

# コショウの輸入

令和4年9月15日  
横浜税関

2021年の横浜港は、数量及び金額ともに  
8年連続**全国第1位**の輸入港

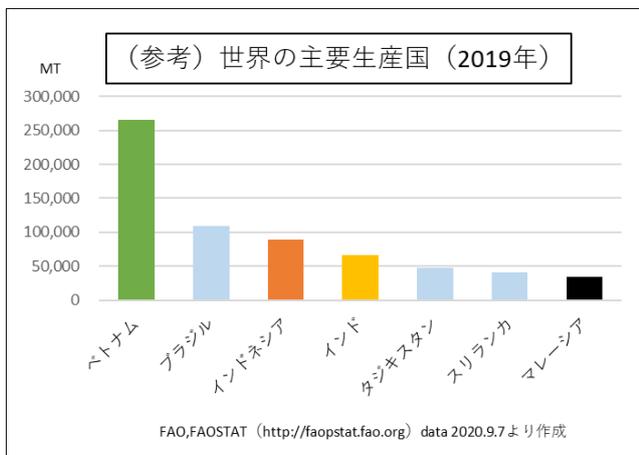


## はじめに

かつてコショウは、同じ重さの黄金と交換されていたといわれるほど高価なものでした。食品の保存が難しかった中世ヨーロッパでは、コショウは、食品の保存性能を高め、風味をよくするために珍重されてきました。各国の探検者たちは、このスパイスの利益独占をめぐって遠い東洋へ向けて船を進め、大航海時代が始まったということをご存じの方は多いかもしれません。新たな大陸と航路の発見、世界初の株式会社の設立、植民地争奪戦争など、小さなコショウは、世界史を大きくゆり動かしたまさにスパイスの王様といえます。我が国での歴史も古く、正倉院の御物にも薬のひとつとして納められていることから、少なくとも8世紀頃には我が国に渡来していたことがわかっています。

近年では、コショウは私たちの身近なものとなり、多くの料理で欠かすことの出来ないスパイスとして、世界中で使われています。健康志向から塩分をコントロールするためや、消化をよくすることを目的にコショウを使用する方も増えてきているようです。

2021年の横浜港は、数量及び金額ともに8年連続全国第1位のコショウの輸入港となりました。今回は「コショウの輸入」について特集します。



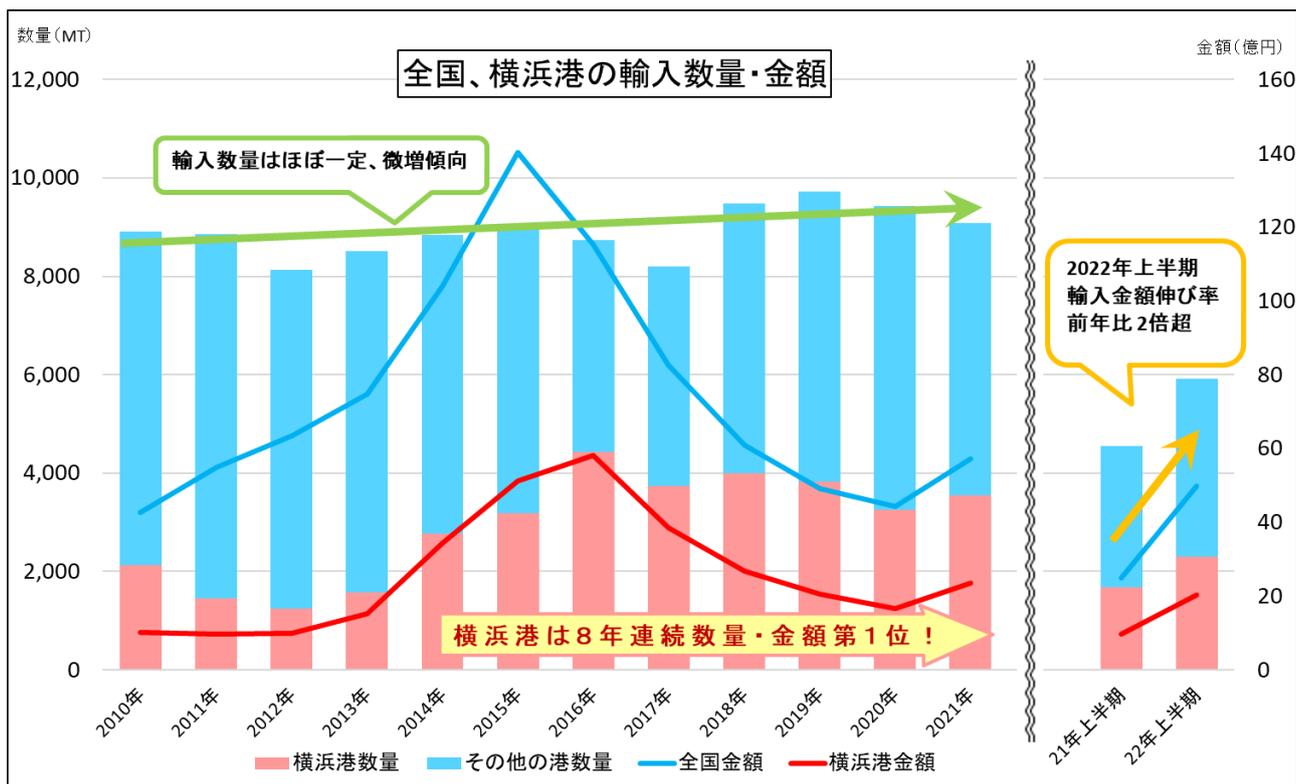
コショウ畑の風景

本特集の「コショウの輸入」は、輸入統計品目番号の0904.11及び0904.12「ペッパー」についてまとめたものです。

## 輸入動向

2021年の全国における、コシヨウの輸入実績は、数量が9,079トン（対前年比96.3%）、金額が57億29百万円（同129.1%）となりました。

このうち、横浜港においては、数量が3,549トン（対前年比109.2%）、金額が23億44百万円（同140.8%）で、数量・金額ともに8年連続全国第1位の輸入港です。



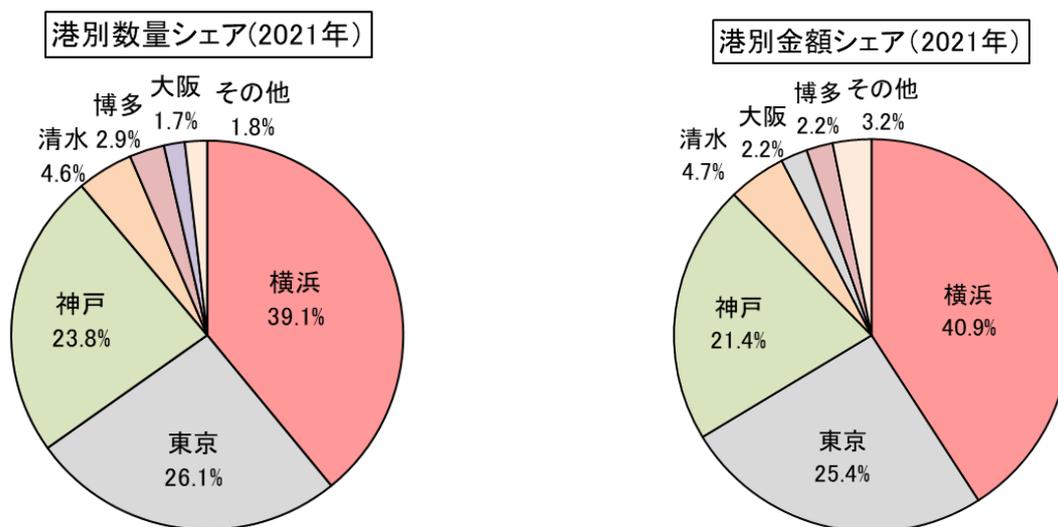
また、2022年上半期の輸入実績は、全国の数値5,923トン（対前年同期比130.1%）、金額が49億88百万円（同201.1%）、横浜港の数値2,294トン（対前年同期比136.1%）、金額が20億24百万円（同207.4%）と急激に上昇しています。

これは、コロナ禍において滞りがちだった物流が復調し、貨物が一斉に到着し始めたことが主な要因とみられています。

## 港別輸入シェア

2021年の港別輸入シェアは、以下の円グラフのとおりです。2021年において、横浜港は数量で39.1%、金額では40.9%のシェアを占めています。

横浜港のシェアが高い理由として、香りの高いスパイス類を取扱う倉庫があること、最終製品の加工工場等が近郊にあることなどがあげられます。



## 国別輸入動向

2021年において、全国では20カ国から、横浜港では10カ国からコショウが輸入されています。

国別の数量及び金額をみると、全国及び横浜港ともにマレーシアからの輸入が多く、数量は、全国・横浜ともに4割程度のシェアを占めています。

全国	2021年				
	数量 (トン)	構成比	輸入額 (百万円)	構成比	通関単価 (円/KG)
マレーシア	3,455	38.1%	1,988	34.7%	575
インドネシア	2,834	31.2%	1,923	33.6%	679
ベトナム	2,393	26.4%	1,432	25.0%	598
インド	261	2.9%	205	3.6%	786
その他	137	1.5%	181	3.2%	-
計	9,079	100.0%	5,729	100.0%	631

横浜港	2021年				
	数量 (トン)	構成比	輸入額 (百万円)	構成比	通関単価 (円/KG)
マレーシア	1,452	40.9%	871	37.1%	600
インドネシア	1,328	37.4%	957	40.8%	720
ベトナム	571	16.1%	331	14.1%	580
インド	126	3.5%	104	4.4%	824
その他	72	2.0%	81	3.5%	-
計	3,549	100.0%	2,344	100.0%	660

## 生産国別の特徴

【マレーシア】小粒で辛味があり、外観がきれいなため、その安定した品質や風味が日本人に好まれています。伝統的にマレーシアからの輸入は黒コショウ、白コショウともに多く、業務用から一般家庭用まで幅広いニーズがあります。主に5月から7月に収穫されます。

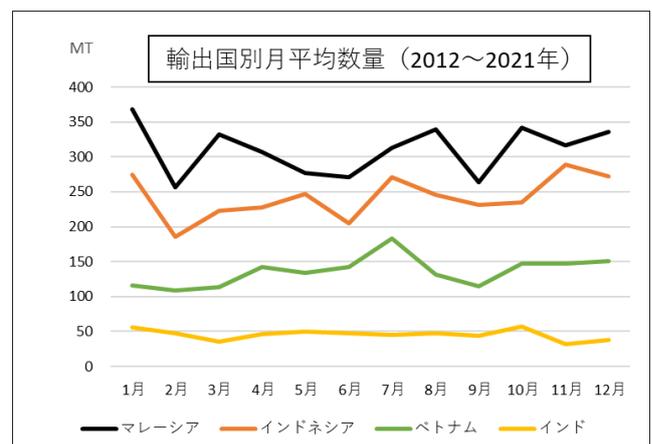
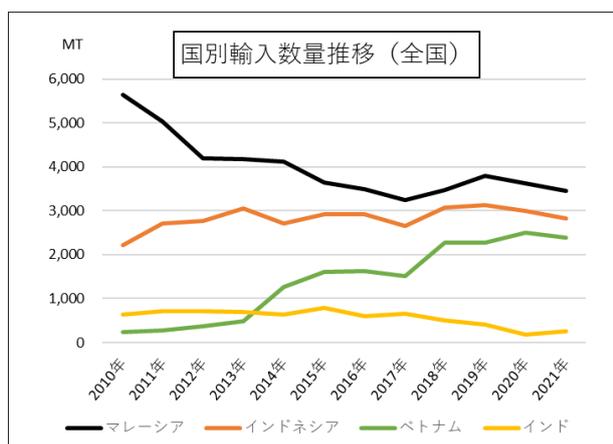
【インドネシア】小粒で辛味があり、外観がきれいなものが多いようです。また白コショウも多く、完熟した実を水につけて皮を取り除く等の手間がかかり、また重量も減るため、通関単価が高い傾向にあります。主に6月から8月頃に収穫されます。

【ベトナム】ベトナムでは20年ほど前からコショウの生産が増加しており、現在世界1位の生産国です。我が国への輸入量も2014年頃から急速に増加しました。黒こしょうが中心です。主に冬に収穫されます。

【インド】インドはコショウの植物学的な原産地であり、一般にも「コショウといえばインド」と思われがちですが、実は我が国への輸入量は数量シェアで約3%とそれほど多くはありません。インドのコショウは大粒で香りがよいとの評価が高く、主にレストラン等での業務用で使用されています。主に10月から11月頃収穫されます。

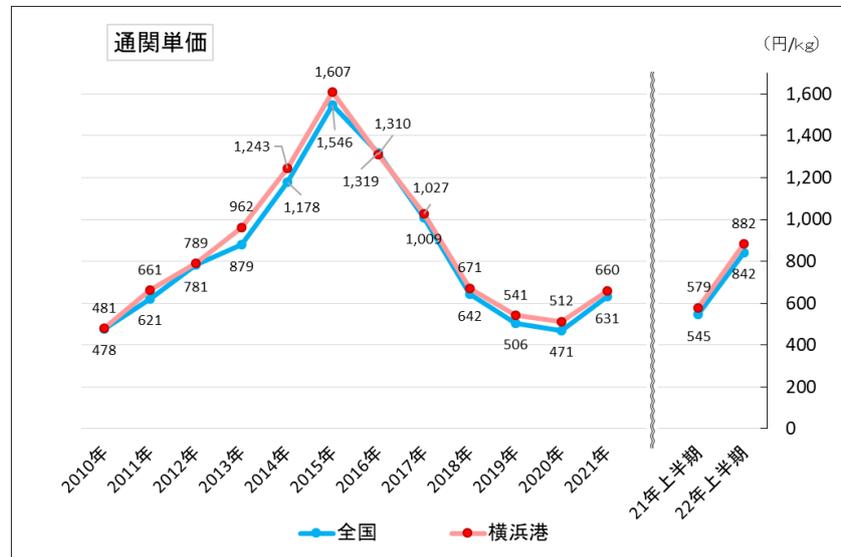
【その他】その他の国からは、続いて生産量の多い国からの輸入がある他、小ロットでの輸入や、小売用のミル付き容器に入ったコショウ、生産に手間がかかる完熟コショウ、有機栽培コショウなど、付加価値のある貨物も輸入されています。

収穫時期は国や地域により異なり、一年中どこかで収穫がされている状況です。しかし、コショウは収穫後に乾燥の工程を経た後、出荷まである程度の期間は保存することができるため、収穫時期と我が国での輸入時期は必ずしも一致していません。



## 通関単価の動向

2021年の横浜港でのコショウの通関単価は、1キログラムあたり平均660円（対前年比128.9%）となり、全国でも1キログラムあたり平均631円（同134.1%）でした。2015年をピークに下降傾向でしたが、2021年より再び上昇に転じています。



通関単価は、およそ10年程度をサイクルに変動する傾向が見られます。

業界によると、コショウは苗木の植え付け3年後位から10年間ほど収穫できる作物であり、価格上昇により生産者意欲が上がり栽培を開始する時期と収穫の最盛期にタイムラグが生じ、供給量が増えて価格が下がると、植え替えのタイミングで生産者はより利益の高い作物（パームやし、コーヒーなど）へ転作していく傾向があるためとのことです。このように価格の変動は恒常的であるため、一般の国内販売価格は長期的な視点で設定されていることが多いようです。

## 今後の見通し

業界では、コショウの輸入数量については、既に国内全体に広まっている食品であり、国内人口減少により今後の急激な増加は見込めませんが、以前に比べて辛いものが多く食されるようになってきていることから、横ばい又は微増傾向で推移するものとみています。

また、輸入金額については、生産地の天候、為替の変動等不確定な要因が多く、今後の予測は難しいものの、栽培地での他作物への転作状況や、感染症の流行や戦争の影響を受けて、当面は上昇の傾向が強いとみています。

# コショウの輸入に係る各種データ

## 1. 全国と横浜港の輸入実績推移

※2022年は確報値、2021年は確々報値、その他は確定値

年	全 国					横 浜 港						
	数 量 (KG)	前年比	金 額 (千円)	前年比	通関単価 (円/KG)	数 量 (KG)	前年比	全国比	金 額 (千円)	前年比	全国比	通関単価 (円/KG)
2010	8,908,135	-	4,261,634	-	478	2,135,838	-	24.0%	1,026,305	-	24.1%	481
2011	8,854,697	99.4%	5,498,272	129.0%	621	1,454,932	68.1%	16.4%	962,241	93.8%	17.5%	661
2012	8,130,120	91.8%	6,353,004	115.5%	781	1,249,653	85.9%	15.4%	986,421	102.5%	15.5%	789
2013	8,514,017	104.7%	7,480,831	117.8%	879	1,572,237	125.8%	18.5%	1,513,203	153.4%	20.2%	962
2014	8,833,128	103.7%	10,403,660	139.1%	1,178	2,767,510	176.0%	31.3%	3,440,599	227.4%	33.1%	1,243
2015	9,067,802	102.7%	14,014,743	134.7%	1,546	3,182,987	115.0%	35.1%	5,116,206	148.7%	36.5%	1,607
2016	8,740,673	96.4%	11,526,389	82.2%	1,319	4,433,541	139.3%	50.7%	5,809,180	113.5%	50.4%	1,310
2017	8,193,416	93.7%	8,267,174	71.7%	1,009	3,740,500	84.4%	45.7%	3,841,456	66.1%	46.5%	1,027
2018	9,484,893	115.8%	6,093,712	73.7%	642	4,001,611	107.0%	42.2%	2,686,651	69.9%	44.1%	671
2019	9,714,398	102.4%	4,911,309	80.6%	506	3,815,360	95.3%	39.3%	2,062,961	76.8%	42.0%	541
2020	9,428,259	97.1%	4,436,803	90.3%	471	3,250,160	85.2%	34.5%	1,664,764	80.7%	37.5%	512
2021	9,078,838	96.3%	5,729,227	129.1%	631	3,549,348	109.2%	39.1%	2,343,642	140.8%	40.9%	660
21年上半期	4,553,530	-	2,480,018	-	545	1,686,121	-	37.0%	975,995	-	39.4%	579
22年上半期	5,922,549	130.1%	4,987,815	201.1%	842	2,294,135	136.1%	38.7%	2,023,965	207.4%	40.6%	882

## 2. 港別輸入実績 (2021年)

(参考) 主要生産国のPepper生産量 (2019年)

港 名	数 量 (KG)	構成比	金 額 (千円)	構成比	通関単価 (円/KG)
全 国	9,078,838	100.0%	5,729,227	100.0%	631
横 浜	3,549,348	39.1%	2,343,642	40.9%	660
東 京	2,365,727	26.1%	1,456,509	25.4%	616
神 戸	2,157,295	23.8%	1,226,785	21.4%	569
清 水	421,971	4.6%	271,947	4.7%	644
博 多	261,960	2.9%	124,019	2.2%	473
大 阪	155,976	1.7%	125,245	2.2%	803
そ の 他	166,561	1.8%	181,080	3.2%	-

Area	Value (tonnes)
Viet Nam	264,854
Brazil	109,401
Indonesia	88,949
India	66,000
Tajikistan	47,107
Sri Lanka	41,429
Malaysia	33,940



※FAO, FAOSTAT (<http://faostat.fao.org>) data 2022.9.8より作成  
(FAO item code 687 Pepper (piper spp.))

## 3-1. 国別輸入実績 (2021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 (20 国)	9,078,838	100.0%	5,729,227	100.0%	631	全 世 界 (10 国)	3,549,348	100.0%	2,343,642	100.0%	660
マレーシア	3,454,795	38.1%	1,987,840	34.7%	575	マレーシア	1,452,177	40.9%	870,608	37.1%	600
インドネシア	2,834,126	31.2%	1,923,440	33.6%	679	インドネシア	1,328,494	37.4%	956,866	40.8%	720
ベトナム	2,392,707	26.4%	1,431,617	25.0%	598	ベトナム	571,310	16.1%	331,170	14.1%	580
インド	260,545	2.9%	204,900	3.6%	786	インド	125,607	3.5%	103,550	4.4%	824
そ の 他	136,665	1.5%	181,430	3.2%	-	そ の 他	71,760	2.0%	81,448	3.5%	-

## 3-2. 国別輸入実績推移 (単位:KG)

年	全 国			
	マレーシア	インドネシア	ベトナム	インド
2010年	5,638,723	2,211,286	238,172	646,845
2011年	5,031,731	2,703,555	269,792	707,627
2012年	4,186,141	2,769,706	369,059	716,722
2013年	4,170,121	3,049,735	477,509	699,388
2014年	4,115,536	2,709,578	1,268,348	635,680
2015年	3,648,033	2,916,187	1,611,951	791,321
2016年	3,487,900	2,927,052	1,634,909	607,017
2017年	3,248,732	2,655,346	1,507,627	660,103
2018年	3,473,555	3,081,456	2,279,897	501,864
2019年	3,789,818	3,132,202	2,271,755	417,312
2020年	3,624,337	2,989,130	2,505,288	188,252
2021年	3,454,795	2,834,126	2,392,707	260,545

## 3-3. 国別月平均輸入数量 (2012年~2021年) (単位:KG)

月	全 国				
	マレーシア	インドネシア	ベトナム	インド	全世界
1月	368,447	274,204	116,448	56,595	828,516
2月	256,962	185,767	108,489	47,463	604,095
3月	332,203	223,114	113,483	35,088	713,255
4月	306,330	227,551	142,301	46,403	731,020
5月	276,362	246,405	134,211	50,330	718,264
6月	271,295	205,192	142,330	47,023	677,584
7月	312,598	270,660	182,965	45,227	819,778
8月	338,746	245,190	131,995	47,559	773,341
9月	263,310	231,803	114,789	44,412	661,876
10月	341,855	235,145	146,730	57,750	790,675
11月	316,061	289,077	147,622	31,475	793,999
12月	335,728	272,343	150,542	38,496	806,152



# コショウのミニ知識



## ○コショウの栽培方法

コショウは、木などに巻き付くように成長するつる性の植物です。作付けから3年程度でブドウの房状に丸い実をつけ始め、条件が良ければ30年以上も実をつける場合もあるようです。

成長した1本のつるからは、乾燥後の重量で2kg前後の実が収穫できます。

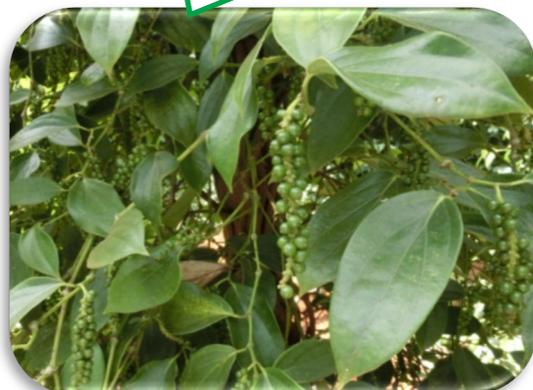
生産地では収穫した房付きのままでも販売されています。炒め物や鍋料理などに房ごとに入れて調理します。



コショウ収穫の様子



熟したコショウの実



未熟なコショウの実

## コショウの種類

すべて同じコショウの実からできています！



【ブラックペッパー】未熟な実を摘み取り、果皮ごと天日乾燥させて作ります。果皮にシワが寄って固くなり、色も黒くなります。辛味が強く、野性的な香りが特徴です。一般的には肉料理に適します。



【ホワイトペッパー】熟した実を数日間水につけて果皮を取り除き、内側の核だけをクリーム色になるまで天日乾燥させて作ります。製造に手間がかかるため、黒コショウよりも高価です。色が目立ちにくく、上品な香りが特徴で、白身魚や鶏肉等淡白な素材に向いています。



【グリーンペッパー】未熟な実を緑色の状態を保つように特殊な工程で乾燥させて作ります。日本への輸入は黒コショウ、白コショウに比べると少ないようです。

※その他、赤く完熟した実から作られた赤みの強いコショウ、燻製して香りづけをしたコショウ、瓶に詰めた塩蔵こしょうなども、店頭では見かけることができました。

＜取材協力・資料提供＞ エスビー食品株式会社、株式会社ギャバン、他 (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）

<https://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。

