

## 目指せ地域特産品！ “すいおう” まるごと商品開発

◆課題名	すいおう（かんしょ）の茎葉およびいもを素材とした加工品開発と栽培技術確立
◆活動の対象	鶴岡市藤島 上町すいおう研究会

### ねらい

「すいおう」は、独立行政法人農業・生物系特定産業技術研究機構九州沖縄研究センターで品種登録された「かんしょ（さつまいも）」で、主に茎葉を利用する品種である。これまでの茎葉専用品種より特有のくせがなく多収という特徴を持つ。かんしょ茎葉には多量のポリフェノールが含まれることが確認されており、新規作物としての利用拡大が期待されている。

鶴岡市藤島地域では、平成17年度から、「すいおう」を育苗後のビニールハウスで栽培するモデルほ場を設置し、地産地消の新規作物として普及をはかるべく栽培に取り組んでいる。生食用として茎葉を地元直売所で販売し好評を得た。

そこで、当地域に適した栽培技術体系の確立と各種加工品（地域特産品）を試作し商品化に取り組む。

### 活動の成果

1. 藤島庁舎エコタウン室と協力し、栽培者説明会、栽培・管理指導を行い、栽培面積が増加した。
2. 他地域にはない珍しい野菜として、農産物直売所「四季の里 楽々」の目玉商

材となりつつある。

3. 一次加工品として、茎葉パウダーが検討され、これを使った菓子類が町内菓子店で商品化された。
4. 酒造メーカー・製麺業者に委託し、いもを使った焼酎、茎葉パウダーを使ったうどんを商品化した。
5. 藤島地域の栽培マニュアルと生産試算モデルを作成することができた。



マカロン

葛菓子



クッキー・ロールケーキ・カステラ



パウンドケーキ



焼酎



うどん

### 活動の経過

1. 栽培体系確立のため、実証ほを設置し、藤島庁舎産業課エコタウン推進班と協力して、茎葉の仕立て方法や収穫方法、いもの貯蔵方法、つる割病防除対策など、調査を行いながら現地指導を行った。また、調査データをもとに、栽培検討会（2月18日）を実施した。
2. 町内菓子店等からの要望もあり、加工業者と連携し「いもペースト」を試作した。加工品検討会（2月18日）を開催し、新たな加工原料としての検討をしていく。
3. 加工原料として、乾燥方法や乾燥部位の検討を行いながら「茎葉パウダー」を試作した。町内菓子店等へ商品開発のための試作を依頼し、加工品検討会を開催した（2月18日）。藤島地域の地域商材としてだけでなく、色の良さからパウダーを使った「ケーキ」「カステラ」「クッキー」「マカロン」等の菓子が商品化された。
4. 需要開拓と通年販売による認知度向上を目的に、酒造メーカー・製麺業者に委託し、いもを使った焼酎、茎葉パウダーを使ったうどんを商品化した。農産物直

売所、町内酒店でも販売され、好評を得ている。

### 今後の展望

1. 茎葉の販路拡大
2. 病害虫防除技術の指導
3. 茎葉パウダー品質向上
4. 芋ペーストの加工原料としての製品化検討

### 協力機関

鶴岡市藤島庁舎産業課エコタウン室、四季の里 楽々

## ヤーコンで地域の元気を掘り起こし!

- ◆課題名 ヤーコンの栽培技術確立と加工技術及び加工品の開発
- ◆活動の対象 ヤーコン栽培研究会（鶴岡市櫛引・温海地域）

### ねらい

ヤーコンは南米アンデス原産のキク科植物で、サツマイモに似た塊根部（いも）が主に食材となっている。また、各種ビタミンやミネラルが多く含まれているほか、血中コレステロールや血糖値の改善に効果があるとされるフラクトオリゴ糖も多く含まれていることから近年注目されている。

鶴岡市櫛引地域では数年前から試作的な栽培がはじまり、平成17年に18名の生産者により「ヤーコン栽培研究会」が設立され、産地化への動きが加速された。主に加工原料としての生産で生産者数・面積とも増加傾向であるが、栽培技術の未確立や品種間差などから収量性や品質にバラつきが目立ち、実需者の加工コストを押し上げる原因となっている。

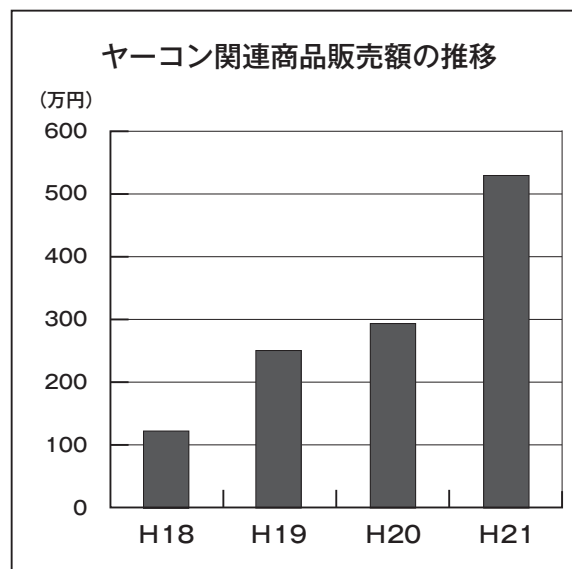
そこで、当地域に適した栽培技術体系の確立とその機能性を活かした各種加工品（地域特産品）を試作し商品化に取り組む。

### 活動の成果

1. 当地域における栽培マニュアルと生産試算モデルを作成することができた。
2. 各生産者の栽培技術が向上し、平均収量は1,572kg（前年比157%）、研究会全体の生産量は15.7t（前年比171%）で、

どちらも前年を上回ることができた。

3. 実需者へのPR活動の実施によって、地元旅館、量販店および弁当店等との連携が図られ、関連商品の販売額が前年比178%と向上した。



### 活動の経過

1. 栽培体系確立のため、品種特性と栽植様式を検討する実証ほを設置し、生育調査、現地巡回等を行いながら栽培技術指導を実施した。また、昨年度の実証結果を基にした栽培講習会の開催（5月）実証技術の内容と生育状況を把握するための現地検討会の開催（9月）等を実施した。
2. 一次加工技術を確立するため、一次加工技術における課題や新たな商品開発を

検討する「加工技術・商品開発検討会」の開催（11月）、利用期間の拡大を目的とした缶詰加工の試作、「食の都庄内」親善大使による新メニューの開発、製粉化事業の可能性を探る先進地視察研修の開催（1月）等を実施した。

3. ヤーコンのさらなる消費拡大を図るため、食材としての魅力を実需者にPRする「ヤーコンフードビジネス検討会」の開催（6月）、地元市場における中卸業者への宣伝会の開催（1月）等を実施した。
4. 地域発の新たな商品を開発するため、地元の菓子業者、漬物加工業者、直売所、学校給食センターおよび「食の都庄内」親善大使等との連携により、ヤーコンの特長を生かした新たな加工品や新メニューの開発に取り組んだ。

### 今後の展望

#### 1. 収益性の向上に向けて

栽培技術の確立と栽培管理技術の習得により収量性は向上しているが、上位階級の割合が30%前後と低いことから、今後も講習会や現地検討会等を開催しながら品質と収益性の向上を図る。

#### 2. ヤーコンの消費拡大に向けて

生いもを含めた関連商品の販売額は順調に伸びているものの、地域の生産量から見るとその販売額はまだ低い状況である。そこで、ヤーコン消費拡大のためには、実需者側へのPR活動の実施、実需者が利用しやすい一次加工原料の作成および新たな商品開発等を継続して実施する。



実証ほにおける現地検討会



ヤーコンフードビジネス検討会

### 3. 新たな事業化に向けて

来年度、JA櫛引農工連では、農林水産業創意工夫プロジェクト支援事業を活用して、ヤーコンを含めた地域特産物の製粉・ペースト化を事業展開する予定である。そこで、地域特産物の安定生産に向けた栽培確立への支援を行いながら、用途の拡大による新たな需要創出と生産振興を図る。

### 協力機関

ヤーコン栽培研究会、JA櫛引農工連、(株)産直あぐり、「食の都庄内」親善大使、鶴岡市櫛引庁舎、県工業技術センター庄内試験場