

韓国における甘藷産業の現況と発展方向

全州大学経済大学経済学科 教授 宋海安 SONG/HAE AN

1 韓国の甘藷産業の現状

(1) 生産・消費の現状

甘藷の作付面積は、1980年以降甘藷アルコール用の消費量が減少したことなどで、急激に減少した。2000年代入ると、甘藷は健康食品としての評価を得て、2万haを維持している。また、生産量は1990年以降停滞状況にあるが、約30万tを保持している。10a当たりの収量は、2000年以降停滞状況にあり、約1,500kgの水準で推移している。

甘藷の栽培面積が30ha以上の農家比率は20%で、大規模な作付農家が多い。しかし、甘藷は他の農作物に比べ、各作業段階別の労働時間が多く省力化がそれほど進んでいない。ビニールハウスと機械収穫の比率は高まってきているものの、苗生産と植



付け作業は依然として100%人力に依存している。

一方、消費の状況をみると、2004年の年間1人当たりの消費量は、3.2kgである。また、用途別消費では、食用76.4%、加工用12.6%、でん粉用7.9%、種子用・その他が9.2%であり、甘藷の自給率は92.1%である（表1）。

(2) 品種開発の現状

品種開発における共通の目標は、収量が多く、病虫害の抵抗性を有し、貯蔵性に優れている品種の開発を目指している。しかし、加工用の品種開発の現状は低調な状況にある（表2）。

(3) 病虫害の現状

甘藷の主要な病害は、白絹病、縮芽病、黒斑病、蔓割病、病毒などである。害虫では、ナカジロシタバ、ヒルガオハモグリガ、

表1 甘藷の用途別消費の現状（2013年）

用 途	総供給量 (千t、%)	国内生産量 (千t)	輸入量 (千t)	自給率 (%)
食 用	268 (76.4)	268	0	100.0
でん粉用	30 (7.9)	7	23	23.3
加工用	48 (12.6)	41	7	85.4
種子・その他	35 (9.2)	35	0	100.0
計	381 (100.0)	351	30	92.1

表2 甘藷品種開発の現状

用 途	形状および性質の目標	品種数
食 用	味、外観の商品性（容貌、サイズ、表面の状態）、肉色、肉質	14
でん粉	でん粉含有率および収量	5
野 菜	葉柄の数量、薄皮性、色	1
食品加工	用途別特徴	3
ムラサキイモ (食用・加工用)	色素含有量、味	4
カロチン種（生食用）	生食感、カロチン含有量	3
観賞用	開花	2

イモキバガ、ジムシ・コガネムシ、セミなどである。

韓国では甘藷の病虫害が増加している。その要因は主に気候変化、連作などによる。特に、土壌伝染性の病虫害の増加が目立つ。これは地力低下のほか、植物毒素などが土壌に蓄積され、土壌の物理的・化学的性質の悪化に起因しているとみられている。

（４）流通の現状

甘藷の標準規格は、各要素によって特級、高級、普通の３等級に区分されている（表３）。また、甘藷のサイズ区分は、１個の重量が250 g 以上が２L、150-250 g がL、100-150 g がM、40-100 g がSの４等級に区分されている。更に、甘藷の長さとの幅の比

率（長さ／幅）に基づき次のように区分されている。

円形：3.0以下（80％以上）

長形：3.1以上（80％以上）

甘藷の卸売価格これまで端境期である４～７月は高値を維持してきたが、近年、定温貯蔵庫の普及が進み周年供給体制が整備されつつあるので、価格形成に及ぼす影響も少くない。

2014年における甘藷の流通コストをみると、農家手取り分は29.4％と低く、利潤は39.3％と高い。

最近における甘藷販売の特徴は、自治体共通ブランドの出荷率が高まる傾向にあることだ。一方、流通の問題点としては、小規模生産地域における貯蔵施設や流通シス

表3 甘藷の標準規格

区 分		特 級	高 級	普 通
バラ売り選り抜き		90％以上	80％以上	80％以下
重 量		L M S	L M S	適用せず
管 理	異物除去	優 秀	良 好	除 去
	表面乾燥	適 切	適 切	適 切
重大な欠陥（注１）		な し	な し	５％以下
軽微な欠陥（注２）		５％以下	10％以下	20％以下

（注１）重大な欠陥：他の品種の混入、腐乱、変質、病虫害、傷

（注２）軽微な欠陥：品種の一般的な外見ではなく、外皮に病虫害の影響や軽微な傷あり。

テムの不足、生産履歴・標準規格が遵守されていないこと、規格化・等級化の不徹底などがある。

(5) 加工の状況

甘藷は、干しいも、粉末、化粧品、ビスケット、パン、飲料、米酒などに加工されており、これらの加工食品は増加傾向にある。特に、2000年代に入ると甘藷が健康食品であるという食文化の影響もあって消費量が徐々に増加している。

2013年現在の甘藷加工企業は、71社（大企業18社、中小企業41社、生産地自治体12社）を数える。しかし、甘藷の加工にはまだ問題点も多い。例えば、甘藷加工製品に対する認知度が低く、市場形成度が不十分の状況にあるほか、加工用に適する品種の不足、加工用機械施設の不足などがあげられる。

2 韓国の甘藷産業の発展方策

(1) 甘藷品種の開発・普及

- ① 食用、食品加工用（でん粉用、色素用）、野菜用などの用途別に品種開発を進める。食品加工用の品種開発については、製造企業との連携を強める。
- ② 病毒（ウイルス）および蔓割病などにおける病害虫の抵抗性品種の開発を進める。
- ③ 原種、原原種、普及種、増殖保護における品種普及システムの改善を図る。
- ④ 品種の単一化により名品のブランド化

を可能にするなど、地区別優良品種の選定と普及を図る。

(2) 甘藷栽培技術の開発・普及

- ① 無病の種いもを使用し、育苗管理の徹底により健苗を確保する。
- ② 予防を中心とするエコ農法、天敵の保護などによる病虫害防除技術の研究を進める。
- ③ 有機物の施用、冬季作物の導入、中耕、健全な外部土壌の客土などによって、土壌生産性の向上を図る。
- ④ 施肥の適正化により過剰施肥障害を軽減する。
- ⑤ 植付け機械（半自動、全自動）の開発、植付け方法（直播栽培、人工種子の開発）の改善によって、労働生産性の向上を図る。
- ⑥ 無病毒苗（ウイルスフリー苗）の技術を高め、その普及を図る。

(3) 甘藷の流通環境の改善

- ① 選別基準、出荷規格を制定し、商品性・出荷率の向上を図る。
- ② 作業グループ、農事組合法人を中心に、流通システムの構築を図る。
- ③ 貯蔵・洗浄・包装施設の整備を図るとともに、ブランド甘藷の基準を設定し包装記載事項を遵守し、宣伝活動などを通じて、主要産地別ブランド化の生産基盤を確立する。