

ここへ来るさつまいもを守りたい



紅甘雪
BENI-AMA-YUKI

サツマイモ作付の推移と主な出来事

年	作付	出来事
H24	500株	滝川市内の製菓店
H26	1,200株	ほんだ菓子司と取引開始
H27	1,700株(4a)	農商工連携認定 出張焼きいも
H28	7,100株(20a)	クラウドファンディング
H29	16,000株(60a)	貯蔵庫建設 ブランド化 紅甘雪
H30	16,000株(50a)	加工品 紅甘雪のやきいも
R01	18,000株(60a)	おいもの株主制度
R02	18,000株(60a)	加工品 生クリーム大福 紅甘福
R03	15,000株(50a)	加工品 干しいも



H26 ほんだ菓子司との出会い

- H26知人の紹介で営業、ほんだ菓子司と取引開始
- H27ほんだ菓子司からの提案で農商工連携に向けて
て手続、認定。「香西農園のおいもと紅玉りんご
のパイ」完成
- H28サツマイモ作付が前年の4倍に



Sweet Potato & Apple Pie

香西農園のおいもと紅玉りんごのパイ

I send happiness to you.

Made by Honda from Hokkaido Takikawa.



紅甘雪

BENI-AMA-YUKI

H27 出張焼きいも



H27 出張焼きいも



H28 クラウドファンディング

収穫機



洗浄機



H29 貯蔵庫建設

サツマイモ貯蔵条件

キュアリング

温度30℃、湿度90%以上
で4日間

貯蔵

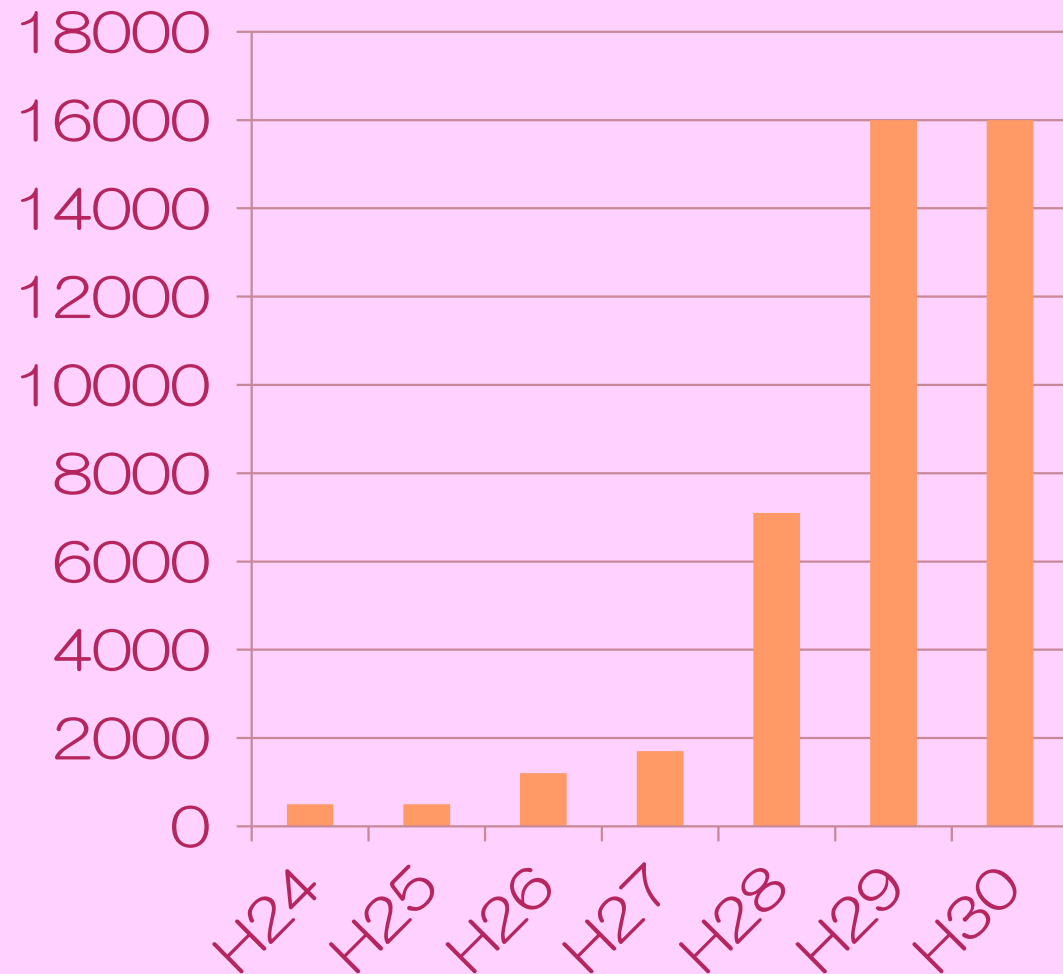
温度 13～15℃

湿度 90%以上

この条件を維持することで
長期保管が可能に。

H29の作付増加に伴い貯蔵
設備が不足。ものづくり補
助金制度を利用し建設。

株数



H29 貯蔵庫建設





H29 貯蔵庫建設

約20t
貯蔵可能



紅甘雪
BENI-AMA-YUKI

ランニングコストが結構かかります

H29 貯蔵庫建設



紅甘雪
BENI-AMA-YUKI

H29 ブランド化

紅甘雪（べにあまゆき）

クラウドファンディングのお礼の品の一つ「おいものネーミング投票権」で支援者にブランド名を募り、投票で決定。

「紅甘雪（べにあまゆき）」という名前に。

サツマイモらしく、北海道を連想させるブランド名に。

ロゴもデザインしてもらい多くの人に親しまれるブランドに育てほしい。



紅甘雪

BENI・AMA・YUKI



紅甘雪
BENI・AMA・YUKI

H29 ブランド化 紅甘雪



加工品製造・販売

H30 紅甘雪の焼いも



紅甘雪
BENI-AMA-YUKI

R02 生クリーム大福 紅甘福



R03 干しいも シルクスイート



北海道産サツマイモ

寒さへの対策



紅甘雪
BENI-AMA-YUKI

定植

- 5月25日以降
- ライトグリーンマルチ



収穫

- 霜が降りる前
10月10日までに
- なるべく短時間で



調整・貯蔵

- ①キュアリング
- ②選果
- ③洗浄
- ④キュアリング
- ⑤貯蔵



今後の課題

貯蔵中の腐敗を減らし、長期間安定的に
地域へ供給する

