

なめがたカンショのブランド化

J A なめがた甘藷部会では、従来の収量や外観品質を向上させる取り組みに、消費される時点でのカンショの内部品質向上に視点を加え、消費者ニーズに応える取り組みを行なっています。

焼き芋を核に味を重視した販売戦略が評価され、H15年に開始した量販店と提携した焼き芋販売は、H20年には約750店舗に拡大しました。

● ベにまさりの高品質栽培技術の確立と普及 ●

カンショ消費拡大のために、新品種「ベにまさり」を導入し、量販店での焼き芋販売の取り組みを行なっています。普及センターでは、現地研究会や栽培講習会を通じて、ベにまさりの高品質栽培技術の普及と、常においしい焼き芋を提供するための食味特性に応じたウイルスフリー系統別の出荷時期調節を推進しています。この結果、市場ではベニアズマよりも高い単価で取引され、ベにまさりの栽培面積はH15年度の36名・6.4haから、H20年度は生産者100名・面積73haとなり、販売額は2.6億円に達しました。



ベにまさり現地研究会



ベニアズマ食味比較試験

● ベニアズマの安定周年出荷技術の確立 ●

消費者・実需者から指摘されていたベニアズマの食味ばらつきを解決するため、デンプン含量に応じた出荷時期調節の取り組みを行なっています。H19～20年度にかけて、281ほ場・85haの生芋デンプン含量を測定し、測定したカンショについては、食味特性に応じて、出荷した時期に最も美味しくなるよう調節するという、需要に即した販売を行なっています。

● ベニアズマの高品質生産 ●

ベニアズマのA品率向上のために、ウイルスフリー系統にあった栽培方法等について、実証ほ設置や栽培講習会を通じて情報提供を行なっています。また、早期肥大性に優れ、A品率が高く、食味の良い系統である「フリー系88」の普及を図っており、H20年度には、同系統栽培者数44人、栽培面積29haとなり、ベニアズマ栽培面積の6.4%に達しました。



実証ほ結果検討会