



1 機械で畝に生い茂った葉とツルを切る2 マルチを剥がす3 土の中から芋を掘り取り、その後、手作業で芋を並べて収穫となる4 南野津地域に広がる秦さんの畑5 野津地域には貯蔵庫(気温14度、湿度80~90%設定)が2か所あり、収穫期は生産者が持ち込むコンテナでいっぱい



立派な芋が育ちました!



巻頭特集

【甘太くん】 誕生から11年

快進撃が続く理由とは?

白杵市野津地域や豊後大野市を中心に生産される高糖度かんしょ「甘太くん」。全国各地でこの秋に収穫されたサツマイモを心待ちにしているファンがいます。規模を拡大し続ける現場の今を取材しました。

えています。心から農業が楽しい!と思えるくらい、うれしいですよ。需要に対して供給が追いついていない状況ですから、就農を考えられている方におすすぬしたい作物ですね」サツマイモは他の作物よりも手はかりませんが、植えつけと収穫の時期は忙しく、害獣の駆除には細心の注意を払わなければなりません。初年の苦い思い出がある秦さんは、畑の周りに電気柵を施して猪の侵入を防いでいます。会社を退職した父親と二人三脚で農作業をしています。が、ときには意見が食い違うことも。「その都度、会話を重ねて解決することで、作業をよりよいものにしていく」と照れ笑いを浮かべます。

「甘太くん」料理なら私たちに任せあれ

JAをよりどころとして、食・農・暮らしに関心のある女性が集まって活動する組織があります。南部事業部・野津女性部のみなさんは「甘太くん」を熟知し、素材の美味しさを引き立てる料理を提供しています。部長の甲斐育子さんをはじめ129人が所属する同部。料理を得意とする会員が集まり、JA関係団体から注文される弁当やイベントとAコープで販売する加工品を作っています。地元食材をたっぷり使った惣菜は、彩り・味・ボリュームどれも



JA おおいた 南部事業部 野津かんしょ生産部会 部長 後藤 聖憲 さん

「甘太くん」誕生を見守り 野津地域の生産拡大を目指す

焼き芋にすることで甘さが増す高糖度かんしょ「甘太くん」。しっとりとした食感とたっぷりの蜜に虜となっている人もいることでしょう。白杵市の野津地域と豊後大野市を中心に作られている「甘太くん」は、9月下旬から11月初旬に収穫した県産のべにはるか40日以上貯蔵したあと、11月から4月にかけて出荷されます。糖度検査をクリアしたかんしょで、全農(全国農業協同組合連合会)をおいたを通じて販売されたものだけにブランド名が付くのです。平成30年度には1260トンを出荷し、販売金額が3億円を突破。関西をはじめ、全国各地のファンへと届けられています。

JA(農業協同組合)おおいた南部事業部野津かんしょ生産部会長の後藤聖憲さんは、全農に勤めていた経歴を持つ農業従事者。在職中に誕生したばかりの「甘太くん」を担当し、市場を拡大するのに尽力したうちの一人です。平成21年1月に大分・大

阪・神戸で同時に初出荷をしました。が、あのときは消費者が買ってくれなかった不安でした。甘太くんの美味しさを伝えるために、焼き芋による試食宣伝が好評だったことを今でもよく覚えています。

初出荷から10年以上を過ぎても、高い人気を保ち続ける「甘太くん」。規模を拡大しつつ、若手生産者を増やし、ながら4億円産地を目指しています。「甘太くん」に適した育苗・栽培・収穫・貯蔵管理のマニュアル化を実施、すべての畑にウイルスフリー苗を導入するなど生産現場も変わりつつあります。

新規就農を考えるなら サツマイモはいかが?

同生産部会役員の秦衛さんは大分県立農業大学校を卒業し、農業研修を経て就農した若手生産者。今年、畑1haでべにはるかを育て、10月初旬から収穫を始めています。「甘太くん」のブランド力ですごくいいんです。全国のお客様が待っていてくださるおかげで販売価格は安定していますし、毎年のように出荷量が増



JA おおいた 南部事業部 野津かんしょ生産部会 役員 秦 衛 さん

とっても満足する仕上がりです。「甘太くん」料理はスープのほか、餅、巻き揚げ、豚巻きなどレパートリーに富んでいます。サツマイモを余すことなく使うため、規格外品をペースト状に加工して冷凍する取り組みも始めました。「甘太くん」産地として活動を続ける同部のアイデアに注目が集まっています。

《就農の問い合わせ》

JA おおいた 南部事業部

農業振興部 園芸課

☎ 0974-3212535

《販売の問い合わせ》

JA 全農 おおいた 園芸販売課

☎ 097-544-4729



PICK UP

野津女性部のみなさんに【甘太くん】料理を作っていただきました。芋の食感が楽しめるスープはレシピ付きで紹介いたします。

甘太スープ

【材料】

- 甘太(正味) 160g
- ベーコン 20g
- バター 16g
- 牛乳 100cc
- コンソメ 1個
- 玉ねぎ 1/2 個
- 塩・胡椒 味を調える程度
- 生クリーム(植物性) 24cc

※100人分の分量を4人分に計算しています。

【作り方】

- 1) 玉ねぎをみじん切り、ベーコンを細切り、甘太を乱切りに。鍋にバターを入れたあと材料を炒める
- 2) 1)に水をひたひたに注ぎ、コンソメを入れて煮込む
- 3) 材料がやわらかくなったら、ミキサーにかける。好みの食感に仕上げる
- 4) 3)を再び鍋に入れ、とろみを見ながら水を入れる。牛乳と生クリームを入れて煮て、塩・胡椒で味を調える



作ってみちよくれ!



南部事業部・野津女性部のみなさん



【甘太くん】の葉を練り込んだ餅に芋餡を包んだ和菓子。出来立てほやほやの柔らかさと優しい甘さがたまりません。