

トピック 一 いちごの需給動向について 一

・いちごの語源
いちごは、日本書紀にも登場し「いちびこ」と記載されている。その発音から、血のような色の奴（接頭後十血+彦、愛称のような呼び方）という説やすごく赤い子（甚（いち=凄く）十赤+子）という説などがあり、実の赤さに由来するという説が有力である。

・いちごの輸出入と世界生産量
いちごは、生食需要が高くなるのは主に冬季であるが、生食や加工食品など、その用途は多岐にわたる。ケーキなどの加工向けは周年で需要があり、利益率の高い、安定した収入の得られる品目として作付けが推進されている。

しかし、主産県の主な出荷期間は11月から翌5月であり、通年で加工向けの需要を賄うことができないため、米国などから輸入される。

世界のいちご生産量は約770万トンであり、日本の生産量は約16万トン、世界の生産量の約2%となっている。

日本のいちごは国内消費のほか、香港、シンガポール、台湾へ輸出されており、そのうち香港が84%を占める（平成28年、441トン）。香港への輸出が多い理由は、植物検疫の必要がなく、リードタイムが短くて済むこと、福岡県が出張所を香港に設置し、販売促進に努めており、この結果「あまおう」が、ブランドとして定着するほど日本産のいちごが認知されつつあること、が挙げられる。いちごの航空輸出量は、平成16年以降、一貫して増加し続けている。

・いちご戦国時代
生食用の市場シェアは、関東圏では栃木県の「とちおとめ」、関西圏では福岡県の「あまおう」が主流で、この2品種で約65%を占め、これに佐賀県の「さがのほか」、静岡県の「紅ほっぺ」をふくめると75%超を占める。

産地としては、特徴のある品種を持つことにより、差別化を促進でき、一層の有利販売につながるとして新品種の開発に意欲的であり、国、地方自治体及び民間において開発登録が行われている。最近では、話題になった白いちごの開発が有名である。

・いちごがインバウンド消費に果たす役割
観光農園などの体験型観光農業が有力な観光コンテンツとしてインバウンド消費の面においても注目されつつある。日本のフルーツ等が、美味であることを知る訪日観光客も少なくない。産地で自ら収穫して食べられる果実狩り等の需要が、今後ますます高まる予想する民間シンクタンクもある。

・端境期における国産出荷への期待
野菜は、周年で需要があるため、その需要に応えるべく、果菜類を中心に、露地、促成、抑制などの作型が全国各産地で普及しており、周年出荷が行われている。しかし、いちごの出荷には長い端境期があり、生産量が需要を大きく下回る時期に、海外から輸入されている。

端境期においても国産いちごを使いたいという実需者が多いこと、端境期は全国的な出荷集中期より高値で取引されることなどから、国内でも端境期を狙った出荷を行っている産地もあるが、その出荷量は少ない。

このような中で、栃木県における「なつおとめ」のような四季成り性品種の普及と生産量増加の取り組みにより、端境期を埋める品種による周年供給の達成と、国産いちごの消費拡大につながることが期待される。

図1 生鮮いちごの国別輸入量の推移

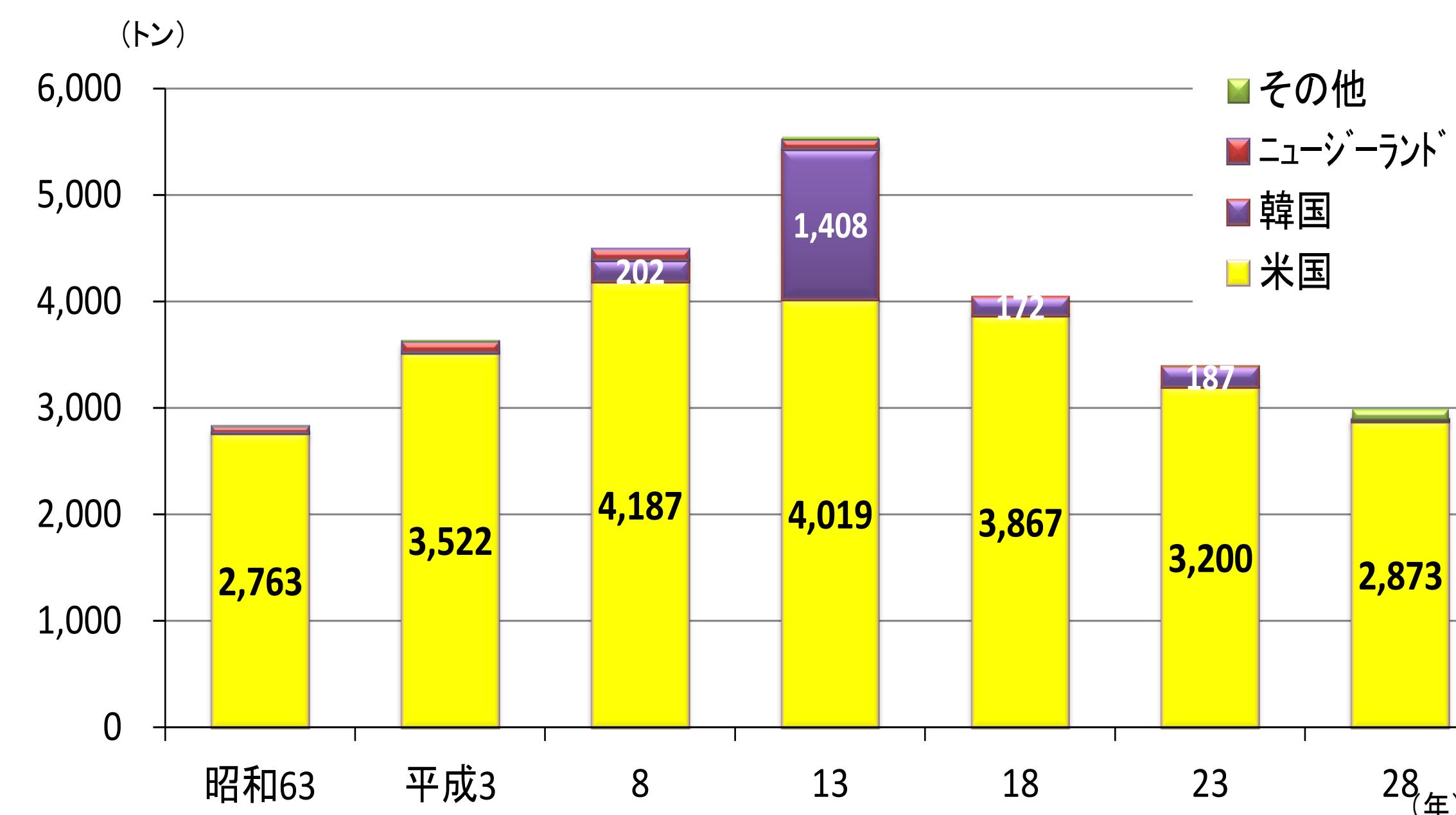


図2 生鮮いちごの国別輸出量

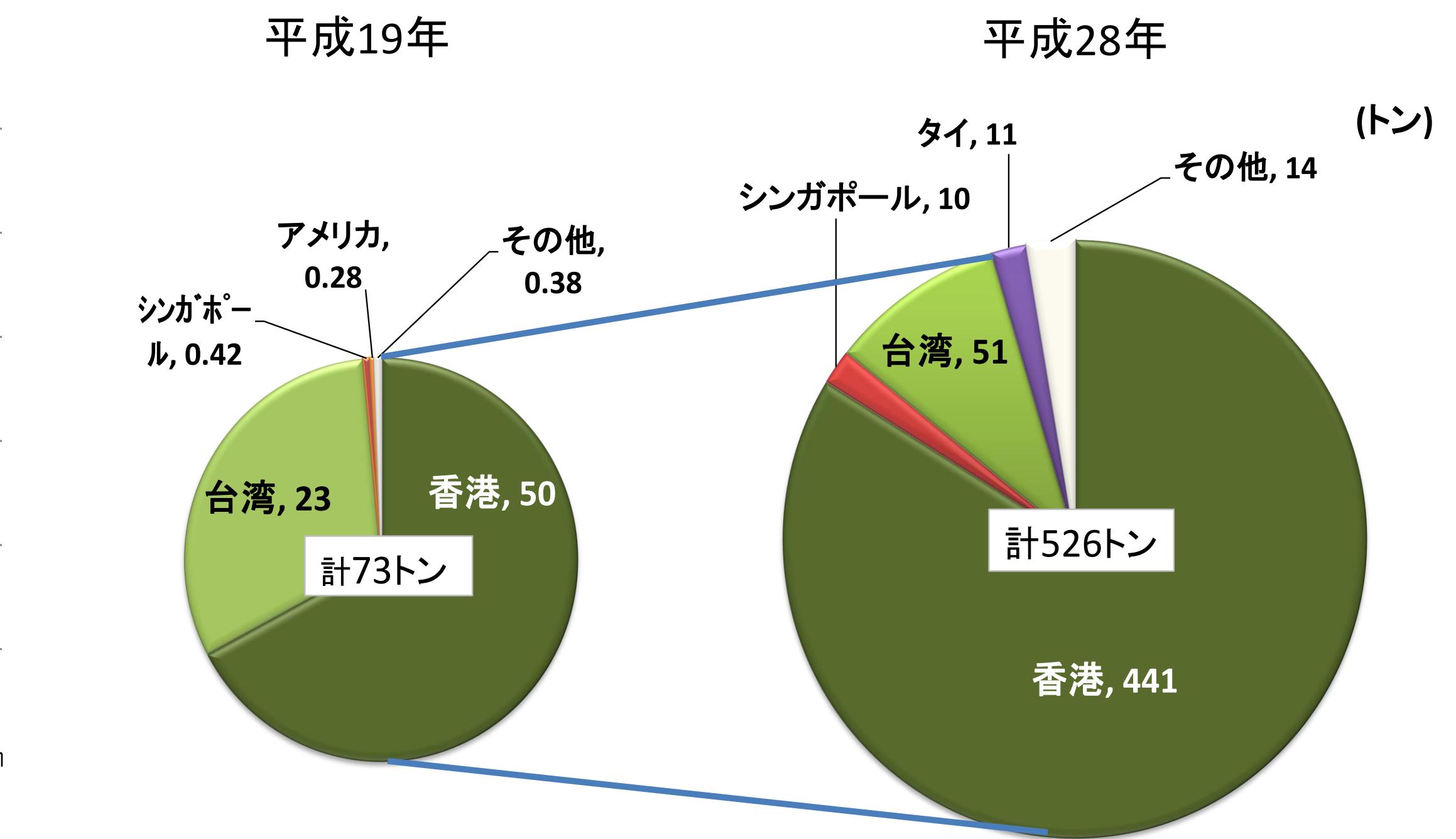
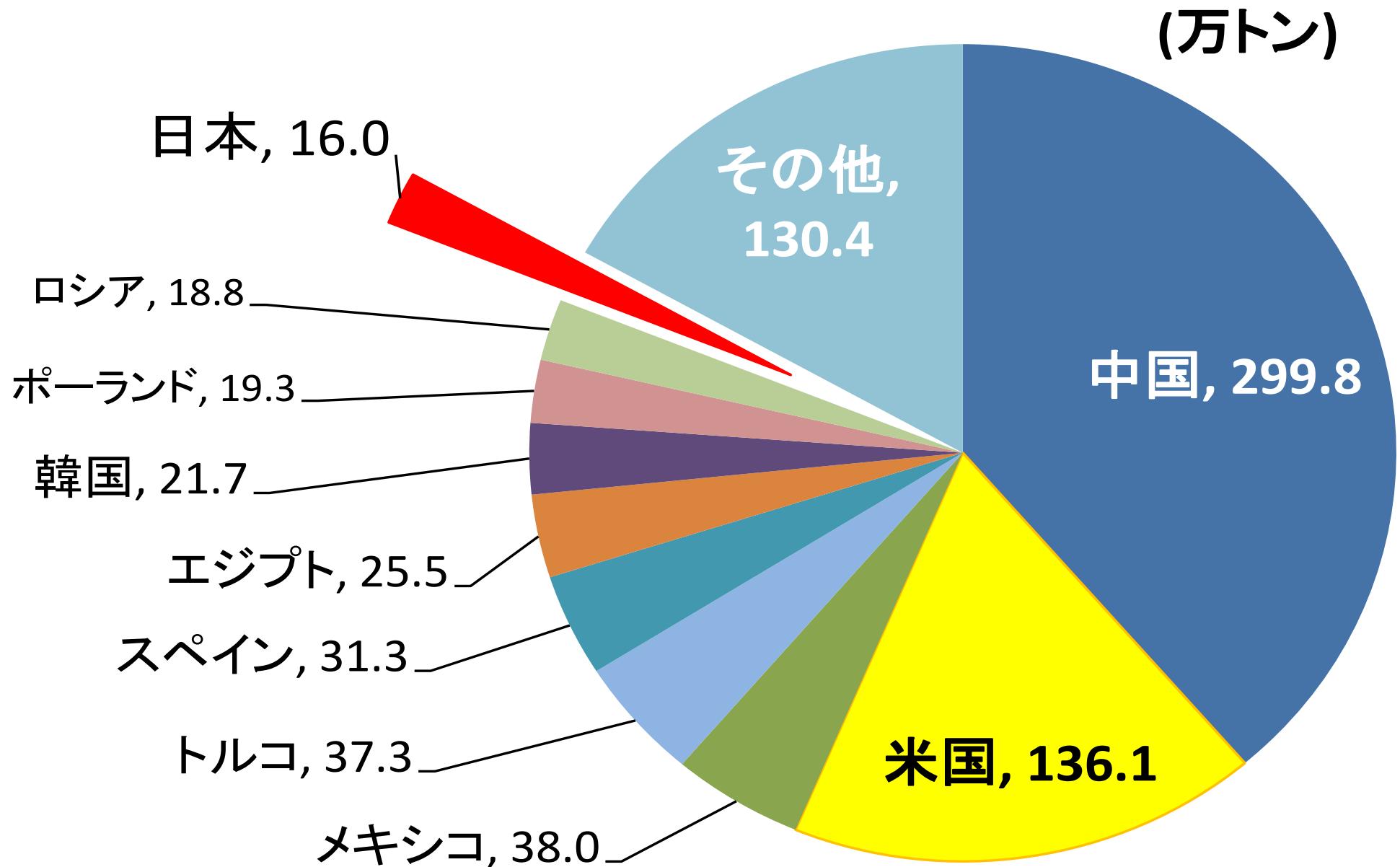


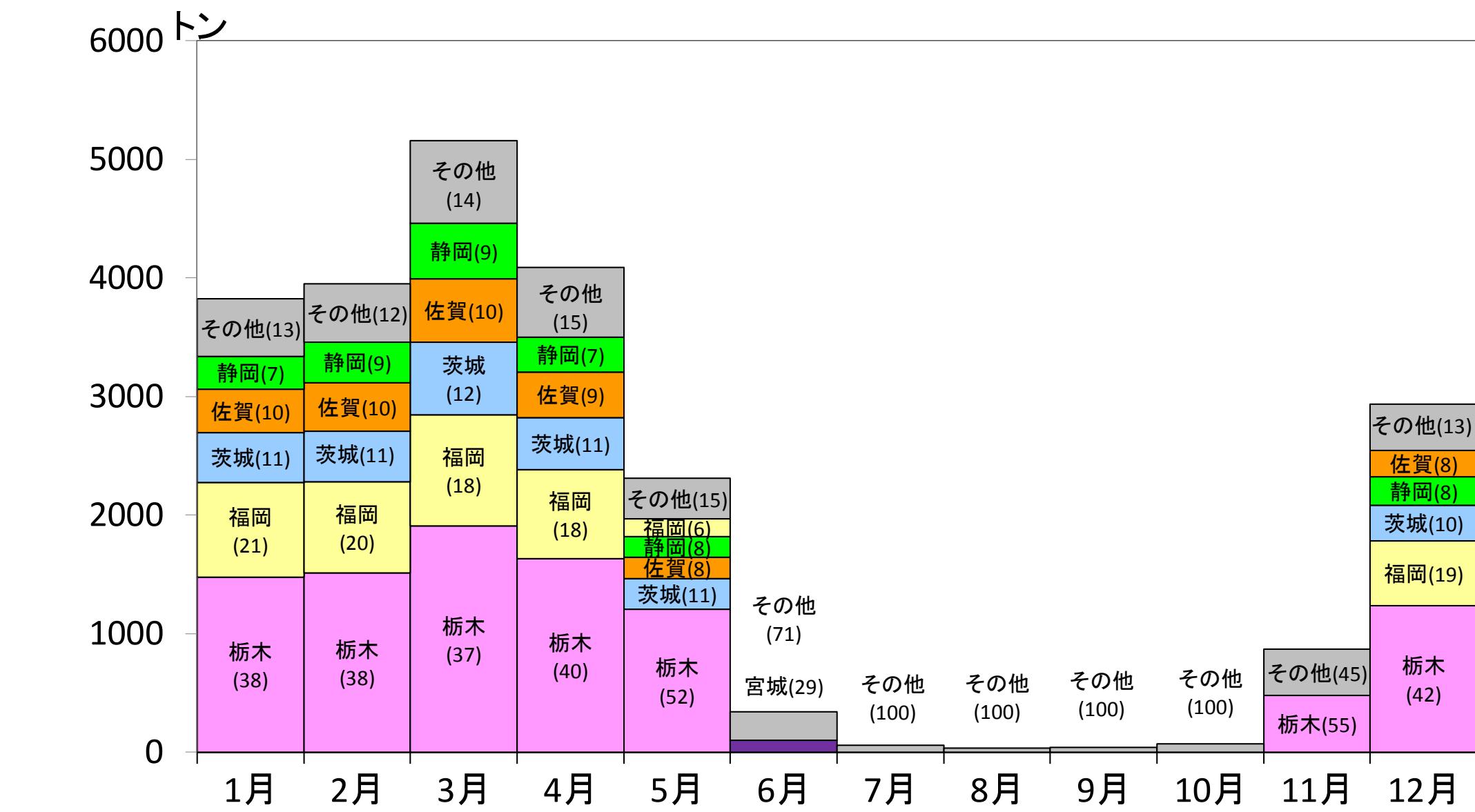
図3 世界の国別いちご生産量(平成25年)



資料：図1、図2 農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：財務省「貿易統計」）、図3 栃木県農業試験場いちご研究所HPより機構作成（原資料：FAO 2013年（2016年5月現在）、図4 農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：農林水産省「野菜生産出荷統計」）

図4 いちごの主産地別月別入荷実績

(平成27年、東京都中央卸売市場計)



●問い合わせ先 独立行政法人農畜産業振興機構 野菜需給部 需給業務課 戸田、河原、松岡、海老沼 TEL03-3583-9448、FAX03-3583-9484 ご意見、ご要望をお寄せください。

◆「野菜の需給・価格動向レポート」は月2回公表しています。公表時にメルマガでお知らせしますので、ご希望の方は当機構のホームページのトップ画面、メールマガジンから登録してください。

★この「野菜の需給・価格動向レポート」は、http://vegetan.alic.go.jp/vegetable_report.html に掲載しています。

※無断転載禁ず ・レポートに記載された情報をご利用になったことにより生じたいかなる損害に関して、当機構は一切の責任を負いません。