

干し芋皮残渣を商品化

－ひたちなか市で取り組み始まる

まっさき ちひろ
先崎 千尋

1. 厄介者の干し芋の皮

別稿のように、茨城県ひたちなか地方は全国最大の干し芋の産地だ。原料イモを蒸したあと、皮をむき、スライスして乾燥させるが、これまで生産者が困っていたのはその残渣が大量に出ることだ。多くの農家は農地に還元させてきたが、大量に出れば産業廃棄物として処分しなければならず、産廃として処理場に運べば、コストも莫大にかかる。くさい匂いも発生するので、放置しておく近所から嫌がられる。このために長い間、生産者にとっては厄介者で負の副産物となっており、その処理に悩まされてきた。

こうした課題を解決、商品化し、一石何鳥にもなるという画期的な試みが「第2回世界ほしいも大会」で披露された。販売コーナーの一角にひたちなか市の永井農芸センターが出店し、干し芋の皮を乾燥させたフレークが展示され、それを利用したバウンドケーキやクッキーなどが販売されていた。

私は4月に入ってすぐに、同センターで乾燥させる装置と処理する作業を見せてもらった。対応してくれたのは、同センターCTOの永井桂一さんと企画プロジェクトを提案した(株)やまと企画の鈴木雄一社長だ。

2. ドラム型乾燥装置で処理

干し芋の皮を乾燥させるドラム型特殊乾燥装置は、一般には汚泥処理など粉体の湿ったものを乾燥させる機械として市販され、ビールメーカーなどで使用されてきた。また一部では、トウモロコシや豆腐のおからを乾燥させてパウダーにしたり、リンゴジュースの絞りかすを乾燥させたりして利用している例もある。

今回、鈴木社長の提案と干し芋工場をリニューアルした同センターの意欲とが合致し、工場内の一角に設備を導入。今年1月から稼働を始めた。1時間当たりの処理量は約100^{キロ}。同センターでは1日に約800^{キロ}から900^{キロ}残渣が出るので、1日フル稼働すれば全量を処理できる。

作業は簡単だ。干し芋の皮を回転ドラムの上に投入する。ドラムは1分間に1回転し、ドラムの表面に皮を薄膜状に付着させ



る。ドラムの内部に熱蒸気を投入し、それをそぎ落とす。熱源は干し芋加工用の蒸気ボイラーを使用できる。

永井さんはこの乾燥フレークを水戸市にある知り合いのフランス料理店に持ち込み、バウンドケーキ、クッキー、スコーンの3種類を試作してもらった。乾燥フレークの使用量はそれぞれ半分程度。同センターでは店舗で干し芋と並べて販売している。

干し芋の皮は植物繊維。抗酸化で老化防止と免疫力維持に効果のあるクロロゲン酸やアントシアニンも多く含まれており、これを粉末にするなどひと手間加えれば、焼き菓子やサツマイモ風味食材の商品化の可能性は無限大だ、と鈴木さんは話す。

鈴木さんはさらに、「干し芋の皮を価値ある副産物に転換するアップサイクルの試



みは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品ロスをなくすことと、産業廃棄物を低減させるSDGsの目標にもマッチしたものだ。干し芋だけでなく副産物での収益向上になり、干し芋業界全体での取り組みが期待される。普及に努めたい」と、意気込みを語ってくれた。

永井さんの話によると、「残渣の処分は皆困っている。これを何とかプラスに変えるように干し芋業界全体に広め、取り組みたい。フレーク状にしたものが商品として売ればいいので、自分のところではこれで儲けようとは考えていない」ということだ。

ひたちなか地域には大小さまざまな干し芋生産者、加工業者がいる。永井農芸センターのような規模だと1台設置できるが、設備には2000万円近くかかるので、小さな生産者は組合などを設立し、共同で運営するという仕組みが考えられる。県や市町村、農協も、干し芋の振興を図るために積極的な対応が求められよう。このシステムが広がれば、干し芋生産が革命的に変わる。

連絡先 永井農芸センター
ひたちなか市長砂1220-3
電話 029-285-0988
やまと企画 電話090-1698-5786

