

長期定温貯蔵による高品質の 生さつま芋輸出への取り組み ～Japan potato 有限会社（鹿児島県鹿屋市）～

（一財）いも類振興会理事 矢野 哲男

1. はじめに

前号では海外における日本産さつま芋に関するニーズの高さと市場開拓の状況を紹介したが、それを支えているのは品質向上に向けた努力を積み重ねている国内各地の生産現場である。（公財）食品等流通合理化促進機構が農林水産省からの助成を受けて実施した令和3年度の「輸出に取り組む優良事業者表彰」で、生さつま芋・さつま芋加工品を東南アジア（シンガポール、香港、マレーシア、タイ、台湾）に輸出している Japan potato 有限会社（鹿児島県鹿屋市）が輸出・国際局長賞を受賞し、その概要が農水省のHPでも紹介されているので、昨年12月に同社を訪問した際の状況も踏まえ、補足して紹介したい。

2. Japan potato 有限会社による取り組み

（1）輸出への取り組みの経緯

現在、代表取締役を務める田村悠太氏は、先代が1997年に創業した焼酎原料仕向け中心のさつま芋卸の収益性が低かったことから生食用に転換し、2003年に有限会社タムラを設立して、鹿児島県内の生産者からの直接買取に切り換えた。（2019年5月に

Japan potato 有限会社に社名を変更、現在の契約栽培面積は300ha、収穫量8500トン）2013年には農業生産法人「芋八」を立ち上げ、自社での栽培を開始し、規模を拡大している。（2021年5月にJapan potato 株式会社に社名変更、現在の栽培面積は25ha、収穫量700トン）

輸出への取り組みの契機は、2018年に茨城県の芋が品切れとなった際に、同業他社の紹介でDON DON DONKI シンガポール店への出荷を開始したことである。2019年5月には鹿屋市串良町に西日本最大規模のさつま芋専用の定温貯蔵庫を備え、生芋の選別、袋詰め、箱詰め等の配送処理を効率的に行うことのできる本社工場が完成したことにより更に品質が安定することとなった。その結果、船便でも品質が劣化しない



写真1 西日本最大規模の本社工場



写真2 定温長期熟成倉庫

ことを実証して、DON DON DONKI のアジア5ヶ国への本格的輸出を開始した。

(2) 取り組み内容

良質のさつま芋生産を行っている契約農家164軒と自社農園から生芋を調達し、独自の洗浄選別温湿度管理システムで長期貯蔵し、焼き芋用及び青果用として船便で出荷している。荷動きの流れとしては、アジア5ヶ国のDON DON DONKI 店舗から本部経由での発注を受けて、自社で調達した40フィート冷蔵コンテナで現地まで海上輸送し、現地で倉庫に一時保管した後に、各店舗に配送しており、1週間から3週間の船旅となっている。これらの輸出事務は全て自社で実施している。芋ケンピ等の加工品については、委託生産したうえで生芋



図1 サツマイモ輸出量の推移 (2018~2021)



図2 サツマイモの輸出のフロー



写真3 自社調達の40フィート冷蔵コンテナでの海上輸送

と同じ冷蔵コンテナに積み合わせることで、低運賃を実現し、売り場の品揃えを強化している。

3. 輸出に際しての課題と解決のポイント

(1) 良い生産者の確保

現在、事業展開にあたっての最大の阻害要因は近年、南九州を中心に猛威をふるっているサツマイモ基腐病の発生である。現在、関係機関の取り組みにより基腐病の発生を抑えるためのマニュアルの整備が進んでいるが、これを的確に実践できる生産者を確保することが船便を可能にするうえでの重要課題となる。現在、鹿児島県内を中心に160軒を超える契約農家を確保し、Japan potato とは同志 (ONE TEAM)、ビジネスパートナーであるとの認識のもとで、定期的に研修会を開催して、調査データや栽培技術を共有している。また、自社農園では減農薬栽培に取り組み、契約農家等への技術指導も実施している。



写真4 海外のさつま芋売り場



写真5 出荷用オリジナル鮮度保持フィルム

(2) 通年出荷体制

海外店舗では焼き芋と生芋が売場の目玉商品となっており、通年で必要数量を納品することが必要である。また、安価な船便でも品質が劣化しないことが取引の条件となる。3年前に完成した本社工場は西日本最大規模であり、6000トンの生芋を保管できる冷蔵貯蔵庫を備えている。収穫した芋は洗浄選別して高温多湿の環境下でキュアリング処理を施した後に、最適な温度と湿度、二酸化炭素濃度を管理できる最新の大型貯蔵庫で長期定温貯蔵することにより、高品質で糖度の高いさつま芋を通年、安定出荷することが可能となっている。(ホームページ参照 <https://japapo.co.jp/>)

また、輸出に際しては輸送コンテナの温度や湿度管理に加えて、さつま芋専用の鮮度保持フィルムを使用することで、輸送中の腐敗やカビの発生を防いでいる。

(3) 迅速な直接輸出

各国の店舗は日々、本部に発注を行っており、現地の倉庫から納品するが、特売やフェアを行う場合には不定期での大量注文が入ってくる。この不定期受注への対応が不可欠であり、柔軟な対応ができるよう小人数ではあるが、輸出商社を通さずに輸出の事務処理とコンテナ手配等の物流処理を全て自社で対応している。在庫状況を常に確認し、不足する場合は、全国の農家から仕入れて、自社工場で処理を行っている。

4. 今後の展望

同社ではサツマイモ基腐病等の病害虫の発生を抑え、さつま芋の品質を更に向上させるために自社農園では緑肥の導入等によ



写真6 OEM生産の芋加工品

る土壌改良に加えて、完全無農薬の栽培面積を拡げており、有機栽培にも挑戦している。一方、輸出量が増えれば鹿児島県内の生産者だけでは量が不足することから、紅霧島（べにはるか）を中心に自社で生産している芋苗を日本全国の生産者に提供し、生産指導を行って契約農家を増やすことにも取り組む予定である。また、規格外品の活用も重要であることから、委託生産による芋ケンピや干し芋等の加工品については、現地の売り場をバラエティ豊かにするために品揃えを更に強化することとしている。

5. おわりに

昨年12月、鹿児島県鹿屋市において南九州のサツマイモ産業を支えてきた優良品種であるコガネセングンの育成者、坂井健吉先生の記念公園落成式が開催された際に本社工場を見学させていただく機会を得た。巨大な貯蔵庫をはじめ立派な設備に目を見張ったのは当然として、感心したのは海外農業研修生のさわやかな挨拶と笑顔であった。聞けばその多くはフィリピンからの研修生で、快適な環境で働けるよう寮も建設するなど、受け入れ環境を整えているとのこと。田村社長とは10年近く前、前の職場で勤務した際に補助事業の適用について相談を受け、十分な対応ができなかった経緯があるが、その後、見事に経営を発展させていたことに感銘を受けた次第である。世界を視野に入れた同社の更なる発展に期待したい。