さといもの需給動向 調査情報部 主要産地 ⑦新潟県 8月下旬~3月 土から掘り出したさといも ⑤栃木県 9月~12月 ①埼玉県 10月中旬~2月 ③ 千葉県 ④愛媛県 8月~4月中旬 9月下旬~3月 ⑧神奈川県 11月~2月 10静岡県 8月下旬~3月

資料:農林水産省「令和5年産野菜生産出荷統計」

注 : 図中の番号は収穫量の多い順番、期間は主な出荷期間を表している。

②宮崎県 8月~2月

さといもは、サトイモ科の熱帯性多年草で、 原産地はインドからマレー半島の熱帯地域と されている。東南アジアや太平洋諸国ではタ 口と呼ばれ、タロイモ種が主食とされている が、その中でも北方で栽培されていたものが、 中国を経て、日本には稲よりも早く、縄文時 代中期に渡来した。かんしょやばれいしょが 渡来する江戸時代までは、いも類の主流であ り、山で自生していた「山いも」に対し、里 で栽培されることから「里いも」と呼ばれる ようになった。種いもに寄り添い、子いも、

⑨熊本県 8月~3月

> ⑥鹿児島県 9月下旬~8月

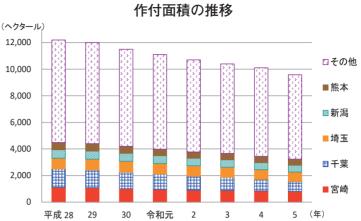
> > 孫いもとたくさんのいもが出来ることから、 子孫繁栄の縁起物として正月料理などに用い られるほか、東北地方では、秋の収穫を祝う 行事として、いも煮会が行われる。秋が旬だが、 貯蔵性が高いので一年中出回る。奈良・平安 時代の貴族たちの間では、七夕の宮中行事で、 さといもの葉にたまった夜露を天の川のしず くにたとえ、そのしずくで墨を溶き、和歌を したため芸事の上達を願ったということに代 表されるように、日本の文化に深く根差した 野菜と言える。

作付面積・出荷量・単収の推移

令和5年の作付面積は、9580ヘクタール (ヘクタール) (前年比94.9%) と、前年に比べてやや減少 12,000 した。

上位5県では、

- 宮崎県 803ヘクタール (同 94.7%)
- 千葉県 745ヘクタール (同 86.6%)
- 埼玉県 717ヘクタール (同 97.2%)
- 新潟県 521ヘクタール (同 98.3%)
- 熊本県 450ヘクタール (同 97.2%) となっている。



資料:農林水産省「令和5年産野菜生産出荷統計|

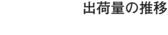
令和5年の出荷量は、8万6300トン(前 年比91.5%)と、前年に比べてかなりの程 度減少した。

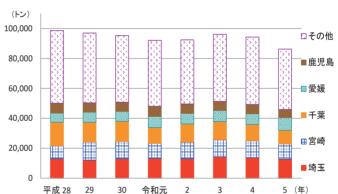
上位5県では、

- 埼玉県 1万2700トン(同 92.7%)
- 1万200トン(同 90.3%) • 宮崎県
- 千葉県 9080トン (同 83.3%)
- 8500トン (同 118.2%) 愛媛県
- 鹿児島県 5420トン(同 87.6%)

となっている。

上位5県のうち、愛媛県以外の出荷量はか なり減少したが、愛媛県は18.2%増となっ ている。

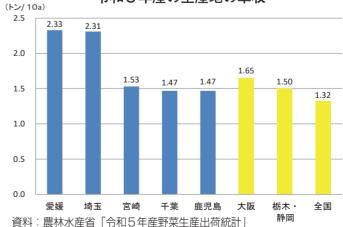




資料:農林水産省「令和5年産野菜生産出荷統計」

10アール当たりの収量を見ると、出荷量 上位5県では 愛媛県の2.33トンが最も多 く、次いで埼玉県の2.31トン、宮崎県の 1.53トンと続いている。その他の府県で多 いのは、大阪府の1.65トンであり、全国平 均は1.32トンとなっている。

令和5年産の主産地の単収



注: 黄色は、出荷量上位5県以外で単収が多い府県および全国平均。

作付けされている主な品種等

さといもの主要品種は「石川早生」や「土 垂 | の系統で、子いも・孫いもを主に食べる 小いも用種である。「石川早生」は全国的に 栽培が盛んで、旧暦の8月15日は「芋名月」 ともいい、皮ごとゆでたさといもを供える。 平安時代の女性の被り物「きぬかつぎ」を思 わせるので、この皮ごとゆでたさといもを「き

ぬかつぎ とも呼ぶ。「土垂」は晩生種で、 関東で栽培が多く周年出回る。赤目芋とも呼 ばれるセレベスも全国的に生産が多い。千葉 県の「ちば丸」は戦略品目として産地で開発 され厳格に種いもが管理されている。「大和 早生 | も新潟県で20年以上の歳月をかけて 改良された品種である。

| | 都道府県名 | | | 主 な 品 種 |
|--|-------|---|---|----------------------|
| | 宮 | 崎 | 県 | 石川早生 |
| | | | | ちば丸、土垂、セレベス、石川早生、八つ頭 |
| | 埼 | 玉 | 県 | 土垂、蓮葉 |
| | 新 | 潟 | 県 | 大和早生 |
| | 能 | 木 | 旦 | ハスバ |

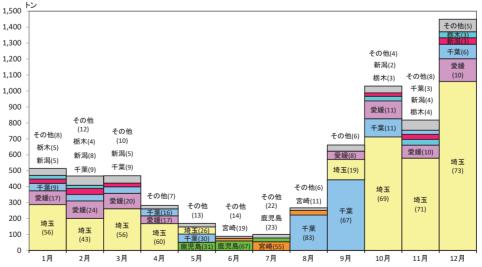
資料:関係者聞き取りにより農畜産業振興機構作成

東京都・大阪中央卸売市場における月別県別入荷実績

東京都中央卸売市場の月別入荷実績(令 和5年)を見ると、8月から年末にかけて 千葉産、埼玉産を中心に入荷が増え、9月 以降、愛媛産や栃木産、新潟産などが入荷し、

12月がピークとなる。年明け以降は入荷量 が減少し、5~7月は鹿児島産、宮崎産な ど九州からの入荷となる。

令和5年 さといもの月別入荷実績 (東京都中央卸売市場計)



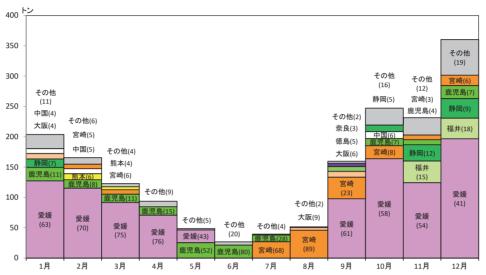
資料:農畜産業振興機構「ベジ探」(原資料:令和5年東京都中央卸売市場年報)

注:()内の数値は、月別入荷量全体に占める割合(%)である。

大阪中央卸売市場の月別入荷実績(令和5年)を見ると、愛媛産を中心に1~5月にかけて徐々に減少し、9月以降年末にかけて増量し12月がピークとなる。年明け以降は鹿

児島産、熊本産、宮崎産など九州の産地から 入荷が見られる。中国産は5~8月を除き、 毎月一定程度の入荷が見られる。

令和5年 さといもの月別入荷実績 (大阪中央卸売市場計)



資料:農畜産業振興機構「ベジ探」(原資料:令和5年大阪市・大阪府中央卸売市場年報)

注:()内の数値は、月別入荷量全体に占める割合(%)である。

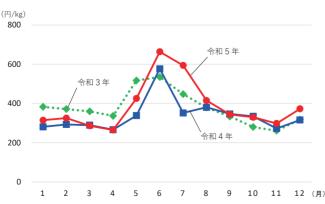
東京都中央卸売市場における価格の推移

東京都中央卸売市場における令和5年の国内産の価格は、需要期である年末年始は1キログラム当たり300円~400円程度、年平均345円で推移し、入荷量が減る5月~8月にかけて同400円~670円程度で推移し、3年および4年を上回った。5年6月の高値は、主力産地である宮崎県が度重なる豪雨の影響により収穫できず、総入荷量が平年を3

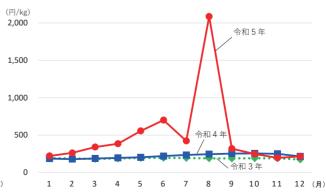
割以上下回ったことによる。

外国産は通年、1キログラム当たり200円程度、年平均251円で安定的に推移している。例外的に5年8月が高値となっているが、例年、さといもの主な輸入先は中国であるところ、この月に限り中国からの輸入がなく、台湾からスポット的にわずかな量が入荷したことによるものである。

卸売価格の月別推移 (国内産)



卸売価格の月別推移(外国産)

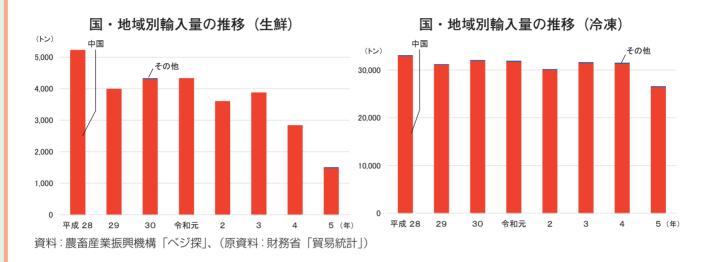


資料:農畜産業振興機構「ベジ探」(原資料:東京都中央卸売市場「市場月報」)

輸入量の動向

生鮮さといもの輸入は、平成28年には 5224トンであったが、近年減少傾向で推移 しており、令和5年は71%減の1501トン となった。

冷凍さといもの輸入は、平成28年~令和 4年までは3万トン前後で推移していたが、 令和5年は2万6558トンと平成28年の 20%減となった。生鮮および冷凍ともに、 輸入先は中国が99%以上を占めている。



さといもの消費動向

1人当たりの年間購入量は年々減少傾向に あり、平成28年には約600グラムであったが、 令和5年には433グラムと27%減少してい る。一方で、さといもの購入量は比較的地域 差が大きく、1世帯当たり(二人以上の世帯) の品目別年間支出購入数量(注)を見ると、全 国平均は1345グラムであるが、上位5位は、 新潟市(2565グラム)、山形市(2335グラム)、 名古屋市(2121グラム)、熊本市(2106グ ラム)、福井市(2101グラム)と、全国平均 の約2倍を購入している地域もある。

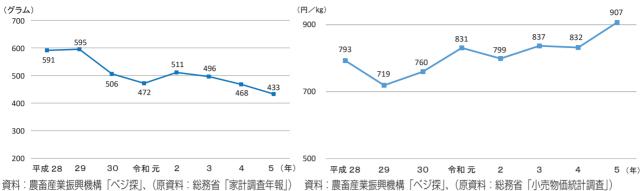
(注)総務省統計局の家計調査(令和3~5年の平均の品目 別都道府県庁所在市及び政令指定都市)

さといもは、成長の仕方や食用部分によっ て大きく四つに分類できる(参考表)。食感 などの特徴も異なるため、好みや用途によっ て使い分けたい。

さといもの主成分はでんぷん質であるが、 水分が多くいも類の中では低エネルギーの部 類で、塩分排出に効果的なカリウムが最も多 く、高血圧の予防につながる。特徴的なぬめ り成分は、水溶性食物繊維のガラクタンであ り、ガラクタンは免疫系に働きかけ、がん予 防や感染症予防に効果があるといわれてい る。また、水溶性食物繊維は、血糖値の上昇 や血中のコレステロール値を抑える働きがあ り、肥満予防や便秘解消などに効果がある。

1人当たり年間購入量の推移

(参考) 小売価格(東京都区部) の動向



参考表: さといもの分類と主な品種

| 種類 | 特徴 | 代表的な品種 | |
|-------|---|---|--|
| 子いも系 | 親いもは大きくならず、子いも、孫いもが成長 するもの。ぬめりが強く、ねっとりした食感 | 石川早生、土垂、宮 崎さといも | |
| 親いも系 | 親いものみが大きくなり、子いもがあまり成長 しないもの。粉質でほっくりした食感 | たけのこいも (京い も) | |
| 親子兼用系 | 親いもがよく太り、子いも、孫いもも増えるも の | ゃっぱしら 八つ頭、セレベス、 ^{とうのいも} 唐 芋(えびいも) | |
| 葉柄用 | さといもの葉柄を「ずいき」と言い、食用とする品種もある。乾燥したものは「いもがら」と呼ばれ保存食となる。茹でて、酢の物などにする。 | はすいも(ずいき専 用種)、唐芋や八つ頭 | |













えびいも