

# かんしょをめぐる状況について

令和7年5月

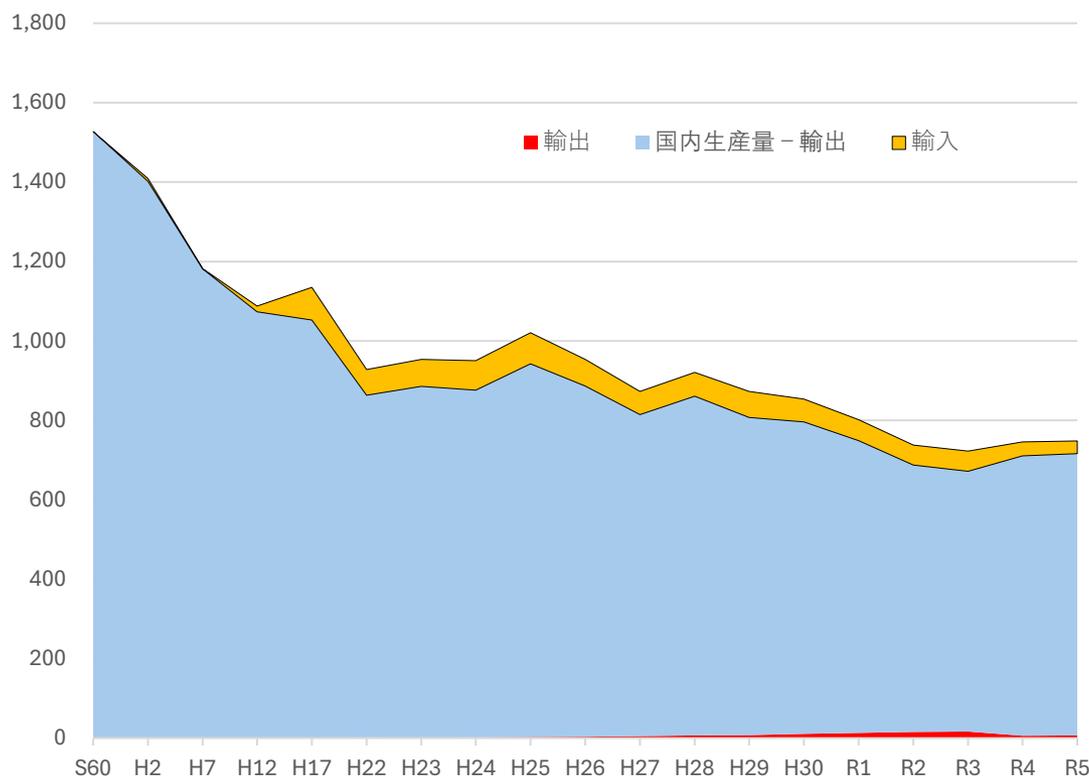
農林水産省農産局地域作物課

# 1 需要の動向

- かんしょの国内需要は、でん粉原料用の長期的な生産減少に加え、焼耐用の需要において一定の落ち着きが見え始めたこと、また、南九州（宮崎県及び鹿児島県）におけるサツマイモ基腐病の影響による生産量減少に合わせて、減少傾向で推移していたが、焼きいも用を中心とした青果用需要の増加等により令和4年度から2年連続で増加し約74万トン。
- このうち、国内生産量は約72万トンであり、国内需要の9割以上を国内生産が占める。近年、東南アジア向けの輸出量が増加しているが、生産量全体に占める割合は小さい。

【かんしょの需要動向】 (千トン)

年産	国内生産量	輸出入量 (生いも換算)		国内消費仕向量
		輸入	輸出	
昭 60	1,527	0	0	1,527
平 2	1,402	7	0	1,409
7	1,181	1	0	1,182
12	1,073	15	0	1,088
17	1,053	82	1	1,134
22	864	64	2	926
23	886	68	1	952
24	876	75	2	949
25	942	78	3	1,018
26	887	67	4	950
27	814	59	5	868
28	861	60	7	914
29	807	66	8	865
30	797	57	11	843
令 元	749	53	13	789
2	688	50	16	722
3	672	51	17	706
4	711	35	6	740
5	716	32	7	741



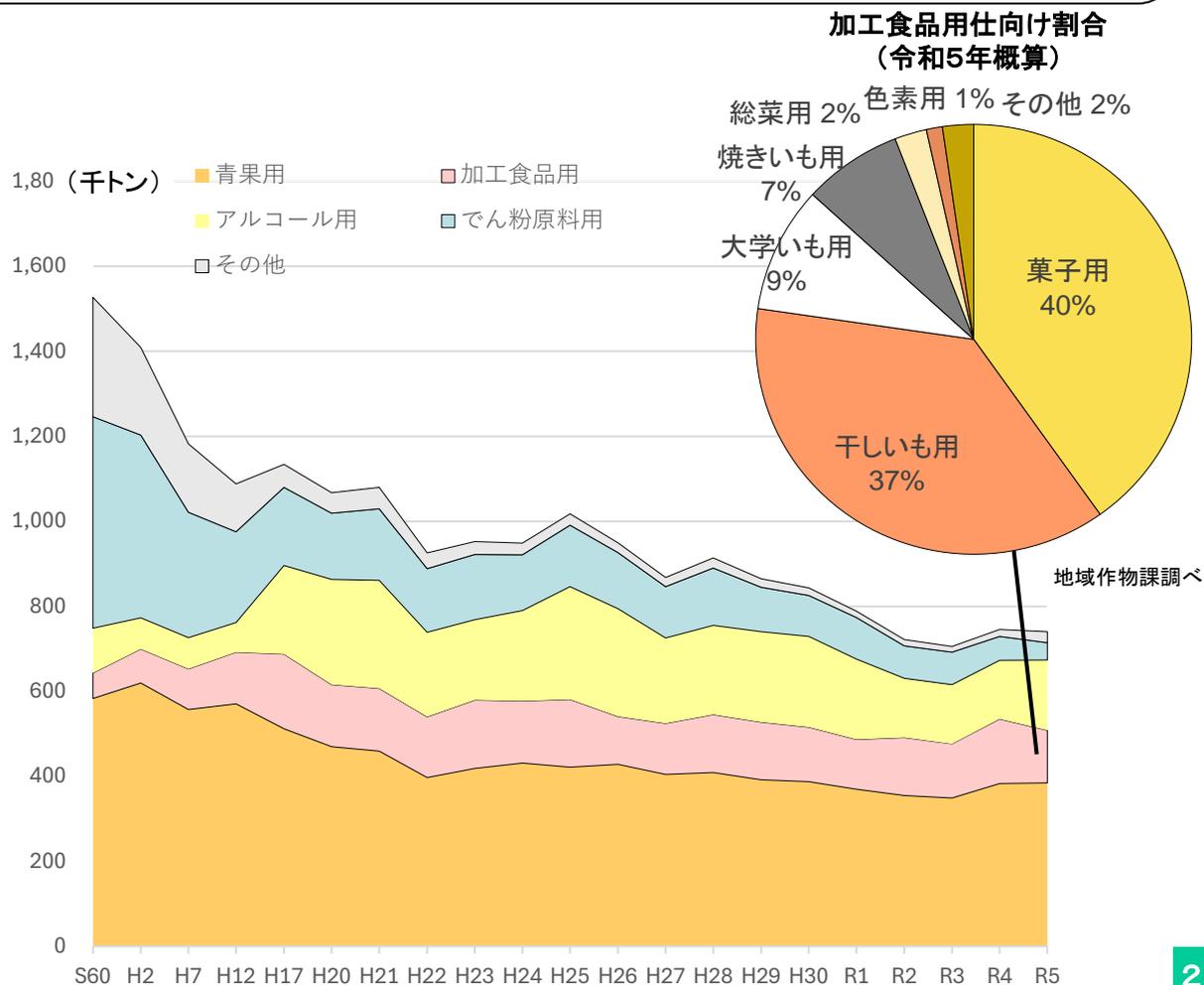
資料：食料需給表

注) 令和4年度より生いも換算の係数を見直している。

## 2 用途別の需要動向

- 令和5年産の用途別構成は、青果用52%、加工食品用17%、アルコール用22%、でん粉原料用6%。
- 青果用について国内需要が増加。アルコール(焼酎)用については、横ばいで推移していたが令和になって減少傾向。でん粉原料用については、長期的な生産の減少が続いており、これに合わせて需要も減少している。
- 加工食品用については、ペーストやいもかりんとうなどの菓子用が最も多く、続いて干しいも用、大学いも用等の用途に仕向けられている。

年度	国内需要(千トン)				
	青果用	加工食品用	アルコール用	でん粉原料用	その他
昭60	583	60	105	498	281
平 2	620	80	73	430	206
" 7	557	96	73	295	161
" 12	570	122	70	214	112
" 17	512	176	208	184	54
" 22	398	143	198	150	37
" 23	419	160	190	153	31
" 24	431	146	213	132	28
" 25	421	159	266	144	27
" 26	428	112	254	132	23
" 27	405	120	201	121	21
" 28	409	137	209	135	24
" 29	392	136	213	104	20
" 30	387	129	213	96	18
令 元	370	117	189	98	15
" 2	355	136	139	77	15
" 3	349	127	140	76	13
" 4	381	127	149	56	27
" 5	384	124	165	41	26
(%)	52%	17%	22%	6%	4%



資料:地域作物課調べ(令5は概算)

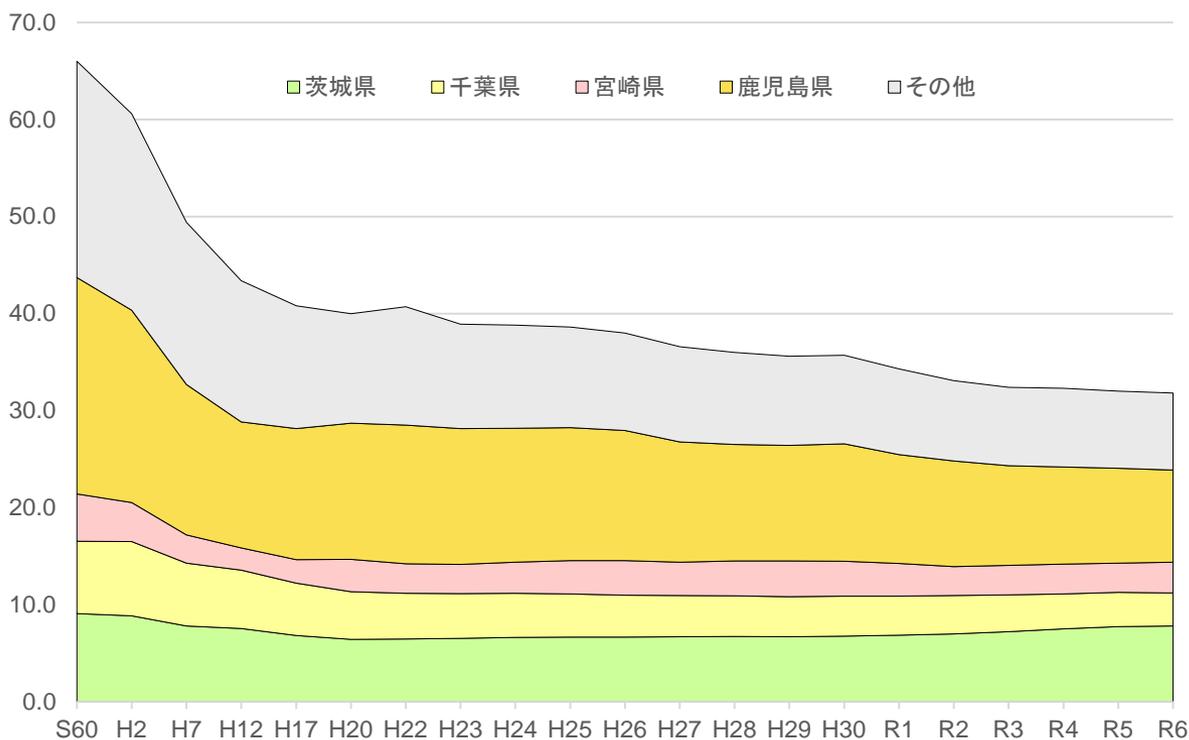
注)令和4年度より生いも換算の係数を見直している。

### 3 作付面積の動向

- 作付面積は、高齢化による作付の減少や離農等の影響により、近年、微減傾向で推移。茨城県では作付けが増加傾向にあるものの、宮崎県・鹿児島県でのサツマイモ基腐病の影響もあり、令和6年産は全国で3万1,800ha(前年比▲1%)。
- 主産4県(茨城県、千葉県、宮崎県及び鹿児島県)の令和6年産の作付面積は24千haであり、全国の75%を占めている。なお、茨城県は前年比+1%、宮崎県は前年比+6%、千葉県及び鹿児島県は前年比▲3~4%で推移。

【作付面積の推移】 (千ha)

年産	作付面積	地域別作付面積				
		茨城	千葉	宮崎	鹿児島	その他
昭 60	66.0	9.1	7.4	4.9	22.3	22.3
平 2	60.6	8.9	7.7	4.0	19.8	20.3
7	49.4	7.8	6.5	2.9	15.5	16.7
12	43.4	7.6	6.0	2.3	13.0	14.6
17	40.8	6.8	5.4	2.4	13.5	12.6
20	40.0	6.4	4.9	3.3	14.0	11.3
22	40.7	6.5	4.7	3.0	14.3	12.2
23	38.9	6.5	4.6	3.0	14.0	10.8
24	38.8	6.6	4.5	3.2	13.8	10.6
25	38.6	6.7	4.4	3.4	13.7	10.4
26	38.0	6.7	4.3	3.6	13.4	10.0
27	36.6	6.7	4.2	3.4	12.4	9.8
28	36.0	6.7	4.2	3.6	12.0	9.5
29	35.6	6.7	4.1	3.7	11.9	9.2
30	35.7	6.8	4.1	3.6	12.1	9.1
令 元	34.3	6.9	4.0	3.4	11.2	8.8
令 2	33.1	7.0	3.9	3.0	10.9	8.3
3	32.4	7.2	3.8	3.0	10.3	8.1
4	32.3	7.5	3.6	3.1	10.0	8.1
5	32.0	7.7	3.5	3.0	9.8	7.9
6	31.8	7.8	3.4	3.2	9.5	7.9
(%)	100	25	11	10	30	25



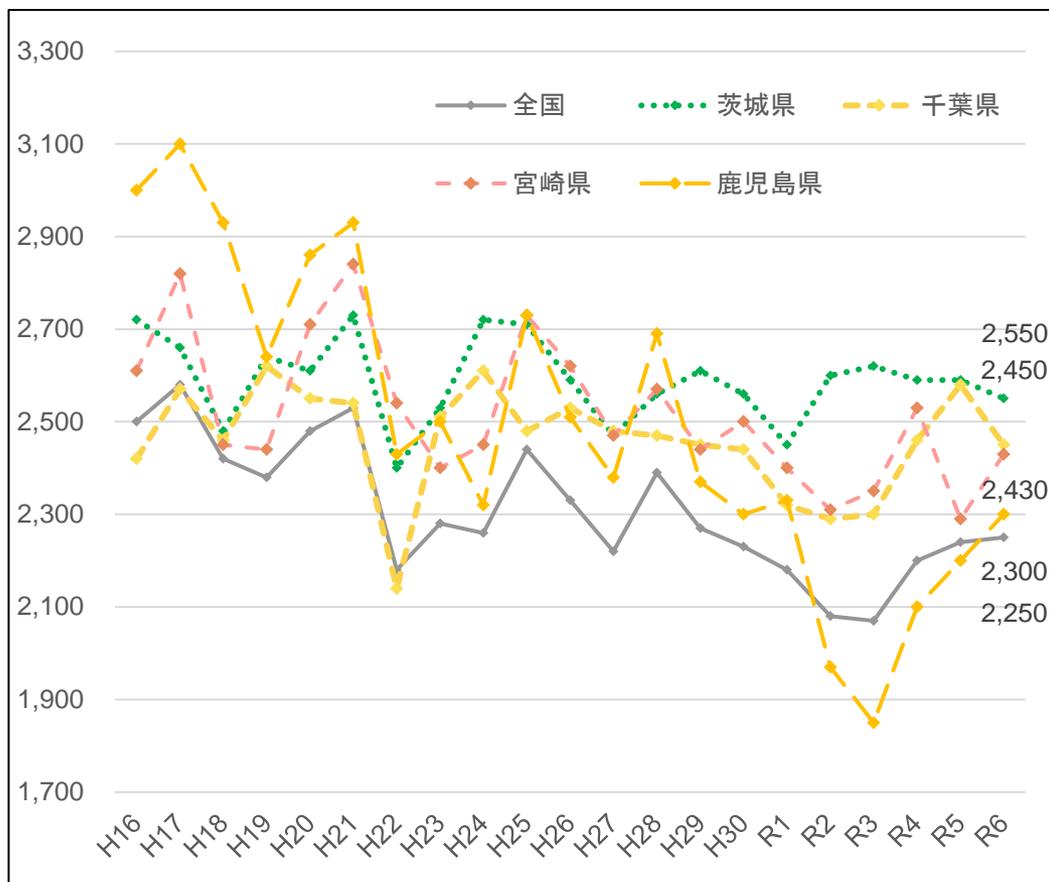
# 4 10a当たり収量の動向

- 近年の全国の10a当たり収量は、南九州(宮崎県及び鹿児島県)におけるサツマイモ基腐病の影響等もあり、減少傾向にあったが、令和6年産の10a当たり収量は2,250kg(前年収量比100%)となっており、関東南九州における防除対策等の実施により、サツマイモ基腐病の被害が減少したことで、10a当たり収量が2年連続して改善している。
- 茨城県の令和6年産の10a当たり収量は前年とほぼ同じ2,550kg。鹿児島県の令和6年産の10a当たり収量は、サツマイモ基腐病の被害が減少したことにより、前年比+5%の2,300kg。

## 【近年の作柄】

R2	<p>○ <b>単収:2,080kg/10a(前年比-5%)</b></p> <p>南九州において生育期間の日照不足等の影響により、いもの肥大が抑制された上、サツマイモ基腐病まん延のため減収。</p>
R3	<p>○ <b>単収:2,070kg/10a(前年比 0%)</b></p> <p>主に鹿児島県におけるサツマイモ基腐病の影響のため減収。</p>
R4	<p>○ <b>単収:2,200kg/10a(前年比 6%)</b></p> <p>おおむね天候に恵まれ、いもの肥大が順調に進んだことや、南九州では防除対策等により、サツマイモ基腐病の被害が減少。</p>
R5	<p>○ <b>単収:2,240kg/10a(前年比 2%)</b></p> <p>鹿児島では防除対策等により、サツマイモ基腐病の被害が減少。</p>
R6	<p>○ <b>単収:2,250kg/10a(前年比 0%)</b></p> <p>茨城、千葉で減少したものの、宮崎、鹿児島では防除対策等により、サツマイモ基腐病の被害が減少。</p>

## 【10a当たり収量の推移】



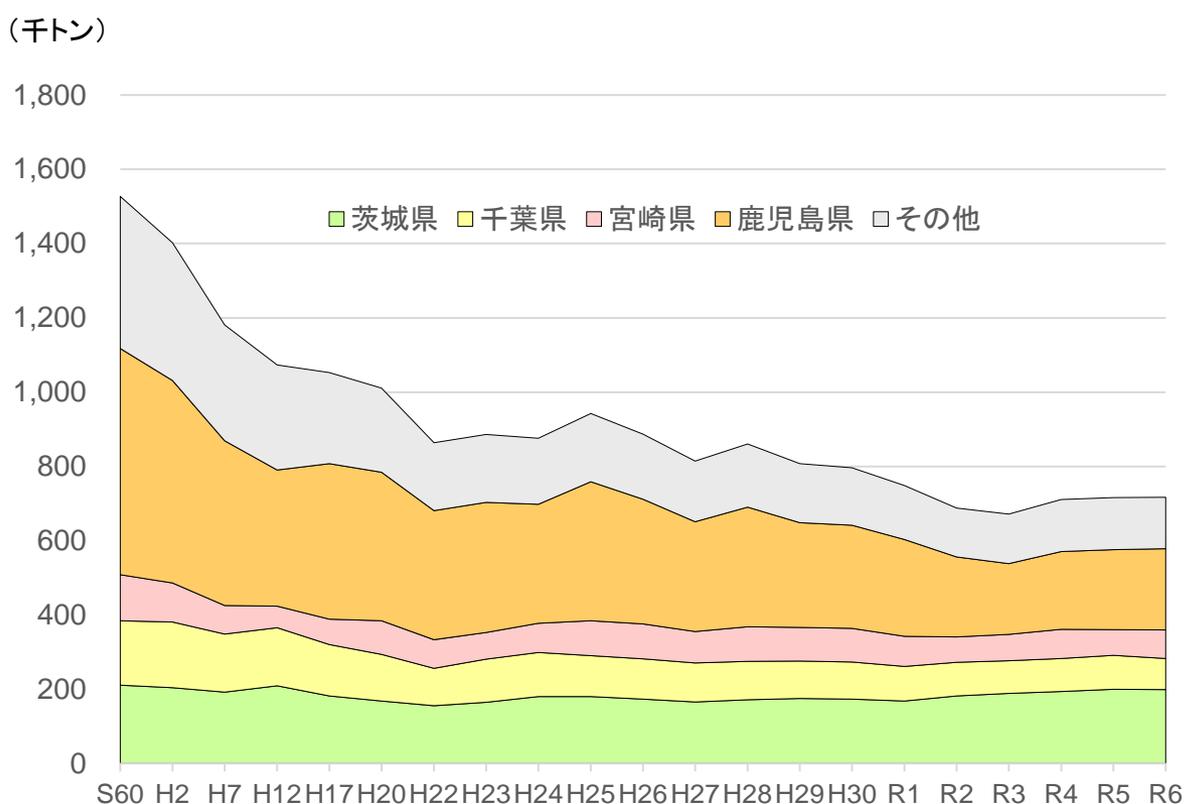
資料: 統計部「作物統計」

# 5 生産量の動向

○ かんしょの生産量は、サツマイモ基腐病の発生により減少傾向にあったが、令和6年産については、千葉県において生産量が減少したものの、宮崎県及び鹿児島県において病害抵抗性品種への切替えや防除対策の実施により、サツマイモ基腐病被害の減少により生産量が増加し、前年産並みの、71万7,000トンとなった。

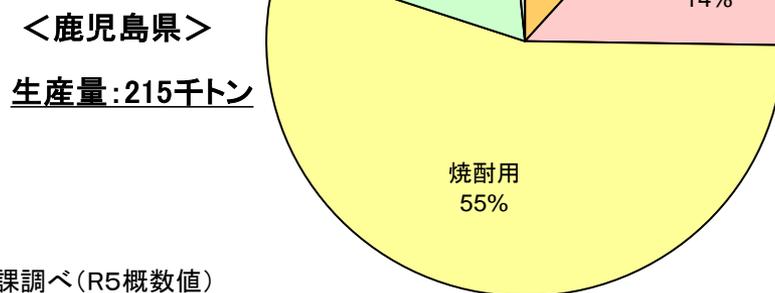
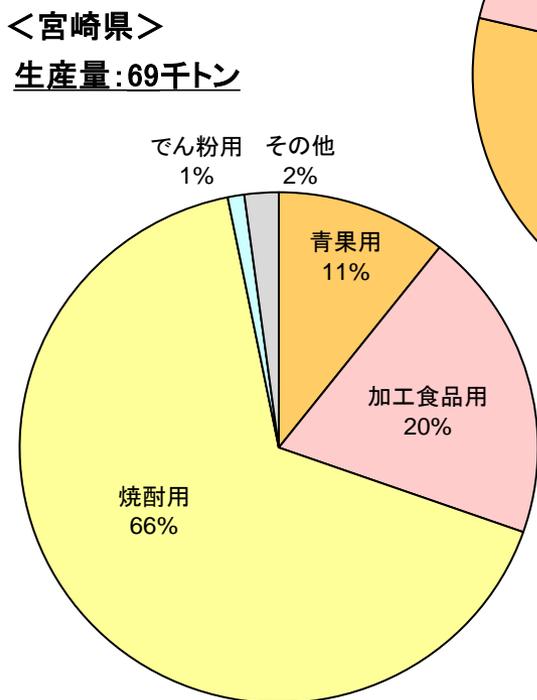
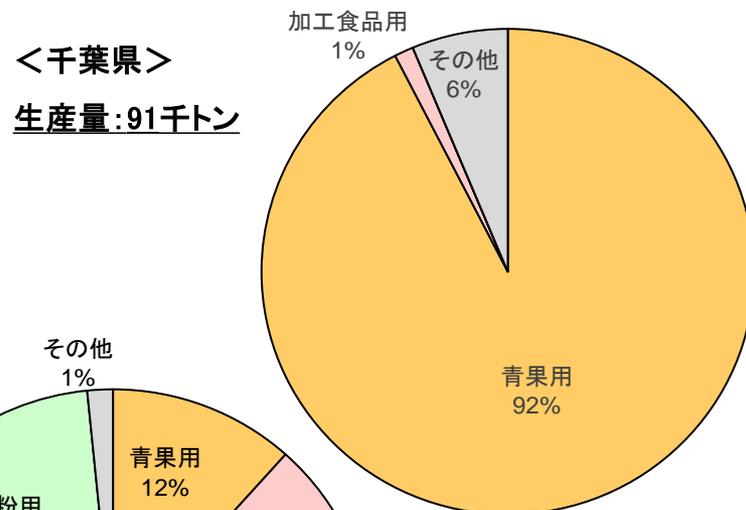
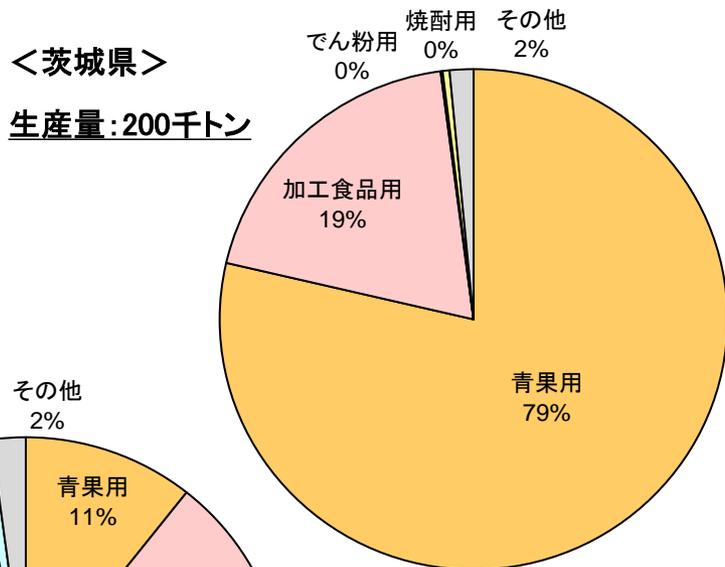
## 【生産量の推移】

年産	国内 生産量	地域別生産量				
		茨城	千葉	宮崎	鹿児島	その他
昭 60	1,527	211	173	124	609	410
平 2	1,402	204	178	105	545	371
7	1,181	192	156	77	443	312
12	1,073	209	157	58	367	283
17	1,053	182	139	69	419	246
20	1,011	168	126	91	400	227
22	864	156	101	77	348	183
23	886	165	116	72	350	183
24	876	181	119	78	320	178
25	942	181	110	94	374	184
26	887	173	109	94	336	175
27	814	166	105	85	295	163
28	861	172	104	92	323	170
29	807	175	101	90	282	159
30	797	174	100	90	278	155
令 元	749	168	94	81	261	145
2	688	182	90	69	215	132
3	672	189	87	71	191	134
4	711	194	89	78	210	140
5	716	200	91	69	215	140
6	717	199	83	77	218	139
(%)	100	28	12	11	30	19



## 6 主産県における用途別生産状況

- 主産4県(茨城県、千葉県、宮崎県、鹿児島県)の用途別生産状況には、それぞれ特徴があり、
- ・ 茨城県は青果用が多いものの、比較的、加工食品用も多く、干しいもや大学いも等に仕向けられている。
  - ・ 千葉県は青果用が中心となっている(多くの県はこのタイプに当てはまる)。
  - ・ 宮崎県及び鹿児島県は多様な用途に生産があるが、特に、宮崎県は焼酎用が約7割を占め、また、鹿児島県は焼酎用が約6割、でん粉原料用が約2割となっている。

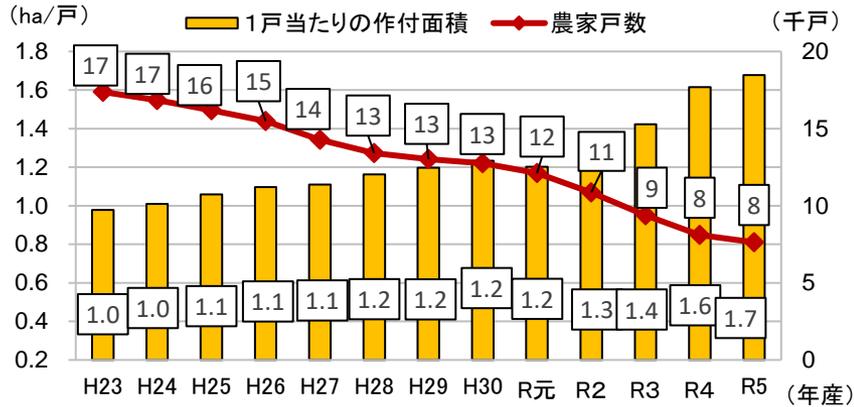


資料:地域作物課調べ(R5概数値)

# 7 南九州(宮崎県及び鹿児島県)における担い手・生産費の状況

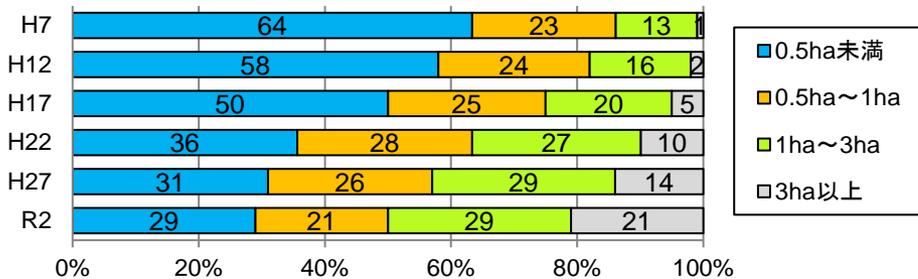
- 南九州(宮崎県及び鹿児島県)におけるかんしょの生産構造をみると、高齢化等の影響により農家戸数は減少傾向。
- 農家一戸当たり作付面積は微増傾向にあるものの、依然として1ha未満の零細規模の農家が多く存在。
- 生産費については、機械化が進展していないことから、労働費の削減が進んでいない状況。加えて、肥料費や農業薬剤費の上昇による物材費の増加もあり、生産費全体として高止まり状態。

○ かんしょ生産農家戸数と一戸当たり作付面積の推移(南九州)



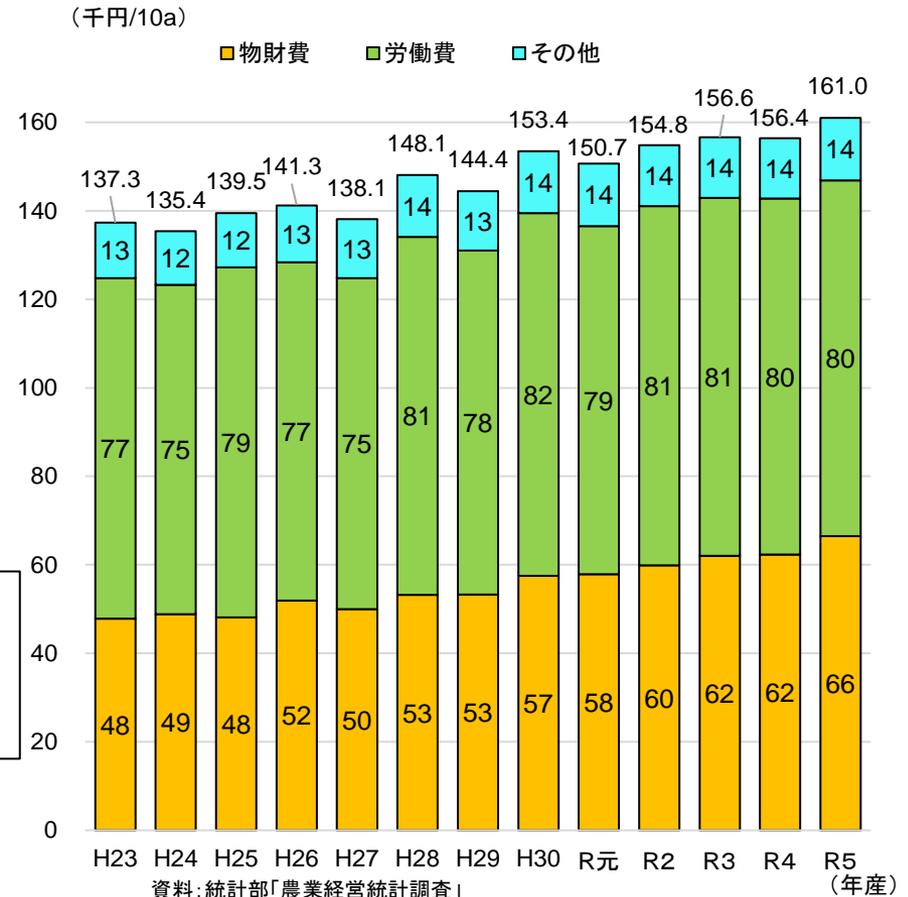
資料:鹿児島県、宮崎県調べ

○ かんしょの収穫規模別農家戸数割合の推移(南九州)



資料:統計部「農林業センサス」(組替)

○ でん粉原料用かんしょの生産費(10a当たり)の推移



資料:統計部「農業経営統計調査」

## 8 主要なかんしょ品種の普及状況

- 青果用品種としては、これまでホクホク系の品種である「ベニアズマ」は関東を中心に、「高系14号」が関西及び南九州地域を中心に作付けされていたが、近年、甘みが強くねっとり系の品種である「べにはるか」や「シルクスイート」などの作付けが拡大。
- 加工用品種としては、芋けんぴ等に利用される「コガネセンガン」の比率が高い。また、「べにはるか」を使用した干しいもは黄金色に仕上がりに、外観が良いことから干しいも用としても利用。一方、和菓子などに使用されるホクホク系の「ベニアズマ」等は、作付面積が減少し、加工業者が原料を入手しにくくなっていることから、需要に応じた生産が求められている。
- 「コガネセンガン」は主に焼酎用に使用され、また、でん粉原料用にも使用されているが、主産地の鹿児島県で発生しているサツマイモ基腐病に感受性があることから、病害発生ほ場への作付けは慎重になる必要があるとともに、苗の管理が重要となっている。
- でん粉原料用品種は、「シロユタカ」に加え、単収が高く、かつ、サツマイモ基腐病にも抵抗性がある「こないしん」の比率が高くなっている。

【主要品種の作付面積シェアの推移】

単位：%

区分	平2	12	22	27	28	29	30	令元	2	3	4 (概算)	主な用途
ベニアズマ	18.1	32.0	24.4	10.2	18.9	15.7	14.8	13.0	12.3	9.9	9.2	青果用
高系14号	27.0	21.8	11.1	10.0	12.2	11.8	11.5	10.5	10.0	9.3	8.2	〃
べにはるか				10.6	10.1	13.1	14.3	15.4	18.2	21.1	21.9	青果・干し芋用
シルクスイート							0.5	4.7	6.2	8.2	7.4	青果用
紅赤(金時)	5.8	4.5	1.1	0.4	0.3	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.1	〃
タムユタカ	2.6	3.4	2.3	0.2	0.5	0.7	0.7	0.5	0.4	0.3	0.2	干し芋用
コガネセンガン	19.7	12.8	20.9	20.3	21.0	22.2	22.4	22.1	21.5	21.3	20.5	加工・焼酎・でん粉用
ちゅら恋紅				0.4	0.6	0.6	0.6	0.6	0.5	0.7	0.5	〃
こないしん									0.2	3.5	5.1	でん粉用
シロユタカ	7.6	9.5	11.4	7.7	10.3	9.8	10.1	9.4	9.2	6.5	4.9	〃
シロサツマ	4.1	3.5	1.3	0.7	0.8	0.9	1.1	1.1	1.2	1.2	0.8	〃

資料：地域作物課調べ

注：高系14号にはベニサツマ・土佐紅・紅高系・鳴門金時・宮崎紅を含む。

## 9 優良品種の育成状況

- 青果用としては、サツマイモ基腐病に強くホクホク系の良食味「べにひなた」、収穫直後から甘く早期出荷が可能な「あまはづき」、紫果肉で品質・食味等に優れた「ふくむらさき」、冷涼地でも収量がとれる「ゆきこまち」等
- 加工食品用としては、干しいも用でカロチンを含むため淡いオレンジ色で透明感のある仕上がりとなる「ほしあかね」等
- 焼酎用としては、酒質がコガネセンガンの焼酎に類似し、でん粉原料用としても利用可能で、サツマイモ基腐病に強く多収の「みちしずく」等
- でん粉原料用としては、サツマイモ基腐病に強く多収の「こないしん」等

### 【新品種の育成状況】

主な用途	品種名	育成年次	品 種 特 性
青果用	からゆたか	H26	蒸しいもの肉質は粘質、食味は高系14号並。
	すずほっくり	H28	いもの形や揃いが良く、焼き芋加工に向く。食感ほホクホクしており食味も良い。
	ふくむらさき	H29	蒸しいもの肉色は濃い紫色。糖度が高くしっとりとした食感で食味が優れる。焼き芋に向く。
	あまはづき	R3	収穫直後から糖度が高く、8月収穫しても貯蔵せずにねっとり甘い焼き芋になる。
	ゆきこまち	R3	さらさらした雪のような口溶けで上品な食感。やや粉質で繊維や黒変が少ない。
	べにひなた	R5	サツマイモ基腐病に強い抵抗性を有し、ホクホクとした肉質でやさしい甘さがあり、外観品質に優れ多収
加工食品用	ほしこがね	H24	蒸切干加工用で、製品はシロタ障害がなく外観良。
	あいこまち	H24	蒸しいもの糖度が高く、調理後黒変が少ない。いも菓子への加工に適する。
	あかねみのり	R2	チップ加工適性が高く、カロチンを含む。蒸切干加工適性も高い。
	ほしあかね	R2	いもの肉色が橙色を帯び、調理後黒変が少ない。蒸切干の食味が優れる。
焼酎用	サツママサリ	H22	醸造時のアルコール収量が高い。醸造適性に優れ、甘くフルーティな香りの焼酎になる。
	コガネマサリ	H24	醸造時のアルコール収量が高い。醸造適性に優れ、すっきりとしたいもの香りの焼酎になる。
	みちしずく	R4	焼酎醸造適性に優れ酒質はコガネセンガンの焼酎に類似。でん粉収量が多く、でん粉白度も高いため、でん粉用にも適している。サツマイモ基腐病抵抗性に優れる。
でん粉用	こなみずき	H22	耐老化性に優れたでん粉特性及び低温糊化性を有する。
	こないしん	H31	でん粉の白度が高い。多収でサツマイモ基腐病に強い。

# 10 省力機械化体系の確立

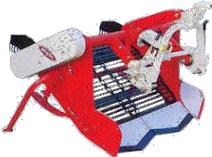
- 栄養繁殖性のかんしょは、苗管理が重要で、つるを土中に差し込む特殊な植付方法や収穫時の傷による貯蔵中の腐敗など、取扱いが難しい上、未だ手作業が多く重労働。農家の高齢化が進む中、作付面積が減少し、需要を満たしていない状況が続いている状況。
- かんしょ挿苗機、しょ梗引き抜き機、ハーベスタ、生分解性マルチ栽培を核とした機械化体系の普及等による効率的な生産体制の確立の取組を推進。また、かんしょ用機械は小型の機械が多く個別利用が主となっていたが、小規模・零細な農家については、作業受託組織や共同利用組織の育成による作業の外部化・集約化が必要。
- 従来のかんしょ挿苗機の改良型(半自動歩行型)が開発され、令和5年5月から販売が開始されたところであり、普及を推進するほか、さらなる省力化についても検討を進める必要。

【でん粉原料用かんしょの労働時間】



資料：農産物生産費統計

【省力機械化体系】

作業名	育苗・採苗	植付作業	つる切り	収穫作業
現行体系	<ul style="list-style-type: none"> <li>農家ごとの育苗・採苗</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>手作業による植付</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>手作業によるつる切り</li> <li>乗用型茎葉処理機による茎葉処理</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>ディガーによる掘り起こし</li> <li>手作業による收拾</li> </ul> 
省力機械化体系	<ul style="list-style-type: none"> <li>共同育苗(外部化)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>挿苗機による植付</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>諸梗引き抜き機による茎葉処理</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>ハーベスタによる収穫</li> </ul> 

# 11 かんしょ病害(サツマイモ基腐病)について

- 平成30年秋、我が国で初めてサツマイモ基腐病が確認されて以降、南九州(宮崎県、鹿児島県)を中心に被害が拡大・深刻化し、かんしょの生産量が大きく減少。
- 国、県、研究機関等が連携して防除技術の開発や本病に抵抗性のある新品種(こないしん・みちしずく)の育成に取り組むほか、関係機関が参画したプロジェクトチーム等を設置し、対策マニュアルの公表など、一体となって取組を実施。
- これら取組により、近年、基腐病の発生状況は減少傾向にあるが、単収は発生前の水準には戻っていない。

## サツマイモ基腐病の被害軽減に向けた支援策

被害軽減に向けた産地の取組を支援  
「持ち込まない」対策

- ウイルスフリー苗及び健全な種いもの利用
- 苗・苗床の消毒
- 種いも生産ほ場の確保
- ウイルスフリー苗供給施設の整備、種いも消毒設備の導入 等

## 「増やさない」対策

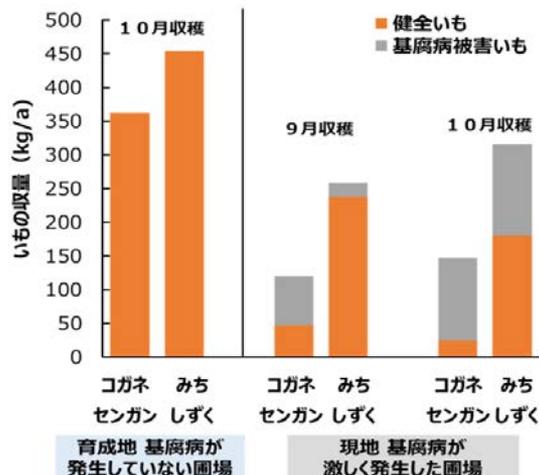
- 早植え・早掘りの導入
- 薬剤、堆肥の散布
- 汚染ほ場の他作物への転換(輪作、交換耕作)
- 防除用機械の導入 等

## 「残さない」対策

- ほ場の残渣処理
- 土壌消毒 等

上記の他、被害軽減対策の実証、排水対策・土層改良 等を支援

## ○「みちしずく」の単収及び基腐病の抵抗性



資料：農研機構プレスリリース

## ○鹿児島県における抵抗性品種の普及の状況

	(ha)	R3	R4	R5	R6
鹿児島県全体		10,300	10,000	9,790	9,490
こないしん		1,122	1,628	1,466	1,422
みちしずく		0	0	293	1,533

※鹿児島県全体は統計部「作物統計調査」による  
※「こないしん」、「みちしずく」は、鹿児島県聴き取りによる

## ○サツマイモ基腐病発生状況(鹿児島県)



資料：鹿児島県調べ

## ○でん粉原料用かんしょの単収の推移



H30秋、基腐病を初確認

資料：統計部「作物統計調査」

# 12 でん粉原料用かんしょ対策

- でん粉原料用かんしょの単収の向上を図るため、ウイルスフリー苗の活用、早植え・マルチ栽培、土づくり等の基本的技術の徹底に加え、近年開発された病害抵抗性・多収性新品種「こないしん」、「みちしずく」の早期導入を促進。
- でん粉原料用かんしょの実需者でもあるでん粉工場では、「こないしん」、「みちしずく」の健全苗の生産・提供等の取組を実施しており、令和6年産では、でん粉工場に仕向けられる原料いもに占める「こないしん」、「みちしずく」の割合は7割を超える見込み。
- また、高齢化等による人手不足に対応するため、作業の集約化・外部化、省力化に向けた取組を促進。

## ○でん粉原料用かんしょの生産性向上に向けた国の主な支援策

### 1 優良種苗の活用

- ・ウイルス等に侵されていないウイルスフリー苗の普及



### 2 早植え・生分解性マルチ栽培の導入促進

- ・早植えによる生育期間の確保
- ・植付け時の地温確保による苗の活着、初期生育の促進
- ・肥料成分・土壌の流亡防止
- ・雑草の発生抑制による除草作業の省力化



### 3 多収性・病害抵抗性新品種の早期普及

- 「こないしん」、「みちしずく」の早期普及、生産拡大



### 4 労働負荷軽減

- ・ハーベスタ等農業機械の導入による省力化
- ・機械を活用した作業受委託による作業の集約化・外部化

## ○かんしょでん粉工場における取組

### 1. でん粉工場における健全苗の提供

「こないしん」や「みちしずく」のウイルスフリー苗の育苗や健全種いもを生産し、生産者へ提供。

こうした取組により、令和6年産では、でん粉工場に仕向けられる原料いもに占める「こないしん」、「みちしずく」の割合は7割を超える見込み。



バイオ苗(こないしん)



バイオ苗(みちしずく)



### 2. でん粉工場における生産確保に係る取組

「こないしん」は、多収性の品種であり、単収向上を図るため、生育期間を長くするよう、栽培技術に係る情報提供を実施。

また、高齢化等による労働力不足に対応するため、作業の集約化・外部化、省力化に取り組む作業受託体制の構築に向けた実証事業を実施。



収穫作業  
(茎・葉切断)

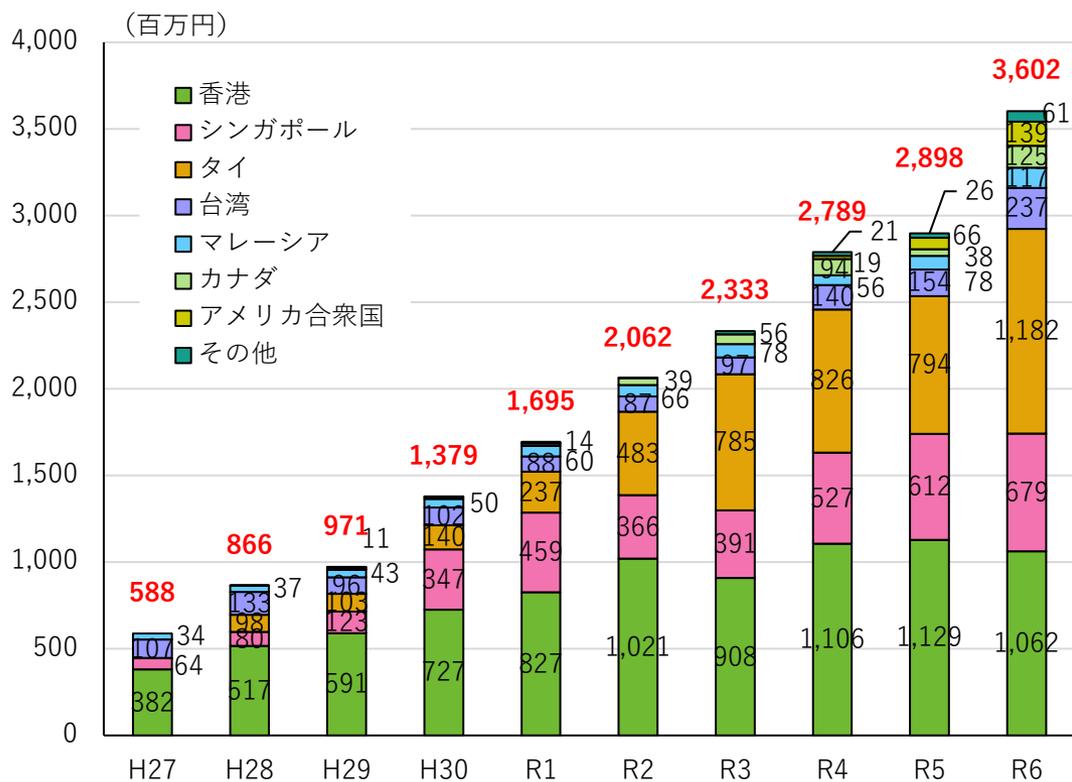


収穫された  
こないしん

# 13 かんしょの輸出

- 日本産のかんしょは甘みが強いことから海外でも人気があり、輸出額は増加傾向で推移。
- 「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」では、かんしょ・かんしょ加工品を輸出重点品目として設定しており、令和7年(2025年)までに輸出額 28億円を目指すこととしているが、令和6年の輸出額は36億円(輸出量は7,725t)となり令和7年目標を達成。
- 主な輸出先国は、タイ、香港、シンガポール、台湾、マレーシア。
- 出荷段階では腐敗が認められないかんしょが、海上輸送中等に低温に遭遇することにより、輸出先国に到着した時に腐敗しているケースが多く発生しており、輸出拡大において課題となっている。

【かんしょの輸出額の推移】



(マレーシアでの焼き芋の販売)  
焼き芋機を持ち込んでPR(千葉県が実施)。  
現地の反応は上々で焼き芋の販売は好調。

資料：財務省貿易統計

# (参考1)かんしょとは

- かんしょは、ヒルガオ科サツマイモ属に属する作物であり、学名は「イポメア・バタータス」(*Ipomoea batatas*)。
- 温暖な気候で水はけが良い土壌を好み、土壌の窒素が多すぎると葉やつるばかりが育ち(つるぼけ)、いもが十分に育たない。
- 生食用(青果用)、加工食品用、アルコール(焼酎)用、でん粉原料用などの使用用途に合わせて、最適な品種が栽培されている。

## 【生食用(青果用)】

- ・ベにはるか
- ・ベニアズマ
- ・高系14号



ベにはるか



ベニアズマ



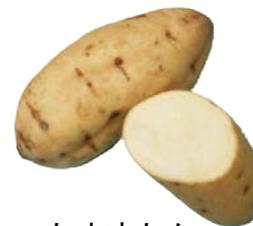
高系14号

## 【加工食品用】

- ・コガネセンガン(芋けんぴ)
- ・タムユタカ(干しいも)



コガネセンガン



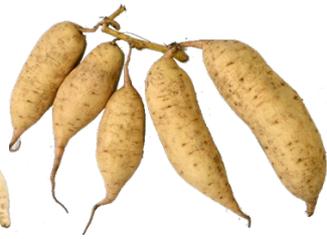
たまゆたか

## 【アルコール(焼酎)用】

- ・コガネセンガン
- ・コガネマサリ
- ・みちしずく



コガネマサリ



みちしずく



シロユタカ



こないしん

## 【でん粉原料用】

- ・シロユタカ
- ・こないしん
- ・みちしずく



かんしょほ場

# (参考2) かんしょの栽培歴

○ かんしょは一般的に4～5月に植付し、10月～11月に収穫。出荷時期を早めるため、6月ごろに収穫する「超早掘」栽培や、8月ごろに収穫する「早掘」栽培も行われている。

○ 近年は、収穫時のキュアリング処理を適切に行うことで、普通掘のかんしょを周年出荷している産地が増加。

※キュアリング処理:かんしょを温度30～33℃、湿度90～95%の環境に4日間程度置くと、かんしょの傷口にコルク層が形成され、傷口からの腐敗菌の侵入を防ぐとともに水分蒸散を抑えて長く貯蔵することができる。

## かんしょの作型別生育ステージ

