

東日本大震災からの復興

～企業との協働による東京スカイツリーおいも畑の開園～

平成23年、東日本大震災による
農作物の壊滅的な被害と風評が発生…

東京スカイツリーの商業施設「東京ソラマチ」
に食品企業の店舗が出店！

「東京ソラマチ」の屋上庭園に行方の土を使用
したおいも畑を協働で開園！



オーナー制収穫祭は大盛況

世界からも
注目される
スポットから
情報発信！

三位一体とない
農業を通じた
地域活性化を図る！

体験型農業テーマパーク “なめがたファーマーズヴィレッジ”

少子化による小学校の統廃合 廃校を活用した農業のテーマパーク



なめがたファーマーズヴィレッジ 開園に向けた地域資源の活用

○耕作放棄地の解消



開墾前の圃場風景



耕作放棄地等
66筆を開墾！
約3万3千㎡を
市民農園等に
有効活用！



○旧小学校の活用

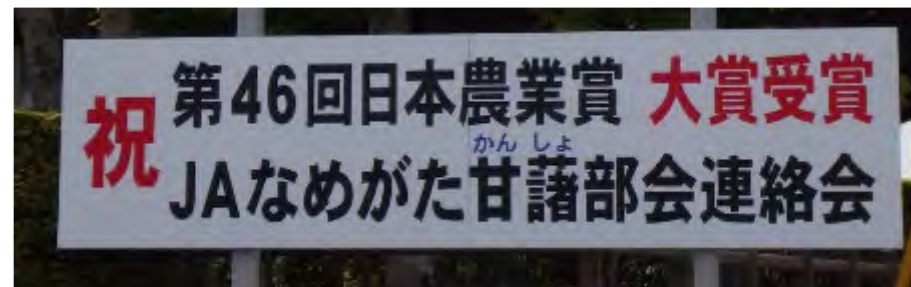
小学校の面影を
残したまま
ミュージアムに
利用！

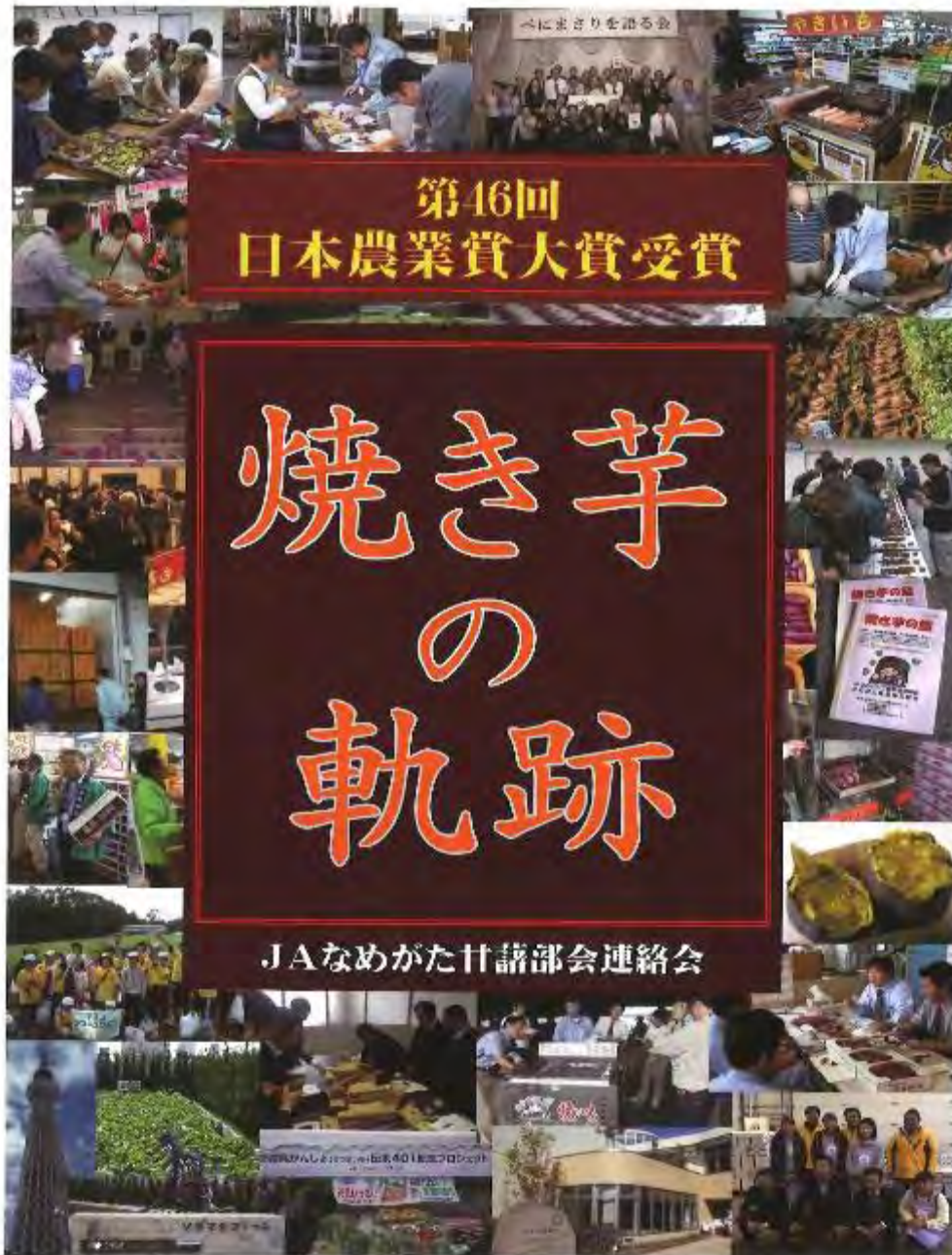


着工前の小学校風景

第46回 日本農業賞 大賞を受賞

JA全中、JA都道府県中央会、NHKが主催する、意欲的で創造力があり、地域社会の発展にも貢献している農業者や営農集団を表彰する行事で大賞を受賞





第56回 農林水産祭

多角化経営部門 天皇杯を受賞！

明治神宮会館前でみんな記念撮影



農業や地域の可能性を最大限に発揮するために

《甘藷部会の今後の展開》

- ・国や大学等と連携した先進的な品種や技術の共同研究の展開
- ・研究会組織等による新たな技術や品種等の導入や差別化商品の開発
- ・海外への輸出による『焼き芋』の味や食文化を世界へ発信 など



差別化商品
“匠こがね”



外務省 飯倉公館で
海外バイヤーらへのPR



海外への「焼き芋」文化の発信
(左 タイ, 右 マレーシア)





持続的農業発展を見据えた

グローバル産地化への取り組み

令和3年4月1日 第11回 閣僚会議

農林水産物・食品の輸出拡大のための輸入国規制への対応に関する関係

JAなめがたしおさいの概況

JAなめがたしおさいの概要

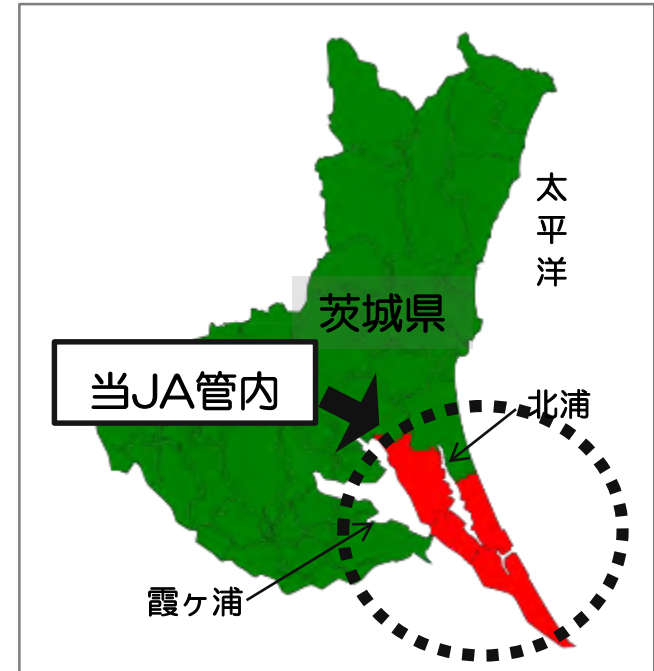
- 天皇杯を受賞したカンショや日本一の生産量・販売額を誇るピーマンをはじめ、60品目以上の野菜を生産
- 販売品販売高約217億円
(青果物198億円、米穀14億円、花卉・畜産5億円)

「焼き芋」による甘藷の販売戦略を展開

- 寒い時期に引き売りで高値で販売していた「焼き芋」を、スーパーで手頃な値段で1年中美味しく販売できるスタイルを全国に先駆けて確立

甘藷(かんしょ)の輸出実績

- 2017年度からカナダへ輸出を開始。2020年度にはタイ、カナダ、香港、シンガポール、EUなど6カ国・地域に甘藷(かんしょ)を輸出
- 2019年度には50トン輸出。2020年度の輸出量はコロナ禍であったが、前年度比10倍超の伸び



年度	輸出先	輸出量 (トン)	輸出額 (百万円)
2017	カナダ、シンガポール マレーシア	24	6
2019	カナダ、シンガポール 香港	50	14.7
2020	タイ、カナダ、香港、 シンガポール、フランス、 ドイツ	539 38	157.6

コロナ禍における甘藷等の輸出の取組

- 現地系輸入事業者や日本園芸農業協同組合と連携し、定期的にウェブ会議や綿密な情報交換を実施し小売店舗などでの販売増につなげた。
- 輸出先国において家庭食需要が増加している中、消費者に対するレシピや美味しい食べ方、保管方法等の商品情報発信や小売店における焼き芋の試食販売等に努め、小売店舗などでの売上増につなげた。
- 当JAは、60品目以上の高品質・多品目の野菜を生産。バイヤーとの商談では、甘藷以外の野菜（フルーツトマト、イチゴ、大葉等）を積極的に提案。その結果、シンガポールやフランス、ドイツへの輸出が決まり、現地小売店で青果物フェアを実施。



海外バイヤーとのウェブ会議



商品情報の発信（レシピの提供）



青果物フェア（シンガポール）

輸出産地形成に向けた取組

長期保存技術(キュアリング処理)等による周年出荷体制の確立

- 掘り取った芋を土付きのまま、一定の温湿度条件にすることで、芋表皮下のコルク層を増加させ、貯蔵中の腐敗を防ぐ「キュアリング処理」を徹底し、長期間の貯蔵が可能な体制を確立。
- 食味など特徴が異なる3品種の美味しい芋（紅優甘・紅まさり・紅こがね）を順に出荷する年間を通じた「品種リレー出荷」の体制を強化。

年間を通じた供給体制を構築

キュアリング処理による貯蔵性向上



美味しい焼き芋を周年出荷できる 品種リレー出荷体系を確立!!



紅優甘
(8月～1月中旬)

紅まさり
(9月中旬～4月中旬)

紅こがね
(1月～6月)

品質保持輸送と商品情報輸出の重要性

実際の輸出にあたって、国内と異なる課題に直面

【船便輸送に伴う品質低下への対応】

- コスト面を考えれば船便が有利だが日数を要することから、品質低下のリスクがある。この対応としては、長期保存技術であるキュアリング処理の徹底とカビ抑制資材、輸送時の温度・湿度の管理が重要（他の果物と適温が異なる）。
- 輸出用の小型キュアリング処理施設や、農家別でなくJAによる集中的な共同選果の施設整備を行うことで、品質の安定化と作業効率化を図り、輸出体制を強化することが重要。



【商品情報の輸出の重要性】

海外産の安価なイモが「Japanese Sweet Potato」と謳って売られていた事例もあり。海外のバイヤーや消費者に、日本の甘藷の特性、ストーリーを理解してもらうことが大事。

海外産の安価なイモの箱に「Japanese Sweet Potato」の文字

船便輸送試験の実施



輸出先倉庫での品質調査
(カナダ)

海外消費者への「日本」ブランド周知の必要性



バイヤーへのプレゼン活動
(カナダ)



シェフとの意見交換
(フランス)



食べ方、保存方法の
説明リーフレット

今後の必要な取組について

輸出先の基準に対応する体制づくりと、生産拡大に向けた環境整備が急務

- 各国の基準やグローバルGAP、GI等海外マーケットのニーズに対応した生産体制の構築。
→国や県と連携し、海外の基準等の把握、グローバルGAPやGIの取得を検討。
- 長期間輸送に対応可能な商品づくりを進めるための施設整備が必要。
→輸出に向けた共同選果場や小型キュアリング施設の整備への支援があると助かります。
- 船便輸送に伴う現地着荷時のカビ発生等によるロスを抑制するため、輸送方法のさらなる技術開発への支援。
→引き続き、甘藷の貯蔵性の向上に役立つキュアリング処理の技術開発が必要であり、国の支援があると助かります。

“輸出の取組を通じて、「焼き芋」を世界の共通語に”

これからも農業者と一体となって、かんしょ産地のグローバル化に取り組んでまいります。