

需要に合ったカンショ産地の育成

～「JAなめがたの焼き芋戦略」を確立した普及活動～

JAなめがたがカンショ消費拡大を狙いとして取り組んだスーパー店舗内焼き芋販売に対し、普及センターは県研究機関等と連携して、焼き芋の食味安定化技術の確立支援を行いました。農業者に対しては、焼き芋に合った栽培技術や新品種について技術を組み立てるとともに、長期貯蔵技術を駆使して、長期安定良食味出荷技術を普及しました。実需者に対しては、生産から焼き芋加工までの科学的データをマニュアル書にまとめて直接説明する等、産地のこだわりをPRし、活動の理解促進と信頼獲得を図りました。その結果、販売単価129%（H16→H22）、販売金額194%（H16→H22）と飛躍し、カンショ経営の安定化を実現することができました。

「現地実証・見せる・食べる」 で高品質安定生産技術の普及と啓発

毎年50前後の試験区を設け、カンショのA品収量向上、焼き芋需要が多いM～L品率向上のための技術確立・普及を行いました。さらに農業者に対して、時期・品種・貯蔵方法・生芋デンプン含量等が異なる「焼き芋」を試食する機会をふんだんに設け、消費する側に立った生産・販売を行うための意識改革を図りました。



農業者の意識改革を目的に頻繁に行った焼き芋試食会

焼き芋用カンショの長期安定 出荷技術の確立と普及

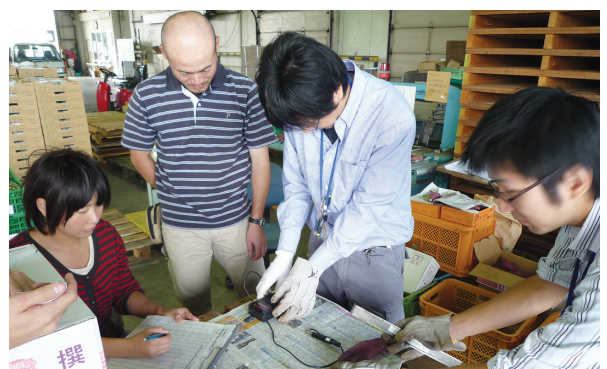
焼き芋用カンショを、品種、ウイルスフリー系統、デンプン含量、貯蔵方法等で管理し、出荷時期毎に最も美味しい芋を供給する「焼き芋用カンショ出荷スケジュール」を作成しました。特にベニアズマでは、生芋デンプン含量で分けけた圃場マップを作成し、圃場毎に芋が最も美味しくなる時期に消費者の手元に届く「出荷計画書」を作成して農業者に提案し、食味安定化を図りました。



品種別焼き芋特性を把握するための焼き芋試験

現場のデータに裏打ちされたマニュアル書の 作成と実需者へ産地のこだわりを直接PR

芋が最もおいしく焼き上がる時間をデータ化した「焼き芋マニュアル」やカンショ良食味化の取り組みをまとめた小冊子「焼き芋の話」などを作成しました。さらに、JAと連携して取引先の市場関係者、バイヤー、スーパー店長等に対して、産地のこだわりを理解してもらうためのプレゼンテーションを普及指導員自らが実施しました。



バイヤーに対して産地の取り組みを直接プレゼン