

かんしょを巡る情勢について

農林水産省生産局生産流通振興課
生産専門官 長友 秀昌

1. はじめに

かんしょ（注）は、私たちにとって身近な作物であり、子どもたちの好きな野菜の一つでもある。焼き芋、蒸かし芋、干しいもなど多様な利用法で日本の食を支えている。また、現代人に不足しがちなビタミンや食物繊維を多く含むなど、栄養的にも優れた機能性を有する作物でもある。さらに、その用途は青果用や加工食品用のみならず醸造用やでん粉原料用と幅が広く、関東や南九州の畑作地帯においては地場産業の振興にもなくてはならない重要な基幹作物となっている。

このように優れた機能を有するかんしょではあるが、近年、需要の低迷や農家の労働力不足など多様な要因により作付面積が伸び悩んでいる状況となっている。ここでは、その生産・需要動向などについて説明を行うこととする。

（注：用語にはかんしょ、甘藷、さつまいも、サツマイモなどの用語があるが、ここでは行政として用いている「かんしょ」を使用している。）

2. 国内生産の状況

1597年に我が国に伝わったと言われているかんしょは、干ばつに強くやせた土地でも収量が多く、また米が凶作の年でも収穫できることから、救荒作物として江戸時代末期には東北地方まで栽培が普及していた。その生産は、統計データのある明治11年からみると明治初期では約15万 ha、収穫量約80万トンであったものが、明治の中期からは20万 ha を超え、収穫量も200万トンを超えた。そ

の後、第二次大戦後には、食料対策として作付面積の拡大対策が講じられたことから急増し、昭和24年には44万 ha を超えるに至った。しかしながら、その後は、産業構造の変化とそれに伴う農業から他産業への人口流出や農家の高齢化に伴って作付農家が減少した上、食料需給動向の変化による他作物への転換などから作付面積が減少し、20年産は約4万 ha、生産量は約100万トンとなっている（表1）。

このような中、20年産における主要県（上位5位）の生産の状況をみると、鹿児島県において全国の約4割が生産されており、次に茨城県、千葉県、順となっている。また、各県別の消費状況をみると地域の風土と歴史等により茨城県、千葉県及び熊本県では生食用として約7割が、宮崎県では醸造用に約7割弱が、鹿児島県では醸造用とでん粉原料用にそれぞれ約4割が仕向けられている（表2）。

3. 需要の動向

我が国では、輸入品を含めると年間に約100万トンのかんしょが消費されているが、その用途は、大きく青果用、加工食品用、醸造用及びでん粉原料用の4つに分けられる。それぞれのシェアは、平成20年度（概算値）で青果用は約45%、加工食品用が約12%、醸造用が約24%、でん粉原料用が約15%となっており、残りがその他（農家自家消費、種子、飼料用等）となっている。

このような中、最大の需要先である青果用につ

表1 かんしょの生産の動向

（単位：ha、kg/10a、1,000^ト）

区分	年次	明治11年産	昭和24年産	40年産	50年産	60年産	平成7年産	16年産	17年産	18年産	19年産	20年産
作付面積		148,200	440,800	256,900	68,700	66,000	49,400	40,300	40,800	40,800	40,700	40,700
10当たり収量		560	1,340	1,980	2,060	2,310	2,390	2,500	2,580	2,420	2,380	2,480
生産量		829	5,912	4,955	1,418	1,527	1,181	1,009	1,053	989	968	1,011

資料：農林水産省「作物統計」

表2 主産県別消費状況（平成20年産）

（単位：トン）

	生産量		生食用		加工		醸造用		でん粉用		その他	
		割合(%)		シェア(%)	食品用	シェア(%)		シェア(%)		シェア(%)		シェア(%)
茨城	168,100	16.6%	114,902	68.4%	42,380	25.2%	80	0.0%			10,738	6.4%
千葉	125,500	12.4%	115,935	92.4%	11	0.0%	16	0.0%			9,538	7.6%
熊本	29,500	2.9%	25,943	87.9%	1,241	4.2%	1,808	6.1%			508	1.7%
宮崎	90,500	9.0%	21,530	23.8%	7,167	7.9%	60,000	66.3%	1,670	1.8%	133	0.1%
鹿児島	400,400	39.6%	31,650	7.9%	37,942	9.5%	170,714	42.6%	154,000	38.5%	6,094	1.5%
全国計	1,011,000	100.0%	469,732	46.5%	98,571	9.7%	234,932	23.2%	155,670	15.4%	52,095	5.2%

資料：農林水産省生産局生産流通振興課調べ

注：生産量の割合は全国計に占める各県別の割合である。また、生食用等のシェアは各県ごとの生産量に占める用途別のシェアである。

表3 かんしょの需要動向

年度	国内生産量 (千トン)	輸出入量 (千トン)		国内需要（千トン）						
		輸入	輸出	計	うち 食用	うち		うち でん粉 原料用	うち 醸造用	うち その他
						うち 青果用	うち 加工食品			
〳14	1,030	43	0	1,073	664	527	137	262	79	68
〳15	941	61	0	1,002	647	490	157	200	97	58
〳16	1,009	70	1	1,078	674	507	167	185	168	51
〳17	1,053	85	1	1,137	691	512	179	184	208	54
〳18	989	84	1	1,072	640	468	172	180	208	44
〳19	968	64	1	1,031	617	465	152	148	219	47
〳20（概算値）	1,011	42	1	1,052	601	470	131	156	248	48
（%）	-	-	-	100	57	45	12	15	24	5

資料：農林水産省「食糧需給表」。ただし、「うち食用」については農林水産省生産局生産流通振興課調べ。

いては、消費者のライフスタイルの変化による家庭における調理機会の減少等により、需要量は近年減少傾向で推移している。一方、第2の需要先である醸造用は、平成15年頃からの焼酎ブームにより、これまで臭いやクセが強く人気の低かった芋焼酎が全国的に消費されるようになり、需要は急速に拡大したが、一方で醸造用の原料への需要が増大した影響により、でん粉原料用は減少傾向となっている。

なお、輸入状況については、植物防疫法により生いもの輸入はできないが、円高の急速な進行による内外価格差の拡大や農家の高齢化による供給力の低下などを背景に、干しいもやペーストなどの冷凍調製品の輸入が増加しており、平成20年の輸入量は42千トン（生いも換算値）となっている（表3）。

4. 今後の課題と対応

かんしょの作付面積は伸び悩んでいる状況にあ

り、特に需要量の4割以上を占める青果用は、食生活の多様化や中食・外食の普及により消費は長期的に減少すると見込まれている。また、でん粉原料用については、農家の高齢化が進んでおり、省力化機械化一貫体系の普及等を加速化しなければ現在の生産を維持することが厳しい状況となっている。

このような状況の中で、消費者や実需者のニーズに的確に答えながら国内生産を維持・拡大していくためには、新たな需要を掘り起こしていくことが重要な課題の一つである。このため、生産、流通、加工の各段階における低コスト化・合理化を始め、青果用、加工食品用、でん粉原料用等それぞれの用途に適した専用品種の育成・普及を図るとともに、新品種等を活用した加工食品用途の需要開拓、国産かんしょでん粉の需要開拓等に努める必要がある。

また、農作業の機械化による省力化も大きな課題である。機械化一貫体系の確立している「ばれ

いしょ」に比べると、かんしょは植付け（挿苗）と収穫の2つの作業の機械化が遅れているために作業時間が大幅に多くなっている。これらの作業については、それぞれ営農用機械が開発・販売されているが、農林水産省としても営農用機械の導入支援を目的とした強い農業づくり交付金等を措置しており、機械化一貫体系の導入により効率的な生産体制の確立が図れるよう引き続き支援を行っていく考えである。

さらに、でん粉原料用については、国内産いもでん粉の内外価格格差が大きいことから、これを是正するため、現在、価格調整制度の下、コーンスターチ用輸入とうもろこし等から調整金を徴収するとともに、これを主な財源として、農家及び製造事業者に対する政策支援を実施しているところである。しかしながら、WTO 農業交渉の結果によっては産地に重大な影響を与えることが懸念される。国内産かんしょでん粉は、輸入とうもろこしを原料とするコーンスターチに対し対し約2.5倍の価格差があり、その差を縮めることは容易ではない。このため、WTO 農業交渉について

は国内生産への影響を緩和するため、でん粉が重要品目として取り扱われることを最重要課題と位置づけ交渉に当たるとともに、国産かんしょでん粉の使用用途については、糖化用から販売価格の高い食品用へ用途転換を図る取組みを強化する必要がある。

5. おわりに

かんしょが我が国に渡来してからすでに400年以上が経過し、日本人の食生活に欠かすことのできない食品として定着したが、一方では食生活の多様化による消費の減退や農家の減少など課題も多い。

しかしながら、今後、世界の人口が増加する中で、かんしょは単位面積当たり生産カロリーも高く、世界的な食糧危機にも対応可能な作物でもある。

かんしょは干ばつやせた土地でもよく育ち、そのまま蒸かすなどの簡易な調理でも十分おいしいという特徴を再認識する必要があるのではないかと考える。