

最近におけるいも類の生産と需要 について

農林水産省農蚕園芸局畑作振興課

課長補佐 矢 野 勇 夫

昭和30年代の前半には70万ha近い栽培面積のあったいも類の生産は、我が国の社会・経済情勢の変化と農産物の貿易自由化に伴い、栽培農家の減少、輸入農産物との競合による工業原料用（でん粉、アルコール）いも類の需要の減退等により作付面積が急激に減少し、40年代末には甘しょが6万ha台、50年代当初には馬鈴しょが12万ha台の栽培となった。

しかしその後は、関税割当制度の運用等による国内産でん粉及び甘しょ生切干の用途の確保と価格の安定並びに加工食品需要の拡大

等により需要の確保が図られるとともに、主産地において輪作、気候等から大きな作付けの異動はなく、ここ数年、作付面積は甘しょ、馬鈴しょとも横ばいで両作目合せて19万ha前後の安定した作付動向となっている。

1. 甘 し ょ

(1) 需 要

甘しょは、蒸切干等に若干の輸入はあるがほぼ100%国内自給しており輸出もなく生産

(表1) 甘しょの用途別消費の推移

(単位：t)

項目 用途区分	全 国 の 推 移						主 産 県 (57年実績)				
	昭50	54	55	56	57	全体比 (%)	茨 城	千 葉	長 崎	宮 崎	鹿児島
農家自家用	541,800	413,400	391,900	414,500	348,000	25.1	14,820	14,431	21,160	48,725	74,343
自家食用	136,000	98,800	92,000	95,600	97,100	7.0	3,400	2,175	7,030	4,118	5,776
飼 料 用	333,300	246,400	230,400	247,700	181,900	13.1	2,140	6,840	9,850	37,093	46,174
種 子 用	72,500	68,100	69,500	71,200	69,000	5.0	9,280	5,416	4,280	7,514	22,393
市場販売用	357,700	385,800	372,100	406,000	395,700	28.6	83,706	80,302	9,850	36,025	22,606
加工食品用	39,400	47,200	39,600	43,300	45,700	3.3	26,900	90	0	1,200	5,785
工業原料用	417,500	453,500	452,900	488,000	508,800	36.8	21,884	17,682	11,830	33,820	415,957
でん粉用	364,000	372,100	375,100	404,300	416,800	30.1	21,884	17,682	430	23,820	352,949
生切干用	17,700	14,700	12,900	14,500	13,600	1.0	0	0	11,400	0	289
専売アル コール用	1,200	1,400	1,300	1,400	1,400	0.1	0	0	0	0	1,138
焼 酎 用	34,600	65,300	63,600	67,800	77,000	5.6	0	0	0	15,000	61,581
減 耗	61,600	60,500	60,700	106,100	86,200	6.2	30,390	24,385	4,760	630	2,809
合 計	1,418,000	1,360,000	1,317,000	1,458,000	1,384,000	100.0	177,700	136,800	47,600	125,400	521,500

資料：都道府県報告による畑作振興課調べ。

(注) 1) トレンドの関係で合計数値は一致せず。 2) 農家自家用のうち、飼料用、種子用には若干量の販売を含む。

は国内需要に見合ったものとなっている。

甘しょの需要先は、でん粉・アルコール等の工業原料用、市場販売用、蒸切干等の加工食品用及び農家の食用、飼料用等である。

工業原料用は、焼酎用が近年のブームから需要が伸びているが、でん粉用、アルコール用（生切干）は輸入原料（でん粉、トウモロコシ、糖みつ、粗留アルコール等）に比較して割高であることからこれら輸入品の関税割当制度の運用によって需要が確保され横ばいの生産となっている。

加工食品用は、近年の自然食品ブームから蒸切干、スナック等の消費が増えており、また、市場販売用もわずかながら増加している。

農家の自家消費は、栽培農家の減少、畜産の多頭化等飼養形態の変化から減少している。

この結果、生産量が140万t程度で落ち着いている中で農家の自家消費の減少分を、需要が増加している焼酎用、加工食品用及び市場販売用で吸収している状況にある。

(2) 生 産

昭和51年以降の作付面積は65千ha、生産量は140万t程度の安定した生産となっているが、地域的にみると用途別需要動向、立地条件等により若干の変異があり、農家の自家消

費的生産地域が減少する一方で商品生産的な地域では現状維持か増加しており産地の特化が進んでいる。各地域別生産の概況と特性は下のとおりである。

(ア) 九 州

鹿児島県の21,3千ha（生産については58年実績以下同じ）を筆頭に宮崎県4,9千ha、長崎、熊本両県の2千ha台等全体で32千haの栽培があって全国の50%を占め、生産量は70～80万tとなっている。これは、甘しょが暖い気候に適していることもあるがこの地域がコラ、ボラ、シラス等火山性の特殊土地帯であること、台風、干魃等気象災害が多発することが離島等交通、輸送上の問題等がある甘しょが栽培に適し生産が安定した作物であることが上げられ、ここ数年、生産は南九州を中心に安定した動きを示している。しかし、長崎、熊本両県においては、工業原料用の需給上の問題から他の有利な作物への転換により減少傾向にある。

用途別には、九州地域は工業原料用の生産が主体となっており、でん粉用へは35万t、全国仕向量の90%を占め、（用途別消費量は57年実績以下同じ）、うち鹿児島県から35万tで残りが宮崎県及び長崎県より仕向けられ

(表2) 甘しょ生産の推移

区 分		年 次	昭 30	40	50	54	55	56	57	58	対 全 国 割合(%)
全 国	作付面積 (ha)		376,400	256,900	68,700	63,900	64,800	65,000	65,700	64,800	100.0
	単位収量(kg/10a)		1,910	1,930	2,060	2,130	2,030	2,240	2,110	2,130	—
	生 産 量 (t)		7,180,000	4,955,000	1,418,000	1,360,000	1,317,000	1,458,000	1,384,000	1,379,000	—
主 産 県	作付面積 (ha)	茨 城	25,000	15,000	5,660	6,000	6,730	7,830	8,710	8,460	13.1
		千 葉	26,100	16,100	5,790	6,210	6,740	6,820	6,770	6,820	10.5
		長 崎	26,500	21,300	3,310	2,560	2,710	2,570	2,520	2,450	3.8
		宮 崎	22,100	26,800	5,160	4,920	4,920	4,980	5,140	4,880	7.5
		鹿 児 島	50,600	64,500	21,800	21,300	21,400	21,200	21,200	21,300	32.9

資料：農林水産省作物統計による。

ている。焼酎用も鹿児島、宮崎両県で99%（77千t弱）を占め、蒸留酒原料として使用される生切干用も長崎県の80%（13千t）を最高に熊本、鹿児島、佐賀、大分各県の島しょ、半島地域で生産されており95%が九州から仕向けられている。専売アルコール用（2千t弱）は、鹿児島、熊本両県で100%生産されている。これら原料用への仕向量は45～50万tとなり総生産量の60%を占めているが、焼酎用が伸びているほかは横ばいとなっている。

次いで消費の多い農家自家消費（17万t）は、飼料用（10万t）を中心に減少している。

このような中で生産が増加しているのは、市場販売用（10万t）と食品加工用（1万t）である。

市場販売用は、全国仕向量の20%余りを占め従来から生産の多かった宮崎、熊本両県のほか、鹿児島、大分両県での増加が目立っており、周年供給を目指した集出荷貯蔵施設等の整備、拡充が進んである。

加工食品用は、原料甘しょを比較的安く安定的に供給できることから加工食品工場の進出もあり、鹿児島県を中心に増加している。

(イ) 関 東

茨城県の8.5千ha、千葉県6.8千haを中心に埼玉、神奈川両県の1千ha台等、全体で2万ha、35万tの生産があり全国生産の30%を占めている。

栽培面積は、茨城、千葉両県ではここ数年増加しており、特に茨城県は6千ha台が8千haまで大巾に増加している。その他の県では、神奈川県が横ばいのほかは減少している。これは、農家の自給的生産が減少しているのに

対し、京浜地区の大消費地を控え市場販売用の需要が増加しており価格も他作目に比較して有利なことから生産を伸ばしていること、茨城県の蒸切干等加工食品用の生産が増加していること等が上げられる。

用途別には、関東地域は九州地区とは逆に市場販売用が主体となっており、全国仕向量の45%（20万t）を占め、特に茨城、千葉両県はそれぞれ8万t余りを仕向けており全国的にも飛抜けて多くなっている。その他、埼玉、神奈川両県の仕向量が1万t以上となっている。

工業原料用は、生産量の10%程度で茨城、千葉両県のでん粉用4万tのほか、焼酎用が東京都に若干あるのみで逐次減少している。

加工食品用は、茨城県の蒸切干用を中心に約3万tあり、これは全国仕向量の60%を占め生産は増加しているが、一方、農家自家消費は減少している。

(ウ) 東 海

静岡県の2.2千ha、愛知県の1.4千ha等4.5千ha、9万tの生産がある。

用途別には、農家自家消費が生産の50%以上（48千t）を占め自給的生産の色合いが強いが、地域内には市場販売用生産地が形成され25千tが仕向けられている。

加工食品用は、蒸切干用として静岡県で6千t程度ある。

工業原料用は、三重県のでん粉生産が56年度限りでなくなり、現在では伊勢地方に生切干が若干残るのみである。

(エ) 四 国

高知県の1.3千ha、徳島県の1.2千ha等4千

ha弱、7万tの生産となっているが、市場販売用産地としての地位を確立した産地が各県にあり安定した生産動向となっている。

生産量の60%余り（4万t）が市場出荷され、土佐紅、鳴戸金時、坂出金時等の名称で名声を博しており、これは全国仕向量の約10%である。

その他は、農家自家消費が25%（17千t）、高知県の「いもけんぴ」用等加工食品用、甘しょ生切干用が各県から若干つつ仕向けられている。

(オ) その他の地域

その他の地域では、農家の自給的生産が主体であることから減少傾向にあるが、北陸の砂丘地帯等規模的には小さいものの市場販売用の新興産地が形成され貯蔵施設等の整備が進んでいる地域や、近畿等、都市周辺の観光農園等は増加している。また、中国地方の瀬

戸内海沿いの各県には若干ではあるが甘しょ生切干産地が残っている。

2. 馬 鈴 し ょ

(1) 需 要

馬鈴しょの用途は、工業原料用、市場販売用、加工食品及び農家自家消費である。

工業原料用としては、でん粉用が大半を占め、ほかに、北海道、長崎県等で「じゃがいも焼酎」原料として使用されているが量的にはわずかである。でん粉用（140万t前後）は、甘しょと同様に安価な輸入原材量との競合から関税割当制度の運用により需要が確保され横ばいとなっている。

加工食品用（45万t）は、食生活の変化と馬鈴しょの「ヘルシー食品」的イメージから需要が増加して生産の維持に役立っているが、

(表3) 馬鈴しょの用途別消費の推移

(単位：t)

項 目 用途 区分	全 国 の 推 移						都府県及び主産道県（57年実績）					
	昭50	54	55	56	57	全体比 (%)	北海道	都府県	青 森	千 葉	長 崎	鹿児島
農家自家用	667,000	498,300	485,700	492,600	524,900	13.9	55,800	469,100	15,926	6,797	17,633	9,300
自家食用	400,100	332,000	321,100	339,700	376,900	10.0	16,200	360,700	2,438	4,046	7,791	7,600
飼 料 用	151,000	83,000	91,100	69,400	69,400	1.8	8,700	60,700	9,848	535	3,206	0
種 子 用	115,900	83,300	73,500	83,500	78,600	2.1	30,900	47,700	3,640	2,216	6,636	1,700
市場販売用	805,500	845,600	844,400	822,400	829,200	22.0	361,600	467,600	29,580	36,293	119,700	21,700
加工食品用	219,500	359,300	363,800	378,900	449,700	11.9	381,600	68,100	5,956	3,990	5,000	8,700
で ん 粉 用	1,167,900	1,406,100	1,417,000	1,118,500	1,651,000	43.7	1,651,000	0	0	0	0	0
販売種子用	160,100	145,400	150,600	149,400	159,500	4.2	144,000	15,500	1,420	0	2,579	0
減 耗	241,000	166,200	159,400	133,200	160,700	4.3	89,000	71,700	3,918	6,420	9,288	400
合 計	3,261,000	3,381,000	3,421,000	3,095,000	3,775,000	100.0	2,683,000	1,092,000	56,800	53,500	154,200	40,100

資料：都道府県報告による畑作振興課調べ。

(表4) 馬鈴しょ関連品目の輸入状況(1～12月)

区分 年次	冷凍ばれいしょ			ばれいしょの粉、ミール及びフレーク			マッシュポテト及びポテトフレーク			総輸入量 (生いも換算)
	輸入量	輸入金額	輸入単価	輸入量	輸入金額	輸入単価	輸入量	輸入金額	輸入単価	
51	5,970 ^t	千円 1,206,227	円/kg 202	8,108 ^t	千円 1,643,924	円/kg 203	76 ^t	千円 22,068	円/kg 292	62,238 ^t
52	8,851	1,622,878	183	14,451	2,691,008	186	16	5,876	367	106,274
53	16,404	2,477,099	151	30,440	4,004,222	132	14	2,625	191	218,813
54	24,661	4,228,096	171	27,760	3,735,051	135	324	96,509	298	222,758
55	29,202	5,442,814	186	25,561	3,775,917	148	5	1,825	334	217,640
56	34,226	6,669,640	195	18,672	4,246,030	227	22	4,629	215	187,457
57	37,566	8,395,910	224	20,573	4,563,941	222	16	7,925	504	206,179
58	44,619	9,446,998	212	12,975	2,153,535	166	11	4,997	457	170,079

加工品の輸入(生いも換算18万t)も増加しており、これら加工食品用の総体需要は60万tを越えている。輸入品は、馬鈴しょの粉、ミール及びフレークや冷凍馬鈴しょであるが、このうち、ばれいしょの粉等は主用途である成型ポテトチップの消費の減退から最盛時の半分以上に減少しているが、冷凍馬鈴しょは主たる消費先であるファーストフードの店舗の拡大が続いていること等から、毎年、対前年比20%程度の伸びで引続き増加している。

市場販売用は80～85万tで安定しており、種馬鈴しょは更新率が約70%、15万t前後で推移している。

農家の自家消費は45～50万tで近年横ばいを呈しているが、飼料用(7万t)は畜産経営の大規模化による飼養形態の変化から逐次減少している。

この結果、全体の需要量は360万t前後のうち20万t弱が輸入品で国内仕向量は340万t前後である。

(表5) 馬鈴しょ生産の推移

区分	年次	30	40	50	54	55	56	57	58
全 国	作付面積 (ha)	211,100	212,500	139,400	125,100	123,400	125,600	127,200	127,800
	単収 (kg/10g)	1,380	1,910	2,340	2,700	2,770	2,460	2,970	2,790
	生産量 (t)	2,908,000	4,056,000	3,261,000	3,381,000	3,421,000	3,095,000	3,775,000	3,566,000
北 海 道	作付面積 (ha)	86,040	92,800	71,400	63,600	64,700	67,900	69,700	70,900
	単収 (kg/10g)	1,354	2,380	2,930	3,640	3,740	2,980	3,850	3,660
	生産量 (t)	1,165,000	2,211,000	2,090,000	2,316,000	2,421,000	2,021,000	2,683,000	2,598,000
都 府 県	作付面積 (ha)	125,060	119,700	68,000	61,500	58,700	57,700	57,500	56,900
	単収 (kg/10a)	1,394	1,541	1,722	1,722	1,704	1,860	1,899	1,701
	生産量 (t)	1,743,000	1,845,000	1,171,000	1,065,000	1,000,000	1,074,000	1,092,000	968,000
主 産 地 県	青森	7,740	6,510	2,600	2,500	2,500	2,510	2,680	2,680
	福島	7,600	10,200	4,840	3,990	3,890	3,720	3,630	3,600
	千葉	1,760	3,020	3,390	3,000	2,760	2,760	2,770	2,810
	広島	(910)	(1,590)	(960)	(874)	(846)	(818)	(778)	(735)
	山梨	3,330	3,590	2,130	2,000	1,960	1,908	1,838	1,775
	長崎	(760)	(2,980)	(2,900)	(2,900)	(2,680)	(2,550)	(2,490)	(2,620)
	鹿児島	2,550	6,250	7,420	8,570	8,050	8,170	8,120	8,010
	鹿児島	(450)	(917)	(636)	(440)	(390)	(348)	(377)	(333)
		3,790	5,037	2,510	2,280	2,220	2,044	2,547	2,813

資料：農林水産省作物統計による。()内は秋作面積で内数である。

(2) 生 産

加工食品用の生産の増加があるもののでん粉用の需要上の問題もあって、最近では12万5千ha、340万t前後の安定した生産となっている。

地域的には、北海道は54年を最低にその後若干増加し、現在、7万ha前後で安定しているが、都府県では春作、秋作とも減少しており、また、全国的に農家の自給的生産が減少し商品的生産が増加の傾向となっており甘しょと同じように産地の特化が進んでいる。

なお、青果用馬鈴しょについては野菜生産出荷安定法に基づく産地指定がなされており、58年度末現在で62産地が指定され、産地内の作付面積は37千ha、生産量は90tとなっている。

また、加工食品用は加工食品メーカーと農業団体等との契約栽培によって生産されている。各地域の生産概況と特性は、次の通りである。

(ア) 北 海 道

馬鈴しょは北海道の畑作農業上、豆類、て

ん菜、麦類とともに輪作の基幹作物として重要な位置を占め、7万ha、230～240万tの生産となっており、これは全国対比作付面積で55%、生産量で70%を占め、近年都府県の作付面積の減少とともに北海道のシェアが高まっている。

また、10a当たり収量は、57年には3850kgを記録し平年収量も3600kgを越え世界の最高水準に達している。

北海道の馬鈴しょ栽培は大型機械化体系が定着し、特にでん粉原料用栽培の10a当たり労働時間は10時間程度まで省力化され、高収量とともに収益性も比較的良くなっている。

用途別には、自給的生産は少なく生産量の2～3%であり、ほぼ同量の減耗分を除いた残り95%が商品的生産となっている。

最大の需要先はでん粉用であり、作況によって20万t前後の増減はあるものの平年で生産量の60%、140万tが仕向けられ、25万tのでん粉を生産している。なお、馬鈴しょでん粉の生産は北海道のみである。

次いで需要が多いのが近年消費が伸びてい

(表6) 加工食品用の加工内訳別仕向量の推移

区分 産地 年次	マッシュポテト用			ポテトチップ用			冷凍加工用 (フレンチフライ)			そ の 他			合 計		
	北海道	都府県	計	北海道	都府県	計	北海道	都府県	計	北海道	都府県	計	北海道	都府県	計
51	49,200	—	49,200	96,400	5,486	101,886	39,100	4,750	43,850	17,600	964	18,564	202,300	11,200	213,500
52	51,300	—	51,300	140,000	16,452	156,452	74,000	6,200	80,200	11,700	2,910	14,610	277,000	25,562	302,562
53	35,000	—	35,000	149,000	27,675	176,675	58,900	8,140	67,040	40,500	600	41,100	283,400	36,415	319,815
54	31,000	—	31,000	174,400	33,453	207,853	68,400	5,140	73,540	45,000	1,866	46,866	318,800	40,459	359,259
55	23,500	—	23,500	192,900	30,474	223,374	66,200	5,741	71,941	44,400	610	45,010	327,000	36,825	363,825
56	24,100	—	24,100	203,900	41,449	245,349	79,500	3,870	83,370	18,500	7,577	26,077	326,000	52,896	378,896
57	25,500	—	25,500	228,200	55,056	283,256	90,500	1,580	92,080	37,400	11,416	48,816	381,600	68,052	449,652

資料：都道府県報告による畑作振興課調べ。(注) 出荷時点の仕向区分であるので市場等よりの仕向量がほかに若干ある。

る加工食品用であり、57年には市場販売用を抜いて38万 t 強が仕向けられ更に増加している。加工食品用の需要は57年度全国で45万 t であるが、北海道産は品質が良く価格的にも都府県に比べ有利なこと等から4～8月の供給が困難な時期を除いて大半が北海道から供給されている。

市場販売用には、生産量の15%、36万 t 前後が仕向けられているが、これは全国仕向量の40～50%に当たる。北海道産馬鈴しょは7月末から翌年の5月頃まで出荷されるが、このうち、9月から翌年4月までは全国市場の馬鈴しょ取扱量の中で北海道産が圧倒的なシェアを占めており、北海道産の作況がその年の市場の価格動向を大きく左右している。

種馬鈴しょの全国流通量は15万 t 前後であるが、その90%が北海道より供給されている。これは、北海道の気候が無病健全な種いもの生産に適し、広大な菜種適地があるとともに、需要地では春作馬鈴しょの種いものとして使用され生理的に適しているためである。

(イ) 都 府 県

春作が51千ha、100万 t 弱、秋作が西南暖地において5.5千ha、9万 t、総体で100万 t 前後の生産となっているが、農家の自家消費の生産が多いことから栽培農家の減少に伴って生産が減少している。しかし、ここ数年は加工食品用の契約栽培の増加等からその度合は小さくなっている。

また、都府県においてはでん粉用はなく野菜の色あいが強く、各地に市場出荷を目的とした産地が形成されているが、加工食品用を含めこれら商品生産の産地は、栽培、出荷時

期、新鮮さ等を売物に北海産と調整をとりながら安定した生産となっている。

生産は、長崎県が春作、秋作とも飛抜けて多く（春作5.4千ha、10万 t、秋作2.5千ha、4万 t）、次いで春作の3千ha台から福島県、2千ha台が千葉、青森、鹿児島、宮城、茨城、長野の各県、秋作が広島県700ha、鹿児島県350ha等となっている。このうち、鹿児島県においては、島しょ地域を中心にさとうきびと結びついた1～5月出荷の冬作（春作）の栽培が増加している。

用途別生産の概況は次のとおりである。

市場販売用には、生産量の約45%、45～50万 t が仕向けられ最大の需要先としてここ数年安定している。生産は55ヵ所の指定産地を中心に行なわれているが、その他にも産地が散在している。

東北、北陸地方では、青森県上北、岩手県久慈、宮城県桃生、山形県庄内砂丘、新潟、福島県石川地区等の指定産地を中心に、4～5月植付、7～8月収穫の形態が多く主として収穫時から12月まで出荷される。

関東、東山地方では、千葉県九十九里、長野県松筑等の指定産地のほか、茨城県中央、神奈川県横浜市等の生産が多く、山間地域では3～4月植付、7～8月収穫され年内出荷、沿海地域では2～3月植付、5～6月に収穫貯蔵されることなく出荷される。

東海、近畿、中国、四国地方では、静岡県三島、三方原、愛知県知多、兵庫県北淡、岡山県牛窓邑久、広島県安芸津、竹原、香川県観音寺等の指定産地を中心に二期作が行なわれ、春作が2～3月植付、5～7月収穫、秋

作が8～9月植付，11～12月収穫となっている。春作は貯蔵されず収穫後，秋作は価格等を勘案しつつ翌年4月頃まで出荷される。また，愛媛県の宇和海地区等暖い気候を生かした冬作栽培も一部にみられる。

九州地方では，佐賀県上場，長野県島原半島，諫早，五島，熊本県天草，鹿児島県なんぐう，種子島，徳之島等の指定産地を中心に生産されている。九州地方の馬鈴しょは，盛夏期を除いて年間を通じて栽培されているが生産の主体は2月植付の春作，8～9月植付の秋作である。このほか，暖い気候を生かした長崎県のハウス，トンネル栽培のような特殊栽培のほか，鹿児島県においては露地の冬作栽培が行なわれており，南の与論島から県本土までしだいに北上するリレー形式的な出荷体制をとっている。

市場へは，秋作は価格動向によって収穫後から翌年3～4月まで出荷されるが，春作，冬作は貯蔵されることなく出荷される。

沖縄県においては，近年暖い気候を生かして冬作が行なわれ本土市場への出荷も増えている。

加工食品用への仕向量は生産の7%，7万t弱で，これは全国仕向量の15%前後であるがしだいに増加している。都府県の馬鈴しょは，市場販売用の生産を主体にしていることから北海道産に比較して単価が高く，北海道産原料の端境期である5月～8月の間の原料供給を目的とし，他に市場販売用の規格外等が馬鈴しょ冷凍調理加工品等へ年間を通じて仕向けられている。

今後，加工食品需要の拡大に応じるととも

に，加工企業の通年操業による経営の安定を図る上から原料馬鈴しょの周年供給は不可欠であり，この意味からも内地での5～8月の間の加工食品原料馬鈴しょの供給が重要となっている。

産地は九州，関東を中心に全国に散在しているが，青森，福島，茨城，千葉，神奈川，三重，長崎及び鹿児島各県の生産が多く，南の鹿児島からしだいに北上し北海道産につながっている。

種子用は，青森，岩手，福島，群馬，山梨，長野，岡山，広島，長崎及び熊本の各県が北海道とともに植物防疫法に基づく採種指定県に指定されており，このうち，岡山，広島，長崎，熊本の各県では二期作用品種を，その他の県では春作用の種馬鈴しょ栽培となっている。生産は，作付面積1.1千ha，2万tで全国生産量の10%程度である。

これら県の採種地は，野菜類の作付増等から環境的には採種適地はせまばられているが，近年ほぼ横ばいの生産となっている。

3. いも類生産上の問題点と今後の課題

我が国の農業を取り巻く情勢は，輸入圧力，生産コストの上昇等内外とも厳しいものがあるが，いも類のおかれている状況も例外ではない。いも類が他作目に比べ必ずしも生産性が良いとは言えず大幅な価格の引上げも望めない状況の中で需要にこたえ生産を確保するためには，規模の拡大，機械化等省力化によるコストの引下げ，生産改善による収量品質の向上等によって農家収入の確保と国際競

競力の強化に努める必要がある。

(1) 輸入上の課題

いも類は、植物防疫上の観点から食用としての生いもの輸入実績はなく、加工品あるいは競合する関連品目が輸入されている。

工業原料用いも類と競合する品目は、現在関税割当等の措置がとられているが、今後もこの制度の維持が出来るよう適正な生産に誘導するとともに、規模の拡大、省力化、単収の増加等によって輸入品との価格差の圧縮に努める必要がある。

加工食品用の競合は、馬鈴しょ加工品と若干の甘しょ加工品（蒸切干）である。

輸入される馬鈴しょ加工品は、主として米国、カナダからの馬鈴しょの粉類、冷凍馬鈴しょであり、品質、価格の両面から国産品と競合しているが、最大の問題点は品質である。このため、現在の加工用品種（トヨシロ、ワセシロ、ユキジロ）を上回る品種の育成普及と、適正な加工食品用原料馬鈴しょ生産管理技術の農家への普及によって原料品質の向上を図る必要がある。原料品質の向上により加工歩留りと品質の向上が図られ結果的に製造工程での人件費の節減等コスト低下によって国際競争力の向上が期待できる。

(2) 国内生産上の課題

第一に経営的問題である。北海道の馬鈴しょ作は大型機械化体系が定着、省力化され生産も安定しているが、都府県では経営規模が小さく、機械化も小型体系を中心としており労働生産性を低いものになっている。このため、より有利な作物に栽培が傾斜し連作を招く結果となっている。

食用、加工食品用の甘しょ、馬鈴しょを供給する上で都府県の占める位置は重要でありこれらいも類を農家経営の中に有機的に取り入れ安定的生産を図るためには、規模の拡大と経営規模に合った機械化によって省力化し、栽培管理の適正化による収量増、品質の向上等生産性の向上に努める必要がある。

第二には生産技術的問題である。

産地が特化するとともに、甘しょでは粗皮症、かいよう症状、ネコブセンチュウ等、馬鈴しょではそうか病、青枯病、ジャガイモシストセンチュウ等の土壌や種苗によって伝搬する病虫害の発生が増加し被害を与えている。

この原因としては、連作のほか化学肥料の多投と推廐肥等有機質肥料の供給不足、マルチ栽培等栽培様式の変化、土壌処理剤施用の増加等があげられ、これが土壌理化学性の悪化を招いている。

これらの対策としては、薬剤による防除は最後の手段とし、その前に、麦等禾本科作物を導入した適正輪作や有機質の多投等によって土壌の理化学性の改善を図るとともに、無病種いもの使用による圃場への病虫害の持ち込み防止、抵抗性品種の導入等が必要である。

また、栽培密度、培土、収穫、選別等栽培管理の適正によって、市場販売用等の商品化率の低下を招いているがこれらの改善も重要である。



じゃがいもの葉