

茨城県のサツマイモ問屋「ひのでや」の多角経営

～熟成焼き芋原料による躍進と、直営店販売への拡大～

川越いも友の会 事務局長

やま だ えい じ
山 田 英 次

1 はじめに～産地卸売甘藷問屋パワー～

茨城県の土浦市やかすみがうら市を中心に茨城県内には、約10軒以上の卸売甘藷問屋があると言われる。ポテトかいつかと並んで、それに続く大きな甘藷問屋が「ひのでや」（かすみがうら市深谷381-1）である。



ひのでや 本社外観

ひのでやは、ここ数年の焼き芋ブームに乗って、国内及び海外でも熟成焼き芋原料の供給により販売を伸ばしている。また、3年前より直営店を開設し、各種のおいもスイーツを製造販売し、多角経営化している。本社を訪ね、佐賀正治営業本部長に、伸び続ける焼き芋原料の供給や直営店販売拡大への話を聞いた。

2 ひのでやの歴史と事業内容

ひのでやの創業は昭和15年（1940）、瀧喜一社長（65才）の祖父が、戦前の食糧不足の時に、現在のJR神立駅（常磐線）からサツマイモを貨車に積み込み、北海道や東北地方へ出荷した事業が始まりだという。



ひのでや 瀧喜一社長

今年で約80年が経ち、今はゴボウやレンコン、ジャガイモ等も扱う、従業員100名を抱える地元の有力企業となったが、やはり主力はサツマイモの問屋業が基本であ

る。

サツマイモは年間約13,000トンを取り扱い、茨城県、千葉県、鹿児島県の契約農家約300軒から仕入れているという。



地元のサツマイモ契約農家の人たちと共に

また自社農場も持ち、約30haの畑でサツマイモを栽培しているともいう。取り扱う品種は、主力のべにはるかが70～80%、次にシルクスイートが約10%、紅あずまが約5%、その他品種であるという。買い付けたサツマイモを保存し品質管理するため、かすみがうら市内や銚田市内に、キュアリング倉庫「銚田倉庫・牛渡第二倉庫・牛渡第三倉庫」など、原料保管倉庫「深谷倉庫・千代田倉庫・牛渡第三倉庫」などを所有している。特に定温貯蔵して3ヵ月以上の熟成期間をおいたべにはるかなどの焼き芋を、「熟成焼きいも“紅和み（べになごみ）”」と名付け、ブランド化している。さらに1年以上長期に熟成したものを「プレミアム超熟成焼きいも」と呼び、特別価格で販売し人気を博している。

ひのでやは、生イモばかりでなく、冷凍焼きいもや、規格外を活用した加工品など（ダイスカット、乱切り、ペースト、芋なっ



人気の熟成焼き芋「紅和み（べになごみ）」

とう、芋チップス等）も作り、販売もしている。商品の取引先は、国内の食品加工メーカーやスーパー量販店、小売業ばかりでなく、海外のシンガポール、タイ、マレーシア、オーストラリアなどへも積極的に輸出しているという。

3 熟成焼き芋原料の供給による躍進

昨年のテレビ放映で、シンガポールのドン・キホーテ（正式にはドンドン・ドンキ）が日本のスーパー量販店と同じ電気式焼き芋販売で、長蛇の列をつくり大人気となっているのを観た人も多いだろう。その焼き芋用の原料となるべにはるか等を供給している業者のひとつがひのでやである。東南アジアはサツマイモ文化圏であり、気温的に沖縄と同じようにネットリして甘い焼き芋を好む食文化的な背景があると考えられる。べにはるかの焼き芋は、自然派のスイーツとして大いに受け入れられたのだろう。

さらに今年5月には、シンガポールのチャンギ国際空港内に、ドンドン・ドンキのサツマイモ専門店がオープンし、べにはるか等の焼き芋をメインに、イモのミルクシェイクや菓子なども販売しているという。そうしたべにはるかブームを下支えし

ているのが、イモ問屋としてのひのでやである。

4 直営店「サンパタータ」の展開

6次産業化の流れと規格外品の有効利用、また消費者の好みをさらに知ろうということで、2016年に本社近くの国道沿いにサツマイモ・スイーツ専門の直営店「サンパタータ」かすみがうら店を開設した。（サンパタータとは、ひのでやの太陽のサンと、サツマイモの古い別称パタータスから名付けたという）。



直営店「サンパタータ」かすみがうら店

販売商品は、熟成焼き芋の「紅和み」を主力に、冷凍焼き芋、すいーとぼてと、カリカリ大学いも、おいもパイ、おいもシルクプリン、焼きいもようかん、おいもソフトクリーム、おいものチーズケーキ、おいものドーナツ、干し芋の他、芋菓子類のおさつケンピやおさつチップス、いも甘なっとうなど、約30品ものバラエティー豊かなおいも商品を販売している。

かすみがうら店では、店内の窓越しに手作り工房が見え、そこで主な手作り商品が作られている。また、この4月には埼玉県



「サンパタータ」かすみがうら店内



手作りのサツマイモ・スイーツ商品

の大型ショッピングセンター「越谷レイクタウン」内に、サンパタータの新店を出店させた。ホームページ上には、オンラインショッピングのコーナーもあり、遠方の顧客の販売にも応えている。

5 熟成焼きいも焼酎の開発

ひのでやでは、自社の熟成焼きいも（1年以上特別貯蔵したかすみがうら市産の「べにはるか」使用）し、独自の「焼きいも焼酎“美並の恵（みなみのめぐみ）”」を開発し販売している。これは、瀧喜一社長の「熟成焼きいもを使ったお酒を作りたい」との思いから、水戸市の明利酒類株式会社

と共同で製造し、販売している。サツマイモの香りと甘さを感じるしっかりした味わいの芋焼酎だという。名称の「美並」の由来は、かすみがうら市内に存在していた「美並村」（古くからサツマイモ栽培が盛んで、良質なサツマイモが生産される地域）からとったとのことで、かすみがうら市の推奨品にもなっている。



焼き芋焼酎「美並の恵」

6 ひのでやの今後

ひのでやは、2018年に経済産業省が全国2148社を選定した「地域未来牽引企業」のひとつに選ばれた。これを機に、さらに地域農業との連携を強め、高齢化や後継者不足という問題に直面しつつも、生産農家が笑顔でいられるよう経営努力をしていきたいという。また、国内の市場がこれ以上伸びないと予想されるため、海外への出荷を伸ばし、今後の活路を見出していきたいという。ひのでやは、今後も注目される企業のひとつである。

追記：取材後の6月に株式会社ひのでやは、経済産業省より2019年「はばたく中小企業・小規模事業者300社」に選ばれ、世耕弘成経済産業大臣より直接表彰を受けた。授与された理由は、需要獲得にすぐれた取り組みを行う事業者であると認められたためだという。サツマイモ関係業者が、経済活動面で国より表彰を受けることは誠に嬉しいことである。