

群馬からの干しいもへの挑戦

(株) 田村農園 代表
地域特産物マイスター

田村 一秀

1. 田村農園の概要

田村農園は群馬県北西部にある中之条町に位置し、観光と農業の小さな農村にある。近くには四万温泉や草津温泉などがあり、自然豊かで観光地も多い風光明媚な地域である。町内では群馬県特産のコンニャクの栽培、沢田農協による地元の農産物を使った「沢田の味」の漬物の原材料を作る農家が多い。当農園も私で9代目となるが、コンニャクを主体とする野菜農家であった。

そんな中、中之条町の風土に根ざした特産物をめざして、冬の農閑期に作ることができ、昔から地元のおばあちゃんたちが冬の保存食として作っていた干しいも（乾燥いも）に着目し、平成6年より生産を始めた。平成26年で20周年を迎え、干しいもの生産から販売までを行い『いもっ娘』と言う愛称で親しまれ、需要に生産が追いつかないほどの人気を得ている。干しいものほかに、地元の「沢田の味」の原材料を作る農業生産法人である。

当初20aから始めたサツマイモも、平成26年では7haの作付面積に23万本のサツマイモ苗を植え付けた。また、沢田農協で作っている漬物の原材料である生姜を1.4ha、水稻50a、あさつき30aなどもつくり、年間を通して約11haの畑をローテーションを組みながら生産を行っている。今後も、

サツマイモを経営の中心に据え、他の作物を組み込んだ経営を考えている。

また、平成14年度には認定農業者、群馬県青年農業士の認定を受け、平成18年度には、群馬県優良農業青年表彰、そして平成25年度には長年、地域の特産物として創意工夫を行い生産し、中山間地域農業の発展に役割を果たしたことが評価され、地域特産物マイスターの認定をいただいた。

なお、平成22年10月より農業生産法人を立ち上げ、現在の株式会社田村農園に至っている。

2. サツマイモの生産から干しいも『いもっ娘』ができるまで

サツマイモ生産から干しいもづくりまで一貫で行っている当農園では、春の苗作りから冬の干しいもの生産までこだわりを持って生産をしている。また、無駄のない農業をめざし、資源の有効活用を図るために加工の時に出るサツマイモの皮を地元養豚農家とタイアップをして餌として利用していただき、豚糞を畑に還元している。サツマイモの苗作りや、田畑にも適量の豚糞を入れ、できるだけ化成肥料や農薬を減らす栽培を行うようにしている。

(1) サツマイモの苗作りでは、ウイルスフリー苗を導入しながらもほとんどのサツ



写真1 サツマイモの育苗



写真3 ビニールハウス内でのサツマイモ保存風景



写真2 サツマイモの収穫作業風景



写真4 サツマイモの皮剥き作業

マイモ苗を当農園で作るため3月末に貯蔵しておいたサツマイモの選別を行い、ハウスに伏せ込み、5月上旬より6月下旬まで苗を採取し、植え付けをしている(写真1)。この地域では、春の霜が5月中旬まで降ることがあるため、当農園では、最初に取りれた苗は一度、仮伏せを行い、5月20日以降に植え付けを行っている。植え付けは収穫作業の時の効率も考え生分解性マルチを中心に使い、2条のマルチ張りの機械を使いカマボコ型を作り植え付けている。

(2) 秋にはこの地域では霜が10月下旬には降るために、10月末までには収穫を終わりにしたいため、乗用の掘取機3台を使用

し収穫作業にあたっている(写真2)。収穫したサツマイモは、キュアリング処理して貯蔵を行うために当農園ではビニールハウスを利用している(写真3)。ビニールハウスは、2重のハウスに遮光ネットをかけ、適度な温度を保つように作ってある。

(3) 干しいも加工は、サツマイモの糖化、冬の天候を考え、12月上旬より始め、3月中旬までに終わる。当農園ではサツマイモを洗った後に、まずは皮を剥く作業から始める。ピーラー(皮剥き機)を使い、色やツヤ、そして味が良い美味しい干しいもを作るために、約3割の表面を削る(写真4)。その後、桶の中であく抜き作業を行い、サツマイモ



写真5 桶利用によるサツマイモのあく抜き及び蒸煮作業



写真7 蒸し上がり後の乾燥並べ作業



写真6 蒸し上がり後の蒸籠内の『いもっ娘』



写真8 完成まじかの『いもっ娘』

の状態を見て約3～5時間かけてゆっくり蒸しあげる（写真5、写真6）。蒸し時間の違いは干しいもができたときの味をできるだけシーズン全体で同じにしたいためである。加工当初は、約5時間をかけ蒸し、蒸しあがりの状態を確認しながら徐々に時間を少なくして、3月の加工の終わりに近づくと3時間くらいまで短縮していく。しかし、まだまだ、全体の味を同じにできないので、品質の均一化が今後の課題でもある。

（4）その後、蒸籠を乾燥させる施設に移動させ、適度な大きさに切りながら広げる（写真7、写真8）。数回の表裏の裏返しを繰り返し、3週間をかけて乾燥させ、ゴミ

のついたものや色の悪いものを除去し、検品を行いながら丁寧に袋に詰め『いもっ娘』が完成する（写真9）。



写真9 製品となった『いもっ娘』

3. 干しいもの販売状況と今後の課題

干しいものづくりを始めた当初、農家の苦手である販売部門を地元の沢田農協へ委託をし、「沢田の味」のブランドで販売していた。その後、口コミで購入をしていただくところも増え、県内を中心としたスーパーとの契約や県外のこだわり商品を販売をしている所からの契約も増え続け、毎年、増産を行ってきた。また、当農園にも直接お客様からの注文も増えるようになり現在では、受注が多く生産が間に合っていない状況にある。

当初から、冬の期間限定ではなく、一年間を通しての販売を目標にしてきたが、まだ達成していない。今後は、年間を通して欠品のないように生産を増やしていきたいと考えている。

数年前より、子供や、歯の悪いお客様の要望に応え限定販売を行っている、一口サイズに切ったプチサイズの『いもっ娘』や1本だけ個包装した『いもっ娘』の販売も始め、商品枠を増やしていきたい。なお、『いもっ娘』を使用したお菓子などの加工品も、今後販売ができるよう検討していきたい。

品種については、当初より「タマユタカ」にこだわってきた。干しいものに向いているサツマイモは多々あるが、試験栽培を重ね

てきたが現在のところ、当農園での生産体制では苗の生産から干しいものでき具合まで「タマユタカ」が1番よいと思っている。しかし、今後、生産加工をしていく中で違う品種での干しいもの作りにも今まで以上に挑戦していきたい。まずは、県内の金子種苗が育成した「シルクスweet」を、数年後を目標に販売が行えるようにしていきたいと考えている。そこで、「シルクスweet」については、平成25年より生産を始め、いくつかの課題も見えてきている。平成26年度は、限定販売も行える予定で数年後には通常販売を行えるようにしていきたい。

4. 今後の抱負

当農園も平成26年で、20周年を迎えた。近年は天候不順が続く、今後もこの状態が続くと思われるので原材料のサツマイモの良品及び収量の確保に重点を置き、加工時期によって味が違うことがないように干しいもの品質の均一化に努めていきたい。また、1年間を通して、販売が行えるようにするため干しいもの増産を図りたい。

将来は、当農園で作る野菜や地元の農家で作る野菜を中心に使った農家レストランを開くことが夢である。