

今回は、いもの第2弾として、寒さが増すにつれて需要が高まる「かんしょ」について紹介する。

かんしょは、中米（メキシコ高原）が原産といわれており、日本への伝播は諸説あるものの、主に中国から琉球（現在の沖縄）を経緯するなどして伝わったとされている。沖縄や鹿児島では唐芋（からいも）と呼ばれ、関東には薩摩藩から伝わったことから、薩摩芋（さつまいも）とも呼ばれた。なお、馬鈴薯及び甘藷の「薯」と「藷」は、どちらも「いも」という意味である。

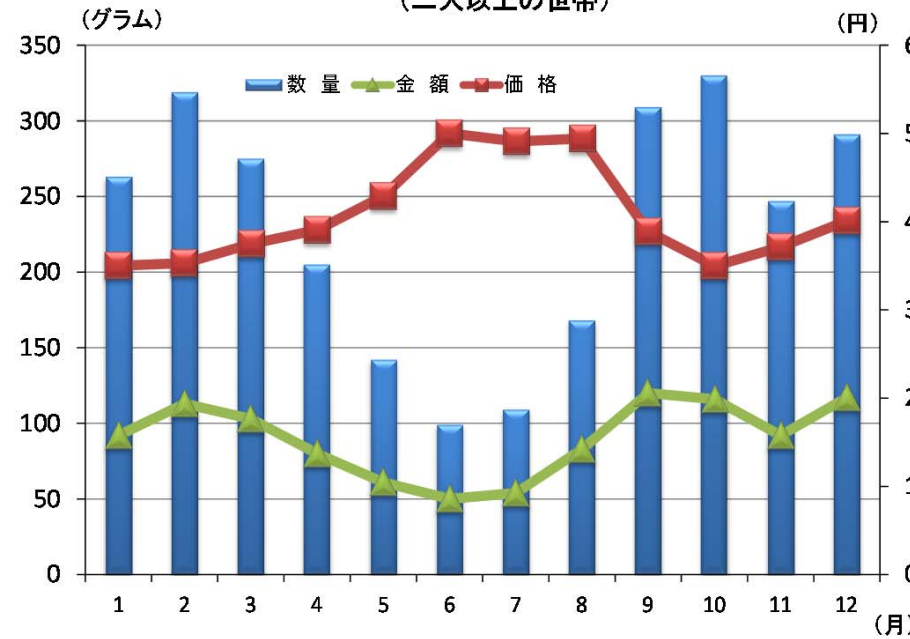
18世紀前半、「享保の大飢饉」の際には、土壌を選ばない栽培のしやすさ、栄養価の高さなどから、八代将軍徳川吉宗の目に留まり、蘭学者青木昆陽に命じて飢饉や食料難の「救荒作物」として栽培を推奨し、多くの人命を救った優れた作物として全国に広まった。18世紀中ごろには武蔵野台地に導入され、その主産地の川越は、良質なかんしょの生産で有名であった。江戸時代の「九里四里（栗より）うまい十三里」といったしゃれは、川越が、江戸から十三里（約52km）のところにあったためそう呼ばれるようになったという説もあり、庶民に身近な作物として認知されていたことが伺われる。前回紹介したばれいしょが広まったのが明治時代、かんしょはそれより前から庶民に広まっていた。

今日では、主力の高系14号、紅アズマのほかに、ベニハヤト、山川紫、主に焼酎の原料や加工用に使われる黄金千貫、紅赤、安納紅、安納こがね、加賀野菜に認定されている五郎島金時、葉柄（ようへい）を生でかじれるエレガントサマーなど、産地ごとに地域色が濃く、時代の嗜好や用途に応じて多様な品種が栽培され、食生活の中に溶け込んでいる。総務省の「家計調査」から月別の購入量の推移を見ると、5月から8月は減少が見られるが（図表1）、最近では、安納芋のような粘質系（ねっとりとした食感）のかんしょが季節を問わず、スイーツなどに活用されるといった動きもみられる。

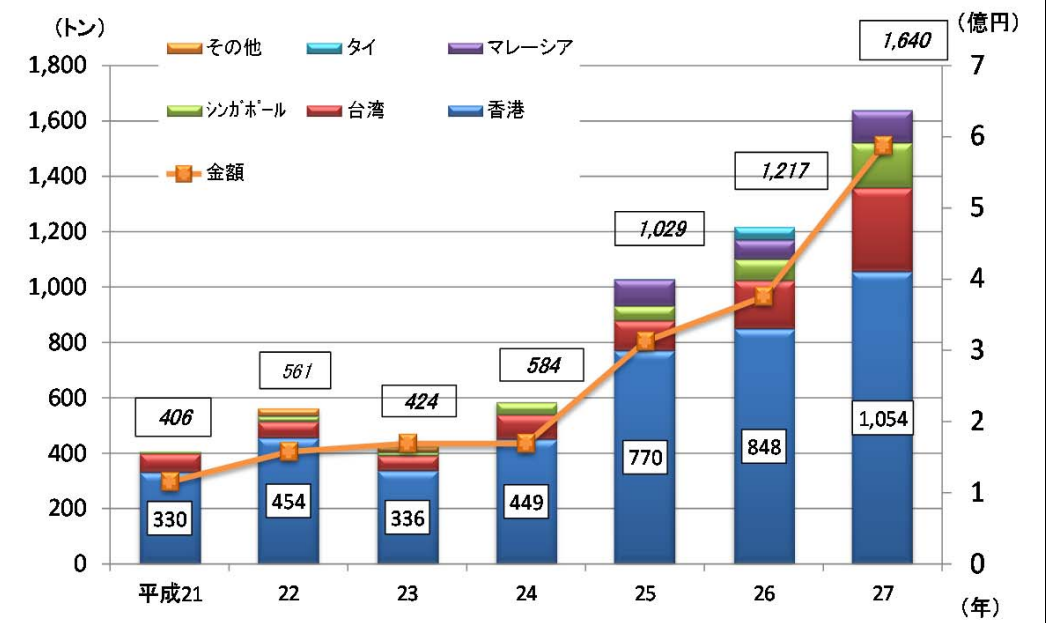
また、かんしょは野菜に加え、穀類の栄養素を併せ持ち、栄養バランスもよく、根から葉まで食せることから、完全なりサイクルを要求される宇宙食として注目され、近年NASAでは宇宙環境に適した新しい品種の研究を進めている。

近年、日本の食文化や食材がアジア等の中間層にも広がっていることや、元々アジアでは芋を日常的におやつとして食する文化（ちなみに、かんしょの世界全体の生産量の約9割がアジア）があったこと等を背景として、日本からアジアへのかんしょの輸出が急増しており、平成21年に406トンだった輸出量は、27年には1640トンと5.1倍となっている（図表2）。主な輸出先は、27年は香港が1054トンと64%を占めている。北海道産のながいもの輸出が注目されているが、それに次いで、今後はかんしょが輸出品目として有望視されているものの、加工・業務用の生産減、生産者の高齢化等により国内の作付面積は減少傾向で推移している（図表3）。

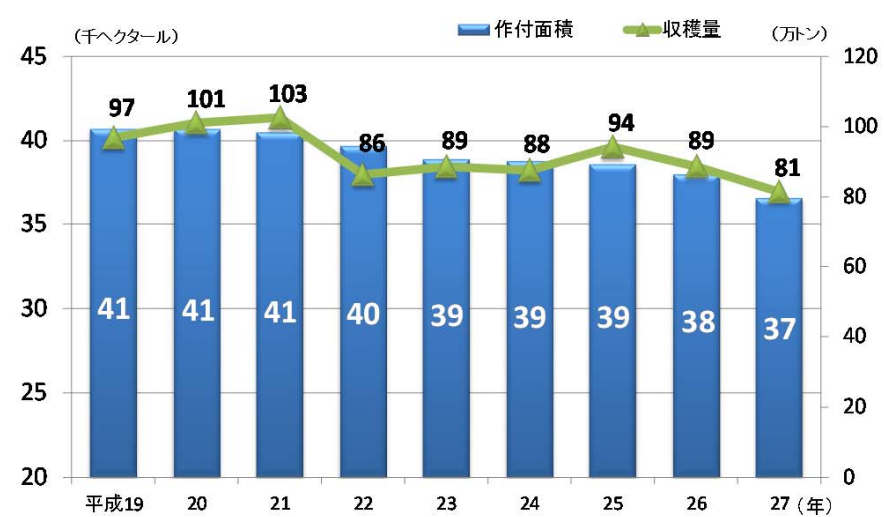
図表1 かんしょの月別購入量・金額の推移（二人以上の世帯）



図表2 かんしょ(生鮮・乾燥)の輸出量の推移



図表3 かんしょの作付面積と出荷量の推移



資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：財務省「貿易統計」、総務省「家計消費状況調査」、農林水産省「野菜生産出荷統計」）

●問い合わせ先 独立行政法人農畜産業振興機構 野菜需給部 需給業務課 戸田、河原、松岡、海老沼 TEL03-3583-9448、FAX03-3583-9484 ご意見、ご要望をお寄せください。

◆「野菜の需給・価格動向レポート」は月2回公表しています。公表時にメルマガでお知らせしますので、ご希望の方は当機構のホームページのトップ画面、メールマガジンから登録してください。

★この「野菜の需給・価格動向レポート」は、http://www.alic.go.jp/y-suishin/yajukyu01_000058.html に掲載しています。

※無断転載禁ず ・レポートに記載された情報をご利用になったことにより生じたいかなる損害に関して、当機構は一切の責任を負いません。