

“甘太くん” ブランド化への取組み —かんしょ産地の復活劇—

大分県豊肥振興局生産流通部野菜班 技師

いのうえ みき
井上 美樹

1 はじめに

大分県の臼杵市および豊後大野市は県南西部に位置しており、穏やかな気候と火山灰土を生かしたピーマンやかんしょ、葉タバコ等の栽培が盛んである（図1）。

中でもかんしょ栽培は古く、平成始めのかんしょ栽培面積は推定で400～500ha、当時の主な品種は“土佐紅”や「高系14号」であった。しかしその後は年々減少し、平成10年代の2市の共販面積は約25ha、販売金額5千万円前後となり低迷が続いた。他県産地より産地規模が小さい上に高齢化で作付面積は減少、さらに他産地との品質

格差もあり単価安となったことが要因であった。このままでは産地消滅の恐れがあったため、当振興局は関係機関と連携してかんしょ産地の再活性化を目指した。

2 ブランドの確立

まず大分県農林水産研究指導センターと共同で品種を再検討した。当時新品種であった「べにはるか」の外観（果皮色、果形）に優れ、糖度が高く、しっとりとした食感といったこれまでの品種とは異なる特性に着目し導入を決めた。しかしながら当県のような小さな産地が他産地に対抗するには、他県にはない独自の販売戦略が必要であった。これまでのような地域ごとの産品作りではなく県下統一の新しいブランド産地を育成するため、全農おおいた、JAおおいた（本店、旧野津事業部、旧豊後大野事業部）、臼杵市、豊後大野市、大分県、県農林水産研究指導センター、中部振興局、豊肥振興局で構成される高糖度かんしょ推進協議会を平成17年に設立した（図2）。



図1 “甘太くん”の産地マップ



図2 高糖度かんしょ推進協議会組織図

この協議会を推進母体とし、産地計画や販売戦略、栽培状況等“甘太くん”に関すること全てを議論し情報交換する場とした。この協議会で「べにはるか」の特性を活かした販売戦略を展開するため、以下の出荷基準を設けることを決定した。

- ・全農共販の大分県産「べにはるか」であること。
- ・40日以上貯蔵したもの。
- ・圃場毎の糖度検査を受け、一定基準をクリアしたもの。

この基準を満たした「べにはるか」をより消費者に分かりやすくアピールしようと商品名を一般公募し、平成20年に大分特産かんしょ“甘太くん”と名付けた（図3）。

3 産地体制作り

（1）葉タバコ廃作者への“甘太くん”作付け推進

平成23年の葉タバコ廃作奨励により、臼杵市、豊後大野市を併せて約100戸200haが廃作した。葉タバコからの転換品目が必要となるなか、“甘太くん”とピーマン等、他品目との複合経営モデルを提示し、廃作情報誌や説明会等で作付け推進を行った。この結果28戸14haの葉タバコ廃作者が新しく“甘太くん”栽培を開始した。

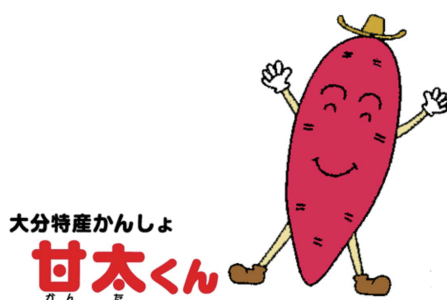


図3 “甘太くん”のロゴマーク

（2）貯蔵庫の整備

“甘太くん”は40日以上貯蔵が条件であり貯蔵庫が必要となる。既存の生産者は圃場法面等に穴を掘った個人貯蔵庫を所有していたが規模拡大に伴い不足すること、また貯蔵庫を所有していない新規栽培者が急増したため既存の貯蔵庫だけでは不足する可能性が出てきた。そこで不足分の貯蔵施設を確保するため、国庫事業や県単事業を活用し臼杵市と豊後大野市に合計30ha分を貯蔵できる共同貯蔵庫を新設した。

（3）選果体制の見直し

“甘太くん”は共選出荷のため、急増する“甘太くん”への選果体制整備も大きな課題であった。そこで選果場の人員配置や機械の設置場所等調査を行い、選果効率向上を目指した。調査結果を踏まえ選果場の機械整備や福祉事業の活用による人材確保、選果効率を下げる小さいものを個選出荷に切り替えることで改善を図った。この結果、産地全体で日選果量が10tから16tに増加し、急激な生産量増大に対応できる選果体制を整えた。

4 生産技術の確立・普及

（1）「べにはるか」の品種特性と地域に応じた生産技術の普及

県農林水産研究指導センターの協力の下、平成17年から「べにはるか」の特性や地域に応じた植付時期、収穫時期、貯蔵前乾燥、貯蔵条件について生産者圃場での実証試験を実施した。試験結果からマニュアルを作成し、講習会等で周知徹底した。さらに生産管理に関するアンケート調査により生産技術がどの程度定着しているかを確認し、定着していない部分については戸別

巡回等で重点的に指導した。

(2) ウイルスフリー当代苗の導入

“甘太くん”の生産が始まってからの5年間は、それまでのかんしょ栽培と同様に種いもから定植苗を生産していた。しかしこの方法では世代を重ねた種いもの使用がなくなり、品質のバラツキを引き起こす要因となっていた。そこでより品質を向上させるため“甘太くん”生産においては種いもを使用せず、ウイルスフリー苗から直接採苗するウイルスフリー当代苗(図4、以下ウイルスフリー苗)を全面導入することを平成24年に決定した。

ウイルスフリー苗を導入した場合、種いも利用では本圃10a当たり2,800円だった種苗費が試算で19,000円／本圃10aとなり、

大幅な種苗費増加が見込まれた。そこでウイルスフリー苗1株当たりの増殖率を向上させることで種苗費削減を図った。現地にて生産者とともに保温や灌水方法等育苗技術の実証試験に取り組んだ。生産者の大きな協力もあり増殖率が40%向上したことで、ウイルスフリー苗導入時の種苗費は5,000円／本圃10aとなり、2,200円／本圃10aの種苗費増加に押さえることができた。そして実証結果を県下統一のマニュアル(図5)として部会員に配布、講習会や戸別巡回の際に活用し技術定着を図った。ウイルスフリー苗への変更を決めてからわずか3年後の平成27年、全ての“甘太くん”がウイルスフリー苗によって生産されるようになった。

かんしょ苗におけるウイルスフリー苗供給体制

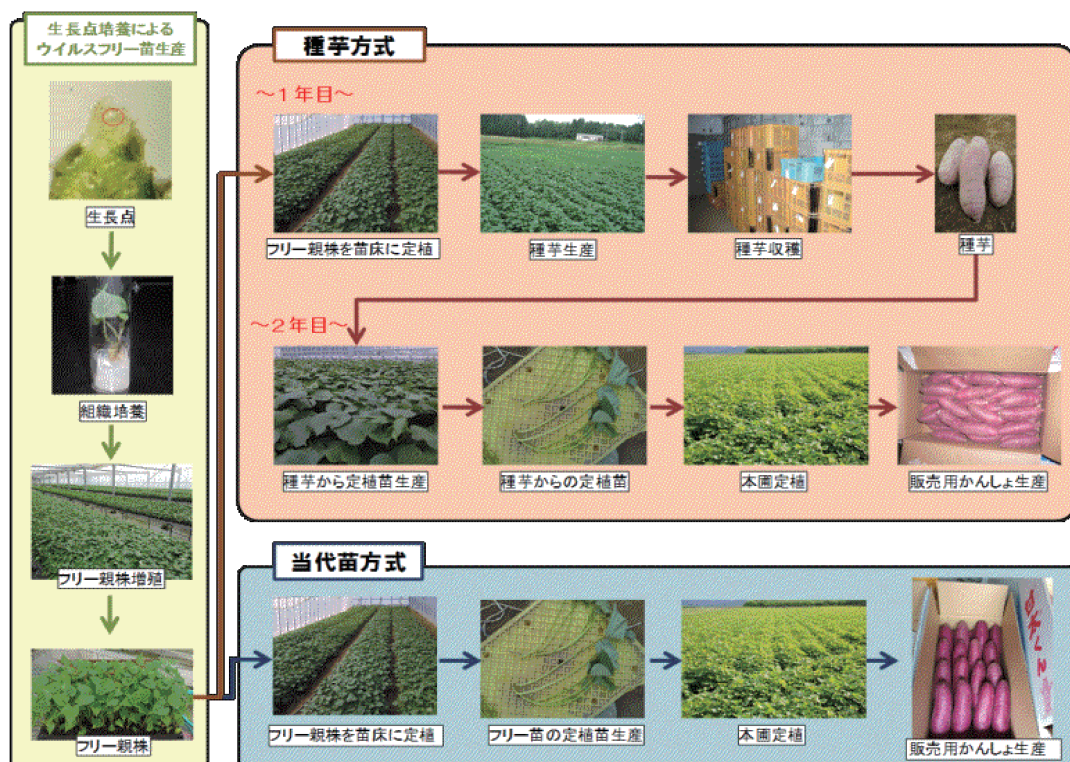


図4 ウイルスフリー当代苗の栽培方式

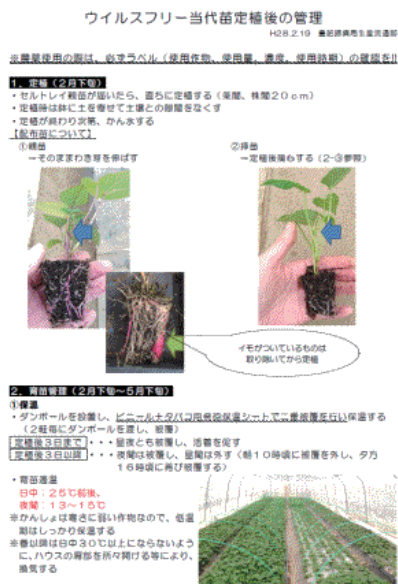


図5 ウイルスフリー苗の育苗マニュアル

5 生産者の意識改革

春に苗を定植すれば秋には収穫出来るという、どちらかというと「簡単な栽培」であった「かんしょ栽培」から「大分特産ブランド 甘太くん」へのこだわりと愛情を生産者全員に持ってもらうため、実証圃や講習会等さまざまな場面で生産者に対話する機会を設け、高品質生産への意欲を盛り上げた。その結果土壌診断実施件数の増加や生産者同士育苗状況を見学し合い情報交換を行うなど、生産者一人一人が“甘太くん”の高品質生産に意欲的になってきた。またJA共同育苗施設でのウイルスフリー苗増殖作業にはほぼ全生産者が参加し“甘太くん”のブランド化に向け、部会全員で盛り上げていく意欲が見られるようになった。

6 かんしょ産地の復活

(1) 産地規模の拡大

平成20年～27年の間に“甘太くん”の生

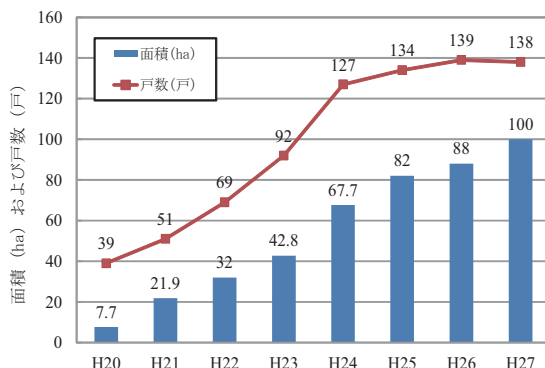


図6 “甘太くん”の作付面積および戸数

産者は83戸増加し138戸となり、作付面積も92ha増加し100haを達成した(図6)。販売金額は平成10年代の約10倍にあたる5億円を突破、市場からの評価も高まった。また平成20年は平均32a/戸であったが平成27年には平均72a/戸となり、地域の農地集積にも寄与している。

(2) 担い手の増加

40歳代以下の若手生産者は平成20年から9名増加し14名となり、産地の若返りが図られている。また農事組合法人や参入企業9社が栽培を開始し、産地を支える多様な担い手の確保に繋がっている。

(3) ウイルスフリー当代苗による品質向上

ウイルスフリー苗の導入前後の秀品率は導入前の平成25年の41%に対し、全面導入後の平成27年は50%に向上した。また年内の糖度検査合格件数も平成25年の69%から96%に大幅に増加し、品質のバラツキが是正され高位平準化に繋がっている。

(4) 地域への波及

消費者からの“甘太くん”に対する評判が高くなるに従って、複数の県内業者によるお菓子、焼酎、スープ等“甘太くん”を利用した加工品が増加している。また大手コンビニ約120店舗でも“甘太くん”の焼

きいもが販売されており、こうした地域への波及効果が“甘太くん”の人気上昇に役買っている。

7 今後の展望

「高糖度かんしょ協議会」が発足してからおよそ10年が経ち関係機関の協力の下、高品質の“甘太くん”の生産、販売により実需者からの評価が高まり安定した取引が実現されたことで衰退していた産地が活力を取り戻した。“甘太くん”産地の維持発展に向けて、今後は以下のような活動を行う。

(1) 高齢化対策

高齢者の生産維持に向けて、機械化の推進や最も労力のかかる収穫コンテナの運搬作業委託の体制作りを目指す。

(2) 若手生産者への作付け推進と育成

“甘太くん”と他品目の複合経営モデル

を作成し、地域の後継者や両市にある就農研修施設へ推進、若手生産者の取り込みによって長期的な産地拡大を図る。また部会や地域において、将来のリーダーとなり得る若手生産者の育成に取り組む。

(3) 生産技術の高位平準化

“甘太くん”のブランド力をより高めていくには、さらなる品質の均一化が必要である。新規栽培者への重点指導はもちろん既存生産者に対してもマニュアルの充実や篤農家圃場での現地研修等で交流を深め、産地全体の品質の高位平準化を目指す。

(4) 輸出に対応した商品作り

テストマーケティングや物流ネットワークを活用し輸出国を開拓していき、輸出国のニーズに対応した技術開発と安定出荷体制の構築を目指す。

□寄稿のお願い□

一般財団法人いも類振興会では、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