Japan Fruit and Vegetables Export Promotion Council
日本青果物輸出促進協議会

■品種

紅はるか、シルクスイート、高系14号

■ご紹介

熊本県産かんしょは、大津町、西原村を中心として世界最大級のカルデラを誇る活火山・阿蘇山の火山灰土壌で栽培され、甘みがあってやわらかく、焼き芋等で人気を有しています。

■特色

「高系14号」はホクホクした食感であっさりした甘みが特徴です。「紅はるか」「シルクスイート」はねっとり濃厚な甘みが特徴です。

■おすすめの食べ方

紅はるか、シルクスイートはじっくりと焼いた「焼き芋」がおすすめです。高系14号は焼き芋はもちろん「いも天」や「大学いも」にもぴったりな品種です。

■食べごろ

どの品種も収穫後貯蔵された1月以降

■輸出可能時期

10月～6月

■輸出対象地域

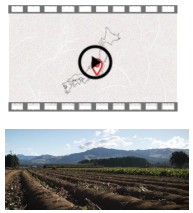
東南アジア

■梱包形態

気を付けている点：
時期により「貯蔵庫」と呼ばれる芋の保管庫で寝かせることでデンプンが糖化し、甘さを増した甘藷を出荷しています。

■生産・出荷行程ムービー

生産地である熊本県菊池郡の農園にトリップできる動画をQRコードからお楽しみいただけます。



■事業者名

熊本県経済農業協同組合連合会

MADE IN JAPAN

■住所

〒860-8528
熊本県熊本市南千反畑町3番1号熊本県経済農業協同組合連合会

■連絡先

TEL　　:0963-28-1109
E-MAIL：jigyou@jakk.or.jp
URL　　：https://www.jakk.or.jp/

■輸出体制・施設整備

平成21年より、JA菊池、JA阿蘇の県内二大かんしょ産地をまとめ輸出していくスキームを構築開始しました。JA菊池のパッケージセンターに輸出用かんしょ（2S、3Sサイズ）を集めて出荷しています。

■海外でのPR活動

海外市場に向けた輸出の取り組み展開のため、現地における県産フェアの企画・開催をはじめ、商品紹介リーフレット（英語）の作成・導入を行ってきました。

■事業者（産地）の特徴・強み

「貯蔵庫」と呼ばれる芋の保管庫で寝かせることでデンプンが糖化し、甘さを増した甘藷を出荷しています。

■生産量・輸出量情報

品種の作付面積	JA菊池(大津町)　76ha JA阿蘇(西原村)　80ha ※令和2年度
生産量	JA菊池(大津町)　1.8ｔ JA阿蘇(西原村)　1.6ｔ
輸出可能数量（年間）	60.0ｔ
輸出可能数量（1回あたり）	1.5ｔ～2.0ｔ
輸出可能最小ロット	1ケース以上
輸出国別の輸出総量	香港 56.1t（令和2年4月～令和3年3月）

■商標・認証

商標の有無	なし
GI取得の有無	なし
各種認証取得状況	なし