

メロンの輸入

平成 28 年の横浜港は、

輸入数量が**過去最高**！

輸入金額・輸入数量ともに**全国第 3 位**の輸入港



はじめに

春から初夏にかけてのこの時期、メロンは旬を迎えます。

1 年を通して流通していますが、6 月は国内のメロンの流通量が最も多くなる時期でもあります。

メロンの原産は東アフリカと言われており、古代エジプトや古代ギリシャにおいてメロンが栽培されていたそうです。また、日本国内では、およそ二千年前から東洋系のメロン「まくわうり」が栽培されていました。

現在、国内で生産されているメロンの多くは、明治時代にヨーロッパから伝わり、国内において品種改良を重ねたもので、その結果、メロンの甘みが向上し栽培が容易になることで、求めやすい価格となって身近なフルーツとなりました。

メロンはそのまま生で食すのはもちろんですが、1 年を通してシャーベットやジュースとしてその味わいを楽しむことができます。

平成 28 年の横浜港におけるメロンの輸入数量は、過去最高を記録しました。

今月は、「メロンの輸入」について特集します。



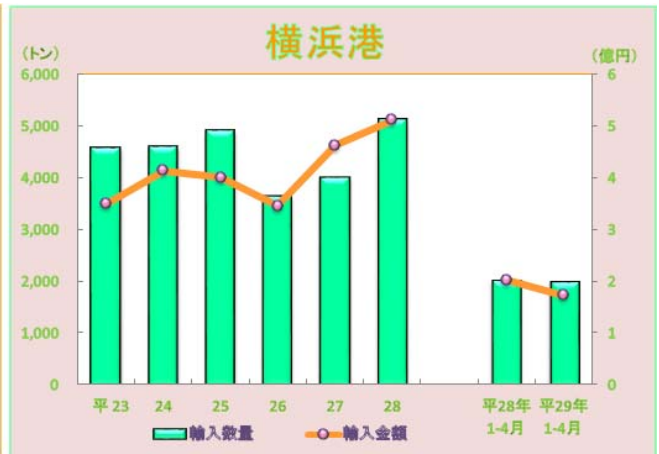
出所：「青果物卸売市場調査（平成 28 年年間計及び月別結果）」（農林水産省）

本特集の「メロンの輸入」は、統計品目番号 0807.19-000 をとりまとめたものです。

輸入動向

平成 28 年の全国におけるメロンの輸入実績は、数量が 28,592 トン（対前年比 20.3%増）、金額が 30 億 17 百万円（同 8.2%増）でした。

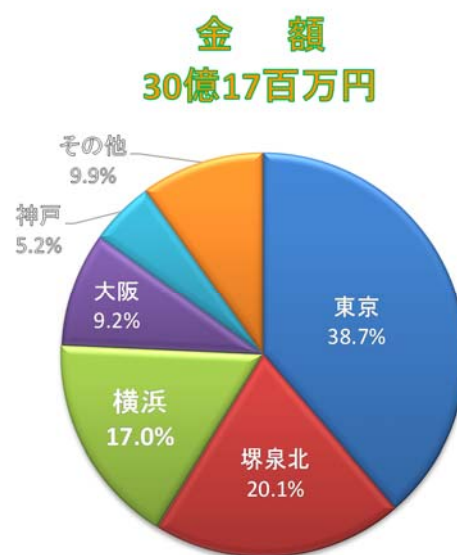
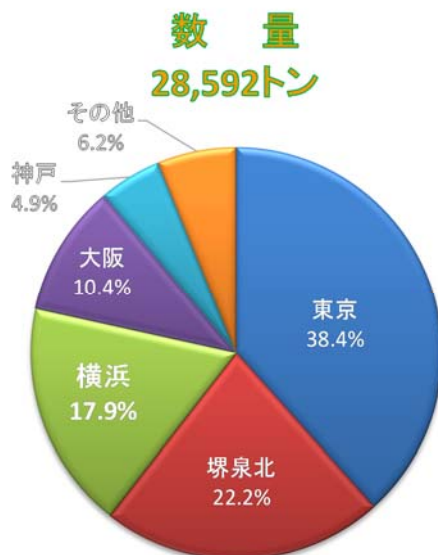
このうち横浜港においては、数量が 5,126 トン（対前年比 27.9%増）、金額が 5 億 12 百万円（同 10.6%増）となりました。



港別輸入シェア

平成 28 年の横浜港は数量で全国の 17.9%、金額で 17.0%のシェアを占めており、東京港、堺泉北港に次いで全国第 3 位の輸入港となっています。

横浜港での輸入が多い要因としては、一定した温度管理が必要であるため定温倉庫が多く所在すること、需要の大きい首都圏に近いこと、メロンを使用したカットフルーツの製造工場などへの運送が便利であることなどがあげられます。



国別輸入シェア

平成28年は、全国では6カ国から、横浜港では2カ国からメロンが輸入されています。国別の金額をみると、全国では1位メキシコ（構成比77.7%）2位アメリカ合衆国（同18.5%）、横浜港では1位メキシコ（構成比80.2%）2位アメリカ合衆国（同19.8%）となっており、全国・横浜港ともにメキシコからの輸入が多く、メキシコ1カ国で約80%のシェアを占めています。

メキシコからの輸入が多い要因としては、メキシコの安定し、乾燥した気候がメロンの栽培に適しており、年間を通じて出荷できることがあげられます。

全 国

国 名	数 量 (トン)		輸 入 額 (百万円)	
		構成比		構成比
メ キ シ コ	22,687	79.3%	2,344	77.7%
アメリカ合衆国	5,541	19.4%	557	18.5%
大 韓 民 国	331	1.2%	110	3.6%
ホ ン ジ ュ ラ ス	20	0.1%	4	0.1%
オーストラリア	12	0.0%	3	0.1%
そ の 他	1	0.0%	0	0.0%
計	28,592	100.0%	3,017	100.0%

横 浜 港

国 名	数 量 (トン)		輸 入 額 (百万円)	
		構成比		構成比
メ キ シ コ	4,099	80.0%	410	80.2%
アメリカ合衆国	1,027	20.0%	101	19.8%
計	5,126	100.0%	512	100.0%

今後の見通し

業界では、メロンの輸入について、

- ① 量販店などにおいてカットフルーツとしての需要が増加傾向にあること
- ② 外食産業において安定した需要があること
- ③ 国内産のメロンの流通が少ない時期に需要が高まること

などから、今後も好調に推移するものとみています。

<取材協力> 一般社団法人日本青果物輸出入安全推進協会、Wismettac フーズ株式会社、

株式会社ユニオン（五十音順）

【この資料に関する問い合わせ】

横浜税関 調査部 調査統計課 Tel 045-212-6100（直通）

〒231-8401 横浜市中区海岸通1-1（横浜税関 本関庁舎1階）

<http://www.customs.go.jp/yokohama/>

※本資料を他に転載するときには、横浜税関の資料による旨を必ず注記して下さい。

メロンの輸入に係る各種データ

1. 主要都市の国産メロン月別卸売数量

(単位：トン)

平成28年	国産メロン卸売数量											
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
温室メロン	727	748	872	1,075	1,315	1,461	2,496	2,988	2,116	1,644	1,381	1,526
アンデスン	203	287	209	757	3,724	3,849	2,175	398	56	100	83	194
その他のメロン	352	286	390	2,341	10,748	16,746	13,709	9,922	4,453	2,192	758	972
メロン計	1,282	1,321	1,470	4,172	15,788	22,055	18,380	13,308	6,624	3,936	2,222	2,692

(出所) 「青果物卸売市場調査(平成28年年間計及び月別結果)」(農林水産省) (注)：統計数値については、表示単位未満を四捨五入したため、合計値と内訳の計が一致しない場合がある。

2. メロンの輸入実績推移

年	全国					横浜港						
	数量 (トン)	前年比	金額 (千円)	前年比	通関単価 (円/KG)	数量 (トン)	前年比	全国比	金額 (千円)	前年比	全国比	通関単価 (円/KG)
平成8年	27,359	-	3,395,802	-	124	2,502	-	9.1%	276,234	-	8.1%	110
9年	23,981	87.7%	2,903,322	85.5%	121	3,901	155.9%	16.3%	488,637	176.9%	16.8%	125
10年	29,300	122.2%	3,636,818	125.3%	124	3,297	84.5%	11.3%	382,204	78.2%	10.5%	116
11年	38,744	132.2%	4,323,113	118.9%	112	4,812	145.9%	12.4%	507,579	132.8%	11.7%	105
12年	34,135	88.1%	3,595,234	83.2%	105	3,660	76.1%	10.7%	348,053	68.6%	9.7%	95
13年	32,955	96.5%	3,566,453	99.2%	108	4,828	131.9%	14.6%	513,186	147.4%	14.4%	106
14年	35,100	106.5%	3,692,958	103.5%	105	5,095	105.5%	14.5%	505,925	98.6%	13.7%	99
15年	38,816	110.6%	4,000,719	108.3%	103	3,825	75.1%	9.9%	367,102	72.6%	9.2%	96
16年	44,322	114.2%	4,722,741	118.0%	107	3,828	100.1%	8.6%	333,408	90.8%	7.1%	87
17年	38,995	88.0%	4,005,410	84.8%	103	3,249	84.9%	8.3%	309,796	92.9%	7.7%	95
18年	33,522	86.0%	3,602,276	89.9%	107	3,506	107.9%	10.5%	323,172	104.3%	9.0%	92
19年	26,372	78.7%	3,341,640	92.8%	127	2,515	71.7%	9.5%	292,832	90.6%	8.8%	116
20年	31,025	117.6%	3,183,161	95.3%	103	3,577	142.2%	11.5%	298,906	102.1%	9.4%	84
21年	29,355	94.6%	2,794,474	87.8%	95	3,433	96.0%	11.7%	289,497	96.9%	10.4%	84
22年	29,469	100.4%	2,690,125	96.3%	91	4,113	119.8%	14.0%	305,733	105.6%	11.4%	74
23年	32,948	111.8%	3,046,299	113.2%	92	4,567	111.0%	13.9%	349,098	114.2%	11.5%	76
24年	29,642	90.0%	2,890,235	94.9%	98	4,598	100.7%	15.5%	412,782	118.2%	14.3%	90
25年	32,721	110.4%	3,266,241	113.0%	100	4,897	106.5%	15.0%	400,496	97.0%	12.3%	82
26年	28,921	88.4%	3,130,657	95.8%	108	3,636	74.2%	12.6%	344,892	86.1%	11.0%	95
27年	23,767	82.2%	2,787,982	89.1%	117	4,007	110.2%	16.9%	462,739	134.2%	16.6%	115
28年	28,592	120.3%	3,017,343	108.2%	106	5,126	127.9%	17.9%	511,637	110.6%	17.0%	100
平成28年1~4月	12,340	128.1%	1,297,624	119.3%	105	2,005	118.7%	16.2%	202,586	106.3%	15.6%	101
平成29年1~4月	12,070	97.8%	1,285,729	99.1%	107	2,001	99.8%	16.6%	171,757	84.8%	13.4%	86

(注) 平成29年1月~3月分は確報値。平成29年4月分は輸入9桁速報値。

3. メロンの国別輸入実績（平成28年）

全 国						横浜港					
国 名	数 量 (KG)	構成比	金 額 (千円)	構成比	通関単価 (円/KG)	国 名	数 量 (KG)	構成比	金 額 (千円)	構成比	通関単価 (円/KG)
全 世 界	28,592,197	100.0%	3,017,343	100.0%	106	全 世 界	5,125,635	100.0%	511,637	100.0%	100
メ キ シ コ	22,687,385	79.3%	2,343,880	77.7%	103	メ キ シ コ	4,098,653	80.0%	410,184	80.2%	100
ア メ リ カ 合 衆 国	5,540,629	19.4%	557,007	18.5%	101	ア メ リ カ 合 衆 国	1,026,982	20.0%	101,453	19.8%	99
大 韓 民 国	331,276	1.2%	109,528	3.6%	331						
ホ ン ジ ュ ラ ス	19,550	0.1%	3,585	0.1%	183						
オ ー ス ト ラ リ ア	12,463	0.0%	2,876	0.1%	231						
そ の 他	894	0.0%	467	0.0%	522						

4. メロンの港別輸入実績（平成28年）

港 名	数 量 (KG)	構成比	金 額 (千円)	構成比	通関単価 (円/KG)
全 国	28,592,197	100.0%	3,017,343	100.0%	106
東 京	10,966,070	38.4%	1,167,621	38.7%	106
堺 泉 北	6,342,494	22.2%	605,491	20.1%	95
横 浜	5,125,635	17.9%	511,637	17.0%	100
大 阪	2,978,227	10.4%	278,175	9.2%	93
神 戸	1,408,858	4.9%	156,132	5.2%	111
そ の 他	1,770,913	6.2%	298,287	9.9%	168

メロンのミニ知識



1. 日本でのメロンの歴史

明治時代に、当時イギリスで栽培されていた甘くて美味しい西洋系の温室メロンが国内に導入されました。しかし、当時の温室メロンは高級品であったため、庶民が口にすることはありませんでした。当時の庶民が食べるメロンはもっぱら東洋系のメロン「まくわうり」であったそうです。

しかし、昭和37年にそれまで食べられていた「まくわうり」と比べて非常に甘い「プリンスメロン」が登場したことにより、メロンが庶民の手の届くものとなったのです。



<プリンスメロン>

2. 高級メロンといえば



<マスクメロン>

高級メロンの代表「マスクメロン」を思い浮かべる人もいないでしょうか。

実はマスクという名は、ムスク（じゃ香の香りがする）が由来となっています。

「マスクメロン」の品種は、アールス・フェボリット種といいます。19世紀後半にイギリスで誕生した品種で日本には1925年に導入されました。

主に温室内で手をかけて栽培されることが多く、爽やかな甘みと香りが特徴となっています。

3. メロンの網目はどうしてできる？

メロンの実は大きくなる際に表面が縦横にひび割れし、そのひび割れを治療しようとする分泌物が出て固まることによって網目ができます。



4. 美味しいメロンの選び方

① 網目模様

表面に網目のあるメロンの場合、網目が盛り上がり均一に張っているものが良いとされています。

② 形

均整のとれた球形で、やや縦型のものがお勧めです。痛みが無く、網目や表面に変色や斑紋、筋などが入っていないものを選ぶようにしましょう。



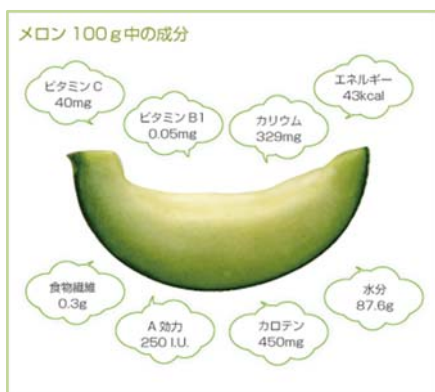
③ 大きさ・重さ

大玉のものがお勧めです。小玉でも手にしたときにずっしりと重いものの方が肉厚でジューシーです。同じ大きさで軽いものは種の部分が多い傾向にあります。

④ 香り

店頭に並んでいる状態で香りが立つほどのものは熟しすぎている恐れがあり、避けた方が無難です。

5. メロンの栄養と効能



メロンは美味しいだけではなく、身体に良い栄養素をたくさん含んでいます。

特に余分な塩分を体外に排出する作用のあるカリウムが豊富です。

カリウムは、高血圧の原因となるナトリウムの排出を促し生活習慣病の予防の手助けになると言われています。

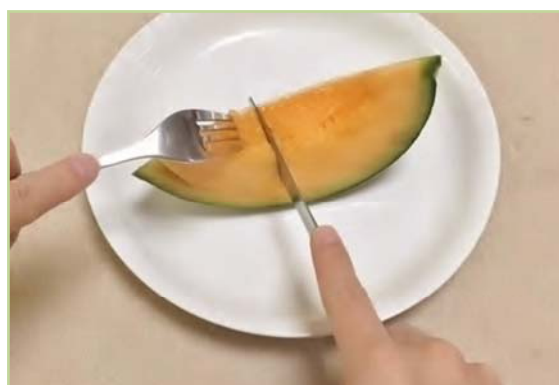
メロンは生食することが多いことから水に溶けやすいカリウムを逃がすことなく、そのまま摂取できる利点があります。

6. 改まった席でのメロンの食べ方

メロンは高級な印象で、改まった席でのデザートとして用意されることが多いですが、改まった席で役立つメロンの上品な食べ方を紹介します。



①フォークで果肉を押さえ、右側から3分の2ほど皮に沿ってナイフを入れます。



②ナイフとフォークを使ってメロンを半回転させ、左側から一口ずつ切り分けて口へ運びます。

出典：茨城をたべよう「いばらき食と農のポータルサイト」、果物情報サイト「果物ナビ」、
「図説 果物の大図鑑」(株)マイナビ出版、フルーツセーフティの輸入果物図鑑