

トピック ー ばれいしょの需給動向について ー

**ばれいしょ**  
今回は北海道を主産地とするばれいしょを紹介する。  
**原産地と日本への渡来**  
ばれいしょの原産地は南米のペルー、ポリビア付近といわれ、紀元500年頃から標高3千~4千メートルのアンデスの高原で栽培され、インカの重要な食用作物であった。  
16世紀にスペイン人によりヨーロッパへ持ち込まれ、当初は觀賞用とされていた。  
日本へは江戸時代にインドネシアのジャカルタを東洋貿易の拠点としたオランダ人が長崎に持ち込んだといわれている。当時、ジャカルタはジャガトラと呼ばれていたことから、「ジャガトライモ」から「ジャガイモ」と呼ばれるようになったとされている。また、ばれいしょ（馬鈴薯）という名前は、馬の首に付ける鈴の形に似ていることから付けられたとされている。なお、日本で本格的な栽培が開始されたのは明治以降である。  
**主な種類と特徴**  
生食用の二大品種は、「男爵薯」と「メークイン」であり、この2品種で国内総生産量の約3割を占める。いずれも昭和3年に米国から導入された。男爵薯は、粉質系でホクホクとした食感が特徴で、粉ふき芋、マッシュポテト、コロック等の料理に向いている。メークインは粘質系で煮崩れしにくく、煮物やシチュー、カレーライス等の煮込み料理に向いている。  
主に加工用に利用される「トヨシロ」はポテトチップやフレンチフライ等の原料として使われる。歩留まりが高く、粉質で糖度が低くでん粉量が多い。揚げても褐色になりにくい。  
主にでん粉原料用に利用される「コナフブキ」は、でん粉含有量が高いため、でん粉原料用のほか、焼酎等の材料として利用される。  
**生産状況**  
「野菜生産出荷統計」によると、作付面積は平成18年の8万6600ヘクタールから平成27年には7万7400ヘクタールと約10%減少している。出荷量はここ10年では平成19年の237万トン进行をピークに漸減しているが、最近では約200万トン前後で推移している（図1）。平成27年の都道府県別出荷量は1位の北海道が169万8000トンと全国の85%を占めている。次いで長崎県の8万1000トン（同4%）、鹿児島県の6万8000トン（同3%）と続く（図2）。  
東京都中央卸売市場における平成28年の入荷状況は、平均して7000トン台で男爵薯は8~12月にかけて多く入荷されている（図3）。  
**輸入状況**  
日本貿易統計によると、輸入は9割以上を冷凍ばれいしょが占めている。冷凍ばれいしょは最近10年間で、年間30万トン台で推移しており、外食産業用のフライドポテトや量販店の惣菜などに使用される。生鮮ばれいしょは年々増加し平成28年は2.9万トンとなっている。ポテトチップ用の原料として輸入されている（図4）。  
**栄養と効用**  
ばれいしょの主成分はでん粉であるが、フランスでは「大地のりんご」と呼ばれるほど、ビタミン類を豊富に含む。また、高血圧予防に効果的なカリウム、腸内環境を改善する食物繊維等も豊富である。

図1 ばれいしょの作付面積と出荷

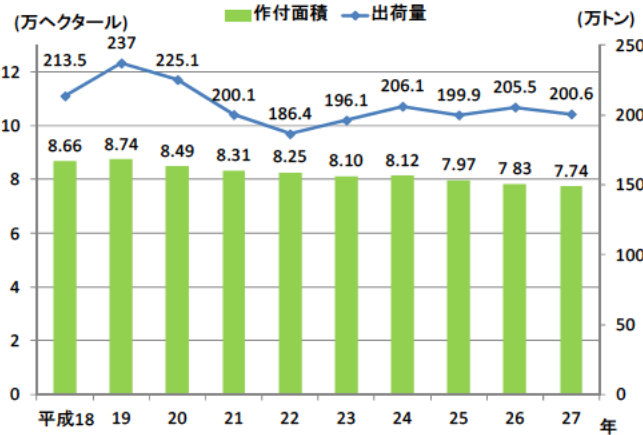


図2 ばれいしょの産地別出荷量(平成27年)

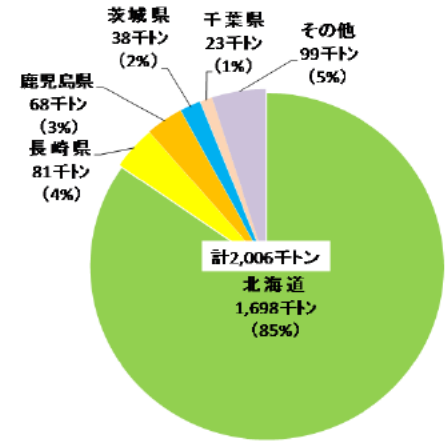


図3 ばれいしょの東京都中央卸売市場月別入荷量(平成28年)

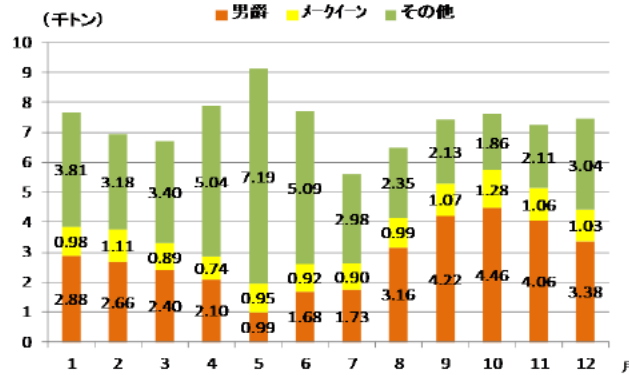
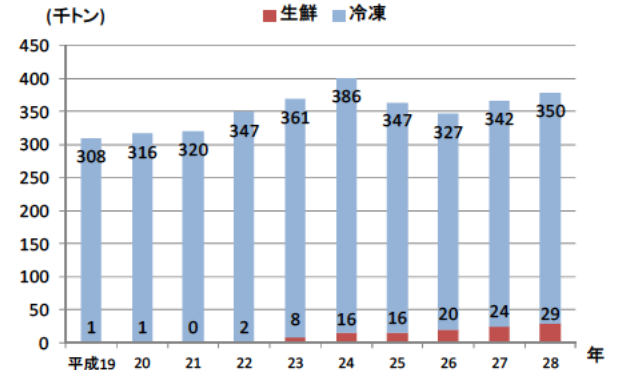


図4 ばれいしょの輸入量



資料:農畜産業振興機構「ベジ探」(原資料:図1、図2 農林水産省「野菜生産出荷統計」 図3 東京都中央卸売市場「市場統計情報月報」 図4 財務省「日本貿易統

◆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 安藤、松岡、植村 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://vegetan.alic.go.jp/vegetable\\_report.html](http://vegetan.alic.go.jp/vegetable_report.html)に掲載しています。  
※無断転載せず ・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。