

2 トピック — えだまめの需給動向について —

今回は、いよいよ旬を迎え気温の上昇とともに流通量が増加するえだまめの需給動向等について紹介する。

えだまめは、大豆を未成熟の青いうちに収穫したもので、枝つきのままゆでて食用にしたことから、この名がついたとも言われている。また、かつては田植えの終わったあぜ道などに栽培されていたことから、「あぜまめ」とも呼ばれていた。えだまめとして食用するようになった時期は不明だが、江戸時代の中期の文献に、「大豆を莢葉の柔らかいうちから食べた」「夏にえだまめ売りの姿が町でみられた」などの内容が書かれたことが記述されていることから、その頃にはえだまめを食べる習慣が日本にはあったと考えられる。

作付面積の推移をみると、平成21年の1万3300ヘクタールから27年の1万2500ヘクタールと微減傾向となっているが、近年の出荷量は5万トン前後で推移している。出荷量の1位は千葉県6070トン、2位は北海道5150、3位は山形県4830トンとなっており、この3県で全体の33%をしめている。最近では山形の「だだちゃ豆（茶まめ）」、丹波の「黒豆」など、地域特産のえだまめも流通している。

国産えだまめの流通量は、7月から8月がピークとなり、流通量の増加とともに市場価格が下がり、最需要期では1キログラム当たり700～800円程度で取引されている。これら需要期以外でも促成栽培等により国産えだまめの供給はみられるが、生産が安定しないことから最需要期の2倍程度の価格で取引されている。

他方、国産えだまめの供給が困難となる11月から翌4月頃にかけては、冷凍えだまめが流通の大宗を占めている。

その輸入量の推移をみると、平成18年のポジティブリストの導入の際、輸入量が減少したものの、21年からは増加傾向となり、23年以降は、導入前の7万トンに戻っている。27年以降は、前年比103.8%、102.5%と増加傾向にある。また、国別の内訳をみると、中国の輸入量は、ポジティブリストの導入以前は、全体の約45%を占めていたが、最近では26%と減少し、代わって、台湾とタイの輸入量が増加し、26年以降は、台湾に続き、タイが中国を抜いて、第2位となっている。

えだまめは、国産と通年で輸入している冷凍ものによって供給されており、最近では、北海道十勝管内において、国産の冷凍えだまめの生産も行われており、品質の良さから安価な外国産との差別化を図り、微量ではあるが海外に輸出されている。

えだまめの栄養価は、大豆が「畑の肉」と呼ばれるほど栄養価が高いことから、たんぱく質のほか、カルシウム、ビタミン類、食物繊維、鉄、カリウム等の栄養成分を豊富に含んでいる。特に葉酸が多く含まれ、体の成長、貧血の予防、生活習慣病等に効果があるほか、えだまめはビタミンB1やB2を多く含んでいるため、夏バテ防止や疲労回復にも効果的といえる。

なお、えだまめは、ゆでて後に、すぐに冷ますと、余熱による茹で過ぎと黒っぽく色が悪くなるのを防ぐことができる。

図1 えだまめの作付面積と出荷量の推移

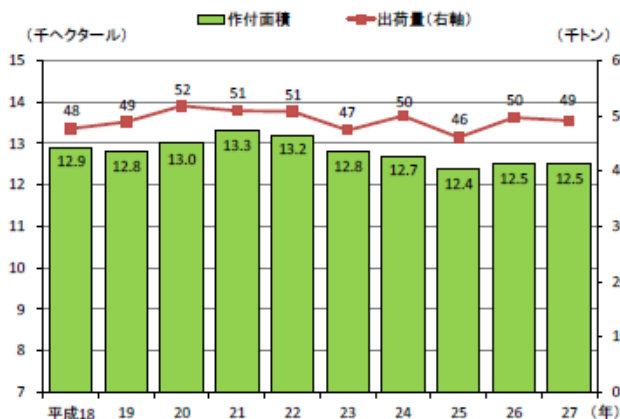


図2 えだまめの県別作付面積と出荷量(平成27年)

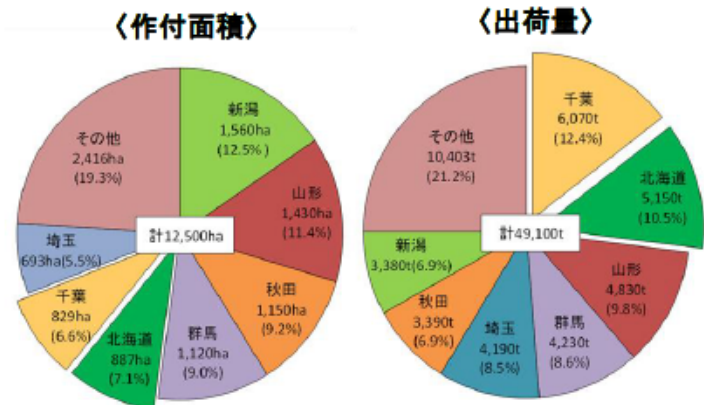


図3 東京都中央卸売り市場における月別入荷量と平均価格の推移(平成28年)

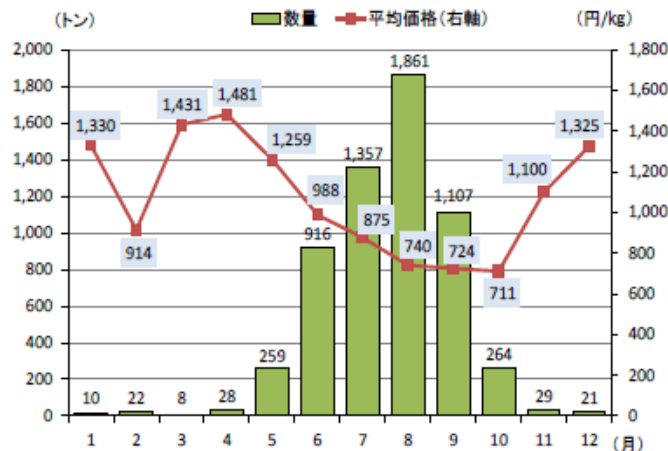
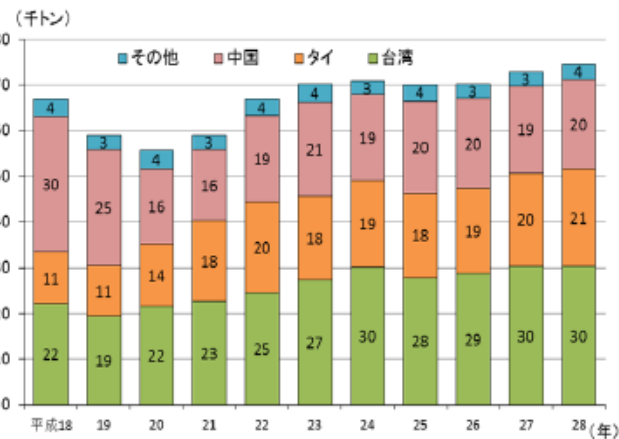


図4 冷凍えだまめの輸入量の推移



資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：財務省「貿易統計」、農林水産省「野菜生産出荷統計」）

●問い合わせ先 独立行政法人農畜産業振興機構 野菜部 課長 藤田、松岡、植村 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。

※無断転載厳禁 ・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。