

紫サツマイモの生産と加工販売を行う「株式会社都城くみあい食品」の取組み

～紫サツマイモの集荷拠点としての役割～

1 はじめに

株式会社都城くみあい食品は、都城農業協同組合（以下、JA 都城）のグループ企業として、農協で生産する紫サツマイモを一手に集荷し、自社で加工するとともに、食品メーカー等にも販売している。JA 都城は、紫サツマイモの県内随一の産地であり、(株)都城くみあい食品にお話をお聴きすることで、紫サツマイモの生産流通の実態を明らかにすることができると思われる。そこで、2008年12月4日、(株)都城くみあい食品を訪れ、経営管理課の木村 陽二課長にお話を伺った。

2 株式会社都城くみあい食品の沿革

JA 都城は、都城市¹と三股町を管内にした農協である。主な農畜産物は繁殖牛、肉用牛、生乳、肉豚、きゅうり、ごぼう、らっきょう、さといも、茶などで、県内でも特に畜産が盛んな地域である。(株)都城くみあい食品は、JA 都城の子会社として、管内で生産された畜産物を、食肉カット及び加工するために1987年に設立された。1996年には、宮崎県において最後まで操業していたでん粉工場の跡地に、農畜産物処理加工施設を新設し、野菜や有色かんしょの加工業務にも参入した。この加工施設で、紫サツマイモパウダーも製造している。紫サツマイモパウダー以外にも、里芋、ごぼうなどのカット冷凍野菜の製造も行っている。(株)都城くみあい食品の売上の3分の2は、食肉カット及び畜産加工品が占めている。

3 紫サツマイモに関する取組み

3.1. 紫サツマイモの加工に取り組んだきっかけ

JA 都城では、当時、でん粉用かんしょの需要が激減してそれに替わる農産物を探す中で、同じ土地や作業条件でも栽培できる加工用かんしょとして、農研機構九州沖縄農業研究センターのサツマイモ育種研究チームが品種開発したアヤマラサキ、農林ジェイレッド、ジョイホワイトに着目したそうである。そこで、(株)都城くみあい食品では、そのかんしょを食品原料としてパウダー化する設備を導入した加工施設を1996年に新設した。導入したパウダー化設備は、九州沖縄農業研究センター機能性利用研究チームで技術開発した生イモをカット・粉碎してそのまま熱風乾燥するエアドライパウダー技術を利用したものである。

¹ 都城市は、2006年1月に都城市、山之口町、高城町、山田町、高崎町が合併して誕生した市である。

3.2. 紫サツマイモパウダー利用の進展

当初はアヤマラサキを利用した紫、農林ジェイレッドのオレンジ、ジョイホワイトの白という三色のパウダーを製造していたが、商品として定着したのは、アヤマラサキパウダーだけである。農林ジェイレッドパウダーは、含まれているカロテンが酸化して色が抜けやすいなど取り扱いが難しい、高カロテン含有商品としてはカボチャパウダーと競合する、といった問題であまり売れなかったそうである。アヤマラサキパウダーについても、今でこそ売れているが、最初の5年ほどは紫色が食べ物の色という認知があまりなく、販売に苦労したそうである。



(株)都城くみあい食品 経営管理課 課長の木村 陽二氏



(株)都城くみあい食品の概観

3.3. 紫サツマイモの取扱量

都城地域(JA 都城管内及び近隣市町村)で生産されているかんしょは、2008 年産で、芋焼酎に利用されるコガネセンガンが約 12,000 t、紫サツマイモが約 5,460 t (ムラサキマサリ 3,170 t、アヤマラサキ 2,290 t) である。このうち、アヤマラサキは、全て(株)都城くみあい食品が取り扱っている。(株)都城くみあい食品では、JA 都城から約 600 t、近隣市町村の農業生産法人、数社からアヤマラサキを約 800 t 仕入れている。2006 年に農業生産法人を取得したこともあり、自社でも約 900 t を生産している。

(株)都城くみあい食品におけるアヤマラサキ取扱量の経年推移は、当初は JA 都城のみからの仕入で、1996 年産は 460 t、1997 年産は 760 t と推移し、1998 年産は豊作も重なり 1,110 t を取り扱うことになった。JA 都城で生産されるアヤマラサキは全量、(株)都城くみあい食品が買い取るようになっていた。そのため、自社でのパウダー加工では使いきれず、この量をさばかなければならないということで、1998 年は実需者確保に奔走したそうである。そのような経緯もあり、実需者に加工せずに卸す産地卸業務も行っている。1999 年産の取扱量はさすがに 480 t に減らし、その後は 1,000 t 前後で推移していた。しかし、2005 年産は、焼酎ブームで生産者がコガネセンガン等の焼酎原料用芋の栽培に流れたこともあって、500 t となり、実需者の要望量を満たすことができなかったそうである。そこで、農業生産法人を取り、アヤマラサキの自社栽培にも取り組むことになった。近隣市町村の農業生産法人、数社からもアヤマラサキを取り扱うようになり、2007 年産の取扱量は 1,500 t、2008 年産は 2,290 t と急増している。これは、主に紫サツマイモの飲料への需要が急増したことによるものである。

2001 年に品種登録された紫サツマイモの新たな品種、ムラサキマサリに関しては、大部分が焼酎に利用されており、(株)都城くみあい食品で取り扱っているのは、色素抽出用に利用する B 品で、2008 年産は 170 t である。

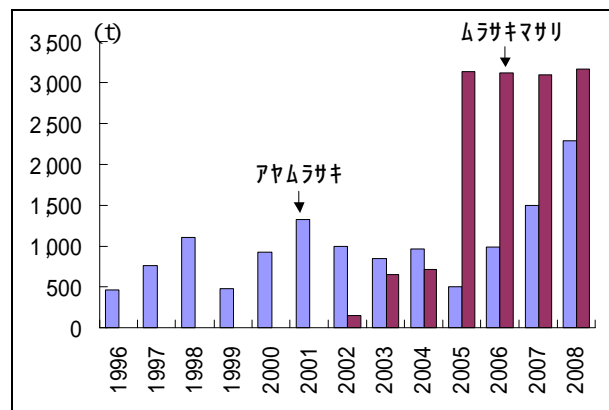
3.4. 紫サツマイモの需要先

自社で加工利用しているアヤマラサキは、2008 年産では 990 t である。エアドライパウダーに 220 t、色素用抽出液に 770 t という内訳になっている。エアドライパウダーは、生イモをカット・粉碎してそのまま熱風乾燥させたもので、デンプンが糊化(化)していないという特徴がある。蒸したイモを乾燥させたドラムドライパウダーに比べ、利用の際に加熱処理する必要があるため、用途に制限がある。そのため、近年は用途の広いドラムドライパウダーを利用したがる実需者が多く、ドラムドライパウダーの製造装置を持つ食品メーカーに卸している量も多い。また、パンやお菓子利用ではペーストを使う業者もあり、ペースト用に直接販売もしくはペースト加工メーカーへ卸しているものもある。ドラムドライパ

ウダー用、ペースト・ダイス用合わせて 470 t を卸している。それ以外では、飲料用濃縮汁向けには、1,000 t を卸しており、アヤマラサキ取扱量の約半分を占めている。

県内の食品メーカーに卸している量も多く、各メーカーで加工された紫サツマイモ一次加工品が、県内及び全国の実需者へ販売されている。県内の食品メーカーでは宮崎県農協果汁株式会社や有限会社アグリプロセス宮崎等と取引をしている。

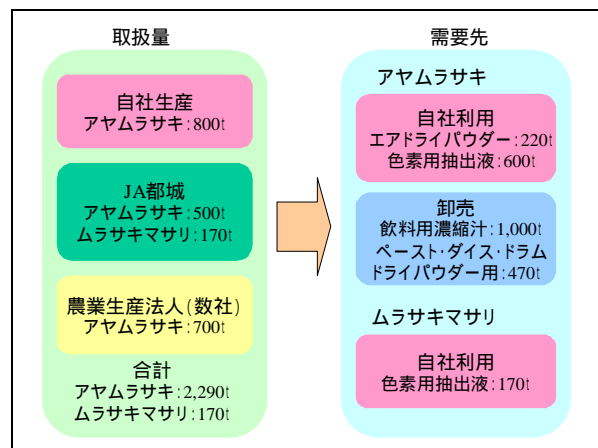
自社で加工している色素用抽出液は日農化学工業株式会社の抽出技術を利用したもので、全量、日農化学工業(株)へ販売している。色素抽出に利用する紫サツマイモは、規格外品の中でも最下級品(小さい、細い、変形等)でよい。洗浄後、細かく切って利用する色素用及びパウダー用に対し、ペースト用は皮を剥く必要があるため形状が問題となる。最下級品を色素・パウダー等で自社利用する体制をとっていることで、収穫した紫サツマイモを余すことなく利用することができているという。自社利用量を需要の調整弁にしているそうである。



都城地域における紫サツマイモ生産量の推移

資料: (株)都城くみあい食品

注: 2005 年以降のムラサキマサリは JA 都城による取扱も多いため推計値



紫サツマイモの取扱量と需要先 (2008 年)

また、2005年産で食品メーカーからの需要に応え切れなかったという経験から、自社農場を確保し、そこで紫サツマイモを作付している。紫サツマイモの作付面積は、現在、経営耕地面積 50ha の内の 40ha である。カット冷凍野菜加工に利用する里芋やごぼうの作付面積を増やしたいという希望もあるが、紫サツマイモの需要が大きいいため、そちらへは振り向けられない状況だそうである。来年は 70ha に経営耕地面積を増加させる計画で、紫サツマイモの需要増に応えられる体制を整えようとしている。

3.5. 紫サツマイモの生産者との関係

JA 都城の生産農家約 50 戸、数社の農業生産法人、自社農場で収穫した紫サツマイモは、フレコンに入れられ、一度都城くみあい食品の集荷場に集められる。そこで選別して販売先へトラックで輸送している。洗浄すると日持ちがしないため、通常は洗浄しないが、洗浄施設を持たない取引先へ納品する場合には、洗浄することもあるそうである。

生産者との契約方法は、作付前の面積契約である。作付や収穫の方法は、焼酎原料用のコガネセンガンの場合と特に差がないため、生産者は、コガネセンガンと紫サツマイモの買取価格の動向を見ながら次年度の作付面積を決定している。2008 年産に関して言えば、コガネセンガンの買取価格が上がったので（およそ 45 円/kg 50 円/kg）、数量を確保するために、それに合わせて紫サツマイモの買取価格も引き上げたそうである（45 円/kg 52 円/kg）。

4 おわりに

（株）都城くみあい食品は、紫サツマイモの産地である JA 都城のグループ会社として、紫サツマイモの集荷拠点となり実需者への販売を行っている。さらには自社農場での紫サツマイモの栽培、自社工場での一次加工も行っている。生産から一次加工まで手掛けつつ、産地卸業務を行っているため、食品メーカーからの信頼度は高い。まさに産地と食品メーカーをつなぐ役割を果たしているといえる。

また、（株）都城くみあい食品の自社農場は、山間部の遊休農地をいくつも借り集めていくという方法である。（株）都城くみあい食品の参入が地域農業の活性化につながっていることも多い。（株）都城くみあい食品の産地に密着した取組みがあることによって、紫サツマイモ産地が守られているように感じた。

【お問い合わせ】

株式会社都城くみあい食品

〒889-4602 宮崎県都城市山田町中霧島 3500-7

TEL 0986-64-2145 FAX 0986-64-2893

（文：社団法人食品需給研究センター 藤科 智海）