

令和3年度の地域特産物マイスター ～サツマイモで新谷梨恵子氏（新潟）を新たに認定～

（公財）日本特産農産物協会専務理事

おおしま
大島

きよし
潔

1 地域特産物マイスター制度について

（1）地域特産物とは

我が国では、地域により異なる複雑な地形と気候等の立地特性を活かし、それぞれの歴史や伝統、文化も背景に、いも類や伝統野菜、特産果樹などの、いわゆる地域特産作物が各地で栽培されている。でん粉原料用や醸造用の甘しょ及び馬鈴しょのほか、てん菜、さとうきび、こんにゃく、茶、なたね、薬用作物、和紙原料作物など、工業原料として供されるものの他、食用であつても地域に特化して生産されるものも含まれることから、対象範囲は極めて広く種類も多い。いも類も典型的な地域特産物のひとつである。

その収穫物及び加工品である地域特産物は、我が国の気候風土の中で長い歴史を経て育まれてきた貴重な文化的財産であり、それぞれの地域の中で農家等の工夫により発展を遂げ、地域経済・農業の振興のみならず、伝統的な食文化等の維持・継承にも重要な役割を果たしてきたが、高度成長期以降、急速な国際化の進展、需給構造の変化、農業構造の変化の中で栽培・加工技術等が伝承されず、産地が消失してきたのが実情である。

しかしながら、近年は消費者の価値観が自然・本物志向に変化する中で地域特産物

が再評価されており、農林水産業の成長産業化に向けて地域資源や人材を活かした6次産業化や農商工連携等による地域経済の活性化の取り組みが喫緊の課題となっている。

（2）地域特産物マイスターの認定状況

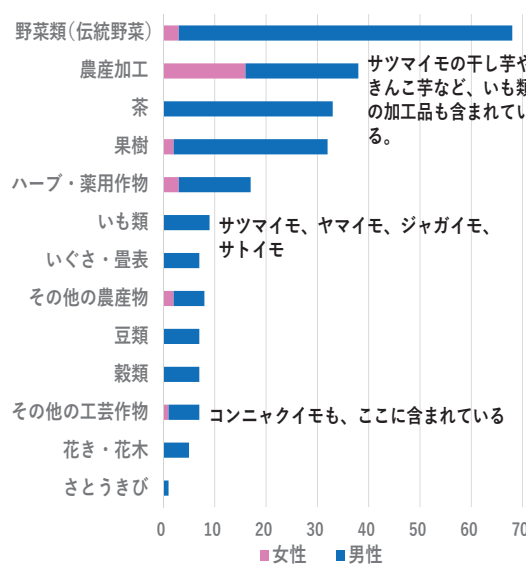
このため、（公財）日本特産農産物協会では、農林水産省からの助成を受けて、いも類を含む地域特産作物の栽培・加工等に卓越した技術・能力を持つ農業者、農産加工関係者等（概ね10年以上の経験）を地域特産物マイスターとして認定・登録し、現地派遣による技術指導等の諸活動や相互交流の支援・情報発信等に取り組むほか、地域特産物の持つ機能性や地域の様々な取組に着目したセミナー（特産農作物セミナー）の開催、薬用作物（生薬）、薬用人参、和紙原料作物を含む地域特産作物の生産流通動向調査など、様々な取組を進めている。

中でも地域特産物マイスター制度では、平成12年度の制度創設以来、毎年、概ね10～15名程度を継続して認定・登録しており、これまでの累計では約360名、現在、230名が全国各地で活動中である。認定対象品目類型別にみると、いわゆる伝統野菜などの野菜類が最も多く、次いで茶（手もみ茶など）、ブルーベリー等の特産果実、農産加工、

ハーブ・生薬、いも類の順となっている。
なお、農産加工やその他の工芸作物に区分されるコンニャクイモも含めて、いわゆる広義の「いも類」として捉えた場合には、サツマイモとヤマイモが、それぞれ6名、コンニャクイモが2名、ジャガイモとサトイモが各1名で計15名（2品目で認定・登録された者を含む。）となる。

注：地域特産物マイスターのプロフィールは、協会のHPに全員のプロフィールが掲載されている。<http://www.jsapa.or.jp/mister/index.html>

地域特産物マイスター数(認定対象品目類型別)
令和4年1月現在



地域特産物マイスター制度

(公財) 日本特産農産物協会

地域特産物の栽培・加工等に卓越した技術・能力を持ち、指導者となる人材を地域特産物マイスターとして認定・登録し、その活動促進や技術アドバイザーとして派遣するなどにより、地域の活性化を支援します。

認定・登録

概ね10年以上の実績のある農業者、農産加工関係者等から、マイスターにふさわしい方を審査により認定・登録します。

・毎年、都道府県等を通じて推薦・募集します。
・現在、230名が各地で活動しています。

活動

マイスターは、技術の伝承・開発、地域特産物の振興や産地の育成等の指導・助言を行います。

・技術アドバイザーとしての派遣に協会が支援します。

交流と組織化

マイスターが相互に交流し、全国段階や地方段階での組織化に取り組めるよう協会が支援します。

いも類の地域特産物マイスター(令和4年1月現在)

類型	認定品目	氏名	都道府県	認定年度
サツマイモ	きんこ(さつまいもの煮切り干し)	森川まさる	三重	H21
	さつまいも(紅赤)	山田 茂美	埼玉	H23
	農産加工(乾燥芋)	田村 一秀	群馬	H25
	五郎島金時(さつまいも)	中村 栄伸	石川	H27
	三島馬鈴薯・三島甘藷	平野 光直	静岡	H30
	さつまいも加工品(さつまいもスイーツ)	新谷梨恵子	新潟	R3
ヤマイモ	自然薯	山縣 繁一	茨城	H15
	やまいも(素荘のやまいも)	黒川 利平	滋賀	H23
	加賀丸いも(やまのいも)	麻田 良一	石川	H26
	丹波篠山山の芋	伊熊 弘行	兵庫	H26
	加賀丸いも(やまのいも)	岡元 豊	石川	H27
	丹波篠山山の芋	平野 正憲	兵庫	H30
コンニャクイモ	こんにゃく	小山 林衛	群馬	H22
	こんにゃく	大島 由紀	栃木	H29
ジャガイモ	三島馬鈴薯・三島甘藷	平野 光直	静岡	H30
サトイモ	サトイモ	源内 武雄	福井	H21

2 令和3年度に認定した地域特産物マイスター

～サツマイモで新谷梨恵子氏（新潟）を新たに認定～

平成3年度には10名の地域特産物マイスターを認定・登録したが、うち女性が3名で、その1人が「さつまいも加工品（さつまいもスイーツ）」で認定された新潟県小千谷市在住の新谷梨恵子氏である。新谷梨恵子氏は、東京の非農家出身。東京農業大学でも類の研究室に所属し、平成12年に新潟県小千谷市で農家に嫁いだ。平成17年には小千谷市の農業法人「農園ビギン」へ就職し、サツマイモ栽培に携わりつつ、自社で栽培した地元産サツマイモを使ったこだわりの「さつまいもプリン」を商品開発した。



この商品は地元産サツマイモを使い、材料の配合割合を工夫してサツマイモの持つ自然な甘さを最大限に引き出したもので、卵アレルギーの人でも食べられることから学校給食でも採用されて人気を博した。このほか、焼きイモソフト、雪イモポテト、焼きイモピザなどさつまいもの特性を活かした様々なオリジナルさつまいもスイーツ、饅頭やタルトなども開発している。このように、新谷氏の技術の特徴は、農業法人での就農で培った種々のさつまいも品種の栽培と、それぞれの品種の特徴を活かした個性豊かな多様なさつまいもスイーツ等の商品開発力と言えるであろう。

新谷氏は、平成27年には、サツマイモと農業の魅力のさらなる発信を目指して独立し、「さつまいも農カフェきらら」を開業して、さつまいもスイーツ等を提供。さらに平成30年には「株式会社農プロデュースリッツ」を起業し、6次化のプロデュース・プランナーとして新商品開発や販路開拓等のアドバイス、農家の営業代理店としての販売活動や繁忙期における人材派遣（アグリサポーター）、市内菓子店向けへのさつまいもペーストの販売等に取り組んでいる。最近の4年間では100件以上の6次化プロデュース活動を全国で展開したほか、カルビー株式会社の「おさつスナック」のレシピ監修等にも関わっている。

これらに加えて、最近では、「にいがた産業創造機構」による「ふるさと起業家応援事業」に応募して採択され、廃棄される規格外農産物を有効活用するための一次加工を請け負う加工施設「きららベジファクトリー」を創設、障害のある方や育児中の方でも働ける場を提供するなど活動の幅を

拵げている。また、学校でのさつまいも栽培を通じた食育活動やさつまいも加工に係るセミナーや講演会等にも取り組んでおり、研修生も受け入れている。

新谷氏は、TV番組「マツコの知らない世界」や農林水産省のBUZZ MAFF さつまいも大好きチャンネルなど、多くのメディアへ出演し、高校生時代に目覚めたというさつまいもへの愛情を語っている。稲作主体のこの地域はサツマイモの産地ではないが、冬季の収入確保のために一部の農業法人でサツマイモを栽培して焼き芋を販売するなどの取り組みの動きがある中、新谷氏の商品開発と取組は、地域のさつまいも栽培とその加工品販売を通じて安定的な収益確保に貢献しており、今後のさらなる発展が期待される。



3 我が国の農業と食文化を支える地域特産物

地域特産物マイスターの認定対象品目は、風土や伝統が育んだ特色ある産品を保護する農林水産省の地理的表示（G I）保護制度の産品と重なるものが多い。極論すれば、G Iはモノに、地域特産物マイスター制度はヒトに着目した制度であるが、いずれも地域性を重視したうえで我が国の農業と食文化を支えるという目標を共有していると言えよう。本年1月にはG I制度の更なる普及に向けて日本地理的表示協議会が設立されたところでもあり、地域特産物マイスター制度についても、優れた個々のマイスターの技術を全国に展開できるように制度の積極的な運用に努めたい。

地域特産物マイスターの推薦・募集に際しては、各都道府県の農業主務部長から管内の農業関係機関に広く周知・推薦いただいているところであり、いも類関係者の皆様にも是非、ご協力いただきたいと考えている。また、当協会では地域特産作物の産地育成に取り組む地域が、1～2日程度の講習会等で栽培・加工技術などの指導を受けることを希望する場合には、技術アドバイザー派遣制度により、地域特産物マイスターあるいは他の学識経験者の招聘経費を助成しているので、是非、ご活用願いたい。