

# 保管庫販売強化へ

## 茨城店舗設備 干し芋ロス削減狙う

### 長期保存機能付き

干し芋用の設備を製造販売する茨城店舗設備（水戸市住吉町、富沢進吾社長）は、サツマイモの温湿度を管理して長期保存する「キュアリング貯蔵」の機能を持つた保管庫の農家向け販売を強化する。キュアリング貯蔵は大型設備への機能導入が多かつたが、農家でも導入できるよう導入コストを抑えた保管庫を提案していく。

干し芋の生産過程で、通常10月ごろに収穫したサツマイモは、12～3月ごろにかけて加工するまで保管する。ただ、収穫したとき傷が付くことがあり、そのまま保存すると傷口から腐敗したり、水分が抜けて味が

常10月ごろに収穫したサツマイモは、12～3月ごろに

かけて加工するまで保管す

る。ただ、収穫したとき傷が付くことがあり、そのままで30～33度の蒸気を吹きかけ、表面にコルク層を作りだし、傷口をふさぐもの。

その後、一気に冷やし、13



度に保つことでカビや腐敗の発生を抑え、品質を保つまま長期の保存が可能になる。

同社ではこれまで取り扱ってきた干し芋用の「生芋保管庫」にキュアリング設備を設置。導入コストも数百万円からと大型のキュアリング貯蔵機能を持つ保管庫に比べて安価に設定した。

同設備付きの保管庫を導入したひたちなか市中根の安達弥さん（51）は「収穫したサツマイモの1割が使えないくなってしまう年もあつたので、ロスを減らすことができるべ」と期待する。保管庫内の温度を10～8度に調整することでサツマイモを糖化させることもできる。保管庫の広さも利用客の要望に応じて調整可能だ。同社の富沢美智子専務は「キュアリングすることできなくなるサツマイモを減らすことができる。干し芋生産者の課題を解決し、生産性向上に貢献できれば」としている。

（高岡健作）