

ばれいしょ「ながさき黄金」の産地育成とブランディング

長崎県壱岐振興局農林水産部 農業振興普及課
主任技師

まつもと なおゆき
松本 尚之

1. 背景

九州の玄界灘に浮かぶ長崎県の離島 壱岐島は、博多から高速船で約1時間の位置にある。壱岐島の農業は、大区画基盤整備水田を活かした集落営農法人による水稻・大麦、昭和14年から栽培が始まった葉たばこ、成肉牛や子牛、その堆肥を利用したアスパラガス栽培等が盛んで、令和2年農業販売額は、成肉牛・子牛で42億円（平成22年比130%）、施設野菜で13.4億円（同122%）、その他露地野菜・果樹・花きで3.2億円（同123%）に伸びている。しかし、水稻・大麦・葉たばこの令和2年販売額は7.2億円（平成22年比69%）に減少している（出典：JA壱岐市通常総代会資料）。

そこで、低迷する水稻・大麦・葉たばこの代替品目として取り上げられたのが、ばれいしょ「ながさき黄金」である。

2. 「ながさき黄金」の特徴

長崎県農林技術開発センターが開発し、令和2年に品種登録された「ながさき黄金」は、小ぶりでやや扁平な球形のばれいしょである。機能性成分のカロテノイドを含む皮色・肉色ともに鮮やかな黄色が特徴的。また、「インカのめざめ」の血を引いてでんぷん価が高く、食べるとホクホクするばれいしょで、粉質で食味・食感とも優れた

品種である。色合いを生かしてフレンチフライ、ポテトチップスなどにも適し、冷蔵すると甘みが増し、スイーツにも利用できる。一方で収量は低く、長崎県の主要品種「ニシユタカ」と比べると、春作で350kg/a（ニシユタカ比82%）、秋作で230kg/a（同89%）である（出典：長崎県農林技術開発センター）ため、経済的に栽培するには増収対策および高付加価値化が必要となる。また、春作の休眠期間が65日（ニシユタカ比▲33日）と短いため、店頭販売までの発芽対策としての冷蔵が必要である。



写真 インカのめざめ（左上）、ニシユタカ（右上）、
ながさき黄金（中央）

3. 課題の整理・目標設定

壱岐の強みは、長崎県で2番目に広い平野に大区画基盤整備水田が整備され、県内で最も集落営農法人が多いこと（32法人）、イノシシが生息していないことである。一

方課題は、水稻・大麦・葉たばこの代替品目が必要、「ながさき黄金」の栽培には増収対策および高付加価値化が必要、店頭販売までの発芽対策としての冷蔵が必要ということである。

集落営農法人からは、水稻・大麦に替わる高収益品目が求められていたため、水田での「ながさき黄金」機械化栽培体系を確立することを栽培面での目標とした。高付加価値化については、一般社団法人 離島振興地方創生協会とブランディング戦略を考えることとした。

4. (一社) 離島振興地方創生協会とは

令和2年4月に設立された(一社)離島振興地方創生協会は、離島振興と地方創生を目指し、長崎県の離島(五島・壱岐・対馬)において食のバリューチェーンの構築、生産基盤・生活基盤の整備に取り組む食品流通専門の団体である。長崎県は同協会と連携しながら、しまの産品振興による地域活性化に取り組んでいる。

協会のメンバーは、千野和利理事長(株)阪急オアシス 元会長)、坂主智弘専務理事(リコージャパン(株) 元社長)、佐藤誠也常務理事(キューピー(株) 元専務)、寺嶋晋理事(マックスバリュ東海(株) 元社長)ら8名の理事、顧問12名、幹事1名、事務局・広報12名、そして協会の理念に賛同する正会員86社、賛助会員78社で構成されている。この協会が持つ多彩な人材・ネットワークを活用し、食品卸大手である(株)日本アクセスとともに産地づくりに取り組むこととした。

5. ながさき黄金産地づくりプロジェクト

低迷する水稻・大麦・葉たばこの対策と

して、JA壱岐市第9次営農振興計画(R3→R12)において、「ながさき黄金」を新規戦略品目としてJA壱岐市が位置づけたことから、令和8年に面積15ha、販売額1億円の産地をめざす「ながさき黄金産地づくりプロジェクト」を壱岐振興局はJA壱岐市へ提案した。プロジェクトの柱は、①生産体制の構築、②集出荷体制の構築、③販売対策とブランディングである。

6. 生産体制の構築

令和3年秋、今後の産地化を見据え、「ながさき黄金」が儲かる品目であることを壱岐島内の農家へ見せる必要があったことから、篤農家2戸へ5aずつ試作を依頼した結果、単収3,000kg/10aの良い結果が得られたため、作付け推進を図った。

そのような中、(一社)離島振興地方創生協会および(株)日本アクセスとのブランディング戦略として、減農薬・減化学肥料の特別栽培基準に取り組むことがブランド価値向上につながることから、大区画基盤整備水田でのローテーション品目として、集落営農法人や葉たばこ廃作者に「ながさき黄金」への取組みを提案し、作付けを推進した。ローテーションは、大麦→水稻→秋ばれいしょ→春ばれいしょ→WCS→大麦と輪作する栽培方法である。圃場に水を張ることばれいしょの土壤病害を抑制できるため、減農薬が実現できる。また、離島ならではの年間を通して海風が吹く条件も病害抑制に貢献していると考えている。

推進に際しては、経営試算も示した。水田裏作といえば長崎県ではブロッコリーが一般的だが、「ながさき黄金」の単収2,500kg/10a、農家への振込単価150円/kg

と仮定した場合、「ながさき黄金」はブロッコリーと比べて労働時間が半減（47時間/10a）、粗収益は2倍以上の約21万円/10aとなることを示し、作付け者を募った。

水田での「ながさき黄金」機械化栽培体系を確立することを目的に、令和4年に植付機・収穫機のデモンストレーションを実施した。デモの結果、植付機は問題なかったが、県内の畑地で普及している収穫機は、壱岐の粘土質な水田土壌を持ち上げてしまい作業効率が低下するため、別の収穫機を探索することとした。令和5年に福岡県朝倉市の水田でばれいしょ7haを生産する農業法人を視察し、問題なく収穫作業ができていたことが判ったので、令和5～6年に壱岐の土壌に合う収穫機6台を導入した。

長崎県は、全国3位のばれいしょ産地であるにもかかわらず、壱岐にはばれいしょ産地が形成されていなかったため、農家の栽培技術力の低さが課題となっていた。昭和14年から葉たばこ栽培が盛んだったこともあり、同じウイルスがアブラムシを通して感染するタバコ黄斑えそ病、ジャガイモ塊茎えそ病を発症するため、隣接での栽培を控える必要がある。また、長崎県本土のばれいしょ産地と比べて気温が低いため4～5月の早出し出荷作型に適さないという事情もあると考えている。そこで、農家の栽培技術力向上を目的に長崎県農林技術開発センター職員を壱岐へ招聘し、栽培講習会および現地検討会で直接指導してもらった。

このような取組みにより、令和3年秋作10aで始まった当産地の面積は令和6年春秋作8.47haに拡大し、令和6年の目標8.0haを達成することができた。単収は令和5年春作で2,291kg/10aと目標比92%の成績を

収めたが、高温や豪雨等気候変動の影響もあり令和5年秋作728kg/10a、令和6年春作1,813kg/10aと目標達成できていない。

なお、種ばれいしょについては、長崎県種馬铃薯協会および長崎県農林部農産園芸課と連携し、JA壱岐市の産地計画を共有することで確保に努めている。

7. 集出荷体制の構築

「ながさき黄金」は収量が低いため高付加価値化に加えて、店頭販売までの発芽対策としての冷蔵も必要という課題を解決するため、（一社）離島振興地方創生協会のネットワークを活用し、(株)福岡ソノリク（佐賀県鳥栖市）で冷蔵することとした。このことにより、5月下旬に収穫した「ながさき黄金」を8月末まで発芽なしで販売することができた。なお、選果機は県単事業を活用し、令和5年に導入している。

8. 販売対策とブランディング

（一社）離島振興地方創生協会とブランディング戦略を協議する上で、従来のサプライチェーンからバリューチェーンの構築へ切り替え、新たな価値を創造することとした。サプライチェーンとは、生産から販売までそれぞれが役割分担し、一定の商品やサービスを生み出す流れである。一方バリューチェーンは、商品・サービス・情報・時間を消費者に届ける付加価値と捉え、それができるまでの過程でその価値をどれだけ高めることができるかを考えることである。生産・流通・販売者がそれぞれの役割を超えて活動し、どれだけの価値（おいしさ、健康・機能性、環境負荷低減など）を生み出すことができるのかが重要とされ

る。なお、バリューチェーンの構築については、壱岐市農協ばれいしょ部会設立総会時に協会の理事から直接、農家および関係機関へ指導してもらった。

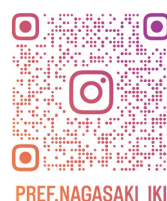
そこで、一定の栽培基準と品質基準をクリアした「ながさき黄金」を「壱岐黄金[®]」としてブランディングすることにした。栽培基準は、種いもを原則として2作で更新すること、減農薬・減化学肥料（特別栽培）、GGAPを基準とした生産管理に取り組むことである。品質基準は、肉色がカラーチャートNo.Y70以上、でんぷん価12%以上、貯蔵期間30日以上である。このため、でんぷん価測定装置を選果場へ導入し、肉色と合わせて検査している。貯蔵期間30日以上を設けた理由は食味向上のためである。分析の結果、「ながさき黄金」のショ糖・ブドウ糖・果糖の量は、4週間冷蔵で3.73倍に増加、6週間で4.84倍に増加することがわかっていて、さらに、(株)ベジテック理化学分析センターへ味覚分析を依頼した結果、男爵系ばれいしょやメークイン、インカのみめざめと比べて「壱岐黄金[®]」は複雑な味わいで、味が濃厚なことがわかった。なお、商標「壱岐黄金[®]」は長崎県知財総合支援窓口から書類の作成・申請方法の助言を受け、令和5年に申請、令和6年にJA壱岐

市が取得した。

「壱岐黄金[®]」の魅力を伝えるにあたり（一社）離島振興地方創生協会から、産地の思い・こだわりを伝える“ストーリー”を作ること、おいしさが伝わる写真を撮ること、SNS（インスタグラム）に取組むこと、ブランディング動画を撮影することが必要との助言を受けた。

そこで、壱岐とは、壱岐黄金とは、壱岐だからできる美味しい理由、栽培のこだわり、調理特性、誰に喜んでほしいのかを記述した“ストーリー”「壱岐黄金ものがたり」を作成した。おいしさが伝わる写真撮影にあたり、島内飲食事業者へ「壱岐黄金[®]」を使ったメニューの作成を依頼し、令和5～6年の2年間で13事業者に42点を試作してもらい、撮影・動画編集・インスタグラムへの投稿を行った。ブランディング動画は、（一社）離島振興地方創生協会所属のカメラマンへ制作委託しており、令和7年3月に完成予定である。

このようなブランディングの取組みと(株)日本アクセスが主催する展示商談会への出展を同時並行で実施した結果、スーパーマーケット16社との取引に繋がった。



PREF.NAGASAKI_IKI

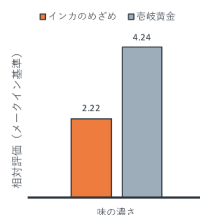
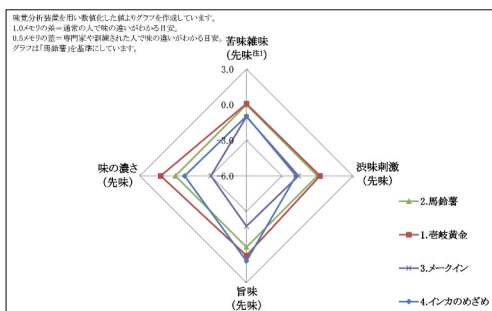
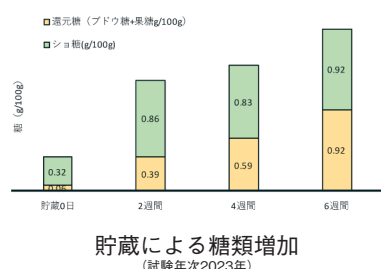


図 壱岐黄金[®]の特徴は複雑な味わいと味の濃厚さ

年7%から令和5年26%へ増加している。

10. 成果

ばれいしょ「ながさき黄金」の産地育成とブランディングに取り組んだ結果、農家への振込単価は目標を上回る成績となり、令和3年秋に2戸10aで始まった当産地は、令和6年春秋作で21戸8.47haへ拡大することができた。

ありがたいことに、「壱岐黄金[®]」は大変ご好評いただいております、㈱日本アクセスからの注文量に追いついていない現状である。今後も引き続き①生産体制の構築、②集出荷体制の構築、③販売対策とブランディングに取り組み、消費者へ「壱岐黄金[®]」でしか体験できない価値をお届けするとともに、長崎県が掲げるビジョン「快適で儲かる農業」を実現してゆく。