

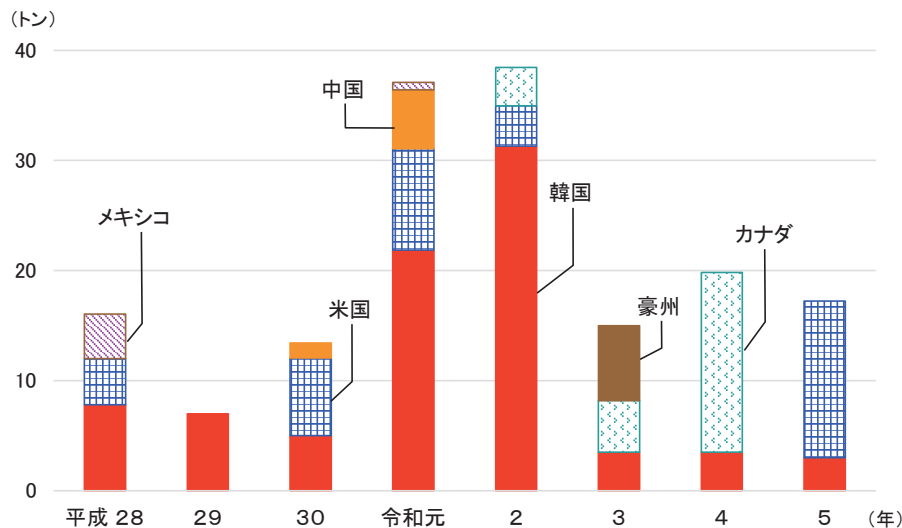
国・地域別輸入量を見ると、生鮮は、2年は韓国が約8割を占めていたが、5年は米国からの輸入が最も多く8割を占めた。塩蔵等は中国が約8割を占め、酢調製はスリランカが約5割を占め、その他を、米国、ベトナム、中国、ドイツ、インドがそれぞれ1割弱を占めた。

輸入量の推移（塩蔵等・酢調製）



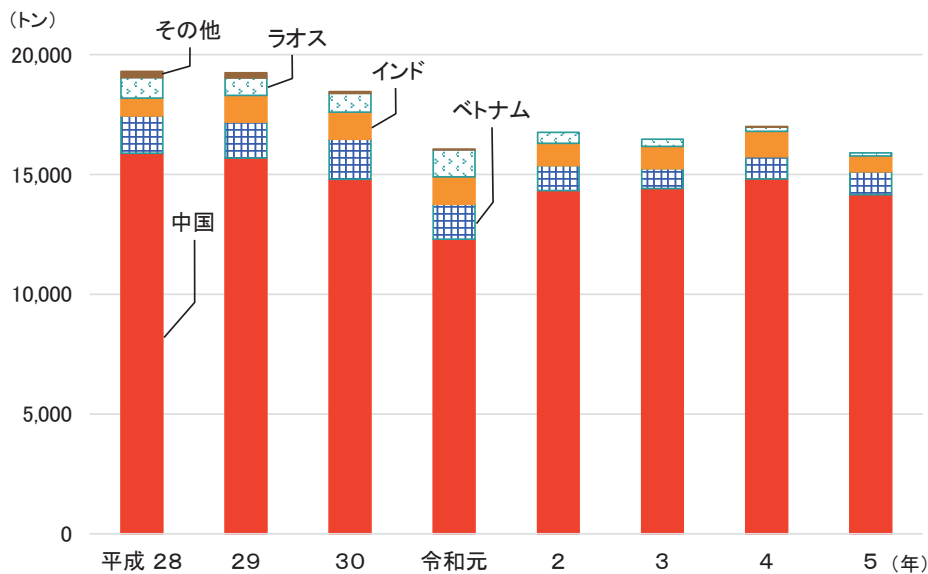
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：財務省「貿易統計」）  
注：ガーキン（ピクルス用の小型きゅうり）を含む。

国・地域別輸入量の推移（生鮮）



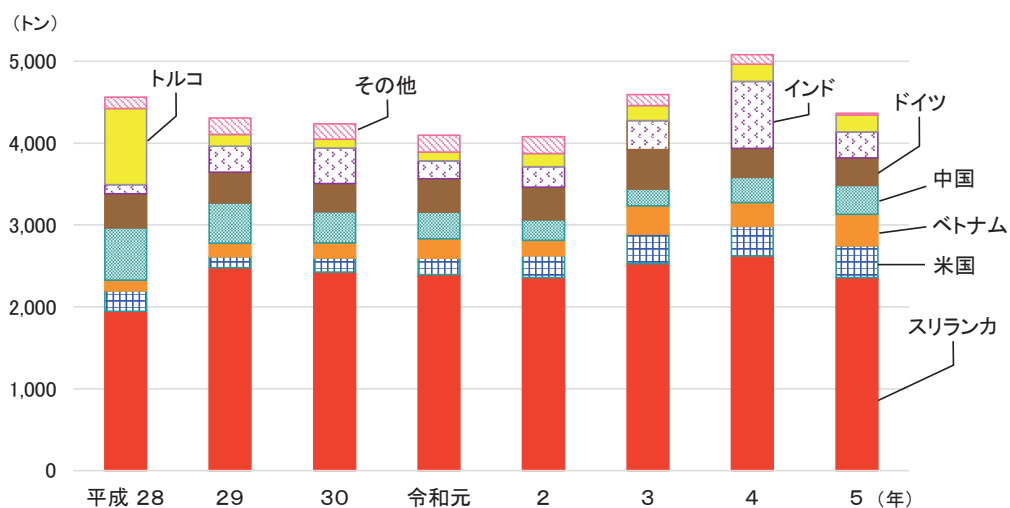
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：財務省「貿易統計」）  
注：ガーキンを含む。

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」）  
注：ガーキンを含む。

国・地域別輸入量の推移（酢調製）



資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：財務省「貿易統計」）  
注：ガーキンを含む。

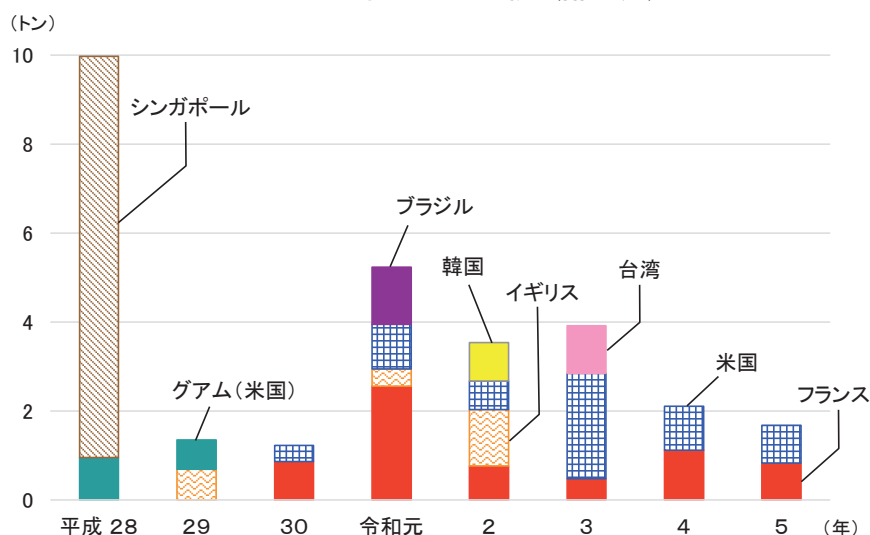
## 輸出量の推移

きゅうりの輸出は、酢調製が年によって量および輸出先国にばらつきがあるが、令和5

年は約1.7トンで、フランスと米国に輸出された。



## 国・地域別輸出量の推移（酢調製）



資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：財務省「貿易統計」）

注：ガーキンを含む。

## きゅうりの消費動向

近年において、きゅうりは果菜類の中では、トマトに次ぐ第2位の購入量となっている。令和3年以前は、1人当たり年間購入量は、2500～2700グラム程度で推移していたが、4年以降減少しており、5年は2500グラムを下回った。

小売価格（東京都区部）の動向を見ると、平成28年以降は1キログラム当たり500円台後半から600円台前半で推移していたが、令和5年は651円と600円台後半に上昇した。

きゅうりは水分が95%以上を占めている

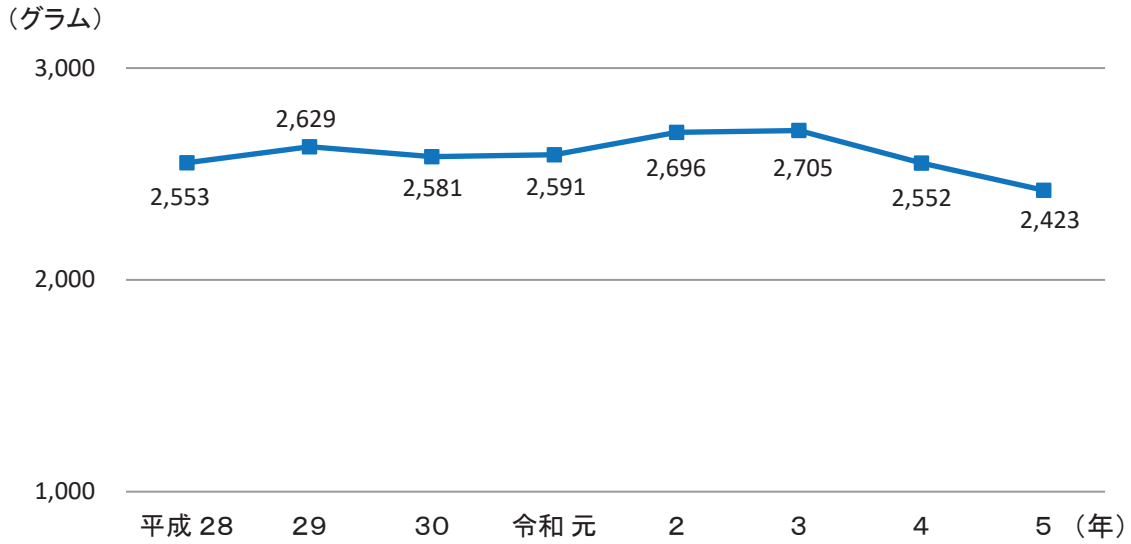
ものの、ナトリウムを排出させるカリウムを比較的多く含むため、むくみの予防や利尿作用、高血圧の抑制効果が期待できる。

以前から、スティック状で手軽に食べやすい形状を活かした「冷やしきゅうりの一本漬け」が、清涼感のある夏野菜の商品として、盛夏期のお祭りなどで見かけられたが、最近では、コンビニエンスストアでサラダチキンバーや豆腐バーの陳列と並べて売られるなど新たな販売手法が見られ、手軽に野菜摂取を行いたいという需要の喚起が期待される。



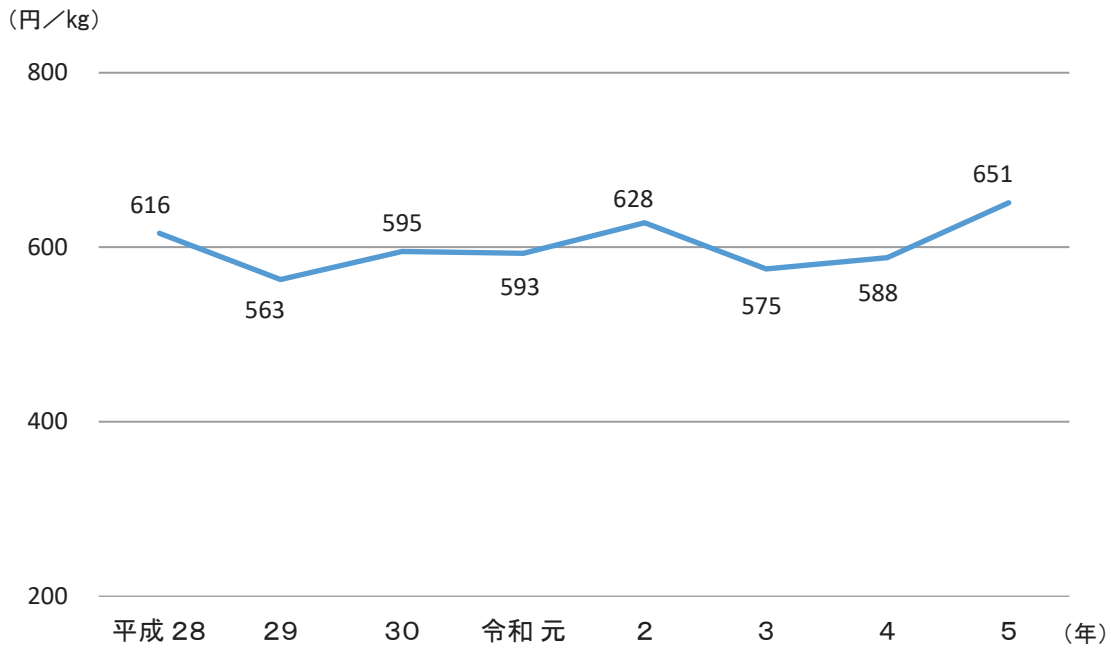
きゅうりの一本漬け

### 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) 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」）