



東北地域農林水産・食品ハイテク研究会の主催で2025年11月12日（水）に、Online方式で実施しましたセミナー「東北におけるサツマイモ輸出に向けた取り組み」の講演内容ならびに質疑討論の概要について紹介します。

セミナーの目的

近年農林水産物の輸出に向けた取り組みが積極的に行われています。その一つがサツマイモで、アジアを中心に輸出拡大が続いている。九州や関東を中心に輸出に向けた取り組みが行われており、以前本セミナーで取り上げた「農林水産物・食品輸出プロジェクト(Global Farmers Project, GFP)」も活用しています。東北では宮城県が九州との連携のもとで輸出用サツマイモの生産を開始し、GFPの利用も進められています。

そこで、サツマイモ生産では後発地域である宮城県でどのような取り組みが行われているのか、関係者から具体的な内容を紹介いただき、今後の可能性などについて意見交換を行いました。

開催日時等

日 時：令和7年11月12日（水）

開催方法：オンライン方式

主 催：東北地域農林水産・食品ハイテク研究会（東北ハイテク研究会）

プログラム

1. 挨拶

東北地域農林水産・食品ハイテク研究会事務局長 門間 敏幸

2. 講演

司会：東北地域農林水産・食品ハイテク研究会 小巻 克巳

1) 宮城県における農産物の海外輸出の状況について

宮城県農政部 園芸推進課 流通ビジネス班 技術主査 嶋田 圭氏

2) 九州地域におけるサツマイモの海外輸出に向けた取り組みと課題

農研機構 九州沖縄農業研究センター暖地畑作物野菜研究領域
畑作物・野菜栽培グループ 西場 洋一 氏

3) 九州地域と連携したサツマイモ輸出の現状と問題点について

やまもとファームみらい野 常務取締役 馬場 仁 氏

4) G F P を活用した宮城県産サツマイモ輸出に向けた取り組みについて

J A全農みやぎ 園芸・生産振興部 部長 熊谷 正樹 氏

3. 意見交換

セミナーの概要

講演と意見交換の概要を以下に紹介します。講演の詳細については、東北ハイテク研究会の HP (URL : <https://tohoku-hightech.jp/seminar.html>) に掲載してある資料をダウンロードしてご覧ください。

【講 演】

講演 1) は次のような内容でした。

現在、国は『農林水産物・食品輸出拡大実行戦略』を策定し、その達成に向けた取組を行っている。宮城県も、県の農林水産業や食品産業を発展させるために、海外への販路開拓・拡大が重要と捉え、積極的なプロモーションや新しい商流の構築に向けた取組を展開している。

基本理念は、「みやぎの“おいしい”を世界に届ける」であり、平成29年3月に策定した宮城県農林水産物・食品輸出促進戦略を令和7年3月には2025年度版に改定し、それまで「水産物」、「米」、「牛肉」、「いちご」、「日本酒」としていた重要品目に、「サツマイモ」を追加した。

サツマイモは、東南アジアを中心に高い人気があり、JAグループが主体となって令和3年から香港へ輸出していた。しかし、需要に対して供給が不足し、また海外輸送中の腐敗が深刻であり、それへの対策が必要であった。そこで、「宮城県サツマイモ生産振興部会」を発足させ、(1)種苗供給体制の構築に向けて、育苗の経営指標、手引きの作成、育苗研修会の実施、(2)栽培・貯蔵等技術の向上に向けて、広域栽培研修会、出荷規格検討会、視察研修の開催、(3)施設整備・収支モデルの構築に向けて、補助事業による導入支援、経営調査の実施、(4)産地拡大・販路の統合に向けて、補助事業によるサプライチェーン構築支援を行ってきた。

これらを通して、サツマイモの輸出産地の形成、生産技術の改善による収量・品質の向上と安定供給の実現、新たな海外販路の開拓と輸出商品の開発を行ってきた。また、県内の生産者、関係機関が協力し、事業等を活用しながら輸出産地の形成を目指すとともに、海外販路の積極的な開拓、輸出先国や地域の需要に応じた商品開発を行い、更なる輸出拡大を図っている。

講演2) は次のような内容でした。

農研機構九州沖縄農業研究センター（九沖研）では、九州の生産法人および九州農水産物直販（輸出事業者）と連携してサツマイモ輸出における腐敗問題に取り組んでいる。

九州農水産物直販では、東北経済連合会、九州経済連合会などを通して、やまもとファームみらい

野（宮城県）が生産するサツマイモの香港輸出を開始し、九沖研も連携して腐敗防止方策に取り組んできた。本講演では、これまでの九沖研における腐敗防止への取り組み、およびやまもとファームみらい野や九州農水産物直販と連携した輸出実証試験などを紹介する。

日本産のサツマイモは海外でも人気があり輸出は急増中だが、香港、タイなどは2週間程度要する海上輸送中に腐敗が発生し（図1）、販売店に十分な商品を供給できないことがあった。

そこで、九州域内から出荷されたサツマイモを対象に聞き取り等による調査を実施し、輸送中の腐敗は11月～2月の冬期に集中して発生すること、冬期の海上輸送中における腐敗率は平均で約25%であることを明らかにした。輸出される主な品種（「べにはるか」「高系14号」等）ではいずれの品種でも腐敗発生し、主な腐敗原因はサツマイモ軟腐病とサツマイモ青かび病であった。



図1 海上輸送中に腐敗したサツマイモ

中南米熱帯域が起源のサツマイモはそもそも寒さに弱く10°Cを下回る貯蔵では低温障害が発生する可能性があった。それだけでなく、乾燥にも弱く（萎れ等の原因）、また15°C以上の貯蔵で萌芽の可能性も高い。サツマイモの貯蔵に適した環境は温度13～14°C、湿度90～95%であり、さらに傷や打撲は腐敗の原因となるなど、極めてデリケートな作物であり、丁寧に扱う必要がある。

ただし、サツマイモは健全なイモであれば、つまり腐敗原因となる傷や打撲、低温障害等を受けていない、圃場で病害に感染していない場合は、適切な環境であれば数か月の長期貯蔵が可能な作物である。

詳しくは図2の手順書を入手し、対策を講じてほしい。



輸送中腐敗の防止方策を取りまとめ事業者等に向けて提供中（冊子）

- 丁寧な取り扱いの指導に使える傷見本
- 洗浄・調製後の高温キュアリング
- その他

申込フォームはこちら ➡



※ 海外への技術流出防止のため、本標準作業手順書の詳しい内容は手順書の入手によりお伝えすることとしております。
ご理解・ご了承のほどお願い申し上げます。

図2 輸送中のカソロシに対する腐敗防止方策標準手順書

講演3)は次のような内容でした。

会社設立から5年が経過しても、津波被災地（宅地や水田遊休地）を新たに整備した畠地での営農

は土づくりに時間を要し、全てが軌道に乗らないジレンマを抱えていた。

特に、サツマイモは収量・品質が安定せず、産地としての知名度もなかったことから、販売は大苦戦していた。そんな中で、規格外品の干しいもはリピーターがつくななど好評で、売れ行きも右肩上がりとなった。ただし、Mサイズ以下をどうするかが大きな課題であった。

その頃、新型コロナが大問題となり、香港でコロナ禍によるサツマイモの巣ごもり需要が増加した。一方、国内では九州地方でサツマイモ基腐病が大発生し、集荷量が不足したため、九州でサツマイモを輸出していた「九州農水産物直販株式会社」から、九経連と東経連の事業連携を通じて、M以下、S、SSサイズを商品化する提案があった。しかし、かつて行った香港への輸出が腐敗により失敗したことがトラウマになり、なかなか事業化に踏み切れなかった。

その時、「輸出かんしょ腐敗低減コンソーシアム」の形成とともに、農研機構を中心に腐敗対策チャレンジがスタートし、九州沖縄経済圏スマートフードチェーンプロジェクトの一翼を担うことになった。このため、以下の項目を掲げ、新たなサツマイモ栽培・利用を推進することとした。

栽培の見直し10項目

1. サツマイモは、低温に弱い（春の遅霜、晚秋の早霜）ため、栽培期間を考慮
2. 宮城は栽培期間が5月初旬から10月末まで
3. 収量、品質を高めるためには定植から収穫までの期間は、120日～150日が必要
4. 伏せ込む種芋は、高品質なものを選択する
5. 太く丈夫な6～7節の苗がベスト
6. 栽培圃場の条件、①水はけが良好（灌水対策の徹底） ②定植前に雑草と害虫対策を徹底
7. 定植時、挿苗後の鎮圧はしっかり行う（初期成育に需要）
8. 定植後は、畝間の除草、虫害防除対策の徹底（良好な生育環境を維持）
9. 収穫は、雨天・圃場が湿っているときは避ける（収穫後の腐敗に影響）
10. 収穫作業は、丁寧な掘起し・芋を投げない、直接触らない（腐敗、皮むけに影響）

収穫後処理の見直し10項目

1. 収穫後は、皮がむけやすいため2週間は直接触れない
2. 収穫後のキュアリングの温度・湿度・時間を徹底
3. 保管庫の湿度・温度を徹底（発芽、腐敗）
4. 低温（13°C）以下の作業は、速やかに実行する（寒さと乾燥に弱い）
5. 洗浄作業では、洗浄機の中で芋同士の衝突を避けるため
ブラシ清掃と大量投入を行わない
6. 洗浄水の水温が10°C以下にならないよう、地下水を使用
7. 洗浄後の菌消毒（過酢酸付け）を徹底（輸出では必須、土壌菌を落とす）
8. 2回目の高温処理（温度・湿度・時間）の徹底（すべての菌を除去）
9. 箱詰め選別作業の高度化
10. 全ての作業工程においても、投げない、ぶつけない丁寧な取扱いの徹底

サツマイモ流通工程と直近の輸出状況

サツマイモの流通行程



2022までは、農場でトラックに積み込み横浜へ
リスク → 長時間低温にさらされる
トラックからの積み替えによる衝撃



リスク軽減 → 温度13°Cの一定管理 積替え無し

腐敗ロス5%未満達成

サツマイモの輸出状況

年度	回数	数量	販売額	コメント
2022年	15	60t	14,000千円	保管中の腐敗により目標下回る
2023年	7	32.5t	7,500千円	夏の猛暑と雨不足で収量が大幅減

作業風景



8.新たな課題（産地の拡大）への挑戦



講演 4) は次のような内容でした。

サツマイモを輸出品目として重点的に取り組むために、令和6年度大規模輸出産地モデル形成等支援事業に応募した。その内容は以下のとおりである。

(1) 令和6年度大規模輸出産地モデル形成等支援事業への取り組み

ア. 生産体系の転換

(ア) 販促資材作成費・SNS 製作費

(イ) サツマイモ輸出に取り組む国内先進地視察：視察先：鹿児島県（有）南橋商事

イ. 流通体系の転換

(ア) サツマイモ試験輸送用（2回）1回目：12月4日出荷 2回目 12月13日出荷

(イ) サツマイモ現地着荷確認及び、品質調査（12月17日～20日実施）

（調査先：香港、参加者：協議会会員）

(ウ) サツマイモ残農検査費用（10圃場）栽培履歴簿にもとづく

(エ) サツマイモ段ボールのT11型パレットサイズ化（版・型）

2024年問題への対応を進めるため仙台港を活用した輸出検討の為の輸送費（12月1回出荷）を実施した。1回は台風で川崎港利用

輸出目標は以下のとおりである。

	実績 (R5年度)	実績 (R6年度)	目標年 (令和8年度)	備考
輸出額（千円）	8,120	8,316	16,000	
輸出量（kg）	32,480	32,930	64,000	
輸出先国	香港	香港	香港、シンガポール、台湾	

課題

(1) 生産

ア. 夏場の高温

イ. 収穫作業時に発生する打ち身・スレ傷削減に向けた指導

（対策）栽培講習会等を開催し、夏場の高温に備える対応等の講習開催

ウ. 苗の供給

5月定植に向けたサツマイモ苗の供給

（対策）苗供給体制とコストの検証

エ. 出荷産地増加による品質バラツキへの対応（糖度・味等）

(2) 物流

ア. 燃油高騰により、コストの高止まりが見込まれる中での、効率的な出荷体制の構築

（対応）効率のよい積載数量と、産地の出荷にかかる作業時間の検証を行い、ロスが少なくコストの低減につながる物流の継続検討。

(3) 販売

ア. 販売サイズの拡大：輸出先国の拡大

イ. SNS（動画配信）を活用し宮城県産「サツマイモ」認知度に努める。

ウ. 韓国産「サツマイモ」の品質（食味）向上が進んでいる中で、本県産サツマイモの

食味向上（糖度等）に向け、糖度検査を行い、県内の産地間の品質統一の確認を進める。

工. 現地におけるプロモーション活動（試食宣伝）

【意見交換】

以上の報告に基づいて、Zoom の質問・Q & A機能を活用した質疑討論を行いました。質問に対して、講演者はその一つ一つの質問に丁寧に回答されました。意見交換の内容は以下の通りです。

本セミナーを通して、サツマイモがわが国からの輸出品目として期待がもたれるものの、現時点では東北地方、特に宮城県で輸出に適したサイズの収量の低さ、輸送期間中に発生する腐敗に対してどのように対応するかが不明確であった。

サツマイモは日本への伝来以来飢饉の際の救荒作物として、また戦中戦後の食料不足の際の貴重な栄養源として利用されてきたが、商品として利用する場合には極めてデリケートな作物であり、気象条件や土壤環境に対して敏感に反応すること、また収穫後の取り扱いにも最大限の配慮が必要なことが明らかにされた。

今後、輸出を試みる従来からの産地に加え、新しく産地化しようとする地域もあると考えられるが、サツマイモに対する認識を大きく変える必要があるとの指摘があった。また、輸出先によってはこれまでの国内の出荷基準とは大きく異なる基準を設ける必要も出てくることが指摘されており、安定的に品質の良く、輸出先に合わせた出荷基準を十分把握する必要があるとの結論に達した。

参加者は、56名でした。