

さといもの生産・輸入等の動向に係る実態調査

社団法人農協流通研究所

主任研究員 木村 彰利

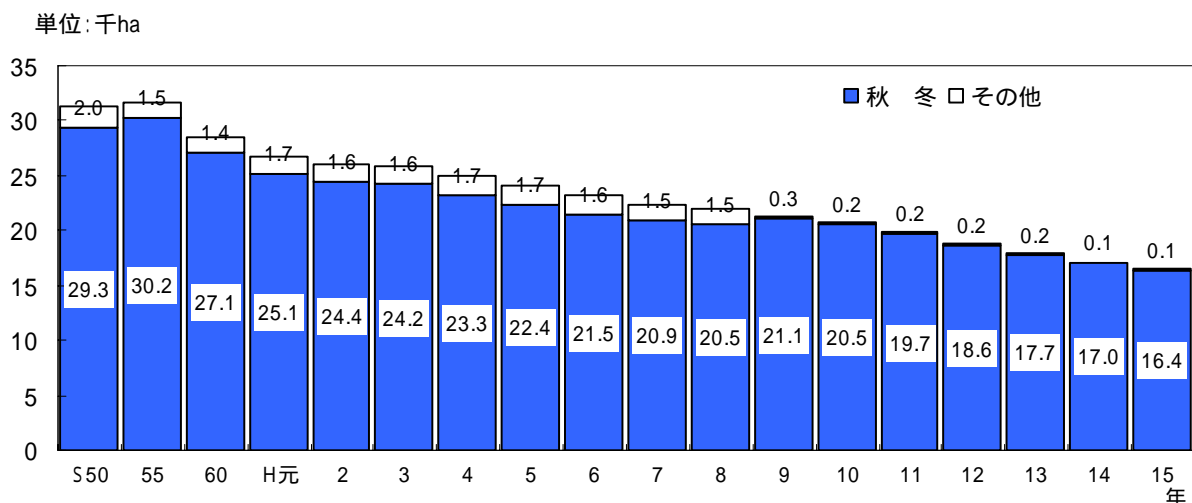
1 さといもの国内生産

(1) 作付面積の推移

さといもの作付面積は、昭和50年の31.2千haから55年には31.7千haになったが、それ以降60年には28.5千haとなり、平成2年以降は、労働力不足、他品目への転換により、一段と減少傾向となり、平成2年26千ha、7年22.4千haと毎年減少してきた。平成9年以降は卸売価格の低迷が減少の要因に加わったこともあり、12年以降は20千haを維持できなくなり、14年17.1千ha、15年には16.5千haと過去23年間に15.2千ha(48%)減少し、55年の半分になっている。

さといもの作型は、2月～6月にかけて播種し、7月～12月に収穫する「秋冬さといも」と、12月に播種して6月～7月にかけて収穫する「その他」(トンネル栽培で主に沖縄県で栽培されている)に分けられる。現在、ほとんどが秋冬さといもで、早生種については、九州地域の限られた産地で栽培されている。

図1 作型別の作付面積の推移



資料：農林水産省「野菜生産出荷統計」

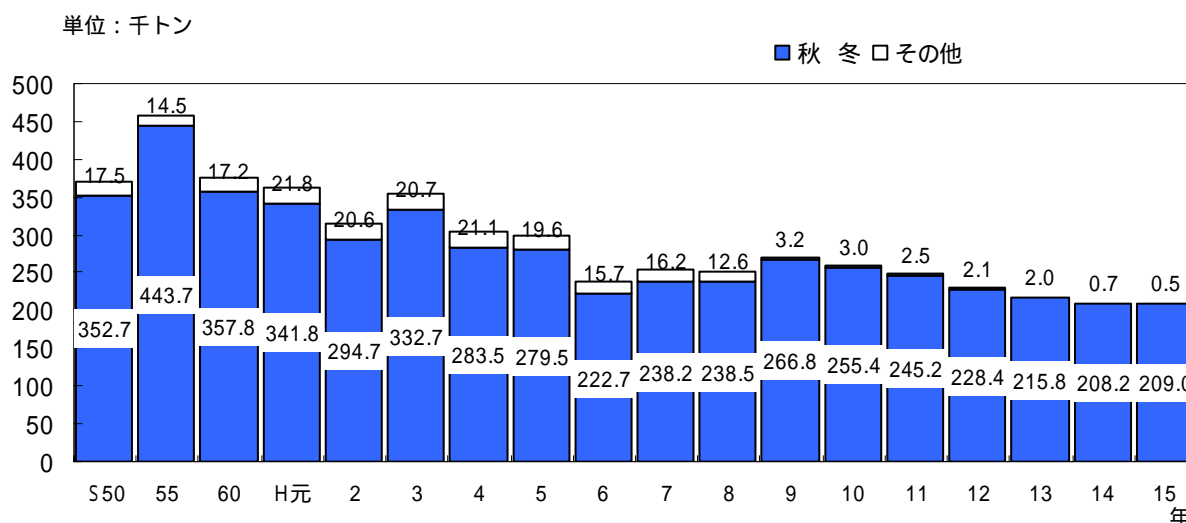
(2) 収穫量の推移

さといもの収穫量は、昭和50年の370.2千トンから55年には458.5千トンに増加したが、それ以降天候等により変動があるものの、面積の減少もあり、収穫量も減少に転じ、60年には375.1千トン、平成元年26.8千ha、5年299千トン、平成10年258.4千トン、15年には209.5千トンにまで減少した。

さといもについては、新たな品種開発も少ないこともあり、天候等による収穫量の増減はあるものの、面積の減少に伴い収穫量も減少してきている。また、10アール当たりの収量については、過去10年間をみても1.04～1.26トンで、平均では1.20トンとなっている。

これからも収穫量の減少は、面積の減少に比例していることが伺える。

図 2 作型別の収穫量の推移



資料：農林水産省「野菜生産出荷統計」

(3) 主要産地別の収穫量と出荷量

さといもについては、平成 9 年度から野菜生産出荷安定法施行令の一部改正により、主たる出荷期間の変更により、秋冬さといもが 6 月～3 月となったため、99%以上が秋冬さといもとなっている。

平成 15 年における秋冬さといもの作付面積、収穫量および出荷量の上位 5 県をみると、千葉県が作付面積 2,540ha で総面積に占める割合が 15.5%となり、収穫量 34,300 トン(反収 1.35 トン)で総収穫量の 16.4%を占めている。次いで、宮崎県が作付面積で 1,200ha(構成割合 7.3%)、収穫量で 21,800 トン(同 10.4%)、鹿児島県が作付面積で 978ha(同 6.0%)、収穫量で 12,400 トン(同 5.9%)、埼玉県が作付面積で 905ha(同 5.5%)、収穫量で 19,400 トン(同 9.3%)、新潟県が作付面積で 726ha(同 4.4%)、収穫量で 8,250 トン(同 3.9%)となっている。上位 5 県の螺旋国に占める割合は、作付面積で 38.7%、収穫量で 46.0%となっている。

秋冬さといもの栽培は、主産地は関東および南九州であるが、全国広範囲で栽培されている。

表 1 秋冬さといもの主要産地別作付面積、収穫・収穫量の構成比(平成 15 年)

(単位：ha、トン、%)

項目 県名	作付面積		収 穫 量		出 荷 量	
		構成比		構成比		構成比
千 葉	2,540	15.5	34,300	16.4	25,800	20.7
宮 崎	1,200	7.3	21,800	10.4	17,000	13.7
鹿児島	978	6.0	12,400	5.9	9,340	7.5
埼 玉	905	5.5	19,400	9.3	13,900	11.2
新 潟	726	4.4	8,250	3.9	3,590	2.9
その他	10,051	61.3	112,850	54.0	54,870	44.1
合計	16,400	100.0	209,000	100.0	124,500	100.0

資料：農林水産省「野菜生産出荷統計」

2 さといもの輸入動向

(1) 国内産出荷量と生鮮さといもの輸入量の動向

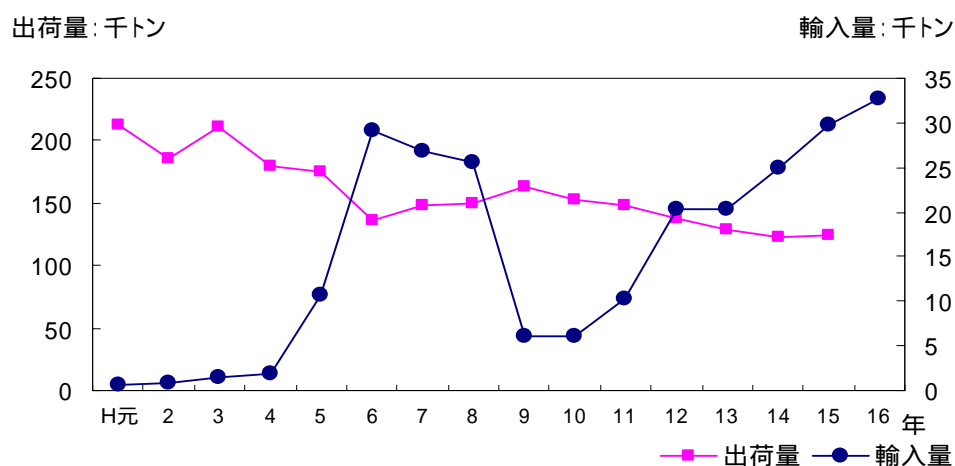
平成元年以降の国内産さといもの出荷量と輸入量の動向をみると、図3が示すように、作付面積が消費の減少および労働力不足や他の野菜への転換などにより減少している。その年の作柄により出荷量の増減があるものの、総じて減少傾向で推移している。

出荷量の減少から、平成2年以降作型の替わり時期の価格変動が大きく、全般的に高値傾向が平成8年頃まで続いたことから、平成4年までは2千トン以下で推移していた輸入が5年10千トン、平成6年については、高温・長雨等の影響により、生育が抑制され、かつ、病害虫の発生が多かったため、前年比22%減少の136.8千トンとなったことから、輸入量が急増して、5年の約3倍の29千トンとなった。

7年～9年の3カ年は、国内産の作柄も良かったため、輸入も減少傾向を示した。中でも9年は国内産の出荷量が増えたことに加え、輸入量の90%以上を占める中国山東省産が干ばつの影響で減産したことから、大きく減少し6千トンとなった。

10年以降は、市場価格の低迷が続いたことから、作付面積の減少から出荷量が毎年減少傾向となった。これに対応して輸入量も再び増加傾向を示すようになった。特に12年は、中国産が豊作であったこともあり、20千トン台まで増加した。その後も業務用需要が堅調であることから、14年24.8千トン、15年29.8千トン、16年には32.7千トンと過去最高の輸入量となった。

図3 国産さといもの出荷量と輸入量の推移



資料：農林水産省「野菜生産出荷統計」、財務省「貿易統計」

生鮮さといもの輸入は、当初より国内の不作時に対応するというよりも、作付面積の減少するなかで、特に業務用需要に対応するため、構造的に増加しているとみることができる。

国内供給量(国内産出荷量＋輸入量)に占める輸入さといも占める割合をみると、平成4年までは、1%以下であったものが、5年には5.8%となり、6年以降は、中国産の不作等で減少した9年～11年を除くと、13%以上と高い数字となっており、15年には過去最高の19.3%まで上昇した。

11年以降の国内供給量は、150千トン～160千トンで推移しており、一般家庭での消費量も頭打ちとなっていることから、業務用需要により今後の水準が変動すると思われる。

この結果、平成元年からの14年間は、国内産出荷量が41%減少したが、輸入量が44.8倍に増加したため、国内供給量は、28%の減少に止まっている。

(2) 冷凍さといもの輸入動向

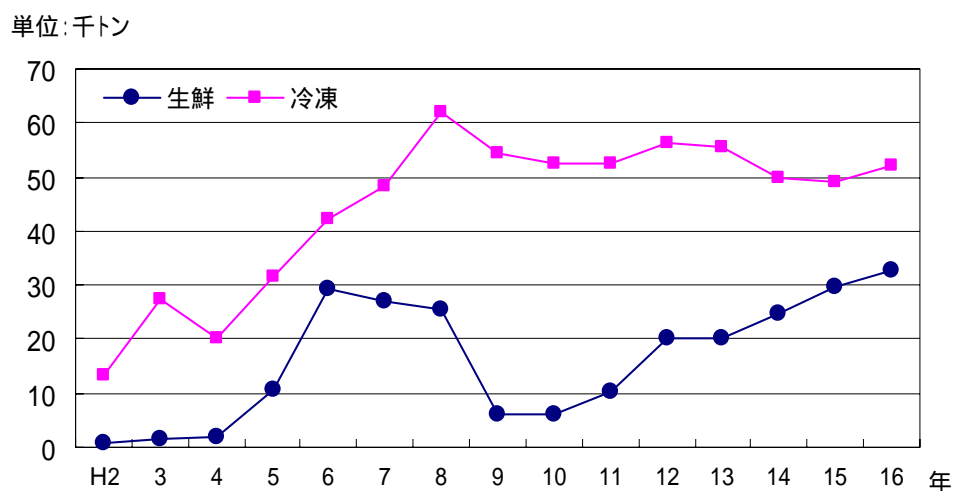
冷凍さといもについては、税番コードが分割された平成2年からみてもみることにする。生鮮同様に国内産の作付面積の減少と2年当時の高値傾向から、中国産のものが2年13千トン、3年27千トンと倍増し、6年には42千トンとなった。8年には、輸入量の99.7%を占める中国の冷凍加工施設の整備、低価格、皮むき・整形加工など前処理されていることから、業務・加工用などの需要が堅調であり、過去最高の62千トンとなった。

9年は、中国山東省産の干ばつに加え、前年の過剰輸入による国内在庫などから54千トンと減少した。しかし、生鮮野菜に比べて数量の減少割合が小さいのは、品質が落ちると言われている浙江省からの輸入が増加したことおよび業務用需要が依然として堅調であるからである。

9年以降の動向を見ると、14年および15年に中国での残留農薬問題の影響から49千トン台に減少しているが、16年には52千トンと回復し、50千トン台の水準で推移している。

さといもについては、混合冷凍野菜の中身にも含まれて輸入されていることから、冷凍さといもとしての輸入量はもっと多いと考えて良い。

図4 国産さといもの出荷量と輸入量の推移



資料：図3と同じ。

(3) 月別の輸入動向

さといもの主産地である中国山東省は、モンスーン気候で、年間平均気温11～14度、年間平均降水量700mmで日本と同様に四季が明確で、農産物の播種期である4～5月に気温が高く、日照に時間が長い。北緯で言うと北関東に位置する。作型は、国内と同様で年1作であり、収穫は早い産地で8月中旬であるが、大半の産地は国産の晩生種(10月～12月)と同じである。また、品種は中国の在来種(山東さといも)で、日本でいう土垂に似たものである。

生鮮さといも

生鮮さといもの月別輸入量をみると、平成15年は、1月～5月は3月の3.5千トンをピークに2千トン台の水準で輸入されている。6月になると貯蔵ものの最終となるのか、1.5千ト

ンと減少し、7～8月では、1千トン割っている。9月以降は、早い産地の新ものの輸入が始まることから、年末需要に向けて増加しはじめ、4.6千トンとなった。

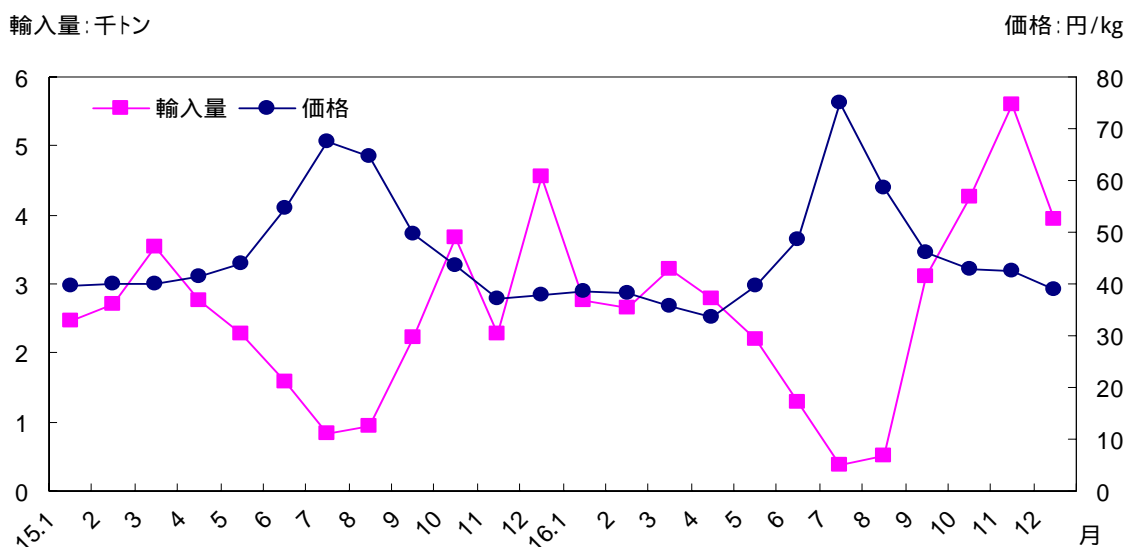
16年度では、15年とほとんど同じ動きで推移しているものの、国内産が9月～10月の相次ぐ台風の上陸と長雨の影響で収穫ができないこともあり、10月4.3千トン、11月5.6千トンと輸入量が増加した。

次に輸入価格(CIF)をみる。15年は1月から5月は40円/kg前半であったものが、6月以降輸入量が減少する時期になると、価格が上昇し、6月55円/kg、7月68円/kg、8月65円/kgとなり、9月以降輸入量が増えるとそれに伴い、価格が下がり年末には40円/kgを下回る水準となり、年平均すると43円/kgであった。

16年は、1月から5月は40円/kgを切る水準であったものが、6月以降輸入量が減少する時期になると、価格が上昇し、6月49円/kg、7月75円/kg、8月58円/kgとなり、9月以降輸入量が増えるとそれに伴い、価格が下がり年末には40円/kg前半の水準となり、年平均すると41円/kgであった。

このような輸入さといもは、国産の端境期などに量販店などの店頭に並ぶこともあるが、そのほとんどが業務用需要対応である。

図5 生鮮さといもの月別輸入と価格の動向



資料：図3と同じ。

冷凍さといも

冷凍さといもについても同様にみると、平成15年は、10月～翌年1月にかけては年末年始需要が増えるのか、輸入量も多く1月は4.7千トンで、2月は少なくなり2.6千トンとなる。3月以降増加し、9月まで4千トン前後で推移し、10月以降5千トン台に再度増加している。

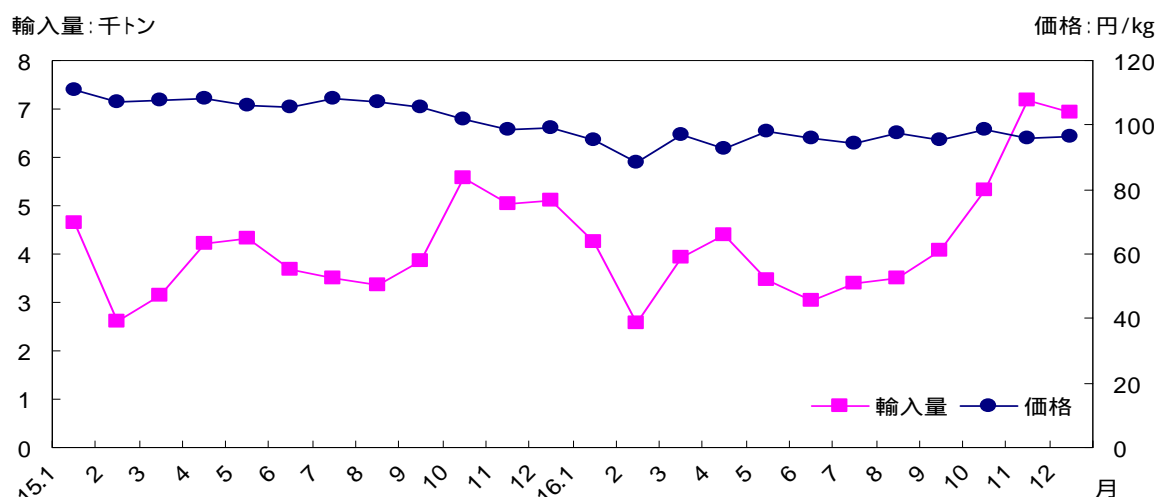
16年は、生鮮さといもと同様に15年に類似しており、輸入量の差はあるものの10月までは同じ動きであったが、11月、12月と通常であれば、10月の水準となることが多いが、国内産の不作により、それぞれ7.2千トン、6.9千トンとさらに増加した。

冷凍さといもは、長期保存ができ、皮むき・整形加工を施した後冷凍処理された製品であるため、輸入価格は平均すると15年で105円/kgと生鮮の2.4倍と高い。月別の動向では、

98 円/kg(15 年 11 月)～111 円/kg(15 年 1 月)で 1 年間安定した価格で推移している。これは、輸入元が販売先など決まっており、契約で輸入していることが伺える。

16 年は、15 年に比べて年平均 96 円/kgと 1 割弱安いものの、月別の価格の動きは 15 年と類似しており、88 円/kg(16 年 2 月)～99 円/kg(15 年 10 月)で推移している。

図 6 冷凍さといもの月別輸入と価格の動向



資料：図 3 と同じ。

(4) 輸入相手国別の輸入量の動向

生鮮さといも

生鮮さといもの輸入は、年間輸入量が 1 千トン以下であった平成元年および 2 年は、中国、韓国および台湾が中心となっていた。元年は、中国 57.5%韓国 31.2%、台湾 8.8%で、2 年では、中国 41.3%、台湾 39.9%、韓国 15.2%であった。

3 年、4 年と増えてくると、中国のシェアが高くなってそれぞれ 80.1%、92.7%とほとんどが中国産となってきた。

輸入が多くなった 5 年以降でも中国産のシェアは高くなる一方で、5 年～7 年の 3 年間は、98%台で、8 年以降は 99%以上となり、11 年以降になるとほぼ 100%近くが中国産となった。

冷凍さといも

冷凍さといもの輸入をみると、生鮮さといもと違い平成 2 年当時から中国産のシェアが 99%以上となり、毎年輸入が増加しながら 16 年までその水準で推移している。

このことから、中国産のさといもの生産量の増減が、そのまま輸入量の増減につながること考えられる。また、冷凍加工業者などが合併会社を設立し、中国に工場を所有しており、そこでランチなどを行った後に、冷凍して輸入をしている。

(5) 中国からの輸入

上述のとおり、国内産の作付面積の減少してきたことから、平成 2 年以降輸入量が増加し始め、平成 6 年の国内産が干ばつにより減少した分を埋める形で中国産がさらに拡大したものである。平成 16 年には、輸入量全体の中国産が占める割合は、生鮮さといも 99.8%、輸入さといも 99.6%とそれぞれほぼ 100%近くを占めている。

そこで、中国から輸入される冷凍さといもの実態について、ライフフーズ(株)(冷凍加工業者)からのヒアリング調査結果について記述してみる。

現在輸入している冷凍さといものは、山東省のもので、9月～2月にかけて輸入しており、ピークは10月～11月である。収穫されたさといものを製品化して中国の冷蔵施設(-25度以下)で貯蔵し、需給動向をみながら日本に輸入している。製品は、合併で設立した会社の現地工場加工する場合と、パッカーから買い取る場合とがあり、年々現地工場加工する割合が高くなり、現在では50%以上になっている。

品種については、中国の在来種で「山東さといも」を使用しており、煮くずれしにくく、国内産と比較しても余り差がなく、品質的にもいいものである。

また、同社は当初関東および九州産を使って製造しており、味も良く、値段が輸入物に比べて3倍でも売れていたが、作付面積の減少から数量を確保することが難しくなったことおよび中国での冷凍技術の発達、手作業による整形・加工の技術が高いということから、中国での生産にシフトしていった。生鮮さといものを整形する場合、歩留まりは30～35%程度である。

従来、冷凍さといものは業務用向けが99%以上を占めていたが、近年は家庭用52～55%、業務用45～48%と家庭用の需要が業務用を追い越している。これは、冷凍食品「和風野菜ミックス」が増えたことで、包丁を使わず、ただ煮るだけで調理ができ、味も調味料の量などで自分の好みに調整することができるからである。国産のさといもについては、そのほとんどが家庭用である。3年前からは、学校給食の使用も増えているそうである。

この様に、冷凍食品が増えた理由とは、同社の社長曰く、戦後一貫して発展してきた洋食化傾向が、日本経済のバブルの崩壊と時を共にして、伝統の日本食文化への回帰現象がみられ、外食への大きな偏りを修正する動きとなった。平成に入って年ごとに増してくる不況感は一時的にせよ、消費者をして中食(特に弁当、惣菜)および家庭内での食事機会を増やすことになった。同じ時期から、冷凍野菜の分野においても、和食素材としての、れんこん、乱切りにんじん、ごぼう(乱切り、千切りなど)、たけのこの乱切り、しいたけなどの輸入が急増している。

これを最終的売り場でみると、スーパーマーケットの惣菜コーナー、コンビニエンスストアの弁当および惣菜コーナー、持ち帰り弁当チェーン、産業給食などがあげられる。その中で、冷凍さといもを利用した惣菜には、煮つ転がし、さといもとイカの煮付け、筑前煮、けんちん汁などがある。しかし、食の傾向が一気に和食に向いたわけではなく、平成8年より洋食系外食産業も力を取り戻し、新たにイタリア、エスニック系の料理も注目を集めている。全体的に言えば、この頃は外食でも内食でも、和風料理、惣菜が大きく見直された時期といえる。

国内産のさといもについては、現在も九州の産地と契約を継続しており、6年前まで関東の産地と契約していた経緯がある。消費者は、現在の安全・安心への意識が強くなることから、国内産の原料を使った製品への依存があり、中国産を使った製品の3倍の値段でも購入するという意識がある。製品については、全体の20%程度が国内産のさといもを使用したものであり、同社としては、安定的な旧教が確保されれば国内産を使用して製品を消費者に提供したいと考えている。しかし、現状では、価格と農家の高齢化から収穫することが困難で

安定した供給をするための体制が整っておらず、かつ、中国産ほど整形する労力にコストがかかりすぎるため、冷凍食品として販売するには難しい。また、同社としては国内産を使用し製品を作るためには、数量の安定供給、一定価格および輸入に勝る品質という 3 つの条件が必要となる。

さらに、さといもについては、現在でも他品目と違い、昔からの品種を各産地で栽培しており、加工が安易にでき、皮が剥きやすく、栄養価が高いものといった改良が必要となっている。このことから、国内産の業務用向けのしゅゑの拡大のためにも、新たな品種を種苗会社と協力して開発する必要があると考えている。

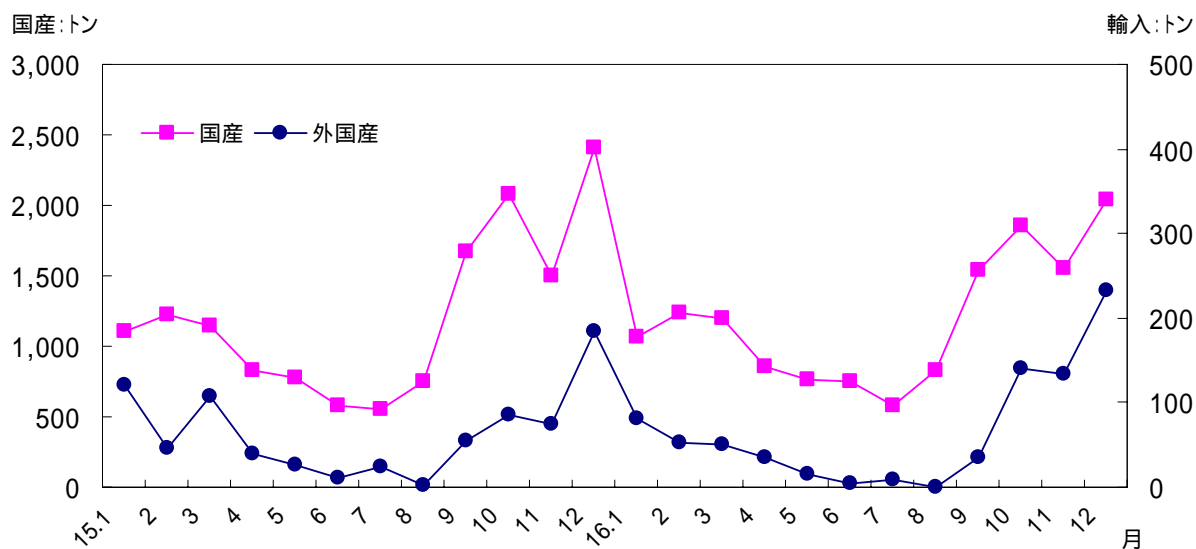
3 卸売会社における市況状況

東京都中央卸売市場における生鮮さといもの月別入荷量を、国内と輸入に分けてみると、平成 15 年は、国産の入荷量の動きとほぼ同じで推移している。年末年始にかけて増加し、外国産の総入荷量に占める割合が 1 月 10.8%、12 月が 7.7%となった。その他の月は、3 月の 9.3%を除いて 5%以下となった。

平成 16 年は、国産は前年並みの入荷量で推移したが、一方の外国産は、1 月～9 月まで前年を下回る入荷量となっている。台風等の天候不順から国産の入荷量が 10 月と 12 月で前同月を 10%以上下回ったことから、10 月以降前年を上回る入荷となり、シェアも 10 月 7.6%、11 月 8.6%、12 月 11.4%と高くなった。

このように、総入荷量では 15 年 15,409 トン、16 年 15,057 トンと前年比 98%と前年並みの入荷量であったことから、国産の不足分を補うような形で外国産が入荷されていることがうかがえる。

図 7 東京都中央卸売市場におけるさといもの入荷量の動向



資料：東京都中央卸売市場年報

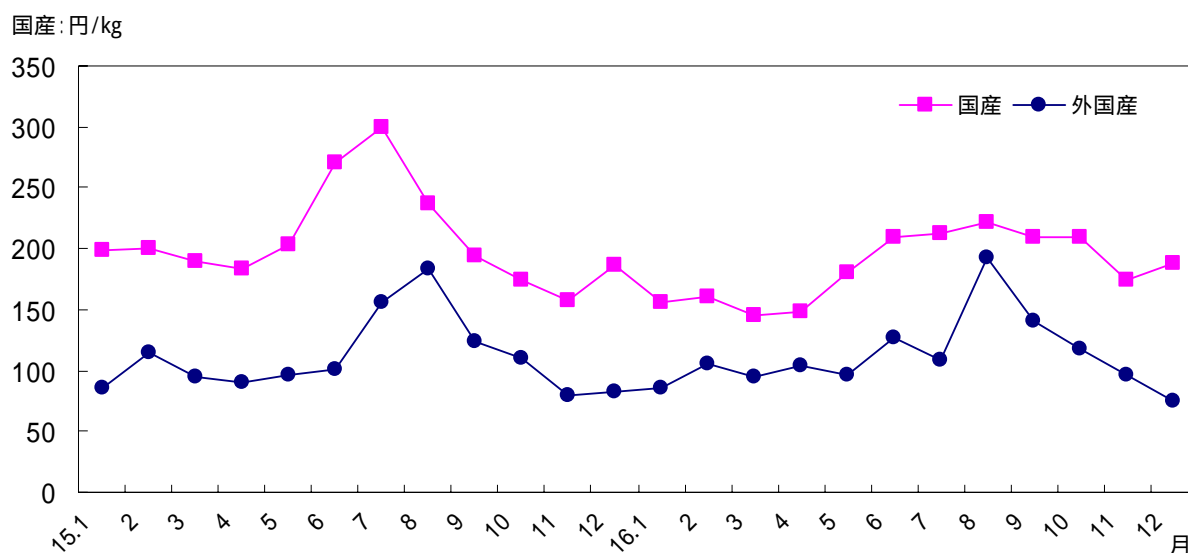
次に、卸売価格の動向をみると、1 月～5 月にかけては安定的な価格で推移するが、入荷量が少なくなる 6 月～8 月に国内産 299 円/kg(7 月)、外国産 184 円/kg(8 月)と高値となるが、入荷量が多くなる 9 月～11 月にかけて国産 157～194 円/kg、外国産 80～124 円/kgとなっている。再び年末需要で 12 月になると国産、外国産ともに価格があがる。図 8 でも分かるとお

りにほぼ同じ動きをしており、年間平均では 191 円/kg となり、それぞれ国内産 196 円/kg、外国産 96 円/kg と国産の 49% の水準で取引されている。

平成 16 年は、1 月～8 月まで市況が安値で推移したこともあり、国内産は月により若干前後するが平均で前年比 80% となったが、外国産については、ほぼ前年並みの価格となった。9 月以降の国内産は、前年に比べて総じて入荷量が減少したことから、価額も上昇して前年比 110% で推移した。やはりこの時期でも外国産については、前年並みでの価格となった。年間平均では前年比 94.2% の 180 円/kg となり、それぞれ国内産 185 円/kg、外国産 96 円/kg と国産の 52% の水準で取引されている。

また、この 2 年間の動きを見てみても、外国産は国内産を補完するように入荷されていることから、価格についても、月ごとでは差がみられるものの、ほぼ国内産の 50% 程度で取引されていることがわかる。

図 8 東京都中央卸売市場におけるさといもの価格の動向



資料：東京都中央卸売市場年報

4 千葉県におけるさといもの生産状況

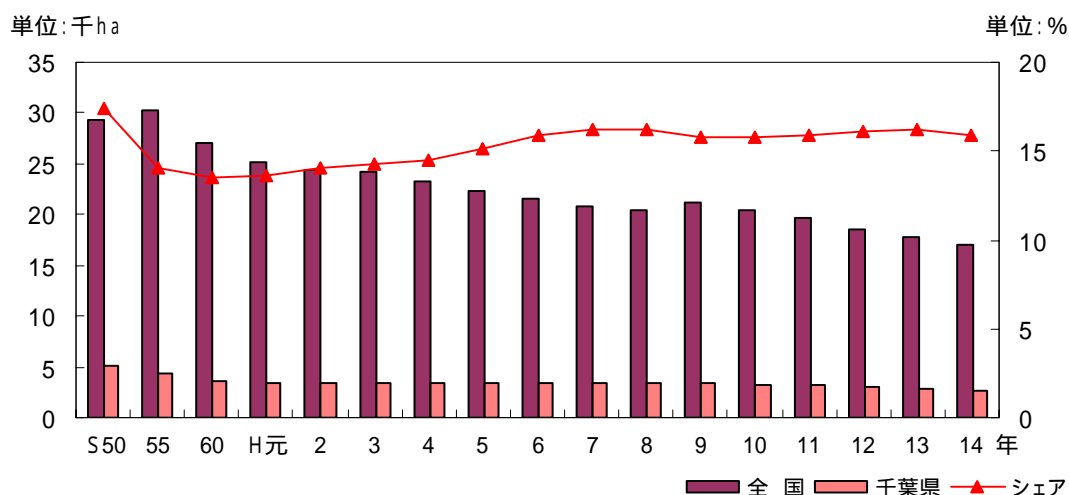
(1) さといもの作付面積と収穫量の推移

千葉県におけるさといもの作付面積は 2,700ha と全国第 1 位で 15.9%(平成 14 年)のシェアとなっており、収穫量についても 35,900 トン、17.2%とやはり全国第 1 位である。

古くから全国でも有数の産地である。さといも、セレベス、八つ頭を栽培し、主に栽培しているさといもは、品種では石川早生、土垂であり、その作型は秋冬さといもで、定植は 3 月下旬から 5 月上旬に行い、収穫については、早いもので 8 月中旬から収穫し、ピークは 9 月上旬から 12 月上旬で、下旬で終了する。

作付面積の推移をみると昭和 50 年に 5.1 千 ha で全国に占める割合が 17.4%であったが、年々減少傾向となり、平成元年には 3.4 千 ha、13.6%、10 年 3.2 千 ha、15.8%となり 14 年には 2.7 千 ha、15.9%と減少した。減少率をみると、対昭和 50 年比では、全国 42.0%減に比べて千葉県は 47.2%減と全国より減少が大きい、平成元年と比べると全国 32.3%減、千葉県 20.8%減と減少が全国に比べて小さくなっている。

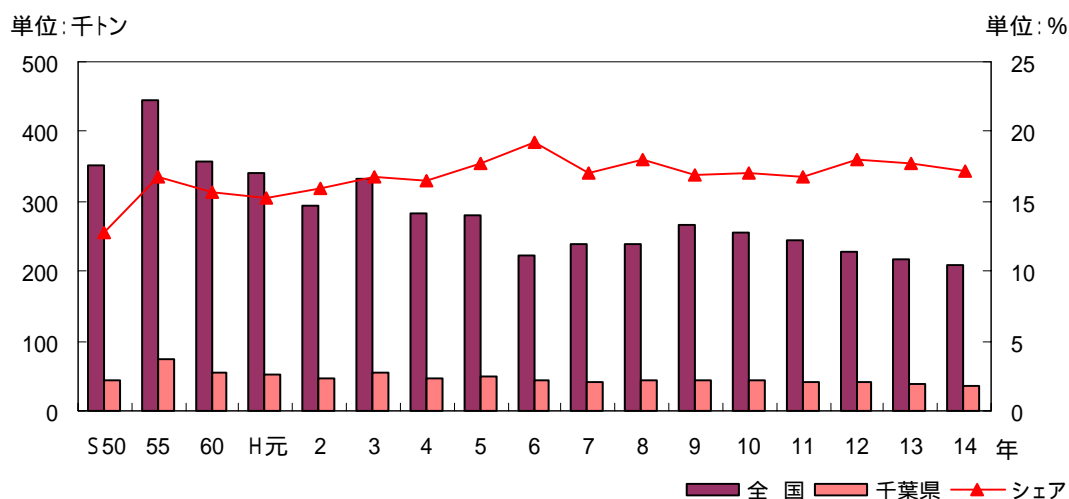
図9 秋冬さといもの作付面積の推移(全国に占める千葉県のシェア)



資料：農林水産省「野菜生産出荷統計」

次に、収穫量の推移をみると、昭和50年に45.3千トンで全国に占める割合が12.8%であったが、作付面積の減少もあり、天候の影響などによる作柄変動で増減するものの収穫量についても減少傾向である。平成元年には51.8千トン、15.2%、10年43.8千トン、17.1%となり14年には35.9千トン、17.2%と減少した。減少率をみると、対昭和50年比では、全国41.0%減に比べて千葉県は20.8%減と全国よりかなり減少が小さく、また、平成元年と比べても全国39.1%減、千葉県30.7%減と減少が全国に比べて小さくなっている。これは、栽培している品種にもよるが、比較的農家の栽培技術などにより収量が安定しているためであると考えられる。

図10 秋冬さといもの収穫量の推移(全国に占める千葉県のシェア)



資料：農林水産省「野菜生産出荷統計」

(2) 市町村別の作付面積と収穫量

千葉県のさといも産地は、千葉中央北部の内房から外房にかけての八街市、富里市、芝山町、山武町、千葉市が中心となっている。このうち、八街市が平成14年の作付面積で660ha(県の24.4%)、収穫量で8,970トン(同25.0%)、富里市が作付面積で335ha(同12.4%)、収穫

量で 3,660 トン(同 12.6%)、芝山町が作付面積で 197ha(県全体の 7.3%)、収穫量で 2,230 トン(同 7.5%)、山武町が作付面積で 177ha(県全体の 6.6%)、収穫量で 2,090 トン(同 6.8%)と、この 4 市町で県の過半数を占めている。

図 11 市町村別作付面積の内訳

(作付面積:2,700ha / 平成14年)

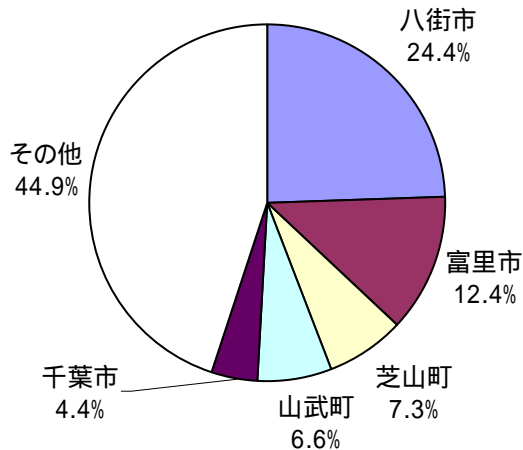
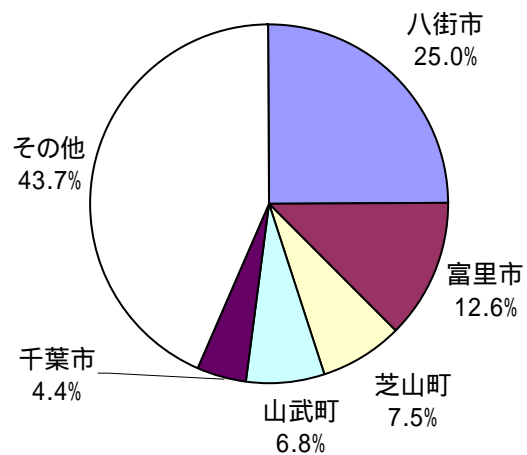


図 12 市町村別収穫量の内訳

(収穫量:35,900トン / 平成14年)



資料：農林水産省「野菜生産出荷統計」

(3) 富里市農協

富里市の農業概要

富里市は、千葉県北部の北総台地の中央部に位置し、根木川と高崎川に挟まれ、標高は 40 ~ 45m で、耕地の起伏も比較的少なく、大部分が畑作地帯となっている。

年間平均気温は 14 度、年間平均降水量は 1,400 mm である。土壌は、軽しょう火山灰土のために干害を被りやすく、冬季の季節風の影響を受けやすい。

また、東西南北を芝山町、酒々井町、山武町、八街市、成田市に接し、総面積 53.9 km²で都心より 50 ~ 60 km、新東京国際空港からは 4 km に位置している。

産地として、明治の開拓以後、純農村として発展してきたが、現在では北部を中心に都市化が進み、昭和 46 年に東関東自動車道が開通し、昭和 53 年の新東京国際空港の開港によって、人口が急増した。

さといもの生産状況

近年の輸入の増加から、産地の生産が縮小し、他の野菜に転換する生産者も増えたことから減少傾向にある。また、さといもの価格が低迷していることから、10a 当たりの収益も年 20 万円以下と低いため、さといものを専門的に生産する農家はいないが、地力を収奪することなく、かつ、労力を比較的必要としないことから、農家はローテーションの一つとして作付けを行っているのが実情である。

しかし、現在生産されているさといもについては、品質的にも良く、粘りがあり味もいい。また、輸入の少ない八つ頭、セレベス(系統出荷率 60 ~ 70%)については、現在も産地として残っている。

作型については、3月下旬に定植し、8月上旬から9月上旬まで収穫する石川早生と4月上旬に定植し、11月上旬から12月上旬に収穫する土垂の2つがあり、割合はそれぞれ15%、85%となっている。

また、商系、系統とどちらにも出荷する生産者はなく、はっきりとわかれている。

表2 富里市農協管内の作付面積等の推移

(単位: ha、t、%)

年産	作付面積			収 穫 量			出 荷 量		
	千葉県	富里市	シェア	千葉県	富里市	シェア	千葉県	富里市	シェア
S50	5,110	715	14.0	45,300	5,400	11.9	29,540	3,999	13.5
55	4,260	450	10.6	74,700	7,350	9.8	55,742	5,940	10.7
60	3,650	402	11.0	56,100	6,300	11.2	42,443	4,995	11.8
H2	3,440	379	11.0	46,800	4,930	10.5	35,000	3,950	11.3
7	3,380	404	12.0	40,800	4,840	11.9	30,800	3,880	12.6
12	3,000	361	12.0	41,000	5,020	12.2	31,100	4,080	13.1
13	2,870	353	12.3	38,300	4,840	12.6	28,800	3,940	13.7
14	2,700	335	12.4	35,900	4,510	12.6	27,200	3,660	13.5

資料：農林水産省「野菜生産出荷統計」

注：富里市の数字は、系統と商系の合計である。

さといもの出荷状況

さといもの出荷については、30年前は系統経由率も多かったが、商系の割合が年々増え、現在では全体の10～20%程度まで低下している。その理由は、商系は土付き、洗いなどのどの形態でも農家の自由選択で集荷し、業者が貯蔵庫を所有していることから、保存しながら出荷調整を行い、主として業務用に販売している。商系には土付きなどで出荷でき、生産者にとって負担が少ないが、系統に出荷(年明け)する場合には、一度に全てを収穫するため、一時的に土の中で保管し、出荷の際に再度掘り出して洗浄・調整・箱詰めという行程を踏まなければならないという、平均年齢53歳の農家にとっては重労働であることも要因の一つである。

系統出荷については、生産者が出荷調整を行ったものを管内5カ所の集出荷場で集荷し、これまで主として京浜市場の主要4～5社を中心に出荷してきた。生産者自らが貯蔵するために出荷が不安定となることもある。市場出荷する場合には、3年前から小分けして5kg段ボールで出荷している。平成16年1月～12月の出荷実績は、表3のとおりである。

表3 さといも等の市場販売実績

	単位	さといも	セレベス	八つ頭	計
ケース数	C/S	17,659	11,482	9,678	38,819
販売数量	kg	88,295	57,410	96,780	242,485
販売金額	百万円	13	18	9	40

出所：ヒヤリング調査より。

これまで、市場出荷を中心としていたが、近年は外食・量販店などの業務用出荷及び管内の2カ所の直売所での販売を行っている。業務用については、特定の農家に栽培をさせてお

り、契約栽培による経営の安定化を図りたいとしている。販売先からの注文は、品質的には問題が全くないのでサイズ(L、M 中心)の指定程度である。16 年の販売実績は、外食産業 754 ケース(3,770 kg)、量販店 19,060 パック(500 g /パック：9,530 kg)であった。また、出荷先の割合は近年変わっていないとのことであった。

今後の課題などについては、栽培技術、品質などは問題がないことから、高額販売が実現できる販売先の確保、販売方法が確立できれば、今後、作付けが増加する可能性も残されている。そのためには、加工食品メーカーとのタイアップを含めた需要開発およびブランド化の推進を図る必要がある。