

五郎島金時の生産・販売動向と栽培技術

金沢市農業協同組合園芸販売課 課長補佐 高嶋 和哉

1. はじめに

“五郎島金時”の生産拠点である五郎島町・栗崎町は、石川県金沢市西部の日本海に広がる砂丘地に面している（図1）。

海岸砂丘地帯の耕地は、戦前まで不毛の地と言われた。昭和35年頃より畑地灌漑施設が整備されたことで優れた排水性と作業性を生かし、サツマイモ、スイカ、大根などが栽培され石川県内有数の園芸産地となっている。

本稿では、“五郎島金時”の生産・販売動向などについて、JA金沢市砂丘地集出荷場五郎島さつまいも部会と平成27年度に公益財団法人日本特産農産物協会から地域特産物マイスター（五郎島金時）に認定さ

れた中村栄伸氏の活動を中心に紹介したい。

2. “五郎島金時”の歴史と特徴

金沢市におけるサツマイモの生産は、江戸時代の1700年頃に五郎島集落の篤農家であった太郎右衛門が薩摩の国により苗を持ち込んだことが始まりとされている。

明治時代には能登方面へ出荷され、大正時代には種いもの地中貯蔵方法が確立された。

戦後の食料難時代には、貴重な主食糧として栽培が広まり、昭和30年代にスプリンクラー灌漑が導入されたことに伴い栽培面積が飛躍的に増加した。昭和52年にはキュ

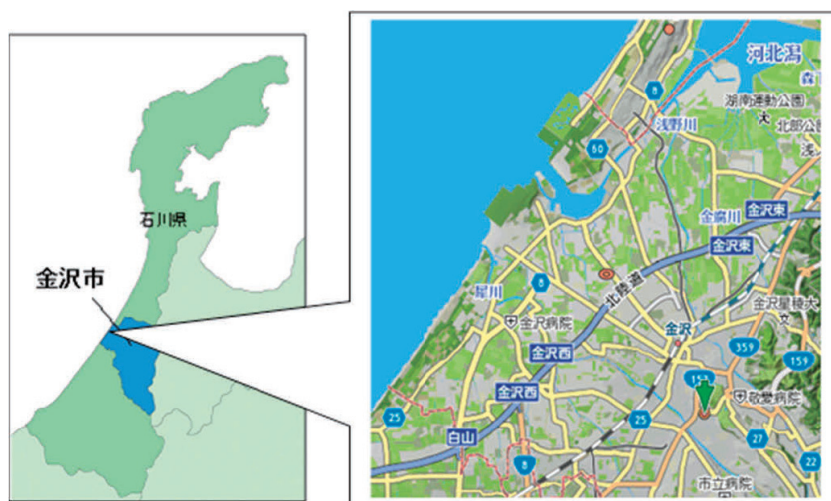


図1 “五郎島金時”の生産地である五郎島町・栗崎町

アリング貯蔵施設の整備で長期間の高品質出荷が可能となり評価が高まっていった。これを機に、昭和59年には“五郎島金時”と命名した。

また、“五郎島金時”は、平成9年に金沢市農産物ブランド協会による「加賀野菜」（昭和20年代以前に栽培されていた野菜等が選定）の認定を受けたことなどから平成11年に商標登録を行い、更なるブランド展開を図り今日に至っている。

当地区の“五郎島金時”は、食味が良いとして地元はもとより東京や関西でも評価が高い。その美味しさの要因として、2つ上げられる。1つは、“五郎島金時”の栽培畑は、石川県で最も大きな手取川からの砂が日本海の潮で流され、通気性・保水性に富み、細かくも荒くもない粒径の砂が堆積し形成された砂丘地であるため、味と形状の良いサツマイモが栽培できること。もう1つは、定植から収穫までの生育期間が130～150日と比較的長いことから、水分が少なく、ホクホクとした食感が特徴のサツマイモが栽培できることにある。

3. “五郎島金時”の生産・販売動向と栽培技術

(1) 生産の概況

当地区における農業の担い手は40～50歳代が主体で後継者も多く、サツマイモを主力にスイカ（夏作）＋大根（秋作）の2年3作の輪作体系が組まれている。

サツマイモは主に青果用として出荷し、平成26年産では生産者44名、作付面積86.1ha、出荷数量2,071 t、販売金額6億円である（表1）。サツマイモの1戸当たり作付面積は1.9haで、大規模農家では3 ha

表1 サツマイモの生産・販売の推移

年度	面積 (ha)	出荷量 (t)	販売額 (百万円)	農家数 (戸)
平成22	91.7	1,839	566	46
23	92.8	2,016	589	47
24	92.4	2,315	527	47
25	88.8	2,081	555	44
26	86.1	2,071	605	44

資料：JA金沢市砂丘地集出荷場五郎島さつまいも部会調べ。

以上の作付を行っている。

(2) 栽培技術の特徴

作型は、マルチ被覆をし早期出荷する早掘作型と露地に分けられるが、露地が全体の95%を占めている。

肥料は、地元で作ったBM有機金沢甘藷専用（5-10-12）に米ぬかなどを加えて使用し、五郎島サツマイモ部会で施肥基準や定植期間、収穫期間などの栽培協定を遵守することにより、食味・規格を重視した栽培が行われている。

苗は、品質を統一するため選抜された優良系統のメリクロン苗を使用し、さらに増殖された苗はセルトレイで供給され、生産者のビニールハウスで挿し芽増殖される。

サツマイモの収穫は8月中旬から11月上旬まで行われ、出荷は8月中旬から翌年5月末までの10か月間にわたり計画出荷されている。

生産者全員が定温貯蔵施設を保有しており、さらに平成18年に建設されたキュアリング施設は年間400 tの貯蔵が可能となっている。

栽培作業では、畦立機、つる切機、自走式収穫機、自動巻取動力噴霧器などを全戸で使用しており、機械作業の効率は高い（図2、図3）。

栽培・出荷期間は周年にわたり、販売単



図2 自走式収穫機による“五郎島金時”の収穫風景



図3 収穫された“五郎島金時”

価も安定していることから安定雇用が可能となっている。

(3) 販売の特徴

37等階級に選別して出荷される“五郎島金時”は、石川県内はもとより、関東、中京、関西、東北などまで幅広く販路を開拓し、各市場・量販のニーズに応えるべく有利販売を目指している（図4）。特に若手役員による販売促進活動は活発で、様々な販売促進資材を利用し各地での店頭試食販売に取組んでいる。また、“五郎島金時”



図4 “五郎島金時”と出荷箱

を使用した商品は多く、焼酎、焼き菓子、パン、大手コンビニとのコラボ商品開発などブランド拡大を実践している。

4. 地域特産物マイスター中村栄伸氏の“五郎島金時”への取組み

平成27年度に地域特産物マイスター（五郎島金時）に認定された中村栄伸氏は、“五郎島金時”（233a）をはじめ、小玉スイカ（102a）など地域特産物の栽培へ熱心に取り組まれている。これまでに五郎島さつまいも部会長、キュアリング部会長を歴任し、現在は小玉西瓜部会長を務めるなど、担い手の中心的な役割を担い、若手生産者や後継者の育成にも尽力されているほか、栽培技術の向上と高品質生産の指導に貢献されている。

また、五郎島金時ブランドを確立するまでには中村氏を中心として、宮崎県総合農業試験場で選抜された「高系14号」の派生系統である鮮紅色のつよい“ことぶき”を主体に、形状・味・収量を均一に確保できる栽培技術の確立を行い、昭和60年より茎頂培養したメリクロン苗を導入した。サツマイモは、肥料を多く施用すれば増収できるが、形や味が悪くなる。産地ではでん粉

含量を増やし、味を良くするために減肥へ取り組み、また独自の工夫によって米ぬかを主体とした専用肥料の開発にも成功している。

こうした経過を踏えて、現在は10a当たりの単収を押さえ、“五郎島金時”本来の“こぼこぼ（ホクホク）とした味”の追求に余念がない。また、全国の主産地に遅れを取

らぬよう新品種への取り組みも、石川県の農業試験場を利用して若手の役員と共に砂地にあった品種の選定に努力し、五郎島金時ブランドをさらに飛躍させるため、いかに味の良いサツマイモを生産するかの研究を重ねている。加えて、圃場での現場研修を重視した生産者指導にも尽力されている。

□寄稿のお願い□

（一般財）いも類振興会では、サツマイモ、ジャガイモなどいも類の振興と消費拡大を図る一助として、「いも類振興情報」（季刊）を発行しています。いも類に関する総説、調査・研究解説、産地情報、海外情報、商品情報、料理・文化などの寄稿をお願いします。原稿の執筆要領は、下記のとおりです。

1. 原稿はパソコンのワープロ・ソフトを用いて作成し、E-mailの添付ファイルで送付下さい。なお、手書き原稿でもかまいません。
2. 編集の都合上、OSはWindows、使用ソフトは次のものを使用下さい。
本文はWord（一太郎、テキストも可）。図表などはWord、Excel、PowerPoint。
3. 掲載1回分の頁数（1頁で約1,200字）は、図表・写真を含めて概ね6頁以内となります。
4. 編集の都合上、原稿の一部を割愛、修正する場合がありますので、予めご了承下さい。掲載原稿には、規定の原稿料と掲載誌を若干部お送りします。
5. 原稿の送付先

〒107-0025 東京都港区赤坂6-10-41 ヴィップ赤坂303 一般財団法人 いも類振興会
E-mail: imoshin@fancy.ocn.ne.jp TEL: 03-3588-1040 FAX: 03-3588-1225