

かんしょをめぐる状況について

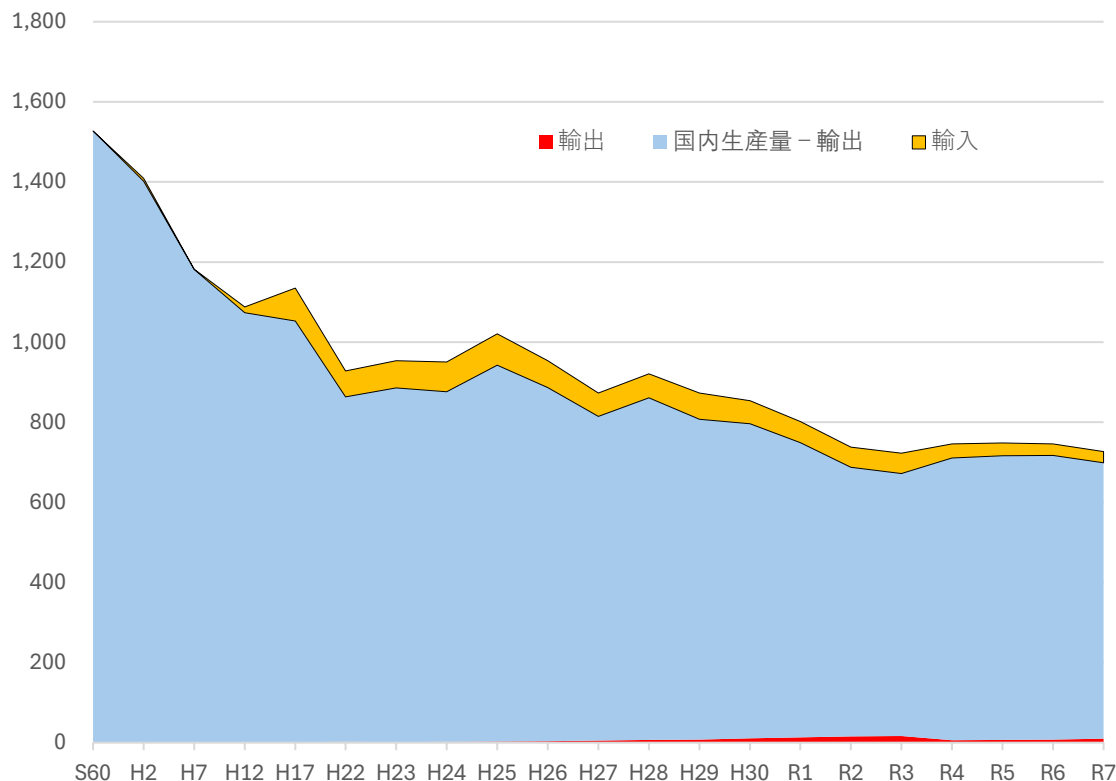
令和8年9月
農林水産省
農産局地域作物課

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、焼酎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。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年度から増加傾向となっていたが、高温等の影響により生産量が減少したことで、令和7年度は前年度比2万トン減の約72万トンとなった。
- このうち、国内生産量は約70万トンであり、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
6	717	29	8	738
7	699	28	10	717

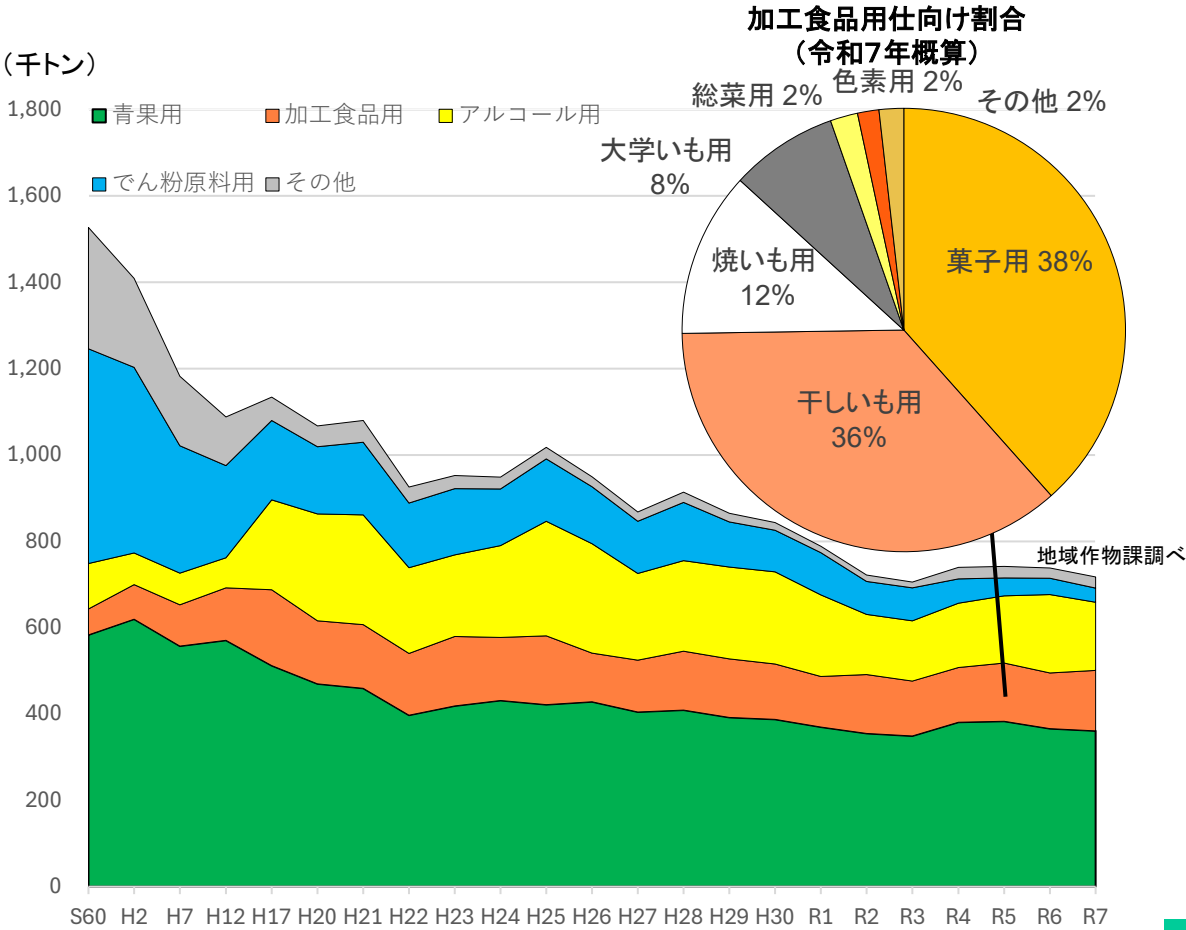


資料：食料需給表（令7は概算）
注）令和4年度より生いも換算の係数を見直している。

2 用途別の需要動向

- 令和7年産の用途別構成は、青果用50%、加工食品用20%、アルコール用22%、でん粉原料用5%。
- 国内消費仕向量は、青果用は近年横ばいで推移。
アルコール(焼酎)用は、サツマイモ基腐病の影響で一旦減少したものの、近年回復傾向。
でん粉原料用は、長期的な生産の減少が続いており、これに合わせて消費仕向量も減少。
加工食品用は、増加傾向で推移。このうち、ペーストや芋けんぴなどの菓子用が最も多く、続いて干しいも用、焼いも用等の用途に仕向けられている。

年 度	国内消費仕向量(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	383	135	156	41	27
" 6	366	129	182	38	24
" 7	361	140	158	33	25
(%)	50%	20%	22%	5%	4%



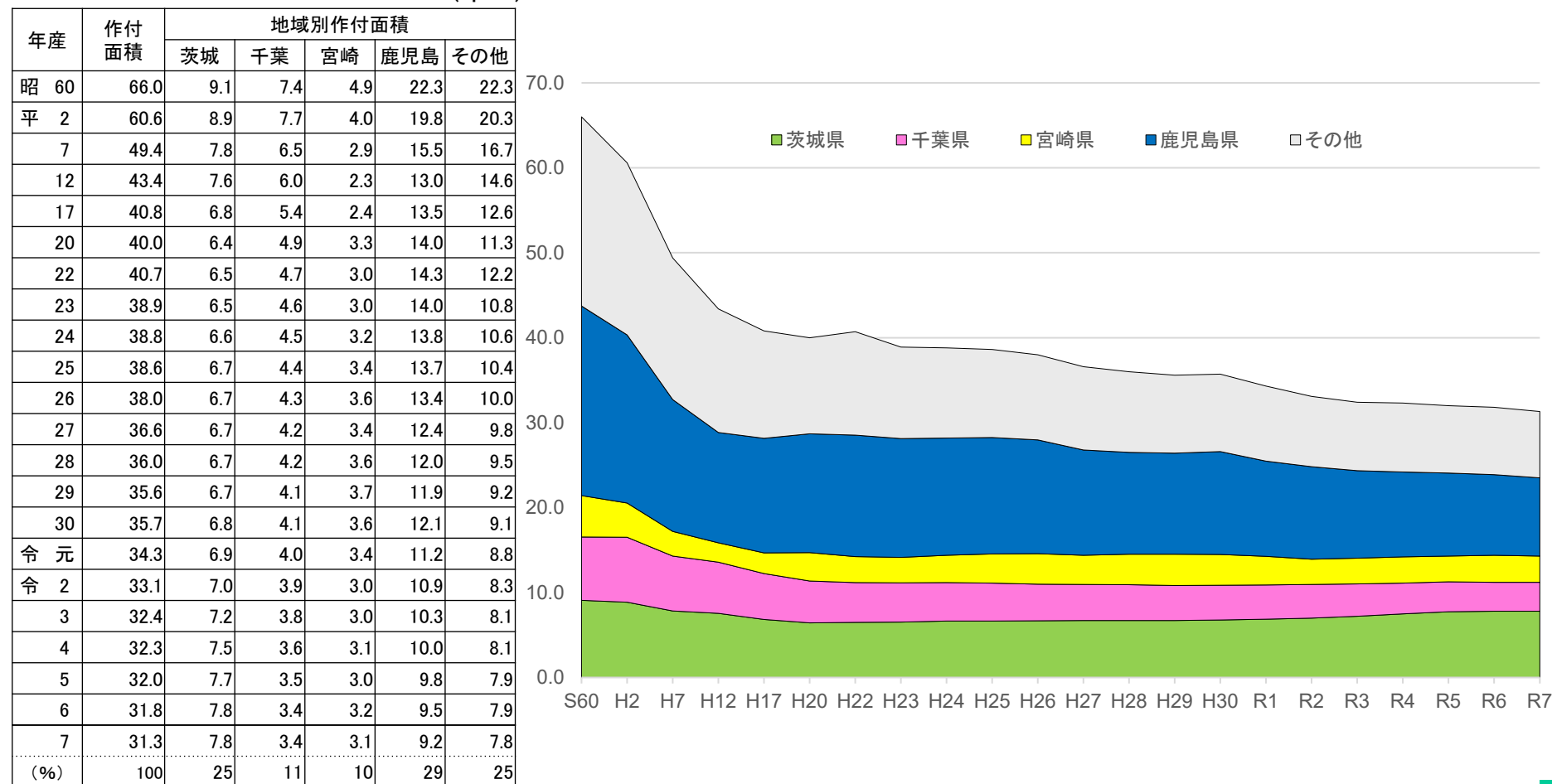
資料: 地域作物課調べ (令7は概算)
注) 令和4年度より生いも換算の係数を見直している。

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7年産は全国で3万1,300ha（前年比▲2%）。
- 主産4県（茨城県、千葉県、宮崎県及び鹿児島県）の令和7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▲0.3%、千葉県は前年比+0.6%、宮崎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）



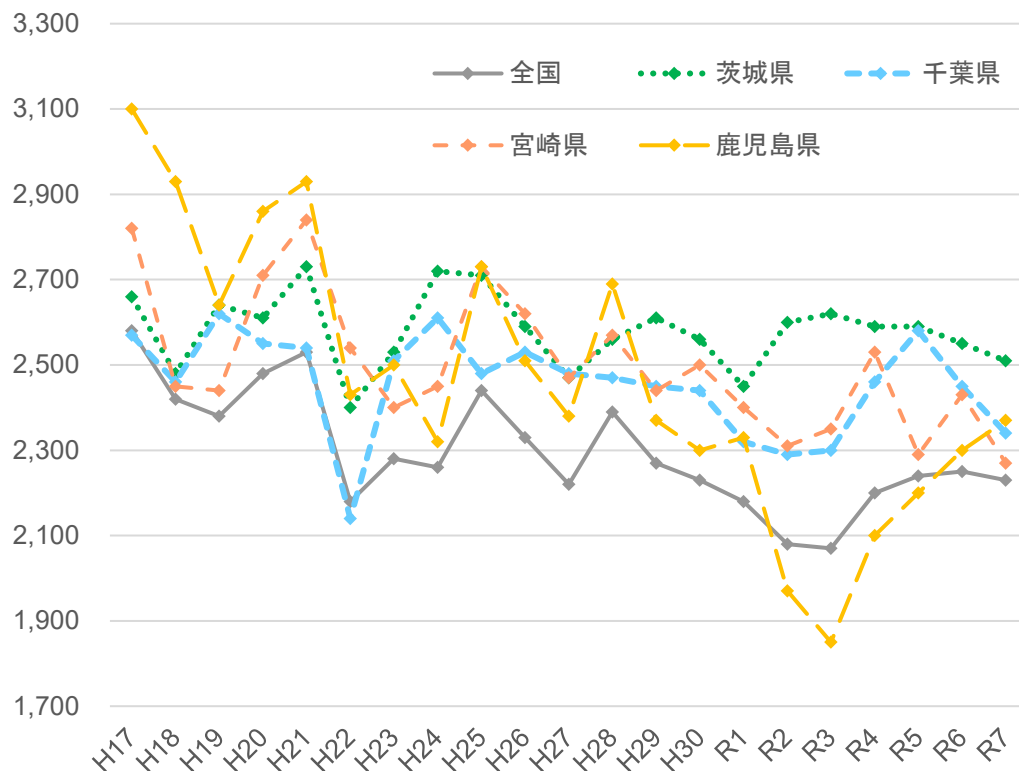
4 10a当たり収量の動向

- 令和7年産の10a当たり収量は2,230kg(前年収量比99%)となっており、南九州(宮崎県及び鹿児島県)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は減少したものの、関東や南九州における高温や乾燥の影響等により、いもの肥大が抑制され、全体としては微減となった。
- 茨城県は、高温乾燥の影響により前年比－2%の2,510kg。鹿児島県は、サツマイモ基腐病の被害が減少したことにより、前年比＋3%の2,370kg。

【近年の作柄】

R3	○ <u>単収:2,070kg/10a(前年比 0%)</u> 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。
R4	○ <u>単収:2,200kg/10a(前年比 6%)</u> 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。
R5	○ <u>単収:2,240kg/10a(前年比 2%)</u> 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。
R6	○ <u>単収:2,250kg/10a(前年比 0%)</u> 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。
R7	○ <u>単収:2,230kg/10a(前年比－1%)</u> 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したものの、関東・南九州において、高温乾燥の影響によりいもの肥大が抑制され、全体としては微減。

【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

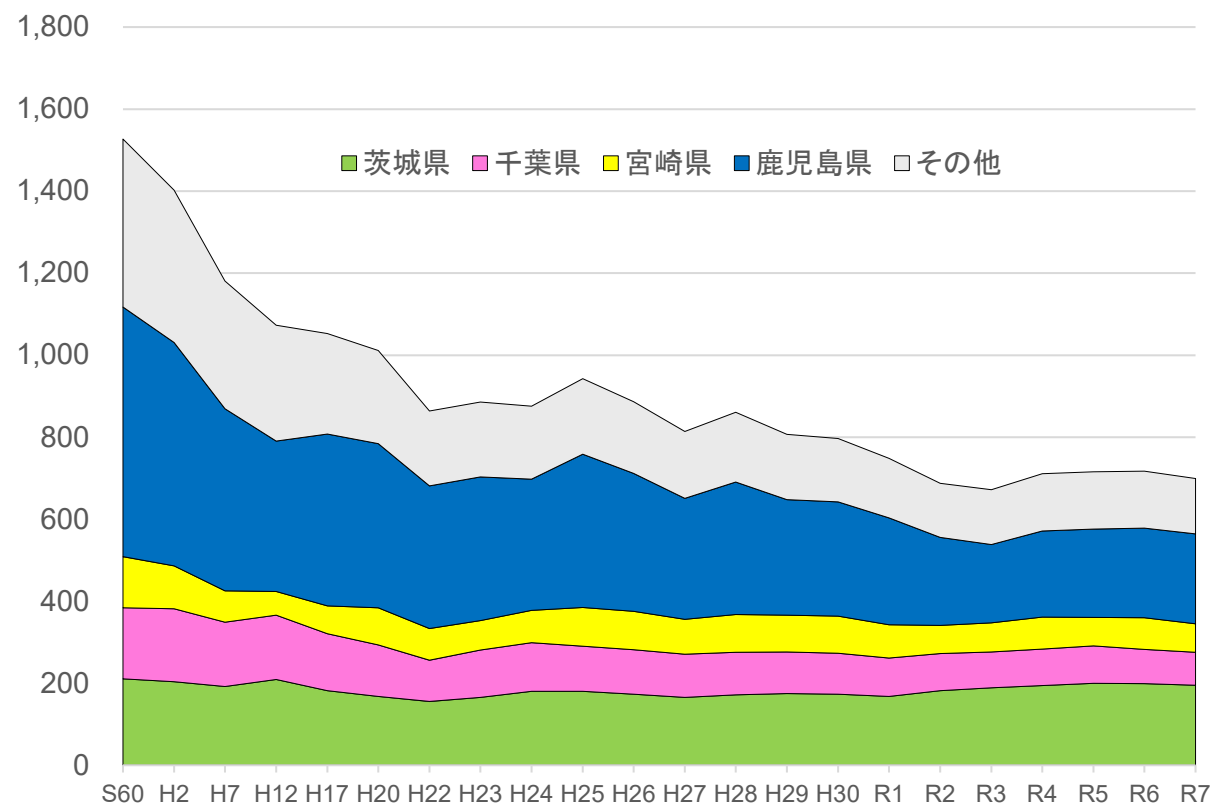
- かんしょの生産量は、作付面積の減少等に伴い長期的には減少傾向にある。
- 令和7年産については、病害抵抗性品種への切り替えや防除対策の実施により前年に引き続きサツマイモ基腐病被害が減少したことで鹿児島県において生産量が増加したものの、全国的な高温・少雨や作付面積減少の影響により、全体としては前年比－2%の69万9,400トンとなった。

【生産量の推移】

(千トン)

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
7	699	196	80	70	219	135
(%)	100	28	11	10	31	19

(千トン)



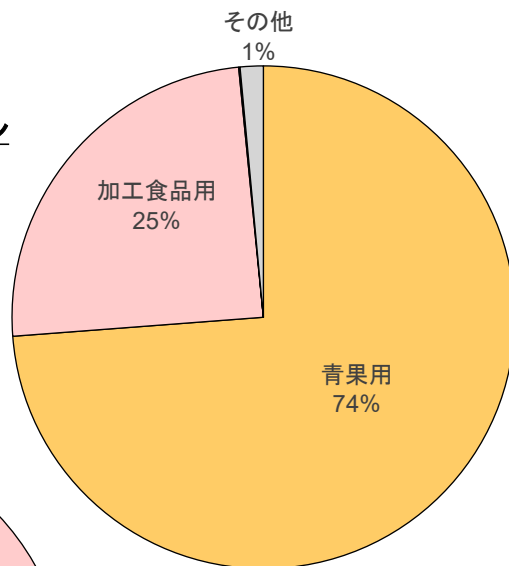
資料: 統計部「作物統計」

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5割、でん粉原料用が約2割となっている。

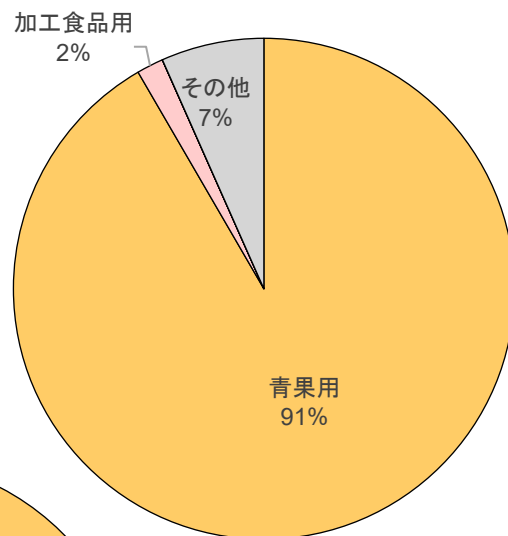
<茨城県>

生産量:196千トン



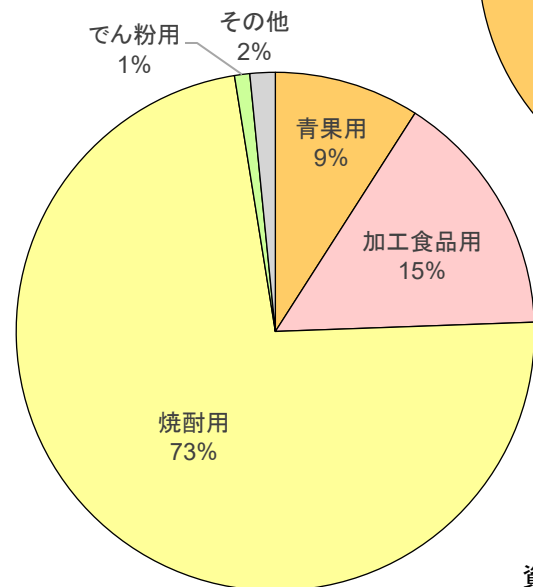
<千葉県>

生産量:80千トン



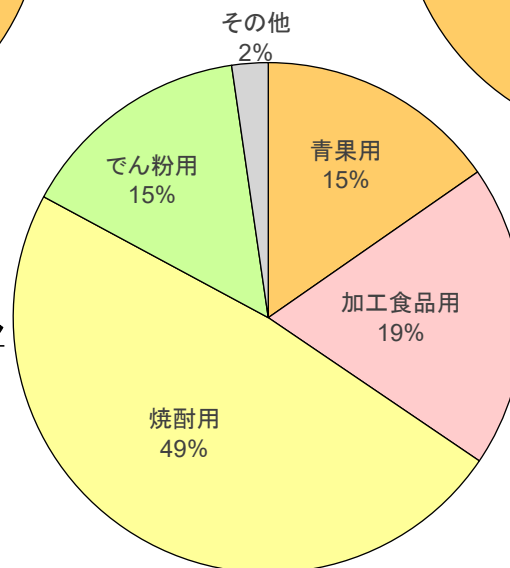
<宮崎県>

生産量:70千トン



<鹿児島県>

生産量:219千トン

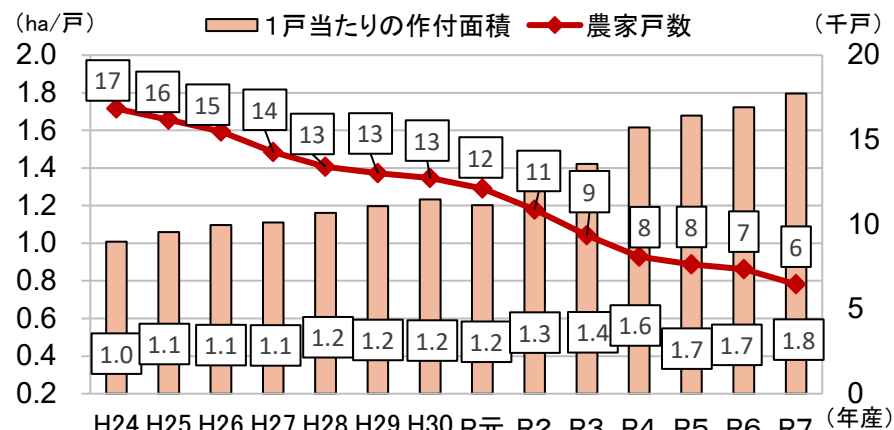


資料:地域作物課調べ(R7概数値)

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

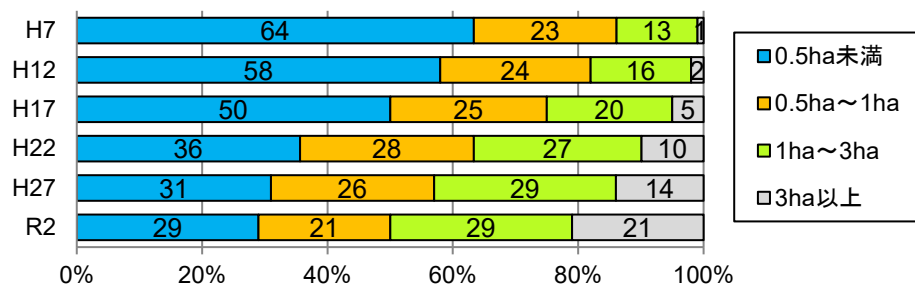
- 南九州(宮崎県及び鹿児島県)におけるかんしょの生産構造をみると、高齢化等の影響により農家戸数は減少傾向。
- 農家一戸当たり作付面積は微増傾向にあるものの、依然として1ha未満の農家が多く存在。
- 生産費については、機械化が進展していないことから、労働費の削減が進んでいない状況。加えて、肥料費や農業薬剤費の上昇による物材費の増加もあり、生産費全体として高止まり状態。

○ 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)



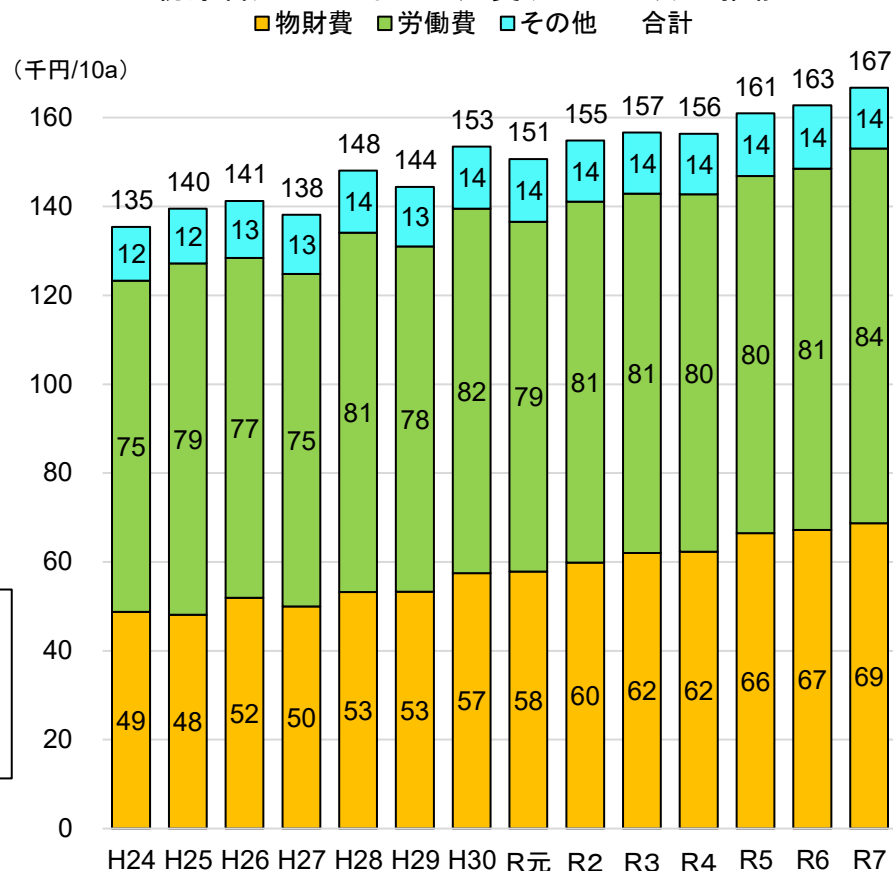
資料: 鹿児島県、宮崎県調べ

○ 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」

(年産)

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と、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」や「みちしずく」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	令2	令3	令4	令5	令6(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	6.9	5.4	青果・加工用
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	7.6	7.1	〃
べにはるか				10.6	10.1	13.1	14.3	15.4	18.2	21.1	21.9	24.7	25.5	青果・干し芋用
シルクスイート							0.5	4.7	6.2	8.2	7.4	9.7	8.0	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	0.03	0.1	0.01	0.04	〃
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	0.1	0.1	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	20.2	18.4	加工・焼酎・でん粉用
みちしずく												1.0	4.9	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	0.3	0.3	加工用
こないしん									0.2	3.5	5.1	5.1	4.6	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	3.9	2.3	〃

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」、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」、サツマイモ基腐病に強く、鮮やかな赤紫色で揚げ菓子等に適する「さくらほのか」等
- 焼酎用・でん粉原料用としては、酒質がコガネセンガンの焼酎に類似し、でん粉収量も高く、サツマイモ基腐病に強く多収の「みちしずく」、「コガネタイガン」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」、耐老化性に優れたでん粉特性及び低温糊化性を有する「こなみらい」等

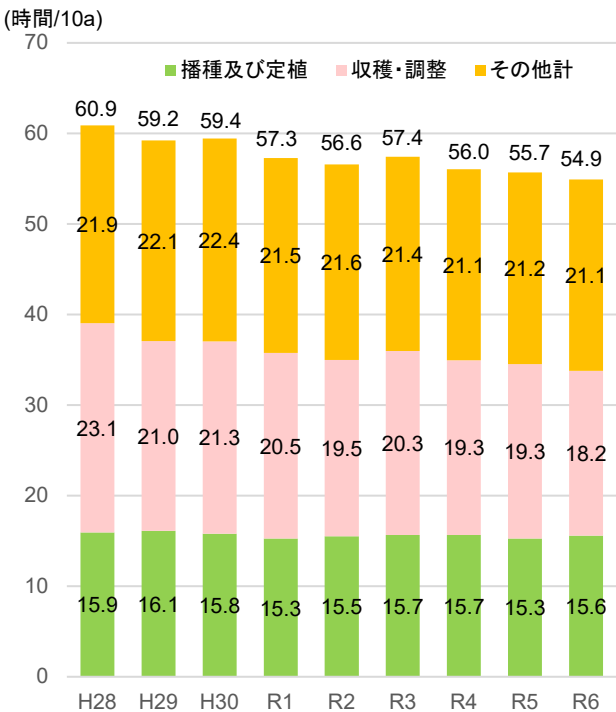
【新品種の育成状況】

主な用途	品種名	育成年次	品 種 特 性
青果用	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	ホクホクとした肉質でやさしい甘さがあり、外観品質に優れる。多収でサツマイモ基腐病抵抗性に優れる。
加工用	あかねみのり	R2	チップ加工適性が高く、カロテンを含む。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。
	さくらほのか	R7	鮮やかな赤紫色の肉色を持ち、揚げ菓子やダイスカットした菓子素材への利用に適する。多収でサツマイモ基腐病抵抗性に優れる。
焼酎用	はなあかね	R6	醸造時のアルコール収量が高い。フルーティーで華やかな香りの焼酎になる。
焼酎用・でん粉用	みちしずく	R3	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。しょ梗の強さが弱く、でん粉収量が多い。サツマイモ基腐病抵抗性に優れる。
	コガネタイガン	R7	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。でん粉の特性が従来のでん粉原料用品種とほぼ同等。多収でサツマイモ基腐病抵抗性に優れる。
でん粉用	こないしん	H30	でん粉の白度が高い。多収でサツマイモ基腐病抵抗性に優れる。
	こなみらい	R6	耐老化性に優れたでん粉特性及び低温糊化性を有する。多収でサツマイモ基腐病抵抗性に優れる。

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、乗用型茎葉処理機、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ており、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・マルチはぎ	収穫作業
現行体系	・農家ごとの育苗・採苗	・手作業による植付	・手作業によるつる切り・マルチはぎ ・手押し型つる処理機による茎葉処理	・ディガーによる掘り起こし ・手作業による收拾
省力機械化体系	・共同育苗（外部化）	・挿苗機による植付	・乗用型茎葉処理機やマルチはぎ機の活用	・ハーベスタによる収穫

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・みちしずく等)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。令和7年には、多収かつ基腐病抵抗性を持つ新品種「コガネタイガン」が育成され、今後の普及に期待。
- 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

○鹿児島県における抵抗性品種の普及の状況

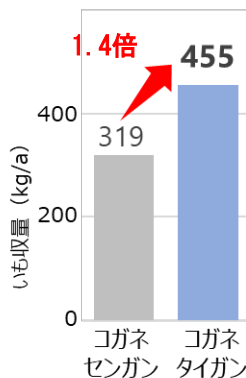
(ha)	R3	R4	R5	R6	R7
鹿児島県全体	10,300	10,000	9,790	9,490	9,240
こないしん	1,122	1,628	1,466	1,422	1,250
みちしずく	0	0	293	1,533	2,080

※「鹿児島県全体」は、青果・加工用等を含む全体の栽培面積
(統計部「作物統計調査」より)

※「こないしん」、「みちしずく」は、鹿児島県聴き取りによる

○「コガネタイガン」の単収及び基腐病の抵抗性

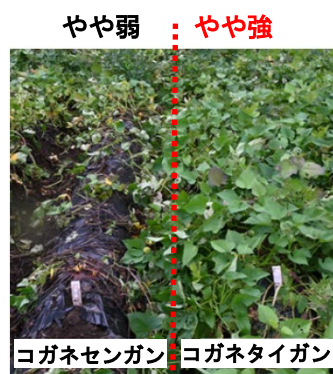
・単収



育成地(宮崎県都城市)における2020~2024年までの5カ年平均

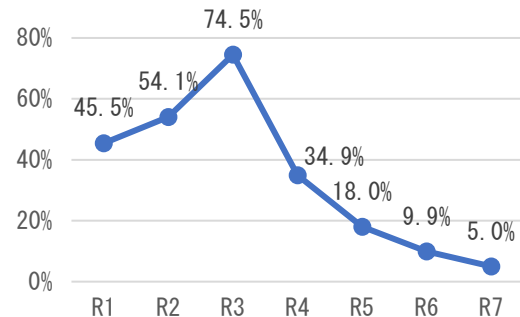
資料：農研機構

・基腐病抵抗性



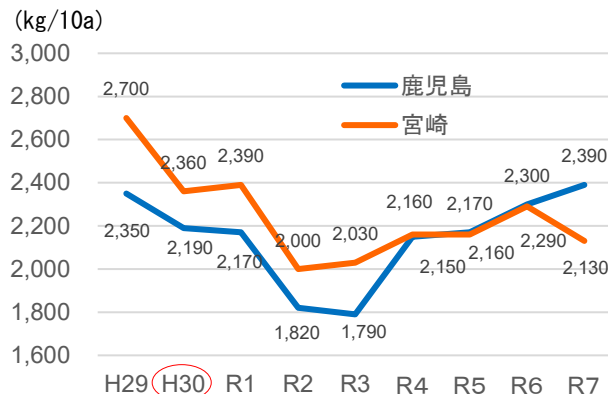
サツマイモ基腐病発生ほ場での「コガネセンガン」と新品種「コガネタイガン」

○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」、「コガネタイガン」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」、「コガネタイガン」の健全苗の生産・提供等の取組を実施しており、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」、「コガネタイガン」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

- ・ウィ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」、「コガネタイガン」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

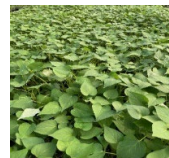
○かんしょでん粉工場における取組

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。



バイオ苗(こないしん)



バイオ苗(みちしずく)



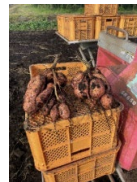
2. でん粉工場における生産確保に係る取組

「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)

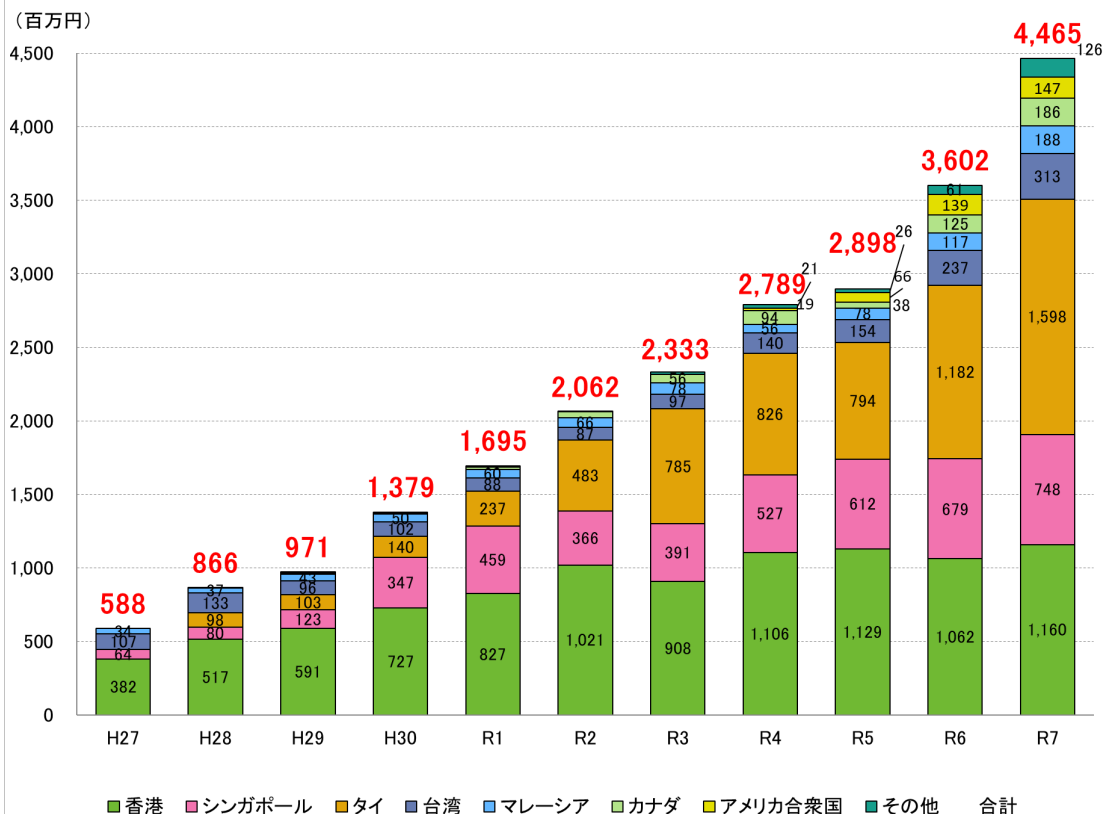


収穫された
こないしん

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、令和7年（2025年）までに輸出額 28億円、令和12年（2030年）までに輸出額69億円を目指すこととしている。令和7年における輸出額は45億円（輸出量は9,417t）となり、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。
- 更なる輸出拡大に向けては、地方市場への販路拡大、品質を保持した周年安定供給体制の構築、輸送時の腐敗防止技術の普及等を推進する必要。

【かんしょ・かんしょ加工品の輸出額の推移】



【海外でのかんしょ販売の様子】



タイにおけるスーパーでの販売の様子
かんしょと一緒に焼き芋を販売

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】

- ・コガネセングン(芋けんぴ)
- ・タムユタカ(干しいも)



コガネセングン



たまゆたか

【アルコール(焼酎)用】

- ・コガネセングン
- ・コガネマサリ
- ・みちしずく
- ・コガネタイガン



コガネマサリ



みちしずく



コガネタイガン

【でん粉原料用】

- ・シロユタカ
- ・こないしん
- ・みちしずく
- ・コガネタイガン



こないしん



かんしょほ場

(参考2) かんしょの栽培暦

- 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「超早堀」栽培や、8月ごろに収穫する「早堀」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、普通堀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

