

サツマイモ海外需要調査報告

茨城県農業総合センター 農業研究所

あらき だ なおひろ
荒木田 尚広

1 はじめに

近年、新品種の開発・普及により、国内でサツマイモブーム到来を感じておられる方も多いことと思う。特に「べにはるか」、「シルクスイート」などは粘質で甘味が強く、多くの消費者に支持されている。一方、甘くて食味の良い日本産サツマイモは海外でも高く評価され、日本産サツマイモの輸出量は年々増加している（図1）。2018年輸出実績は日本全体で、輸出量3,519tで前年比42%の増加、輸出額は13億8千万円であった。茨城県産サツマイモの輸出量も全体の伸びに合わせて増加しており、平成

30年度サツマイモ輸出実績は1億2,100万円で、前年度比220%と大幅に増加した。

筆者は海外輸出向けサツマイモの技術開発に取り組む中で、タイ王国へ出張し、現地でのサツマイモ販売状況や、現地産および日本産サツマイモの品質について調査したので、その結果を報告する。

2 タイ王国でのサツマイモ消費

タイ王国は人口6,891万人（外務省HP）、GDPは5,040億ドルである。訪問したバンコク市街の道路は舗装され、多くの車と人が行き交っていた（図2）。タイ王国国民

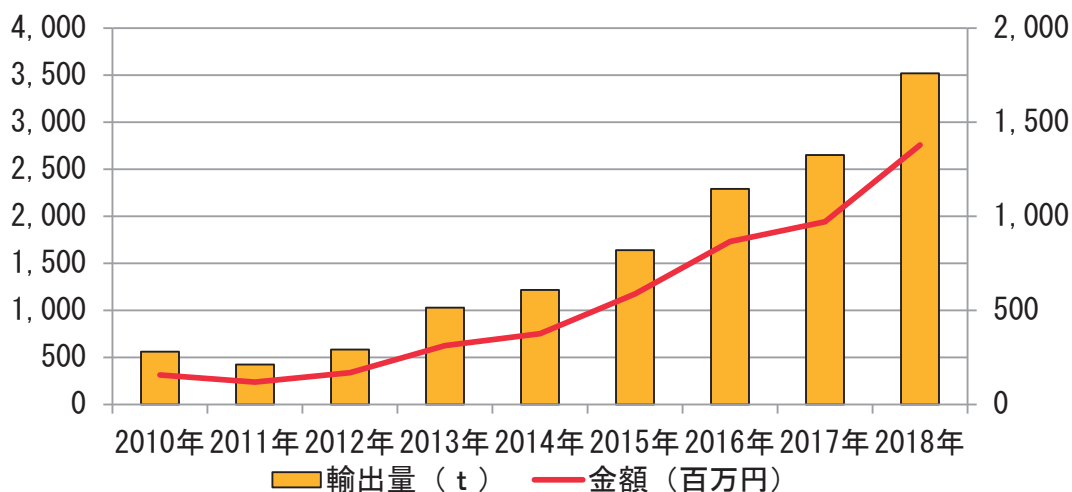


図1 サツマイモ輸出量および金額の推移（貿易統計）



図2 バンコク市街の様子



図4 屋台での焼きバナナと焼きいも販売

の平均的な月収は11万円ほどと言われているが、現地商社社員によると、「甘い物が好きで、特にフルーツには日本人も驚くほど金額を費やす」とのことである。街中ではスイーツ販売店が目立つことから甘い物好きな人が多いことが伺える。

スーパーに行くと、どの店舗でもサツマイモを見つけることができ、食材としては一般的なようである（図3）。もっともタイ王国人は家庭内にキッチンを持たない場合も多いそうで、生のサツマイモを購入するのはキッチンを備えた家に住む、比較的裕福な消費者とのことである。

サツマイモは生いもの他に、焼きいもや



図3 現地スーパーにおけるサツマイモ販売の様子

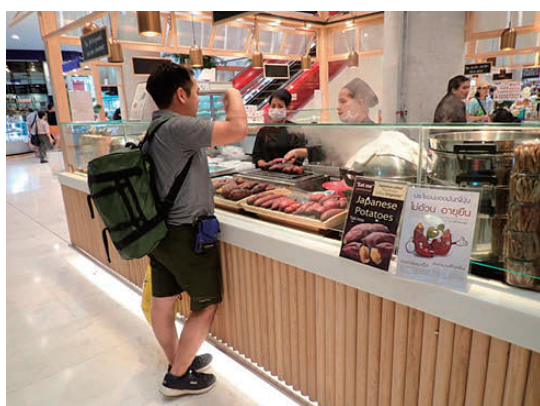


図5 焼きいも専門店での販売風景

蒸しいもでも販売されている。焼きいもはスーパー店頭での焼きいも機による実演販売がされているほか、屋台では焼きバナナとともに販売されていた（図4）。またデパート内には焼きいも専門店もあり、焼きたてのいもを販売していた（図5）。スーパーでは、蒸しいもはバナナやトウモロコシと一緒に包装して販売されており、サラダのようにして食べるのだという（図6）。

3 店頭販売状況

今回現地スーパーや市場におけるサツマイモの販売状況を調査した。調査結果をまとめたものを表1に示す。



図6 蒸しいもの販売形態（一番左はバナナ）

（１） いもの種類

東南アジア産サツマイモは肉色が橙色、紫色、黄色と３種類あった。中にはベトナム産「Japanese Sweet Potato」と表示されているものもあった。これは日本の品種が、ベトナムで栽培され輸入販売されていると推測されるが、確証はない（図７）。

日本産のサツマイモは黄肉色品種のみであり、「べにはるか」、「シルクスweet」、「なると金時」が確認できた。興味深いことに、日本語記載の包装が使われているため、産地特定が可能である場合が多かった。現地商社社員によると、日本語表示そのものがクレジット（信用）を持っているようである。街中を移動する際にも、日本と関係ない企業や商品のロゴや看板に、日本語が使用されている例が散見された。

（２） 販売価格

店頭で販売されている東南アジア産サツマイモは主にベトナム産で、一部タイ王国産も見られた。価格は25～165THB/kgで、平均販売価格は概ね100バーツ程度である。対して日本産は200～890THB/kgで極端に高額な商品を除けば、平均331バーツと

表１ タイ王国におけるサツマイモ販売調査結果

No.	調査地点	産地	品種名	肉色	価格 (B/kg)	病害					虫害	外観品質		
						軟腐病	褐色乾腐病	帯状粗皮症	青かび	その他病害		裂開	皮むけ	カット
1	A(スーパー)	タイ	-	紫	119									
2	B(スーパー)	ベトナム	Japanese Sweet Potato	黄	115	○								
3	C(市場)	日本(鹿児島県鹿屋市)	べにはるか	黄	350									
4	D(大型量販店)	ベトナム	-	紫	65	○							○	
5		ベトナム	-	黄	69	○		○					○	
6		日本(茨城県銚田市)	シルクスweet	黄	359		○							
7	E(百貨店)	ベトナム	-	黄					○					
8	F(日系スーパー)	日本(徳島県鳴門市)	なると金時	黄	328					○				○
9		ベトナム	-	黄	165	○			○	○				○
10		日本	べにはるか	黄	350				○				○	○
11	G(市場)	タイ	-	紫	25							○	○	
12		タイ	-	橙	25						○		○	
13	H(大型量販店)	日本(宮崎県都城市)	べにはるか	黄	200									
14		ベトナム	-	黄	75	○		○					○	
15	I(大型量販店)	不明(東南アジア産と推定)	-	橙	39						○			
16	E(百貨店)	日本(茨城県銚田市)	べにはるか	黄	890									
17		日本(茨城県銚田市)	シルクスweet	黄	399									○

注)2019年1月実施、目視調査による。産地は店頭の表示による。病害は発病症状から判断した。



図7 ベトナム産の「Original Japanese Sweet Potato」



図8 日本産サツマイモで見られた品質不良

なり、価格は東南アジア産の3倍強である。
※参考：為替レートは2019年1月31日終値
で1 THB = 3.49円

(3) 外観品質

東南アジア産は皮むけがひどく、収穫～出荷時の取り扱いに課題があるように感じた。一方、日本産はカット品が見られた(図8)。カットされた部位から、萌芽除去や腐敗部位のトリミングがその理由と考えられた。

(4) 病虫害の有無

東南アジア産のサツマイモは病害の発生が多く、売り場で既に腐敗しているものも見られた。病害としては軟腐病を中心に種々の病害が見られ、収穫後の品質保持技術は未熟であった。

一方、日本産はいくつかの商品で上述の

とおりカット品が見受けられ、かねてより輸送中の腐敗が問題となっていることから、腐敗部分をトリミングして販売しているものと思われる。また、一部であるが、既に腐敗を始めている商品もあった。東南アジア産と日本産の価格差を考慮すると、消費者にとって、この状況は許容しがたいと思われる。品質の良い商品をタイ王国の消費者にも提供するためには、輸送中の腐敗を防止し、棚保ちを改善する必要がある。

(5) 海外産と日本産の焼きいも糖度

販売状況調査で得た東南アジア産および日本産サツマイモを、オーブンを利用して200℃1時間焼成し、焼きいもサンプルを



図9 調査に供したサンプル

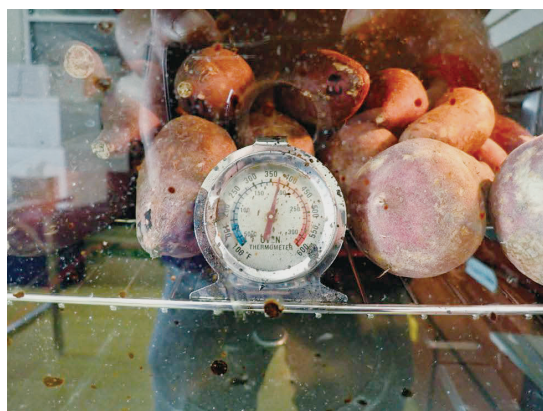


図10 焼きいも作成時の様子



図11 糖度調査の様子

表2 東南アジア産および日本産サツマイモの平均焼きいも糖度（現地調査）

	東南アジア産 (n=7)	日本産 (n=6)
Brix(%)	20.0	28.2
標準偏差	6.5	5.3

作成、これらの糖度を測定した（図9～図11）。調査結果は表2のとおりである。

日本産は東南アジア産と比べて糖度が高く、ばらつきも小さかった。実際に食べてみても、日本産サツマイモは東南アジア産と比べて、甘みが強く、食味に優れた。一方、東南アジア産サツマイモは甘みが弱かったものの、肉色が橙や紫のものは色鮮やかであり、肉色が優れていた。

4 今後の展望

今回の調査を通して、タイ王国での販売状況と課題が確認できた。また、東南アジア産と日本産サツマイモを比較した結果、日本産サツマイモの方が糖度が高いことが明らかになった。

現地商社社員によると、タイ王国内の日本産農産物に対する需要は高く、同国内への日本産サツマイモ輸出量は今後も増加基調が続く見込みである。ただし、昨今、日本国内需要の高まりから市場単価は上昇傾向であり、輸出用サツマイモの調達に苦労する場合もあるようだ。既に、比較的安価で輸送コストの安い九州産地へ調達先のシフトが始まっている。今後は安定的な輸送方法の確立とともに、旺盛な国内外の需要に応える増産対策、それに伴う省力化体系の開発が必要となるだろう。更に、より付加価値が高く、ロスの無い、焼き芋等加工品の輸出も力を入れていくべきであると考ええる。

中長期的には人口減により国内需要量が減少していく見通しであり、海外需要が旺盛なことは歓迎できることだ。今後も関係各位の努力により、海外輸出事業が成長していくことを期待したい。