

令和6年度地域特産物マイスター

～長岡洋明氏（山梨）、餅木幸美氏（石川）の二名を認定～

（公財）日本特産農産物協会
専務理事

てらだ ひろみき
寺田 博幹

1 地域特産物マイスターとは

公益財団法人日本特産農産物協会では、地域経済の活性化にとって重要な地域特産物の振興を図るため、栽培・加工等の分野で卓越した技術能力を有し、産地育成の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、技術の伝承・開発、相互交流、組織化を推進し、地域特産物の産地育成を支援している。

現在、全国で230名を超える地域特産物マイスターが活躍されており、広義のいも類に関するマイスターは、下表のとおりである。

表 地域特産物マイスター（広義のいも類）
（令和5年度まで）

氏 名	県 名	認定品目名
山縣 繁一	茨城県	自然薯
大島 由紀	栃木県	こんにゃく
小山 林衛	群馬県	こんにゃく
田村 一秀	群馬県	農産加工（乾燥芋）
山田 茂美	埼玉県	さつまいも（紅赤）
平野 光直	静岡県	三島馬鈴薯・三島甘藷
新谷梨恵子	新潟県	さつまいも加工品（さつまいもスイーツ）
中村 栄伸	石川県	五郎島金時（さつまいも）
麻田 良一	石川県	加賀丸いも（やまのいも）
岡元 豊	石川県	加賀丸いも（やまのいも）
源内 武雄	福井県	サトイモ
森川まさる	三重県	きんこ（さつまいもの煮切り干し）
黒川 利平	滋賀県	やまいも（秦荘のやまいも）
伊熊 弘行	兵庫県	丹波篠山山の芋
平野 正憲	兵庫県	丹波篠山山の芋
中安 洋子	福岡県	キクイモ

令和6年度には、新たに十名が認定され、いも類の関係者としては、長岡洋明氏（山梨県、上野原せいだ芋（上野原産ジャガイモ））と餅木幸美氏（石川県、石川県の単花蜜（里山の花木、農作物））の二名が認定された。

以下、二人のプロフィールをご紹介します。

2 長岡洋明マイスター（山梨県）

ジャガイモが原産地の南米から欧州諸国にもたらされたのは、1600年頃とみられている。我が国に伝来したのは、十七



世紀の初め頃といわれており、欧州諸国から東南アジアを経由して、あまり時を経ることなく、我が国に伝来したとされる。

ジャガイモの日本での本格的な普及が明治期であったにも関わらず、一部の地域で定着をはじめたのは、日本人の食経験（やまいも、さといもなど）があったことに加え、江戸時代を通じて何度も襲ってきた飢饉が要因であると考えられている。

認定品目名「上野原せいだ芋（上野原産ジャガイモ）」も、地域に定着した要因は飢饉であり、「せいだ芋」の名前は、江戸時代の甲州代官であった中井清太夫（なか

い せいだゆう)が、天明の大飢饉(1782-1787年)の際に、ジャガイモの種芋を長崎から取り寄せ、栽培を奨励し、多くの領民を飢え死の危機から救ったことに端を発している。地域の住民が、清太夫への感謝の気持ちを込め、ジャガイモのことを「清太夫芋」、「せいだ芋」と呼び、地域に定着して、今日の基盤をなした。



龍泉寺芋大明神

長岡氏は、山梨県上野原市に明治44年から続く商店(酒類・食品の小売・卸売業)の四代目の店主で、先代から圃場や地域活動、事業を引き継いだ。特に、継承した圃場は初代より代々引き継がれてきた畑であり、毎年、「せいだ芋」が栽培されている。

「せいだ芋」は、上野原市の郷土料理「せいだのたまじ」(小粒のジャガイモを砂糖

と味噌で甘く煮詰めた伝統食)としても定着しており、山梨県が、次世代への継承に取り組んでいく郷土食「やまなしの食」のうち、さらに絞り込まれた「特選やまなしの食」にも選定されている。

この「せいだ芋」は、上野原産ジャガイモの愛称であり、総称となっている。新たな地域ブランド「上野原産せいだ芋」として統一したブランドイメージの構築、ブランド周知のための商品ロゴ等の開発にも取り組まれている。

長岡氏は、「せいだ芋」のブランド化に向けて、様々な商品を開発しており、その一つが、前述の中井清太夫を祀った「龍泉寺 芋大明神」にちなんで2013年に発売された本格焼酎「芋大明神」である。「芋大



せいだのたまじ



ふじのねがた



本格焼酎「芋大明神」

明神」は、中井清太夫に対する地域の思いを形にするとともに、その原料の一部として地域在来のジャガイモ品種「ふじのねがた」も使用している。

また、地域の食品会社との共同で、「せいだ芋のポテトフライ」も開発し、2020年に発売した。この商品は、「せいだ芋」と地域の食材を組み合わせた商品で、長岡氏が追い求める「故郷の物語と美味しさ」を消費者に届けるものとなっている。



せいだ芋のポテトフライ

長岡氏の「せいだ芋」のブランド化の取組は、地元にも浸透し、2013年には本格焼酎「芋大明神」製造に向けて、市内生産者との連携が始まった。2020年には「せいだ芋」の栽培促進グループ「上野原せいだブランド」が発足し、「芋大明神」が祀られている地区を中心とした耕作放棄地を活用し、小さな子供や移住者など、地域の住民と一緒に栽培活動に取り組める圃場運営を開始した。さらに、2024年には市内生産者との連携栽培が始まり、協力団体も当初の3団体から、現在では7団体に増加している。新たな取組に合わせて、生産者団体も増加しており、地域内での「せいだ芋」の生産が増加するなど、地域活動の活発化が進んでいる。

このような長岡氏の活動は、地域内だけではなく、経済産業省、特許庁、JETRO（日



地域と行政が一体となった収穫

本貿易振興機構)、山梨大学などの関係者が視察に訪問するなど、地域外からも注目も集めている。

上野原市では、地域の財産である「せいだ芋」が、これからも地域で愛され続けるための活動も実施されてきており、前述の郷土料理「せいだのたまじ」は学校給食などに組み込まれている。また、「せいだ芋」の歴史と物語が描かれた絵本「せいだイモのはなし」が、市内・県内の学校や図書館にも寄贈されている。



連綿と維持されてきた地域の貴重な財産に、物語が加わり、そこに熱い思いを持つ人（長岡洋明氏）が加わり、地域の活性化の起爆剤となったという事例である。

推薦者である山梨県上野原市役所は、長岡氏が「せいだ芋」の栽培促進と伝承活動による農業の活性化、「せいだ芋」の魅力を活かした特産品の開発、加えて、それらの販路の確保と流通先での市の魅力のPR活動といった六次産業の活動を高く評価し、氏の指導の下、新たな特産品の誕生や

地域ブランドの確立、次世代の地域特産物マイスターの誕生につながる活動に期待している。

3 餅木幸美マイスター（石川県）

餅木氏の設定品目名は、「石川県の単花蜜（里山の花木、農作物）」であり、なぜ、いも類関係の地域特産物マイスターなのか？ と問われれば、単花蜜の蜜源作物の1つとして「さつまいも」が利用されているからである。

石川県では、金沢市近郊の内灘砂丘に防風林として植林されていたニセアカシアを蜜源とした「アカシア蜂蜜」や白山麓のトチノキからの「とちみつ」、いろいろな種類の花から採れた蜜と混ざった「百花蜜」、「雑蜜」が採蜜され、蜂蜜加工業者を通して石川県産蜂蜜として販売されている。

餅木氏は、2013年に実父と共同で養蜂業を開始し、翌2014年には、蜂蜜の加工販売店「しずく工房」を創業した。「しずく工房」では、金沢市内の里山の花木や農産物など約十種類の花から採蜜した蜂蜜を雑蜜では

なく、個性ある蜂蜜として単花蜜等の生産・販売に取り組んでおり、巣箱の中でゆっくりと乾燥させ、巣房での糖の転化により熟成・濃縮させることから、蜜源植物の花の香りを最大限に活かしたものとなっている。なお、石川県養蜂組合の中では、餅木氏が初めて複数の単花蜜の生産・販売を始めたが、その影響を受けて、県内の他の養蜂業者にも単花蜜を採取し、加工・販売を行う動きもみられている。

餅木氏を含めた県内の養蜂業者は、県内の地域特産物であるスイカ、かぼちゃなどの授粉用にミツバチを貸し出して、その安定生産にも貢献しているが、観賞用サツマイモ品種の開発を行っていた石川県立大学の研究チームが、セイヨウミツバチが訪花していることに気づいたことから、大学が立地する野々市市に所在する餅木氏の「しずく工房」との共同でのサツマイモの畑での採蜜研究がスタートした。

2023年には「しずく工房」の蜂蜜（サツマイモの花の蜂蜜を含む）が地元野々市市から「野々市ブランド」と認定を受けている。

「しずく工房」の販売品目は、2016年には六種類（アカシア、ウツギ、熊野ミズキ、



サツマイモの花を訪れるミツバチ



サツマイモの蜂蜜と花



しずく工房の商品

烏山椒、スイカ、百花蜜)でしたが、今では、最勝柿（能登ころ柿の原料）、能登栗、サツマイモ、かぼちゃが加わり、十種類にまで増加している。

また、餅木氏は、地元中学校や近郊の公民館等で養蜂や蜂蜜に関する講義や大学での蜂蜜ゼミも実施し、SNSを通じた情報発信に努め、養蜂業、蜂蜜販売業の傍ら、蜂蜜ファン層の獲得に取り組んでいる。

推薦者である、石川県石川農林総合事務所は、養蜂や蜂蜜販売だけでなく、授粉用蜜蜂の貸し出しによる県内農産物の安定生産への貢献や地元野々市市の地域産業の活性化への貢献も期待している。



大学生へのミツロウクリーム作りの講習

4 おわりに

地域特産物マイスターは、地域特産物の栽培・加工を通じて地域振興を進める、その地域のリーダーであり、その推薦・募集は、各都道府県を經由して、管内の農業関係機関に周知いただいているところであり、今後も、いも類関係者の方々の申請を期待している。

なお、マイスターが有する知識や技術に着目して、JAや生産組織、それに類する協議会など、特産農作物の産地化などに取り組む方々に対する研修の講師として活躍する場合には、日本特産農産物協会が「技術アドバイザー派遣事業」により、支援を行っている。特産農産物の産地化の取組、栽培力アップをお考えの生産組織等の方は、地域特産物マイスターの力の活用もご検討いただきたい。

なお、地域特産物マイスターの制度、名簿などについては（公財）日本特産農産物協会の該当ページ（<http://www.jsapa.or.jp/mister/index.html>）を参照していただきたい。