

東北ハイテク研究会

ニュースレター (No.41 2020.3)

(東北農食産学連携ネットワーク)



“東北農食産学連携ネットワーク”第41号をお届けします。

第41号では、東北ハイテク研究会セミナー「岩手でのサツマイモ栽培の今とこれから」について報告します。(2109/12/17 於：岩手県滝沢市、参加者61人)

開催目的

最近ではサツマイモの用途に適した品種が育成され、収益性の高い畑作物と人気を得ている。岩手県においても「クイックスイート」が栽培・加工され、産直施設などで買い求めることができるようになってきている。

しかし、東北のサツマイモ生産・加工の歴史は浅いため、その技術水準は必ずしも高くない。そのため、研究者と生産者、加工業者、行政が一体となってさつまいもの生産・加工技術を発展させるため、セミナーを開催し、農業ビジネスとして成立する加工・商品化を目指して、意見交換を行う。

プログラム

テーマ：「岩手でのサツマイモ栽培の今とこれから」

<講演>

講演1 サツマイモ栽培の現状と最近の品種

日本いも類研究会会長 小巻 克巳 氏

講演2 滝沢市におけるクイックスイート試験栽培結果について

滝沢市 農林課 様

講演3 さつまいもの販売に取り組んで

農業生産法人 キートスファーム株式会社 代表取締役 南幅 清功 氏

講演4 サツマイモの新規加工法 –ブランピング・殺菌・減圧乾燥装置を使用した干し芋–

岩手大学農学部 教授 三浦 靖 氏

<講演・討議内容>

講演1. サツマイモ栽培の現状と最近の品種

サツマイモの原産地から日本への導入ルート、日本におけるサツマイモ栽培の現状と育種・品種を分かりやすく解説した。また、品質の良いサツマイモを出荷するためのサツマイモの生理から貯蔵までを解説し、甘くなる理由の解説があった。

講演2. 滝沢市におけるクイックスイート試験栽培結果について

滝沢市とクイックスイートとの出会いから全市を挙げての普及への取り組み、試験栽培の成果を説明された。平成26年から芋焼酎「馬芋ん」を販売しているほか、市内菓子店でのケーキ、6次産業化での干し芋、焼き芋が好評であることが紹介された。

講演3. さつまいもの販売に取り組んで

キートスファーム(株) 南幅氏より、しっとりとした肉質で甘みが強く貯蔵性に優れているシルクスイートの栽培のポイントについて分かりやすい解説があった。貯蔵性を向上させるキュアリングについて車庫を改造して貯蔵庫といている話など参考になることが多くあった。自ら軽四に手製のやき芋釜を積み込んで半場に出かけ、売れ行きは好調であるとの報告があった。



講演4. サツマイモの新規加工法

ーブランチング・殺菌・減圧乾燥装置を使用した干し芋ー

岩手大学農学部 三浦教授より、食品科学、食品工学の概念を説明し、食品加工の原理から美味しさについて解説した。これらの科学的根拠に基づき品種ごとに干し芋の加工法(外観、風味、噛み切りやすさ、今後の展開)の紹介があった。



意見交換会

滝沢市産のサツマイモを使った干し芋、三浦教授がブランチング・殺菌・減圧乾燥装置を使用した干し芋、南幅氏が市販している干し芋と焼き芋を試食しながら、甘味や食べやすさなどについて提供者からの説明を受けて、参加者同士が感想を述べあい、今後のサツマイモ栽培と加工のあり方などを考える一助になった。

なお、本セミナーで発表の内容につきまして、講師の方からご承諾をいただき講演資料として、当研究会のHP (URL : <http://tohoku-hightech.jp/>) に掲載しております。