

日本を変えた“焼き芋”戦略



JAなめがたしおさいの取り組み

JAでは“**焼き芋**”を軸とした各種戦略を展開！



戦略“その1”

売り方の提案
～焼き芋戦略～



戦略“その3”

食味を重視した
出荷体系の実践

戦略“その5”

実需者・消費者
への積極的な
産地PR



戦略“その2”

貯蔵施設整備に
よる周年安定供給



戦略“その4”

組織活動を
通した人づくり



これらを総合的に取り組み、カンショの販路拡大、単価向上により、カンショ農家の経営安定と所得向上に取り組む！

「焼き芋」を核としたカンショ販売戦略

H15年からスーパー50店舗の店内で“焼き芋”販売をスタート!



1年目

焼き芋は大成功!
実需者・消費者
から高い評価!!

2年目

焼き芋が失敗…
一転して
クレームに…

消費者・実需者の声
「焼き芋が手軽に買える」
「売上が伸びた」etc…

消費者・実需者の声
「味がぼらつく」
「うまく焼けない」etc…



原因究明のため、JA、農業総合センター、研究
機関、普及センターが技術体系化チームを結成!

“焼き芋”を
徹底して研究!!

《目標》 焼き芋を軸としたカンショの周年安定良食味出荷産地の育成

美味しく焼くための“焼き芋マニュアル”



スーパーで焼き芋を焼くと 味のバラツキが発生…



同じ品種なのに十ゼ?

部会と連携し、JA、県研究機関、普及センターで焼き芋の試験を繰り返し実施!

○品種、時期、大きさ、焼き位置ごとに焼き時間を詳細に測定しマニュアル化!
 ○焼き芋を焼いたことがないパートの方でも、美味しく焼き芋を焼くことができるよう、取引先のスーパー等に配布!

美味しく焼ける! JAがめがた農 焼き芋マニュアル

8月～11月の焼き方 (キュアリング無処理品)

焼き上がり時間	焼き上がり時間	焼き上がり時間
M品 上段 55分 中段 60分 下段 65分	M品 上段 50分 中段 60分 下段 65分	M品 上段 60分 中段 65分 下段 75分
L品 上段 65分 中段 70分 下段 80分	L品 上段 60分 中段 70分 下段 75分	L品 上段 70分 中段 75分 下段 80分
2L品 上段 75分 中段 80分 下段 85分	2L品 上段 70分 中段 80分 下段 85分	

12月～4月の焼き方 (キュアリング処理品)

焼き上がり時間	焼き上がり時間
M品 上段 50分 中段 55分 下段 60分	M品 上段 45分 中段 55分 下段 60分
L品 上段 60分 中段 65分 下段 70分	L品 上段 55分 中段 65分 下段 70分
2L品 上段 70分 中段 75分 下段 80分	2L品 上段 65分 中段 75分 下段 80分

5月～8月の焼き方 (長期貯蔵品)

焼き上がり時間
M品 上段 30分 中段 35分 下段 50分
L品 上段 55分 中段 60分 下段 60分
2L品 上段 55分 中段 65分 下段 65分

＜焼くときのポイント＞

- ① 焼き芋の厚さが200℃になってから芋を茹べて下さい。(焼き芋が少しい場合は、上段や中段は早く焼きますが下段は遅く焼きます)
- ② 焼き上がった焼き芋は、焼き上がった後、すぐに冷ましてください。
- ③ 焼き上がった焼き芋は、焼き上がった後、すぐに冷ましてください。
- ④ 焼き上がった焼き芋は、焼き上がった後、すぐに冷ましてください。

焼き芋 マニュアル完成!

デンプン含量に応じた食味安定化の推進

紅こがね(品種ベニアズマ)の焼き芋は、同じ時期に焼いても芋ごとにバラツキが発生…

<ベニアズマの焼き芋の肉質の違い>



ホクホク



しっとり

研究機関と原因究明

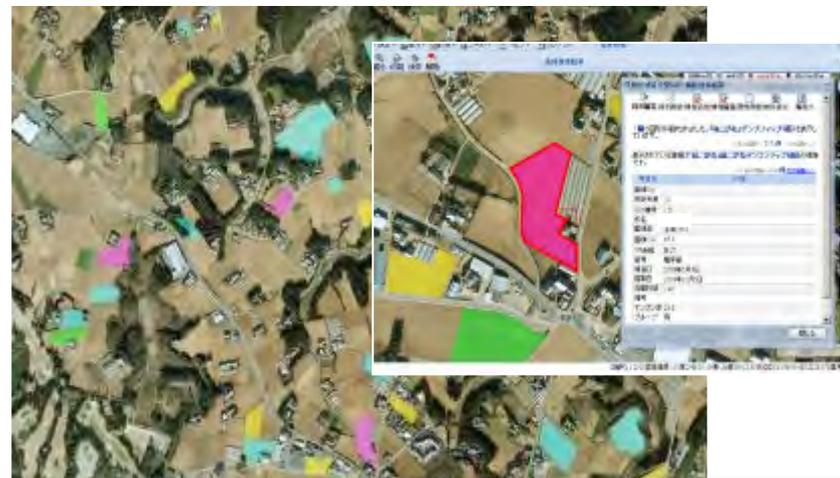
要因判明!

<要因1>

食味のバラツキは
デンプン含量のバラツキ

<要因2>

デンプン含量は圃場ごとに差



県GISシステムを活用しデンプン含量別にマッピング

紅こがね生産圃場のデンプン含量を測定!

デンプン含量に基づき美味しい時期に出荷推奨!

紅こがねの味のバラつきを減らす取組を推進!

圃場別「紅こがね」デンプン含量診断シート

圃場名	中心農林	種	ベニアズマ
圃場面積	1.00ha	調査時期	2023年10月

圃場別デンプン含量診断結果

圃場名	圃場面積	調査時期	平均デンプン含量	最低デンプン含量	最高デンプン含量
中心農林	1.00ha	2023年10月	27.3%	23.1%	31.5%

※2023年度は圃場別デンプン含量診断結果を基に、出荷時期を推奨します。

デンプン個別票シート

需要に対応した出荷規格提案や出荷当番制導入



JAでは取引先ごとにバイヤー等と話し合い、
サイズ、形状、出荷形態など部会に提案！
部会と協議した上で契約販売での特別規格を導入！



レギュラー-5kgDB



定数詰め
焼き芋専用DB



定数詰め、焼き芋
専用コンテナ



1kg箱
規格：AS-A2S



出荷当番制を導入し農繁期においても
生産者が協力して出荷して一定量を集荷！
生産者自らが中身を確認し、実需者や消費者へ
安定した量と品質を届ける取り組みを実施！

顧客が求める商品づくりや計画出荷により
安定的な販売に繋がり信頼される産地づくりを実現！

定温貯蔵庫の整備による周年安定供給



年間を通してJAなめがたの
美味しい焼き芋が欲しい！



従来型ハウス簡易貯蔵による保管

腐敗が発生！
品質が安定しない…

スーパー等売り場

H17年からキュアリング定温貯蔵庫の建設に着手！
安定した品質で周年計画出荷が可能となり、価格が安定、規模拡大が実現！



米倉庫を改築した定温貯蔵庫

平成24年11月に完成した大規模キュアリング
定温貯蔵庫。最大45,000コンテナ収容可能。



貯蔵庫概要 (H29.1)
キュアリング貯蔵庫数：14庫
貯蔵可能数量：約250,000コンテナ

定温貯蔵のメリットを活かした商品化

キュアリング処理による貯蔵性向上

定温管理で品質維持・長期貯蔵で食味向上



掘取後直ちに搬入



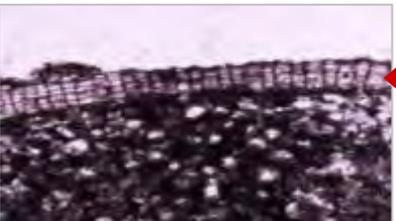
ボイラーで蒸気処理



加湿器



翌年の夏場まで
鮮度維持！



コルク層が増加

夏場の棚持ちの良さや新芋よりも
良食味であるメリットを打ち出したい...

**H23年から期間
限定商品“熟成
紅こがね”デビュー！**



5月～8月の期間限定商品。新芋と比べて甘味が強く、しっとりした食感、黄金色の肉色が特徴