



MAFF NAVI 秋田

東北農政局 秋田県拠点

今回のテーマ：秋田県産の夏野菜

夏野菜の代表格と言えば、きゅうり、トマト、なす、ピーマン、スイートコーン、えだまめなどを思い浮かべます。今回、秋田県産の夏野菜として作付面積全国3位の**えだまめ**、同全国7位の**すいか**に着目します。

1 秋田県における生産状況

えだまめ

県産えだまめの作付面積は全国3位

令和6年産えだまめの作付面積は、全国1位が新潟県で1,400ha、2位が山形県で1,390ha、**3位が秋田県で1,250ha（全国シェアの11%）**となっています。

上位3県で全国の34%を占めており、北陸及び東北地方の日本海沿いに並んで位置しています（表1）。

表1 令和6年産えだまめ作付面積上位5道県の収穫量および出荷量

	作付面積	10a当たり 収	収穫量	出荷量
	ha	kg	t	t
全 国	11,900	489	58,200	46,300
1 位 新潟県	1,400	250	3,500	2,500
2 位 山形県	1,390	266	3,700	3,220
3 位 秋田県	1,250	324	4,050	3,230
4 位 北海道	1,110	657	7,290	7,040
5 位 群馬県	1,030	616	6,340	5,570

注：出荷形態が枝付きの場合、収穫量も枝付きで計上しています。
出典：農林水産省令和6年産野菜生産出荷統計（以下同じ）。

食味にこだわった秋田県オリジナル品種

えだまめは、品種を変えながら7月中旬から10月中旬まで長い期間出荷されています。

7～8月は、**あきたさやか**等を、9月以降は**あきた香り五葉**や**あきたほのか**等で、季節に応じた品種が出荷されます。

* 3品種は、秋田県農業試験場が開発したオリジナル品種です。



すいか

県産すいかの作付面積は全国7位

秋田県産のすいかは、令和6年産の**作付面積が全国7位で374ha（全国シェアの4%）**、横手市・羽後町等で産地形成されています。

全国1位は熊本県で1,190ha、2位が千葉県で921ha、3位が山形県で770haとなっています（表2）。

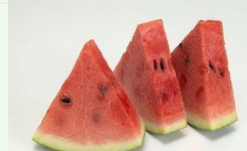
表2 令和6年産すいか作付面積上位3県と秋田県の収穫量および出荷量

	作付面積	10a当たり 収	収穫量	出荷量
	ha	kg	t	t
全 国	8,600	3,480	299,000	261,400
1 位 熊本県	1,190	3,540	42,100	39,700
2 位 千葉県	921	4,030	37,100	34,300
3 位 山形県	770	3,840	29,600	26,100
：				
7 位 秋田県	374	2,300	8,600	7,080

秋田県が開発した品種「あきた夏丸」

すいかの品種は、秋田県農業試験場が気象や土壌条件に合わせて開発し、平成19年に品種登録された**あきた夏丸**（大玉）や平成28年に品種登録された**あきた夏丸チツチェ**（小玉）などが栽培されています（**ちつちえ**は秋田県の方言で**小さい**という意味です）。

出荷時期は7月中旬から8月下旬です。



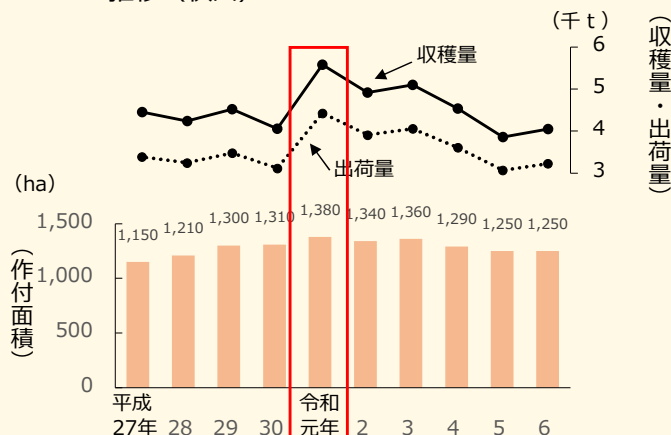
県産のえだまめ収穫量は4,000 t 超え

秋田県のえだまめ作付面積は、変動が少なく安定しており、令和6年産の収穫量は4,000 tを超えています。

令和元年産の収穫量が前年に比べ大きく増加したのは、好天による10a当たり収量の増加がひとつの要因と考えられます（図1）。

えだまめは、昭和40年代に転作作物として県南地区から栽培が広まり、首都圏へ出荷するようになりました。その後、県内各地に作付が拡大しました。

図1 えだまめの作付面積、収穫量および出荷量の推移（秋田）

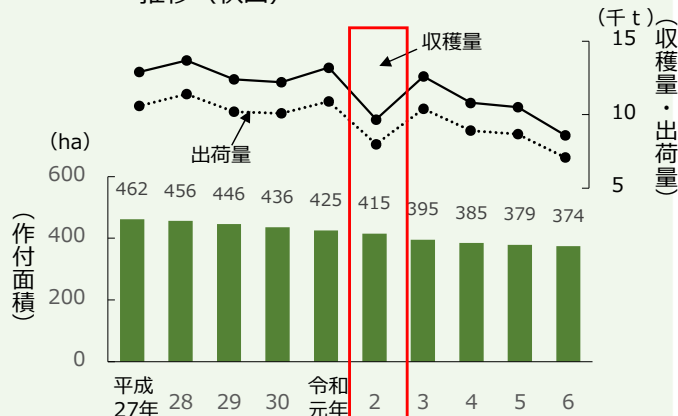


県産のすいかは減少傾向

秋田県のすいかは作付面積、収穫量、出荷量とも減少傾向です。

令和2年産の収穫量が前年に比べ大きく減少したのは、主に7月の長雨による影響と考えられます（図2）。

図2 すいかの作付面積、収穫量および出荷量の推移（秋田）



JAおものがわのすいか栽培の歴史（横手市）

昭和30年代前半に始まり、昭和46年の減反政策を契機に転作作物として作付が増えました。
平成5年にはJAおものがわ西瓜共販組合が結成されました。
古くから盆地特有の朝夕の温度差を利用したすいか栽培が盛んに行われてきました。

資料：タキイ種苗ホームページのタキイ最前線2010年春号より引用

2 各主産県の主要品種

新潟県は、生産量も消費量も多い、いわばえだまめ県です。

40種類の品種を組み合わせた栽培で、途切れることなく長期間出荷しています。

出荷時期 5～10月

品種 おつな姫、湯あがり娘、新潟茶豆、肴豆

資料：新潟県ホームページ「8月の旬 えだまめ（茶豆）」より引用

山形県の庄内地域は、茶毛系品種が広く栽培されており、だだちゃ豆、出羽美人等のブランド名で販売されています。

一方、西村山・置賜地域では、湯あがり娘や秘伝などの白毛系品種を組み合わせて、ハッピー豆、上杉まめのブランド名で販売されています。

出荷時期 7～10月

品種 湯あがり娘、秘伝

資料：おいしい山形「日本一を目指す山形えだまめ」ホームページより引用

熊本県は、鹿本地域が日本一の産地で、ビニールハウスで栽培しています。

出荷時期 年内ほとんど

品種 祭ばやし、春のだんらん

資料：JAかもと「すいか」、道の駅すいかの里植木「FRUITS CALENDAR」ホームページより引用

千葉県は、昭和11年に富里市のすいかが皇室に献上され、一躍名声を博しました。

出荷時期 5～7月

品種 紅大、祭ばやし、味きらら

資料：JA富里市「富里スイカについて」ホームページより引用

山形県の尾花沢すいかは、尾花沢市周辺でとれるすいかの総称です。

出荷時期 7～8月

品種 祭ばやし、富士光、姫甘泉（小玉すいか）

資料：おいしい山形「山形のうまいもの」ホームページより引用

3 卸売市場での秋田県産の位置付け（東京都中央、秋田市公設地方）

県産えだまめ入荷数量は東京市場 2 位

令和 7 年産における、東京都中央卸売市場での秋田県産えだまめの入荷数量は762 t で群馬県に次ぐ 2 位となっており、市場入荷数量計4,298 t の18%を占めています。

過去には、平成27、28年の7～10月入荷数量で秋田県産が 1 位となっていたことがあります。

一方、秋田市公設地方卸売市場では県内産入荷数量が212 t で97%を占めます（図 3）。

図 3 各卸売市場における令和 7 年産えだまめの産地別入荷数量の構成

東京都中央卸売市場えだまめ入荷数量計：4,298 t



秋田市公設地方卸売市場：同 218 t その他国内



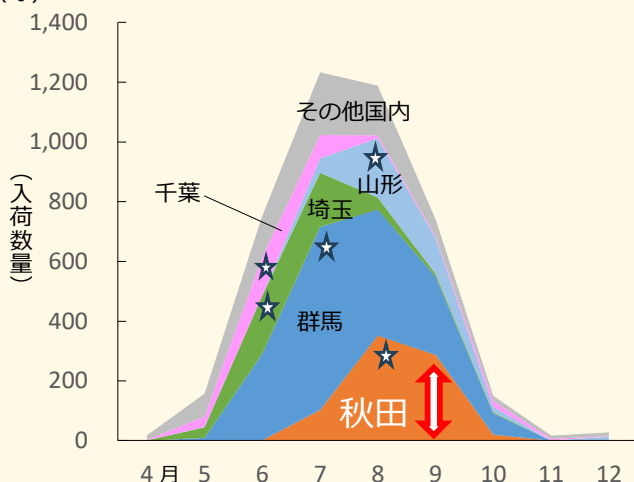
出典：各市場のホームページのデータを用い、東北農政局秋田県拠点で作成（以下同じ）。

9 月の県産えだまめ入荷数量は 1 位

東京都中央卸売市場の産地別入荷数量を月別（10 t 以上となる 4～12 月）にみると年間入荷数量 1 位である群馬県の入荷盛期が 7 月となっているのに対し、**秋田県産は 8 月**となっています。

晩生種の生産に力を入れていることから、9 月に秋田県産の入荷数量が 1 位となっています（図 5）。

図 5 東京都中央卸売市場のえだまめの月別産地別入荷数量（令和 7 年 4～12 月）



注：★は、各産地の入荷盛期月

県産すいか入荷数量は東京市場で 9 位

令和 7 年産における、東京都中央卸売市場での秋田県産すいかの入荷数量は1,390 t で 9 位となっています。

1 位は熊本県の7,285 t で19%を占めます。2 位が山形県、3 位が千葉県、4 位が茨城県と続きます。

一方、秋田市公設地方卸売市場では県内産入荷数量が864 t で90%を占めます（図 4）。

図 4 各卸売市場における令和 7 年産すいかの産地別入荷数量の構成

東京都中央卸売市場すいか入荷数量計：37,715 t



秋田市公設地方卸売市場：同 963 t



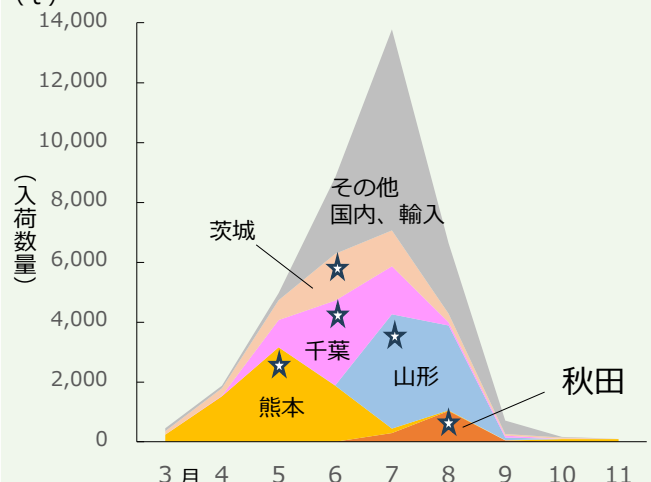
その他国内、輸入

県産のすいか入荷盛期は 8 月

東京都中央卸売市場の産地別入荷数量を月別（100 t 以上となる 3～11 月）にみると、入荷盛期は年間入荷数量 1 位である熊本県が 5 月、千葉県と茨城県が 6 月、山形県が 7 月となっています。

秋田県産の入荷盛期は 8 月となっています（図 6）。

図 6 東京都中央卸売市場のすいかの月別産地別入荷数量（令和 7 年 3～11 月）



三種町のじゅんさい生産量は日本有数

じゅんさいは、スイレン科の多年生水草で食用として栽培されており、**三種町が日本有数の生産地**となっています。

水底から伸びた茎の先に、あざやかな緑色の丸い葉をつけ水面を埋めつくします。食用となるのは、葉が広がる前の、寒天状のぬるぬるとした透明な粘質物のついた幼葉で、**水中に芽吹くエメラルド**とも呼ばれています。5月下旬から8月上旬に、専用の木製小舟に乗り、棒を使って移動し、水中の幼葉を目視や手探りで摘み採ります。淡泊な味で**つるつ**とした食感です。

三種町では、じゅんさいがもともと沼で自生していました。きれいな水、気候や土質が生育に適していた土地柄に加え、減反政策による水稻からの転作をきっかけに栽培が広がりました。現在は、摘み採り時の労働力不足が、課題となっています。

□食べ方

酢のもの
お吸いもの
じゅんさい鍋等



資料：農林水産省うちの郷土料理（次世代に伝えたい大切な味）（じゅんさい鍋）

□イベント

・摘み採り体験

水深は50cmから60cmのひざ丈程度で安全に体験できます

（ご予約は、道の駅「ことおか」内の**三種町観光協会**へ）

・世界じゅんさい摘み採り選手権大会

三種町森岳じゅんさいの里活性化協議会が例年7月に開催します



資料：三種町じゅんさいJAPAN
ホームページより引用
画像提供：三種町役場より



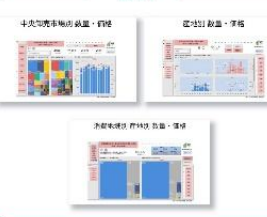
お知らせ



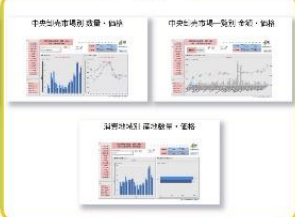
青果物中央卸売市場ダッシュボード

東北農政局統計部

野菜



果実



全国の青果物卸売市場調査の公表に併せ、卸売数量及び卸売価額をPower BIで見える化した**青果物卸売市場ダッシュボード**は、東北農政局ホームページでご覧になれます。

<https://www.maff.go.jp/tohoku/stinfo/dashboard/seikabutusiyou.html>



ずんだ餅の作り方

仙台市で食べられていた**ずんだ餅**は、そのおいしさから宮城県を代表するお土産となりました。

ずんだの情報は、農林水産省ホームページでご覧になれます。他県のみなさんも作ってみませんか。

- 1 えだまめをやわらかめにゆでます。
- 2 薄皮をむき、食感が残るようにすりつぶします。
- 3 砂糖、少量の塩を加えて混ぜ合わせた餡とつきたてのお餅を絡めたら完成です。

<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/traditional-foods/menu/zunda.html>



資料：農林水産省
につぼん伝統食図鑑



MAFF NAVI秋田では、各種統計データ等を活用し地域の農林水産業の発展を支援するため、見える化した分析データを発信していきます。

農林水産統計データ等活用支援やデータの照会等お気軽にご相談ください。

東北農政局秋田県拠点

秋田県秋田市山王7丁目1-5

018-862-5611

MAFF