

# G I 制度活用による「三島馬鈴薯」ブランド力の強化 ～地域と共に育む農業生産振興の取り組み～

静岡県 三島函南農業協同組合  
指導開発課 課長

ひよし  
日吉

まこと  
誠

## 1 産地概況

JA三島函南は静岡県の東部、伊豆半島の玄関口に位置する。管内は冬場でも日射量も多く温暖な気候に恵まれ年間平均気温は16.2℃、年間降水量は1826mmである。地域の約2/3は山間丘陵地帯からなり、箱根山麓を頂点とする丘陵地帯と、南側の狩野川水系によって形成された平坦地に大別できる。平野部では、水田地域となっているほか、イチゴやトマトなどの施設園芸が盛んに行なわれてきた。一方、箱根西麓の西側の丘陵地では馬鈴薯、人参、甘藷、白菜、レタスなど、多種多様な野菜が生産さ

れている。表層腐植質黒ボク土からなるこの地域では、肥沃な土壤に恵まれ古くから大変良質な農産物が生産されてきた。JA三島函南では少量多品目の産地の特徴をいかし、標高50m以上で栽培する野菜を『箱根西麓三島野菜』と定義付け平成24年に商標登録し、ブランド化と販売力の強化に努めてきた。

その中の代表格として『三島馬鈴薯』は全国に名を広めた三島コロッケの原料であり、6次化産業の立役者として農業所得増加に大きく貢献している。本稿では、当JAが農畜産物のブランド化に向け、地域



産地位置図

を巻き込んだ「地理的表示保護制度（GI）」取得による三島馬鈴薯ブランド力強化に向けた農業生産振興について紹介する。

## 2 伝統の手掘りと完全風乾

箱根西麓地域は、耕土が深く柔らかい水はけは良い土壌で根菜類の栽培条件に適している。三島馬鈴薯の歴史は古く、昭和20年代から栽培され、地域の特産物として名声を高め、今日に至る。馬鈴薯栽培は昭和53年のピーク時には作付面積が170haとなったが、農業従事者の高齢化に伴い、作付面積は14.3haまで減った。全国的に基幹的農業従事者が減少傾向にあるなか、ここ数年、三島馬鈴薯は毎年少しずつではあるが増加に転じ、現在の栽培面積は16.7haと



急傾斜地箱根西麓圃場の様子



手掘りによる収穫



完全風乾の様子

なっている。三島馬鈴薯の栽培地は急傾斜地にあることから大型収穫機を導入することが出来ないため、収穫作業は一つ一つ丁寧に手掘りで収穫されてきた。手作業で行うことから表面に傷がつかないため非常に肌が美しいと評価されている。

三島馬鈴薯の特徴は、手掘り、天日干し、土落とし、風乾貯蔵を経て、出荷時期は全国の主要産地の端境期の6月中旬からわずか3週間のみ出荷する生産工程にある。馬鈴薯の産地は北海道から九州にかけ全国各地にあるが、三島馬鈴薯の出荷時期は、西から東へ流れる産地リレーの間にあたるため、三島馬鈴薯部会では、栽培体系を明確化することにより、1か月間のみという短期間での出荷を可能とし、小規模産地ならではの端境期を狙う出荷体系を確立した。

更に、最大の特徴は、収穫から2週間程度、風通しの良い冷暗所で風乾貯蔵を行いしっかりと熟成させている。これが甘みとしっとりとした食感を生み保存性を高めている。食味の良さと優れた保存性から市場からの評価は高く、同時期他産地のメーカーと比較しても2割から5割程度高い単価で取引されている。

### 3 完全機械選別による出荷規格の徹底

部会では、選別出荷作業の省力化を図るため、平成14年に全自動選別機を導入した。しかし、利用は部会員の判断に任されており等級判断を誤る場合も一部あった。そこで、平成25年から3年で完全機械選別に移行する計画を立案し、平成27年には完全に機械選別出荷となった。出荷規格が均等化され、市場からの信頼が厚くなり、これまで築き上げた市場評価をより一層高めることとなった。また、機械選別により作業が省力化されたため、馬鈴薯の作付面積を増やす部会員や、輪作を始める部員もあり、所得向上につながっている。

また、全量機械選別に移行したことから精算方法も平成27年度より全期間プール制へ移行した。以前は、単価の高いプール時期に出荷が集中していた。しかし、全期間プール精算の導入により、生産者は出荷期間を通して計画的な出荷体制を整えることができ、出荷量が安定し、品質も維持されたことから、市場関係者からの信用を得ることができ販売価格も安定している。



JAによる馬鈴薯の選果

### 4 確実な種イモ入手による生産体制の確立

三島場馬鈴薯の種イモは、メークイン発祥の地である北海道厚沢部町より仕入れている。昭和45年頃から導入を開始し、馬鈴薯の生産量の増減はあったが44年間継続し仕入れている。JA三島函南とJA厚沢部(現JA新はこだて)とは種イモの供給をきっかけに姉妹JA協定を結んでいる。こうした強い結びつきは、平成25年の天候不良のため北海道が種イモ不足に陥ったが、44年間の信頼関係のもと、三島馬鈴薯部会には優先的に種イモが供給されたことにも表れている。

### 5 6次化商品「みしまコロッケ」の地域を巻き込んだ推進

「三島馬鈴薯」のブランド化に向けた取り組みは商工会と行政連携により地域を巻き込み展開されてきた。三島馬鈴薯を原料にした6次化商品「みしまコロッケ」は、‘ご当地グルメで町おこし’の食材としてテレビ・新聞等多くのマスコミが注目し、全国放送のテレビドラマ及びバラエティー番組において紹介された。これを受け、「み



三島コロッケ

しまコロッケ」は全国に名を広め、地元に愛される食材として三島市を中心に150店舗以上がコロッケを販売し、地域を挙げてのブランディング活動の機運が一気に高まった。三島コロッケの定義は‘三島馬鈴薯（メークイン）を100%使用し仕入先の確認をする’ことで認定される。三島市の特産物としてみしまコロッケがテレビ、新聞等のメディアへの露出が広まると同時に原材料である三島馬鈴薯の需要も一気に高まった。原料となる馬鈴薯はB品を利用するが取引単価は1キロ当たり133円と通常の2倍で取引され、その結果、生産者の収益底上げの要因となり所得向上に大きく貢献している。

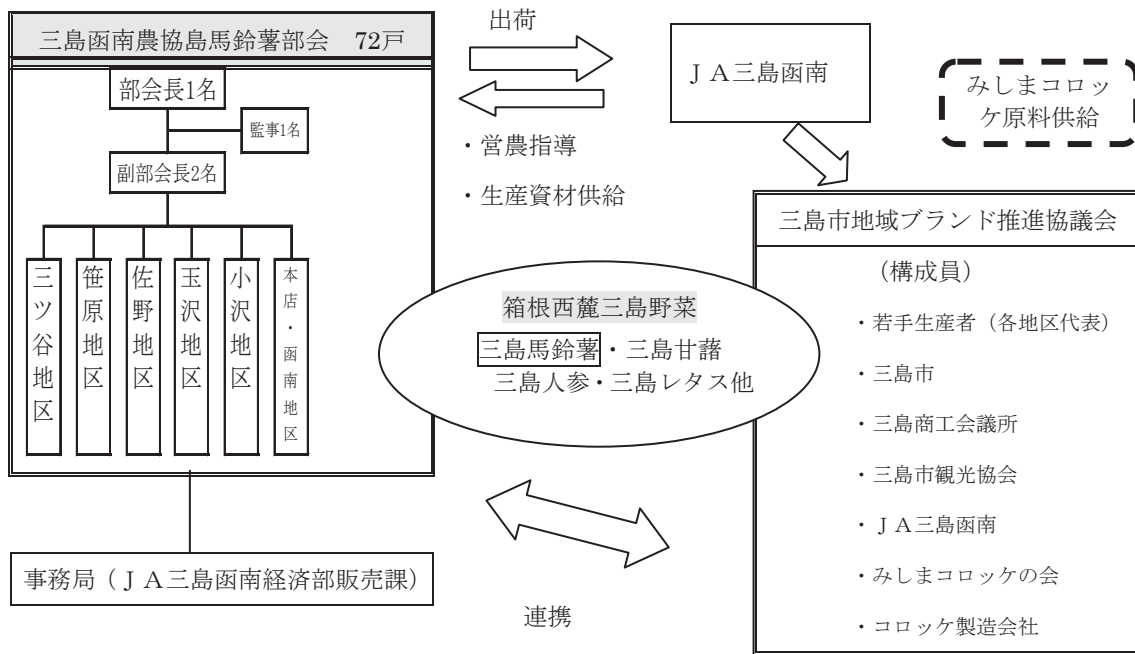
JA三島函南では、高まるブランド化の波に乗せ他産地と差別化を図るべく、平成23年に「三島馬鈴薯」を地域名称と商品名称からなる地域団体商標制度に登録した。

三島馬鈴薯を核とした地域ブランド推進の動きが更に活発化し、平成27年にJA、生産者、三島市、商工会議所等の関係機関が構成メンバーとなる三島市地域ブランド推進協議会を発足した。毎年7月1日を「三島馬鈴薯の日」と定めた解禁イベントをはじめ、大手企業・コンビニエンスストアとの商品開発や市内学校給食への無償提供などを実施し、地域を巻き込んだブランド推



三島馬鈴薯の日（イベント）

<地域を巻き込んだブランド推進組織図>



進へ発展した。

## 6 地域団体商標から地理的表示保護制度の取得へ

高まるブランド化の一方で産地として課題も浮上してきた。「三島馬鈴薯」はマークインが使用され、特徴は箱根西麓地域の透水性、排水性、通気性、保水性等、極めて優れた土壌で6月中旬からわずか3週間に収穫され生産地が限定されている。そして、最大の特徴は、手掘り、天日干し、土落とし、完全風乾貯蔵の段階を踏む生産工程にある。しかし、系統外による個人出荷や儲け主義に走る一部の店舗において、生産地や生産工程を偽る不正表示や不正使用を見聞するようになる。三島馬鈴薯は生産者、JA、三島市、商工会議所など地域のこだわりとブランド意識の共有から確立されてきた地域の宝物である。このような状況の中、地元にも愛される食材として地域が



圃場の馬鈴薯

一体となり、生産地、生産工程を厳格に国が管理するGI制度取得に向けた動きが高まるようになる。

## 7 GI取得と厳格な生産工程管理

平成26年よりGI制度取得に向け三島市と連携し準備を進め平成28年10月に全国で18番目（馬鈴薯では1番目）にGIを取得した。GI制度は、生産する農産物の生産工程管理記録が義務付けられる。取得後、生産工程の作成は生産者及び記録簿を管理するJAも煩雑な事務作業を必要とする。しかし、生産地、生産工程の厳格な管理は三島馬鈴薯ブランド力飛躍の要であり、更なる高付加価値を生み出す起爆剤と確信する。

農産物のブランドづくりに大切な事は、食材のストーリー性と産地を支える地域愛にあると考える。三島馬鈴薯がGI制度を取得できたのは、生産者、JA、三島市、商工会議所がひとつになり、三島コロッケを通して地域に愛される食材として、地域と共に育むブランディング活動の成果である。今後もGI制度取得による高付加価値型の三島馬鈴薯の更なるブランド力の向上に地域と共に努めていきたい。

GI登録



**三島馬鈴薯**



三島馬鈴薯ロゴマーク