

鹿児島県におけるさつまいも生産の概要

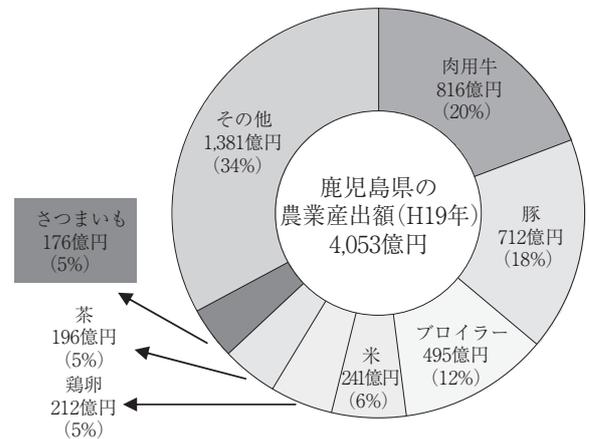
鹿児島県さつまいも・でん粉対策協議会
(鹿児島県農政部農産園芸課)

1. はじめに

鹿児島では、さつまいもが栽培された記録は、1698年に種子島久基が琉球に使いを出して種子島へ持ち帰ったものが最初で、1705年に指宿市（山川）の船乗り「前田利右衛門」が琉球からさつまいもを持ち帰り、栽培が始まったとされており、現在、作付面積、生産量とも全国1位を誇っています。さつまいもは畑作地帯における輪作体系上重要な作物であるほか、干ばつや台風に強いといった防災営農上有利な作物でもあり、でん粉や焼酎等のさつまいも関連産業は地域経済にとって大きな役割を果たしています。ここでは、鹿児島県におけるさつまいも生産の概要について説明したいと思います。

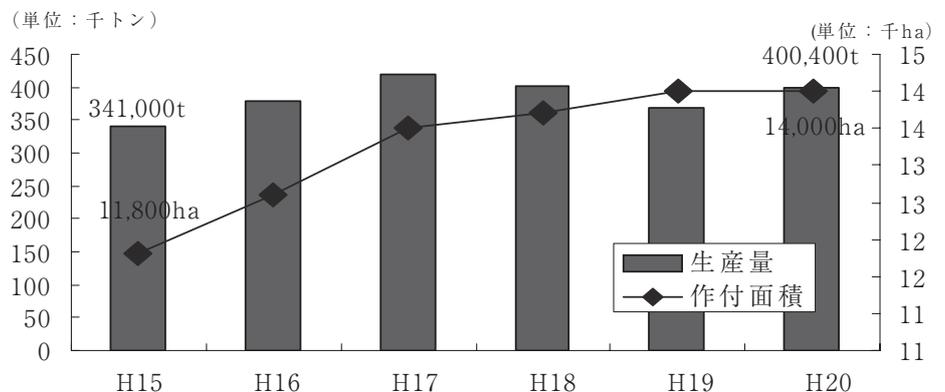
2. さつまいも生産の概況

平成19年産のさつまいもの産出額は約176億円で、本県の耕種作物の中で米、茶に次ぐ産出額を占めています。作付面積は近年増加傾向にありましたが、ここ2年間は1万4千haと横ばい傾向で、生産量は平成17年産をピークに減少傾向にあります。さつまいもの作付農家戸数は農家の高齢化等により減少しているものの、規模拡大が進みつつあります。



(資料) 農林水産省「生産農業所得統計」

図1「本県の農業算出額の内容」



(資料) 鹿児島県農産園芸課調べ

図2「作付面積・生産量の推移」

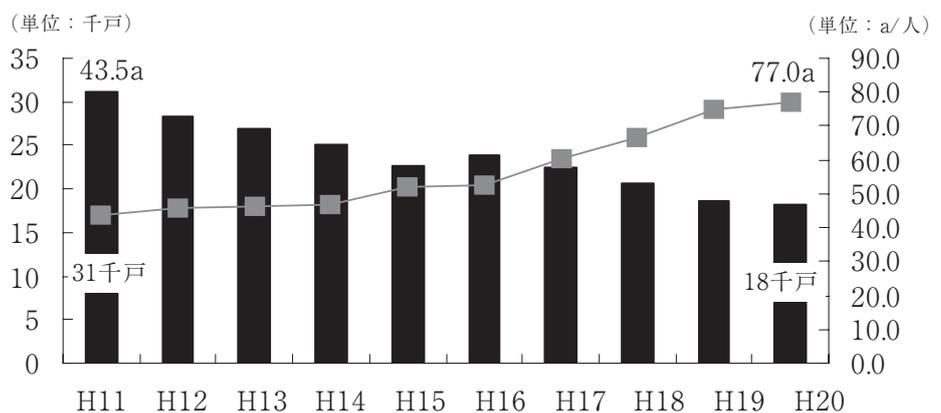


図3「作付農家数と1戸あたり作付の推移」

3. さつまいもの主な用途と最近の情勢

(1) でん粉原料用

さつまいもの主用途であるでん粉原料用は、平成20年産で15万4千トンとさつまいも生産量の約38%を占めています。県内で栽培されている主な品種はシロユタカで、国の試験研究機関が育成したでん粉歩留まりの高いダイチノユメやコナホマレなどの品種も栽培されています。

これまで本県さつまいも生産量の半分程度をでん粉原料用が占めていましたが、近年のいも焼酎ブームでその比率は下がりつつあります。鹿児島県と県さつまいも・でん粉対策協議会では、毎年1月頃にその年の実需者（でん粉製造メーカーや焼酎メーカー等）の希望数量を把握し、地域別・用途別生産計画を作成することで、各地域で需要量に見合ったさつまいもを生産できるような体制を取っています。

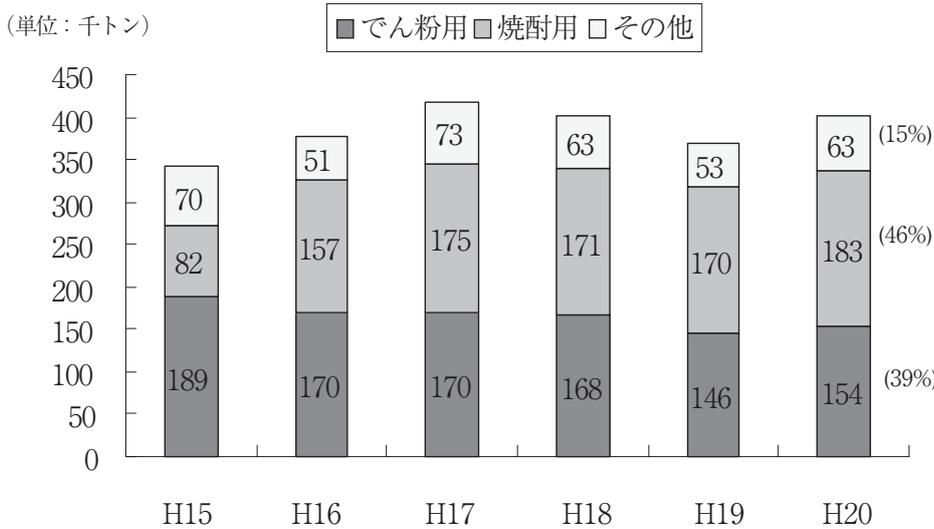


図4 「用途別生産量の推移」

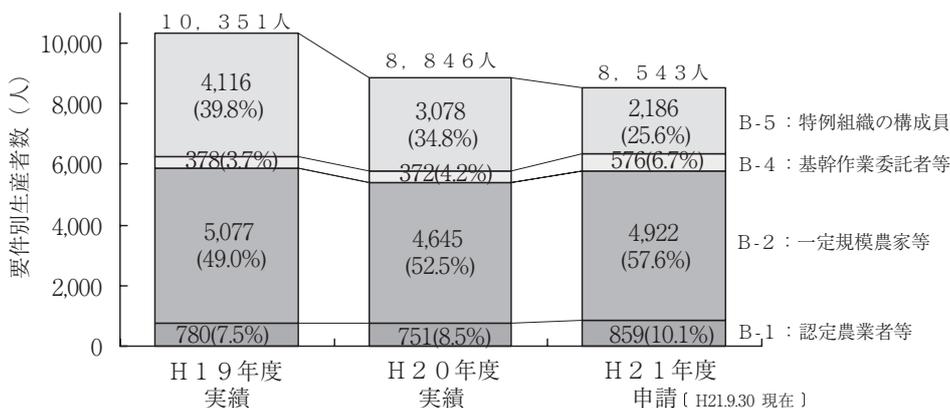


図5 「品目別経営安定対策における生産数(要件別)の推移」

でん粉原料用さつまいもについては、地域の担い手や生産組織の育成を図るため、平成19年産から品目別経営安定対策による支援を実施しており、平成20年産では約8,800名の生産者が制度の対象となりました。なお、制度の対象となるためには、一定規模以上の収穫面積を有するなどの要件が課されており、それぞれの地域で農家の規模拡大や、作業受委託の推進などに取り組んでいます。

(2) 焼酎原料用

焼酎原料用さつまいもは、平成20年産で約18万3千トンとさつまいも生産量の約46%を占めています。県内で栽培されている品種は約99%がコガネセンガンです。

鹿児島県内で製造される焼酎の多くはいも焼酎であり、平成15年度から地域の伝統的な製法により、地域の農林水産物の良さを活かし、独自の技術により生産された、特色のある特産品（加工食品など）について、製造方法や使用原料等の基準を定めた「ふるさと認証食品」として認証されています。

また、平成17年にはWTOのTRIPS協定に基づき「薩摩」が地理的表示の指定を受けました。これは、原料に鹿児島県産さつまいもを使用し、県内で製造・容器詰めした本格焼酎にのみ表示できるもので、鹿児島県酒造組合ではこれを守り育てるために「薩摩焼酎宣言」を発表し、薩摩焼酎認証ブランドマークを制定するなど県産芋焼酎のブランド確立に取り組んでいます。

また、平成17年にはWTOのTRIPS協定に基づき「薩摩」が地理的表示の指定を受けました。これは、原料に鹿児島県産さつまいもを使用し、県内で製造・容器詰めした本格焼酎にのみ表示できるもので、鹿児島県酒造組合ではこれを守り育てるために「薩摩焼酎宣言」を発表し、薩摩焼酎認証ブランドマークを制定するなど県産芋焼酎のブランド確立に取り組んでいます。

(3) 青果用、加工用等

県内で栽培されている



図6 「薩摩焼酎認証ブランドマーク」



図7 「かごしまブランドマーク」

青果用や加工用の主な品種は高系14号（ベニサツマ）ですが、近年、肉質が粘質で甘みの強い安納芋の栽培も増えつつあります。安納芋は種子島の東岸の安納地区の農家に伝わったもので、栽培しにくいものの甘みが強いいため自家消費用に作られてきたものです。

鹿児島県では安心・安全で品質の良い農畜産物を、量をまとめて、安定的に供給できる競争力の強いブランド産地を育成するため、「かごしまブランド」確立運動を展開しており、「穎娃のさつまいも」や「知覧のさつまいも」など、市場や消費者から高く評価され、県内他産地のモデルとなる14品目22産地（平成21年5月29日現在）を「かごしまブランド産地」として指定しています。

また、県では鹿児島の人や風土と関わりが強く、郷土の食文化を支えてきた野菜で、古く（概ね昭和20年以前）から県内で栽培されてきた野菜を「か



図8 「第1回鹿児島県新加工食品コンクール（平成20年度）」
さつまいも加工商品部門最優秀賞「天翔宙」（有限会社 大山甚七商店）

ごしまの伝統野菜」としており、平成21年6月に「安納いも」が選定されました。さらに、「穎娃・知覧のさつまいも」や「種子島（西之表市）の安納芋」などは、農林水産省が進めるGAPを取り入れた「かごしまの農林水産物認証制度」の認証を取得し、安心・安全なさつまいも生産の取組が進められています。

菓子用を中心としたさつまいも加工品についても数多くの商品が開発されており、鹿児島県内の食料産業関連企業・関係団体等で構成する「鹿児島県農産物加工推進懇話会」が平成20年度から開催している鹿児島県新加工食品コンクールでは、さつまいも加工商品部門が設けられ、県内のさつまいも加工企業が数多く出品しています。

（参考 URL：<http://www2.synapse.ne.jp/kfcc/page20shokukon.htm>）

4. おわりに

鹿児島県では、さつまいもの生産・流通から販売まで様々な取組みを行っていますが、生産面においては高齢化等による栽培農家の減少や、機械化の立ち遅れ、さつまいもでん粉においては、WTO 農業交渉による関税率削減の議論や、世界各国等と経済連携の強化に向けた二国間交渉の進展など、さつまいもを取り巻く情勢は厳しいものとなっています。しかし、さつまいもは本県の畑作農業における基幹作物であるため、今後とも、生産振興を推進するとともに、認証制度や食品コンクールなど用途別の取組みを通じて鹿児島のさつまいもを広くPRしていきたいと考えています。