



# 「3色干し芋」が亀田の新エース！ 函館市亀田農業協同組合（函館市）

## 直売所の新商品としてスタート！

JA函館市亀田の直売所における新たな取組として、平成28年に渡島農業改良普及センターが開催した、さつまいも栽培講習会をきっかけに、直売所会員がさつまいもの栽培を始めました。

平成30年には函館産さつまいもを特産品とするため青年部も栽培を開始し、函館市亀田産さつまいもの栽培が本格的にスタート。

JA・試験場・普及センターが協力し、試験ほ場設置の支援を行ったほか、茨城県への先進地視察等、高品質な函館産さつまいもづくりに取り組んできました。

現在、生産したさつまいもは、生食用として直売所で販売されているほか、市内スーパーでは焼き芋としても販売されています。また、市内の加工業者へは、ペースト加工用として卸しており、道内の製菓業者の下で、様々なお菓子の原料として使用されています。

このように、函館市亀田産のさつまいもは特産物として着実に定着しています。



直売所（ファーマーズ亀ちゃん）



直売所で販売されるさつまいも

## チームワーク&工夫で生産

青年部では全量加工品原料として出荷することから、さつまいもを大きくするため、通常より株間を開けて栽培するなど、試行錯誤しながら生産をしています。また、専用収穫機は導入していないため、収穫の際は、馬鈴しょ用のディガーで掘り起こしたさつまいもを手で拾い、コンテナに入れており、多くの人が必要です。そのため、収穫当日は青年部員のみならず、JA職員等、関係機関も集まり、協力して1日で収穫を行います。

さつまいもの保管については、冬場も13℃以上に温度を保つ必要がありますが、女性部では既存の倉庫の中に、木枠と発泡スチロールでくみ上げた簡易な小部屋に電気ヒーターを入れるなど、DIYで対応しており、チームワークと工夫でさつまいも生産を続けています。



## 6次産業化の取組として

女性部では、収穫したさつまいもを11月～3月にかけて、干し芋やペーストに加工して、市内のスーパーや菓子店に販売しています。

特に安納芋、シルクスイート、パープルスイートロードの3品種をパッケージにした「3色干し芋」は鮮やかな見た目から評価が高く、ペーストを使ったお菓子は市内菓子店において、通年販売商品になっています。



三色干し芋（中央）

## 栽培カレンダー

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
種芋伏せ込み												
切り苗増殖												
採苗												
定植												
除草・防除												
収穫												
キュアリング												

苗を自家採取する場合



## 今後の展望

地域の特産品として定着しつつある函館産さつまいもは、女性部からは加工品のブランド化を目指す意向や、地域の福祉関係者からは生産での農福連携についても興味を示されており、今後も特産化に向けた活発な動きが行われていく予定。

取組をさらに進めていく上で、機械作業体系の確立や、育苗技術の定着、冬期貯蔵方法の確立などが必要であり、今後も関係機関で検討を重ね、さらなる特産化を進めていく。

## 基本データ（JA函館市亀田）

【生産状況】（令和4年）

- ・栽培面積 37a
- ・収穫量 6,700kg
- ・主な品種 紅あずま、シルクスイート、紅はるか、安納芋、パープルスイートロード

【主な加工品】

- ・干し芋
- ・ペースト

函館市亀田農業協同組合 営農部販売推進課営農推進係

〒041-0812 函館市昭和4丁目42番40号 TEL：0138-46-8698

# ” ゆっくり ” 育つ、だから甘い そらち南さつまいもクラブ(由仁町・栗山町)

## 「由栗いも」誕生

由仁町と栗山町では、平成21年にJA由仁町とJA栗山町が合併しJAそらち南が誕生以来、両町で協力して栽培できる新たな作物が模索されていました。

そんな中、青年部の食育活動がきっかけとなり、有志が集まりさつまいもの栽培を本格的に開始。

平成29年に由仁町・栗山町の6名の生産者により「そらち南さつまいもクラブ」が発足しました。

生産されたさつまいもには、由仁町・栗山町の頭文字と、本州産のさつまいもよりも「ゆっくり」と育つことから、「由栗いも」と名付け、販売しています。

販売会社として「合同会社ベジタポ」を立ち上げ、製菓企業と連携して「由栗いも」を使用したお菓子などの開発を進めています。

開発された商品は現在、ネット通販のほか、地元の商業施設などで販売されています。



由栗いもタルトケーキ



焼芋ゼラート

## キュアリング&重量選別機

クラブ会員である井澤農園(栗山町)では、保管庫の中にキュアリング庫&重量選別機を設置しています。

キュアリング庫では温度39℃・湿度90%を保った状態で3日ほど保管し、その後、重量選別機(かぼちゃ用を改造)にかけ、重量別の規格に選別します。

選別後のさつまいもはキュアリング庫内で洗浄します。

そらち南さつまいもクラブでは、一部のさつまいもをこの伊澤農園の保管庫で3ヶ月ほど保管し、糖度を高めた後に出荷しています。

また、選別・洗浄作業ではパート従業員を雇用しており、冬場の雇用の確保にも繋がっています。



←選別機  
↓



キュアリング庫

## 栽培技術の模索

そらち南さつまいもクラブでは、良質な「由栗いも」を生産するため、定植後や収穫直前にクラブ内で研修会を開いており、定植の方法や被覆資材の効果等について、生産者同士が情報交換を行っています。また、研修会には、普及センターや資材メーカー等も出席し、栽培技術や資材の情報提供も行われています。



研修会(定植後)の様子

## 栽培カレンダー

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
種芋伏せ込み												
切り苗増殖												
採苗												
定植												
除草・防除												
収穫												
キュアリング												

苗を自家採取する場合



収穫直前の試し掘り

マルチ(主に緑、黒を利用)

## 今後の展望

毎年、会員が増え、栽培面積も徐々に増えている「そらち南さつまいもクラブ」は、「北大マルシェアワード」や「第10回わが村は美しくー北海道運動」等において数々の賞を受賞し、北海道のさつまいも産地として有名になりつつあります。

今後も研修会を通じて栽培技術を確立するとともに、食育に積極的に取り組み、いずれは子供たちに後継者になってもらい、「北海道のさつまいもといえば由栗いも」と言われるような一大産地を目指していく。

## 基本データ(由栗いも)

【生産状況】(令和4年)

- ・栽培戸数: 20戸
- ・栽培面積: 5.7ha
- ・収穫量: 110t
- ・主な品種: 紅あずま

【主な加工品】

- ・由栗いもタルトケーキ
- ・焼芋ゼラート

そらち南さつまいもクラブ(合同会社ベジタポ)  
〒068-0351 夕張郡栗山町字阿野呂175番地

TEL: 080-1881-4073  
(川端会長直通)