



九州地域と連携したサツマイモ輸出の現 状と問題点について

株式会社 やまもとファームみらい野
常務取締役 馬場 仁

会社概要

■ 本社所在地：宮城県亶理郡山元町高瀬字北中須賀 3 番地

■ 設立時期：平成27年7月21日

■ 資本金：5,000万円

【内訳】

みやぎ亶理農業協同組合

被災農家 5 名

全国農業協同組合連合会

(株)仙台水産、(株)JA三井リース

東北農林水産業応援ファンド

■ 役員構成：常勤役員 5名、非常勤役員 2 名、
監査役（非常勤）1 名

■ 事業内容：生食用野菜や加工・業務用野菜の生産・販売ほか

■ 役員・社員数：14名（令和6年4月現在）

パート数：70名程度（変動あり）

■ 決算月：3月

■ 営農目標面積：118ha（令和4年度 約111ha）

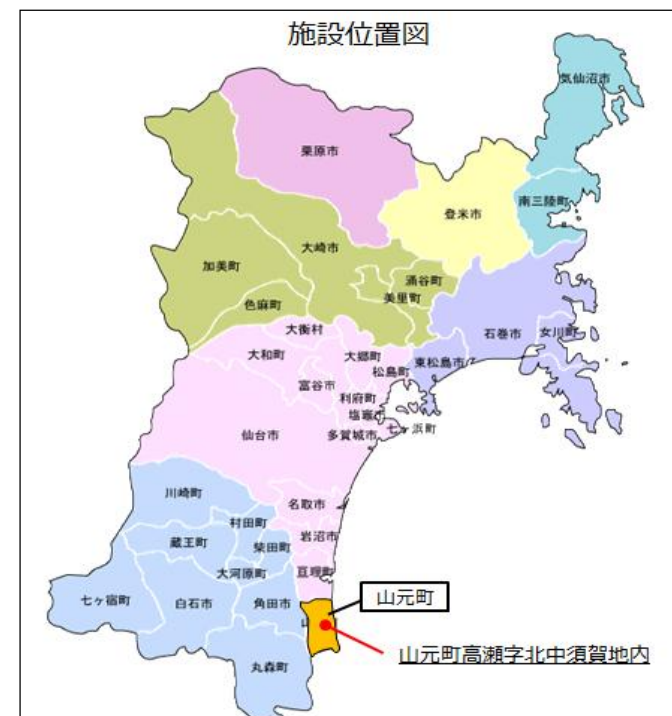
【品目】長ネギ、サツマイモ、タマネギ、大豆、トマト、イチゴ他

■ 売上実績（令和5年度） 365百万

（長ネギ：82百万、タマネギ：89百万、

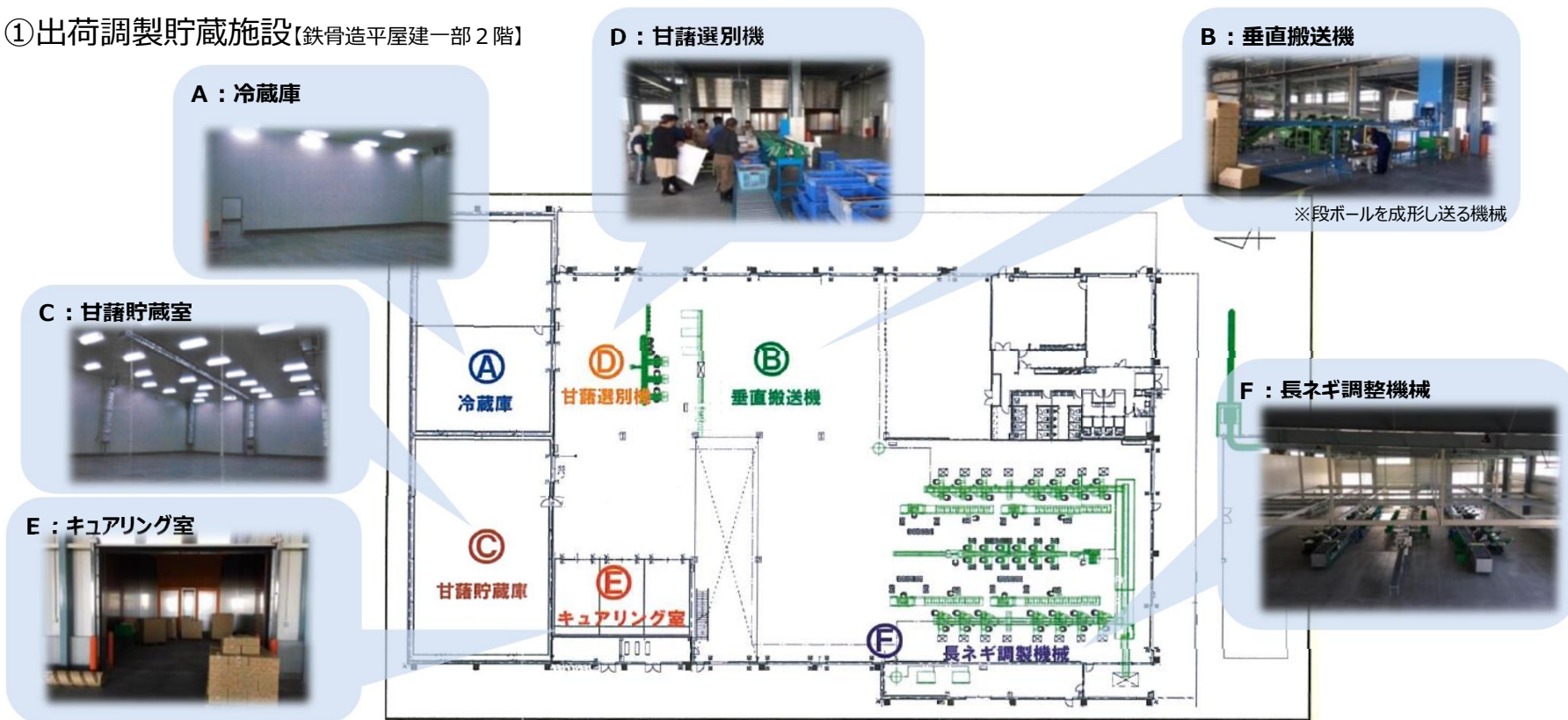
サツマイモ（加工含む）：46百万、トマト：78百万

イチゴ：55百万、その他：15百万）

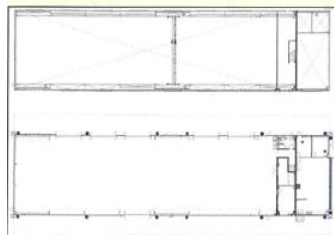


集出荷施設他の設備

①出荷調製貯蔵施設【鉄骨造平屋建一部2階】



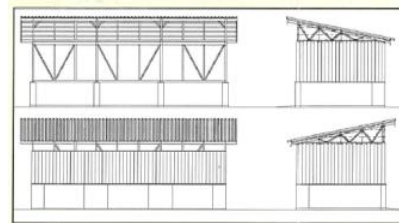
②農業機械格納庫【鉄骨造平屋建一部2階】



格納庫内部



③残渣処理棟【木造平屋建一部鉄骨造】



サツマイモ輸出の「きっかけ」ピンチをチャンスに!!

サツマイモは基幹品目であったが知名度がなく売れないジレンマを抱えているなか、東北経済連合会様からお声がけがあり始まった。

背景には、九経連と東経連の事業連携のテーマに農産物のリレー出荷での輸出拡大があった。そこに九州の大産地でサツマイモの病気が蔓延し、新たな産地探しが急務となり輸出への取り組みがスタートした。

・香港でもコロナ過の
巣ごもり需要増
・産地拡大

令和2年夏、農畜水産物の輸出商社である
「九州農水産物直販株式会社」様からいただいた提案
(M以下、S、SSサイズの商品化)

過去に香港輸出失敗がトラウマ!!

課題1. 過去、同様に「サツマイモ」を香港向けの試験出荷をし、腐敗により断念。

腐敗の要因は不明確のまま....。

課題2. 試験での最初のトライアルは、腐敗率が5%で高評価であったが、成功した理由がわからない。

課題3. 要望される年間120tの出荷に対応(数量、作業)できるか。

国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構(以下、農研機構)との腐敗対策チャレンジがスタート!!

(九州沖縄経済圏スマートフードチェーンプロジェクト、輸出かんしょ腐敗低減コンソーシアム)

サツマイモ輸出産地の誕生に向けたトライアル I

これまでのサツマイモ栽培からの脱皮

輸出への挑戦のため、農研機構からの指導を受け、全ての行程を見直し改善目標の実行

腐敗率の低減と品質安定により、利益の拡大、従業員の意識改革、県内産地化のキッカケ

栽培見直の10項目

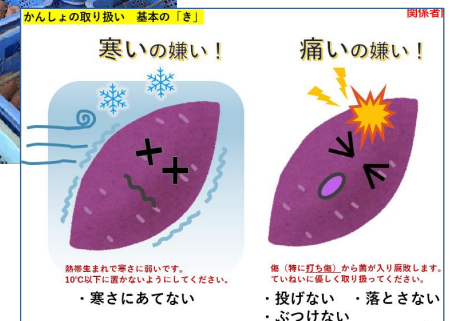
1. サツマイモは、亜熱帯が原産の作物のため、低温に弱い(春の遅霜、晩秋の早霜)ため、栽培期間を考慮
2. 宮城は栽培期間が5月初旬から10月末まで
3. 収量、品質を高めるためには定植から収穫までの期間は、120日～150日が必要
4. 伏せ込む種芋は、高品質なものを選択する
5. 太く丈夫な6～7節の苗がベスト
6. 栽培圃場の条件、①水はけが良好(灌水対策の徹底) ②定植前に雑草と害虫対策を徹底
7. 定植時、押苗後の鎮圧はしっかり行う(初期成育に需要)
8. 定植後は、畝間の除草、虫害防除対策の徹底(良好な生育環境を維持)
9. 収穫は、雨天・圃場が湿っているときは避ける(収穫後の腐敗に影響)
10. 収穫作業は、丁寧な掘起し・芋を投げない、直接触らない(腐敗、皮むけに影響)

育苗と苗選別の見直し

サツマイモ輸出産地の誕生に向けたトライアル II

収穫後の保管管理改善の見直し項目

1. 収穫後は、皮がむけやすいため2週間は直接触れない
2. 収穫後のキュアリングの温度・湿度・時間を徹底
3. 保管庫の湿度・温度を徹底（発芽、腐敗）
4. 低温（13度）以下での作業は、速やかに実行する（寒さと乾燥に弱い）
5. 洗浄作業では、洗浄機の中で芋同士の衝突を避けるため
ブラシ清掃と大量投入を行わない
6. 洗浄水の水温は10度以下は避けるため、地下水を使用
7. 洗浄後の菌消毒（過酢酸付け）を徹底（輸出はマスト、土壌菌を落とす）
8. 2回目の高温処理（温度・湿度・時間）の徹底（すべての菌を除去）
9. 箱詰め選別作業の高度化
10. 全ての作業工程においても、投げない、ぶつけない丁寧な取扱いの徹底



輸送中のかんしょに対する腐敗防止方策標準作業手順書

<https://sop.naro.go.jp/document/detail/105>

サツマイモ流通工程と直近の輸出状況

サツマイモの流通行程



2022までは、農場でトラックに積み込み横浜へ
リスク → 長時間低温にさらされる
トラックからの積み替えによる衝撃



リスク軽減 → 温度13℃の一定管理 積み替え無し

腐敗ロス5%未満達成

サツマイモの輸出状況

年度	回数	数量	販売額	コメント
2022年	15	60t	14,000千円	保管中の腐敗により目標下回る
2023年	7	32.5t	7,500千円	夏の猛暑と雨不足で収量が大幅減

作業風景



全て
手選別

↑ 2023年11月から農場から直接リファーコンテナ積み込みに変更

輸出先の香港で販売状況

宮城県産サツマイモ

香港への輸出好調

東北産農産物の輸出拡大

東経連推進 11月から月20%に拡大



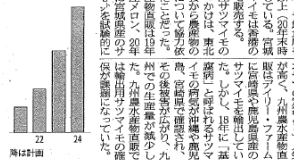
宮城県産サツマイモは、東北産農産物の輸出拡大の一環として、香港への輸出が好調に進んでいる。東経連（東北経済連合会）の推進により、11月から月20%に拡大した。香港では、サツマイモの需要が高まっており、特に加工用や冷凍用の需要が伸びている。東経連は、香港への輸出を促進するため、関係機関と連携し、品質管理や物流の効率化に取り組んでいる。また、香港では、サツマイモの消費量が年々増加しており、特に高齢者や健康意識の高い層に人気がある。東経連は、今後も香港への輸出を拡大し、東北産農産物の国際競争力を高めることを目指している。

九州農水産物直販

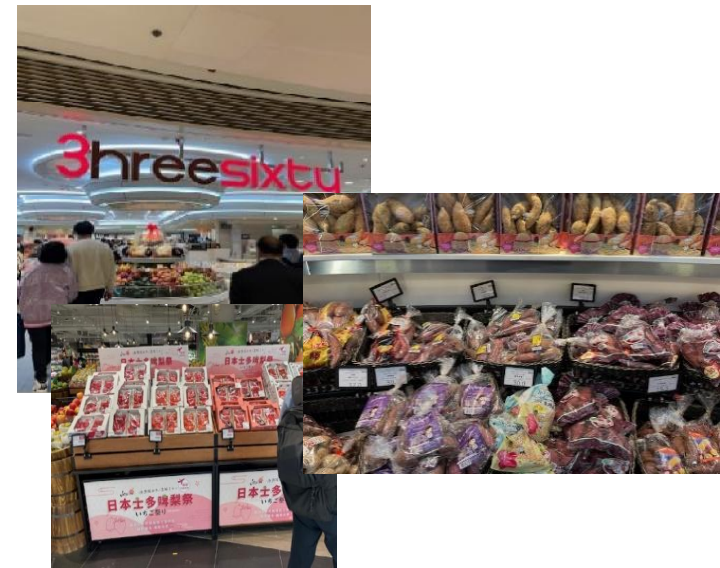
東北産農産物の輸出拡大

宮城のサツマイモ、香港へ

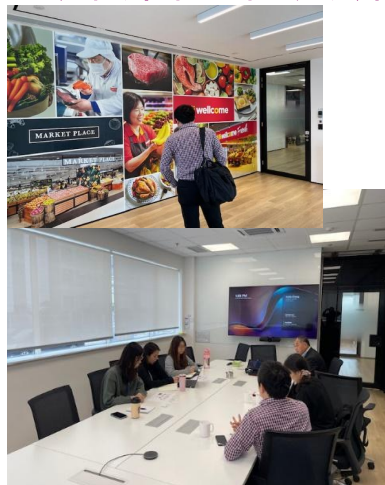
取扱量の安定化 狙う



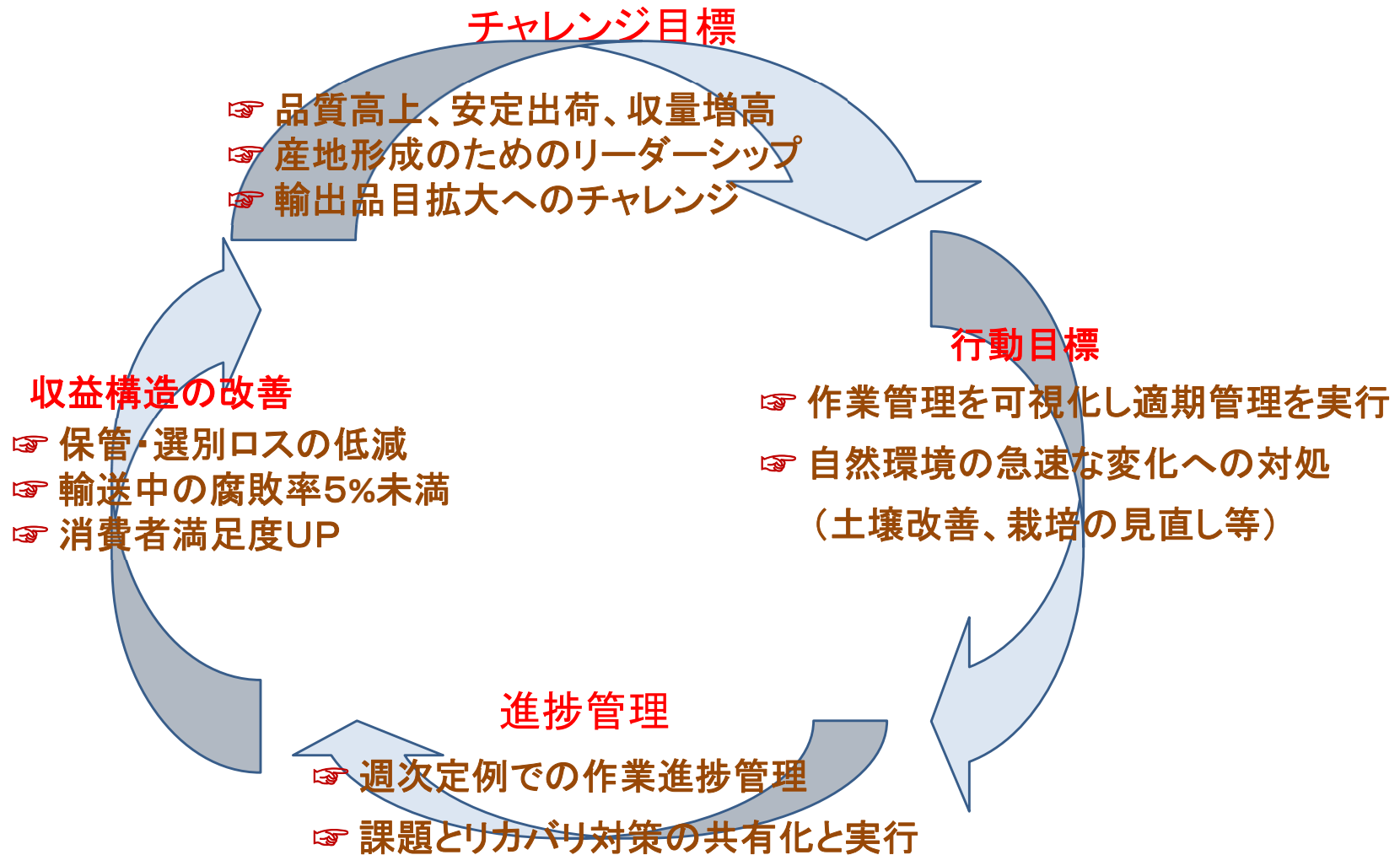
東北産農産物の輸出拡大の一環として、宮城のサツマイモが香港へ輸出されている。取扱量の安定化を狙っており、今後も輸出拡大を目指す。香港では、サツマイモの需要が高まっており、特に加工用や冷凍用の需要が伸びている。東経連は、香港への輸出を促進するため、関係機関と連携し、品質管理や物流の効率化に取り組んでいる。また、香港では、サツマイモの消費量が年々増加しており、特に高齢者や健康意識の高い層に人気がある。東経連は、今後も香港への輸出を拡大し、東北産農産物の国際競争力を高めることを目指している。



今年（令和6年2月）、商談と視察時風景



8.新たな課題（産地の拡大）への挑戦



やまとファームみらい野 未来図（設立時の目標）

ご清聴ありがとうございました

