

品目別レポート（しょうゆ）

■品目説明

しょうゆは、蒸した大豆（主として脱脂加工大豆）と炒り砕いた小麦を混合し、種麴を加えて麴を造り、これに食塩水を加えたもの（もろみ）を半年程度発酵、熟成させることによってできる清澄な液体調味料である。

しょうゆには、濃口しょうゆ、淡口しょうゆ、たまりしょうゆ、再仕込みしょうゆ、白しょうゆの 5 種類があり、生産方式によって本醸造しょうゆ、混合醸造しょうゆ（もろみにアミノ酸液または酵素分解調味液、発酵分解調味液を加えて熟成させるもの）、混合しょうゆ（本醸造しょうゆまたは混合醸造しょうゆにアミノ酸液などを混合するもの）に大別される。

「日本醤油協会」によると 20 年の出荷量は前年比 5.6%減の 70 万 2,423 キロリットルだった。また、都道府県別で最も出荷量が多いのは、20 年は千葉県（シェア 37.2%）、次いで兵庫県（同 15.5%）で、上記 2 県で全体の約 5 割を占める。しょうゆ企業（工場）数は 1,108 で前年比 2.9%減となった。

■貿易概況

▼表1：日本の醤油輸出

（単位：ドル、キロリットル、%）

	2018年		2019年		2020年		前年比	
	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量
米国	15,597,852	8,549	12,371,133	6,182	15,341,100	7,200	24.0	16.5
中国	5,963,164	2,962	7,298,147	3,798	7,067,106	3,419	△ 3.2	△ 10.0
オーストラリア	5,262,542	1,926	5,946,023	2,036	5,469,681	1,661	△ 8.0	△ 18.4
英国	4,996,870	2,948	5,034,189	3,048	4,741,231	2,995	△ 5.8	△ 1.7
韓国	6,879,833	2,455	4,897,323	2,038	4,444,537	1,873	△ 9.2	△ 8.1
全世界	69,951,088	35,546	70,450,998	37,101	70,524,921	33,998	0.1	△ 8.4

注：対象はHSコード 2103.10-000

出所：Global Trade Atlas（IHS Markit）より作成

しょうゆ輸出の起源は古く江戸時代まで遡ることができるが、近年世界的な日本食ブームを背景にしょうゆの輸出は増えている。

20 年のしょうゆの輸出動向をみると、金額は前年比 0.1%増の 7,052 万ドル、数量は同 8.4%減の 3 万 3,998 キロリットルであった。しょうゆの輸出は、金額ベースで 12 年まで 9 年連続の増加となり、13 年は一旦減少したが、14 年から 20 年まで 6 年連続の増加となった。

主要輸出国・地域の動向をみると、1位（金額ベース）の米国は、金額が前年比24.0%増の1,534万ドル、数量が同16.5%増の7,200キロリットルと、全体の約2割（金額で21.7%、数量で21.1%）を占めた。2位の中国は、金額が同3.2%減の706万ドル、数量は同10.0%減の3,419キロリットル。3位のオーストラリアは、金額が同8.0%減の546万ドル、数量は同18.4%減の1,661キロリットルだった。

■海外事情

●米国

▼表2：米国の醤油輸入

（単位：ドル、トン、%）

	2018年		2019年		2020年		前年比	
	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量
中国	43,571,484	43,263	34,608,517	34,939	36,640,807	35,924	5.9	2.8
日本	17,579,804	9,112	14,390,254	6,976	16,938,326	8,161	17.7	17.0
香港	14,544,086	10,866	14,978,193	10,490	12,126,235	7,894	△ 19.0	△ 24.7
タイ	7,254,957	5,267	9,223,201	6,768	8,188,880	5,755	△ 11.2	△ 15.0
台湾	5,440,410	3,950	4,759,737	3,436	5,786,915	4,020	21.6	17.0
全世界	103,130,963	83,263	95,003,608	75,390	99,383,163	75,811	4.6	0.6

注：対象はHSコード 2103.10-000

出所：Global Trade Atlas（IHS Markit）より作成

20年の米国におけるしょうゆの輸入動向をみると、金額は前年比4.6%増の9,938万ドル、数量は同0.6%増の7万5,811トンであった。

輸入相手国の動向をみると、1位の中国が前年比5.9%増の3,664万ドル（シェア36.8%）、数量ベースでは同2.8%増の3万5,924トン（シェア47.3%）だった。2位の日本は、同17.7%増の1,693万ドル（同17.7%）、数量ベースでは同17.0%増の8,161トン（同10.7%）、3位の香港は、金額が同19.0%増の1,212万ドル（同12.2%）、数量は同24.7%減の7,894トン（同10.4%）となった。

「日本食品消費動向調査『米国』（2017年3月、ジェトロ）」によると、米国において、しょうゆは食品市場への浸透度は高く、日系企業で米国にも生産拠点を設置している企業が多い。日系企業が販売しているしょうゆの価格帯としては、10オンス（296ミリリットル）2.4～4ドルのものがほとんどである。例えば、キッコーマンの提供する最もベーシックなしょうゆはほかの商品より安価で、2.4ドルほどである。「減塩醤油」（約3.2ドル）やグルテンフリーのしょうゆ（約3.7ドル）などの付加価値商品も展開されており、その価格帯は少し高めに設定されている。

他の日系メーカーでは、サンジルス醸造（San J）が販売しているしょうゆがあり、その流通量

は多い。サンジルス醸造の商品は「たまり醤油」がメインであり、従来のものよりコクがあり濃厚な味付けである。たまり醤油の価格は、一般的なしょうゆよりも少し高く設定されている。

米国のヒスパニック市場でもしょうゆはかなり浸透しており、スペイン語話者には「Soy Sauce」ではなく、むしろ「Kikkoman」がしょうゆの名称として使われている。

米系企業でもしょうゆを販売している企業は多く、中でもエデン・フーズ（Eden Foods）は日本食品として調味料を多く生産販売している。彼らが販売しているしょうゆは日本産であり、製品には「オーガニック」の認証を取得して、オーガニックしょうゆとして販売されている。「オーガニック製品」は、米国においては付加価値となっており、重要な要素として確立されている。

同調査によれば、ホールフーズやトレーダー・ジョーズなどでは、しょうゆがプライベートブランド（以下、PB）としても販売されている。一般的な米系メーカーが販売しているしょうゆの価格は、約3～6ドルのものが多いが、PBになると2.6ドル程度に価格が抑えられている。

●中国

▼表3：中国の醤油輸入

（単位：ドル、トン、％）

	2018年		2019年		2020年		前年比	
	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量
シンガポール	7,952,978	3,921	9,325,576	4,658	7,423,220	3,645	△ 20.4	△ 21.7
日本	6,672,235	3,944	7,492,279	4,776	7,050,434	4,023	△ 5.9	△ 15.8
台湾	3,404,531	2,753	2,751,198	2,073	2,727,039	1,789	△ 0.9	△ 13.7
中国	916,538	532	920,672	556	1,066,363	652	15.8	17.3
韓国	1,150,557	1,305	1,159,487	1,567	663,759	839	△ 42.8	△ 46.5
全世界	21,123,795	13,556	22,901,707	14,493	19,906,720	11,801	△ 13.1	△ 18.6

注：対象はHSコード 2103.10-000

出所：Global Trade Atlas（IHS Markit）より作成

20年の中国におけるしょうゆの輸入動向をみると、金額は前年比13.1%減の1,990万ドル、数量は同18.6%減の1万1,801トンであった。

輸入相手国の動向をみると、1位のシンガポールが前年比20.4%減の742万ドル（シェア37.2%）、数量ベースでは同21.7%減の3,645トン（シェア30.8%）だった。2位の日本は、同5.9%減の705万ドル（同35.4%）、数量ベースでは同15.8%減の4,023トン（同34.0%）、3位の台湾は、金額が同0.9%減の272万ドル（同13.6%）、数量は同13.7%減の1,789トン（同15.1%）となった。

本レポートに関する問い合わせ先：
日本貿易振興機構（ジェトロ）
農林水産・食品部 農林水産・食品課

〒107-6006
東京都港区赤坂 1-12-32 アーク森ビル
TEL：03-3582-5186

【免責条項】

本レポートで提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用ください。ジェトロでは、できるだけ正確な情報の提供を心がけておりますが、本レポートで提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益を被る自体が生じたとしても、ジェトロ及び執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください。