

消費者に信頼される干しいも産地の育成

県央農林事務所 経営・普及部門

干しいもは、消費者の嗜好に応じて従来品種の「タマユタカ」以外も多くの品種が栽培、加工されるようになりましたが、各品種の栽培、貯蔵、加工について不明なところがあるため、各品種の特徴を検討しています。歴史のある大きな産地ですが、この産地をまとめているひたちなか・東海・那珂ほしいも協議会には、研究組織がなかったため、研究組織を立ち上げ、産地の課題解決に向け取り組んでいます。また、更なる安全・安心な干しいも生産を進めるため、HACCP等の導入を進めています。

各品種の栽培・加工技術の確立

消費者嗜好に応じて様々な品種が生産され、品評会にも出展されるようになりました(写真1)。平成28年度は、「べにはるか」の加工開始時期の検討を行うため、掘り取り直後から、糖度及び肉質の変化について調査を行いました。

その結果、掘り取り直後の糖度は他の品種よりも高いのですが、加工開始時期は、掘り取り後1か月程度の貯蔵が必要であることが分かりました。



写真2 圃場巡回にて各自の研究活動を検討



写真1 品評会には様々な品種が出展

研究組織の立ち上げ

平成27年度に研究組織を立ち上げ、28年度より研究活動を実施しています(写真2)。活動の中で、「干しいも用べにはるかの栽植密度」や「緑肥作物導入による土づくりの効果」等の試験を行い、産地のレベルアップのため、結果については他の干しいも生産者にも情報を提供しています。今後も継続的に試験に取り組んでいきます。

HACCP 導入推進支援

この産地では平成16年から、①農薬の適正使用並びに記帳、②衛生加工の実践、③適正品質表示の実践について、生産者の取組を協議会が認定する三ツ星運動を実施しており、より消費者に安全で安心な干しいもの生産を目指すため、HACCPの導入を進めています。

平成28年度は、干しいも事業者向けのHACCP研修会を開催し、多くの生産者が参加しました(写真3)。HACCPを導入する生産者は徐々に増えており、今後も導入推進を図っていきます。



写真3 保健所と連携して HACCP 研修会を開催