

こんにゃくを巡る事情

一般財団法人 日本こんにゃく協会
事務局長

いいだ 飯田
たけお 健雄

「いも類」の定義は明確ではないが、我が国の食文化の一翼を担う「こんにゃく」の原料である「こんにゃくいも」は、サトイモ科コンニャク属の多年生植物で、東南アジア原産といわれている。

我が国では古くから栽培されており、2～3年かけて肥大した球状の地下茎（球茎）がこんにゃくの原料として利用されている。

本稿では、我が国のこんにゃくについて、近年の需要と生産の動向、価格の動向、輸入・輸出の動向、さらにはこんにゃくの来歴と健康増進効果について順に紹介する。

1 需要動向

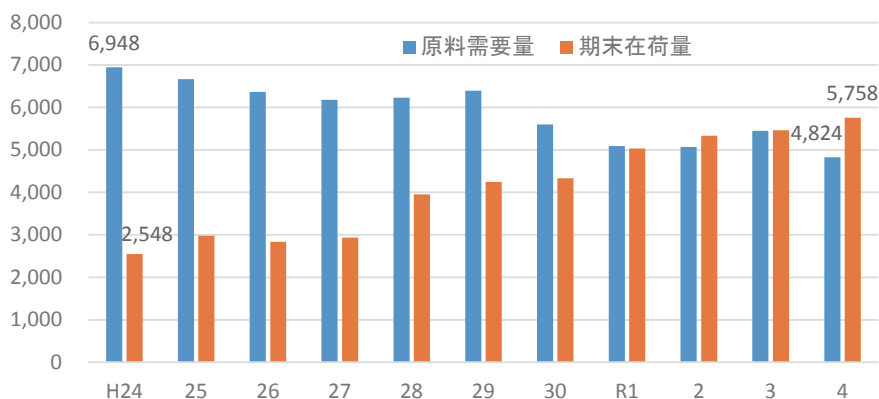
こんにゃくの原料需要量（精粉換算）は、近年減少傾向にあり、令和4年度は4.8千

トンとなっている。なお、国内生産と輸入を合わせた供給量（精粉換算）をみると、令和4年度は5.1千トンとなっており、このうち、国内生産量が4.7千トンであり、国内供給量の9割以上を国内生産が占めている。輸入量は、0.4千トンであり、内訳は輸入精粉が0.05千トン、輸入製品が0.3千トンとなっている。

直近10年間では、全体供給量が約2割減少するなかで、国産のシェアは8割から9割と増加した。

当協会が実施している業者聞き取りに基づいた推計によると、近年、期末在庫が増加し、特に豊作だった平成28年以降急増し、令和2年以降は年間需要量を上回って積みあがっている。

【こんにゃくいもの原料需要量・期末在庫量の推移（精粉換算）】



資料：（一財）日本こんにゃく協会「こんにゃくに関する資料」
注：当該年の11月から翌年10月まで

2 生産動向

1) 栽培面積等の推移

こんにゃくいもの栽培面積、収穫面積とも長期間にわたり減少傾向にあるものの、10a当たり収量についてはここ数年横ばい傾向にある。令和5年産は前年対比で栽培面積が3%、収穫面積が1%減少し、10a当たり収量が前年並を1%下回ったことから収穫量は2%減少して50,900トンとなった。

2) 県別及び品種別の栽培面積等の状況

県別に生産状況をみると、こんにゃくいもの収穫量の9割以上を群馬県が占めており、中山間地域の基幹作物として地域の重要な役割を担っていることが分かる。

品種別にみると、これまでは「あかぎおおだま」が品種別作付面積第1位であったが、機械植え付けが可能な球状生子が多く、病害に強く、精粉歩留が高い「み

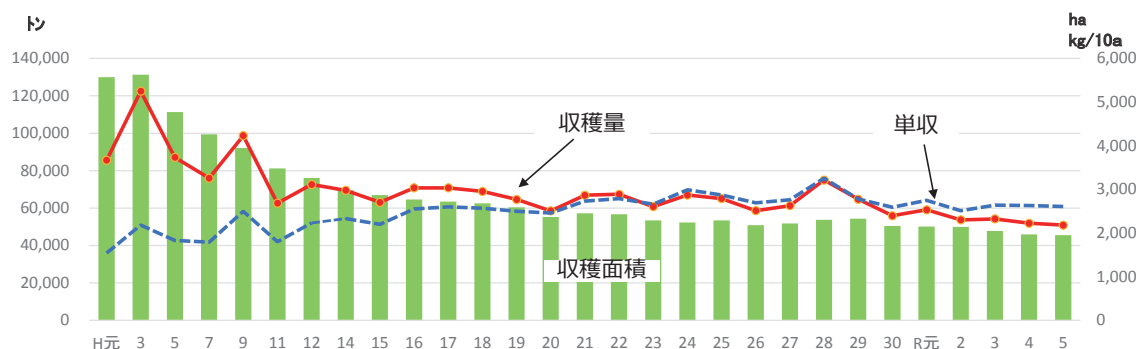
やまざり」の栽培面積が拡大し、令和3年産以降は第1位となっている。

令和5年度の栽培面積は、「みやまざり」が全体の約54%を占め、「あかぎおおだま」が約45%を占めていることから、この2品種で全体の99%を占めることとなった。

3 価格動向

1) 生いも価格の推移

こんにゃくいもは、気象や病害等の影響を受けやすいため、収穫量の年次変動が大きく、生いも価格も大きく変動している。令和3年及び令和4年産生いも価格はやや上昇傾向であったが、令和5年産は収穫量が減少したにも関わらず、価格は急落した。具体的には、令和4年の生いも価格が4,221円/30kgであったものの、令和5年には3,018円/30kgと約30%の減少となった。



資料：農林水産省「作物統計」、(一財)日本こんにゃく協会「こんにゃくに関する資料」

【栽培面積上位5県の生産状況（令和5年産）】

	全国	群馬県	栃木県	山梨県	茨城県	長野県
栽培面積 (ha)	3,230 100%	2,990 92.6%	34 1.1%	25 0.8%	19 0.6%	10 0.3%
収穫量 (t)	50,900 100%	48,500 95.3%	403 0.8%	109 0.2%	320 0.6%	58 0.1%
単収 (kg/10a)	2,610	2,680	2,119	846	2,225	668

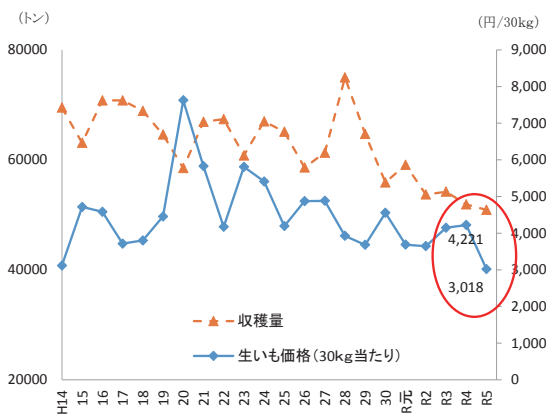
資料：全国値及び群馬県は 農林水産省「作物統計」、その他の県は (一財)日本こんにゃく協会「こんにゃくに関する資料」

【品種別栽培面積の状況（令和5年産・主産県）】

品種名	平成30年		令和元年		令和2年		令和3年		令和4年		令和5年	
	栽培面積	割合	栽培面積	割合	栽培面積	割合	栽培面積	割合	栽培面積	割合	栽培面積	割合
みやままさり	1,487	42.7%	1,570	45.8%	1,632	48.2%	1,634	49.6%	1,646	51.7%	1,658	53.7%
あかぎおだま	1,815	52.1%	1,686	49.2%	1,638	48.4%	1,573	47.7%	1,455	45.7%	1,387	44.9%
はるなくろ	106	3.0%	105	3.1%	47	1.4%	27	0.8%	25	0.8%	21	0.7%
在来種	60	1.7%	59	1.7%	58	1.7%	55	1.7%	54	1.7%	16	0.5%
みょうぎゆたか	7	0.2%	4	0.1%	4	0.1%	4	0.1%	3	0.1%	4	0.1%
支邦種	7	0.2%	7	0.2%	7	0.2%	4	0.1%	3	0.1%	3	0.1%
計	3,481	100%	3,429	100%	3,386	100%	3,296	100%	3,186	100%	3,090	100%

資料：（一財）日本こんにゃく協会「こんにゃくに関する資料」

【こんにゃくいもの収穫量と生いも価格の推移】



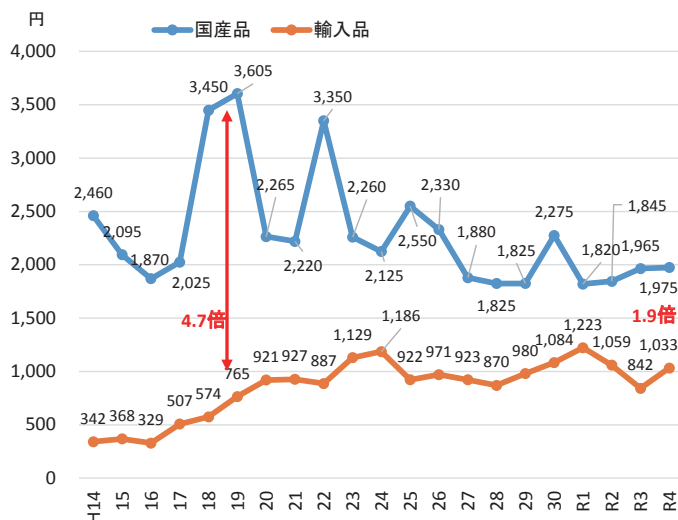
資料：収穫量は農林水産省「作物統計」（当該年産）、生いも価格は「農作物価統計」（当該年の1月から12月まで）。R5産は概数値

2）精粉価格の推移

国産精粉価格は、直近10年間はほぼ横ばい傾向が続いており、令和4年の価格は1,975円/kgとなった。輸入精粉価格も同様に横ばい傾向が続き、令和4年には1,033円/kgとなり、両者の価格差は1.9倍であった。

しかしながら、近年で最も国産精粉と輸入精粉の価格差が大きかった平成19年の価格差は4.7倍であったことから、長期的にはその差は狭まる傾向にあることが分かる。

【国産精粉と輸入精粉の価格の推移】



資料：全国蒟蒻原料協同組合、財務省「貿易統計」（年は当該年の11月から翌10月まで）

注1：国産こんにゃくいもの価格は、全国蒟蒻原料組合会員による売り渡し価格の 平均値（精粉）である。

注2：輸入こんにゃくいもは、CIF 価格である。

4 貿易状況

1) 輸入状況

こんにゃくいもは、平成19年4月にLDC（後発開発途上国）に対する無税無枠措置の対象品目とされ、ミャンマーを中心に輸入されている。輸入量については、平成24年度以降は減少傾向に推移し、令和5年度は平成25年度の2割弱まで減少している。なお、令和5年度の国別輸入量は、ミャンマーが64%、インドネシアが40%となっている。

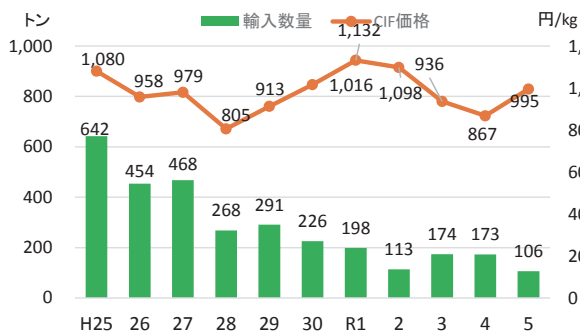
一方、こんにゃく製品の輸入価格は上昇傾向に推移している。令和5年度の国別輸入量は、中国が81%を占め、次いで韓国5%、インドネシア6%となっている。

2) 輸出状況

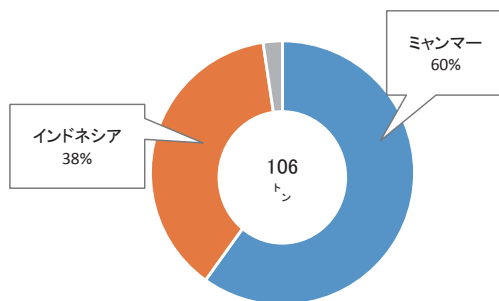
近年、健康意識の高い欧米等へのこんにゃく製品の輸出拡大が進んでいるが、その全国ベースでの実態は明らかではなかった。そこで、当協会が矢野経済研究所に委託して、個別の企業へのアンケート（有効回答138件）やヒアリング結果等をもとに、「こんにゃく加工品」の輸出金額を全国ベースで推計したところ、2019年には5.3億円だった輸出額が、2022年には17.4億円と3倍以上になっていたことが解かった（なお、2023年は一部企業において2022年に大きく輸出を伸ばした反動があり、前年度を下回り13.8億円となった。）。

なお、輸出先は多い順にヨーロッパ、北米、香港、シンガポール、台湾となっている。

【こんにゃくいもの輸入の推移（年度）】

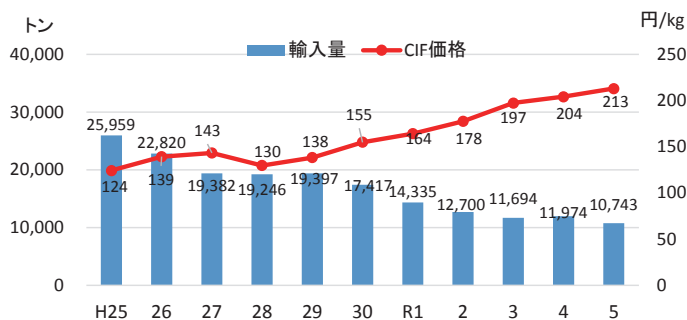


○こんにゃくいもの国別輸入の状況（R5年度）

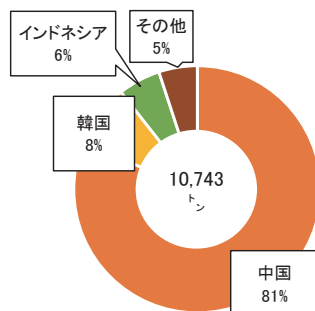


資料：財務省「貿易統計」

【こんにゃく製品の輸入量の推移（年度）】

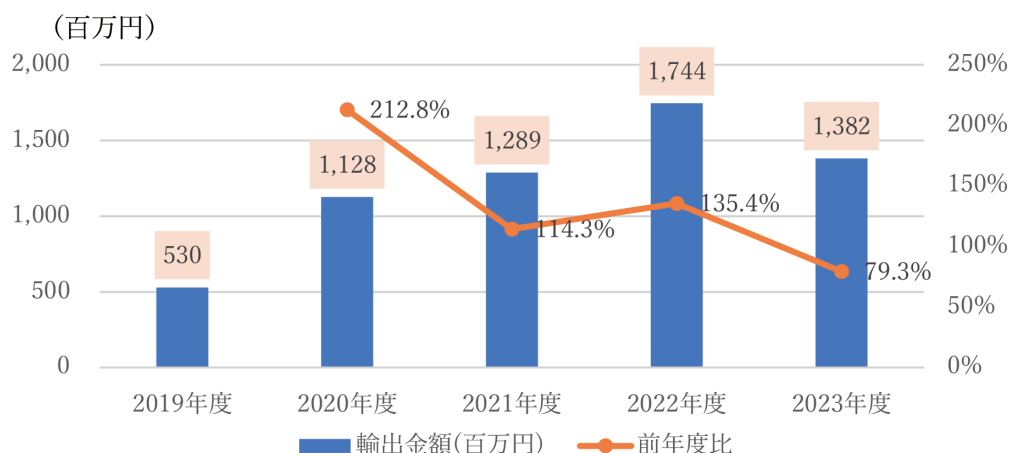


○こんにゃく製品の国別輸入の状況（R5年度）



資料：財務省「貿易統計」

【全国のこんにゃく加工品の輸出金額推移（こんにゃくゼリーは含まない）】



5 その他

1) 来歴

平安時代の文献によると、こんにゃくは6世紀に中国から仏教とともに医薬品の一つとして日本に伝来したと考えられている。はじめは僧侶や貴族の間で珍重され、それが民間で常食化し始めたのは仏教が民間信仰となった鎌倉時代以降であり、国民の一般食品になったのは、こんにゃくの粉加工法が発明された江戸時代後期だとされている。

明治期になるとこんにゃくいもの粉化が発明された茨城県がこんにゃくの生産量で他県を圧倒し、大正期に入ると岡山県と広島県の西日本勢が台頭し、さらに大正末から群馬県が伸びてきた。そうした中で、戦後のこんにゃく生産において圧倒的シェアを占めることとなったのが群馬県である。その理由は、群馬県でかつて盛んであった養蚕が衰える過程で、それに代わる商品作物としてこんにゃくがとって代わったこと、戦後大量に建設資材として需要が激増した軽石の群馬県中北部の採石場の跡地がこんにゃく栽培に適していたこと等があげ

られる。

2) 健康食品としての価値

こんにゃくの100g当たりのカロリーはごはんやパスタの25分の1、食パンの40分の1と言われており、様々な料理に取り入れて食事全体のカロリーを下げる事が出来るので、ダイエットに最適である。さらに、血糖値を上げる糖質はゼロ、アレルギーの原因となるグルテンもゼロとなっていることから、糖尿病のリスクも回避できる。

一方、こんにゃくは97%の水分と不溶性植物繊維（グルコマンナンの凝固物）で出来ているため、消化されずに大腸に達して刺激を与えることにより便秘解消に効果を発揮するとともに、大腸に達した食物繊維は腸内の有用菌のエサとなるため、腸内環境を整えるのにも役立つ。

現在では、このようなこんにゃくの有する健康食品としての価値が、国内の若い層や海外の消費者の注目を集めているところである。

6 おわりに

現在こんにゃくは、国内の需要の減少と

いう大きな問題の中で、大変困難な時期を迎えている。そこで、業界では消費者に受け入れられるこんにゃくづくりや海外輸出について、今まで以上に積極的に取り組み、

この危機に対処しようとしているところである。当協会としても、これらの取り組みをサポートするための各種事業を今後とも積極的に進めることとしている。

ジャガイモ事典

編集・発行：財団法人いも類振興会
B5判、416頁、定価4,800円＋税

刊行の目的

これまで、ジャガイモの生産から消費、文化に至る全体を解説した書物はなかった。このため、起源、伝播、作物特性、品種、栽培、加工、料理、文化に関する事項・用語解説を内容とするジャガイモ事典を刊行することとした。

刊行の目的は、ジャガイモの振興を図るため、生産者、流通・加工業者、研究・指導者にジャガイモに対する関心と理解を一層深めていただくほか、学生、消費者にとっても、ジャガイモの全てが解る入門書としての役割を期待した。



事典の構成

本事典は、ジャガイモに関する総合事典である。収録した主要な事項・用語数は610。執筆者はジャガイモの専門家69名。事典の構成は7章33節から成る。

口絵 カラー写真12頁（品種、料理、栽培、病虫害・生理障害）

I章 ジャガイモの起源と伝播

II章 ジャガイモの特性

III章 ジャガイモの生産と普及

IV章 ジャガイモの流通・加工・消費

V章 ジャガイモの食べ方

VI章 ジャガイモをめぐる文化

VII章 世界のジャガイモ事情

◎購入申込み先◎ 一般財団法人いも類振興会（巻末参照）