令和４年 11 月 16 日

ＪＡなめがたしおさいの「なめがた地域センター」の視察
～サツマイモの生産状況、品種リレー出荷体制、輸出の取り組みなど～

茨城県のサツマイモの生産量は、鹿児島県に次いで、全国２位（令和２年産）であり、行方市は茨城県内でも有数の生産地となっています。

今回、教科農業の教職員５名が、地域の農業を理解するために、ＪＡなめがたしおさいの「なめがた地域センター」を訪問して、担当者からサツマイモのリレー出荷体制、輸出の取り組みなどについて聞きました。また、キュアリング処理貯蔵庫を見学しました。

１　訪問日時

令和４年 11 月 14 日（月）　15:30～16:50

２　場所

ＪＡなめがたしおさい　なめがた地域センター　（〒311-3835　行方市島並 857-35）

※ホームページ（クリックしてください）

JA なめがたしおさい -なめがたしおさい農業協同組合-（ja-ns.or.jp）

３　内容

(1) ＪＡなめがたしおさいの農業の概要

・年間約 60 品種を栽培。サツマイモ、いちご、レンコン、水菜など 16 品目が売上げ１億円以上。

(2) ＪＡなめがたしおさいのサツマイモの生産状況等

・令和２年販売実績で、サツマイモは全体の約４割（約 41.4 億円）を占める地域の重要品目。
・ＪＡなめがたしおさい甘藷部会会員数 238 名、栽培面積 750ha、系統共販率約 70%（令和２年）
・50～60 件の農家に後継者がいる。
・農家によっては、外国人研修生を雇っている。
・サツマイモは、約 10 年前から葉たばこからの転換作物として栽培が拡大されてきた。
・年間約 30 万コンテナのキュアリング処理をしている（なめがた地域センター20 万、北浦 10 万）。
・365 日こだわりの「焼き芋」を届けるために、周年出荷できる品種リレー出荷体系を確立。
・生産者と出荷期間を取り決めして、周年出荷している。

表：品種リレー出荷体系

出荷時期	品種	備考
８月中旬～１月	紅優甘（べにゆうか）	品種は、商標登録済。ベニハルカを使用。
１月中旬～５月	紅まさり	丸いも、萌芽いもの発生があり、栽培が難しい。
５月～８月	熟成紅こがね	品種は、商標登録済。ベニアズマを使用。

※各品種とも出荷時期を超えると糖度が下がるので、糖度が高い最適な時期に出荷している。

(3)サツマイモ栽培とキュアリング処理

・苗を植え付けて 120～150 日で収穫。それ以上だと、デンプン含有量が下がるので、適期に収穫することが大切である。霜にあたると病気になりやすい。

・赤土、水はけのよい土地がよい。

・生産者は、畑で収穫したイモをコンテナに入れて、すぐに、なめがた地域センターに運ぶ。

・キュアリングは、収穫後 1～２日後に行っている。

・キュアリングは、10 月収穫から行っている。ボイラーで、やや時間をかけて温度 32℃まで上げて、湿度 90％で、90 時間以上処理して、処理後は急激に温度を下げて、コルク層を形成させる。

・キュアリング処理の合計は、104 時間（４日半)。

・サツマイモは呼吸しているので、イモのすき間をやや空けて、キュアリング中に空気を行き渡らせることが大切である（サツマイモを窒息させない)。

・センターには、大型のキュアリング処理貯蔵庫が７室ある(10m×10m が３室、12m×10mが４室)。

・処理後、ＪＡの倉庫に保管を委託する生産者、自宅に持ち帰り保管する生産者に分かれる。

・定温貯蔵庫が整備され、安定した品質で周年計画出荷が可能となった（価格安定、規模拡大)。

・保管は、13%、湿度 90%、暗くして、イモに「地中に埋まっている」と錯覚させる。

・生産者は、イモを洗って、選別、箱詰めをして出荷。出荷時期を分散させている。

・キュアリング施設ができたことにより、年間を通して出荷時期を調整できるので、サツマイモ、ニンジン、ジャガイモなどの複合経営からサツマイモ専業に転換した事例もある。

・ＪＡなめがたしおさいでは、他の作目を含めて生産者の収益確保を第一に考えて経営している。

(4)サツマイモ基腐病の対策

・基腐病は、病原菌を持ち込まないことが重要。苗をウイルスフリー苗から自家増殖している。

・ＪＡなめがたしおさいの生産者は、土壌消毒、苗の消毒（ベンレート等）をしっかりとしている。

・基腐病は、インターネットで苗を購入するなど、家庭菜園で持ち込まれる可能性もある。

・基腐病の原因の一つとして、九州地方では、加工用栽培がメインで、単価も安く、消毒が徹底されていなかったことが考えられる。

(5)サツマイモの加工品開発など

・地域の食品会社と連携して、さつまいもかりんとう、冷凍焼き芋などを開発。また、行方市役所と連携してサツマイモ焼酎を作っている。

・機械製造会社と連携して、焼き芋機を開発。スーパー等で焼き芋を販売している機械で、手軽に焼き芋が食べられるようになった。（１台約 70 万円)。

(6)サツマイモの輸出の取り組み

・カナダ、香港、シンガポール、タイ、ベトナム、米国、ＥＵ等への輸出拡大に向けて、食べ方ＰＲ等による認知拡大を図る取組を推進している。

・2019 年度は 35 トン（10.2 百万円)、2020 年度は 538 トン（157.7 百万円)、2021 年度は 985 トン（292.7 百万円）を輸出。

・ＪＡなめがたしおさいでは、タイ、カナダなど、他県と競合しない国・地域への輸出に力を入れている。香港などでは、日本産の同種の農産物が競合して、価格が安くなる可能性もある。

・東北地方や北海道でもサツマイモを栽培し始めた。また、国内出荷よりも輸出の方が高く売れる訳ではない。国内出荷を優先して、国内の取引先を大切にしていく方向である。

・ウクライナ情勢の影響で、ＥＵへの輸出は停止している。

・東南アジア（タイなど)、カナダは船で運び、ＥＵ（フランス、ドイツ）は飛行機で運んでいる。

・輸送代、手数料などの中間マージンにより、タイでは、焼き芋１本 600 円程度と、日本の倍以上の価格になる。また、輸送中にサツマイモが傷んでしまうリスクもある。

・出荷箱に日本語が書いてあることで、海外の方は、日本産として安心して購入してもらえる。

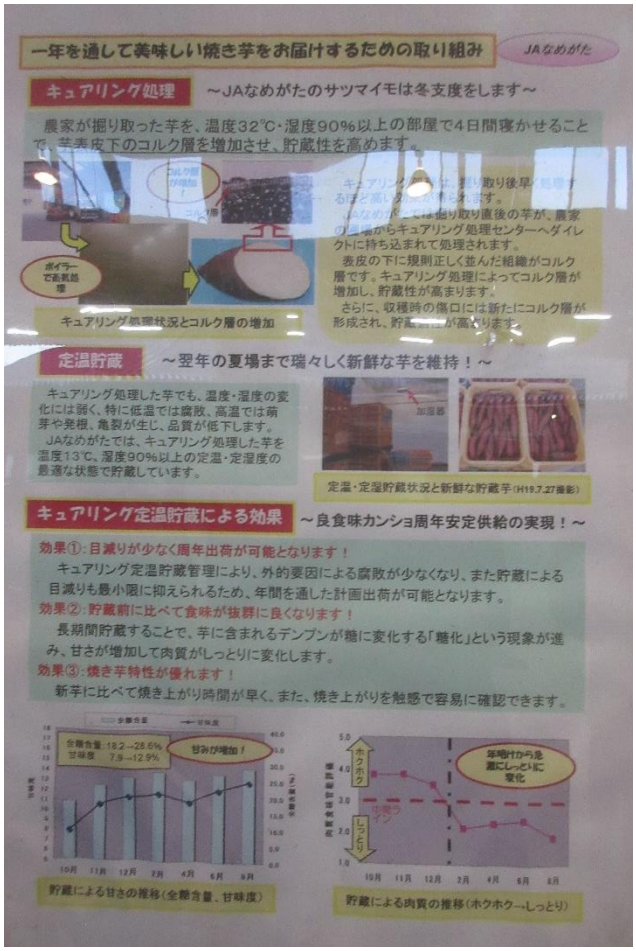
１　説明を聞くようす（令和４年 11 月 14 日）

２　輸出用の出荷箱（タイ向け）※マンガ入り

３　タイのサツマイモ加工品の箱（上）

４　キュアリング処理についてパネルで説明

５　キュアリング処理について



６　10m×10m の貯蔵庫

７　キュアリング貯蔵庫内のようす

８　キュアリング貯蔵庫内のようす

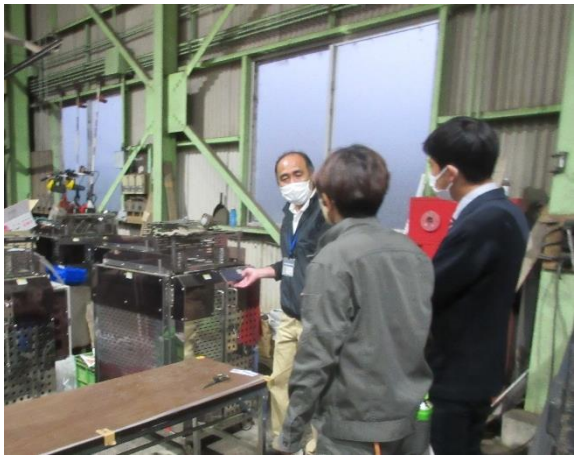
９　キュアリング貯蔵庫内のようす

10　キュアリング処理後のサツマイモ

11　キュアリング処理後のサツマイモ

12　サツマイモが入っているコンテナ

13 焼き芋製造機の説明



14 出荷されるサツマイモ（国内市場向け）

15　トラックで出荷（フォークリフトを使用）