

さつまいもでん粉の食品用途拡大への取り組み —薩摩JAPANブランドの確立—

JA鹿児島県経済連 農産事業部
米穀特産課 次長

中島 善郎

1. はじめに

鹿児島にさつまいもが伝来して300有余年。本県は、シラスの土壤、干ばつ・台風等による被害が多いという地域特性の中で、さつまいもは気象災害に強く、土地利用型の作物で、重要な基幹作物として位置付けられている（写真1）。

平成25年産でん粉原料用かんしょの生産者数は6,198人、作付面積は5,458haで、集荷数量は13万4,785tとなっている。

さつまいもでん粉は、平成19年度からこれまでのコーンスターチ用とうもろこしとの抱き合わせ制度が廃止され、主として糖化用へ販売されていたものが、食品用などの市場価値が高い新たな用途への販路が開かれたが、旧工場では食品基準（菌検査・白度・臭いなど）をクリアすることが難しかった。そこで、一般食品用途基準に適合した新工場の建設により販路拡大が可能となった。

さつまいもでん粉は、大地の恵みを生かした鹿児島の特産品である。また、「こなみずき」は食品加工に適したでん粉用さつまいもの新品種で、もちもち・ぷるぷる感が長く保て、他のでん粉よりも低い温度で糊化するので、素材の風味を損なわない特徴がある。

今回、JAでん粉工場の再編整備から、さつまいもでん粉の品質向上、さつまいもでん粉の食品用途拡大への取り組みについて紹介する。

2. でん粉の最新鋭拠点工場の整備

(1) 工場の実態

県内のJAさつまいもでん粉工場は、最盛期（昭和38年）に90工場が稼働していたが、原料さつまいもの生産量減少などにより、減少の一途を辿り、平成15年には13工場が稼働するのみとなっていた。

さらに、急速に拡大した焼酎用原料との



写真1 鹿児島県内のさつまいも畑

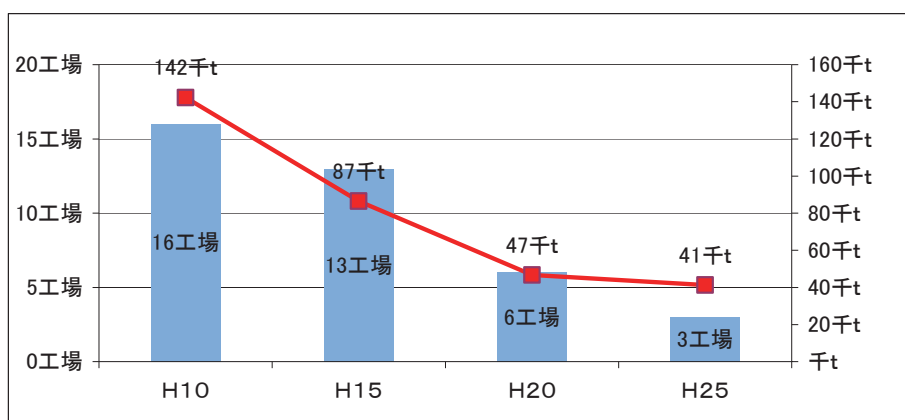


図1 JA さつまいもでん粉工場数と処理数量の推移

競争激化によるでん粉原料用さつまいもの減少に追い打ちをかけ、平成19年には7工場にまで減少し、今後のでん粉工場の必要性・あり方を検討せざるを得ない状況に追い込まれていた（図1）。

(2) でん粉工場の必要性

鹿児島県内におけるさつまいも作付の重要性は冒頭で述べたとおりであり、さつまいもは手のかからない、収入の安定した土地利用型作物として輪作・複合営農体系には欠かせない品目である。したがって、生産者の減少が続いても耕作放棄地を大きく増やさないためには、担い手農家を中心にさつまいもの作付を維持することがとても重要な意味を持っている。

生産者に安心してさつまいもを作付してもらうためには、長期にわたり安定して原料の買い取り先を確保する必要がある。JAとしては、さつまいもでん粉工場を存続させていくための合理化について議論をすすめ、薩摩半島・大隅半島に1工場づつ全面的な新工場建設を行い、拠点化を図った。

(3) 拠点工場の建設

工場の建設にあたっては、同じさつまい

もでん粉の大規模高度化工場は国内外でも例がなく、北海道の馬鈴薯でん粉工場を手本とし、さつまいもの特性に合わせた工場として整備した。改善の具体的な項目としては、

- ① 密閉性の高い製造工程
- ② 安心の異物除去工程
- ③ 精度の高い工程管理
- ④ 同時乾燥方式の導入

中でも、従来の製造方式は10～11月の原料収穫期は摩砕～精製のでん粉を取り出すところまで行い、屋外の“生粉溜め”に沈殿・一時貯留し、12月以降にその生粉を水で溶かしなおして再精製・脱水乾燥するといった工程が今も一般的である。その生粉状態での一時貯留期間が長期化するほど、製品特有の“におい”が強くなる傾向があった。

(4) 新工場と製品

平成21年秋に大隅半島の拠点工場として新西南澱粉工場が稼働を開始し、南薩拠点工場は平成23年9月に無事デビューを迎えた。各新工場の製品については、これまでのさつまいもでん粉製品のイメージを一新するため、工場別に銘柄名を設定した。新

工場名	JA 南薩拠点霜出澱粉工場	新西南澱粉工場
運営	南薩 3 JA の共同運営	JA 鹿児島きもつき
集荷地域	薩摩半島南部地域一帯	大隅半島一円（一部宮崎県含む）
原料数量	2,000t	21,000t
製品数量	6,000t	6,300t
製造期間	75日	60日



写真2 でん粉の最新鋭拠点工場

西南工場の製品は「甘諸の精」、南薩工場の製品は「薩摩甘伝」として、販売を行っている（写真2）。

3. さつまいもでん粉食品用途拡大の取り組み

(1) さつまいもでん粉食品利用の現状

さつまいもでん粉の食品利用としては、わらび餅などの和菓子や各種豆腐類（ごま豆腐、落花生豆腐）、えびせんべいなどのスナック菓子や水産練り製品などがある。しかし、これらにはその他のでん粉も使用され、さつまいもでん粉のほとんどが糖化

用として利用されている（図2）。

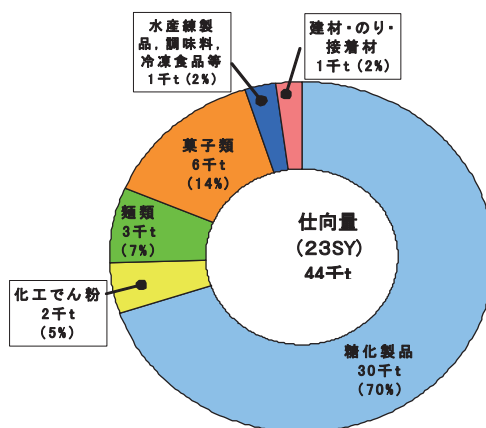


図2 さつまいもでん粉の用途別仕向量
資料：農林水産省地域作物課調べ。

(2) さつまいもでん粉食品用途拡大の体制づくり

JA鹿児島県経済連では、農林水産省の日本の食を広げるプロジェクト事業のうち食のモデル地域育成事業を活用し、さつまいもでん粉の食品用途拡大に取り組みをすすめている。

平成25年7月、JA鹿児島県経済連は、県、生産者代表、食品メーカー、流通業者、消費者、管理栄養士などで構成する「鹿児島島

県さつまいもでん粉食品用途拡大推進協議会」を設立した。

さつまいもでん粉、「こなみずき」でん粉を広く食品用途への利用拡大を図るため、①さつまいもでん粉を使った商品開発・研究、②一般家庭での消費拡大を目的とした食品コンテスト、③さつまいもでん粉のマーケット調査、④さつまいもでん粉利用研修会などを活動内容とする。



写真3 さつまいもでん粉・「こなみずき」でん粉を使用した商品例

(3) さつまいもでん粉食品用途開発商品の紹介

同協議会は、鹿児島県のふるさと食材「さつまいもでん粉」を情報発信し、薩摩JAPANブランドの確立を目指している。

さつまいもでん粉、「こなみずき」でん粉の“もちもち”“プルプル”した食感を生かした、菓子部門・パン部門・麺部門・水産練部門・スイーツ部門をクロスさせることにより、相乗効果を高める「クロスブランド戦略」をすすめ、特に、「こなみずき」でん粉については、鹿児島で栽培された「こなみずき」を使用したことを認証する「こなみずき使用認証」マークの統一を行っている（写真3）。

4. 最後に

鹿児島県の特産品であるさつまいもでん粉、「こなみずき」でん粉の特性を活かした商品づくりに活用下さい。また、ご家庭においてもお菓子づくりや、から揚げ粉、

とろみ付けなどにご利用をよろしくお願い申し上げます。

また、鹿児島に住む家族と、お菓子をテーマにした映画「六月燈の三姉妹（2014年春全国公開予定）」にて、「こなみずき」でん粉が、菓子材料として使用され、地元鹿児島の俳優・タレントも出演する笑いと涙のハートフルコメディが上映予定ですので、是非ご覧下さい。

さつまいもでん粉に関することやご用命などご不明な点がございましたら、JA全農の各事業所にお気軽にご連絡ください。

札幌麦類農産事業所

所在地：札幌 TEL011-214-3646

東日本麦類農産事業所

所在地：東京 TEL03-3350-2744

西日本麦類農産事業所

所在地：大阪 TEL06-6316-2100

九州麦類農産事業所

所在地：福岡 TEL092-761-0223