



新・農業経営者ルポ／第173回

**Life goes on.
それでも地元で干しいもを
作り続ける**

Life goes on. それでも地元で干しいもを作り続ける

農業経営は外部環境に左右される。自然条件、農地、水利、土質、地域の人間関係、景気、ライフスタイルの変化、流通の勢力図……。経営者は外部環境に不平を言っても始まらず、強さを磨き経営を持続させるべきだとされる。しかし、茨城県東海村の照沼勝浩氏は、原発事故による風評被害という不確実な環境に何度もさらされてきた。それでも新たな挑戦に取り組み、地元で干しいもを作り続けている。

文／松田恭子、写真提供／(株)照沼勝一商店

平成を通して拡大し続けた干しいも市場

干しいもは、サツマイモを蒸して乾燥させた伝統的な加工食品だ。サツマイモの生産量自体は、1970年には256万tあったが、75年までの5年間で、でん粉や飼料の用途減少により150万t未満に激減した。その後も減少の一途をたどり、2017年産は全国で80万7000tとなっている。

縮小するサツマイモ市場のなかで順調な消費を保っているのがアルコール用と加工食品用だ。アルコール用は、03年から始まった焼酎ブームにより主原料のサツマイモ消費量が突如として3倍以上に増加し、ブームが去った最近でも20万t前後の消費に落ち着いている。加工食品用は、85年から拡大し始め、現在では年間8万t前後の消費がある。

その加工食品のうち、ダントツの消費を誇るのが干しいもだ。93年には3万tだった消費量は、13年には

4万5000tに増加し、菓子用途の2倍以上の量を占めている。昔からある素朴な伝統食品が平成を通して需要を伸ばし、商品1万t、約200億円の市場に成長した。

6次産業化による参入で競争激化

あまり知られていないことだが、干しいもの製造は静岡県の御前崎で江戸時代後期に始まり、明治時代に製法が茨城県那珂湊（現・ひたちなか市）に伝わった。1953年時点では、静岡県の生産量が7875tと全国一だったがその後減少し、55年からは茨城県が全国一となった。現在では、茨城県が干しいも総生産

量の9割を占めており、静岡県は茨城県の1割未満、そのほか三重県、長崎県、鹿児島県、群馬県でわずかに生産されている。茨城県は干しいも王国であり、「干しいもと言えば茨城」と受け止められてきた。しかし最近では、6次産業化の人氣商品として、各地で干しいもが盛んに開発されるようになってきた。干しいもの製造は、安価な設備でも乾燥が可能であり、味付けしない乾

表：サツマイモ加工食品用の品目別仕向量の推移

(単位：百t、%)

	1993年度	1995年度	2000年度	2005年度	2010年度	2013年度	
加工食品用計	672 (100)	890 (132)	1,073 (160)	939 (140)	789 (117)	809 (120)	
用途	干しいも	303 (100)	384 (127)	402 (133)	433 (143)	383 (127)	456 (151)
	菓子用	149 (100)	206 (139)	292 (196)	392 (263)	310 (208)	240 (161)
	焼きいも	29 (100)	36 (125)	52 (181)	43 (148)	45 (154)	68 (236)
	大学いも	13 (100)	29 (216)	13 (96)	15 (110)	20 (146)	18 (136)
	色素用	-	-	-	26 (100)	13 (52)	16 (63)
	総菜用	8 (100)	19 (248)	6 (83)	11 (20)	9 (122)	7 (3)
	その他	170 (100)	216 (127)	296 (174)	20 (12)	9 (5)	3 (2)

資料：都道府県報告による農林水産省調べ。

注1：各年度の上段は生産量（生いも）で、下段は（1993年度=100）である。

注2：加工食品用計と内訳の計とは一致しない。



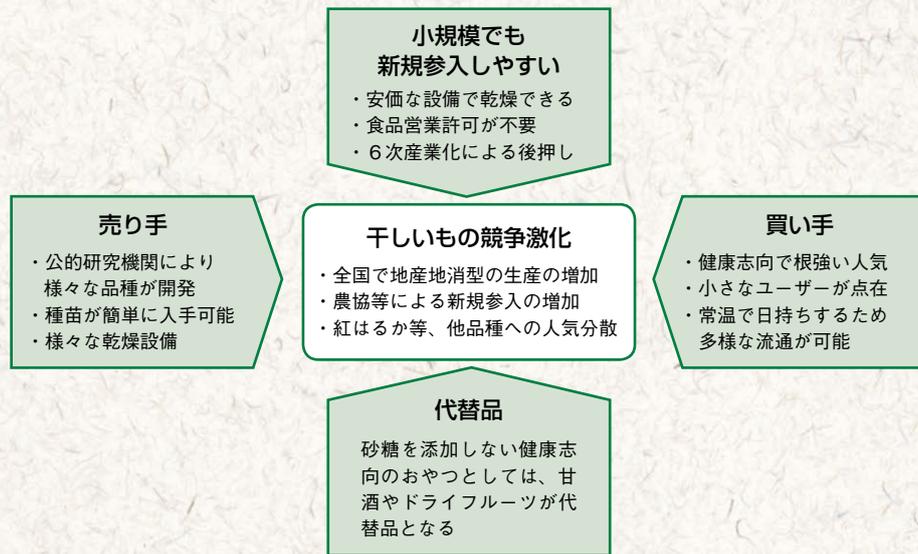
(株)照沼勝一商店 代表取締役

照沼 勝浩

茨城県東海村

てるぬま・かつひろ 1962年、茨城県生まれ。県立東海高校卒業と同時に、(株)照沼勝一商店の仕事に従事する。2004年9月、代表取締役社長に就任。茨城県最高品質農産物研究会会長、茨城中央ほしいも協同組合理事長、(一社)ほしいも学校理事のほか、今年10月に設立された茨城県ほしいも協議会の副会長を務める。50haで自然栽培によるサツマイモを生産する。

図：干しいもの業界構造（筆者作成）



燥品は乾燥野菜として位置づけられるため、食品営業許可が不要とあって、小規模でも商品開発に取り組みやすい。常温で日持ちもする。さらに、砂糖などの添加物を使わない自然食品として、地域や世代を超えた人気がある。最近では、紅はるかに代表されるような新たな食感の人気品種が開発された。

そのため、サツマイモ栽培が専業でなくても干しいものを少量加工する生産者が全国各地で増え、近くの直売所やスーパーマーケットで地産地消型の産品として販売するようになってきた。加えて、農協や農業法人が大規模な設備を整備して消費地向けの干しいも加工に参入する事例も出てきた。統計には出ていないものの、「干しいもと言えば、茨城のタマユタカ」という一強時代から、競争は徐々に激化している。このような状況に危機感を持っているのが、東海村で干しいもを加工販売する照沼勝浩氏だ。

県最大規模のサツマイモ経営が臨界事故で苦境に

照沼勝浩氏は、サツマイモ栽培と干しいも加工を営む(株)照沼勝一商店の代表取締役である。同社は1960年、父の勝一氏により、サツマイモ・干しいも・スイカ等の卸問屋として創業した。77年に



収穫は1区画平均20aの圃場で1日2haをこなす。



自然栽培のサツマイモもいまでは慣行栽培と同程度の収量になった。

株式会社を設立し、89年には自社で90haのサツマイモ栽培に取り組みなど、茨城県最大規模となった。周りの生産者から干しいもの集荷も行ない、最盛期には経営全体で9億円の売上には達した。

しかし、97年に動燃東海事業所で火災爆発事故が発生、その2年後にはJCO東海事業所の核燃料加工施設内で臨界事故が発生し、茨城県全域で農産物の販売に大きな打撃を受けることになった。同社も例外ではなく、売上は半分には落ち込んだ。事故によって影響を受けたのは販売だけでなくではなかった。高齢化が進んでいた産地では、事故をきっかけに干しいもを作る生産者が減少し、集荷の

事業承継を機に「量から質」への転換を開始

これまでの拡大路線では自社の経営が立ち行かなくなる。産地も衰退してしまふ。そう考えた先代の勝一氏は、自社加工を本格的に開始し、経営の転換を模索し始めた。しかし体調を崩し、2002年、勝浩氏が経営を継いで代表取締役就任する。事業承継後の経営に対する思いは、本誌05年4月号の「次世代リーダーの誕生」に掲載されている。小学生の頃から家業を手伝い、経営を間近で見てきた勝浩氏は、20代の頃、ワンマンな父に強い反発を感じてい



『奇跡のリンゴ』の木村秋則氏を招き、栽培の指導を仰いだことも。



土壤消毒、化学肥料や未熟堆肥の投与をしない土壌づくりを行なう。

た。しかし経営を継いで、インフラの整備や干しいものブランド確立など父のやってきたことは間違っていない。なかつたと考えられるようになる。その礎を作ってくれたことに感謝しながら、外部環境の変化に対応するため、「量から質」への転換を試みた。先代の経営は、とにかく「量」を多く扱うことで利益を上げることを重視してきた。それを改め、原料の質で

安定的な評価を受けるスタイルを目指したのだった。

地域ブランドは望めず、個別ブランドを追求

質を求めるなかでまず、2004年に10haでサツマイモの自然栽培を開始した。翌年には65ha全面積を切り替えた。トラクターを使った畝立ては1日1・2ha、収穫は同じく2

haと、機械を活用した。しかし、圃場は1区画平均20aと小さいため、大幅なコストダウンはできない。収量も激減した。勝浩氏は心配する家族にすまないと思っている。それでも自然栽培を続けたのは、東海村で農業を営むからには、安全性を追求しなければならぬと考えた。東海村は都市化が進み、人口は現在も増加している。農地と

人家が密接しているため、農業散布には気を遣う。何よりも風評被害に悩まされる東海村では、地域の農産物に対する安全性のイメージが低い。地域ブランドが無く、商品が売れる難しさを痛いほど感じてきたなかで、「照沼勝一商店の干しいも」を選んでもらえよう。個別ブランドを確立するためには、安全性を追求していかなければならないと考えた。

自然栽培によるサツマイモの収量は長い間、慣行栽培の30%だったが、技術の蓄積により、2年前から70%にまで上がり、今年是一般の収量になった。

自社生産加工モデルの確立を目指し、近代的な加工施設を整備

2007年、照沼勝一商店では、約2億円を投じてサツマイモ処理能力が1000tの干しいも加工工場を新設した。それまでの加工工場は近隣の生産者と同程度の衛生管理だった。新工場では、いばらきHACCAPを導入し、茨城県衛生協会による認証を受けている。温度管理や処理時間等の標準的な手順を整備し、衛生管理を徹底した。

処理能力1000tは、自社圃場の50haに対応した規模だ。従来行なっていた慣行栽培の2・5t/10

aに比べ、自然栽培による目標収量を2t/10aと見積もり、自社圃場で工場の加工原料を全量まかなうことにより、200tの干しいもを生産するという設定だ。この規模を干しいも加工の一つの単位として、効率化を図ってモデルを確立したい。工場を稼働させるには30人の従業員が必要だ。

しかし、想定していた以上に、地域の高齢化と人手不足は早く進んだ。この時期、茨城ほしいも対策協議会に加盟している生産者は最盛期の1000戸超から2010年までの間に、高齢化や後継者不足を理由に生産を中止し、650戸に減少していた。干しいも加工の重要な担い手だった60代女性も高齢化し、地域には働き手がなくなっていた。現在は外国人研修生を受け入れるなど様々な工夫をしているが、かつての地域女性による仕事ぶりに比べると効率は落ちるのが悩みだ。

衛生管理、新規性といった競争ルールにおける茨城県産の厳しさ

従来、コンビニでは中国産の干しいもが扱われていた。中国では人件費が安く、徹底した衛生管理を行なったうえで国産の半値で調達できるためだ。一方、国産の干しいも

価格は上昇し、キロ3000〜4000円になつてはいるが、その価格では販売数量は落ちる。

そんななか、ここ数年、照沼勝一商店の干しいもは衛生管理、味、価格のバランスが評価され、「とろあま紅はるかほしいも」としてコンビニで販売されている。末端の消費価格はキロ5000円前後だ。

全国各地で作られている「ご当地干しいも」は、量は不安定ながら新規性が評価され、それなりの価格で販売されている。

衛生管理が行き届いた鹿児島産の大規模生産による商品は市場で高く取引されている。今後、どういった競争になるかわからないが、衛生管理にバラつきのある茨城県産は厳しい戦いになるといって危機感を抱いている。

茨城県ほしいも対策協議会の設立

こうした動きのなかで、2018年10月、茨城県では、県内の干しいも生産者と関係団体が一丸となり、干しいもの品質向上や販売促進に取



HACCPに沿った衛生管理による干しいもを生産している。

り組みブランド化を進めるため、県の協議会を設立した。副会長を務める勝浩氏は、販売拡大のため協議会として輸出に取り組みたい意向で、その際には水分活性や賞味期限などの基準を決めることも必要だと考えている。

50ha圃場×20工場地域1000haを守る

東海村は、現在に至るまで、原発関連の事故に影響を受け続けている。2011年の福島第1原発事故、13年の東海村J-PPARC放射性同



干しいも関係者による「干しいも学校」が行なう祭は今年で3年目。

位体漏洩事故、16年の東海第2原発放射能廃液洩れ事故、17年の東海再処理施設における核のゴミのさまざまな管理報道。事故のたびに、販売は停滞し、信頼を取り戻すための時間がかかる。

それでも、東海村を捨てて他所で農業をする気にはならない。勝浩氏は、自らの使命の一つに「東海村の農業を復活させ、200年の歴史を守り続けていくこと」を掲げている。

「この地域には1000haの農地がある。これを衰退させるわけにはいかない。50ha単位で一つの加工工場



タンザニアの現地法人に出資して干しいも作りを開始した。



栽培方法の違いから初めは小さなサツマイモが多かった。



加工は日本式の衛生管理の考え方を導入している。

タンザニアでの干しいも加工が意味するもの

が成り立つようになり、それを横展開して20の工場ができれば、そこに農家が増えてくれるし農家のお嫁さんも来てくれる。将来的には自社以外の農業法人や農協が干しいもに取り組んでもらいたい」

2013年にJICAの支援によりタンザニアで干しいもの調査事業を開始した。タンザニアはサツマイ

モ栽培が日本の3倍あり、干しいもの加工も行なっていた。しかし、栽培方法の違いから収量は低い。自社の栽培技術、干しいも加工技術を導入できないかと、2014年に現地法人を設立し、現在は40aの試験農場でサツマイモを栽培しつつ、生産者からもサツマイモを買い上げて干しいもを本格的に製造するための試験を行なっている。

い。そのため、機能性を高めて欧州に輸出するといったビジネスモデルを考えている。可能性としては未知数だが、これまで培ってきた自然栽培の科学的分析が役に立っている。

見えてきた技術を人材育成に生かす

照沼勝一商店には、インドネシアの大学生がインターンとして技術を学びに来ているほか、インドネシアやバンガラデシユから分析についてエンジニアが学びに来ている。JICAの研修ツアーも年に3回訪問がある。

今後は、科学的な視点から見た自然栽培の技術や衛生管理の取り組みを新規就農者の育成にも生かしたい。経営には困難はつきものだが、やるべきことはまだまだ沢山ある。