



## ■ 品種 紅はるか、シルクスイート、 高系14号

### ■ ご紹介

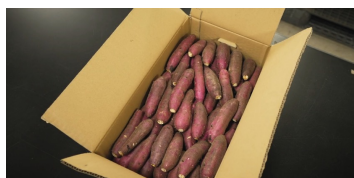
熊本県産かんしょは、大津町、西原村を中心として世界最大級のカルデラを誇る活火山・阿蘇山の火山灰土壌で栽培され、甘みがあってやわらかく、焼き芋等で人気を有しています。



### ■ 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。

### ■ 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。

### ■ 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」にもぴったりの品種です。

### ■ 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

### ■ 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



■ 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 : [jigyoku@jakk.or.jp](mailto:jigyoku@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。



MADE IN JAPAN

■ 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) 1.8 t JA阿蘇(西原村) 1.6 t
輸出可能数量（年間）	60.0 t
輸出可能数量（1回あたり）	1.5 t～2.0 t
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