

生徒が、JAなめがたしおさい「なめがた地域センター」を訪問しました。  
～本校の研究計画が「第26回げんでん科学技術振興事業」の助成対象に選出～

令和5年7月14日（金）午後、さつまいも研究チームの生徒7名が、行方市島並にあるJAなめがたしおさい「なめがた地域センター」を訪問しました。

生徒は、園芸課の課長の栗山裕仁様から「消費者ニーズ…美味しさに対応した販売戦略の実践」と題した資料で「栽培品種及び栽培の特徴」「サツマイモの輸出量の推移」などについて説明を聞きました。

説明後、生徒が「輸出で重要なことは何ですか」と質問して、栗山様が「大型コンテナ1個分の量を一度に集荷して、船便の輸送コストを下げるのが重要で、生産者の協力が不可欠である」と教えていただきました。その後、キュアリング定温貯蔵庫などを見学しました。

「甘い焼き芋をつくろう」をテーマにした本校の研究計画が、6月下旬に「第26回げんでん科学技術振興事業」の助成対象に選ばれ、今回、この研究の一環で訪問しました。

今後、10月末の報告書の提出に向けて、地域の特産品のサツマイモの研究に取り組んでいきます。

### 説明していただいた主な内容

#### 【焼き芋製造機を設置して焼き芋を販売】

- ・平成15年からスーパー50店舗に、焼き芋製造機を設置して焼き芋を販売。1年目は消費者から高い評価を得て大成功。2年目は、甘さにばらつきが出て、「甘くなかった」と多くのクレームがあった。
- ・クレームを解決するために、販売時期、品種、大きさ別に焼き時間などを書いた「焼き芋マニュアル」を作成して、スーパーに配布して焼き方を統一した。

#### 【甘い焼き芋をつくる方法】

- ・デンプンを糖に変えるためには、イモの芯が70℃程度の温度帯で長時間保つとよい。
- ・壺焼きは、イモの芯が約70℃の状態、約3時間かけて熱を加え続けるので、甘くなる。

#### 【キュアリング定温貯蔵庫】

- ・平成24年に大規模キュアリング定温貯蔵庫が完成。定温管理による品質維持・長期貯蔵で食味向上等のメリットを活かして「熟成紅こがね」（品種名：ベニアズマ）など差別化した販売を進めている。
- ・収穫直後のキュアリング処理によって、傷口に厚いコルク層が形成され、貯蔵中の腐敗を防止する。

#### 【JAなめがたしおさい管内の品種別の作付率など】

- ・直近の調査年度で、紅こがね（品種名：ベニアズマ）約20%、紅まさり（品種名：ベニマサリ）約30%、紅優甘（品種名：ベニハルカ）約50%で、ここ数年、紅優甘の割合が高くなってきている。
- ・産地の差別化を図るために、品種名でなく、登録した商標名で販売している。
- ・生産者の協力のもと、紅こがね、紅まさり、紅優甘の3つを組み合わせリレー出荷で周年供給している。
- ・1kg箱、5kg箱、10kg箱、コンテナ出荷を用意して、購入者のニーズに柔軟に対応して出荷している。

#### 【JAなめがたしおさいのサツマイモの輸出】

- ・平成28年にシンガポール、マレーシアを皮切りに東南アジアへのサツマイモの輸出を開始した。
- ・直近の調査年度で、サツマイモの販売が約51億円。そのうち、約3億円（約1,000t）が輸出。タイが約800tで約2億5千万円。カナダ約150t、ドイツ、フランス、香港などで約50tとなっている。
- ・サツマイモの輸出は船便が中心。ヨーロッパへの輸出は、他の農産物と一緒に航空便を使用。
- ・船便は、傷み・腐敗が課題。温度13℃、湿度90%に保つコンテナを使用（数年前はなかった）。

#### 【サツマイモ基腐病の対策】

- ・病原菌を持ち込まないことが大切である。
- ・インターネットで、生産履歴が不明な苗を買わないようにする必要がある。
- ・管内では、ウイルスフリー苗の使用や、苗を自家生産して、病原菌を持ち込まないことを徹底している。

【JAなめがたしおさいホームページ】（クリックするとつながります）

[JAなめがたしおさい -なめがたしおさい農業協同組合- \(ja-ns.or.jp\)](http://ja-ns.or.jp)

1 栗山様から説明



2 説明を聞く生徒



3 説明のようす



4 輸出用出荷箱（日本産とわかるよう日本語で表記）



5 キュアリング定温貯蔵庫の見学



6 温度 13.5℃、湿度 95%で貯蔵（土の中の環境）



7 貯蔵庫内の見学（8月10日頃まで出荷）



8 保管したイモを生産者が取りに来る



9 イモの分類・箱詰めは、生産者が行う



10 「紅まさり」 5kg 箱



11 「熟成紅こがね」 5kg 箱



12 生産者は 18 区分に分類（形、サイズなど）



13 「熟成紅こがね」 1kg 箱



14 大型トラックで全国各地の市場へ出荷



15 焼き芋製造機



16 冷凍焼き芋「紅優甘」（品種名：ペニハルカ）

