

1-7. カンショ

1-7-1. 生産・貿易・消費動向

1. 世界の果実生産の動向と消費国の動向（カンショ：①用途別消費形態）

カンショは世界に4,000種類以上存在する。日本においては、60程度の品種が存在するが、焼き芋等の用途で使われるものに加え、アルコール原料やでんぷん原料としても用いられる

概要

- ✓ カンショは世界で約4,000種あると言われている
- ✓ 日本における品種としては2019年にて60程度の作付けが報告されている
- ✓ 日本においては、焼き芋等に使われる青果用に加え、焼酎原料用、でんぷん原料用、加工食品用がある
- ✓ また、青果用に関しては、肉質・食感等により分類分けがされることも多い

主な用途による分類

青果用	焼酎原料用	でんぷん用	加工食品用
小売店で購入でき、焼き芋や料理等の家庭での料理として使われる	芋焼酎の原料として使われる	異性化糖原料や春雨の原料等として使われる	干しいもや菓子（芋けんぴ、芋ようかん、ケーキ等）の原料として使われる

日本における分類

肉質・食感による分類

肉質	食感	代表的な品種・系統
粉質	ほくほく系	べにあずま、パープルスイートロード、種子島ゴールド 等
中間質	しっとり系	高系14号、クイックスイート 等
粘質	ねっとり系	べにはるか、安納紅、べにまさり、ひめあやか 等

1. 世界の果実生産の動向と消費国の動向（カンショ：①用途別消費形態）

主な品種としては以下が挙げられる

ベにはるか

- 日本の作付けシェアは2位
- 食味、いもの形状、収量性、病害虫抵抗性のバランスのとれた食用の品種
- ねっとり系の食感で高い糖度が特徴で、焼きいもや料理のほか、お菓子や焼酎等の原料にも適している



画像出所) 農研機構

ベニアズマ

- 日本の作付けシェアは3位
- 遷移が少ないため、ホクホクとした食感で濃厚な栗のような甘みと香りが楽しめる
- 濃い赤紫色の見た目と淡い黄色の果肉が特徴



画像出所) 大地を守る会

コガネセンガン

- 日本の作付けシェアは1位
- 主に焼酎用として使われる
- 適度な糖度とでんぷんの含有量、焼酎にした時の芳醇な香りが特徴



画像出所) 三好アグリテック

シロユタカ

- 日本の作付けシェアは5位であり、主にでんぷん原料用
- 表皮の色は白系だが、両端や窪みなど部分部分に薄い紅色が出ている
- 肉食は白く、粉質ででんぷん質の含有量が多い



画像出所) フーズリンク

主な品種

Beauregard

- アメリカで主流な品種の一つ
- ルイジアナ州で育種され、1987年に発表された品種。収穫量が大変多い。皮がバラ色で、肉色はオレンジ色
- 水分が多めで加熱するととろとろになる



画像出所) American Seed Co

台農57號

- 台湾で主流な品種の一つ
- 身は黄金色、橙色を呈し、柔らかくて食べやすい
- 蒸す、煮る、揚げる、焼くのに適する



画像出所) 瓜瓜園企業股份有限公司

その他

- 日本においては、その他に紅あずま（生食用）、高系14号（生食用）等が有名
- 各国ごとに以下のベニアズマのように様々な特徴あり
 - フランス：見た目や風味は日本のさつまいもと似ているが、切るとオレンジ色で、水分が多く、ほとんど甘さは感じられない
 - イタリア：見た目は日本のさつまいもと似ているが、中身はオレンジ色で、甘さはなく、食感もホクホクというより、サクサクしている
 - 韓国：韓国ではさつまいも自体を味わうほか、葉の一部である葉柄と呼ばれる部分を、キムチやナムルとして食べる

1. 世界の果実生産の動向と消費国の動向（カンショ：①用途別消費形態）

カンショにおける主要品種の生産上位国とその生産量は以下のとおり

品種	生産状況・概要	過去20年生産量	生産上位国	価格例（卸売）	育成権者及び育成者権の有無（保護期間）
ボールガード	この品種のサツマイモは、皮は淡いバラ色で、果肉はオレンジ色、中甘 味から極甘味で、貯蔵性に優れている。	ボールガードは、ミシシッピ州とルイジアナ州を中心に、アメリカ全土で広く栽培されている。	アメリカ	USD 34～51 / 40 ポンド カートン	—（情報なし）
コヴィントン	コヴィントンは小～中型で、細長い楕円形である。	コヴィントンは、ノースカロライナ州で栽培されるサツマイモの90%、アメリカで栽培されるサツマイモの20%を占める。	アメリカ	USD 52～53 / 40 ポンド カートン	Filed by North Carolina State University in 2005, granted in 2008. Patent valid until 2026.

1. 世界の果実生産の動向と消費国の動向（カンショ：①用途別消費形態）

海外でもカンショは食されており、東南アジアではふかし芋が有名。
また、その他にも調理用途で様々な料理に活用されている

世界の主な消費形態

調理			加工食品
焼き芋 芋を焼いたもの  画像出所) ゆかり商店	ふかし芋 芋をふかしたもの  画像出所) ヨガジャーナルホットライン	スイートポテトパイ 焼くなどして加熱したカンショに 砂糖やスパイス等を加えてパイにしたもの  画像出所) Delish	はるさめ さつまいもでんぷんを使って、 はるさめを製造  画像出所) 業務スーパー
地瓜球（ディーグウアーチョウ） ふかしたさつまいもを練って揚げた 丸いスイーツ  画像出所) 五島商店佐藤の芋屋	フライドポテト 揚げて調理  画像出所) マイナビ農業	その他 ・ スープや煮込み料理 ・ ジャガイモの代わりとして、蒸した魚など白っぽい料理の付け合わせ（サンゴに近いピンク色は見栄えが良いため） ・ 薬効として、「糖尿病」「寄生虫」「喘息」の治療に使われている	

1. 世界の果実生産の動向と消費国の動向（カンショ：①用途別消費形態）

日本においては、様々な種類のカンショが存在するが、甘みや食感（ほくほく、ねっとり）を生かし、焼き芋で食べられるのが最も有名。その他にも、干し芋等の加工食品や酒類等にて活用されている

日本の主な消費形態

調理			加工食品
焼き芋 芋を焼いたもの  画像出所) ゆかり商店	大学芋 油で揚げたカンショに糖蜜を絡めた菓子  画像出所) クックパッド	芋けんぴ 芋を棒状に切って油で揚げ、砂糖をからめた高知の郷土菓子  画像出所) 高知銀行	はるさめ さつまいものでんぷんを使って、はるさめを製造  画像出所) 業務スーパー
干し芋 さつまいもを蒸して、薄く切った後に、外に干して乾燥させてもの  画像出所) 農林水産省	スイートポテト カンショに生クリーム等を加えて、ほっくりと焼きあげたもの  画像出所) コージ-コーナー	天ぷら 衣をつけて揚げ、食事のおかずとして  画像出所) クラシル	アルコール飲料 発酵させて造った醸造酒を、さらに蒸留させて造る  画像出所) サライ.jp