

ひたちなか市の株式会社きくちの本社工場を教員が訪問しました。 ～教科農業の教員研修で訪問～

2月24日（金）に、ひたちなか市の株式会社きくちの本社工場を教員研修で訪問しました。株式会社きくちは、昭和40年創業、従業員約100名、茨城県の人気のお土産「ほっしい～も」を製造している、ひたちなか市の菓子メーカーです。

研修では、菊池雅人社長から「ほっしい～も」の開発や、スポーツやアウトドアなどの携帯間食用として2023年1月に発売した「ACTIVE YOHKAN」の開発などについて話を聞きました。

銚田二高では、令和5年度に農業科の生徒が中心になって、サツマイモの研究に取り組む計画です。令和5年の秋頃に、生徒が訪問して、「ほっしい～も」などの菓子製造の見学や、サツマイモを使ったお菓子の開発などについて話を伺う予定で、今回はその準備を兼ねて訪問しました。

【「ほっしい～も」の開発・商品化など】

1 開発のきっかけ

- ・平成10年頃に、ひたちなか商工会議所から勝田パン菓子組合にお土産品の開発の話があった。
- ・ひたちなか市の特産品の干し芋を使ったスイーツを開発することが提案された。
- ・10社くらいが集まってアイデアを持ち寄って、3社くらいが試作品を出した。

2 あんにするための干し芋の加工方法（3～4ヶ月試行錯誤）

- ・干し芋の製造過程で出るサツマイモの両端の切れ端（切甲・せっこう）を使ってあんを作った。
- ・干し芋自体が加工品なので、どうやってお菓子にするか苦労した。
- ・干し芋は水分がないので、フリーズドライにできず、粉末にもできなかった。
- ・干し芋を蒸してもうまくいかなかったが、煮るとよいことがわかった。
- ・試作では、「干し芋の食感と味を残して欲しい」という意見が多かった。
- ・干し芋と砂糖を混ぜて煮て、サツマイモと相性のよいリンゴを加えて酸味を増した。

3 干し芋を包む生地決定（約6ヶ月試行錯誤）

- ・チョコレートやミルクで包んでみたが、干し芋の味が淡泊なので負けてしまった。
- ・まんじゅう生地で包んでみたが、干し芋が生地の甘さに負けてしまった。
- ・砂糖を使わない「パイ」生地で干し芋を包んで焼き上げたスイーツが完成（2010年に発売）。

4 課題

- ・「ほっしい～も」の干し芋はタマユタカ（品種名）を使用。近年、干し芋は、べにはるか（品種名）のシェアが増加し、タマユタカで作った干し芋の確保が難しくなる可能性がある。

5 その他

- ・「ほっしい～も」の商品名は、20年以上前に、ひたちなか商工会議所が、ひたちなか市を訪問した歌手の石川ひとみさんに、別の菓子の名付けを依頼し、提案いただいた名前を使用した。
- ・株式会社きくちでは、商品のパッケージなどのデザインは、外部委託している。
- ・菓子類の輸出については、賞味期限が最低6ヶ月以上求められることや、添加物の規制が国によって異なるなどハードルが高い。

【インターネットの関連記事（それぞれをクリックしてください）】

- 1 [こうしてヒット商品は生まれた！ 干しいもパイ ほっしい～も 株式会社きくち | 日商 Assist Biz \(jcci.or.jp\)](https://www.jcci.or.jp/)
- 2 [干しいもパイ「ほっしい～も」商品化－規格外の切れ端を活用 - 水戸経済新聞 \(keizai.biz\)](https://www.keizai.biz/)
- 3 [干しいもパイ ほっしい～も | ひたちなか市公式ウェブサイト \(hitachinaka.lg.jp\)](https://www.hitachinaka.lg.jp/)
- 4 [新発売「ACTIVE YOHKAN」 | お菓子のきくち \(kikuchi-okashi.com\)](https://www.kikuchi-okashi.com/)

【研修のようすなど】

1 研修のようす



2 菊池雅人社長と撮影



3 2023年1月新商品「ACTIVE YOHKAN」

YOHKAN 干芋 20個 3,200円（税込）、YOHKAN 小豆 20個 2,800円（税込）（令和5年2月時点）



- ・第70回勝田全国マラソン（令和5年1月29日実施）で、YOHKAN 干芋をランナーに配布。
- ・勝田全国マラソンの後、全国各地から注文があったそうです。
- ・YOHKAN 干芋は、茨城県産「べにはるか」を使用。
- ・パッケージは、上部から開くことで、ゴミ片が出ないようにした。

4 「ほっしい〜も」1個180円（税込）（令和5年2月時点）



- ・販売店で撮影（令和5年2月）。
- ・2010年4月の発売後すぐに注目を集め、今では茨城県の代表的なお土産の一つになっている。