なたねをめぐる状況について

令和7年9月

農林水產省 農産局地域作物課

1 なたねについて

- 〇なたねの原産地は、北ヨーロッパからバルト海沿岸辺りと言われ、日本では、奈良時代には野菜として栽培、平安時代には搾油するようになり、江戸時代以降は油糧原料として欠かせないものとして全国に普及したが、なたねと同じ油糧原料である大豆の貿易自由化(昭和36年)以降、作付けは大幅に減少。
- 〇なたねには「和種ナタネ」と「セイヨウナタネ」の2種が含まれるが、現在、国内で油 糧用として利用されているなたねは、収量性や耐病性が優れるセイヨウナタネのみ。
- 〇国産なたね油は、主に圧搾式搾油法により製造され、自然な色合いや風味が消費者から 支持されている。









(栽培)

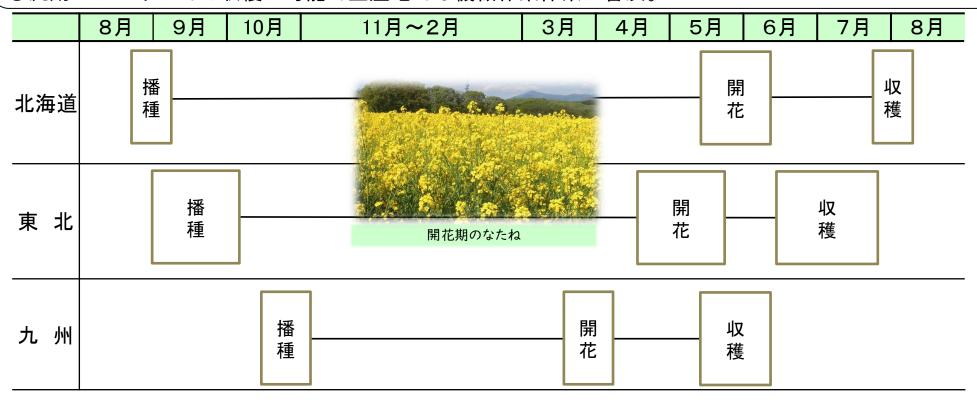
(脱穀)

(焙煎)

(搾油)

2 なたねの栽培暦

- 〇なたねは収穫前年の秋まき栽培が主流で、積雪期間が長い地域では、越冬前の生育量を確保するため 早めに播種されている。
- 〇汎用コンバインでの収穫が可能で主産地では機械作業体系が普及。



機械作業

①播種



他の品種やアブラナ科作物と交雑し やすいため、毎年の種子更新が必要

②収穫



刈取りが遅れると脱粒しや すいため、適期収穫が重要

③乾燥調製



共同乾燥調製施設で均質に乾燥調製

3 需給状況

- 油糧用なたねの供給量は、年間200万トン程度であるが、ほとんど輸入に依存しており、国産は3~4千トン程度(供給量に占める割合は0.1~0.2%)となっている。
- なたねの主な輸入先国はカナダ及び豪州。令和3年のカナダでの高温・乾燥の影響により同国からの輸入量が令和4年 以降減少し、豪州産が拡大している。
- 国産なたね油は、抽出法に比べ製造コストが高い圧搾式搾油法により製造されているが、自然な色で風味が損なわれ にくいことから、より自然な食品を求める消費者から支持されている。

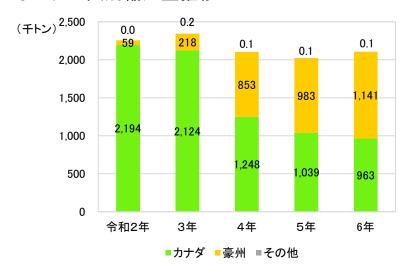
〇 油糧用なたねの供給状況

単位: 千トン、%

		令和 2年	3年	4年	5年	6年
/ш	①国内生産量	4	3	4	4	3
供給量	②輸入量	2,252	2,342	2,101	2,022	2,104
里	③計 (①+②)	2,256	2,345	2,105	2,026	2,107
供給量に占める 国内生産量の割合 (①/③)		0.2	0.1	0.2	0.2	0.1

資料:農林水産省「作物統計」及び財務省「貿易統計」 注:供給量は在庫量及びロスによる損耗は含まない。

〇 なたねの国別輸入量推移



国産なたね油に関する評価

<消費者>

→ 昔ながらの圧搾式搾油により、色や風味が良い。

く搾油事業者>

- ▶ 原料の国産なたねは生産量が少なく、供給が不安定
- ▶ 圧搾式搾油法のため、歩留まりが低い

4 世界のなたね生産等の状況

- なたねの主要な生産国は カナダ、 EU、中国、インドであり、これらの国で世界の約8割を生産。
- また、世界におけるなたねの輸出量の約7割をカナダ及び豪州で占めており、主産国のEU、中国、インドは自国消費が中心。
- なお、世界における植物油の生産量に占めるなたね油の割合は15%程度。
- 主産国におけるなたね生産等の状況(2024/25)

単位:百万トン

○ 世界における主要植物油の生産状況(2024/25)

単位:百万トン

植物油	パーム油	大豆油	なたね油
228.08	78.23	68.69	33.78
(100%)	(34.3%)	(30.1%)	(14.8%)

資料: USDA「Oilseeds: World Markets and trade (table3)」2025.4

	生産量		輸出量		輸入量		消費量	
		シェア		シェア		シェア		シェア
世界	85	100%	18	100%	18	100%	87	100%
カナダ	19	22%	8	45%	0	1%	12	13%
E U	17	20%	0	2%	7	39%	24	28%
中国	16	19%	0	0%	4	22%	21	24%
インド	12	14%	0	0%	0	0%	12	13%
豪州	6	7%	5	27%	0	0%	1	1%
日本	0	0%	0	0%	2	11%	2	2%
その他	16	19%	5	27%	5	27%	16	19%

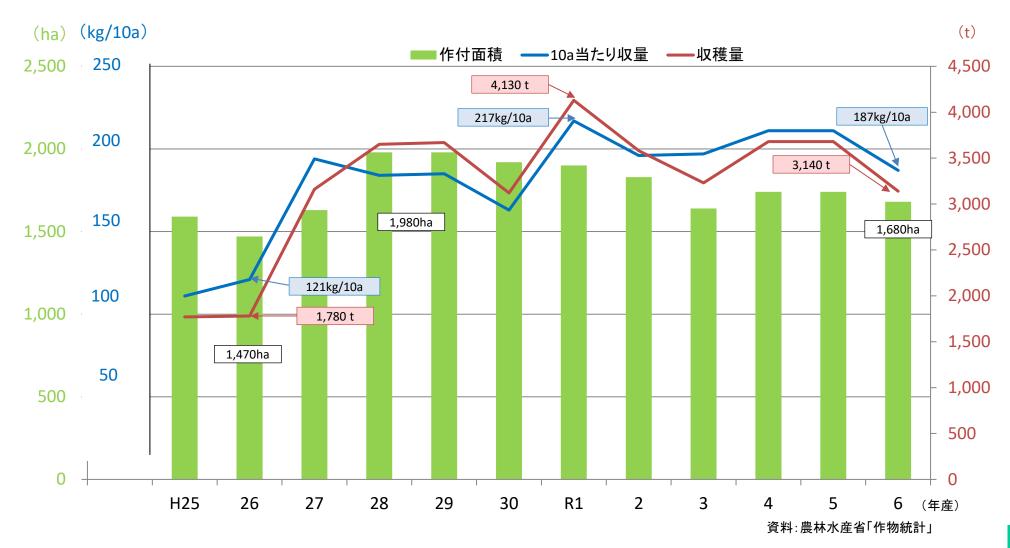


資料:USDA 2025年4月時点

5 国産なたねの作付面積、収穫量、10a当たりの収量の推移

〇近年のなたねの作付面積は、1,500haから2,000ha程度で推移しており、令和6年産は1,680haとなった。

〇なたねの10a当たり収量は、年次変動が大きいが、平成27年産以降、安定して推移。

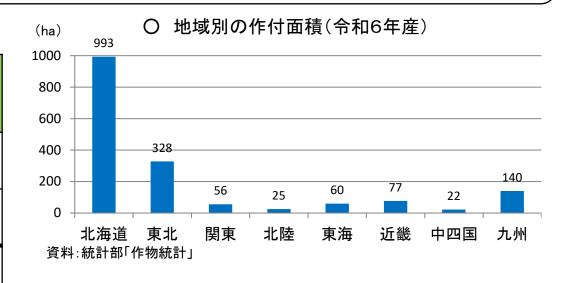


6 主産地の生産状況

- なたねは、北海道において全国の面積の半分以上が作付されているほか、東北及び九州地域の作付が多い。
- また、10a当たり収量は、地域により大きな差がある。

〇 作付上位5都道府県の生産状況(令和6年産)

道県名		作付面積 (ha)	単収 (kg/10a)	生産量(トン)
全国		1,680	187	3, 140
都府県		683	86	589
	北海道	993	257	2, 550
上位	福島県	147	38	56
5 都 道	青森県	135	221	298
府県	佐賀県	4 3	60	26
	滋賀県	36	53	19



(つ) 作付面積上位5市町村の生産状況(令和6年産)

	市町名	作付面積 (ha)	単収 (kg/10a)	生産量(トン)
北海道	滝川市	1 4 8	2 8 0	4 1 5
北海道	岩見沢市	1 3 3	3 4 1	4 5 3
北海道	安平町	1 1 2	2 4 6	2 7 5
青森県	横浜町	9 1	2 3 7	2 1 6
北海道	美唄市	7 3	2 9 3	2 1 4

資料:統計部「作物統計」

資料:統計部「作物統計」

7 生産費と労働時間の状況

- 〇なたねを作付している経営体は、約800経営体で、1経営体の作付面積は約1.9ha程度。
- 〇なたねの10a当たり生産費は、米、小麦、大豆に比べ低く、労働時間も小麦より短い。

○ 販売目的のなたねの作付経営体数と作付面積(令和2年)

	なたね	米	小麦	大豆
作付経営体数 ①	829 経営体	713,792 経営体	30,976 経営体	49,731 経営体
作付面積 ②	1,552 ha	1,285,654 ha	208,664 ha	132,084 ha
1経営体当たりの作付面積 ②/①	1.87 ha/経営体	1.80 ha/経営体	6.74 ha/経営体	2.66 ha/経営体

資料:「農林業センサス2020」

○ なたねと主要作物の生産費、労働時間の比較(令和5年産)

		なたね	米	小麦	大豆
	10a当たり全算入生産費	56,999 円	132,863 円	74,243 円	71,073 円
	うち物財費	42,423 円	82,513 円	60,334 円	50,174 円
	うち労働費	5,007 円	34,474 円	5,826 円	10,067 円
	10a当たり労働時間	2.80 時間	21.86 時間	3.25 時間	5.80 時間

資料:統計部「農業経営統計調査」

8 国産なたねの品種

- 〇国産なたねは、食用油に望ましいとされる無エルシン酸品種が主流で、北海道から九州までの各地域 に適した品種が栽培されている。
- 〇近年、エルシン酸に加え、油粕を飼料として利用可能なグルコシノレート含量も低いダブルロー品種 が育成されている。

〇 近年育成された新品種

「ペノカのしずく」

北海道に適した寒地向けのダブルロー品種。 「キザキノナタネ」と同程度の収量と含油率があり、 菌核病抵抗性についても同程度に強い。

令和5年播種から普及開始。

「キラリボシ」

東北中南部地域向け。日本で初めて 育成されたダブルロー品種。 油かすは家畜飼料にも適す。

「きらきら銀河」

東北地域に適したダブルロー品種。 「キザキノナタネ」より収量がやや多く、 「キラリボシ」よりかなり多収。

> ____ 「ななしきぶ」

関東以西の温暖地向け。無エルシン酸で暖地栽培に適す。

「ななはるか」

九州南部等の暖地向け。無エルシン酸で「ななしきぶ」よりも成熟が早く、梅雨入り前に収穫が可能。

〇 ダブルロー品種

- ➤ ダブルロー(double low)は、種子中のエルシン酸含量とグルコシノレート含量が少ないことを表す用語
- ▶ 世界的には、油粕の飼料としての需要を背景に、ダブルロー品種がスタンダード
- ▶ 日本では「きらきら銀河」、「ペノカのしずく」等の品種が開発されている
- ※ エルシン酸:在来なたねの種子に含まれている食用に適さない脂肪酸
- ※ グルコシノレート: 搾油後の油粕に残存し、家畜等の動物に甲状腺障害を もたらすとされる含硫化物の一種

〇 なたねの主要品種

区分	品種名
シングルロー	・キザキノナタネ(※)
(無エルシン酸)	・ななしきぶ
ダブルロー	・キラリボシ
(無エルシン酸	・きらきら銀河
低グルコシノレート	・ペノカのしずく

※キザキノナタネ:

菌核病や耐雪性、耐倒伏性の点で強く、収量性で優れ、全国各地で栽培されている無エルシン酸品種。