

有限会社コウヤマの紫サツマイモの需要拡大に向けた取組み

～「熊本紫さつまいも需要創造協議会」の設立を通じて～

1 はじめに

近年、熊本県益城町において、紫サツマイモの産地化を目指した取組みが進められている。紫サツマイモを栽培する農家とそれを加工利用する食品メーカー及び研究機関等が連携した取組みである。

2008年10月24日、その取組みを中心となって推進している農業生産法人である有限会社コウヤマを訪れ、生産部の島川 英輔氏に、その活動内容を伺った。



紫サツマイモ生産農場にて：(有)コウヤマの島川 英輔氏

2 有限会社コウヤマの概要

有限会社コウヤマ（以下(有)コウヤマ）は、熊本阿蘇外輪山台地のサツマイモ生産地帯、上益城郡益城町でサツマイモの生産、加工、販売を行う農業生産法人である。青果用、カット品、ペースト等、様々な形態の加工ができるため、実需者ニーズにあった形で販売している。最近では熊本名物いきなり団子¹や芋焼酎等の自社ブランド商品も開発して販売している。また、会社の敷地内には、いきなり団子の直売所も置いている。

3 熊本紫さつまいも需要創造協議会の設立

南九州地域は、以前はでん粉に利用するサツマイモの需要が多く、大量にサツマイモの生産をしていたが、近年ではでん粉用サツマイモの需要も非常に少なくなり、それに代わる新たなサツマイモの需要を創造しようと、

¹生のサツマイモを小麦粉を練って平たく伸ばした生地で覆い隠す様に包み、蒸し器等で蒸かして食べるお菓子。いきなりの訪問客に対しても、すぐに作れるということで、いきなり団子という名前がついたとも言われている。

農研機構九州沖縄農業研究センター（以下、九州沖縄農研センター）が中心となり、紫サツマイモの新品種開発を進め、南九州を中心に紫サツマイモの生産が少しずつ根付いてきた。そのような流れから、2008年4月に熊本での紫サツマイモの取組みに対する連携を強め、紫サツマイモ利用の活性化に繋げるため、熊本紫さつまいも需要創造協議会が設立された²。協議会は、熊本紫さつまいも生産組合（農家5戸）企業4社、熊本県産業技術センターで構成し、(有)コウヤマが事務局を担っている。九州沖縄農研センター、益城町役場は協議会アドバイザーとして位置づけられている。

3.1. 熊本紫サツマイモ生産組合

2008年5月に、(有)コウヤマを含む2法人、3農家の合計5戸の生産者で熊本紫さつまいも生産組合を設立した。生産組合の設立に当たっては、地区で固まっていることや農地を増やしていける生産者を選定基準とした。生産組合で栽培した紫サツマイモは、(有)コウヤマで一括して取り扱い、実需者に合わせた加工を施した上で販売している。

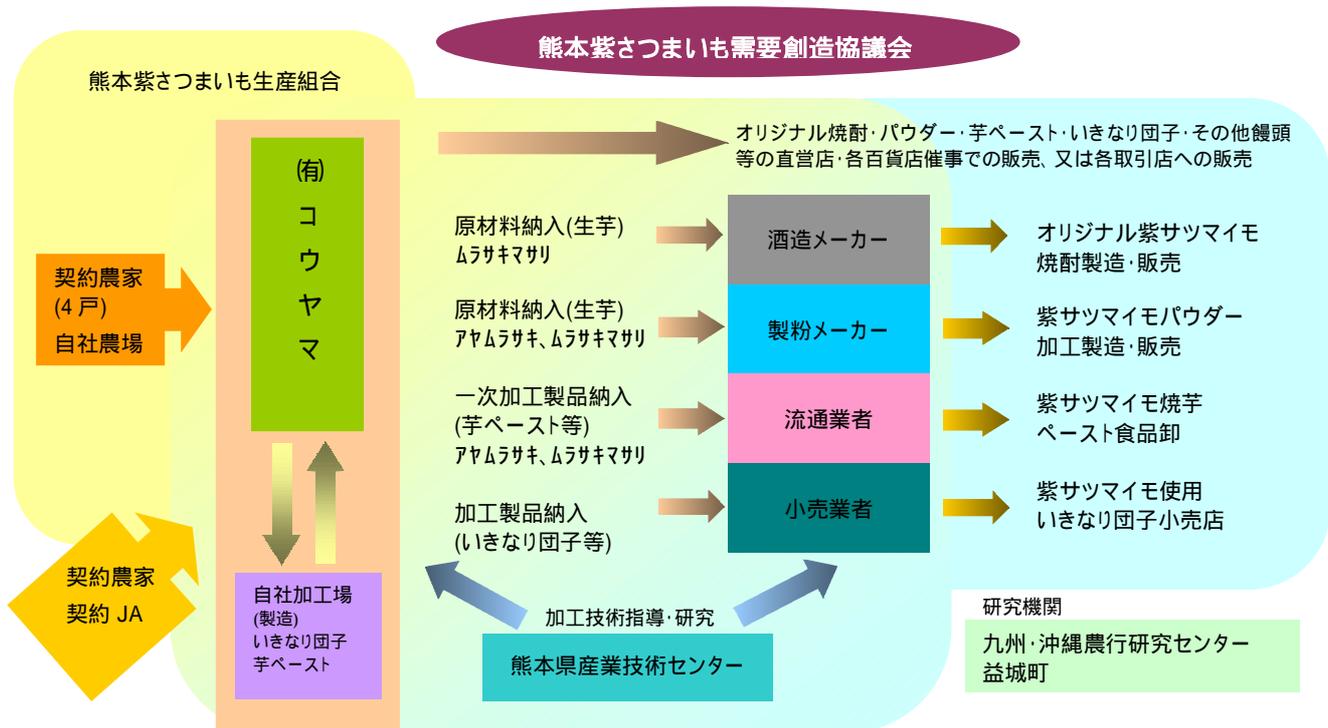
生産組合全体での現在の作付面積は、ムラサキマサリ1.6ha、アヤマムラサキ0.6ha、パープルスイートロード0.3haの合計2.5ha(収穫量50t)であるが、5年後は13ha(337t)を目標に拡大を進めている。紫サツマイモは、アントシ



(有)コウヤマの加工所に農場より搬入されたムラサキマサリ

²農林水産省生産局の新需要創造対策事業の一環で行われている。新需要創造対策事業は、農林水産省の試験研究機関及び国立大学、公立試験研究機関が開発した新品種・新技術を活用して、新食品・新素材の実用化による新需要の創造や新産業分野の開拓を推進するための事業である。

< 熊本紫さつまいも需要創造協議会フロー図 >



アニンが 400ppm 以上あると高アントシアニン含有として出荷できるとされており、アヤマラサキの方がアントシアニンを多く含んでいるが、ムラサキマサリでも基準値以上を満たすことができる。色素を抽出するという点では、アヤマラサキのほうが勝るが、細長く小さいものが多いアヤマラサキに比べ、ムラサキマサリの方が収量も多く安定しているため、現在はムラサキマサリをメインに作付している。

栽培方法に関しては、2008 年は生産組合をつくり、生産者に本格的に委託生産してもらっている最初の年ということもあり、焼耐用のサツマイモと同様の慣行の栽培方法で栽培しているが、大きな問題は出ていない。取引価格に関しては、機能的農産物ということや、収量の増加も期待できることから、多品種に比べてもデメリットはないようだ。

また、(有)コウヤマでは、生産組合で栽培した 2.5ha 分の紫サツマイモ以外にも、地元 JA 等から約 5ha 分を契約栽培してもらっている。

3.2. (有)コウヤマの加工メーカーとしての役割

(有)コウヤマは、生産物の集出荷だけでなく、生産物の加工や商品化も行っている。納品された紫サツマイモは、(有)コウヤマの加工所で、ムラサキマサリ・アヤマラサキはペースト等に加工し、パープルスイートロードは主に青果用としてパックして販売している。今後、紫サツマイモのパウダー製造を自社で行うことを計画しているようだ。



集荷されたサツマイモの選別作業



手馴れた手つきで加工用紫サツマイモの皮を剥く作業をしている(有)コウヤマの従業員

また、自社ブランド商品として、パウダーやペーストにした紫サツマイモを使った和洋菓子などの試作品を開発している。新商品開発にあたっては、熊本県産業技術センターより加工技術に対するアドバイスを得ている。現在、紫サツマイモを使いたいきなり団子、紫芋アイス、紫芋プリン、焼酎は既に商品化され、販売している。

3.3. 販売先との連携

熊本紫さつまいも需要創造協議会には、(有)コウヤマで加工した製品の販売先として、酒造メーカー、製粉メーカー、流通業者、小売業者の4社も参画している。酒造メーカー、製粉メーカーへは生芋の形で納入し、流通業者へは芋ペーストなどの一次加工製品として納入、また小売業者に対しては、いきなり団子など(有)コウヤマで加工した製品を納入している。原料納入から加工品納入まで様々なニーズに応えられるような間口を広げ、今後の取扱量の増加にも対応できるような基盤整備を着実に進めている。

特に、紫サツマイモパウダーの製造は、大量ロットの取り扱いを製粉メーカー、(有)コウヤマでは小ロットへの対応ということで棲み分けができており、製粉メーカーとの競合はない。むしろ、協議会での連携という意識が高く、製粉メーカーとも連携・協力し、機械導入面ではアドバイスを得るなど、よい関係を築いている。



紫サツマイモを利用したいきなり団子

写真提供：(有)コウヤマ

4 今後の見通し

2008年の(有)コウヤマでの紅あずま等の黄色肉のサツマイモも合わせたサツマイモ全体の作付面積は45ha(収穫量1,000t)で、その内、紫サツマイモは、生産組合を含めても2.5ha(50t)である。5年後には紫サツマイモの作付面積を13ha(337t)にするという計画を掲げ、将来的には、サツマイモ全体の作付面積の半分を紫サツマイモにしたいと考えているそうである。紫サツマイモの現在の主な取引先は4社のみであるが、洋菓子などに利用するための需要も高まり、関東や関西を中心とした県外の大手企業からも引き合いがあるということで、紫

サツマイモを利用したいという地域のメーカーや小売業者からの更なる需要が予想される。

2008年は、熊本紫さつまいも需要創造協議会設立後の初めての収穫である。協議会を中心とした紫サツマイモの需要拡大を目指した今後の展開が期待される。

【お問い合わせ】

有限会社コウヤマ

〒861-2204 熊本県上益城郡益城町小谷 1316-1

TEL 096-286-4016 FAX 096-286-4234

(文：社団法人食品需給研究センター 松崎 朋子)