

特集

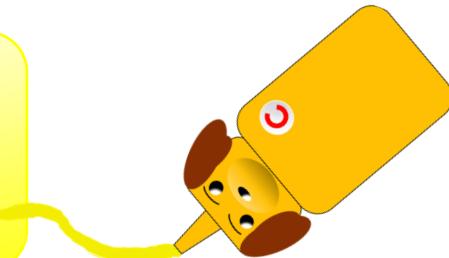
マスタードの輸入



令和6年11月20日
東京税関



- ☆2023年、マスタードの輸入金額が過去最高！
- ☆フランス、米国、カナダが主な輸入先！
- ☆東京税関管内の輸入が全国トップ！



はじめに

世界で最も広く使われている調味料のひとつにマスタードが挙げられます。古代ギリシャやローマではマスタードは医療用としても使用されていました。その後、調味料としてのマスタードがフランスやイギリスなどに普及して、13世紀には現在のようなマスタードが作られるようになりました。

日本版マスタードであるからしは、室町時代以降、香辛料や民間薬として一般的に使われるようになったと言われています。その後、江戸時代の大坂でからし粉が商品化されましたが、広く世に出始めたのは明治維新以降であるとされています。

このように歴史の古いマスタードですが、最近の輸入動向を調べたところ、2023年は全国及び東京税関管内の輸入金額が、確認できる1988年以降過去最高となったこと、また東京税関管内の輸入数量及び金額が全国トップであったことから、マスタードの輸入について取り上げることにしました。



出典：日本からし協同組合ウェブサイト (<https://karashikumiai.com/products/#shurui>)、
デメット・ギュゼイ著・元村まゆ訳「マスタードの歴史」

本特集の「マスタード」は、輸入統計品目番号 第2103.30号に分類されるものについてまとめたものです。
ソーセージなどに付け合せる粒入りマスタードや、おでんや納豆などに使用するペースト状のからし、からし粉などが含まれ、マスタードの種やからし油などは含まれません。
※2024年9月分は9桁速報値です。

年別輸入推移

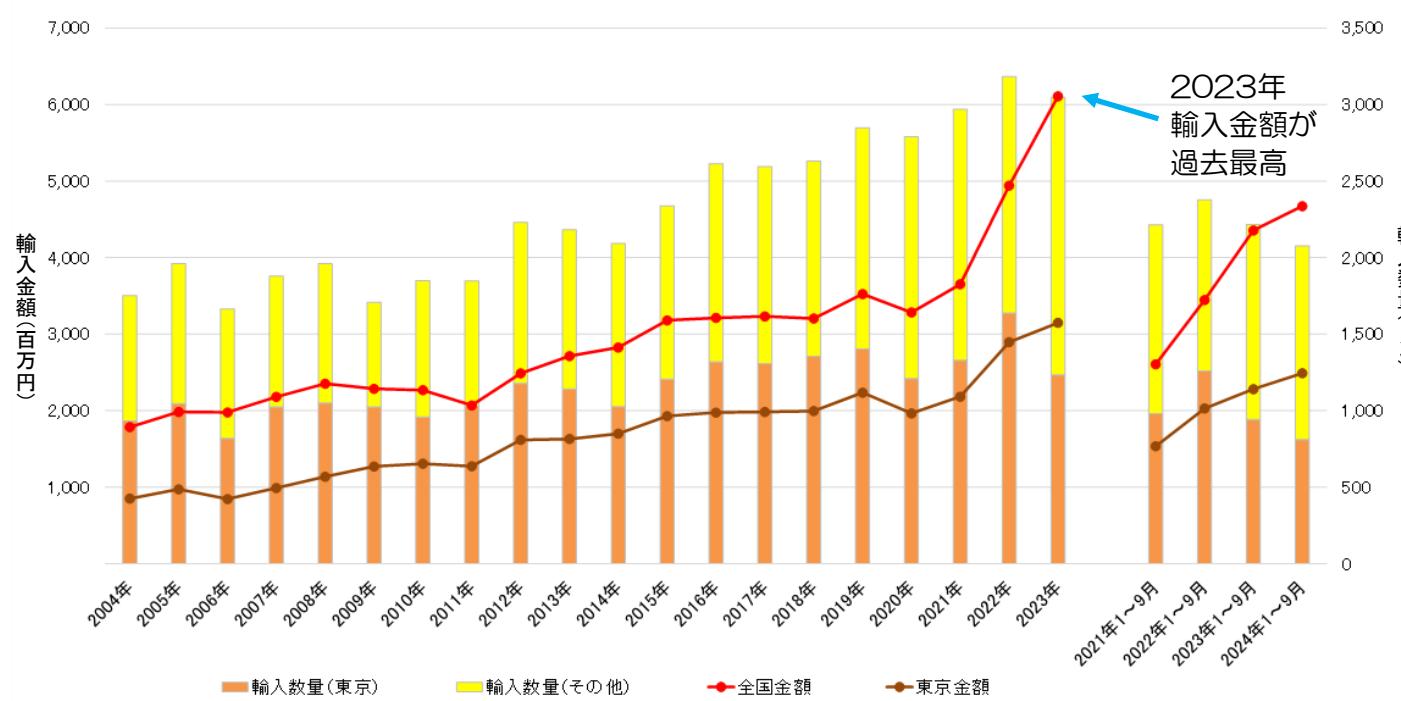
図1は、全国及び東京税関管内のマスターの年別輸入推移です。まず、全国の輸入動向ですが、輸入数量及び金額ともに増加傾向にあり、2023年は輸入数量が歴代2位の約6,093トン、輸入金額が過去最高の約30億5,400万円となりました。

次に東京税関管内の輸入動向ですが、こちらも輸入数量及び金額ともに堅調に推移しており、2023年の輸入数量は過去20年の平均（約2,324トン）を上回る約2,469トン、輸入金額は過去最高の約15億7,400万円となりました。

日本からし協同組合によると、マスターの輸入が堅調な理由は、各メーカーがメニュー提案などを通じて販促を行っており、売り上げが堅調であることや、海外製品の販路が百貨店からスーパーなどへと拡大し、広く親しまれるようになったからだそうです。加えて、納豆の需要が安定しているため、納豆パック用のからしの需要も堅調とのことです。マスターの輸入に新型コロナの影響（2019～2021年頃）があまり表れていないのも、納豆パック用のからしの需要によって支えられていたからだそうです。

また、2022年以降に輸入金額が増加した背景として、コロナ禍からの回復やインバウンド需要を受けた外食産業の活発化に加え、2021年よりマスターの種の主な産地であるカナダで干ばつが発生したこと、原料であるマスターの種の価格が上昇したことが影響しているとのことです。

図1 年別輸入推移（全国及び東京税関管内）



年	東京数量（トン）	全国数量（トン）	東京金額（百万円）	全国金額（百万円）
2004年	1,868	3,505	426	893
2005年	2,093	3,923	487	992
2006年	1,641	3,330	423	989
2007年	2,049	3,757	495	1,091
2008年	2,103	3,921	569	1,177
2009年	2,050	3,419	636	1,143
2010年	1,919	3,699	654	1,134
2011年	2,056	3,696	637	1,035
2012年	2,357	4,460	809	1,244
2013年	2,283	4,364	816	1,357
2014年	2,055	4,186	850	1,413
2015年	2,410	4,677	965	1,590
2016年	2,641	5,227	988	1,607
2017年	2,615	5,189	992	1,616
2018年	2,710	5,261	998	1,602
2019年	2,806	5,694	1,118	1,762
2020年	2,421	5,578	983	1,642
2021年	2,658	5,939	1,092	1,826
2022年	3,278	6,367	1,448	2,470
2023年	2,469	6,093	1,574	3,054

年月	東京数量（トン）	全国数量（トン）	東京金額（百万円）	全国金額（百万円）
2021年1～9月	1,961	4,428	768	1,303
2022年1～9月	2,519	4,756	1,015	1,723
2023年1～9月	1,885	4,433	1,141	2,178
2024年1～9月	1,624	4,153	1,245	2,336

国別輸入動向

図2は、2023年の全国の国別輸入構成比です。輸入数量では米国、輸入金額ではフランスが首位となっております。この他、カナダからの輸入も多くなっており、この3か国が輸入の大半を占めております。

各国から輸入されるマスタードの特色については、フランスからは小売用の輸入が大半となっております。米国からは飲食店や納豆パックのからしなどに使用されるその他（業務用）の方が小売用より多く輸入されています。カナダからはその他（業務用）のみ輸入されています。

日本からし協同組合によると、フランスのマスタードはディジョンマスタード（※）に代表される歴史のある製品が多いとのことです。一方で、米国やカナダからはホットドッグに使用されるような、より大衆向けのマスタード製品が多いとのことでした。

図3は、2023年の東京税関管内の国別輸入構成比です。輸入数量及び金額ともにフランスからの輸入が多くを占めており、次いでカナダや米国からも多く輸入されています。

各国から輸入されるマスタードの特色については、上述の全国と同様ですが、東京税関管内でフランスからの輸入数量及び金額が多いのは、小売用のマスタードを輸入する大手メーカーの拠点が東京税関管内に多いことが理由として挙げられます。

（※）ディジョンマスタード：ブルゴーニュ地方（フランス東部）のディジョンの伝統的な製法で作られたマスタード。種子の外皮を除いてすりつぶし、ワインやビネガーと練り合わせて作られ、明るい色とまろやかな風味が特徴。製法には詳細な基準が定められている。

図2 全国の国別輸入構成比（2023年）

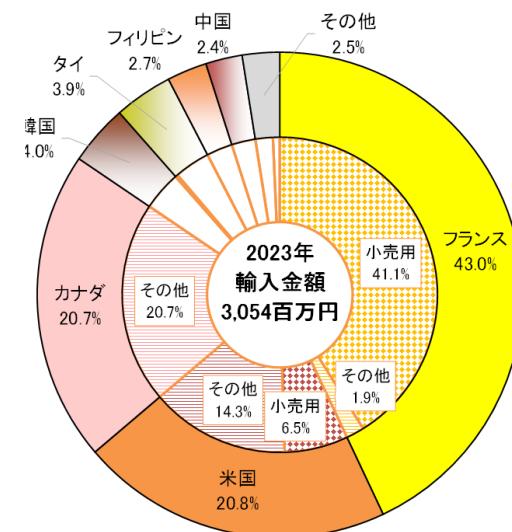
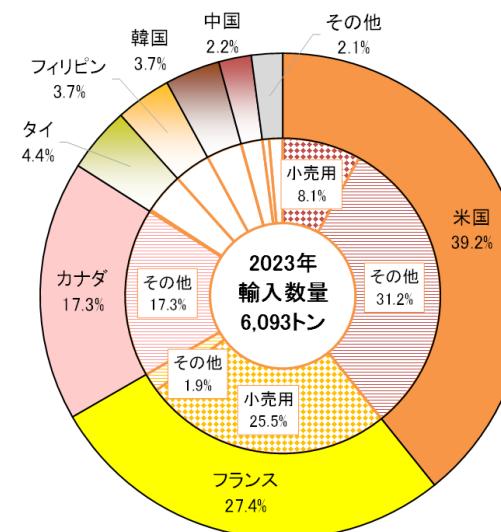
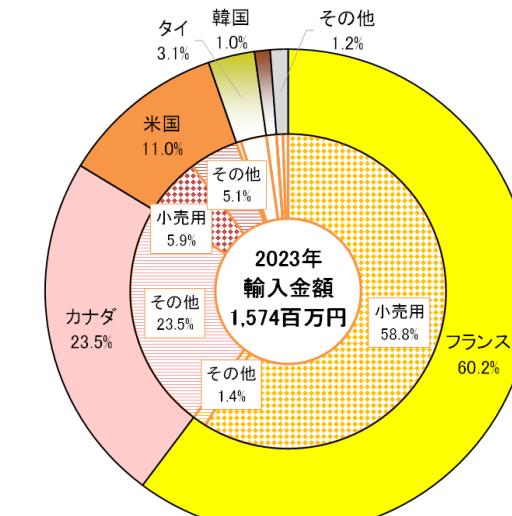
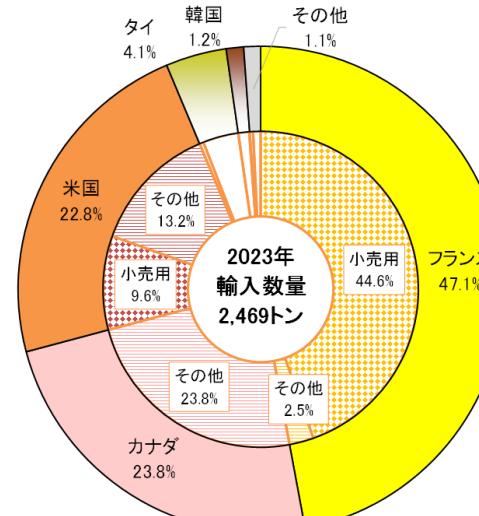


図3 東京税関管内の国別輸入構成比（2023年）



（注1）小売用：輸入統計品目番号は、2103.30-100、その他：2103.30-200

（注2）四捨五入の関係で合計が一致しない場合がある。

港別輸入動向

図4は、2023年の港別輸入構成比です。東京港からの輸入数量が38.7%、輸入金額が50.2%とそれぞれ最も多くなっております。図5は、港別輸入推移です。輸入数量及び金額ともに東京港の首位が続いております。

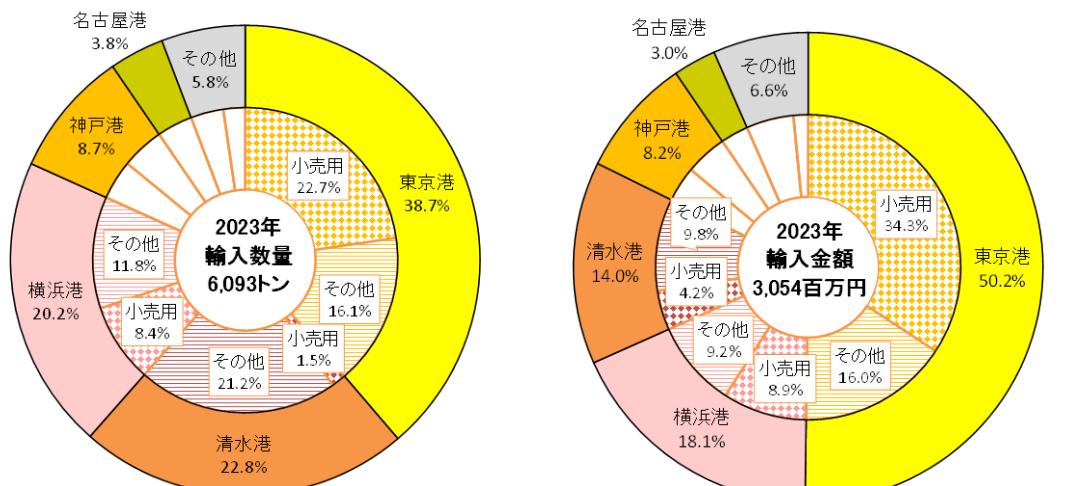
日本からし協同組合によると、マスターを輸入する大手食品メーカーは関東に多く所在し、物流倉庫も関東にあることや、からしの製造工場が埼玉県や茨城県に多いことから、東京港や、近接する横浜港など関東圏での輸入が多くなっているとのことです。

2022年に東京港の輸入数量が伸びているのは、新型コロナの影響が落ち着き外食をする人が増えたことに伴い、マスターの輸入数量が増えたことが一因ではないかとのことです。なお、2023年の輸入数量も過去20年の平均（約2,245トン）を上回っており、堅調に推移しています（※）。

また、東京港では比較的単価の高い小売用マスターが他の港に比べて多く輸入されているため、輸入金額の割合が大きくなっています。

（※）Page2は東京税関管内（東京港のほか成田空港等も含む）、
Page4は東京港のみの平均となりますので数値が異なります。

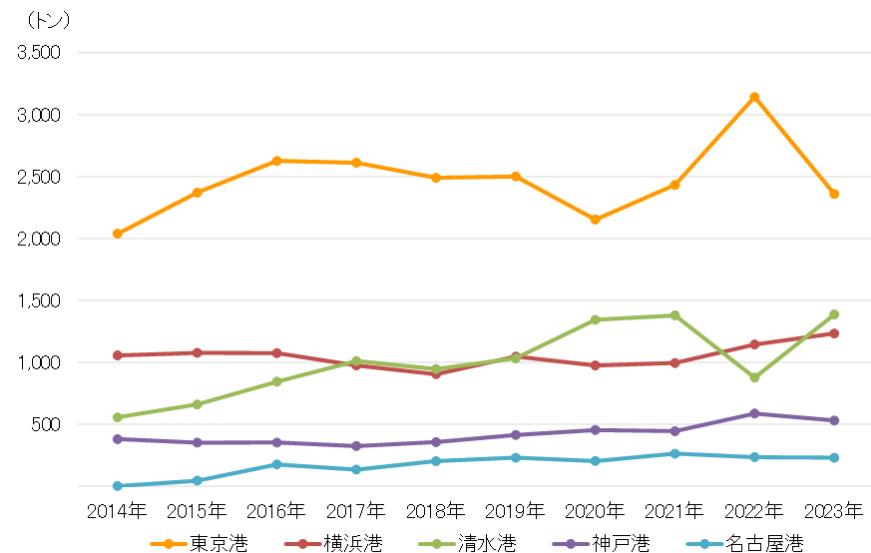
図4 港別輸入構成比（2023年）



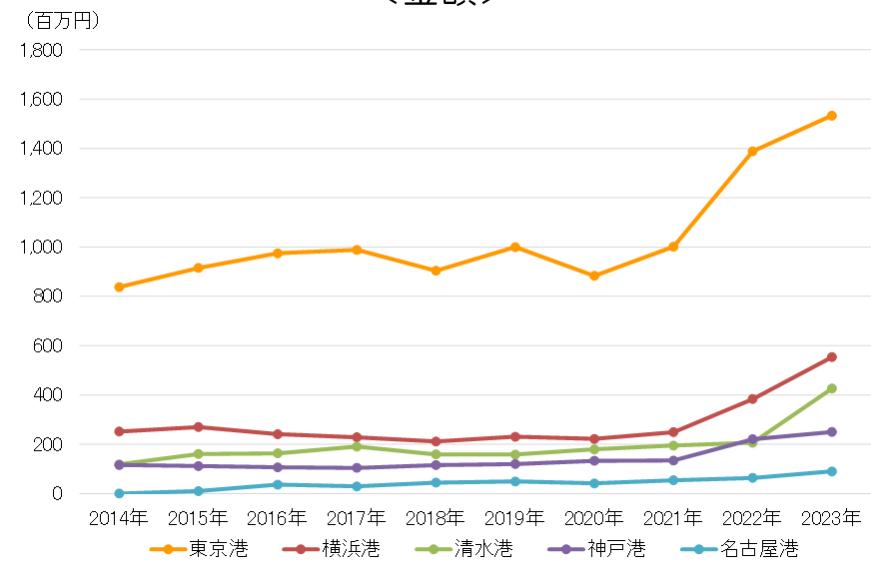
（注1）小売用：輸入統計品目番号は、2103.30-100、その他：2103.30-200
（注2）四捨五入の関係で合計が一致しない場合がある。

図5 港別輸入推移

＜数量＞



＜金額＞



番外編：マスターの種の輸入動向

図6は、マスターの種（輸入統計品目番号：1207.50号）の輸入推移です。2022年以降、輸入金額が大きく上昇しております。日本からし協同組合によると、この背景としては、世界の生産量の約半分を占めるカナダで2021年より干ばつが発生した影響が大きいとのことです。こうしたマスターの種の価格上昇が、2022年以降のマスターの種の輸入金額上昇にもつながっているとのことです。表1は、2023年のマスターの種の国別輸入構成比です。輸入先の大半をカナダが占めております。日本でも古くはからしの種子を栽培していましたが、コスト高などを背景に次第に栽培が敬遠されるようになり、現在では加工原料用の種子の多くをカナダから輸入しています。日本からし協同組合によると、昭和30年代から全国辛子粉工業協同組合（日本からし協同組合の前身）とカナダの生産農家との間で契約栽培を行っており、カナダ産の種子は日本人の好みに適したものになっているとのことです。

また、かつては輸入した種子を日本で搾油などを行いからしへと加工することが多かったそうですが、最近では2018年のCPTPP（環太平洋パートナーシップに関する包括的及び先進的な協定）の発効によりカナダ産その他（業務用）マスターの種の関税が段階的に引き下げられたため（※）、カナダで種子を加工し日本へ輸出することも増えているそうです。ただし、自社生産にこだわりを持つメーカーでは今でも種子から国内加工を続けており、風味に優れた鮮度の高いからし製品を提供しているとのことです。

（※）マスターの種の基本税率は小売用（2103.30-100）は12.2%、その他（2103.30-200）は10.3%であるが、CPTPPの発効により、小売用は無税となり、その他は段階的に引き下げられ2023年4月以降無税となっている。

図6 マスターの種の輸入推移

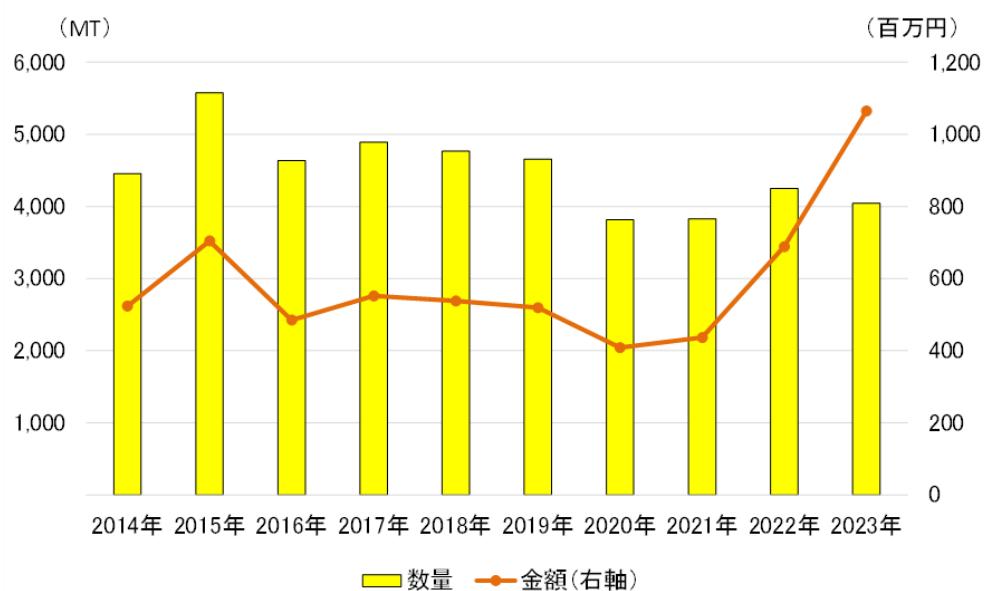


表1 マスターの種の国別輸入構成比（2023年）

国	数量 (MT)	割合 (%)	国	金額 (百万円)	割合 (%)
カナダ	3,654	90.4%	カナダ	930	87.3%
米国	137	3.4%	ハンガリー	46	4.4%
ハンガリー	101	2.5%	米国	29	2.7%
ポーランド	57	1.4%	ポーランド	25	2.4%
オーストラリア	40	1.0%	ニュージーランド	10	0.9%
スペイン	20	0.5%	スペイン	9	0.8%
その他	35	0.9%	その他	16	1.5%
計	4,044	100.0%	計	1,065	100.0%

出典：日本からし協同組合「からし製品 知識とQ&A」

豆知識

◆ マスタードとからしの違いは?

マスタード (Mustard) はからしの英名で、「アブラナ科からし菜」の種子が原材料となる香辛料です。一般的に、辛みが鼻にツーンと抜けて刺激味が強い“オリエンタルマスタードシード”を主原料とし、薬味的に少量ずつ使用するものを「からし」と呼び、マイルドな味で、ホットドッグやドレッシングなどに用いる“イエローマスタードシード”を主原料とするものや、“ブラウンマスタードシード”を主原料とする粒タイプのものを「マスタード」と呼びます。

からしやマスタードの辛みの違いは、それぞれの種子を粉にし、水を加えたときに発生する辛み成分の違いに由来します。製造方法にも違いがあり、からしは水やお湯で練りますが、マスタードは水やお湯を加えて、その後、酢や食塩など様々な味付けをします。

◆ 洋からしと和がらしの違いは?

かつて、国産原料でまかなっていたころのからしの種子は、オリエンタルマスタードやブラウンマスタードに属するからし菜の種子でした。その後、欧米から種類の異なるイエローマスタードなどが渡来し、区別するため日本古来のからしを「和がらし」、欧米のからしを「洋からし」と呼ぶようになりました。また「和がらし」は、からしの種子を脱脂調整したあと粉末状にした「からし粉」と、からし粉やすりつぶした種子に適量の水を加えて練り上げた「ねりからし」に分けられます。からし粉は業務用としての利用が多く、ねりからしは業務用のほか小袋やチューブなどの家庭用としてもポピュラーです。

なお、日本からし協同組合によると、市販されている「からし」と「和がらし」の区別については統一の規定はなく、各メーカー判断となっているとのことです、メーカーによっては「和がらし」の方がより辛みが強い傾向にあるようです。

【マスタードの種類】

学名	ブラシカ ユンケア	ブラシカ ニグラ	ブラシカ ヒルダ
和名	和がらし	黒からし	白からし
英名（通称）	オリエンタルマスタード ブラウンマスタード	ブラックマスタード	イエローマスタード
種皮の色	黄色または褐色	黒または黒褐色	黄白色
辛みの主成分	アリルからし油	アリルからし油	ベンジルからし油
辛みの特徴	揮発性、鼻腔を刺激する強烈な辛み	揮発性、鼻腔を刺激する強烈な辛み	弱揮発性、口腔を刺激するマイルドな辛み
主な用途	オリエンタル：和食（薬味的） ブラウン：洋食（粒タイプ）	インド料理や中国の漢方薬	洋食（ソース的）

◆ 7月16日はからしの日

日本からし協同組合によると、同組合が成立60周年を迎えた2017年に、からしのおいしさ、良さを再確認するとともに、新しい食べ方を提案、発信し需要を喚起するため、同組合の成立日である**7月16日**を「からしの日」と制定し登録したそうです。

日本からし協同組合では、この「からしの日」を記念してレシピコンテストなどを実施し、からしやマスタードの普及活動を行っているとのことです。

2023年のレシピコンテストでは、SNSを通じた一般の方の投票により「グリルチキンのサワークリームマスタードソース（右写真）」が1位になりました。マスタードの心地よい辛みとサワークリームのまろやかな酸味が織りなすソースが決め手とのことです。

◆ マスタードの様々な食べ方

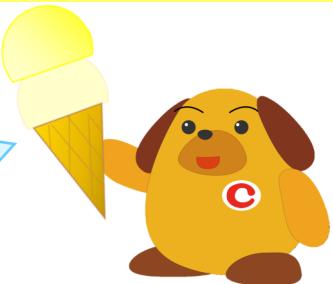
マスタードやからしを使った料理は世界中に様々なものがあります。日本では熊本県のからし蓮根（からしと味噌を混ぜたペーストを蓮根に詰めて揚げた料理）や、からしを味噌や酢と混ぜた酢味噌のほか、東北地方や四国では塩漬けにした野菜をからし粉や麹、酒などに漬け込んだからし漬けが知られています。また、ぬか床の防腐目的で少量のからし粉を混ぜることも行われてきました。

オランダやベルギー北部の家庭料理にはマスタードスープがあります。フランスにはマスタードにハーブやマヨネーズを組み合わせた定番のもののほか、シャンパンや黒トリュフ、黒ふどうなど様々な食材で風味を付けたマスタードがあります。また、韓国ではチキンにハニーマスタードを付け合わせることが多いようで、日本でも人気があります。最近ではマスタードを使ったアイスなどのレシピもあります。様々な方法でマスタードが食べられています。



出典：日本からし協同組合ウェブサイト
(https://karashikumiai.com/202407_karashiday/)

マスタードアイスは、ボウルにバニラアイス（60g）、ねりからし（3g）を入れて混ぜ合わせると作ることができるワン♪ ミントを添えると爽やかになるワン♪



◆ マスタードの食用以外の使い方

マスタードやからしには害虫除け効果があり、農業で畠に植えて使用されることがあります。また、辛み成分には強い抗菌・静菌力があり、パンや餅を入れた容器に練ったからしを添えて蓋をしておくとカビが発生しにくくなります。食中毒の予防にも効果が見られますが、量や食中毒菌の種類にもよるので過信は禁物です。

◆ マスタードも腐る？

上記のように抗菌作用のあるマスタードですが、やはりマスタードやからし自体も腐ることがあります。開封後時間が経過すると、色が黒ずむ、風味が落ちる、カビが発生するといったことがあるので、開封後は冷蔵庫に保管し早めに消費する必要があります。一般的に開封前であれば1年～1年半は保存可能です。

おわりに

マスタードやからしは、日本でなじみのあるおでんやシュウマイ、ソーセージの付け合わせ以外にも、ソースやドレッシングなどとして幅広く使われてきています。

日本からし協同組合によると、マスタードは料理やドレッシングに使用できるなど汎用性が高いので、今後も調味料としての需要が拡大するだろうとのことです。また、納豆パック用としての需要が堅調なため、引き続き安定して輸入されていくだろうとのことでした。

資料編

国別輸入数量（2023年・全国）

国	数量 (トン)	割合 (%)		数量 (トン)	割合 (%)
米国	2,391	39.2%	小売用	491	8.1%
			その他	1,900	31.2%
フランス	1,672	27.4%	小売用	1,556	25.5%
			その他	116	1.9%
カナダ	1,056	17.3%	小売用	—	—
			その他	1,056	17.3%
タイ	265	4.4%	小売用	10	0.2%
			その他	255	4.2%
フィリピン	227	3.7%	小売用	—	—
			その他	227	3.7%
韓国	223	3.7%	小売用	222	3.6%
			その他	1	0.0%
中国	133	2.2%	小売用	133	2.2%
			その他	—	—
その他	126	2.1%	小売用	41	0.7%
			その他	85	1.4%
合計	6,093	100.0%		6,093	100.0%

国別輸入数量（2023年・東京税関管内）

国	数量 (トン)	割合 (%)		数量 (トン)	割合 (%)
フランス	1,162	47.1%	小売用	1,101	44.6%
			その他	62	2.5%
カナダ	587	23.8%	小売用	—	—
			その他	587	23.8%
米国	563	22.8%	小売用	237	9.6%
			その他	326	13.2%
タイ	100	4.1%	小売用	10	0.4%
			その他	90	3.6%
韓国	29	1.2%	小売用	28	1.1%
			その他	1	0.0%
その他	28	1.1%	小売用	8	0.3%
			その他	19	0.8%
合計	2,469	100.0%		2,469	100.0%

国別輸入金額（2023年・全国）

国	金額 (百万円)	割合 (%)		金額 (百万円)	割合 (%)
フランス	1,313	43.0%	小売用	1,256	41.1%
			その他	57	1.9%
米国	635	20.8%	小売用	199	6.5%
			その他	436	14.3%
カナダ	632	20.7%	小売用	—	—
			その他	632	20.7%
韓国	123	4.0%	小売用	123	4.0%
			その他	0	0.0%
タイ	119	3.9%	小売用	7	0.2%
			その他	112	3.7%
フィリピン	81	2.7%	小売用	—	—
			その他	81	2.7%
中国	75	2.4%	小売用	75	2.4%
			その他	—	—
その他	76	2.5%	小売用	55	1.8%
			その他	21	0.7%
合計	3,054	100.0%		3,054	100.0%

国別輸入金額（2023年・東京税関管内）

国	金額 (百万円)	割合 (%)		金額 (百万円)	割合 (%)
フランス	948	60.2%	小売用	926	58.8%
			その他	22	1.4%
カナダ	369	23.5%	小売用	—	—
			その他	369	23.5%
米国	173	11.0%	小売用	94	5.9%
			その他	80	5.1%
タイ	49	3.1%	小売用	7	0.5%
			その他	41	2.6%
韓国	16	1.0%	小売用	16	1.0%
			その他	0	0.0%
その他	19	1.2%	小売用	10	0.6%
			その他	8	0.5%
合計	1,574	100.0%		1,574	100.0%

（注1）「-」は実績皆無のもの、「0」は表示の単位に満たないもの。（注2）四捨五入の関係で合計が一致しない場合がある。

港別輸入数量（2023年）

港	数量 (トン)	割合 (%)		数量 (トン)	割合 (%)
東京港	2,360	38.7%	小売用	1,381	22.7%
			その他	979	16.1%
清水港	1,387	22.8%	小売用	93	1.5%
			その他	1,294	21.2%
横浜港	1,233	20.2%	小売用	512	8.4%
			その他	721	11.8%
神戸港	530	8.7%	小売用	255	4.2%
			その他	275	4.5%
名古屋港	230	3.8%	小売用	—	—
			その他	230	3.8%
その他	352	5.8%	小売用	212	3.5%
			その他	141	2.3%
合計	6,093	100.0%		6,093	100.0%

港別輸入金額（2023年）

港	金額 (百万円)	割合 (%)		金額 (百万円)	割合 (%)
東京港	1,533	50.2%	小売用	1,046	34.3%
			その他	487	16.0%
横浜港	554	18.1%	小売用	272	8.9%
			その他	281	9.2%
清水港	426	14.0%	小売用	128	4.2%
			その他	298	9.8%
神戸港	250	8.2%	小売用	115	3.8%
			その他	135	4.4%
名古屋港	90	3.0%	小売用	—	—
			その他	90	3.0%
その他	200	6.6%	小売用	153	5.0%
			その他	47	1.6%
合計	3,054	100.0%		3,054	100.0%

港別輸入推移（数量）

(トン)

年	東京港	清水港	横浜港	神戸港	名古屋港
2014年	2,039	557	1,056	380	1
2015年	2,372	660	1,077	351	44
2016年	2,627	844	1,074	353	175
2017年	2,613	1,010	975	324	135
2018年	2,491	946	904	356	202
2019年	2,502	1,034	1,047	414	230
2020年	2,153	1,344	975	454	203
2021年	2,434	1,380	995	444	263
2022年	3,144	877	1,144	587	234
2023年	2,360	1,387	1,233	530	230

港別輸入推移（金額）

(百万円)

年	東京港	横浜港	清水港	神戸港	名古屋港
2014年	838	252	119	116	0
2015年	916	270	161	112	10
2016年	975	241	163	107	36
2017年	989	229	191	105	29
2018年	904	211	159	116	44
2019年	1,000	231	159	120	49
2020年	883	222	180	133	41
2021年	1,002	250	195	134	54
2022年	1,388	384	206	221	64
2023年	1,533	554	426	250	90

(注1) 「-」は実績皆無のもの、「0」は表示の単位に満たないもの。 (注2) 四捨五入の関係で合計が一致しない場合がある。

取材協力：日本からし協同組合

本資料を引用する場合、東京税関の資料による旨を注記して下さい。

貿易統計の数値はインターネットでも検索できます。

財務省貿易統計

検索



本資料に関するお問合せは以下へお願いします。

東京税関 調査部 調査統計課 TEL:050-5533-6995


東京税関

〒144-8616 東京都大田区羽田空港2-6-3 貨物合同庁舎

<https://www.customs.go.jp/tokyo/>