

2 トピック — かんしょの需給動向について —

今回は一年間でこの時期最も出回量の多いかんしょを紹介する。

原産地と日本への渡来

かんしょの原産地は中央アメリカで、15世紀にアメリカ大陸へ渡ったコロンブスがヨーロッパへ持ち帰り、世界中に広まった。日本へは、17世紀初めに中国から沖縄へ伝来し、その後薩摩藩を中心とした南九州に広まった。18世紀前半には蘭学者の青木昆陽が救荒作物として全国に普及させたことは有名である。かんしょは、江戸時代からの大飢饉や戦中・戦後の食料不足から多くの国民の命を救ってきた。かんしょ(甘藷)の由来は、「甘みのあるいも」を意味する。また、薩摩藩で栽培が盛んだったことから「さつまいも」と呼ばれているが、伝来当初の江戸時代には「蕃薯(ばんしょ)」と呼ばれていた。

主な種類と特徴

かんしょは、形、皮の色、肉の色等が品種によって様々である。品種は、世界に4千種類あるといわれているが、日本での栽培は40品種程度。生食用として関東地方の代表品種であるベニアズマ、西日本で生産量が多く芋ケンピ(かりんとう)の原料となる高系14号、生食用のほかにでん粉原料用、焼酎原料用となるコガネセンガン、干し芋の原料となるタマユタカ等がある。

生産状況等

「野菜生産出荷統計」によると平成19～21年に4万1000ヘクタールであったものの、平成28年は3万6000ヘクタールと減少傾向にある。収穫量は平成20～21年に100万トンを超えたが平成28年は86万1000トンと減少した(図1)。

平成28年の産地別収穫量では、最も多いのが鹿児島県の32万2800トンで全国の37%を占めている。次が茨城県の17万2000トン(同20%)、3番目が千葉県の10万3500トン(同12%)と続く。なお、鹿児島県での用途は9割以上がでん粉原料用と焼酎原料用である(図2)。

東京都中央卸売市場における平成28年の入荷量は秋から冬にかけて多くなり、12月が3261トンと最も多くなっている(図3)。

「日本貿易統計」によるとここ10年で生鮮・乾燥及び冷凍合わせて、おおよそ1万8000トンから2万5000トン程度に推移しており、最近では冷凍の割合が高くなってきている(図4)。

栄養価と効用

かんしょの主な成分はエネルギー源であるでん粉であるが、ビタミンやミネラル、食物繊維も多く含まれている。

しみやそばかすを抑制するビタミンCは、熱に弱い性質がある。しかし、かんしょの場合は加熱によってでん粉が糊化し膜となってビタミンCの消失を防いでくれる。また、強い抗酸化機能を発揮して老化を防止するビタミンEや、余分なナトリウムの排泄を促し、むくみの解消や高血圧予防に有効とされるカリウムも多く含む。

図1 かんしょの作付面積と収穫

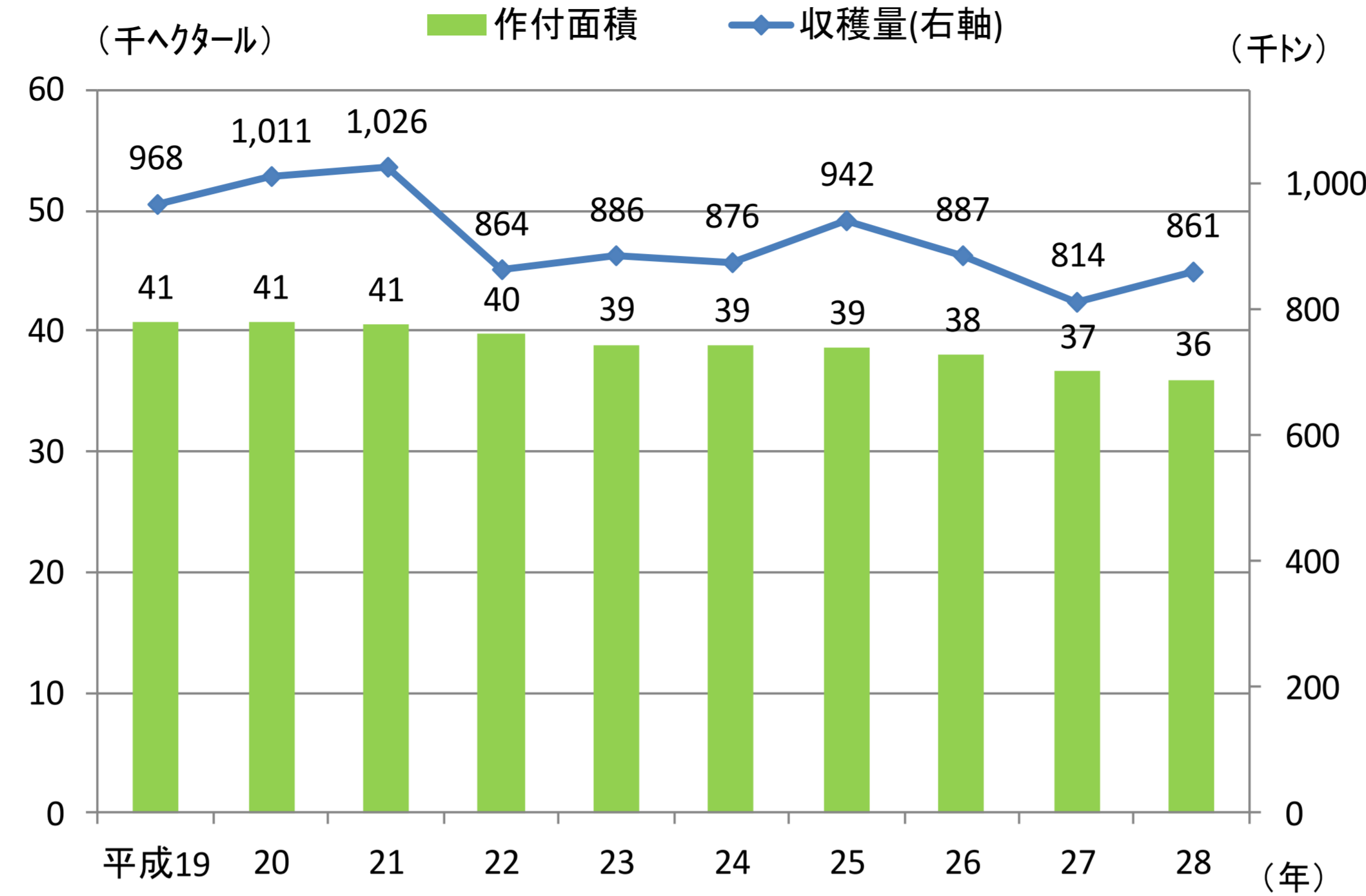


図2 かんしょの産地別収穫量(平成28年)

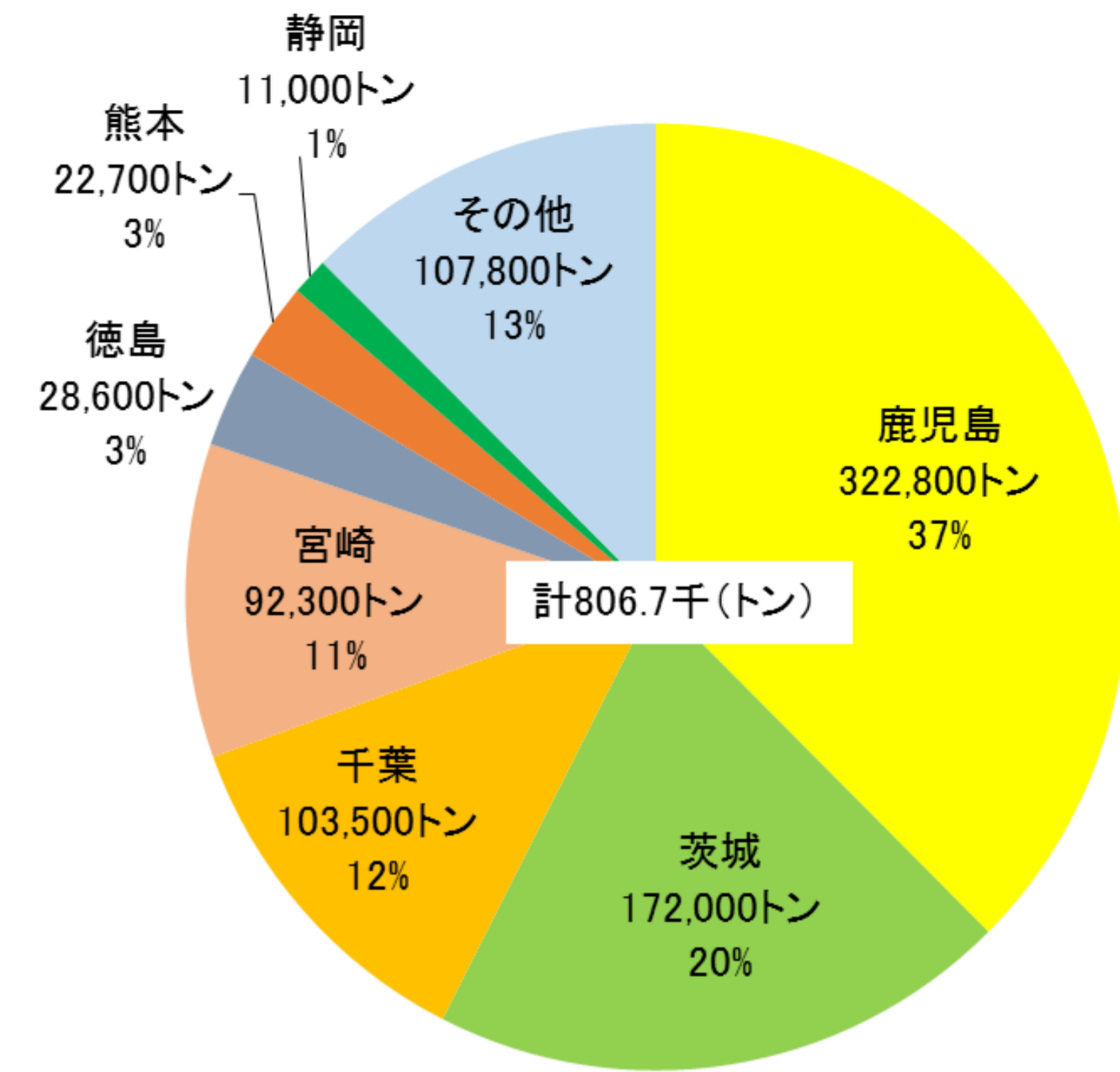


図3 かんしょの東京都中央卸売市場月別入荷数量(平成28年)

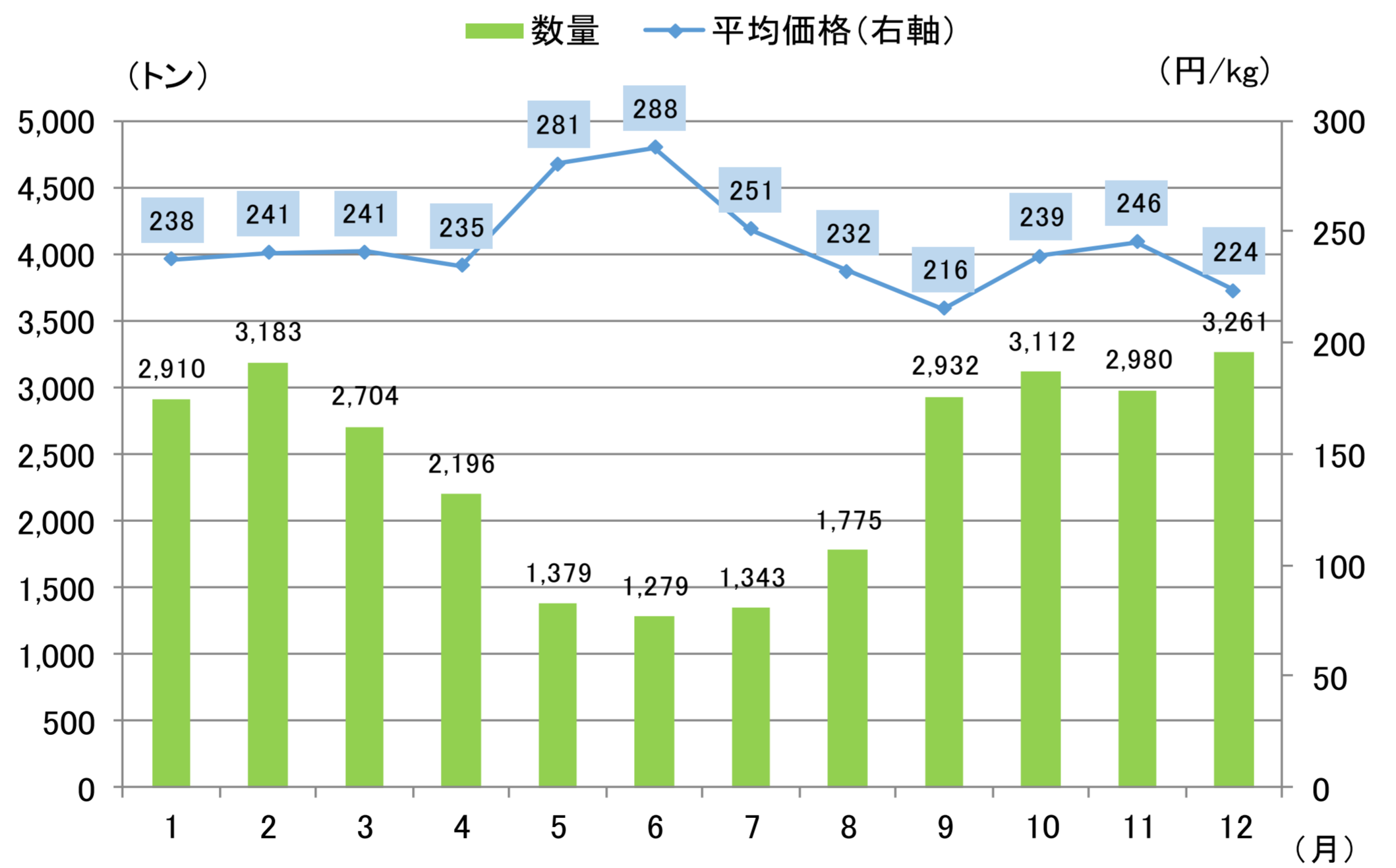
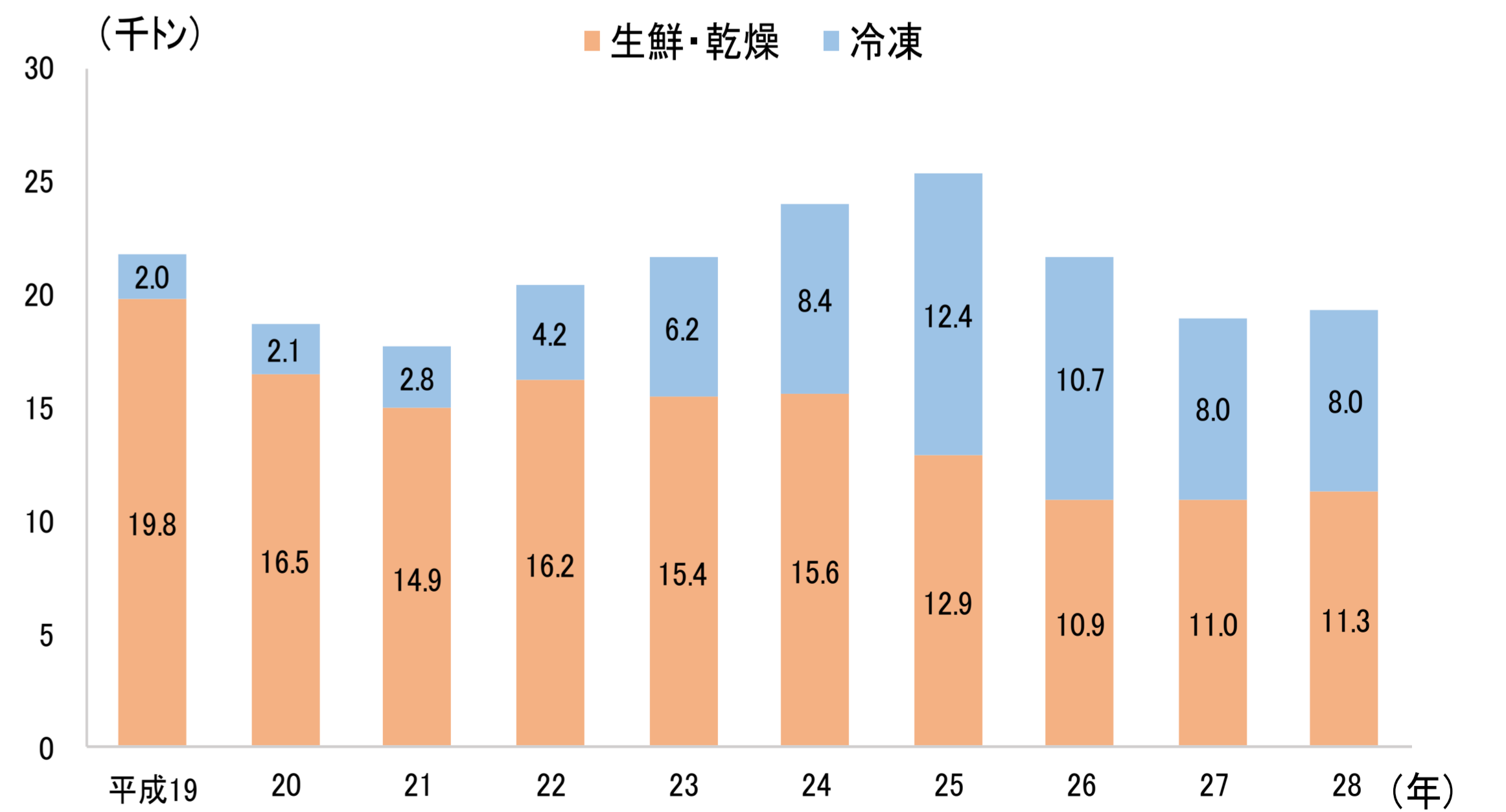


図4 かんしょの輸入量



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 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。