の強化を図り産地形成を進める必要がある。
このため、加工・流通段階における複数年契約取引の拡大を推進する。

⑤　いも類

ア　かんしょ

（ｉ）消費

１人当たり年間消費量は今後、ほぼ横ばいで推移すると見込まれる中、人口減少に伴い、消費量は減少すると見込まれる。用途別仕向量（消費量）については、家庭内調理機会の減少により生食用（青果）が減少する一方、加工食品用は増加する見込みであるが、需要増に対応できていない状況にある。また、でん粉原料用、醸造原料用は一定の需要はあるものの、サツマイモ基腐病の影響により、需要に応じた供給ができていない状況にある。
このため、生食用、加工食品用、でん粉原料用、醸造原料用の各用途で求められる品種や品質・規格等が異なることを踏まえた上で、産地と実需者が連携し、実需者に安定的に原料を供給する産地を育成・拡大し、国内の潜在需要を最大限に顕在化させる。

（ⅱ）生産

作付面積は 2018 年以降、主産地の南九州で発生したサツマイモ基腐病の影響により、特にでん粉原料用が大きく減少している。直近では、サツマイモ基腐病からの回復や、焼き芋用等の需要の増加に伴う新興産地等における作付面積の増加により、作付面積は微減傾向にとどまっているものの、生産者数の減少等により引き続き減少傾向で推移することが見込まれる。
単収については、でん粉原料用に比べて単収が低い生食用、加工食品用の作付割合が増加する反面、でん粉原料用等の作付割合が減少していることにより、総じて低下傾向にあり、引き続き低調な状態が見込まれる。
労働時間は他作物に比べ長く、特に苗生産の負担や植付作業の機械化の遅れ等が課題となっている。
このような状況を踏まえると、まずは、サツマイモ基腐病の克服や、安定生産に向けた品種転換を図る必要がある。また、生産者の減少・高齢化に対応した機械化等による労働負荷の低減、規模拡大を図りながら、加工食品用等の各用途について、需要に応じた生産を拡大する必要がある。でん粉原料用については、需要に応じた原料の安定供給とでん粉工場の持続的な操業が必要である。
このため、サツマイモ基腐病の克服に向けて、引き続き、「持ち込まない」「増やさない」「残さない」取組を推進する。さらに、用途ごとの実需者のニーズを踏まえた安定生産・供給に向けて、基腐病抵抗性、多収性（でん粉原料用）、加工適性、機械化適性を有する品種の開発・普及を推進する。また、労働時間・労働負荷の低減、規模拡大に向けて、挿苗機、収穫機の開発・普及、機械化に対応した栽培体系の確立・普及、作業の集約化・外部化に向けた作業受託組織の育成等を図る。
くわえて、でん粉原料用かんしょの安定供給、でん粉工場の持続的な操業のため、引き続き、糖価調整制度を通じて経営の安定を図るとともに、合理化を推進する。

（ⅲ）輸出

「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」において、輸出重点品目に位置付けており、輸出額は堅調に増加している。特にアジアを中心に海外需要が堅調な中で、更なる輸出拡大を図るためには、需要に応じた生産の拡大を図るとともに、輸送時の腐敗ロス低減等を推進する必要がある。
このため、需要に対応した生産、新たな需要拡大が図られるよう、輸出産地の育成、輸送時の腐敗防止技術の普及やキュアリング施設等の整備等を推進する。

（ⅳ）加工・流通

流通経路は、生食用、加工食品用については、農協等を経由した市場出荷、集荷業者を介した実需者への販売、生産者や農協から実需者への直接販売に大別される。また、干し芋については、生産者自らが加工・販売する６次産業化の形態が多く、でん粉原料用や醸造原料用は、集荷業者を通じ、でん粉工場、焼酎工場へ販売されている。このように、用途に応じて流通経路が異なることを踏まえつつ、加工食品用の生産増加に合わせて流通・加工体制の整備を図る必要がある。
このため、需要に対応した生産、新たな需要拡大が図られるよう、加工・流通施設の整備、販路開拓を進める。

イ　ばれいしょ

（ｉ）消費

１人当たり年間消費量は今後、ほぼ横ばいで推移すると見込まれる中、人口減少に伴い、消費量は減少すると見込まれる。用途別では、家庭内調理機会の減少により生食用が減少し、これと置き換わる形で冷凍・加工品の輸入の増加が見込まれる。
国産の加工食品用については、ポテトチップ等の国産需要が旺盛なことから増加傾向にあるほか、ポテトチップ製造事業者等から更なる国産原料の増産要望があり、国内では加工工場の増強・新設も行われている。でん粉原料用については、長期的に減少傾向となっており、近年は需要に対して供給が不足している。
このような状況を踏まえると、需要に対応できていない加工食品用、でん粉原料用への安定供給、輸入シェアが大きい冷凍フレンチフライ等の加工食品用の国産への転換を図る必要がある。
このため、産地と実需者が連携し、実需者に安定的に原料を供給する産地を育成・拡大することで、国内の潜在需要を最大限に顕在化させる。