今月の野菜

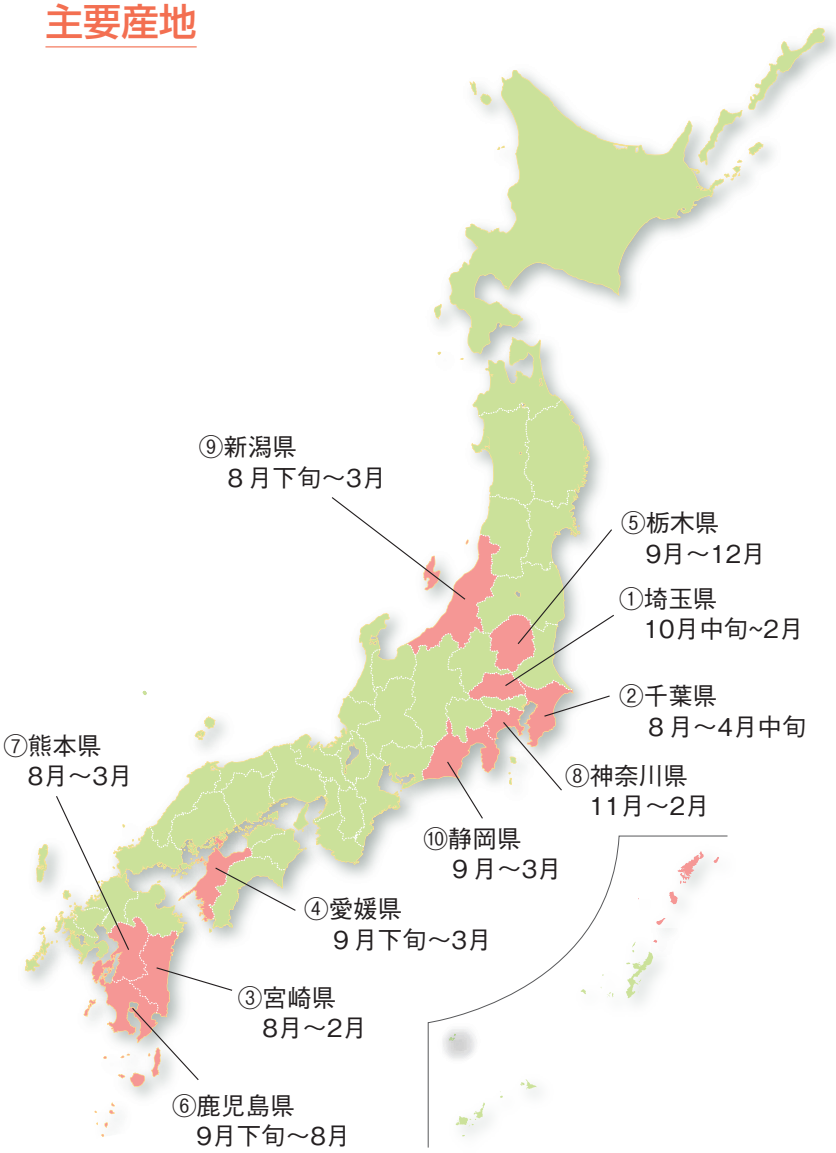
さといもの需給動向

調査情報部

さといも（埼玉産）

さといも（愛媛産）

主要産地



資料：農林水産省「野菜生産出荷統計（令和元年産）」
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。

さといもは、サトイモ科の多年草で高温多湿を好み、日本では水田転換畑に栽培されている地区が多い。東南アジアや太平洋諸国ではタロと呼ばれ食生活の要となっており、この地域はタロイモ文化圏とも言われる。畑で栽培されることから「山芋」に対して「里芋」と呼ばれるようになった。日本には稲作が始まった縄文時代後期よりも前に渡来し、かんしょやばれいしょが渡来する江戸時代までは「いも」と言えばさといものことであった。種いもから子いも、孫いもと増えることから子孫繁栄の象徴にもなっており、いも煮会のように各地に行事が継承されている。

作付面積・出荷量・単収の推移

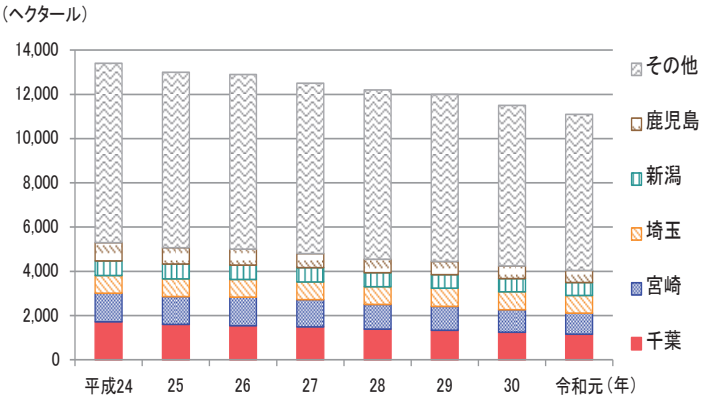
令和元年の作付面積は、１万1100ヘクタール（前年比96.5%）と、前年に比べてやや減少した。

上位５県では、

- 千葉県 1,160ヘクタール（同　92.8%）
- 宮崎県　951ヘクタール（同　94.2%）
- 埼玉県　803ヘクタール（同　98.6%）
- 新潟県　581ヘクタール（同　97.5%）
- 鹿児島県 550ヘクタール（同　95.8%）

となっている。

作付面積の推移



資料：農林水産省「野菜生産出荷統計（令和元年）」

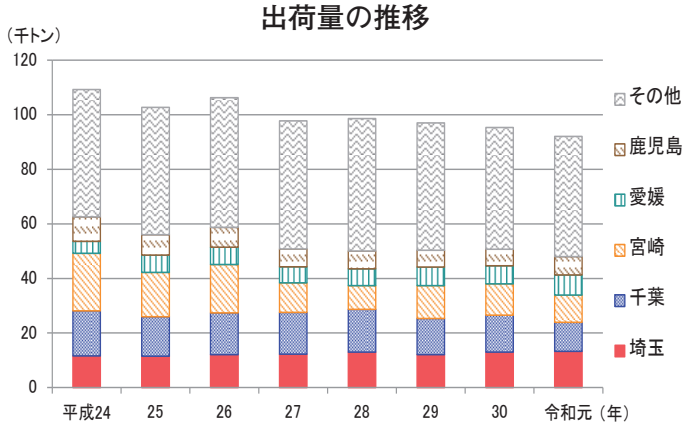
令和元年の出荷量は、９万2100トン（前年比96.6%）と、前年に比べてやや減少した。

上位５県では、

- 埼玉県　　13,300トン（同 102.3%）
- 千葉県　　10,600トン（同　78.5%）
- 宮崎県　　9,980トン（同　86.8%）
- 愛媛県　　7,450トン（同 111.9%）
- 鹿児島県　　6,660トン（同 109.2%）

となっている。

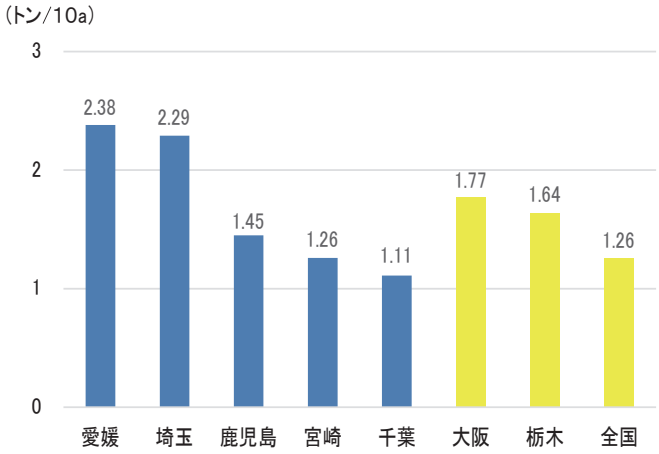
出荷量の推移



資料：農林水産省「野菜生産出荷統計（令和元年産）」

出荷量上位５県について、10アール当たりの収量を見ると、愛媛県の2.38トンが最も多く、次いで埼玉県の2.29トン、鹿児島県の1.45トンと続いている。その他の府県で多いのは、大阪府の1.77トンであり、全国平均は1.26トンとなっている。

令和元年の主産地の単収



資料：農林水産省「野菜生産出荷統計（令和元年産）」

作付けされている主な品種等

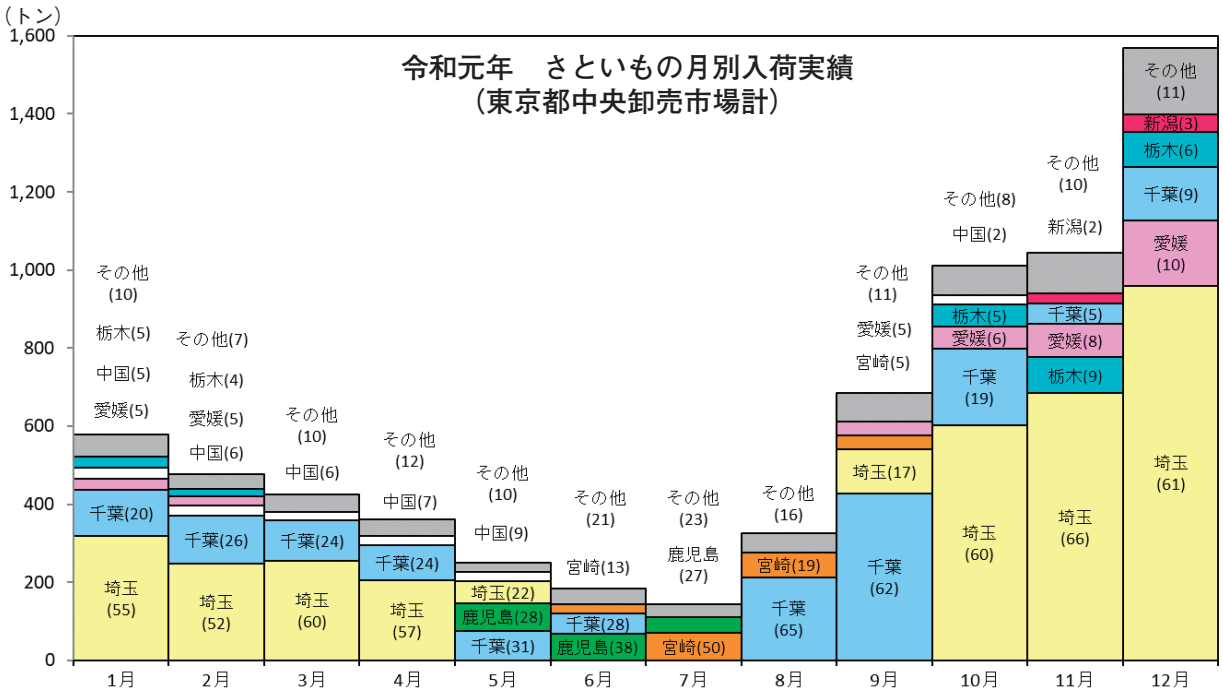
全国的に栽培が盛んな「石川早生」の中でも、特に初夏から秋口に出回る小ぶりの芋は中秋の名月に皮ごと茹でて食べる調理方法が有名である。「土垂（どだれ）」（晩生種）は関東で栽培が多く周年、出回る。赤目芋とも呼ばれる「セレベス」も全国的に生産が多い。千葉県の「ちば丸」は戦略品目として産地で開発され厳格に種いもが管理されている。「大和早生」は新潟県で20年以上の歳月をかけて改良された品種である。また、「泉南中野早生」はもともと大阪府で改良された品種である。「大和芋」は加工用として知られる。

都道府県名	主な品種
千葉県	石川早生、土垂、セレベス、八つ頭、ちば丸
宮崎県	石川早生
埼玉県	土垂、蓮葉芋（はすば）
新潟県	大和早生
鹿児島県	石川早生、泉南中野早生、セレベス、大和芋

資料：関係者聞き取りにより農畜産業振興機構作成

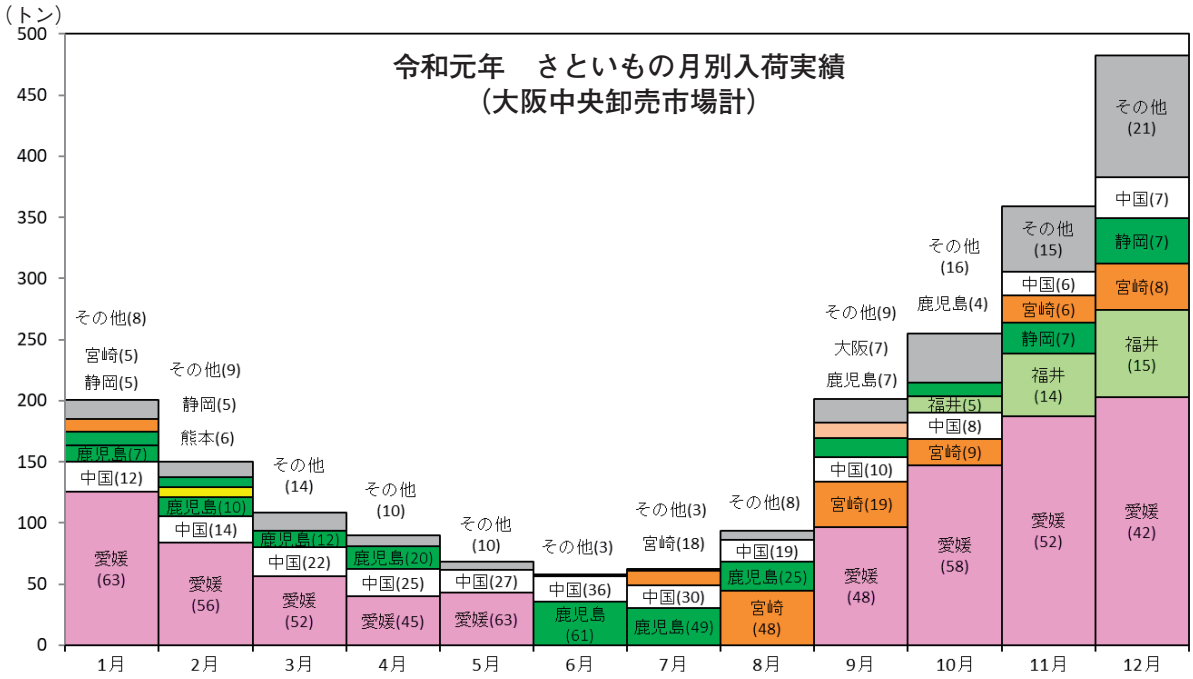
東京都・大阪中央卸売市場における月別県別入荷実績

東京都中央卸売市場の月別入荷実績（令和元年）を見ると、8月以降、年末にかけて千葉産、埼玉産を中心に入荷が増え、ピークとなり12月には愛媛産、栃木産、新潟産なども入荷する。年明け以降は入荷量は減少し、5月～7月は鹿児島産、宮崎産など九州からの入荷となる。



資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：令和元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。

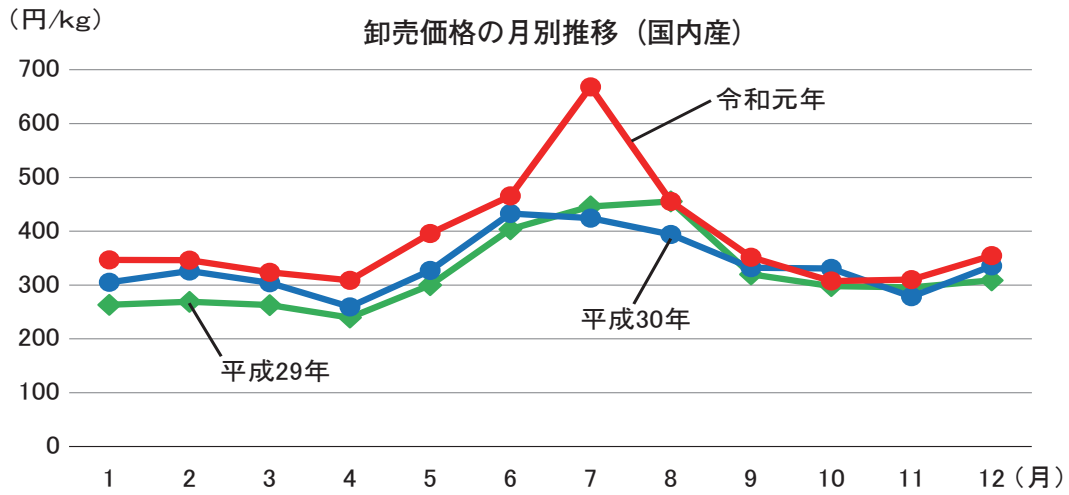
大阪中央卸売市場の月別入荷実績（令和元年）を見ると、９月以降年末にかけて愛媛産、宮崎産を中心に福井産、鹿児島産、静岡産などからの入荷が見られピークは12月となる。年明け以降は一気に入荷量が減少し7月まで減少傾向で推移する。輸入の中国産は通年、安定的に入荷している。



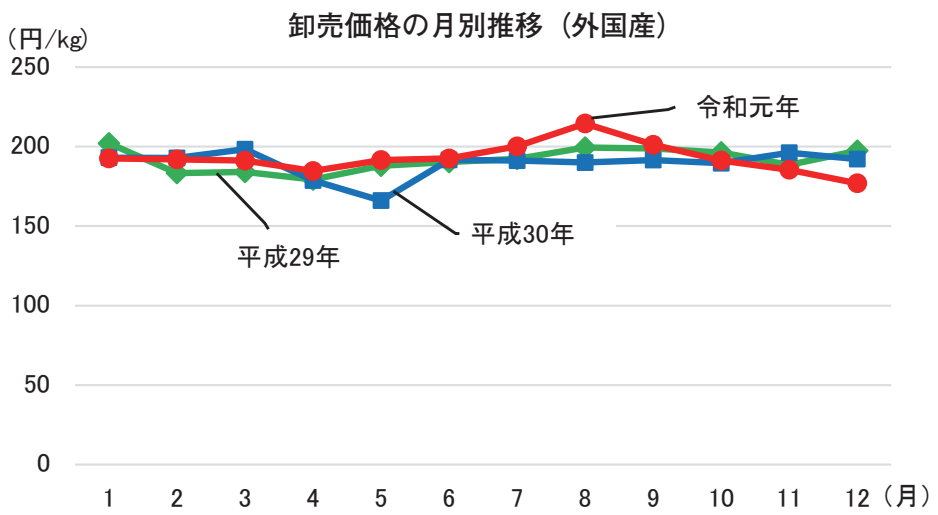
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：令和元年大阪市・大阪府中央卸売市場年報）
注：（ ）内の数値は、月別入荷量全体に占める割合（%）である。

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国内産の価格は、入荷量が減る５月～８月にかけて１キログラム当たり400円程度で推移し、需要期である年末年始は同300円程度（年平均386円）で推移した。平成元年の7月の急騰は、主力産地である宮崎県が停滞する梅雨前線による長雨と大雨の影響で収穫できず入荷量が激減したことによる。外国産は通年、１キログラム当たり200円程度（年平均192円）で安定的に推移している。



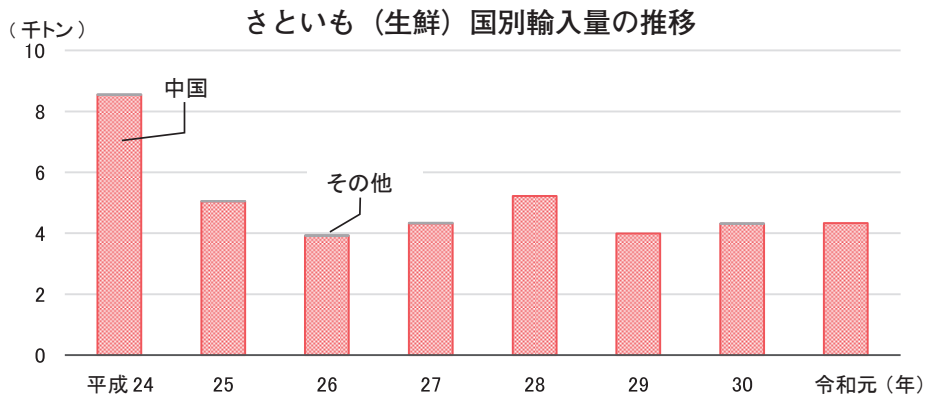
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：東京都中央卸売市場「市場月報」）



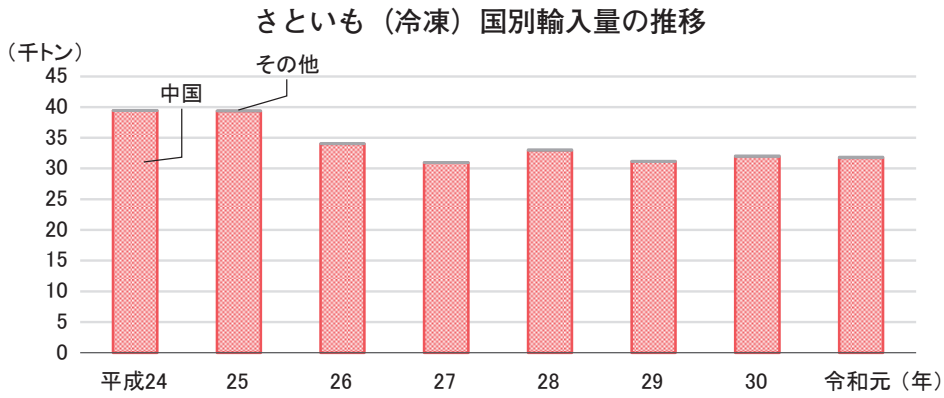
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：東京都中央卸売市場「市場月報」）

輸入量の動向

生鮮のさといもの輸入は、中国産が主流で年間4000トン程度で推移している。平成24年までは、景気悪化により消費者の低価格志向が進み、安価な中国産原料需要が高まったことから輸入量は伸びていたが、25年以降は日本円に対して元が上昇したこともあり、輸入量が減少した。また、農薬検出を契機に26年４月以降、中国産さといもに対する検査が強化され、27年に通常検査となったものの輸入量は回復していない。冷凍のさといもも中国産が主流で輸入量は３万トン程度で推移している。



資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：財務省「貿易統計」）



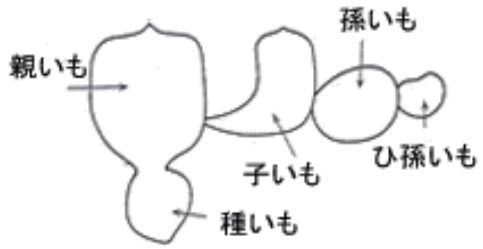
資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：財務省「貿易統計」）

さといもの消費動向

さといもの食用部分は茎が変形した部分で、水分が多くいも類の中では低エネルギーの部類である。塩分排出に効果的なカリウムが多い。特徴であるぬめり成分は多糖類のガラクタンとたんぱく質が結合したもので、水溶性食物繊維に分類される。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）。食感も異なるため好みや用途によって使い分けたい。

1人当たりの年間購入量は、年々減少しているが、子孫繁栄の縁起物としておせち料理に使われるほか、正月を祝う飾りに橙や鏡餅と一緒に株ごと供える風習もある。特に京都の味噌仕立ての雑煮には欠かせない食材である。また、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いて和歌をしたため願い事を書いたのが七夕の由来であるという説もあり、日本の文化に深く根差した野菜と言える。

さといもと葉の形状がよく似ている植物にクワズイモという有毒観葉植物があり、さといもと勘違いした誤食による食中毒も発生しているので注意したい。

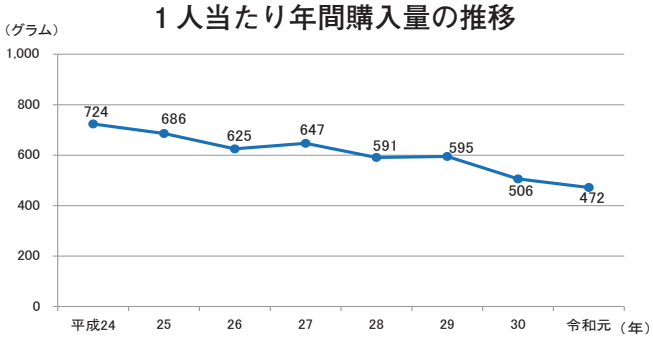


資料：新潟県

参考表：さといもの分類と主な品種

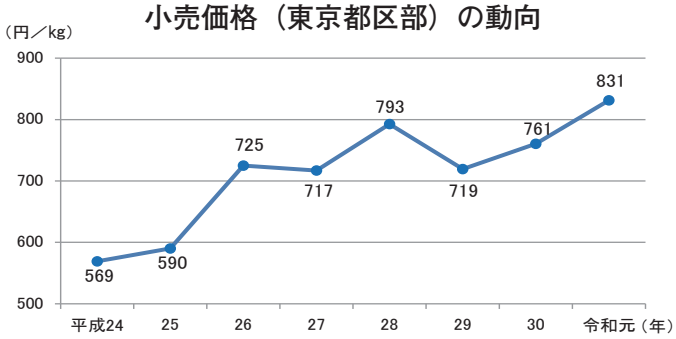
種類	特　徴	代表的な品種
子いも系	親いもは大きくならず、子いも、孫いもが成長するもの。ぬめりが強く、ねっとりした食感。	石川早生、宮崎さといも、土垂、
親いも系	親いものみが大きくなり、子いもがあまり成長しないもの。粉質でほっくりした食感。	たけのこいも（京いも）
親子兼用系	親いもがよく太り、子いも、孫いも増えるもの。	八つ頭、セレベス、唐芋（とうのいも）（えびいも）
葉柄用	葉柄を食用とするもの。乾燥したものは「いもがら」と呼ばれ保存食となる。茹でて、酢の物などにする。	はすいも、八つ頭

1人当たり年間購入量の推移



資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：総務省「家計調査年報」）

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」）