

さつまいもは 成長産業になる (2)

(株)照沼勝一商店 (茨城県東海村)

劣等財「さつまいも」が成長作物になってきた。甘藷はでんぷんか野菜かという分類論を超えて、スイーツ&サプリメントになってきた。さつまいもは“機能性”の高い準完全栄養食であり、健康志向社会では成長可能性が大きい。土壌分析等、徹底した分析で“最高品質農産物”を志向しているのが、干し芋加工販売の(株)照沼勝一商店である。2代目社長の照沼勝浩氏は、品質重視、顧客に責任の持てる商品づくりを目指している。最近ではアフリカに進出し、EU市場を狙っている。

国民の“民度”が国産農産物の国際競争力を決めることになる。



叶 芳和
評論家

食物繊維、ヤラピン、アンチエイジングに役立つ抗酸化機能、生活習慣病の予防効果があるアントシアニン等々のポリフェノール類を豊富に含む、その機能性で「さつまいも」が注目されている。お腹を満たすことではない。品種改良や栽培技術の研究開発も、その点を重視すべきだ。新しいイノベーションがさつまいもを成長産業に導く。

① 成長産業になるか

さつまいもは、生活水準が高くなるに伴い、コメや小麦に代替され、食用需要は減少してきた。つまり、所得が上昇すると消費が減る「劣等財」であった。実際、長い間、さつまいもは「衰退産業」と見られてきた。生産の推移をみると、1955年の718万tから、2016年86万tへと激減した。作付面積も、38万haから3・7万haに低下した。

しかし、「成長産業」に転じる可能性が出てきた。1970年代以降は、趨勢的減少トレンドから脱し、近年は増加に転じる気配が観察できる。さつまいもの歴史的後退は飼料用、でん粉用等の需要減少が大きい。トウモロコシへの代替が一巡し、このマイナスイオン要因が弱くなったからである。じつは、この傾向は世界的である。中国でさえも、2000年

代に入ると減り止まっている。米国も、むしろ増え気味である。

図1は、食用(生食用+加工食品用)の割合が多い茨城県と千葉県の甘藷生産の推移であり(両県合計)、「食用さつまいも」の需要動向の代理変数と考えてよい。生産額は05年327億円から15年434億円へ、10年間で33%も増加した。特に茨城県の増加が大きい。155億円から243億円へ拡大している。数量ベースでは14、15年は減少したが、不作の影響である。不作時も金額ベースの増加は続いているので(単価上昇)、需要の強さを示唆している。東京卸市場での茨城産の価格は13年134円/kg、14年163円、15年205円だった。

健康志向が高まる中で、さつまいもはビタミンやミネラル、食物繊維をバランスよく豊富に含む機能性食品であることが評価されて(さつまいもは穀物と野菜の両方のメリットを持つ準完全栄養食品)、需要が増え始めている。抗酸化作用や生活習慣病予防効果があるポリフェノール類も含み、機能性が高く評価されている。

食用の中でも、食品加工用(焼き芋用や干し芋用)が伸びている。特に焼き芋はブームだ。本誌前号拙稿で明らかにしたように、スーパー店

第3回 さつまいもは成長産業になる(2)
 (株)照沼勝一商店 (茨城県東海村)

干し芋は茨城県が全国シェア約9割を占める。ひたちなか市・東海村・那珂市が主産地である。水はけがよく肥沃な黒ボク土はさつまいもの生育に適し、太平洋の潮風・冬期の長い晴天という風土が、干し芋生産の比較優位をもたらしている。東海村

② 2代目の創業目指す
 —顧客志向、品質重視のため規模拡大—

舗内での焼き芋販売というビジネスモデルの採用が成長要因だ。美味しい新品種の出現や、品種別リレー出荷の効果も大きい。こうしたイノベーションが焼き芋ブームの背景だ。さつまいもは、野菜からスイーツに化けた。

干し芋は茨城県が全国シェア約9割を占める。ひたちなか市・東海村・那珂市が主産地である。水はけがよく肥沃な黒ボク土はさつまいもの生育に適し、太平洋の潮風・冬期の長い晴天という風土が、干し芋生産の比較優位をもたらしている。東海村

の国道245号を走ると、両脇は甘藷畑が続く。東側(海側)の芋のほろろが美味しいという。海が大しけした翌年は特に美味しい。潮風の効果であろう。この日本の産地で、東海村の(株)照沼勝一商店(照沼勝浩社長)はリーダー的存在である。照沼家は200年以上も前から当地で続く農家であるが、飛躍したのは先代の勝一氏の時である。それまで普通の農家であったが、勝一氏は流通業に進出した(50年代後半)。農家からさつまいもやスイカを購入して市場に持ち込み、利ザヤを稼ぐ相場師として成功した。また、80年代終わり頃からは、干し芋を市場を通さず大手量販店と直接取引を始めた。業界の先陣を切った動きであり、

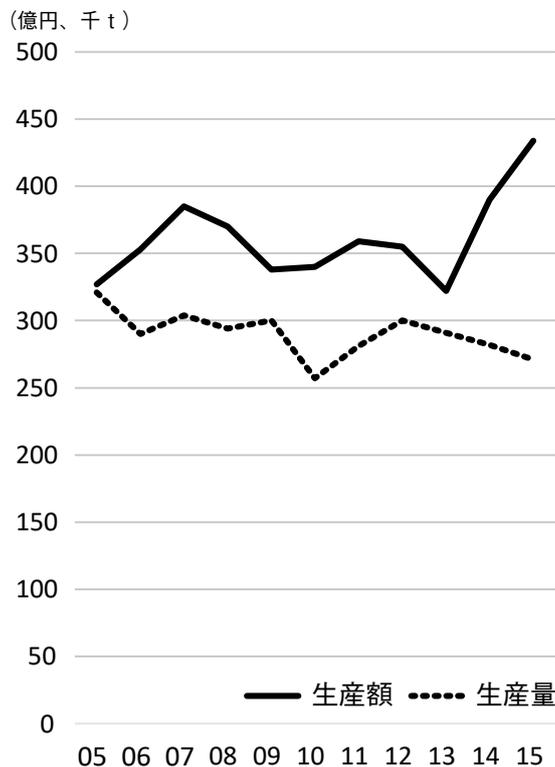
先代・勝一氏は「イノベーター」だったといえよう。会社の名前は「照沼勝一商店」である。父の名前のままである。変えないのかと質問すると、「父を超えるまではこのまま残す」(勝浩氏)という。父の時代は年商10億円まで行った。2代目は何を付け加えて次世代に引き継ぐのか。

現当主の勝浩氏(1962年生)は独自路線を模索した。先代は「量」を多く扱うことで利益を上げることが重視された。これに対し、後継者は(2代目)であるが創業者たらんと目指す勝浩氏は、相場に頼った経営から脱却し、「品質」で評価を受ける経営を目指している。日本経済がゼロ成長の時代になり、高値が続く

東海村は原子力の村で、原子力設備のお陰で村に多額の金が落ちる。さらに、近隣に日立製作所等の雇用場が多く、農家のサラリーマン化が進んだ。99年のJCO臨界事故の頃から離農が加速し、農地を預ける人が一段と増えた。土地の流動化、農地集積の背景には「東海村」がある。

東海村は原子力の村で、原子力設備のお陰で村に多額の金が落ちる。さらに、近隣に日立製作所等の雇用場が多く、農家のサラリーマン化が進んだ。99年のJCO臨界事故の頃から離農が加速し、農地を預ける人が一段と増えた。土地の流動化、農地集積の背景には「東海村」がある。照沼勝一商店が自社農場の規模拡大を図ったのは、地域のさつまいも

図1：茨城県+千葉県甘藷生産の推移



(資料) 農水省「農業生産所得統計」および「作物統計」

表1：世界のさつまいも1人1年当たり消費量 (供給量ベース)

	世界	米国	中国	日本
1961	26.2	2.8	97.3	40.2
1970	27.3	2.4	103.5	12.1
1980	21.2	1.9	80.2	6.9
1990	14.0	2.0	51.7	8.6
2000	11.3	1.9	41.4	7.0
2005	10.8	2.0	38.2	7.6
2010	7.9	2.8	24.1	6.5
2013	8.2	2.8	24.3	7.0

(出所) FAOSTAT 「Food balance sheets」

と消費者離れが進み、また価格の安い輸入品に流れるようになってきたため、製品差別化するしか道はないからだ。現在、照沼勝一商店は、50haの直営農場、干し芋加工、仲買人(農家からの購入・転売)を営んでいる。農家からの購入は、

表2：食品成分比較（可食部100g当たり）

	さつまいも	うるち米	トマト
たんぱく質 (g)	1.2	2.5	0.7
カリウム (mg)	480	29	210
カルシウム (mg)	36	3	7
カロテン (μg)	28	0	540
ビタミンE (mg)	1.5	Tr	0.9
ビタミンB1 (mg)	0.11	0.02	0.05
ビタミンC (mg)	29	0	15
食物繊維 (g)	2.2	0.3	1
クロロゲン酸	◎		
ヤラピン	◎	0	

「日本食品標準成分表」2015年版（七訂）による。



照沼勝一商店の干し芋乾燥施設

の生産基盤が弱体化してきたから
だ。照沼勝一商店は仲買ビジネスで
あるが、地域でやる気のある農家は
自分たちで直売し、一方、同社に芋
を買ってくれという農家は高齢化や
意欲の低い農家で、品質が低下して
いる。「食べ物として、責任を持て
る商品」の供給を目指す以上、品質
の良い芋を供給するため、自社農場
の拡大は当然の成り行きであった。
顧客志向、品質重視を貫くためには、
規模拡大が不可欠だったのである。

農場の規模拡大は外国人労働力に
依存している。現在、外国人研修生

は13人いる（インドネシア、ベトナ
ム、バングラデシュ）。借地＋外国
人労働力である。2000年代日本
農業の必勝パターンである。

③ 分析に凝る男

「東海村」は、規模拡大への影響だ
けではなく、もう一つ「風評被害」と
いうマイナスももたらした。1997
年の動燃再処理工場の爆発事故、99
年のJCO臨界事故と放射能漏れが
続けて発生し、地域ブランドに傷が
ついた。

東海村は地域に放射能施設（放射

能廃棄物）が多数集積しており、「核
のゴミ」と揶揄されている。風評被
害は絶えない。放射能汚染がないこ
とを、証拠を示して証明しなければ、
干し芋ビジネスは出来ない。この風
評被害との闘いが、照沼氏を「品質
管理」に駆り立てている。「東海村」
が照沼氏の原体験になっている。

安全・安心な食べ物であることを
証明することが、照沼氏の経営成立
の大前提である。隠すことでは「風
評被害」を避けることはできない。
隠せば隠すほどお客さんの不安と不
信を呼ぶことになる。照沼氏は安全・

安心できることのエビデンスを明ら
かにすることで風評被害を乗り越え
ようとしている。正面突破の取り組
みである。顧客に責任を持つ商品づ
くりの上で、非常に大切な精神と思
われる。

現地に会社を訪問すると、干し芋
加工場の大きな乾燥施設が目につく
（写真参照）。衛生管理された蒸し工
程、遠赤外線による乾燥（酸化抑制）、
そして鳥害虫害を避けるため細かい
目の金網で囲まれた天日干し場（紫
外線殺菌効果）が備えてある。品
質管理の徹底さやかがわかる。当
施設は食品衛生管理の国際標準化を
満たしていることを示すHACCP
を取得している（2011年）。日
本一の産地とはいえ、これだけ立派
な加工施設は照沼勝一商店だけであ
る。

品質管理は、原料芋の段階では堆
肥と土づくりを研究し、土壌分析等
を徹底している。土づくりは、単に
有機肥料を使うだけでは解決し
ない。有機堆肥はアンモニアガスを
発生し、硝酸態窒素を作る。この野
菜を食べると糖尿病の原因になる。
そこで、マイナスイオンを帯びた腐
植堆肥を使用している（取手市の有
シモタ農芸霜多増雄氏の理論）。ま
た、土壌が過剰栄養で汚染されてい
るとの見地から、肥料要素の不足分

第3回 さつまいもは成長産業になる(2)
 (株)照沼勝一商店 (茨城県東海村)

をつぎ足すのではなく、過剰養分をマイナスしてバランスさせている。
(注) 腐植堆肥については拙稿「2土壌の科学で製品差別化に成功—旬シモタ農芸—」拙著『新世代の農業挑戦』全国農業会議所2014年参照。なお『農業経営者』2006年12月号拙稿。)

無農薬栽培である。「安全で健康な食べ物」の供給というだけではなく、農作業者の健康にも留意しているからだ。今の芋づくりは農薬漬けである。農協の「栽培ごよみ」などを見ると、10以上の農薬を使っているが、ここではゼロである。土壌消毒もしない。単収が著しく低いのはそのせいであろうか？

分析技術を求めて、日立製作所グループの(株)日立パワーソリューションズ分析技術グループ(旧日立協和エンジニアリング)に依頼して、土壌および作物の精密な科学的分析を行っている。微量成分まで念入りに分析している。もちろん、残留農薬分析や放射能測定も行なう。農業改良普及所の分析に満足せず、大企業の持つ分析力も借りようというものだ。

水質分析は(財)茨城県薬剤師会検査センターに依頼している。例えば、畜産地帯の井戸水は窒素が高い。硝酸態窒素が高いと赤ちゃん(貧血)になる。逆に、硝酸が低いと、抗酸化が高くなり、またビタミンCも壊れにくい。こうした民間の分析機関は

つくば市にもあるようだ。茨城県は分析センターが多いのが強みだ。先進的な農業を行なうのに条件がい

10年前にも、照沼勝一氏にお会いした。その時は、まだオヤジさんの遺産が大きいという印象だった。しかし、今回は違った。腐植堆肥の導入、大企業の分析力の活用、HACCP取得の加工工場新設など、品質管理が飛躍的に向上し、二代目の挑戦が結実していた。先代を超えたとと思われる。

④ 民度が国際競争力を決める

いま、照沼氏は地域全体の品質向上を目指し、問題意識の共有に取り組んでいる。「茨城県最高品質農産物研究会」(ELF)を組織し(2007年)、会長を務めている。仲間と共に、科学的に実証された安全性を追求しているのだ。

こうした徹底した品質管理こそ、先進国に農業の比較優位をもたらすのではないか。先進国ほど「命の値段」が高い。「最高品質農産物研究会」メンバーは安全・安心のエビデンスを公表することで、製品差別化が出来る、安い輸入品に対して国際競争力を持つであろう。照沼氏の干し芋然りである。家電など製造業ハイテク

商品が輸入品に負け国内から撤退する中で、干し芋は労働集約的で、高コスト農産品であっても、国内生産が続いている。

消費者の行動は、安いものを選ぶ人と、高くても安全で健康なものを選ぶ人に分かれる。所得が低い場合、品質より価格選好が強くなる傾向にある。逆に、高所得層では品質選好が強い。概して、先進国ほど、食の安全性についての規制が厳しいのは、品質選好の消費者が多いからであろう。

日本の農産品の多くは、品質が良いが高コストと言われる。輸入品のほうが安い。消費者が品質を問題にしない限り、日本の農産物に競争力はない。日本人の所得が高く、安定していれば、国産品志向が強いであろう。しかし逆に、所得格差が拡大し、低所得層が増えれば、輸入品に甘んじる人が増える。つまり、「国民の民度」が、日本の国内農産物の競争力を左右する。

品質を重視する消費者が増えれば、国産品も競争力がある。そういう意味で、日本の農産物が国際競争力を持つか否かは消費者次第なところがある。

ただし、日本の干し芋が品質面で十分に競争力があるかは疑問なしとしない。照沼勝一商店の品質は高い

表3：茨城県の干し芋生産の推移

	1990	1995	2000	2005	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	
産出額 (億円)	37	74	45	61	69	57	53	55	57	65		
生産量 (千t)	…	27	34	38	40	33	40	34	42			
輸入 (全国千t)	…	… (03)	35 (04)	40	40	13	16	16	14	13	10	11

(出所) 産出額は茨城県調べ。生産量は農水省「いもでん粉に関する資料」各年版。
 (注) 生産量は生芋換算。輸入は全国、生芋換算(×3.7倍)。輸入は中国産が9割を占める。

が、業界全体としてはそこまで到達していないようだ。10年前までは、市場に占められているのは国産より輸入（9割は中国）のほうが多かった（表3）。近年、輸入が減少しているのは、中国でも生活習慣病対策から干し芋消費が増えて、日本向け輸出まで回らないと考えたほうが良い。

干し芋は、健康志向社会の到来に合わせた新たなビジネスモデルが必要かもしれない。干し芋の主産地の生産基盤は、脆弱になっている。需要は増えても、原料さつまいもの供給が追いつかないかもしれない。小零細農家の多い供給体制の再構築を図るか、土壌汚染の少ない発展途上国から原料を輸入して製品化するかであろう。照沼氏は開発輸入に着手している。アフリカに進出して（後述）、芋づくりを始めた。タンザニアの芋を輸入することで、東海村の「風評被害」を克服すれば、中国や韓国にも干し芋を輸出できるであろう。

⑤ アフリカ進出

2014年、東アフリカのタンザニアに進出した。現地法人を設立し、さつまいもから干し芋まで一貫生産している。タンザニア（人口4500万）は1人当たりさつまいも消費量は約47kgと多く（日本の

7倍）、まだ増える傾向にある。生産高は350万tを超える（FAO統計）。先進国と違って、無化学肥料、無農薬で栽培している。単収は日本の3分の1。味が濃く甘い美味しいさつまいもが多い。干し芋は元々現地でも作っており、保存食で食べられている。

タンザニア産さつまいもは、機能性が高く、抗酸化作用は日本の2倍もあるようだ。日本にサプリメントとして輸入したいと考えている。ヨーロッパへの輸出も検討している。特に寒い北欧はビタミンD不足であり、市場は欧州が一番大きいと考えている。

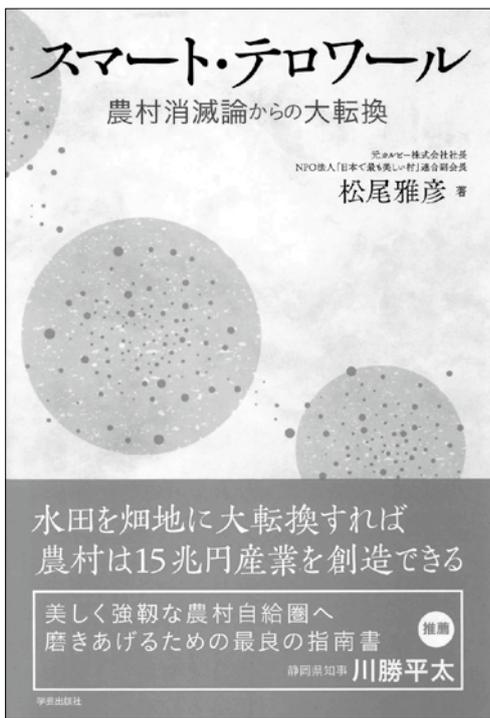
日本には機能性の高い芋、欧州にはビタミンDを輸出するという戦略だ。アフリカは抗生物質の耐性菌がない。抗酸化機能の高さはドル箱になる。タンザニアの新しい輸出産業になりそうだ。

「当初は現地の栄養補給の目的だった。いまは、輸出で農家の所得を上げたい」（照沼氏）

この国際協力はJICAの支援を受けている。農業の直接投資の立派な成功事例となろう。

（参考）10年前の榎照沼勝一商店については拙稿「2代目の挑戦！縮減社会で成功する道」『農業経営者』2006年8月号。なお、昆吉則（後継者）『創業者たれ！』『農業経営者』1997年4月号参照。

スマート・テロワール 農村消滅論からの大転換



曖昧な活用の100万haの水田を畑地に 大転換すれば農村は15兆円産業を創造できる

限界集落、市町村消滅!? 本当だろうか。消滅どころか、農業・農村にこそ成長余地がある。その実現を阻んでいるのは、水田を偏重する「瑞穂の国」幻想だ。余っている水田や休耕田を畑や放牧地に転換し、その生産物を域内の工場加工すれば、味はもちろん、価格も、輸入原料によるナショナルブランド商品に負けないものがつくれる。その商品を域内の消費者に新鮮なうちに届け、最高の状態で提供するとともに流通コストを抑える。ここで大切なことは高級品ではなく、日常食品でシェアを確保してこそ量のメリットも得られることだ。そうしてこそ、一部ではなく全体の復活につながる。曖昧な活用の水田100万haがよみがえれば、15兆円の新しい産業創造につながる(ジャガイモの生産と加工によるカルビーの工場出荷額から試算)。契約栽培で市場価格の30%オフを実現したカルビー元社長の「辺境からの変革」の提案。

松尾雅彦 著 書籍 四六判・256頁 学芸出版社 刊
 ■ 1,944円(税込) + 郵送料 360円