

自社ブランドさつまいも『紅甘雪』を 活用した商品の開発と販売



商品開発を
支えてくれたのは
いろいろな方のご縁です

香西農園の小西さん

きっかけ

- ◆ 小西静江さんは、「北海道立総合研究機構農業研究本部 花・野菜技術センター」で農業を学んだ後、2011年に就農。水稻を中心とした経営に加え、北海道では珍しいさつまいもなど、多様な作物の栽培に挑戦してきました。
- ◆ さつまいも栽培を始めたきっかけは、滝川市内の菓子店から「地元産のさつまいもを使いたい」との声を受けたことで、同センターで学んだ経験を活かし、2012年より栽培を開始しました。
- ◆ その後、香西農園のさつまいもは評判になり、農商工連携事業の取組など、地元産さつまいもの可能性を広げる挑戦が続いていきました。

取組内容

香西農園

KOZAI FARM

- ◆ 現在、香西農園では約1haの畑でさつまいもを栽培し、年間約20tを収穫しています。青果販売に加え、加工品の原料としても活用しており、中でも『紅甘雪(ベにあまゆき)』は、自社ブランドさつまいもとして商標登録し、香西農園の取組を象徴する存在となっています。
- ◆ 商品開発では、菓子店や加工業者、6次産業化サポートセンター等と連携し、加工方法や保存性、販売方法を検討しながら、農園単独では難しい商品も形にできました。また、クラウドファンディングによる機械導入に加え、支援者による投票を通じて「紅甘雪」の名称を決めるなど、多くの方のご縁を活かしたブランドづくりにも取り組んでいます。

今後の展望

- ◆ 今後は、作付面積の拡大ではなく、現在の体制を基本に、無理なく継続できる規模で取組を進めていく考えです。冷蔵・冷凍保管にかかるコストや販路とのバランスを見ながら、地域に根ざした販売を続けていきます。
- ◆ 一方で、加工業者とのご縁から、プリンや新たなチップスなどの商品化にも取り組んでいます。滝川市内では遊休農地を活用したさつまいも栽培の動きもあり、地域におけるさつまいもの可能性が広がっています。



収穫は霜が降りるまでに

香西(こうざい)農園



- ◆ 所在地
北海道滝川市
- ◆ 取組内容
 - ・北海道産さつまいも栽培への先駆的取組
 - ・『紅甘雪』の商標登録によるブランド化の取組
 - ・クラウドファンディングを活用した、機械の導入と支援者の獲得
 - ・菓子店、加工業者との農商工連携事業の取組
- ◆ お話を伺った方
小西 静江



クラウドファンディングの活用で
導入した機械の一つ(洗浄機)



保管庫でキュアリング(収穫時の傷を癒す)をし、長期保存が可能



←焼いもの出張販売も



商品紹介

◆ 香西農園では、栽培したさつまいもを使い、冷凍焼いも、ほしいも、大福、チップスなどを販売しています。道の駅、JAたきかわ菜の花館、砂川ハイウェイオアシス館など地元での販売を中心に、ネット販売にも対応しています。

◆ また、イベントや催事では、焼きたてを味わえる「出張焼いも」を行うこともあり、地元産さつまいもの魅力を直接届ける機会となっています。



↑地元菓子店との連携で作られた「さつまいもとリンゴのパイ」

↑6次化認定後最初に作られた加工品

商品名

「冷凍焼いも」
「さつまいも生クリーム大福『紅甘福』」
「芋かりんとう『紅かりり』」
「芋かりんとう『紅ぼりり』」
「香西農園のほしいも」他多数

主原料産地

北海道滝川市

原材料

さつまいも
(紅甘雪、シルクスweet、他)

提供可能時期

通年

販売先

滝川市内、JAたきかわ 菜の花館、道の駅たきかわ、砂川ハイウェイオアシス館、ネット販売の情報は公式HPから ⇒



6次産業化の歩み

◆ 香西農園では、2018年に6次産業化事業計画認定を受け、さつまいもの加工・販売の取組を本格化させました。専門家の助言を受け、小ぶりのさつまいもを活用した真空パック焼いもの開発に取り組み、保存性や販路づくりを検討してきました。

◆ 小西さんは、商品化で最も大変だったことに「一つ目の商品を形にするまでの過程」を挙げられました。その経験を土台に、加工業者や販売先とのご縁を広げながら、今も青果販売にとどまらない商品展開へとつなげています。

2026年7月24日取材