

第4次ブームとされるほどホクホクの人気が続くサツマイモ。生産者や食品企業の参入も熱を帯びるが、都道府県別の産出額で首位を走るのが茨城だ。加工食品の干し芋生産量では9割のシェアを握る。生産拡大や品質向上とともに観光などの活用も進め、激戦市場で勝ち残りを目指す。

イバラキの リベンジ

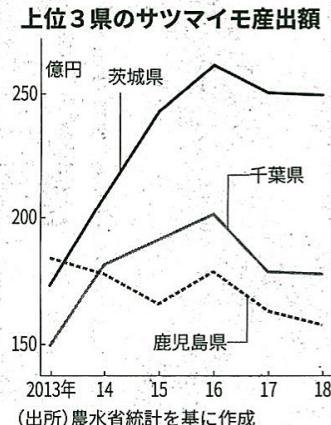
サツマイモ王国（上）

農の「黃金色鉱脈」ホット



幸田商店は国産と中国産の干し芋を販路に応じて展開（ひたちなか市）

明利酒類は県産サツマイモを使った
キユール「酔つ焼き芋」を発売した



の産に適した水はけの良い
土壤とならないかな傾斜地
に恵まれている。農林水
産省の統計によると全国
での産出額シェアは18年
度で26%と千葉の19%
鹿児島の17%を上回る。
栽培面積では2位だが
産出額では1位だ。
温度管理や乾燥の技術
力向上もシェア拡大を支
えただ。もともと店舗
設備や設計を手掛けて
いたが、今や干し芋など
の保管庫や乾燥機が主力
になつたのが茨城店舗設
備(水戸市)だ。
同社の干し芋乾燥機は
時間帯別に異なる4種の
温度の風で2日かけて乾
燥させる。気候変動に左
右されず冬の自然な風に
近い状態を安定して再現
し、働きやすいローテー
ションを組める。衛生面
の不安も解消できるた
め、伝統的な天日干しと
併用する農家が増えた。
同社では干し芋の保管
庫も今年に入り10棟近い
受注があるという。富澤
美智子専務は「コロナ禍
者の関心も高く「千葉や
栃木、埼玉から相談を受
ける」(富澤専務)。
悩みの種は原料のサツ
芋。さつまいもは資源の
供給が111.1%増えるなど
の成果が出ているとい
う。