

なめがた 焼き芋 ストーリー

NAMEGATA
BAKED SWEET POTATO
STORY

なめがた

行方市のさつまいもは

なんでいつも美味しいんだろう？

その秘密、お教えします！



焼き芋ブームの 火付け役!? なめがた焼き芋の 秘密に迫る。

2022年2月、さいたまスーパーアリーナ けやきひろばにて「さつまいも博2022」が盛大に開催されました。全国各地から多くの焼き芋店が出店し、それを目当てに多くの来場者を集めました。メディアへ取り上げられることも多く、冬の風物詩として、全国で大きな話題となりました。同8月には、焼き芋の既成概念を覆す“真夏にサツマイモスイーツを楽しむ”イベントとして「夏のさつまいも博」も開催。こちらも、多くの来場者を集め、焼き芋ブームの定着を印象付けました。それを皮切りに、全国には焼き芋店やさつまいもスイーツ専門店などの新規出店が相次ぎ、また焼き芋イベントも各地で開催されるようになりました。



今は「第四次焼き芋ブーム」と言われています。第一次ブームは「九里よりうまい十三里」が宣伝文句の川越いもが流行った江戸後期。第二次ブームは明治時代、第三次ブームは「石焼き芋」が発明された1950年頃～1970年。そして2000年頃から現在へと続く第四次ブームとなります。この第四次ブーム、火が付いた理由は品種の改良や食べ方の進化などさまざまありますが、最も大きな理由はスーパーなどの「店頭焼き芋販売」と言われています。その先駆けとなったのが行方市なのです。

JAなめがた(現JAなめがたしおさい) 焼き芋の歴史

- 昭和63年 …………… 旧6農協が合併し、JAなめがたがスタート。甘藷(さつまいも)生産に力を入れる。
- 平成10年 …………… 景気低迷、甘藷消費低迷を打破するため「スーパー店舗内焼き芋販売」を開始。一年を通して美味しい焼き芋を提供できる体制を作る。
- 平成15年 …………… 白ハト食品工業株式会社と連携。加工甘藷の商品化及び地域農業の活性化への取り組みを開始。
- 平成27年 …………… 白ハト食品工業株式会社が「なめがたファーマーズヴィレッジ」開業。市内の小学校跡を活用したさつまいもがメインの体験型農業テーマパーク。
- 平成29年 …………… 第56回農林水産祭天皇杯受賞。「焼き芋」販売戦略とそれによる地域活性化が評価されての受賞。

さつまいもの産地として、その強みを活かすべく“焼き芋”に着目。そのことが地域の活性化、さらには天皇杯受賞までつながりました。では、どのような体制で焼き芋の安定供給・品質保持を行っているか、解説していきます。

なめがた焼き芋の秘密



秘密①

立地条件

霞ヶ浦と北浦に挟まれた行方市は肥沃な畑作地帯。気候も比較的温暖で、作物が育ちやすい場所です。土は「赤ノッポ」と呼ばれる火山灰土壌の一種。サラサラで水はけがよく、さつまいも栽培には最適な土壌と言われています。



秘密②

定温貯蔵庫の整備

年間を通して、美味しいお芋を届けるために、平成17年からキュアリング定温貯蔵庫の建設に着手。平成24年には最大45,000コンテナが収容できる最新キュアリング定温貯蔵庫が完成。これにより安定した品質で周年計画出荷が可能となり、価格が安定し、規模拡大が実現しました。



※キュアリング設備多量の下に収蔵したさつまいもを一定期間おくことで、さつまいもの表面にコルク層を付与します。このコルク層が、収蔵時についた傷が伝わるのを防ぐので、さつまいもを長く保存することができます。

秘密③

品種リレー出荷

一年365日、いつでも甘くて美味しい焼き芋を提供するため、生産者と協力して年間を通した「品種リレー出荷体制」に取り組んでいます。

8月～1月中旬 紅優甘（品種：べにはるか）、9月中旬～4月中旬 紅まさり（品種：べにまさり）、1月～8月 紅こがね（品種：ベニアズマ）

| 出荷 | 出荷時期(月) | | | | | | |
|------|---------|---|----|----|----|--------|---|
| | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 1 | 2 |
| 紅優甘 | ←————→ | | | | | | |
| 紅まさり | ←————→ | | | | | | |
| 紅こがね | ← | | | | | ←————→ | → |

秘密④

独自の焼き芋メソッド研究(焼き芋マニュアル作成)

スーパーの店頭販売などで焼き芋の味のばらつきが発生。そこで、JAと県研究機関、普及センターで焼き芋の試験を繰り返し、季節、品種、サイズごとに焼き時間を詳細に測定し焼き方をマニュアル化。取引先のスーパーに配布することで、品質の安定化を図りました。



秘密⑤

情報発信

- 取引先へのプレゼン活動
品種の特徴や美味しい焼き方などを、消費者に直接接するスーパーの販売担当者やバイヤーに対し、直接出向いてプレゼンを実施。
- 消費者への宣伝活動
「夏のさつまいも博」出店など、消費者に直接おいしさを伝える宣伝活動を各地で実施。



秘密⑥

TEAM FUTUREの活動

なめがたの未来を担う若手生産者の組織「TEAM FUTURE」が平成26年に発足。20～30代中心の組織で、生産に関する勉強会を行ったり、販売活動を展開しています。



JAなめがたしおさい 甘藷部会連絡会 会長インタビュー

Q JAなめがたしおさい甘藷部会連絡会について、お聞かせください

A 現在部会員が約240名。今は甘藷で利益が出ているから、より力を入れていますね。数年前は堆肥とかを使う人もあまりいなかったけど、ここ数年は土壌の維持とか品質の保持という観点で良いものを作ろうという意識が部会内で高まってきていて、使う人も増えてきている印象です。

収量で見ても、全国的に甘藷の収量は減ってきていますが、ウチの部会は横ばい、若干ですが増えていますね。高齢化などで部会員は減少傾向ですけど、農地そのものは減っていません。むしろ後継者とか新規就農者もいますので。

Q 240名以上の部会員さんがそれぞれで生産されている中で、品質の保持はどのようにされているのですか？

A 栽培講習会とか目揃い会（生産者やJA職員が集まり、良品の基準などの目安を定める会）などを開催しながら、いつ作付けをするのが良いか、どんな堆肥が良いか、堆肥の試験なども行って、その情報を共有します。特に私が言うのは「良い話はできるだけみんなに伝えよう」ということです。一人勝ちじゃダメで、みんなで儲かる甘藷作りをしないと、産地は盛り上がりませんから。おかげさまで売り上げもここ7・8年は右肩上がり、単価も上昇してきています。とはいえ、この状況に胡座をかくのも良くありませんので、引き締めることも同時に気をつけています。

Q JAと生産者のつながりが特に強い気がしますか？

A 私は常々「農協（JA）は農家のための農協であって、農協が先にあって農家を集めたんじゃない」と言うことを伝えていきます。他のJAは知りませんが、ウチは一致団結することは意識してはいます。かといって締め付けるのではなく、むしろみんなには「好きなようにやれ」と言っています。自分はそのための役員だからって。だからみんなが自由な発想で自発的にブランド化を進めたり、生産方法をブラッシュアップしたりできているんじゃないかと思うんですよ。自由だけどもとまりがある、そんなJAと農家の間に自分がある、そんな感じでやっていますね。



JAなめがたしおさい
甘藷部会連絡会
会長

高木 雅雄

Q 販売戦略として、海外にも力を入れてお聞きしましたが？

A カナダ出荷用の箱ですが、最初は「Japanese Sweet Potato」にしたんです。でも現地では「アメリカ産」の「Japanese Sweet Potato」というものが売っていたらしく、それと区別がつかなかったようです。そこで今の「Namegata Sweet Potato」に変えました。これは大事なことだったようで、そこから売れ出しましたね。今はカナダ、タイ、香港、フランスなどに出しています。

一方で、国内でも品薄なぐらい売れているのに、なんで手間をかけて輸出するの？という声もあります。しかし、売り先がなくなつてから輸出に取り組んでからでは遅いと思うんですよ。逆に売り先をたくさん確保しておくことで、農家も安心して甘藷作りができますと思いますから。

Q これから先、特に全国的に後継者問題があると思うのですが、その辺はどうお考えですか？

A よくみんなには「大変だけど、儲かっている姿を見せなきゃ後は継がれない」ということを言っています。大変だけど見返りがあり、将来性も感じさせる。その姿を見せることが重要だと思いますね。自分は今60歳で、孫が再来年茨城の農業大学校を卒業するんです。その子が一緒にやってくれると思うので、親子3代でやることになります。それはとても楽しみです。

Q 最後に、今後の会長の目標をお聞かせください。

A この辺は大きい企業もなく、農地ばかりの土地です。できればその強みである農業をそのまま維持して、誰の目から見ても「日本一の産地」と呼ばれるようにしていきたいですね。美味しいものを一年中、誰でも買えるような価格で販売していく。そして自分はこんな土地で農業をやり続けていきたいと思っていますね。



さつまいも生産者紹介①



『JAなめがたしおさいを支える若手生産者』

JAなめがたしおさい
TEAM FUTURE

石間 裕介



「周りの先輩に教わりながら、なんとか形になってきたさつまいも生産」

実家はもともと葉タバコ生産農家だったのですが、自分が30歳の時にさつまいもをメインに切り替えました。タバコとさつまいもは生産する上で非常に相性が良く、一緒にやっていたのですが、タバコが時代の流れで厳しくなってきたのと、一方でさつまいもが売れ出してきたので、切り替えましたね。最初はベニアズマから始めましたね。

始めた頃はさつまいものことはそこまで詳しくなかったのですが、周りの先輩にいろいろ教わりながら、それを受けて自分で試してみたりして、なんとか作れるようになりましたね。苗の栽培の仕方から畑の作り方、まあ全ての工程ですけど、毎年お話を聞きながら、失敗しながら、なんとか形にしていって、今に至ってます。今生産している面積はだいたい15ヘクタールくらいです。

自宅にはキュアリング庫がありまして、温度管理が楽なようにエアコンがついています。あとは自分の経験から作業しやすい高さや広さに設計してありますね。完全オリジナルです。ここには3つのキュアリング庫があって、だいたい1万5千ケースほど保管できるようになっています。それでも入り切らないので、あとはJAの方に持っていきます。収穫量はだいたい300トン以上になると思います。

「基本に忠実に、手を抜かないさつまいもづくり」

今年のさつまいもの出来は自分的には50点くらいだと思っています。完璧ってないと思っているので、だいたいいつもそれくらいと思って、満足しないようにしようと自分に言い聞かせていますね。

今年の芋の特徴は割と育ちも良く、全体的に結構長めかなと思います。多分天候のせいだと思います。雨が少なく暑かったからかな、と。

土づくりには特に気を遣っています。毎年堆肥を入れたりして、畑が痩せないように気をつけていますね。自分独自の生産方法みたいなことは特にはないのですが、意識していることは基本に忠実に、手を抜かないということですかね。一つ一つ丁寧に心をかけています。それでもどんなに丁寧に作業しても天気の兼ね合いとかでうまく育たない時もあるので、その辺が難しいところです。苦勞も多いですが、全ての植え付けが終わった後や収穫が終わった後などは、充実感でいっぱいになりますね。

「この町でしかできないさつまいも作りを続けたい」

行方市は何もないような場所ですけど、自然が豊かで住みやすく、気候も意外に温暖で、災害も少なく、自分は好きですね。人柄も暖かいですし。この町で生まれ育ったので、地元根付いた産業として、これからもさつまいも作りを続けていきます。できればもっと規模を拡大しつつ、だからと言って品質は損なわずに安全で安心なさつまいもを作り続けていきたいと思っています。JAの進める三品種リレー出荷で、これからも一年中美味しいさつまいもを全国の皆様へ届け続けたいと思っています。



さつまいも生産者紹介②

『行方の地でマニアックにさつまいもを作り続ける名人』



源次郎ポテト
渋谷 泰正

(さつまいも・オブ・ザ・イヤー2022 受賞)

「さつまいも農家になるのが当然の成り行き」

農家の長男として育ったのですが、祖母から”あなたは農家になるんだよ”と呪文のように言われ続け(笑)、それが当たり前のように育てられたので、特に疑問を持たずに農家になりました。さつまいも作りに関しても小さい頃から見ていたので、特にこれと言って勉強はしてこなかったですね。むしろ最近の方が、いろんな品種の栽培の実験をしたりと、勉強している感覚です。

「手がけるのは17品種！」

紅高系、ベニアズマ、ベにはるか、シルクスイート、あいこまち、クイックスイート、ひめあやか、しろほろり、ふくむらさき、パープルスイートロード、ハロウィンスイート、すずほっくり、くりかぐや、紅赤、ほしあかね、ほしこがね、源次郎いも(まだ名前がついていない品種)を作っています。最初はこんなにたくさん種類を作るつもりはなかったのですが、増やしていくうちに面白くなって今に至ってますね。増やすのはいいのですが、その代わり面積を落とさなきゃいけないので、そこが欠点です。でも一年に一回しかできないものなので、たくさん種類を作っている人々を楽しんでいる今のスタイルがいいかなあと考えてます。

「さつまいも・オブ・ザ・イヤーは”ひめあやか”で受賞」

知り合いとかみなさんに食べていただいて意見をもらった中で、一番自信が持てると思い、ひめあやかで出品しました。ひめあやかはとても作りづらい品種で、量産には向いてないんですけど、ねっとり系とホクホク系の中間で、いろんな世代の方に喜ばれると思い選びました。焼き芋にも向いてますし、焼いた後もしばらく味や色味も変わらずに残っているので、その辺も特徴だと思っています。

「芋は人間と違ってやったことしか返してくれません。」

自分が農業が嫌いなので、できるだけ使わないように心がけています。今の時代、完全な無農業はちょっと厳しいので、できる限りではありますが、植え方に関してはいまだにいろいろ探っています。栽培しているのがこれだけ品種がありますので、早生系、晩生系それらをどういう順番でどこに植えていくか、その辺は毎年悩みますね。でも悩みの中でも一生懸命やることで、いい芋ができる、芋が答えてくれる喜びは大きいですね。芋は人間と違ってやったことしか返してくれませんから。良い芋ができて、それが美味しかった時が一番嬉しいです。今のさつまいも業界を見ていると、生産に関してはピークなのかなあと考えています。後継者も少なくなってきましたし。なので、農家目線で次のことを考えると、これからは農家も加工をやっていないといけないのかなあと考えています。私自身もあと何年作れるかわかりませんが、娘が加工をやってくれるなど、いろいろ考えてくれているようなのでその辺は楽しみです。なので、自分としては大量生産というよりは、今よりもっとニッチな方向に、マニアックな品種を生産していければと考えています。



なめがた 観光スポット



2 道の駅 たまつきり

茨城県行方市玉造甲1963-5



目の前に霞ヶ浦の雄大な景色を眺める道の駅たまつきり。地元の農家直売のさつまいもが一年中販売されています。霞ヶ浦の特産品といえば、川魚の加工品が有名。特にナマス肉を使ったご当地バーガー「なめバックン」が一番人気！ぜひ味わってみてください！

さつまいもの名産地・行方市は霞ヶ浦と北浦に挟まれた風光明媚な場所。温暖な気候で過ごしやすく、船やサイクリングなどのアクティビティも楽しいです！ぜひ遊びにいらしてください！

3 霞ヶ浦ふれあいランド(虹の塔)

茨城県行方市玉造甲1234



霞ヶ浦の湖畔にあるシンボルタワー・虹の塔。高さ60mで、霞ヶ浦の湖畔に建ち周囲には遮る物がないため、展望室からは眼下に霞ヶ浦大橋、さらに霞ヶ浦や行方市を一望できます。

4 霞ヶ浦

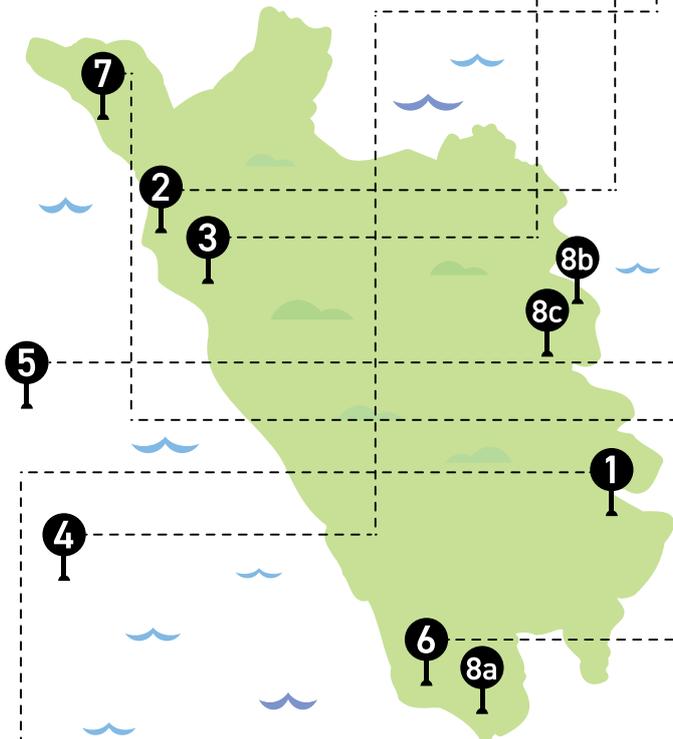


国内第2位の湖面積を持つ湖・霞ヶ浦。その流域面積は茨城県全体の1/3以上を占めており、遊覧船などのクルージングが楽しめます。生き物も豊富で、約150種の野鳥や水生植物がいるなど、豊かな自然に恵まれています。

5 帆引き船



かつてワカサギ漁で活躍した霞ヶ浦北浦の文化遺産として、麻生地区2艘・玉造2艘に帆引き船を復活させ、観光帆引き船として運行しています。雄大な霞ヶ浦に浮かぶその美しい形とダイナミックな動きはきっと写真に映えます！



8 日帰り温泉



[a] あそ湯 白帆の湯 自慢の展望風呂から霞ヶ浦を一望でき、筑波山や、時には富士山も眺められます。
[b] 北浦温泉 北浦荘 ナトリウム炭酸水素塩泉、源泉かけ流しで地元の方にも人気です。
[c] 北浦宝来温泉 宝来温泉独特の「つるつる感」と「琥珀色の自家源泉」が疲れを癒します。

6 天王崎公園

茨城県行方市麻生



霞ヶ浦周辺で最も美しい夕日のビューポイントとして知られる天王崎公園。霞ヶ浦にせり出した陸地で、湖岸の風景を一望できます。遠くに見える筑波山と湖面に映る夕陽の美しい夕景をお楽しみいただけます。

7 霞ヶ浦りんりんロード



県の面積35%を占める霞ヶ浦は、湖岸道路がサイクリングロードになっており、青い空と湖面を眺めながらサイクリングを楽しめます。天気の良い日は湖の向こう側に筑波山や牛久大仏を見ることができます。

1 らぽぽ なめがたファーマーズヴィレッジ

茨城県行方市宇崎1561

小学校跡地を再利用したさつまいもと農業の体験型テーマパーク。焼き芋の歴史やさつまいも加工の工場が見学できる「やきいもファクトリーミュージアム」や新鮮な地元野菜を使ったレストランなど、一日中楽しめる仕掛けがいっぱいの施設です。見て、触れて、食べて、学べる、お子さんはもちろん大人も一日中楽しめます。農業体験、グランピングなど、自然豊かな土地を活かした様々な体験アクティビティも充実しています。





行方かんしょ

NAMEGATA KANSHO

行方市

発行:なめがたブランド戦略会議

協力:JAなめがたしおさい

制作:さつまいも博実行委員会