

紫サツマイモの一次加工メーカー「有限会社アグリプロセス宮崎」の取組み

～生産者と食品メーカーをつなぐ～

1 はじめに

食品メーカーが、農産物を食品製造に利用する場合、一次加工メーカーによって利用しやすい形に加工されたものを原料として調達することも多い。紫サツマイモにおいても、一次加工を行うメーカーが産地に存在している。そこで、2008年9月24日、宮崎市田野町に所在するサツマイモの一次加工メーカー、有限会社アグリプロセス宮崎を訪れ、金田 靖之氏に紫サツマイモの一次加工に関する取組みを取材した。

2 有限会社アグリプロセス宮崎の業務

2.1. 設立経緯

有限会社アグリプロセス宮崎は、宮崎市田野町に所在する宮崎中央農業協同組合の食品加工場の敷地内にある。宮崎中央農業協同組合は、1997年2月に宮崎市周辺の6農協が合併してできた農協で、この食品加工場は、旧田野農業協同組合の漬物工場として1973年より操業している。干し大根の産地であった旧田野農協管内の生産者の所得増加を図るためのたくあん製造を中心とした漬物工場であった。当時、農協が農産加工施設を持つというのはあまり例がなく、第二次産業への進出という形では、生産者サイドでの付加価値向上を狙った先進的な取組みとして、全国から視察者が多数訪れたそうである。

その漬物工場の敷地内に1995年10月に新設した農産物冷凍加工工場（アグリプロセスセンター）が、有限会社アグリプロセス宮崎の前身である。2000年10月に有限会社アグリプロセス宮崎として部門独立をし、現在25名程の従業員を抱えている。

2.2. 主なサツマイモ製品

（有）アグリプロセス宮崎は、サツマイモの一次加工を主な業務としており、様々な種類の一次加工品を製造している。遠赤外線焼、スチーム、ボイルの3つ加工ラインを有し、それらをカット、ペースト、フィリング等、注文に応じて様々な形に加工することができる。例えば、カット方法は、スライス（5、10mm）、ダイス（5、7、10、13、15mm）、スティック、乱切等、様々な規格を有し、それ以外のサイズでも注文に応じて対応しているそうである。ペーストに関しても、水分、粘度、加糖率等を企業の利用場面に応じて調整し販売している。さらには、調味・風味等の調整も行い、フィリングとして販売先ですぐに利用できるような形で提供するものもある。



有限会社アグリプロセス宮崎 金田 靖之氏

有限会社アグリプロセス宮崎のサツマイモ主要製品

遠赤焼芋（ホール品）	1本入、巾着入、業務用（1本入）、業務用パック、業務用バラ
遠赤焼芋（カット品）	乱切、スライス、ダイス
遠赤焼芋ペースト	ピュアペースト、加糖ペースト
蒸し芋ペースト	ピュアペースト、ミンチ皮入、ミンチ皮無
ボイルペースト	きんとん用ペースト、ピュアペースト、加糖ペースト
紫芋ボイルペースト	ピュアペースト、加糖ペースト
カット品	皮付ダイス、皮無ダイス、皮付スティック、皮無スティック、皮付スライス、皮無スライス
練り込み用	皮無乱切スライス、皮無ホール、皮無ブロックカット、皮付スティック（小）
紫芋カット製品	ダイス、皮無乱切スライス
乱切	皮付乱切、皮無乱切
オレンジ芋	ダイス、スティック
加糖ダイス（常温）	皮付ダイス、皮無ダイス
プリフライ	スティック、ダイス
乾燥ダイス	ボイル、生乾
パウダー	エアドライ（AD）パウダー、ドラムドライ（DD）パウダー、遠赤焼芋DDパウダー、焼芋皮ADパウダー
紫芋パウダー	ADパウダー、DDパウダー、DDフレーク
濃縮汁	紫芋濃縮汁

遠赤焼芋のホール品は、コンビニエンスストアや学校給食に業務用として販売しているが、それ以外は、一次加工原料として、食品メーカー等へ販売している。

2.3. 生産者との関係

旧田野農協管内を中心に、50～60戸の農家と契約している。生産者までトレースできることを重視し、取引農家ごとに名前を明記した20kgコンテナで原料を管理している。サツマイモのサイズは、大(300g以上)、小(100～300g)、極小(70～100g)、規格外に分け、小はさらに焼芋用、小長、小丸に分け、全部で6通りの選別を行っている。生産者段階で選別頂いたものは、40～100円/kgの間で価格差をつけて取引しているため(無選別の場合は60円/kg)、しっかりと選別して納品している農家が多いそうである。生産者ごとの管理が、生産者に対し品質向上を目指すインセンティブを与えることにもなっている。

契約取引の方法としては、毎年作付前に取引希望数量を各農家から出してもらい、需要状況を見極めながら調整をするといった方法である。天候不順等の特別な事情もなく、契約を履行しなかった農家に対しては、次年度の取引数量を減少させるなどのペナルティも課している。

2.4. サツマイモの取扱量

原料サツマイモは年間1,000～1,300t仕入れている。このうち、紫サツマイモは250～300tを占める。

9～11月に収穫したサツマイモは、当面使うもの以外は、泥付きのまま14℃で加湿した倉庫とトンネル状に地中に穴を掘った室に保存することで、5～6月くらいまで品質を保持することができるそうである。加湿倉庫に200t入れ、それ以外は地中室で保存している。

紫サツマイモに関しては、都城農業協同組合から約200t仕入れており、仕入量の8割近くを占める。それ以外では、旧田野農協管内の生産者からも契約栽培で50～60t程度仕入れている。

3 紫サツマイモに関する取組み

3.1. 取組みのきっかけ

九州沖縄農業研究センターが紫サツマイモの新品種アヤムラサキを開発したという情報が入ってきて、数戸の農家において契約栽培してもらったのが、紫サツマイモ製品開発のスタートであったそうである。それまでの紫サツマイモの品種、種子島紫、山川紫では、個体差があってアントシアニン色素含量(色価)が安定しないので利用し難かったが、アヤムラサキが出てからは色価が安定するようになった。(有)アグリプロセス宮崎では、契約農家の農場で栽培したアヤムラサキの試し掘りをして色価分析を行い、より色価が高くなる農地への作付や収穫時期等の指導をしている。8～9月に掘ったものは色価が低く、10～11月まで収穫を待たないと色価が高



(有)アグリプロセス宮崎の正面玄関



紫サツマイモを利用した商品群((有)アグリプロセス宮崎の一次加工原料をもとにしていないものも含んでいる)

まらないそうである。

3.2. 紫サツマイモ製品

紫芋ボイルペースト、紫芋カット製品、紫芋パウダー、紫芋濃縮汁を取り扱っている。紫芋ボイルペーストと紫芋カット製品は、自社製造を行っているが、紫芋パウダーは、エアドライパウダーは株式会社都城くみあい食品へ、ドラムドライパウダーは熊本のメーカーへ委託して製造してもらっている。また、紫芋濃縮汁は宮崎県協果果汁株式会社への委託製造である。

売れ筋は、自社で製造している紫芋ボイルペーストで、県外の製菓メーカーを中心に要求される加糖率に調整して販売している。2007年度(会計年度は8/1～7/31)における紫芋製品の販売数量で見ると、紫芋ボイルペースト(フィリング製品を含む)が78%、紫芋カット製品が12%、紫芋パウダー等他社委託生産製品が10%となっている。本州をターゲットとした販売戦略を立てているそうである。色価分析も行っているため、色価の高いものを要求するユーザーに対しては、高いものを選抜して販売するといった対応も行っている。

2003年度以降の紫芋原料調達量を見ると、2005年度の落ち込みはあるが、増加傾向にある。紫芋製品販売額で見ると、2003年度に4,530万円であったのが、2007年度には5,200万円になっている。



紫芋カット製品



紫芋ポイルペースト

写真提供:(有)アグリプロセス宮崎

また、食品メーカーの要求に合わせて水分、粘度、加糖率等を調整した製品販売や、地域内の他社に委託して製造した製品も販売するなど、豊富な製品ラインナップを取り揃えた販売展開が大手食品メーカーの評価を得ることになっている。

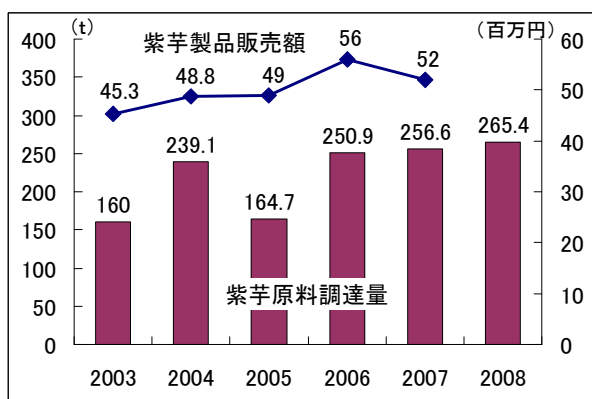
このように一次加工メーカーである(有)アグリプロセス宮崎は、生産者と食品メーカーの間で、モノと情報をつなぐ役割を果たしているといえる。

【お問い合わせ】

有限会社 アグリプロセス宮崎

〒889-1702 宮崎市田野町乙 6298

TEL 0985-86-5300 FAX 0985-86-5304



紫芋原料調達量と紫芋製品販売額の推移

(文: 社団法人食品需給研究センター 藤科 智海)

3.3. 研究機関や地元メーカーとの連携

九州沖縄農業研究センターや鹿児島県農産物加工研究指導センター、宮崎県ジェイエイ食品開発研究所等の研究機関とはよく連携を取り、情報収集や技術指導はいつでも受けられる体制が整っている。また、県外の食品メーカーや色素メーカーとの付き合いもあり、業務用需要として今何が求められているかといった情報も入ってくる。(有)アグリプロセス宮崎は、地元の生産者や食品メーカーに対して、サツマイモの研究動向や業務用需要・消費者ニーズに関する情報を伝える役割を担っている。

4 一次加工メーカーの位置づけ

(有)アグリプロセス宮崎は、大手食品メーカーとの付き合いもあるため、サツマイモに関する実需者や消費者のニーズを掴みやすい立場にある。その情報を地域の食品メーカーや生産者にも伝えることで、現地サイドでの需給動向を見極めた生産体制の構築に貢献している。紫サツマイモに関しては、生産者に対し色価を重視した指導を行っており、その取組みが紫サツマイモの品質向上、ひいては自社製品の品質向上につながっている。