今月の野菜

かんしょの需給動向

調査情報部

主要産地

パープルスイートロード

安納芋

資料：農林水産省「作物統計調査（令和３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。

かんしょの原産地は中央アメリカといわれ、紀元前から栽培されていることがわかっている。日本へは17世紀に伝わったとされる。土壌を選ばずやせた土地でも育つため、江戸時代の飢饉の際には多くの人々の飢えを救った。18世紀頃には武蔵野台地にも導入され、その中心が、現在の埼玉県川越市周辺といわれている。

作付面積・出荷量・単収の推移

令和３年の作付面積は、3万2400ヘクタール（前年比97.9%）と、前年よりわずかに減少した。

上位５県では、

- 鹿児島県 1万300ヘクタール（同　94.5%）
- 茨城県 7220ヘクタール（同 103.1%）
- 千葉県 3800ヘクタール（同　96.4%）
- 宮崎県 3020ヘクタール（同 101.0%）
- 徳島県 1090ヘクタール（同 100.0%）

となっている。

資料：農林水産省「作物統計調査（令和３年産）」

令和３年の出荷量は、67万1900トン（前年比97.7%）と、前年よりわずかに減少した。

上位５県では、

- 鹿児島県　19万600トン（同　88.8%）
- 茨城県　18万9200トン（同 104.0%）
- 千葉県　8万7400トン（同　96.9%）
- 宮崎県　7万1000トン（同 102.7%）
- 徳島県　2万7100トン（同 100.0%）

となっている。

資料：農林水産省「作物統計調査（令和３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、茨城県の2.62トンが最も多く、次いで徳島県の2.49トン、千葉県の2.35トンと続いている。その他の県で多いのは、熊本県の2.30トンであり、全国平均は2.07トンとなっている。

資料：農林水産省「作物統計調査（令和３年産）」
注：黄色は、出荷量上位５県以外で単収が多い県および全国平均。

作付けされている主な品種等

青果用品種としては、紅あずまが関東を中心に、また高系14号（紅さつま、なると金時含む）が関西および南九州地域を中心に作付けされているが、近年、紅はるかなどのねっとり系の品種の作付けが拡大している。

都道府県名	主 な 品 種
鹿児島県	紅さつま、紅はるか
茨　城　県	紅はるか、紅あずま、紅こがね
千　葉　県	紅あずま、シルクスイート、紅はるか
宮　崎　県	高系１４号、紅まさり
徳　島　県	なると金時

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３年）を見ると、９月から入荷量が増え、12月がピークとなる。その後、４月までは多く、５月から８月は少なくなる。千葉県、茨城県が２大供給産地で、量は少ないが徳島県からもほぼ通年の入荷がみられる。主産地の入荷が少なくなる５月から８月は、香川県や高知県からの入荷もみられる。

かんしょは、青果用として市場へ出荷されるもののほか、でん粉原料や焼酎原料などの加工用に使用されているものも多くある。

令和３年　かんしょの月別入荷実績
（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３年東京都中央卸売市場年報）
注１：（ ）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３年）を見ると、９月～翌４月までは入荷量が多く、ピークは１月となっている。徳島県、茨城県、千葉県、宮崎県と幅広い産地から通年の入荷があるほか、11月から翌４月にかけては大分県、１月から５月は熊本県、５月から11月は鹿児島県からの入荷がみられる。

令和３年　かんしょの月別入荷実績
（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３年大阪市・大阪府中央卸売市場年報）
注１：（ ）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かんしょの価格（令和３年）は、１キログラム当たり258~401円（年平均300円）の幅で推移している。入荷量が減少する５月から６月にかけて価格が上がる傾向がある。

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

かんしょ(生鮮・乾燥)の輸入量は、減少から横ばい傾向で、平成30年まではほぼ全量中国からであったが、令和元年以降はベトナムからの輸入もみられる。冷凍かんしょの輸入量は波があるが、主な輸入先は、ベトナム、インドネシア、中国で、近年インドネシアのシェアが増えている。

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」)

輸出量の動向

かんしょ(生鮮・冷凍・乾燥)の輸出量は、年々増加しており、特に香港、タイ向けの伸びが大きく、次いで台湾、シンガポールと東南アジア向けが中心となっている。日本産は現地のものよりも食感が良く甘味が強いことから人気が高まっている。

資料：農畜産業振興機構「ベジ探」(原資料：財務省「貿易統計」)

かんしょの消費動向

令和３年の1人当たり年間購入量は869グラムで、近年、約870~970グラム前後で推移しており、平成26年からは減少傾向である。

かんしょは、品種によって、ほくほく系（紅あずま、高系など）、しっとり系（シルクスイート、紅まさりなど）、ねっとり系（紅はるか、安納こがねなど）と分かれるが、どの品種でも収穫後、適度な温度と湿度を保ちながら貯蔵することによりでん粉がショ糖などに変化し、甘味が増していく。また、果肉が紫色のパープルスイートロードや、カロテンを多く含むオレンジ色の人参芋など、カラフルな品種も一般消費者から注目されつつある。

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」）

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」）