

茨城県におけるほしいもブランド化の取組について

茨城県農林水産部産地振興課 主任 みむら 三村
よういち 洋一

1 茨城県におけるほしいも生産の概況

茨城県は温暖な気候と水はけの良い土壌を生かしたかんしょの一大産地であり、作付面積は全国2位（令和5年）、産出額は全国1位（令和4年）である。さらにそれらを原料として生産されるほしいも（かんしょ切干）については、全国産出額（令和4年、130億円）のほぼ100%を茨城県が占めており、まさに日本一の「ほしいも王国」と言える。

本県でのほしいも生産の歴史は、1908年頃に那珂湊（現ひたちなか市）湊町でせんべい屋を営んでいた湯浅藤七と、那珂湊にほど近い阿字ヶ浦（現ひたちなか市）の小池吉兵衛によって栽培・加工方法が確立されたのをきっかけに地域へと広まり、現在までに100年以上の歴史を誇る。令和3年には文化庁より、地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化を認定する「100年フード」に認定されるなど、本県を代表する伝統的な食文化として発展してきた。

ほしいもは元々保存食として生まれ、保存性を高めるために十分に乾燥させていたことから固いほしいもが一般的であり、ストーブの上で炙って柔らかくしてから食べることが多かった。しかし、近年は柔らかさと甘さを兼ね備えた新品種の登場や、包装技術の進歩によりコンビニやドラッグス

トアなどでも手軽に購入できるようになったことから、前述した保存食としてのイメージを覆し、健康的かつ美味しいスイーツとして女性を中心に人気が高まっている。

産地における生産方法も年々変化しており、従来はビニールハウス内で天日にて自然乾燥させる「天日干し」が大半であったが、近年は密閉した機械内で冷風や温風によって乾燥させる、ほしいも専用の乾燥機の普及が進んでいる。ほしいも乾燥機により気候に左右されず、安定的な生産が可能となり、これまで主な産地であった県央地域（特にひたちなか市、東海村、那珂市）以外でも生産に取り組み始める事業者が増えており、県内全域で生産が盛んになっている。

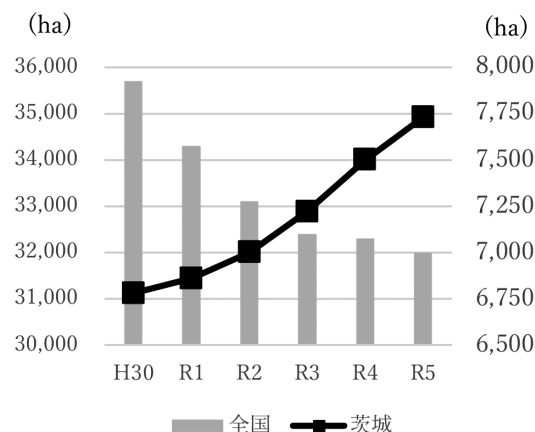


図1 全国および茨城県におけるかんしょ作付面積の推移（出典：農林水産省作物統計調査）

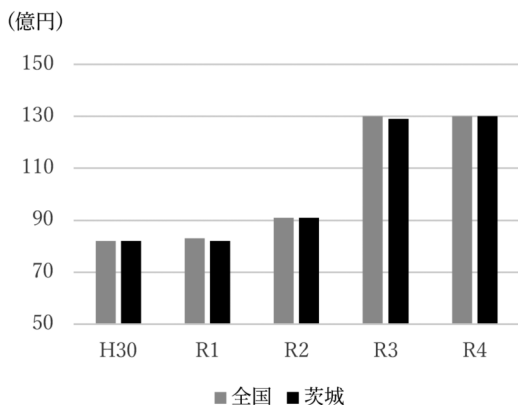


図2 全国および茨城県におけるほしいも（かんしょ切干）産出額の推移（出典：農林水産省生産農業所得統計）

また品種を見てみると、地域の伝統的な品種であるタマユタカ、泉13号などに加え、近年はべにはるかやシルクスweet、ほしこがね、ほしキラリ、ほしあかね、ふくむらさきなど多様な品種が生産されており、品種ごとの見た目や食味の違いを楽しめることも茨城県産ほしいもの特徴となっている。

2 ほしいもの生産振興について

（1）これまでの取組と課題

本県では「儲かる農業」実現のため、農産物のブランド化や販売促進などを推進してきており、ほしいものについても県を代表する産品として、以前から様々な取組を行っている。

平成30年にほしいもでは初の県域組織となる「茨城県ほしいも協議会」を設立し、県下全域で増加するほしいも事業者全体のレベルアップを図ってきたほか、令和元年度からはほしいもを含めたかんしょの需要増加に応えるため、「茨城かんしょトップランナー産地拡大事業」を立ち上げ、原料

用かんしょの増産支援や、収穫機や貯蔵庫、加工施設など施設整備の充実化に力を入れてきた。その結果、需要を捉え、本県産ほしいもの産出額は令和元年から令和4年にかけて、48億円増加した。

一方でほしいも需要の拡大により、他の都道府県においても新たな産地が生まれており、年々他県産の流通量も増加してきている状況である。その中で本県産ほしいものが今後も成長していくためには、県内外の消費者に「美味しいほしいもと言えば茨城」というイメージを持ってもらい、選ばれる産地としての地位を確立していくことが課題となっている。

（2）茨城県産ほしいものブランド化の取組

本県では上記の課題解決のため、令和5年より本県産ほしいものトップブランド品の創出とプロモーションの2つの大きな柱で支援を行っている。

ア トップブランド品の創出について

高品質な本県産ほしいもの差別化を図るため、品質基準に基づく、本県オリジナルのこだわりのトップブランド品の創出に取り組んだ。

まずトップブランド品の選定にあたっては、ほしいもに関する学者や有識者、バイヤー等からなる「茨城県ほしいもトップブランド化評価委員会」を設置し、トップブランド品に相応しいほしいもの品質基準について検討を行った。その結果、原料いもの品質や加工過程の衛生管理、ほしいもの品質等9項目で構成され、本県産の美味しいほしいもの目安となる「茨城県産ほしいもスタンダード基準」、さらにその中から

特に糖度と水分率の黄金比を実現し、最高品質を保証する「トップブランド基準」を設定した。

令和6年2月には多数の応募の中から、これら2つの基準を満たし、かつ評価委員による食味審査の結果、甘さと柔らかさを兼ね備えた1製品（加宝地ほしいも：ひたちなか市、永井農業）が選定され、本県産トップブランド品を示す「ほしいも王国いばらきプレミアム2024」として県で認定を行った。

認定品については都内高級百貨店等において、通常の倍以上の価格設定（1万円/kg相当）で販売され、本県産ほしいもの美味しさの最高到達点を伝える良い機会となった。

茨城県産ほしいもスタンダード基準		
原料 いも	・茨城県産のかんしょ ・糖度（Brix値）13%以上に糖化を確認後、加工	
加工 過程	・茨城県内で加工 ・HACCPに沿った衛生管理の実施	※
ほしいも	・水分率：20%以上	○
	・糖度（Brix値）：65%以上	○
	・水分活性0.81以下	○
	・色、形状：優れるもの ・適切な賞味期限、保存方法を設定	※

図3 茨城県産ほしいもスタンダード基準



図4 ほしいも王国いばらきプレミアム認定マーク

イ プロモーションについて

（ア）「茨城県ほしいもアンバサダーの創設」

全国1位の産出額を誇る本県産ほしいもの魅力を国内外に広く発信するために行った取組であり、記念すべきアンバサダー第1号にはタレントの谷まりあさんを選定した。

谷さんは自身のYouTubeチャンネルにて以前から本県産ほしいもに対する愛やアンバサダー就任を希望する旨を発信しており、また、ほしいもの購買層である20～40代女性への影響力があることも大きな選定理由である。

令和5年12月には谷さんを茨城県庁に招いて茨城県ほしいもアンバサダー委嘱状交付式を執り行い、大井川茨城県知事より委嘱状やアンバサダー専用の名刺の授与を行い、メディアで話題となった。



写真1 茨城県ほしいもアンバサダー委嘱状交付式の様子

（イ）本県産ほしいもPR動画の作成

谷さんの茨城県ほしいもアンバサダーの就任に伴い、本人出演による本県産ほしいもの魅力を伝えるPR動画の作成・公開に取り組んだ。動画内では生産現場の取材を通し、本県産ほしいもの美味しさや質の高さを紹介するほか、ほしいもシェイク等の新たな楽しみ方についても紹介している。

PR動画については、谷さんの公式YouTubeチャンネル「Mari Channel」(<https://www.youtube.com/@marichannelofficial/videos>)にて公開しており、現在までに約58万回以上の視聴回数を記録している（令和6年7月末時点）。

（ウ）ほしいもの日の制定

世の中のほしいものへの注目度を高めるため、茨城県が1月10日を「ほしいもの日」として制定し、日本記念日協会に登録した。

1月10日を「ほしいもの日」とした由来は、①一月十日の数字を重ねると「干」という漢字になること、②10日（とおか）がほしいもの生産の重要な工程である原料いもの糖化（とうか）作業にもつながること、③この時期からほしいものの最も美味しい旬の時期となること、の3つの理由がある。

令和6年1月10日には都内で制定記念のプレス向け発表会を行い、テレビをはじめ首都圏の多くのメディアに取り上げられた。今後も「ほしいもの日」を中心としたPR活動を行っていく予定である。

（エ）PRポスターの作成

本県産ほしいものの魅力を伝えるため、①本県産ほしいものの特徴である品種や形の多様さを表現したポスター、②生産工程とそこに紐づくほしいものの特徴を伝えるポスターの計2種類を作成し、令和5年末より都内ターミナル駅やTX沿線、県内外のほしいもの販売店等で掲示を行い、首都圏の消費者に認知度向上を図った。

5. 最後に

今回は本県のほしいもののブランド化や認知度向上に向けた取組について紹介した。令和6年度も引き続き話題性のある取組を実施し、県内外の消費者へ「美味しいほしいものと言えば茨城県」のイメージ定着を目指していくこととしている。

参考文献

『干しいも辞典』（一般財団法人いも類振興会、2016年）



図5 茨城県産ほしいものPRポスター2種