

やまのいもの需給動向

調査情報部

主要産地



ながいも



いちょういも



自然薯



加賀まるいも(やまといも)



伊勢いも(やまといも)



丹波いも(やまといも)



植物学上の分類	関東	関西	農林水産省 /ALIC	財務省
ナガイモ				
(ながいも群)	やまいも	やまのいも	やまのいも	ながいも
(いちょういも群)	やまといも	—		
(つくねいも群)	—	やまといも		
ヤマノイモ				
(自然薯)	やまいも	やまのいも		
(やまいも)				

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。

やまのいもが属するヤマノイモ科ヤマノイモ属は、アジア、アフリカ、中南米を中心に世界中に分布し、600種以上がある。この中で食用できるものを「ヤム(yam)」と総称し、日本では「やまのいも」や「やまいも」と称するが、主に円筒形の「ながいも」、扁平な「いちょういも」(関東ではやまといもと呼ばれる)、球形の「やまといも」(関東ではつくねいもと呼ばれる)の3群に分類される。やま

といもには、石川県の「加賀まるいも」、三重県や奈良県の「伊勢いも」、兵庫県の「丹波いも」といった特産品がある。すりおろして、とろろにした時の粘りが強いのは、「自然薯」や「いちょういも」、「やまといも」で、「ながいも」は水分が多いためしゃきしゃきとした歯ごたえが魅力で、漬物のほか、かん饅頭のような饅頭の皮にも使われる。

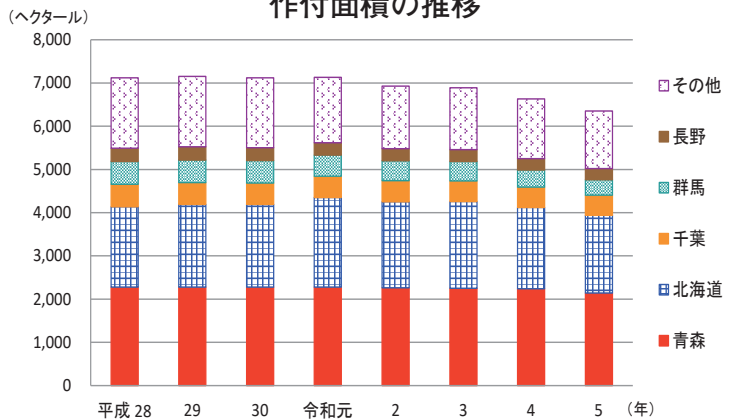
作付面積・出荷量・単収の推移

令和5年のやまのいもの作付面積は、(ヘクタール) 6350ヘクタール（前年比95.8%）と、やや減少した。

上位5道県では、

- 青森県 2140ヘクタール（同 95.5%）
 - 北海道 1800ヘクタール（同 95.7%）
 - 千葉県 466ヘクタール（同 98.1%）
 - 群馬県 354ヘクタール（同 90.8%）
 - 長野県 260ヘクタール（同 98.9%）
- となっている。

作付面積の推移



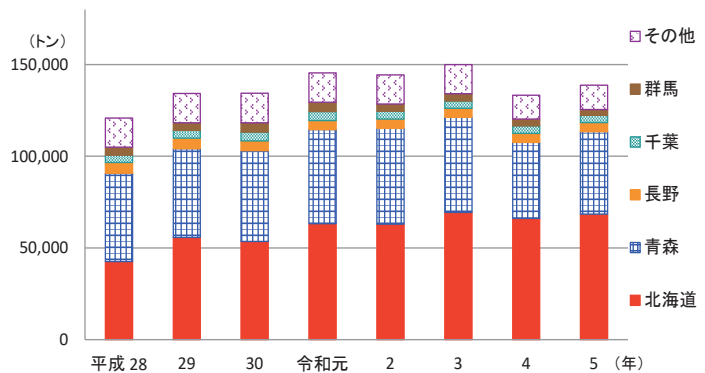
資料：農林水産省「令和5年産野菜生産出荷統計」

令和5年のやまのいもの出荷量は、13万8800トン（前年比104.1%）と、前年に比べてやや増加した。

上位5道県では、

- 北海道 6万8500トン（同 103.6%）
 - 青森県 4万5000トン（同 108.4%）
 - 長野県 4860トン（同 98.8%）
 - 千葉県 3940トン（同 94.9%）
 - 群馬県 3150トン（同 87.5%）
- となっている。

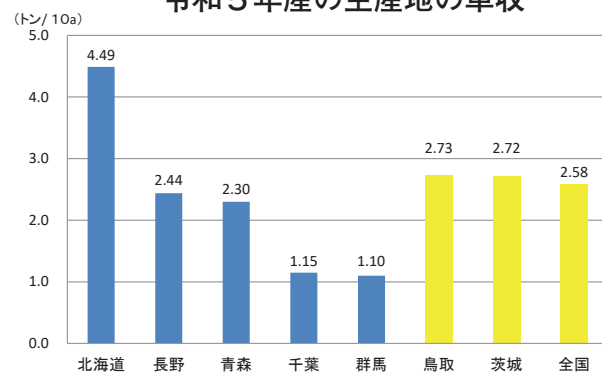
出荷量の推移



資料：農林水産省「令和5年産野菜生産出荷統計」

やまのいもの出荷量上位5道県について、10アール当たりの収量を見ると、北海道の4.49トンが最も多く、次いで長野県の2.44トン、青森県の2.30トンと続いている。その他の県で多いのは、鳥取県の2.73トンであり、全国平均は2.58トンとなっている。

令和5年産の主産地の単収



資料：農林水産省「令和5年産野菜生産出荷統計」

作付けされている主な品種等

北海道と青森県が主力産地となっているが、各道県独自の品種が開発されている。令和5年のやまのいもの作付面積は約4%減少

したが、出荷量は約4%増えており、年によって作柄の変動はあるものの、多収系への転換が進んでいることがこの一因とみられる。

都道府県名	主な品種
北海道	ながいも（とかち太郎、十勝選抜系、ネバリスター）
青森県	ながいも（庄司系、園試系6）
長野県	ながいも（綿内系）
千葉県	やまといも（ふさおうぎ、千葉53-16）
群馬県	やまといも（いちょういも）

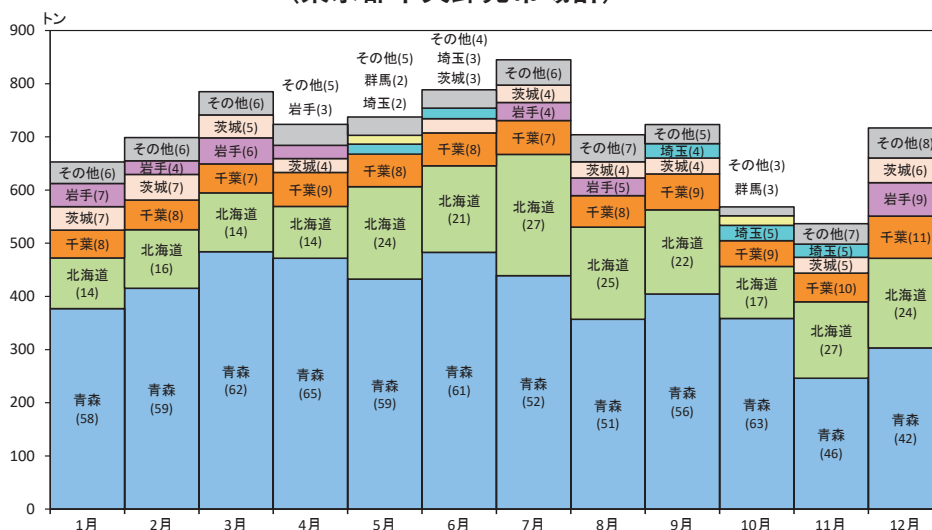
資料：関係者聞き取りにより農畜産業振興機構作成

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、青森産に次いで北海道産の割合が高く、この2産地で約8割を占める。千葉産、茨城産、岩手産、埼玉産の

入荷も通年で見られる。貯蔵できるため、大きな入荷のピークはないが7月に最も入荷が増え、その後徐々に入荷量が減り、12月にまた入荷が増えている。

令和5年 やまのいもの月別入荷実績
(東京都中央卸売市場計)



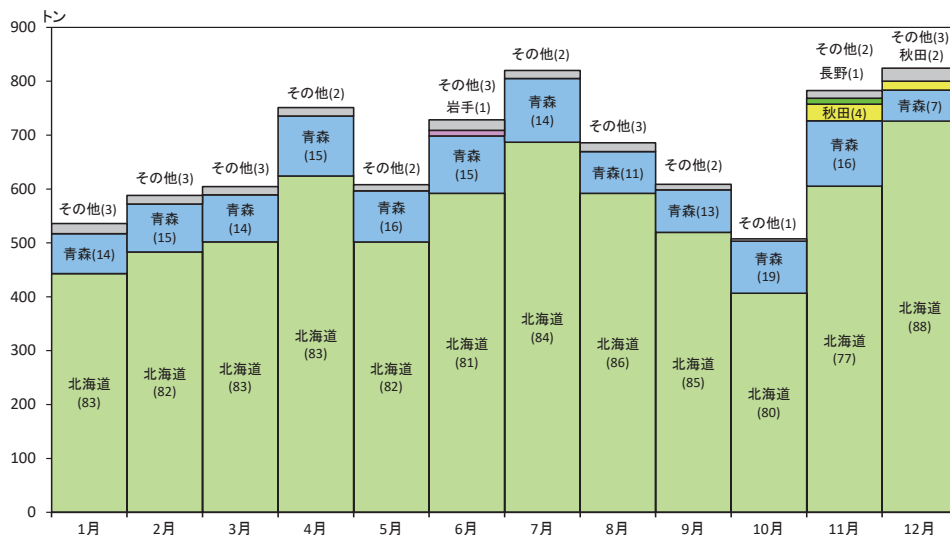
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：令和5年東京都中央卸売市場年報）

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、北海道産が最も多く、次いで青森産となっており、この2産地で約9割を占める。大阪中央卸売市場では、7月の入荷

も多いが、その後徐々に入荷量が減った後、東京都中央卸売市場よりひと月早く、11月から入荷が増え、12月にピークを迎える。

令和5年 やまのいもの月別入荷実績
(大阪中央卸売市場計)



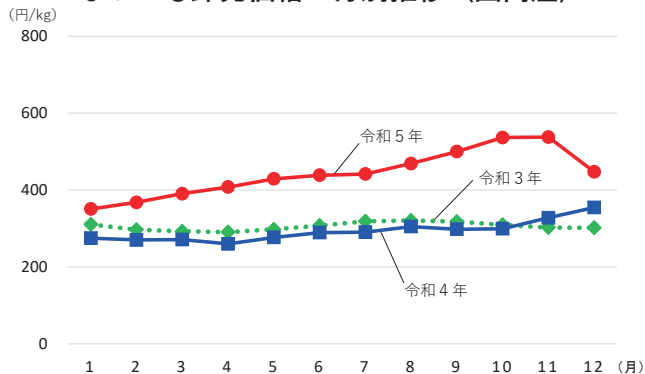
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：令和5年大阪市・大阪府中央卸売市場年報）
注：（）内の数値は、月別入荷量全体に占める割合（%）である。

東京都中央卸売市場における価格の推移

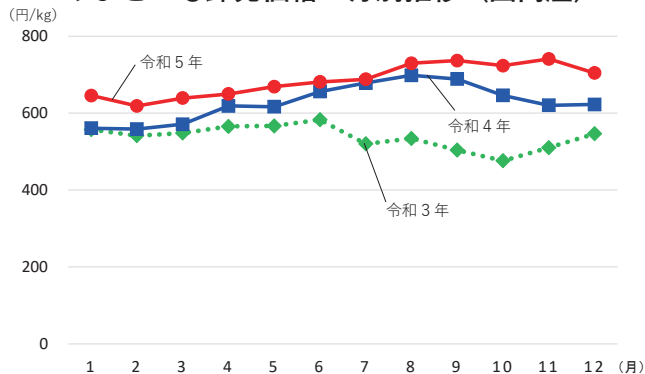
東京都中央卸売市場におけるながいもおよびやまといもの年平均卸売価格は、ながいものは令和3年が305円、4年が292円と300円前後で推移したが、5年は11月の538円

をピークに年平均は439円と約1.5倍の価格となった。やまといものは3年は536円、4年は629円、5年は689円と毎年1割程度価格が上昇している。

ながいも卸売価格の月別推移（国内産）



やまといも卸売価格の月別推移（国内産）



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」）

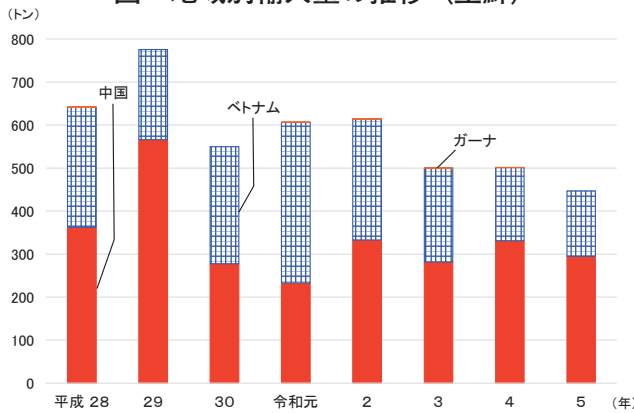
輸入量の動向

ながいも*の輸入量のうち、生鮮は、平成29年が最も多く、その後は減少傾向で推移しており、中国産とベトナム産で9割を占めている。冷凍は、30年をピークに令和2年まで減少傾向で推移した。元年から3年にかけては新型コロナウイルス感染症（COVID-19）の感染拡大により、現地での作業停滞などの

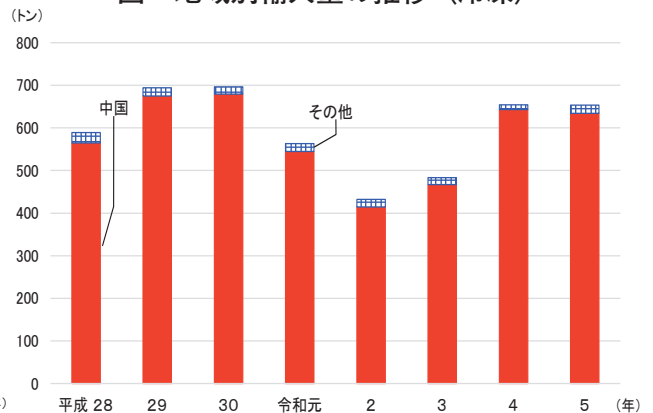
影響があったものと考えられる。3年からは増加傾向に転じ、直近の4年および5年は、650トン程度で推移しており、COVID-19拡大前と同程度の輸入数量に戻っている。なお、輸入先は中国産が大半を占める。

※財務省の統計では、やまのいもは「ながいも」に分類される。

国・地域別輸入量の推移（生鮮）



国・地域別輸入量の推移（冷凍）



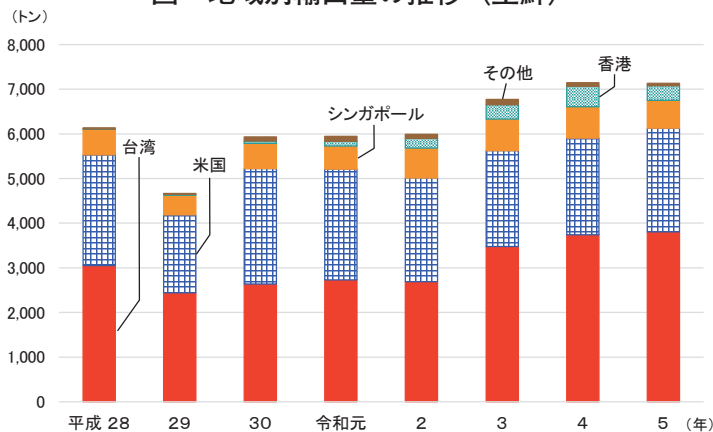
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：財務省「貿易統計」）
注：財務省の統計では、やまのいもは「ながいも」に分類される。

輸出量の動向

ながいもは、いちごと並び海外への輸出が進んでいる品目で、台湾や米国が大きな市場となっており、直近2年のながいも（生鮮）の輸出量は7000トンを超えている。台湾では菓膳料理やジュースの材料として人気があ

り、大型サイズが好まれる傾向がある。米国では西海岸のアジア系マーケットが販売の中心となっているが、米国東海岸やシンガポール、香港などにも市場を拡大している。

国・地域別輸出量の推移（生鮮）



資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：財務省「貿易統計」）
注：財務省の統計では、やまのいもは「ながいも」に分類される。

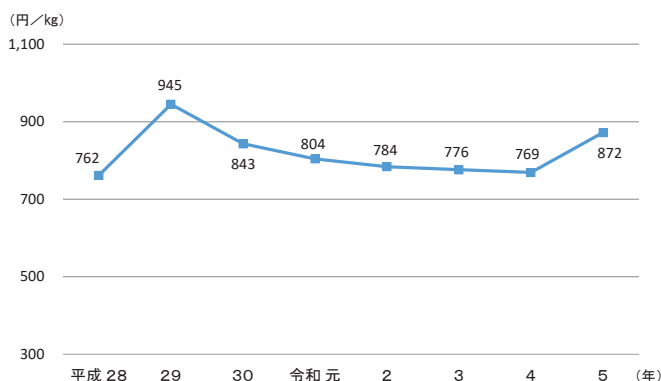
やまのいもの消費

東京都区部の小売価格は、平成29年に1キログラム当たり945円の高値をつけ、その後同800円前後で推移していたものの、令和5年は同872円と値を上げた。

ながいもは、粘りが少なめで水分が多くシャキッとした歯触りのため、千切りやたたきで酢の物にする他、山かけや揚げ物のつなぎに利用される。やまといもは、ながいもよりも粘りが強くあくが少ないので、すりおろしたとろろに向く。丹波いもや伊勢いもに代表されるごつごつしたこぶしのような形状のやまといもは、粘り気が最も強く、肉質も良いことから高級食材として需要があり、また、和菓子や練り物のつなぎとしても利用される。自然薯じねんじょは、粘り気が強く風味がよいため、とろろに最適である。

近年、このとろろが、胃腸の働きを助ける「腸活食材」や、体を温めて体調を整える「温活食材」として注目されている。とろろには夏の食欲増進食材というイメージがあるが、近年は鍋物に取り入れる需要が高まっている。株式会社ぐるなびが選出した「2023年トレンド鍋[®]」に「とろみ鍋[™]」が選ばれ、同社調べによると、23年7月までの1年間でとろみメニューを扱う飲食店が1.5倍に増え、このとろみをイメージする食材として、とろろがメニューに活用されている。また、季節を問わないこれら飲食店の需要や、コンビニ・居酒屋メニューとして加工業務用向けの需要が高まっており、このニーズを受けて皮むき加工し、冷凍とろろとして供給する取り組みを行う産地も出てきている。

(参考) ながいもの小売価格 (東京都区部)の動向



資料：農畜産業振興機構「ベジ探」、(原資料：総務省「小売物価統計調査」)

