

特集

# 醤油の輸出



令和6年9月18日  
東京税関

- ★ 2023年、輸出金額が初の100億円超えで過去最高！
- ★ 欧州、アジア、米国が主な輸出先！
- ★ 東京税関管内の輸出が全国トップ！

## 【はじめに】

日本を代表する調味料のひとつに醤油があげられます。

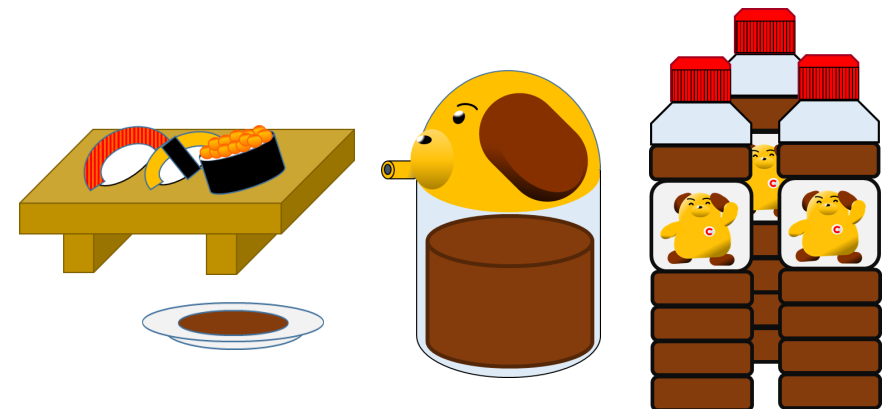
醤油は、大変歴史が古く、醤油の前身である「醬（ひしお）」が中国から日本に伝わったのが原型とされています。日本の文献に残っているものとして、701年の「大宝律令」において「醬」の文字が使用されているそうです。

その後、江戸時代に麴づくりの改良や重石で絞る技術が開発されたことで、工業化が進み都市部で出回るようになりましたが、全国にくまなく行きわたるようになったのは大正時代になってからのことだそうです。

醤油は主に大豆、小麦、塩などを原料として製造し、仕込み方によって濃口（こいくち）醤油や淡口（うすくち）醤油などになり、それぞれの醤油の持ち味を生かしてさまざまな料理に用いられています。

しかし近年、食の多様化が起きていることや外食によって家庭での使用量が減少したことなどにより、国内では出荷量が減少傾向にあります。

一方最近の輸出動向を調べたところ、国内出荷量の傾向とは異なって増加傾向にあり、2023年は全国の輸出金額が、1988年以降過去最高で初めて100億円を超えたこと、また東京税関管内の輸出が全国トップであったことから、醤油の輸出について取り上げることにしました。



出典：日本醤油協会、『しょうゆの不思議 改訂2版』

本特集の「醤油」は、輸出統計品目番号 第2103.10号 に分類されるものについてまとめたものです。本特集の輸出数量及び輸出金額については、2022年以前は確定値、2023年は確々報値、2024年1～7月は確報値です。

## 【年別輸出推移】

図1は、全国及び東京税関管内の醤油の過去20年の年別輸出推移です。

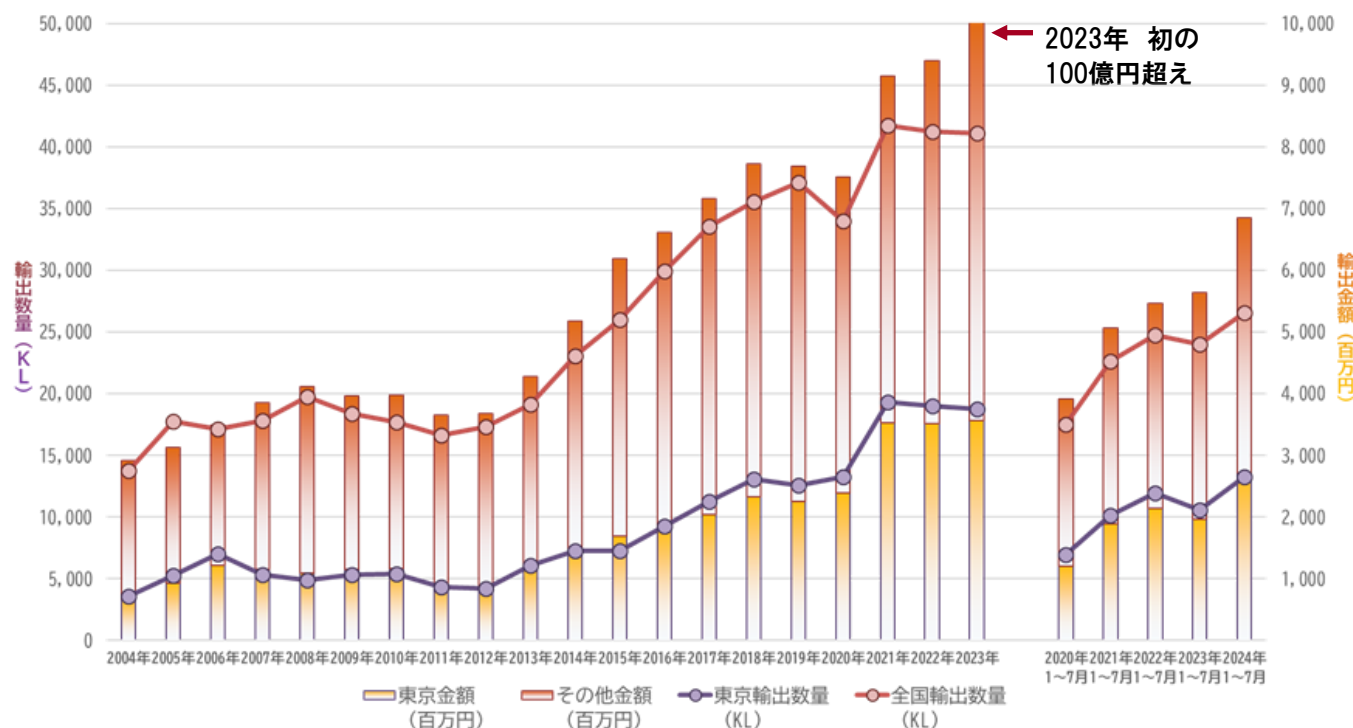
まず、全国の輸出動向ですが、2013年から徐々に増加し、2020年は一旦減少しましたが2021年は一転して過去最高の約4万2千KLの輸出数量となりました。

2023年は輸出数量は過去3位の約4万1千KLですが、輸出金額は1988年以降初めての100億円超えで過去最高となりました。

次に東京税関管内の輸出動向ですが、こちらも2013年から徐々に増加し、2023年は輸出数量が過去3位の約1万9千KL、輸出金額は過去最高の35.6億円となりました。

2013年から輸出が増加した理由は日本醤油協会によると、2013年に和食がユネスコの無形文化遺産に登録されてから、世界的に日本食が注目され、海外の日本食レストランが増えている影響が大きいためだろうとのことでした。また2021年に輸出が大きく伸びていますが、2020年から世界がコロナ禍となり輸出が落ち込みましたが、2021年には主要輸出先の一つである欧州が正常化に向けて動き出したことが要因ではないかとのことでした。

図1 年別輸出推移（全国及び東京税関管内）



年	東京輸出数量 (KL)	全国輸出数量 (KL)	東京金額 (百万円)	その他金額 (百万円)	全国金額 (百万円)
2004年	3,559	13,719	670	2,240	2,910
2005年	5,284	17,768	926	2,201	3,127
2006年	7,016	17,100	1,212	2,270	3,482
2007年	5,298	17,781	1,147	2,703	3,849
2008年	4,872	19,774	1,084	3,022	4,106
2009年	5,336	18,356	1,145	2,820	3,965
2010年	5,404	17,682	1,168	2,801	3,969
2011年	4,330	16,596	905	2,746	3,651
2012年	4,190	17,337	819	2,851	3,670
2013年	6,081	19,114	1,193	3,080	4,272
2014年	7,241	23,037	1,491	3,684	5,176
2015年	7,253	26,001	1,691	4,495	6,187
2016年	9,270	29,911	1,830	4,779	6,608
2017年	11,230	33,564	2,040	5,115	7,155
2018年	13,073	35,546	2,331	5,396	7,727
2019年	12,536	37,101	2,248	5,433	7,681
2020年	13,262	33,998	2,385	5,128	7,513
2021年	19,324	41,702	3,523	5,619	9,143
2022年	18,992	41,259	3,507	5,889	9,396
2023年	18,776	41,114	3,564	6,484	10,048
年月	東京輸出数量 (KL)	全国輸出数量 (KL)	東京金額 (百万円)	その他金額 (百万円)	全国金額 (百万円)
2020年1～7月	6,931	17,484	1,201	2,714	3,915
2021年1～7月	10,129	22,601	1,892	3,165	5,056
2022年1～7月	11,943	24,770	2,142	3,315	5,457
2023年1～7月	10,562	24,018	1,960	3,674	5,634
2024年1～7月	13,274	26,542	2,711	4,142	6,853

## 【港別輸出動向】

図2、図3は、2023年の港別の輸出数量及び輸出金額です。

東京港からの輸出数量が約46%、輸出金額が約35%とそれぞれ最も多く、次いで神戸港、横浜港と続きます。醤油は全国各地で製造されていますが、輸出数量や輸出金額は上位3港でそれぞれ70%以上を占めます。

日本醤油協会によると、東京港、神戸港、横浜港からの輸出が多いのは、大手醤油メーカーの工場が野田市（千葉県）、銚子市（千葉県）、館林市（群馬県）、高砂市（兵庫県）、たつの市（兵庫県）などにあり、工場から距離が近い港を選択しているのではないかとのことでした。また醤油は容器が密封されていれば温度変化にも強く、長期保存できることから、需要に合わせて小売用容器や液体用フレキシタンク※など様々な容器で、常温のコンテナを利用して海上輸送しているのだらうとのことでした。

※フレキシタンク：海上コンテナの中に設置するプラスチック製の容器で20,000リットル超運搬可能

図2 港別輸出数量（2023年）

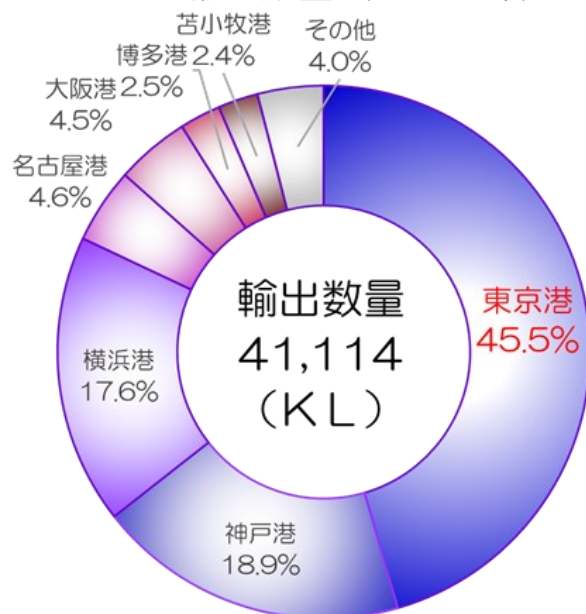
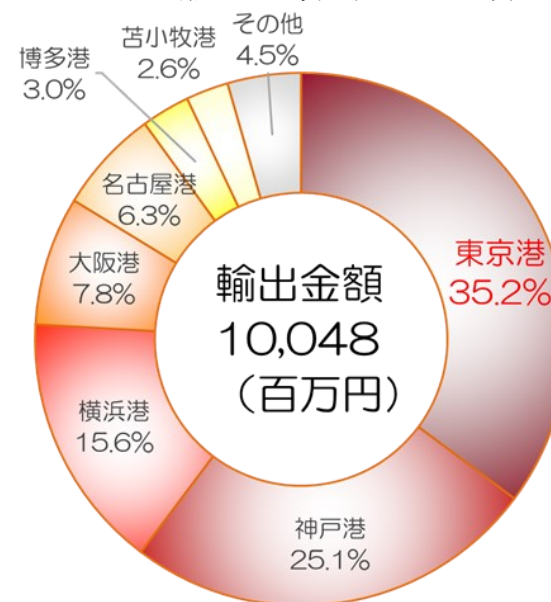


図3 港別輸出金額（2023年）



## 【国・地域別輸出動向】

図4は、2023年の全国の国・地域別の輸出数量及び輸出金額です。

日本が醤油を輸出している国・地域は全部で79の国・地域に及びます。図4では、そのうちそれぞれ上位10の国・地域を図に表しています。

それぞれのトップは米国ですが、残りはアジアと欧州の国・地域が多くを占めています。

日本醤油協会によると、米国への輸出が多いのは、在米の日本人が多く、現地での醤油の需要が多いこと、また日本の醤油メーカーが積極的に肉と醤油の相性が良いことを示すため、醤油を使った料理（照り焼きなど）のPR活動を行ったことから、米国人にも浸透していったことがあげられるのではないかとのことでした。

またアジアや欧州では、この10年で現地の日本食レストランが増えており、それに伴って日本食に使用する食材として醤油が輸出されているためではないかとのことでした。

アジア：約27,000店⇒約122,000店  
 欧州：約 5,500店⇒約 16,200店（ともに2013年⇒2023年）  
 （農林水産省「海外における日本食レストランの概数（推移）」より一部引用）  
 ([https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e\\_action/attach/pdf/index-153.pdf](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e_action/attach/pdf/index-153.pdf))

図5は、2023年の東京税関管内の国・地域別の輸出数量及び輸出金額ですが、欧州への輸出が多くを占めています。これは東京税関管内にある大手メーカーの関連会社（流通拠点）があることが理由として挙げられます。

図4 全国の国・地域別輸出数量及び輸出金額  
 （2023年上位10カ国・地域）

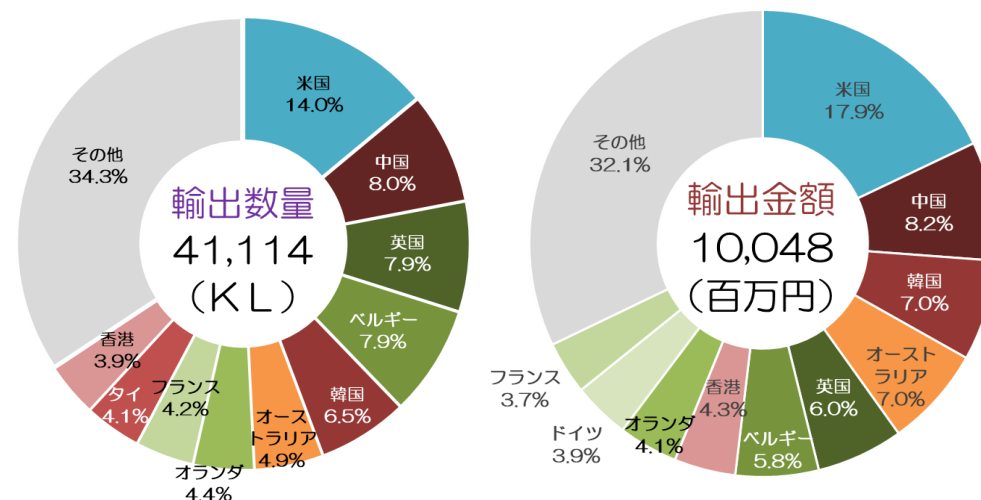
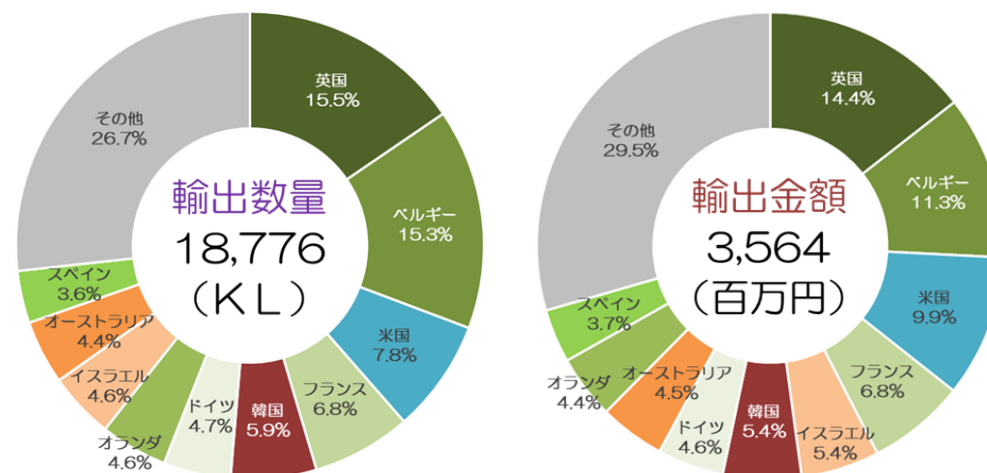


図5 東京税関管内の国・地域別輸出数量及び輸出金額  
 （2023年上位10カ国・地域）





## 【環境への取り組み】

### ○持続可能な大豆調達

醤油の原料である大豆は、食用以外にも家畜用飼料や燃料・工業用などに消費されています。

大豆の生産は、長年利用されてきた農地からだけではなく、新たに森林伐採から転換された農地で生産されているリスクがあり、環境破壊につながる問題に直面しています。

日本国内ではこの問題に対して、さまざまな分野のメーカーが「大豆調達方針」等を策定して、持続可能な調達に取り組んでいます。

醤油業界でも、ある醤油メーカーにおいては、大豆の調達に関して、信頼できる原料サプライヤーの選定や評価を行い、持続可能な調達方針に基づいて大豆調達のガイドラインを制定しています。

例えば

- ・持続可能性に配慮した大豆を優先的に調達する。
- ・違法または倫理的に問題のある過程を経て調達された大豆は使用しない。

など、持続可能な調達をする取り組みをしています。

また他の醤油メーカーにおいても、大豆調達に関連してRTRS※から認証を取得するなどの活動を行っており、問題に対する取り組みが醤油業界にも広がっているようです。

※ RTRS：Round Table on Responsible Soy Association（責任ある大豆に関する円卓会議）

2006年にスイスのチューリッヒで設立された責任ある大豆の生産、取引、利用の拡大を促進する非営利団体

出典：キッコーマン株式会社ウェブサイト、『持続可能な調達』より引用  
(<https://www.kikkoman.com/jp/csr/management/pdf/jizoku.html>)

出典：正田醤油株式会社ウェブサイト、『日本初の大豆調達に関するRTRS CoC認証取得』より引用  
(<https://www.shoda.co.jp/info/newsrelease/2023/3342>)

### ○地球温暖化の防止

日本醤油協会は、「醤油業界における環境保全のための自主行動計画」を推進しており、以下の取り組みを行っているとのこと。

醤油業界では1990年以降地球温暖化の防止のため、CO<sub>2</sub>（二酸化炭素）排出削減に向けた取り組みとして、2030年度削減目標（2013年度比30%）を挙げ、自主的な行動計画を作り実施しています。

実施内容として、

- ・燃料の切り替え（重油から電力・都市ガス・LNGなどへ）
- ・省エネ機器導入（コンプレッサーのインバーター化など）
- ・輸送体制の見直し（共同配送、調達物流利用など）
- ・ボイラーの改善（効率が良いものへ切り替え）
- ・LED化
- ・コージェネレーター※の導入

などに取り組む、その結果、2022年（令和4年）は2013年（平成25年）比で目標を既に達成し、約31.9%のCO<sub>2</sub>（二酸化炭素）を削減することができたそうです。

※ コージェネレーター：燃料の燃焼時に発生するエネルギーから、エンジンやタービンなどの方式によって発電し、その際に生じる排熱も同時に回収するシステム。回収した排熱は蒸気や温水として工場の熱源、冷暖房・給湯などに利用できる。

上記の取り組みの他、びんやペットボトルなどの容器・包装や、醤油を製造するときに出てくる粕や油などの副産物のリサイクルなどにも取り組んでいるそうです。

出典：日本醤油協会、『しょうゆの不思議 改訂2版』

## 【醤油の色と保存方法について】

醤油は、大豆、小麦、塩などを原料として製造されますが、それぞれの原料の色は淡い色で、出来上がった醤油の色とは全く異なります。どうやってあの醤油独特の色ができるのか、日本醤油協会に聞いてみました。

醤油の色は、原料に使われる大豆のたんぱく質（アミノ酸）と小麦のでんぷん（糖分）を加熱したときなどに起こるメイラード反応※によって得られる褐色物質（メラノイジン）によって、原料とは異なる明るい赤橙色へと変化します。

黒いイメージがある醤油は、できたばかりの新鮮な状態では赤みを帯びた赤橙色をしています。

しかし醤油は空気に触れると、空気中の酸素によって、酸化し着色反応が起こり黒みを帯びた色へと変化し、鮮度も落ちていくのです。

醤油の鮮度を保ちながら保存する際は、酸素に触れさせないこと、温度を低く保つことが重要となるそうです。

鮮度を保つための保存方法について、日本醤油協会に聞いたところ、醤油さしに醤油を入れ食卓に置く場合、鮮度を考えると常温での醤油さしの放置は望ましくなく、使用後は冷蔵庫に保存するのが良いとのことでした。

醤油は購入して未開封のものであれば直射日光のあたらないような暗い場所で常温保存ができますが、開封した後は冷蔵庫で保存するのが良いようです。

なお、最近は密封構造容器に入った醤油もあり、開封後も酸素が容器内に入りにくい構造になっているので常温で保存ができるものもあります。

醤油は塩分濃度が高いので賞味期限が長めに設定されていますが、劣化を防いでおいしい醤油を味わうためにも賞味期限や保存方法を守るに越したことはありません。

※メイラード反応とは

アミノカルボニル反応とも呼ばれる反応で糖分とアミノ酸が存在したときにメラノイジンという褐色物質が生成する反応。加熱すると反応が促進されるが、加熱が反応の絶対条件ではなく、時間こそかかるものの常温や低温下でも起きる。また褐変反応とも呼ばれる。

メイラード反応の例

・肉を焼くと褐変   ・玉ねぎを炒めると褐変   ・味噌の色素形成  
などがあげられます。

～～～醤油の色ミニコラム～～～

○醤油の色は「**むらさき**」とも呼ばれるのはなぜ？

醤油を「**むらさき**」と呼ぶようになったのは江戸時代に入ってからです。由来ははっきりしませんが、

- ・江戸時代、高価で貴重な調味料であった醤油の色合いが紫色に近いことから「**むらさき**」という美称が生まれたという説
- ・丹波の黒豆（紫色の大豆）を使用すると、醤油が紫色になったことから、「**むらさき**」と呼ぶようになったという説

など諸説があるようです。

## 【醤油の種類について】

古くから日本各地で生産されてきた醤油は、それぞれの地域の嗜好や醸造の歴史などにより、さまざまな個性を持っています。その種類は日本農林規格（JAS）によって5種類に分けられています。

### 1.濃口（こいくち）醤油

最も一般的な醤油で、全国各地で作られ、また使われ、全生産量の約8割を占めています。塩味のほかに、深いうま味、まろやかな甘味、さわやかな酸味、味を引き締める苦みをあわせ持ち、透明感のある明るい赤橙色をしています。調理用、卓上用のどちらにも幅広く使えるまさに万能調味料といえます。

### 2.淡口（うすくち）醤油

色が淡く、香りのおとなしい醤油で、食塩の量は濃口よりも1割程度多めです。色や香りがおさえてあるので、素材の持ち味を生かす炊き合わせやふくめ煮などの調理に最適です。兵庫県龍野（たつの）で生まれた醤油で主として関西地方で多く使われています。

### 3.溜（たまり）醤油






昔、「豆みそ」をつくっている過程で生まれた醤油です。色が濃くとろみがあってうま味が強く、独特な香りがあります。主に東海地方でつくられていて、すしや刺身につけたり、加熱すると赤みがかったきれいな色が出るので、照り焼き、せんべい、佃煮などの加工用にも使われています。

### 4.再仕込（さいしこみ）醤油

発祥は山口県柳井（やない）地方です。生産量はわずかですが、今では全国でつくられています。濃口や淡口、溜などは麴を食塩水で仕込みますが、再仕込は食塩水の代わりに生揚げ（きあげ）醤油で仕込むため、再仕込と呼ばれています。色、味、香りとも濃厚で別名「甘露醤油」ともいわれ、刺身、すし、冷やっこなど卓上用として、つけたり、かけたりして使われています。

### 5.白（しろ）醤油

現在の愛知県碧南（へきなん）市で生まれた醤油で、淡口よりもさらに色の淡い琥珀色をしています。味は淡白ですが、甘み、塩味が強く、独特の香りがあります。色の淡さと香りを生かした吸い物や茶わん蒸しなどの料理の他、せんべい、漬物などにも使われています。

色でみる 種類の比較	令和4年（2022年） 出荷数量（内訳％） ※輸出含む
	1.こいくち 592,140 k L (84.9%)
	2.うすくち 79,773 k L (11.4%)
	3.たまり 14,521 k L (2.1%)
	4.さいしこみ 6,367 k L (0.9%)
	5.しろ 4,621 k L (0.7%)

## 【醤油の記念日はいつ？】

日本では様々なものに記念日※1が設けられています。

では、醤油にも記念日はあるのでしょうか。

日本醤油協会によると「醤油の日」があり「10月1日」です。

①10月頃は醤油づくりのため、大豆を収穫し新しい諸味（もろみ）※2を仕込んだ時期と言われているため。

②10月は干支で「酉（とり）」にあたる月です。「酉」という字は醸造物を仕込む「かめ」の形からできた象形文字で、醤油の「醤」にも日本酒の「酒」にも使われている字であることから10月は醸造に深く関係があると考えられるため。

③世界中に広まってきている日本の伝統的な万能調味料である「醤油」の価値をより深く理解していただくことを目的として、2001年（平成13年）10月1日に醤油のPR事業を立ち上げたため。

以上の理由から醤油業界では2002年（平成14年）に醤油の日を「10月1日」に制定したとのことでした。ちなみにこの日は②で挙げた「日本酒」も記念日だそうです。

※1 昨年掲載の東京税関の特集でアイスクリームの日は5月9日（2023年9月掲載）、糸引き納豆の日は1月10日（2023年10月掲載）と紹介しています。

※2 諸味（もろみ）とは、大豆や小麦で作った麴に食塩水などを加えたものであり、熟成させ搾ったものが生揚げ（きあげ）醤油となり、さらに火入れ等の工程を経て製品の醤油となります。

## 【終わりに】

政府は「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」で29品目を重点品目として定めていますが、その中には醤油も含まれています。

日本醤油協会によると、日本醤油協会の構成組織に「全国醤油工業協同組合連合会」（以下全醤工連）※3が所属しており、全醤工連が輸出を促進する体制を備えている認定品目団体として農林水産省に2023年10月に認定されたとのことでした。

全醤工連の取り組み内容としては、個々ではPR活動が難しい中小メーカーのため、組合員を募り海外や国内での食品展示会を年数回行ったり、海外での市場調査や組合員を対象とした輸出セミナーを実施しているとのことでした。

前述のような輸出促進の取り組みや日本食に対する海外からの注目もあって、輸出は数量・金額ともに増加していることから、日本醤油協会は、今後も輸出が更に増えていくと見えています。

※3 「全国醤油工業協同組合連合会」

醤油業を営む事業者で組織された46協同組合と2共同組合連合会で構成され、組合傘下には、約1,200の企業が加入しています。

主な事業

- 醤油及び原材料の共同購入、生産、購買、保管、運送、並びに斡旋に関する事業
- 醤油に関する技術の研究、知識の普及、情報の提供

など





## 【資料編】

港別別輸出数量（2023年）

港名（2023年）	数量（KL）	数量（%）
東京港	18,714	45.5%
神戸港	7,770	18.9%
横浜港	7,234	17.6%
名古屋港	1,878	4.6%
大阪港	1,844	4.5%
博多港	1,026	2.5%
苫小牧港	999	2.4%
その他	1,650	4.0%
合計	41,114	100.0%

国・地域別輸出数量（2023年・全国）

国・地域（2023年）	数量（KL）	数量（%）
米国	5,742	14.0%
中国	3,296	8.0%
英国	3,251	7.9%
ベルギー	3,250	7.9%
韓国	2,665	6.5%
オーストラリア	2,031	4.9%
オランダ	1,791	4.4%
フランス	1,724	4.2%
タイ	1,679	4.1%
香港	1,586	3.9%
その他	14,100	34.3%
合計	41,114	100.0%

国・地域別輸出数量（2023年・東京税関管内）

国・地域（2023年）	数量（KL）	数量（%）
英国	2,904	15.5%
ベルギー	2,867	15.3%
米国	1,469	7.8%
フランス	1,286	6.8%
韓国	1,112	5.9%
ドイツ	873	4.7%
オランダ	872	4.6%
イスラエル	862	4.6%
オーストラリア	831	4.4%
スペイン	678	3.6%
その他	5,020	26.7%
合計	18,776	100.0%

港別別輸出金額（2023年）

港名（2023年）	金額（百万円）	金額（%）
東京港	3,537	35.2%
神戸港	2,520	25.1%
横浜港	1,569	15.6%
大阪港	787	7.8%
名古屋港	631	6.3%
博多港	297	3.0%
苫小牧港	260	2.6%
その他	448	4.5%
合計	10,048	100.0%

国・地域別輸出金額（2023年・全国）

国・地域（2023年）	金額（百万円）	金額（%）
米国	1,803	17.9%
中国	827	8.2%
韓国	701	7.0%
オーストラリア	700	7.0%
英国	605	6.0%
ベルギー	578	5.8%
香港	428	4.3%
オランダ	414	4.1%
ドイツ	396	3.9%
フランス	369	3.7%
その他	3,228	32.1%
合計	10,048	100.0%

国・地域別輸出金額（2023年・東京税関管内）

国・地域（2023年）	金額（百万円）	金額（%）
英国	515	14.4%
ベルギー	404	11.3%
米国	351	9.9%
フランス	241	6.8%
イスラエル	194	5.4%
韓国	194	5.4%
ドイツ	164	4.6%
オーストラリア	162	4.5%
オランダ	157	4.4%
スペイン	132	3.7%
その他	1,050	29.5%
合計	3,564	100.0%

取材協力：日本醤油協会

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。

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

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



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/>