

干しいも産地の現状と方向

—消費者に信頼される干しいも産地を目指して—

茨城県県央農林事務所 経営・普及部門 主任
技師

加藤 史歩
荒木田尚広

本県の干しいも生産量は、全国第1位であり、ひたちなか市、那珂市、東海村の3市村はその大部分を占めており、自他ともに認める日本一の干しいも産地となっている。当産地では、主力品種である「タムユタカ」、「泉13号」の他、食用カンショ品種でもある「べにはるか」や干しいも用の新品种である「ほしこがね」、「ほしキラリ」等様々な品種を作付けしている。

また、産地では、「茨城ほしいも対策協議会」を設立している。この協議会は、昭和47年（当時は茨城甘藷蒸し切干対策協議会）に、生産者、集荷販売業者、関係行政機関が構成員となり設立した。設立した目的は、「ほしいもについて将来共に特産地を形成するため品質の改善を図るとともに、消費及び流通対策を行い市場声価の向上につとめ農家経済の安定発展に寄与するため、関係者が協力してその推進にあたること」となっている。その設立目的に沿って、関係機関始め、生産者、集荷販売業者の連携が強化され、食に対する安全・安心や食味への探求等消費者に信頼される干しいも産地を目指す活動を展開している。

1. 産地の現状

「作れば売れるモノづくり」から「喜んで食べてもらえるモノづくり」へと干しい

も生産者の意識転換を図ると共に、消費者の食に対する安全・安心志向や消費者ニーズに対応するため、以下の取り組みを行っている。

(1) 干しいも生産三ツ星運動

干しいも生産三ツ星運動とは、①生産履歴の記帳、②衛生加工の実践、③適正品質表示の3つすべてを行っている生産者を三ツ星生産者として認定する制度で、平成15年度から推進を図っている。3年ごとに更新し、平成25年度までに161名の生産者を認定している。

① 生産履歴の記帳

干しいもの原料となるカンショ生産について、農薬を適正に使用し、使用した農薬の記録を記帳することが要件である。平成15年以降、ポジティブリスト制度が施行され、食品中における残留農薬の基準値が厳しくなり、基準値オーバー等の事案が発生した場合、原因の追及が素早く行えるよう対応するものである。

② 衛生加工の実践

干しいも生産は、原料いも生産者が加工者となることが多い。そのため、生産圃場だけでなく、加工場の衛生面について意識の向上を図る必要があった。

この運動により、清潔な加工施設を整備する生産者が増加し、衛生環境は大幅に改

表1 衛生加工の実践項目

各場面	内容
加工施設等	(1) 加工場は、明るい専用加工場である。
	(2) 床は耐水性の材料で作り、清掃しやすい構造になっている。
	(3) 窓、出入り口には、防虫設備を設けている。
	(4) 換気を十分に行える設備がある。
	(5) 手洗い設備がある。
	(6) 加工場は、トイレと完全に分離している。
	(7) いもを洗う機械を備えている。
作業装備	(1) 加工専用の帽子を着用している。
	(2) 白衣やエプロンなどの作業着を着用している。
	(3) マスクを着用している。
	(4) 手袋を着用している。
干し場環境	(1) 土やほこりが入らない工夫をしている。
	(2) 野鳥対策を行っている。
出荷調整	(1) 箱詰・出荷調整作業場が確保されている。
	(2) 十分な明るさが確保されている。
	(3) 製品の取扱いは、手袋を着用している。
施設管理	(1) 衛生的な整理・整頓、洗浄、清掃により衛生上支障の内容に保たれている。
人員管理	(1) 加工開始前の従業者全員の検便を実施している。

出典：ほしいも生産三ツ星運動自己診断書より抜粋

善された。具体的な実践項目は、表1のとおりである。

③ 適正品質表示

食品である干しいもは、法律に基づく表示が義務づけられている。「原材料」や「賞味期限」等消費者が購入を判断するための指標が必要であり、JAS法に基づいて品質表示を行うことが認定要件となっている。

(2) 干しいも品評会

三ツ星運動が展開される中、なお一層の



写真1 平成19年度の干しいも品評会

品質向上を目指すため、干しいもが本県に導入されてから100年目の平成19年に、茨城ほしいも対策協議会主催による干しいも品評会を開催し、現在に至るまで、毎年行なっている。干しいもの外観や食味を審査員が審査し、その年の干しいもの良い生産者を表彰する。三ツ星生産者のみが品評会にエントリーすることが出来る。

開催当初は、「タマユタカの部」のみであったが、その後、様々な品種が作付

けされてきたことから、現在は「究極のたまゆたかの部」と「至高の新品種の部」の2部で構成している。年々出品者も増加しており、昨年は、「究極のたまゆたかの部」は32点、「至高の新品種の部」が38点の計70点の出品があった。また、昨年は、干しいも品評会と併せて消費者へのPRを図るために「干しいも祭り」を開催し、干しいもスイーツと商品が一堂に会し、試食・即売会が行われた。会場には約4,000人が来場し、大盛況であった。今後も干しいも産地の更なる維持・発展のため、継続して開催していく予定である。

(3) 東日本大震災「原発事故」による風評被害対策

平成23年3月に起こった東日本大震災による東京電力福島第一原子力発電所の事故により、放射性物質が飛散したことについて、消費者に更なる安全・安心を提供するため、茨城ほしいも対策協議会を中心に、

平成23年度から「原料いも」および「干しいも」の定期的な放射性物質検査を行い、結果はWebで公表している。

これまで、「原料いも」、「干しいも」のどちらからも放射性物質は検出されていないが、消費者に安心して当産地の干しいもを食べていただくため、今後もこの活動を継続していくことにしている。

(4) 新品種の導入による栽培や加工適性の把握

当産地の主力品種である「タムユタカ」は、生育期間中の高温乾燥が続く年には、干しいもの一部が硬く白化し、品質が劣化する障害であるシロタの発生が多くなる。また、干しいもの加工後、時間が経過すると干しいもの色が黒く変化するため、色鮮やかさも失われていく。更に、カンショは貯蔵時にデンプンが麦芽糖に変化すること（糖化）で甘くなり、よく糖化した原料いもを使用することが干しいも作りでは必要であるが、「タムユタカ」は、糖化が遅いため販売が始まる12月頃では、十分に糖化していない場合が多く、干しいもの味がやや劣ってしまう傾向にある。

最近では、シロタの発生が少なく、外観も良く、糖化の早い品種が続々と登録され



写真2 シロタの様子

ており、当産地でも栽培が徐々に広がっている。現在、従来の品種に加え、新品種についても最適な栽培方法や加工方法について検討している。

2. 今後の方向

(1) 三ツ星運動の更なる拡充とステップアップ

三ツ星運動を行うことで、衛生環境は大幅に改善した。しかし、その認定者数は、産地全体からみると生産者の半数にも満たない。また、GAPやHACCP等の考え方が日本にも浸透してきており、より一層の品質管理が求められている。今後は、三ツ星生産者の拡充を図ると共に、一部の生産者が行っている脱酸素剤の封入や適切な賞味期限の設定等の拡充、更に、三ツ星運動の次の段階としてGAPやHACCPに取り組む等、食の安全に対する意識を更に高め、消費者の信頼を得ていく取り組みを行っていく必要がある。

(2) 新品種の導入並びに原料いもの品種リレー構築

当産地では、様々な新品種が作付けされているが、これら新品種の干しいもに対して消費者がどのような反応をするかあまり把握されていない。今後は、幅広い年代層に干しいもを購入してもらうため、消費者アンケート等を実施し、従来品種に加え、こうした新品種の干しいもがどの購買層に好まれるのか等把握する必要がある。

また、十分に糖化した原料いもから加工作業を行い、加工期間を通じておいしい干しいもが出荷できるような品種リレーを検討し、その時々にあったおいしい干しいもを食せるような体制を構築する必要がある。

る。

(3) 残さ処理方法の適正化

干しいもは地域の特産品として認識されており、安定した地元消費に支えられて発展してきた。その一方で、産地を取り巻く環境は、住宅地や商業施設の拡大により変化している。今後は地域環境に配慮し、近隣住民の理解を得ながら干しいも作りを行っていく必要がある。特に、加工残さや加工に適さないくずいもは、原料いものうち2～3割程度発生し、その適正な処理方法が課題となっている。経営規模に比例して残さの発生量が多くなることから、この問題は、今後各経営体が規模拡大する際には避けて通れない問題である。将来的には

干しいも産地の存続にもかかわる課題であるため、早急な対策を講じる必要があり、現在、自治体との協力も視野に入れながら解決方法を模索していく段階にある。

干しいも生産が当産地で始まってから100年あまりが経過し、干しいもは冬の風物詩として長く人々に愛されてきた。

今後、生産者、集荷販売業者、行政機関など関係機関が一体となって、産地の担い手確保を図り、原料いもの生産や加工に係る課題解決及び情報発信に積極的に取り組むことで、消費者に一層信頼される産地になることが求められている。