

## Ⅳ章 サツマイモの流通・加工・利用 (鈴木貞美)

distribution, processing and utilization

## 1 節 用途別消費動向 consumption trend

### 【節の概説】

サツマイモの消費動向は、近年、青果用、加工食品用は堅調な需要がありほぼ横ばいで推移しているが、でん粉用、飼料用は価格や品質面で輸入品と競合していることから減少してきており、サツマイモ全体では、近年 100 万 t 程度の国内供給量となっている。

サツマイモの用途別消費の特徴は、加工用途の幅が広く、産地による利用の違いがあることである。このような利用形態の違いは、その産地の風土と歴史などによる。関東地方のサツマイモは、関東ローム層の火山灰土壌と江戸（東京）という大消費地の近隣という立地条件から発展した。茨城、静岡の蒸切干は、冬季の低温と乾風を利用したもので、徳島の青果用は鳴門市近郊の砂地を利用したものである。また、鹿児島では 300 年近い栽培の歴史とサツマイモ以外には不適なシラス土壌がサツマイモを主要作物にし、でん粉用、焼酎用に大量に利用されている。

用途と価格の関係を見ると、品種特性と生産コスト（価格）によって用途が仕分けされ、おおむね 1kg 当り 100 円以上が青果用、40～100 円が加工食品用や焼酎用、40 円以下がでん粉用となっている。

表Ⅳ-1 は、サツマイモの用途別消費の推移を表したものである。

### (1) 青果用 for fresh market

青果用の消費量は、全消費量の 4 割、2007（平成 19）年で 38 万 t と最も多くなっている。

青果用の産地は、それぞれの気象条件、土地条件に適した品種を選定し、ハウス、トンネル、マルチ、露地などの作型や独自の土づくりや肥培管理により、超早掘、早掘、普通掘やキュアリング（温度 30～33℃、湿度 90～95% で 100 時間程度貯蔵することでいもの表面のコルク化を促進し保存性を高める処理）貯蔵により周年供給を実施するなど、各地で特徴ある産地が形成されている。主産地別の生産状況は、茨城県、千葉県 の 2 県で 24 万 t と 6 割を占め、次いで徳島県、熊本県、宮崎県、鹿児島県が 2 万 t 程度となっている。

青果用の流通は大半が市場経由であるが、生協など一部には生産者と小売店を直結する産地直送や、産地業者などによる生産者と消費者を直結する通信販売も拡大している。流通の主流は、生産者（収穫・選別）→農協（貯蔵）→市場→仲卸→小売店→消費者という経路をたどる。青果用の選果基準は、いもの形状、皮色などの外観、肉色、食味により評価される。一般的に、大きさは一個重によって 2S～2L の 5 段階に分けられる。形状は紡錘形が基本で丸いものは 1 ランク劣る。外観は曲がり、傷、変色、退色、虫害などが無いものが A 品とされ、外観がやや劣るものが B 品とされる。B 品よりさらに劣るものが C 品とされる。青果用の流通に当っては、サツマイモの保存性を高めるためキュアリングを実施するケースが多い。キュアリング処理施設を持っている生産者は、農協、集出荷業者のほか、自ら開拓した出荷先に出荷するが、キュアリング施設を持たない生産者は、キュアリング施設を持つ集出荷業者、農協へ収穫と同時に出荷している。

表IV-1 サツマイモの用途別消費の推移(全国) (上段：千t, 下段：%)

区分 年次	生産数量	生食用	用途別消費		飼料用	種子用	加工食品用	でん粉用	アルコール用	減耗
			農家自家食用	市場販売用						
1955(昭和30)年	7,180	2,718	2,179	539	878	285	21	2,108	881	289
	100.0	37.9	30.4	7.5	12.2	4.0	0.3	29.4	12.3	4.0
1960(昭和35)年	6,277	1,472	1,080	392	1,463	250	63	2,190	711	138
	100.0	23.5	17.2	6.2	23.3	4.0	0.9	34.9	11.3	2.2
1965(昭和40)年	4,955	773	474	299	1,250	204	20	2,288	333	86
	100.0	15.6	9.6	6.0	25.2	4.1	0.4	46.2	6.7	1.7
1970(昭和45)年	2,564	459	187	272	781	102	11	947	157	106
	100.0	17.9	7.3	10.6	30.5	4.0	0.4	36.9	6.1	4.1
1975(昭和50)年	1,418	494	136	358	333	73	39	364	54	62
	100.0	34.8	9.6	25.2	23.5	5.1	2.8	25.7	3.8	4.3
1980(昭和55)年	1,317	464	92	372	230	70	40	375	78	61
	100.0	35.2	7.0	28.3	17.5	5.3	3.0	28.5	5.9	4.6
1985(昭和60)年	1,527	583	91	492	144	66	60	798	105	71
	100.0	38.2	5.9	32.2	9.4	4.3	3.9	32.6	6.9	4.6
1993(平成5)年	1,033	548	85	463	57	43	67	209	68	41
	100.0	53.0	8.2	44.8	5.5	4.1	6.5	20.2	6.6	4.0
1998(平成10)年	1,139	534	79	455	48	36	106	307	73	34
	100.0	46.9	6.9	40.0	4.2	3.2	9.3	27.0	6.4	3.0
2003(平成15)年	941	490	80	410	9	26	96	200	97	23
	100.0	52.0	8.5	43.5	1.0	2.8	10.2	21.3	10.3	2.4
2006(平成18)年	989	468	96	372	10	17	88	180	208	18
	100.0	47.3	9.7	37.6	1.1	1.7	8.9	18.2	21.1	1.9
2007(平成19)年	968	465	87	378	6	16	89	148	219	25
	100.0	48.0	8.9	39.1	0.6	1.7	9.2	15.3	22.6	2.6

資料：生産数量は統計部「作物統計」、内訳は都道府県報告に基づく農林水産省生産流通振興課調べ

注1：アルコール用は生切干用、蒸留酒用、専売アルコール用の計

2：昭和48年以前には沖縄県を含まない

3：平成19年度産は概算値

4：生産数量と内訳数量は、四捨五入のため一致しない

## (2) でん粉用 for starch industries

サツマイモでん粉の用途は多岐にわたり、工業化される以前から自家用として、だんご、とろみ付け、魚すり身などのつなぎ、飴など地域性に富んだ利用がなされてきた。近年の用途は、大部分が糖化した甘味料で、ビール、水産練製品、接着剤のほか、固有用途として水飴、はるさめなどのでん粉麺、スナック菓子、くず粉代替品などがある。現在、サツマイモでん粉の9割がでん粉用の専用品種から生産され、でん粉工場を操業しているのは鹿児島県内のみとなっている。2007(平成19)年では、15万tの原料から約5万tが製造されている。国内のでん粉需給量は、約300万tで、その9割は輸入トウモロコシを原料とするコーンスターチとなっている。国内産いもでん粉は供給量の1割で、このうちジャガイモでん粉は国内供給量の8割の24万t、サツマイモでん粉は2割の5万tとなっている。また、でん粉の内外価格差は、ジャガイモでん粉で2.5倍、サツマイモでん粉で3.0倍となっている。

サツマイモでん粉製造の経緯は、第二次世界大戦後、米の増産による食糧供給が安定するとサツ

マイモが生産過剰に陥った。このため、政府は貯蔵性のあるでん粉として買い上げ、サツマイモ生産農家の経営安定を図るとともに、砂糖輸入が制限されている中で甘味資源の供給源としてブドウ糖製造などに向けたが、ブドウ糖は甘さが砂糖の7割程度のため利用が進まなかった。その後、ブドウ糖の一部を果糖に変えた砂糖並みの甘さを持つ異性化糖（ブドウ糖・果糖の混合糖）を製造する技術が開発された。これによって、サツマイモでん粉生産が安定化すると見られていたが、異性化糖の需給拡大による国産でん粉供給の不足から、1964（昭和39）年に砂糖が輸入自由化されることとなった。昭和40年代に入り、異性化糖の原料はほとんどが安価な輸入トウモロコシを原料とするコーンスターチの製造に置き換え、価格が割高な国産サツマイモでん粉の消費は漸減し続けている。

### (3) 焼酎用 for liquor

焼酎用サツマイモの需要は、地域特産としての焼酎需要から全国的に消費されるようになって需要が急速に伸び、過去10年間で倍増して2007（平成19）年、約20万tとなった。

焼酎用品種は、醸造適性、収量性を兼ね備えた「コガネセンガン」が9割を占め、そのほか特徴ある品種が少量使用されている。

生鮮原料が供給されるサツマイモの収穫期である9月～11月に需要が集中するので、工場の操業安定を図るため、1月以降使用する貯蔵サツマイモや冷凍蒸サツマイモを利用し、操業期間の延長が進められている。貯蔵サツマイモは、腐敗、品質の低下、冷凍蒸サツマイモは、冷凍貯蔵施設などコストがかかることから、品質の安定と調達コスト削減への取組みが進められている。また、輸入の焼酎原料用蒸サツマイモは、焼酎需要の伸びを反映して、使用量が増えている。

### (4) 蒸切干用 for steamed dried cakes

サツマイモの蒸切干用原料の生産は、茨城県、静岡県を中心に、2007（平成19）年、約4万tである。このうち、全国の生産量の約8割が茨城県ひたちなか市、東海村で生産されている。蒸切干は、通称、干しいもまたは乾燥いもとも呼ばれている。

蒸切干は、江戸時代後期に現在の静岡県で生産が始められ、明治後期には有力商品作物となっていた。日露戦争当時、将兵の食料に用いられたことから軍人いもとも呼ばれた。明治末期、茨城県には静岡県出身であった当時の知事が冬場の加工用に紹介したといわれている。

輸入の蒸切干は、現在約1万t、輸入金額では約100億円で、そのほとんどが中国産である。貿易統計への掲載が平成14年以降であるため、それ以前のデータは不明である。

### (5) 菓子用 for confectionery

サツマイモの菓子用は、伝統的ないもかりんとう（いもけんぴ）、いも餡、いも飴、いもせんべいなど種類がきわめて多く、加工適性に応じた品種が加工用途に合わせて使い分けられている。焼きいも、大学いもなども含めて堅調な需要となっており、約4万tが消費されている。また、洋菓子やチップなどのスナック原料としての新たな利用が進んでいる。

**(6) 飼料用 for animal feeding**

サツマイモの飼料としての利用は、かつては全国的に、蔓、いもともに自給飼料として利用されてきたが、現在では、主に鹿児島県で黒豚の肥育後期の飼料として利用されている。しかし、簡便で割安な輸入飼料が安定して供給されていることや、国産サツマイモを飼料として加工・使用することはコスト的に割高であること、生のサツマイモは保存性が低いこと、乾燥する場合、収穫・調製・貯蔵作業に労力がかかることなどから農家段階での自家飼料用としての利用は減っている。輸入サツマイモ飼料は、裁断・乾燥され、1kg 当り 45 円程度で飼料メーカーが販売している。

**(7) その他の利用 others**

伝統的な利用としてはいも粉、いも麺などの消費がある。近年、新たな加工技術が開発され、新規の需要としてもいもジュース、色素抽出、ペースト、パウダーなどの一次加工品が伸びている。

サツマイモ色素は、紫いもに含まれるアントシアニンの機能性に注目し、アントシアニンを抽出し、濃縮、精製したもので、清涼飲料水、漬け物、菓子類などの着色用に利用されている。ペーストは、サツマイモを蒸し、裏ごしして冷凍したもので、ようかんや饅頭などの餡として利用されている。パウダーは、生いもを乾燥して細かく粉碎したもので、ペーストに欠かせない冷凍保存や解凍処理などが不要で、栄養分とカラフルな色素を有効利用でき、二次加工も容易でパンやクッキー、麺類など幅広い利用が可能となっている。

**IV章 1 節の参考文献**

- おいも全書. 1995. 114-117. (財) いも類振興会.  
 食品総合研究所編. 食品大百科事典. 2001. 35. 朝倉書店.  
 さつまいも MiNi 白書. 2008. 日本いも類研究会.  
 甘しょの需要拡大調査. 2007. 60. (社) 鹿児島県農業・農村振興協会.  
 戦後農業技術発達史 第3巻. 1970. 460-465. (財) 日本農業研究所.  
 焼酎原料用さつまいもの長期確保対策調査. 2005. 2-3. (社) 鹿児島県農業・農村振興協会.  
 茨城の干しいも. 2005. 1. 関東農政局水戸統計・情報センター地域課.

## 2 節 植物防疫法 plant protection law

### 【節の概説】

植物に被害を与える国外に発生している病害虫の侵入防止、国内の一部に存在している重要な病害虫の移動や伝搬を防止し、病害虫の発生・蔓延を防止するのが植物検疫である。植物検疫は、1950年に制定された植物防疫法に基づいて行われている。植物防疫法は目的が「輸出入植物及び国内植物を検疫し、並びに植物に有害な動植物を駆除し、及びその蔓延を防止し、もって農業生産の安全及び助長を図ること」と規定されていることから、厳しく内外の病害虫の発生動向を監視し、検査することが義務付けられている。

植物検疫の業務は、国際検疫と国内検疫に分けられている。国際検疫は、輸入される植物を検査して病害虫の侵入を阻止する輸入検疫と、外国に輸出される植物を検査する輸出検疫がある。

### (1) 輸入検疫 import plant quarantine

輸入検疫は、輸入植物を水際（輸入港）で検査し病害虫が付着している場合にはこれを駆除して病害虫のない健全な植物を輸入することにより、国内農業を病害虫から保護する制度である。全国の海空港に配置された植物防疫所の植物防疫官によって輸入植物の検査を実施している。また、輸入検疫は、侵入の恐れのある病害虫の重要度に応じて寄主植物全面輸入禁止や厳重検査などが行われている。

#### 1) 輸入禁止 import prohibition

植物防疫法では、海外からの“病害虫そのもの”、“土”及び“特定の植物”（以下“輸入禁止植物”という）を輸入禁止品目として定めて、「何人も輸入してはならない」と規定した輸入禁止制度を実施している。輸入禁止植物には国内に未発生であって、もし侵入した場合は国内農業に甚大な被害を及ぼす恐れのある特定の病害虫（以下“輸入禁止対象病害虫”という）が発生している地域（国）の寄主となる植物が指定されている。輸入禁止対象病害虫が発生している地域で栽培されるいも類は原則輸入禁止植物に該当する。ただし、「試験研究の用その他省令で定める特別の用に供するため農林水産大臣の許可を受けた場合（大臣許可制度）」に限り例外的に輸入が認められている（表IV-2）。

#### 2) 栽培地検査 growing site inspection

栽培地検査制度は、輸入禁止対象病害虫に次いで厳しく警戒を要すべき国内未発生 of 病害虫の中で、輸入時の検査で発見することは困難であるが生産国で栽培中に検査すれば容易に発見できる特定の病害虫を対象としたもので、平成8年の植物防疫法改正により追加された検疫制度である。

#### 3) 隔離検疫 post-entry quarantine

植物防疫法に基づき、国内農業生産上重要な作物で、かつ、栄養繁殖により増殖される植物は、港での検査だけでは発見できないウイルス病等を検査するため、一定期間、国の隔離圃場で栽培し、検査する隔離検疫制度が実施されている。隔離検疫の対象植物としては果樹類、球根類、サトウキ

表IV-2 輸入禁止地域、植物及び検疫有害動植物（サツマイモ関係抜粋）

平成20年9月4日最終改正

地 域	植 物	検疫有害動植物
六. インド、インドネシア、カンボジア、シンガポール、スリランカ、タイ、台湾、中華人民共和国、バングラデシュ、東ティモール、フィリピン、ブルネイ、ベトナム、香港、マレーシア、ミャンマー、ラオス、アフリカ、北米（カナダを除く。）、中南米、オーストラリア、ニュージーランド、パプアニューギニア、ハワイ諸島、ポリネシア、ミクロネシア、メラネシア	あさがお属植物、さつまいも属植物及びひるがお属植物の生茎葉及び生塊根等の地下部並びにキャッサバの生塊根等の地下部	アリモドキゾウムシ
七. 中華人民共和国、北米（カナダを除く。）、中南米、ニュージーランド、ハワイ諸島、ポリネシア、ミクロネシア、メラネシア	あさがお属植物、さつまいも属植物及びひるがお属植物の生茎葉及び生塊根等の地下部	イモゾウムシ
一三. アメリカ合衆国、ハワイ諸島	アボカド、アルファルファ、いんげんまめ、インディゴフェラ・ヒルスタ、おくら、こしょう、さつまいも、さとうきび、すいか、だいこん、だいず、テーダまつ、とうがらし、とうもろこし、トマト、にがうり、パイナップル、ビヌス・エリオッティ、ペポかぼちや、メロン、らつかせい（さやのない種子を除く。）、リーキ、れいし、アンスリウム属植物（付表第四十九に掲げるものを除く。）、バショウ属植物、ふだんそう属植物及びみかん科植物の植物の生地下部	カンキツネモグリセンチュウ

び及びいも類（サツマイモの生塊根及びパレイシヨの生塊茎）が指定されている。このため、サツマイモは海外からの遺伝資源、試験研究、育種等の目的で輸入する場合であっても、すべて植物防疫所の圃場で隔離検疫を受けることが必要となっている。

サツマイモについては、まず輸入港で検査が行われ、これに合格したものはすべて植物防疫所の隔離圃場に一定期間植付けて、栽培期間（組織培養体の場合は馴化し鉢上げ後）を通じてウイルス病の観察、検査を実施する。検査方法は、病徴観察、電子顕微鏡観察、汁液接種や接木接種等の生物検定、抗血清を使用するエライザ法、遺伝子診断法等を実施している。

## (2) 国内検疫 domestic plant quarantine

国内検疫は、国内に侵入した病害虫の蔓延防止、あるいは優良な種苗の保全を目的として行われ、種苗検疫（種いも用ジャガイモ・指定種苗検疫）と移動の制限及び禁止がある。

南西諸島及び小笠原諸島には、国内の他の地域に発生していないアリモドキゾウムシ、イモゾウ

ムシ、サツマイモノメイガなどの重要な病害虫が発生している。このため、これらの地域からの対象病害虫及びその寄主植物の未発生地域への移動が制限及び禁止されている。一方、これら病害虫の根絶を目指してアリモドキゾウムシなどの根絶防除、未発生地域においてこれら病害虫が発生した場合の緊急防除、未発生地域におけるこれら病害虫を対象とした侵入警戒調査などの事業が行われている（表Ⅳ-3）。

表Ⅳ-3 イモゾウムシ・アリモドキゾウムシ等発生地域からの植物等の移動制限  
植物防疫法第16条の2（植物等の移動の制限）に係る移動制限地域及び植物  
（植物防疫法施行規則別表3抜粋）

地 域	植 物	備考（まん延防止を必要とする有害動物）
北緯三十度以南の南西諸島 （大東諸島を含む。）	さつまいも属植物の生茎葉及び生塊根等の地下部（さつまいもの生塊根であって第三十五条の五第一項の消毒の確認を受けたものを除く。）	サツマイモノメイガ

（植物防疫法施行規則別表4抜粋）

地 域	植 物	備考（まん延防止を必要とする有害動物）
北緯二十八度四十分以南の南西諸島（大東諸島を含む。）、小笠原諸島	さつまいもの生塊根	イモゾウムシ
北緯三十度以南の南西諸島（大東諸島を含む。）、小笠原諸島	さつまいもの生塊根	アリモドキゾウムシ
北緯三十度以南の南西諸島（大東諸島を含む。）	さつまいもの生塊根	サツマイモノメイガ

注：北緯28度40分以南は奄美大島以南に相当  
北緯30度以南はトカラ列島以南に相当

移動制限地域内の移動制限植物について消毒したと認める基準  
（植物防疫法施行規則別表5抜粋）

植物	消毒の方法			備 考
	方 法	消毒基準温度	消毒時間	
さつまいもの生塊根	蒸熱処理	47～48度	3時間10分	8 さつまいもの生塊根の蒸熱処理は、湿度95パーセント以上の蒸熱処理庫内において、当該蒸熱処理庫内の温度を4時間で31度から41度まで一定の上昇率で上げてから行う。 9 消毒基準温度は、蒸熱処理にあつては生果実又は生塊根の中心の温度とする。 ・消毒は、包装前にすかし箱に入れて行う。 ・消毒は、植物防疫所長が定める基準に該当する施設等において行う。



植物防疫法第16条の3（植物等の移動の禁止）に係る移動禁止地域及び植物  
 （植物防疫法施行規則別表6抜粋）

地 域	植 物	備考（まん延防止を必要とする有害動物）
北緯二十八度四十分以南の南西諸島（大東諸島を含む。）、小笠原諸島	さつまいも属植物、あさがお属植物及びひるがお属植物の生茎葉及び生塊根等の地下部（さつまいもの生塊根を除く。）	イモゾウムシ
北緯三十度以南の南西諸島（大東諸島を含む。）、小笠原諸島	さつまいも属植物、あさがお属植物及びひるがお属植物の生茎葉及び生塊根等の地下部（さつまいもの生塊根を除く。）	アリモドキゾウムシ

#### IV章 2 節の参考文献

農業・生物系特定産業技術研究機構. 農業技術事典. 2006. 728. 農山漁村文化協会.

いも類振興会. いも類振興情報. No. 58.

### 3 節 輸出入 export and import

サツマイモの輸入動向は、円高が進行したことによる内外価格差の拡大や不作時の加工原料不足、生産農家の高齢化による供給力の低下などを背景に増加傾向にある。2006（平成 18）年の総輸入量は、生いも換算で 8 万 3 千 t となっている。税関におけるサツマイモ関連品目の仕分は、冷凍、生鮮・冷蔵・乾燥品、蒸切干の 3 種類がある。特に、蒸切干は、2002（平成 14）年以降新たに調査項目として加えられたもので、輸入量は増加傾向にある。このほか、大学いも、かりんとう、スイートポテト、焼酎原料用冷凍蒸しいもなど、加熱加工や砂糖、他の原料を含む調製品となっており、サツマイモ調製品に限った数量は不明となっている。輸入の大半は中国産であるが、最近、ベトナム、インドネシアからの輸入が増加している。生のサツマイモは、有害動植物の侵入を防止するため、植物検疫により試験研究用など一部を除いて規制されていることから、ほとんど輸入の実績がない。

輸出については、サツマイモを加工した製品の輸出が見られるが、量、金額とも輸入に比べて少ない。近年、輸入食品の食品事故もたびたび発生して輸入の一時的減少が見られるが、総菜などの中食・外食向け加工品や原産国表示の不要な一次原料では、内外価格差が 2 倍程度あることから引き続き堅調な需要が見込まれる。

## 4節 サツマイモをめぐる行政施策 policy around sweetpotato

### (1) 第2次世界大戦以前（～1945年）

昭和初期、特に太平洋戦争前のわが国のサツマイモ・ジャガイモのいも類行政は、国際情勢の逼迫によって主要食料としてはもとより、燃料用アルコール、その他の原料として、米麦と変わらぬ重要農産物として位置付けられていた。

1939（昭和14）年には、甘藷共同育苗圃の設置、いも類増産奨励金の交付等の増産政策を講じるとともに、計画生産を推進するなど、いも類の統制時代へと進んでいった。育種組織の強化としては、1938年から九州小麦試験地を拠点として、育種目標を食用中心からアルコール原料に切り替え、品種改良事業を開始した。増産のため、甘藷実地指導地設置事業（1937～1945年）、甘藷病害虫防除事業（1940～1945年）、藪類共同貯蔵設備事業（1942～1946年）、甘藷販売苗規格引上事業（1944年）、藪類裁断機事業（1937～1943年）、藪類簡易乾燥施設整備事業（1940～1943年）、早魃田甘藷作付奨励事業（1945年）などのほか、優良種苗生産配布事業が実施された。さらに、1937（昭和12）年には地方に増産指導のための専任職員を置いた。また、1945年には全国的に“いも類増産推進隊”を組織して生産技術の講習、訓練等を通じて、篤農家の体験的技術と、中央・地方の試験研究の成果を結合させながら、いも作農家にその技術を浸透させていった。

戦時下の集荷・配給対策は、1938（昭和13）年に各都道府県あて通知された“酒精原料甘藷の増産並びに供出確保対策”に基づいて、初めて供出という措置がとられた。1938年には一般の原料用サツマイモの集荷配給については“原料甘藷配給統制規則”によって、燃料アルコール原料用サツマイモについては大蔵省専売局と農業者団体との間で契約栽培を行い、その集荷については、全国酒精原料株式会社に代行させる措置をとった。1940年になると、大都市における食料問題が深刻化し、6大都市や北海道、関門地方向けのいも類の配給について、“青果物配給統制規則”による集荷配給の確保を図る措置が取られた。このような状況下で、食料事情は全国的に逼迫の度を加え、また、食料としてのいも類の比重も急増してきたため、これまでの“原料甘藷配給統制規則”あるいは“青果物配給統制規則”では不都合となってきた。このため、1941年、国家総動員法に基づいて、いも類の自由販売を禁止する“藪類配給統制規則”を公布するとともに、統制機関として“日本甘藷馬鈴薯株式会社”が創立された。これによって同一市町村内での食用・種子用として取引されるものを除き、一切のいも類がこの統制機関を通じて一元的に取り扱われることとなった。1944年頃には、食料事情がさらに逼迫し、食料需給の操作も米麦だけでは到底できなくなってきたため、いも類も“食糧管理法”に基づいて統制されることとなって、“藪類配給統制規則”は廃止された。また、日本藪類統制会社（日本甘藷馬鈴薯株式会社が社名変更）は、政府の代行機関となり、機能的には1944年から先買制度を始めたが、その結果はよくなかった。

## (2) 終戦後から農業基本法制定まで (1945 ~ 1961 年)

いも類は食料対策上、特にその作付面積の拡大対策が講じられた。この結果、1944 (昭和 19) 年にはサツマイモが 31 万 ha であったが、1949 年には 44 万 ha と過去に例を見ない大幅な大面積となった。しかし、肥料・農薬等が不足しており、10a 当り収量は低く食料はなお不足していた。このため、いも類の集荷配給制度は、農家の生産及び供出を促進するため生産割当を法制化した。また、流通機構を改革し、サツマイモを米麦と一体的なものとしての確な集荷と配給を行うことを目的に、1947 年、食糧管理法に基づく食糧配給公団が設置され、従来の統制機関は解散された。その後、食料の需給事情も米の増産や麦の輸入の増加から緩和されてきたことから、1949 年 9 月、連合国最高司令部は、サツマイモの価格と配給の統制を廃止するように指示した。このため、1949 年産から生産者の自由販売を認めることになり統制撤廃と同様の結果となった。

一方、1952 (昭和 27) 年、いも類と関係の深い砂糖の自由販売が実施された。このことはいもでん粉の二次製品である水飴類の売れ行きに及ぼす影響が大きいこと、いも類の食料としての消費が漸減していたことから、いも作農家経営に配慮して国内産いもでん粉類の政府買入要綱を決定し、サツマイモでん粉、ジャガイモでん粉を買い上げた。1953 年には、農産物価格安定法を制定し、政府自ら、サツマイモ生切干、サツマイモでん粉、ジャガイモでん粉を買入れ、でん粉類生産者を保護した。その後、いもでん粉類の生産が過剰となり、政府買い上げ量の滞貨、でん粉市況が軟化して、いも類価格の低迷につながった。

1953 (昭和 28) 年頃、国内のいも類でん粉生産量は約 50 万 t であったが、その 3 分の 1 に相当する 15 万 t が政府倉庫に売れ残る状況から、当時、砂糖等の甘味類の消費が増加していること、清涼飲料水には砂糖より結晶ブドウ糖が適していること、砂糖についてはほとんどを外国に依存していること等から、いも類でん粉を原料とした結晶ブドウ糖製造の工業化を推進することを決定した。結晶ブドウ糖の生産量は年々増加し、1962 年には政府の手持ちでん粉が皆無となったばかりでなく、いも類でん粉の生産量は需要を満たすことができなくなり、いもでん粉価格が高騰した。

## (3) 農業基本法のもとでの農政展開 (1961 ~ 1980 年)

1961 (昭和 36) 年、農業基本法が制定され、農業を取り巻く社会情勢の変貌に対処するための農業の構造改善、農業生産の選択的拡大、自立経営農家の育成、適地適産による主産地の形成と機械化の促進等の施策が実施された。

いも類については、いもでん粉処理のため結晶ブドウ糖工業の育成、生産面では、高でん粉品種の育成・普及を進めた。1963 年から 3 年間、サツマイモについては、主産地における栽培の機械化、種いも管理施設の導入を推進する甘藷栽培合理化推進実験集落を設置した。1963 年頃から輸入トウモロコシを原料とするコーンスターチの生産が急増し、農産物価格安定法による価格支持制度のみでは十分対処しえない情勢となったため、1965 (昭和 40) 年からは、コーンスターチ用トウモロコシの関税割当制度が発足した。すなわち、輸入数量のうち一定の上限枠を定めて、その枠内に収まる限り無税または低い税率 (一次税率) を適用し、それを超える数量に対しては一次税率より

も高い二次税率が適用された。この結果、一次税率10%、二次税率25%となった。さらに、1968年からわが国のでん粉需給の主体をなす糖化用について、国産いもでん粉とコーンスターチの抱き合わせ方式（コーンスターチ用トウモロコシを輸入する場合、一定量のでん粉原料用いもの使用を義務付けた方式）を採用し、抱き合わせ後のでん粉平均単価を引き下げたため、糖化用トウモロコシの一次税率を無税に引き下げ、その他用の一次税率は10%に据え置くとともに、二次税率を従来の25%から8.6円/kgに引き上げた。この結果、国内いもでん粉とコーンスターチの調整販売措置がとられ、農産物価格安定法によるいもでん粉の基準価格の維持が図られることとなった。

また、この頃、農産物の貿易自由化問題が台頭し始め、サツマイモの生切干（発酵アルコール原料用）と競合する発酵アルコール原料用のキャッサバ、糖みつの自由化に対しては、サツマイモの生切干の消費を確保するため、1966年、蒸留酒業界との連携のもとに糖みつとの抱き合わせの運用を図ることとした。このため、国税庁と農林省の申合せにより蒸留酒原料協議会を設置し、1967年から関税暫定措置法により国内産サツマイモと抱き合わせするアルコール用糖みつは免税することとなった。

生産面では、1967年から豆類、いも類その他工芸作物等の地域特産作物の主産地の育成とその生産の合理化を図るための施策については、従来の各作目ごとの生産諸対策を統合して総合的に推進することとなり、5か年計画が発足した。サツマイモについては、生産管理機械、ハーベスタの導入、種いも管理および選別集荷施設の整備を補助した。また、1971年から3か年で、サツマイモの生切干を他作物や桑園に転換する特産物作付転換緊急対策を実施した。これにより主産地の長崎県五島のサツマイモの作付は半減した。1972年には特産物生産団地育成事業5か年計画、特産農業センター設置事業5か年計画を樹立し、高性能機械、種いも管理舎、選別施設、集出荷施設等の整備による生産の近代化、大型恒温貯蔵・出荷調整施設の設置による食用いもの広域流通の円滑化を図った。

#### (4) 国際化の進展と食料・農業・農村基本法の制定（1980～）

1982（昭和57）年、国産いもでん粉は輸入トウモロコシとの抱き合わせ比率の調整により、順調に引き取られて在庫が一掃され、引き続き、抱き合わせ制度の安定と国産いもでん粉の供給を抑制するため、1984年にでん粉原料用いも類の計画的生産についての指導通知を出した。1988年、日米農産物12品目交渉において、でん粉については自由化しない方針を堅持する一方で、その関連措置として、コーンスターチ用トウモロコシの輸入流通の改善を図ることで合意した。同合意に基づき、市場流通改善を図るため、トウモロコシの関税割当の二次税率を引き下げることとした。

1993（平成5）年、ウルグアイ・ラウンド交渉農業合意の受け入れに伴う国境措置のもとで、“新しい食料・農業・農村政策の方向”（平成4年6月），“新たな国際環境に対応した農政の展開方向”（平成6年8月）に即して、同合意の実施期間である1995年から2000年までの期間に、農業生産体制強化総合推進対策が実施されることとなった。この対策では、畜産との関連を十分考慮しつつ、地域の主要作物を中心とした農業生産の総合的な振興に関する計画に基づき、共同利用機械・施設の整備、小規模土地基盤整備、担い手への技術・経営指導、新技術の実証等を実施した。また、ウ

ルグアイ・ラウンド関連畑作物対策において、でん粉用原料いも類の加工食品用等への用途転換のほか、特定畑作物等対策において、サツマイモなど特産農産物ならびにその加工品について、消費動向の調査、新規用途の開発・普及を実施した。

1999（平成 11）年、食料・農業・農村基本法制定のもと、国内農業生産を基本とした食料の安定的な供給の確保を図るため、国内農業生産の維持および増大を目指すとともに、農業の自然循環機能の維持増進により、その持続的な発展を図ることとなった。同法第 15 条に基づく食料・農業・農村基本計画に示された発展方向に即し、生産振興総合対策において、作物ごとの生産努力目標の達成に向けた生産・流通等に係る課題の解決に取り組んだ。

2005（平成 17）年、三位一体の改革に伴う国と地方の役割の見直しから、従来の生産振興のための補助事業を担い手対策、市場整備等の補助事業と統合し、強い農業づくり交付金を創設し、地方の自主性・裁量性を高める観点から、地域の実情に応じて柔軟な対応が可能な仕組みを導入した。

#### IV章 4 節の参考文献

特産行政の歩み. 1986. 11-22. 農林水産省畑作振興課特産会 50 周年記念誌.  
農林水産省年報. 1980～2006.