

## 鹿児島県における令和元年産原料用さつまいもの生産状況などについて

鹿児島県さつまいも・でん粉対策協議会

### 【要約】

鹿児島県における令和元年産さつまいも全体の生産量は26万1000トン（対前年比94%）で、このうち、でん粉原料用さつまいもの生産量は9万4200トンであった（同102%）。

### はじめに

鹿児島県におけるさつまいもは、でん粉や焼酎などの原料用や青果用、菓子など加工用として、鹿児島県普通畑の約2割で作付けされている。

また、さつまいもは、夏場の土地利用型作物として、輪作体系や防災営農の面からも重要な品目に位置付けられている。

本稿では、令和元年産原料用さつまいもの生産状況やでん粉工場の操業状況、当協議会における取り組みについて報告する。

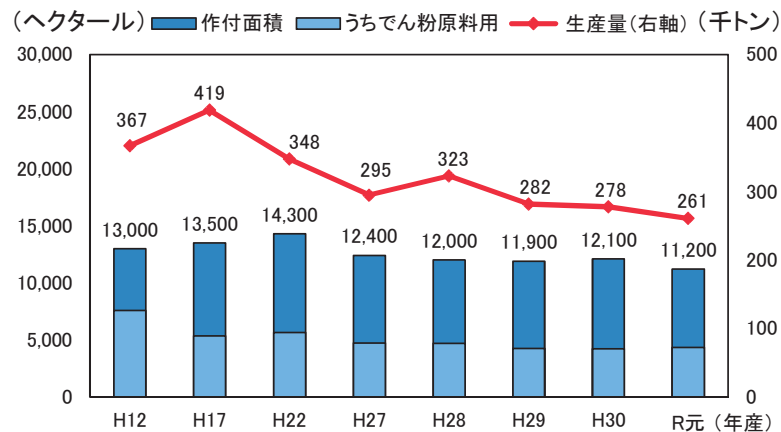
### 1. 令和元年産さつまいもの生産状況

#### （1）作付面積

令和元年産さつまいもの作付面積は、1万1200ヘクタール（対前年比93%）（図1）で、全国の作付面積3万4300ヘクタールのうち約3割を占め、全国1位である。

このうち、でん粉原料用は4340ヘクタール（同103%）で、県全体の約4割を占める。

図1 鹿児島県におけるさつまいもの作付面積、生産量の推移



資料：農林水産統計

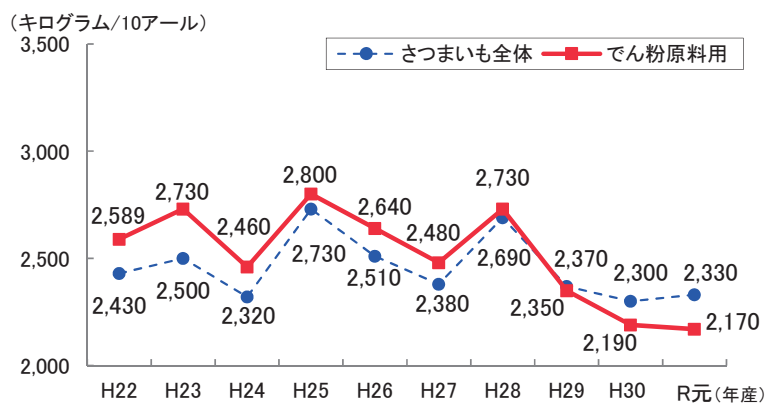
## (2) 生産量

令和元年産さつまいもは、作付面積が昨年より900ヘクタール減少したことに加え、6月下旬から7月中旬に続いた降雨の影響や8月の日照時間が少なかったこと、サツマイモ基腐病などの病害の

発生などもあり、生産量は26万1000トン（対前年比94%）（図1）となった。

このうち、でん粉原料用の10アール当たりの収量は、2170キログラム（同99%）（図2）、生産量は9万4200トン（同102%）であった。

図2 鹿児島県におけるさつまいもの10アール当たり収量の推移



資料：農林水産統計

国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構九州沖縄農業研究センターで育成され、平成31年3月に県の奨励品種に選定された「こないしん」（写真1）は、現在の鹿児島県のでん粉原料用さつ

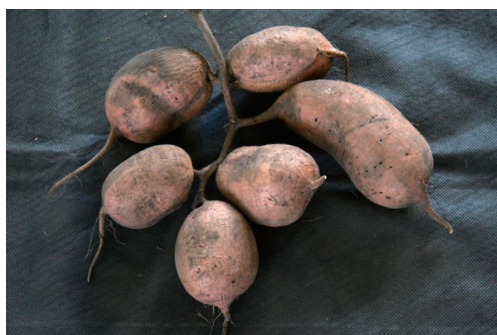


写真1 「こないしん」地下部

まいもの主力品種「シロユタカ」よりも収量が高く、つる割病抵抗性が強いことから、生産安定に寄与することが期待されている。

令和元年度より、県経済連やでん粉工場が中心となって、普及拡大に取り組んでいる。

## (3) 用途別仕向け量

鹿児島県におけるさつまいもの用途は、でん粉原料用と焼酎原料用が全体の約9割を占めており、令和元年産では、でん粉原料用が全体の36%の9万4200トン、焼酎原料用が全体の51%の13万3756トンとなっている（表）。

表 鹿児島県におけるさつまいもの用途別仕向け量

(単位：ヘクタール、トン)

区分	でん粉原料用		焼酎原料用		その他		合計	
	面積	生産量	面積	生産量	面積	生産量	面積	生産量
H30	4,230	92,600	4,838	149,733	3,032	35,967	12,100	278,300
R元 (構成比)	4,340 (39%)	94,200 (36%)	4,769 (43%)	133,756 (51%)	2,091 (19%)	33,044 (13%)	11,200 (100%)	261,000 (100%)
R元/H30	103%	102%	99%	89%	69%	92%	93%	94%

資料：農林水産統計、鹿児島県調べ

注：端数処理の関係により、構成比の合計が100%にならないものもある。

## 2. でん粉工場の操業状況

鹿児島県内のさつまいもでん粉工場は、主産地の南薩、大隅、種子島地域を中心に、農協系3工場、民間系12工場、合計15工場が操業している。

令和元年産のでん粉原料用さつまいもは、前年並みの生産量となったことから、でん粉工場の操業率は、低迷が続いている。

でん粉工場の経営安定に向けては、作付面積の維持および単収向上対策など原料の安定確保と併せて、国の補正予算事業である「甘味資源作物産地生産性向上緊急支援事業」を活用したデータ処理機能付きトラックスケールの導入などによる省力化・効率化などに取り組んでいる。

## 3. 生産振興に向けた取り組み

### (1) 病害対策の取り組み

平成30年12月に新たな病原菌（サツマイモ基腐病、サツマイモ乾腐病）が、鹿児島県で初めて確認された。

当協議会では、関係機関・団体と連携し、これまでも単収向上に向けた取り組みを行ってきたが、令和元年度は、病害対策に重点を置いたリーフレットの配布（1万2000部）（図3）、栽培技術研修会の開催（令和元年9月）などにより、今年産の病害発生防止に向けて取り組んだところである。

図3 病害対策リーフレット

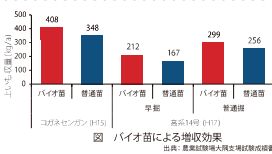
実践  
しよう!

## 立枯や塊根腐敗の発生を防止するため、基本技術の徹底に努めましょう!!

### 1 定期的な種いも更新

#### (1) バイオ苗（頂頂培養苗）の導入

バイオ苗は、ウイルスなどの病害にかかっていないため、定期的を導入し、健全な種いもを更新する。バイオ苗に更新することで、収量の増加も期待される。（右図）



#### (2) 自家採種した種いもを使用する場合

種いもは、必ず病害が発生していないほ場からとる。ほ場で病害が発生した場合、外観上健全でも保菌している可能性が高い。

#### (3) 種いも生産専用ほ場の設置

種いも生産時の感染を防ぐため、過去に病害発生のないほ場を選定し、土壌殺菌剤（クロルピクリン、ダズメット粉粒剤）で土壌消毒を行い、ほ場からの感染防止に努める。使用する種いもは、必ず苗消毒を行い、バイオ苗など健全な苗を使用する。

### 2 育苗管理

#### (1) 苗床の土壌消毒

地温15℃を確保できる時期(10月下旬まで、(指宿市期間の場合))に、土壌殺菌剤で土壌消毒を行う。土壌消毒時は、ガスの飛散防止や病原菌の殺菌効果を向上させるため、必ずビニール等で被覆する。

#### (2) 発病株の除去と健全株からの採苗

- ① 褐変や縮葉などの異常が見られる株からは採苗せず、種いもごと持ち出し廃棄する。
- ② 必ず健全な株から採苗し、採苗の際は、地際から5cm以上の位置で切る。



**バケツを用いた苗消毒の注意点**

- 消毒液は、ペノミル水和剤500倍液
- 使用する消毒液は、15バケツで3回程度
- 作成したペノミル水和剤は、当日中に必ず使い切ること(翌日には効果が低下)

#### (3) 苗消毒の徹底

- ① 採苗後は、速やかに苗消毒を行う。
- ② 苗消毒は、消毒液に苗基部を約30分間浸漬する。
- ③ 消毒液は、使用日ごとに新たに作成する。



#### (4) 苗床の残さ処理

- ① 苗床の種いも残さは、必ず持ち出し廃棄する(土中深く埋設する)。
- ② 育苗終了後は速やかに耕うんし、残さの腐熟を促進するため、夏期に数回耕うんする。
- ③ 残さの腐熟促進のため、育苗施設の天井ビニールは除去し、適正な土壌水分を保つ。

### 3 ほ場準備及び管理

#### (1) 種付前に排水対策の徹底

- ① 耕盤層の破壊による排水性の改善  
大型機械による作業で土中に硬い耕盤層ができ、降雨後、ほ場に水が溜まりやすくなる。  
▶ サブソイラやプラソイラ等による耕盤破壊を行い、ほ場の排水性を向上させる。（図A）

#### ② 枕畝の排水対策

- 枕畝を作ること、ほ場外への水の逃げ道が無く、水が溜まりやすくなる。  
▶ 枕畝を作らない、または、枕畝の途中に排水用の溝を切り、ほ場外への排水を促す。（図B、C）



#### (2) ほ場の土壌消毒

- 病害発生ほ場で連作する場合、可能な限り、土壌殺菌剤で土壌消毒を行う。土壌消毒に当たっては、適正な土壌水分(土壌を握りしめ、放したら数個に割れる程度)を確保し、処理後は必ずビニール等で被覆する。

#### (3) 種付後のほ場で発病した際の感染拡大防止

- ほ場で異常な株を見つけたら、速やかに抜き取り、ほ場外へ廃棄する。



### 4 次年産に向けて

#### (1) 収穫後の残さ処理

- ① 可能な限り収穫残さをほ場外へ持ち出す。
- ② 収穫後は速やかに耕うんする。

#### (2) 他品目との輪作

- 病害が多発したほ場で、土壌消毒が困難な場合、翌年のさつまいも栽培を中断し、輪作を行う。

## (2) 需給調整の取り組み

実需者と生産者との実効性のある契約取引に資するため、でん粉や焼酎などの用途別原料需要量を把握し、「令和2年産原料用さつまいもの需要希望量等について（令和2年2月）」を関係機関に通知を行うなど、県・地域段階における需給・生産に係る情報の共有化に取り組んでいる。

令和2年産については、新型コロナウイルス感染症（COVID-19）の影響などにより、焼酎原料用さつまいもの需要量の減少が見込まれたことから、原料用さつまいもを「でん粉原料用」として出荷される予定の方に対し、独立行政法人農畜産業振興機構に相談のうえ、国の支援制度（品目別経営安定対策）（図4）の周知を図ったところである。

図4 品目別経営安定対策のチラシ

**令和2年産の原料用さつまいもを「でん粉原料用」として出荷される予定の皆様へ**

国の支援制度（品目別経営安定対策）の交付金を受けるには、  
**一定の要件を満たす生産者でありでん粉工場（注）と事前の売渡契約を結んだ上で毎年7月末までに（独）農畜産業振興機構（ALIC）に申請の手続きが必要です。**  
（注）JAのでん粉工場に出荷する場合は、JAと売渡契約を結ぶことになります。

○申請の手続きは、でん粉工場又はJAが代理人となっており行っています。  
 ・昨年産に続きでん粉工場に出荷を予定される方は、代理人と手続きを進めてください。  
 ・上記以外の方（初めてでん粉原料用として出荷される方など）で、でん粉工場への出荷を予定される場合は、**お早め（6月中を目途）に、裏面にある代理人に相談してください。**

**① 生産者に求められる要件**

区分	交付金の対象者要件
B-1	認定農業者、特定農業団体 又はこれと同様な組織（面積要件なし）
B-2	収穫面積（注1）の合計が、0.5ha以上の生産者（法人含む）、3.5ha以上の協業組織
B-3	基幹作業（注2）面積の合計が、3.5ha以上の共同利用組織（注3）の構成員
B-4	B-1、B-2の生産者、又は基幹作業面積の合計が3.5ha以上の受託組織やサービス事業体に基幹作業を委託している者

（注1）収穫面積は、作付面積（収穫部分に限る）と収穫作業の受託面積の合計から、収穫作業の委託面積を引いた面積  
 （注2）基幹作業は、育苗、耕起・整地、畝立て・マルチ、種付け、防除、収穫（振り起こし・つる切り）  
 （注3）B-3の共同利用組織は、基幹作業にかかる管理者（オペレーター）を定めている組織  
 （注4）B-3・B-4の基幹作業を共同で行う場合や委託するものの面積割合は、機械の共同利用や委託に供した実面積（最大の基幹作業の面積）の割合が、収穫面積の2分の1以上

**② 売渡契約の締結**

**でん粉工場と売渡契約をしていないと制度に加入できず、交付金の対象になりません。**

※詳しくは各代理人に御相談ください。

**【参考】令和2年産でん粉原料用さつまいもの生産者手取り基準価格**

<p>36,607円/原料トン (1,373円/俵)</p> <p>※単価は毎年変わります。</p> <p>※1俵=37.5kg</p>	<p>↑ 生産者手取り額 ↓</p>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%; border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #17a2b8; color: white; text-align: center;"> <p><b>交付金</b></p> </td> <td style="padding: 5px;"> <p>（事前に国が単価を決定） 26,890円/原料トン (1,008円/俵)</p> </td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #f8d7da; text-align: center;"> <p><b>さつまいもの取引価格</b></p> </td> <td style="padding: 5px;"> <p>でん粉工場が、でん粉販売収入から支払う原料取引価格（品代） 9,717円/原料トン (364円/俵)</p> </td> </tr> </table>	<p><b>交付金</b></p>	<p>（事前に国が単価を決定） 26,890円/原料トン (1,008円/俵)</p>	<p><b>さつまいもの取引価格</b></p>	<p>でん粉工場が、でん粉販売収入から支払う原料取引価格（品代） 9,717円/原料トン (364円/俵)</p>
<p><b>交付金</b></p>	<p>（事前に国が単価を決定） 26,890円/原料トン (1,008円/俵)</p>					
<p><b>さつまいもの取引価格</b></p>	<p>でん粉工場が、でん粉販売収入から支払う原料取引価格（品代） 9,717円/原料トン (364円/俵)</p>					

※交付金、さつまいもの取引価格ともに、品種によって異なります。



---

## 4. さつまいもでん粉の需要拡大に向けた取り組み

さつまいもでん粉は、鹿児島県でのみ生産されているが、県内を含め、その認知度は低い状況にある。

そこで、さつまいもでん粉の認知度向上と食品用途としての需要拡大を図るため、当協議会では平成28年度から、独立行政法人農畜産業振興機構、県

経済連などと、「さつまいもでん粉応援プロジェクト」を立ち上げ、さつまいもでん粉を活用した料理教室の開催（写真2）などに取り組んできた。

今後とも、関係機関・団体と一体となり、生産振興に向けた取り組みなどを推進していくこととしている。



写真2 親子料理教室の様子