



サツマイモ輸出への挑戦について

株式会社 やまもとファームみらい野
全国農業協同組合連合会 宮城県本部

1. 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

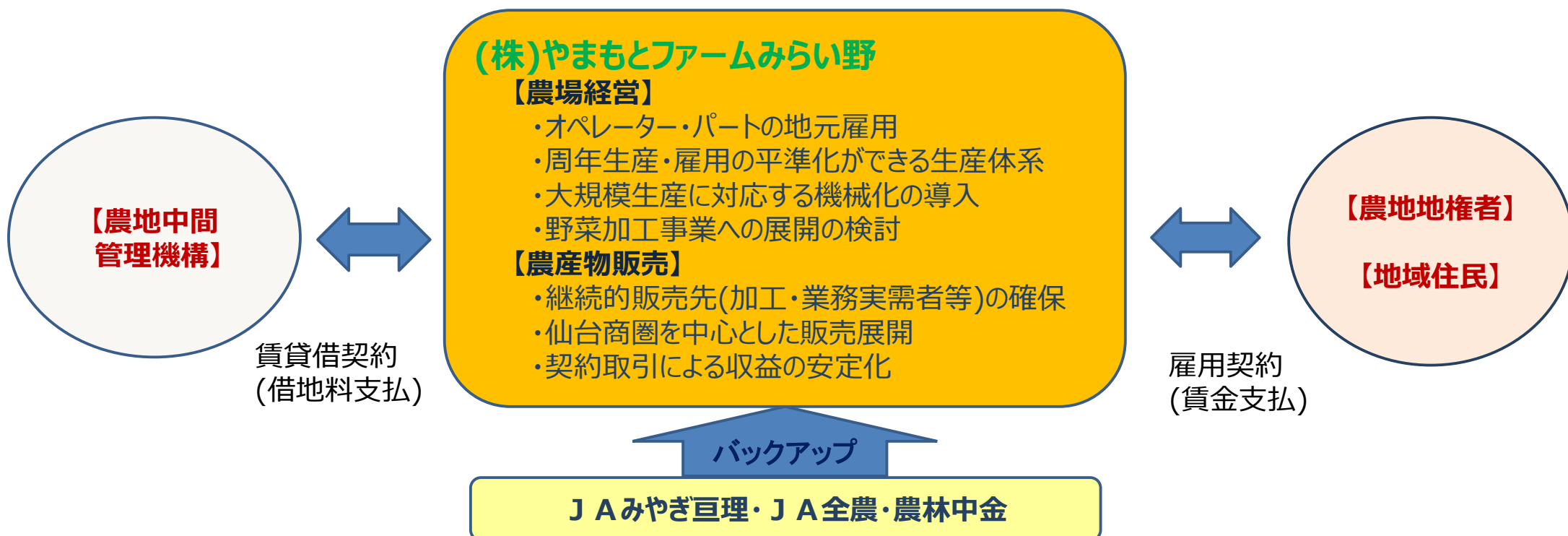
イチゴ：55百万、その他：15百万）



2. 会社設立経緯（東日本大震災からの創造的農業復興への挑戦）

【基本構想】

1. 営農の実施は担い手を主体とし、JA出資型農業法人『(株)やまもとファームみらい野』を平成27年7月に設立
2. 借受する農地の基盤整備が終了次第、平成27年度より順次、土づくり（堆肥・麦）を開始
（全体の基盤整備は当初平成29年3月に完了予定であったが、再々整備も含め正式な土地借用は令和2年）
3. 基幹作物の作付開始は、平成28年度から順次拡大し、令和2年度に借受する全農地でフル生産を開始
4. 作付予定の作物は、強風と砂質土壌を考慮し、根菜類とハウスでのトマト・いちご等を選定
5. 生産物は主に加工・業務実需者向けに契約販売し、収益を安定させ、持続可能な農業経営を目指す



3.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】

A : 冷蔵庫



D : 甘藷選別機



B : 垂直搬送機

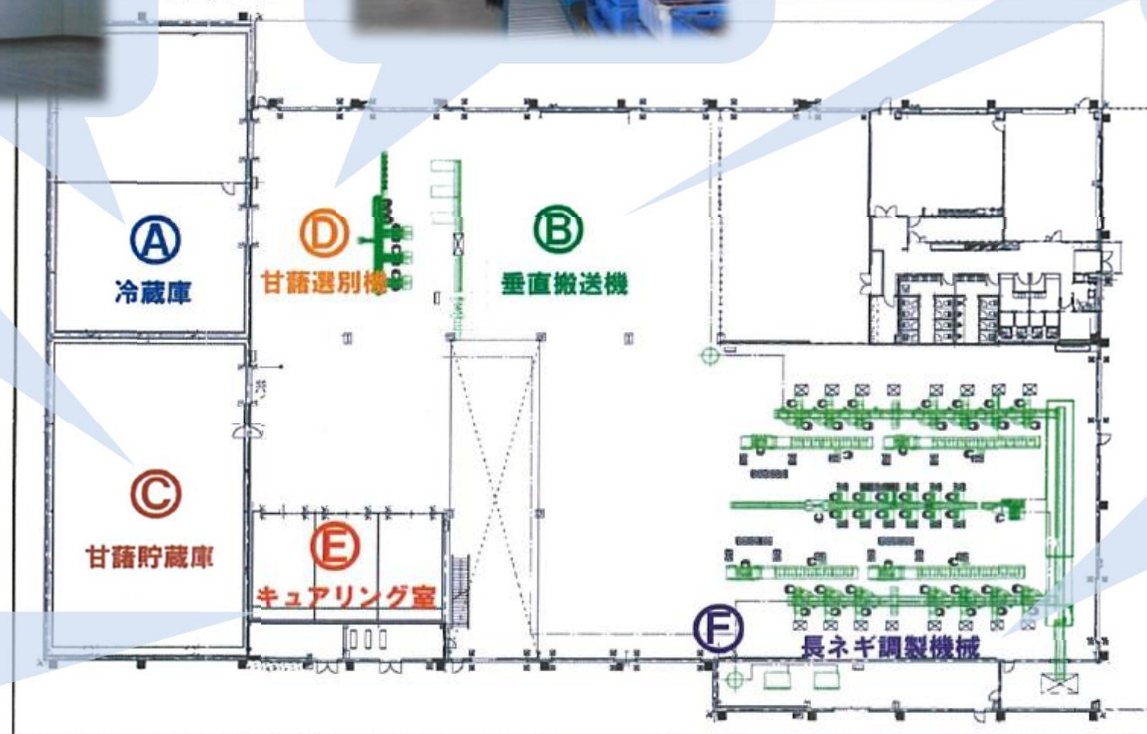


※段ボールを成形し送る機械

C : 甘藷貯蔵室



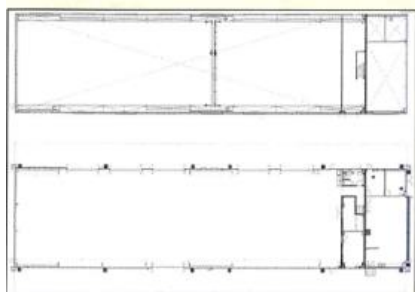
E : キュアリング室



F : 長ネギ調整機械



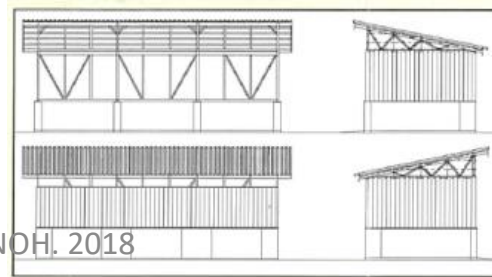
②農業機械格納庫【鉄骨造平屋建一部2階】



格納庫内部



③残渣処理棟【木造平屋建一部鉄骨造】



4. サツマイモ輸出の「きっかけ」

会社設立から5年が経過しても経営が軌道に乗らないジレンマを抱えているなか、令和2年度に経営再建計画を策定し再スタートを切った。

改善計画の1つが、販売で苦戦している作物をリセットで「サツマイモ」がありました。栽培面積を18ha→5haに削減。(干し芋はリピーターがつき好評で売れ行きも右肩上がりであったが、生食としても外品扱いされるMサイズ以下をどうするかの大きな課題を抱えていました。)

・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)

・九経連と東北連の事業連携
・リスクヘッジ

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が、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)

5. サツマイモ輸出産地の誕生に向けたトライアル

栽培を見直した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)



輸出かんしょ腐敗低減コンソーシアムに参加し、農研機構からの栽培から保管・出荷管理を学び
同じコンソメンバーである(有)南橋商事様からガバナンスとマインドを学びました

サツマイモの流通行程



5. サツマイモ輸出産地の誕生に向けたトライアル

収穫後の保管管理を改善見直した10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回目の高温キュアリング管理（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



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を実行

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

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>

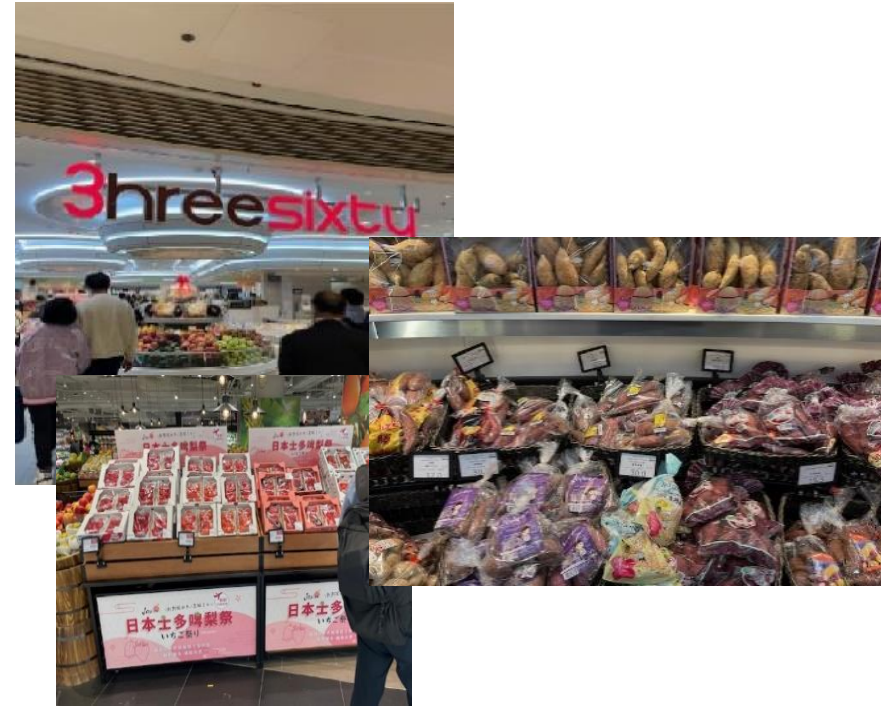
6.輸出のための作業風景



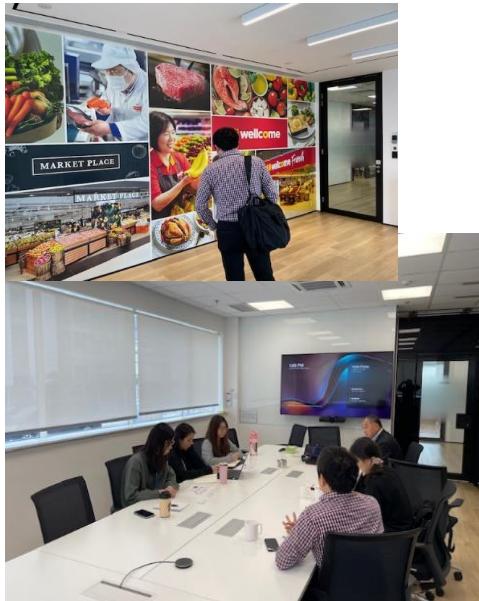
やまもとファームみらい野輸出実績推移

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	6	20t	5,000千円	夏の猛暑と雨不足で収量が大幅減

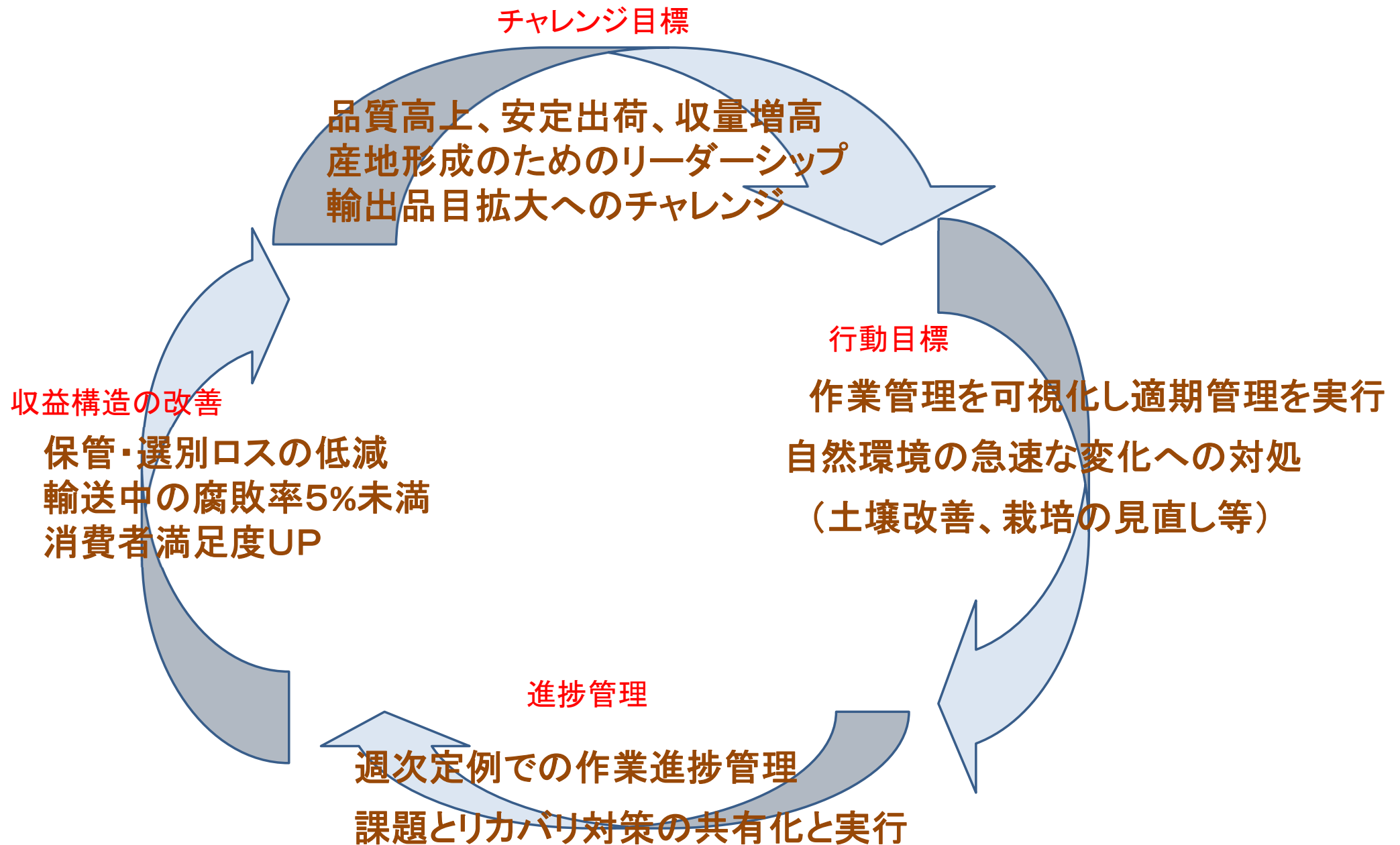
7.香港で販売状況



今年(令和6年2月)、商談と視察時風景



8.新たな課題への挑戦



やまもとファームみらい野 未来図（設立時の目標）



農作物の風景



農作業風景



農作業風景



直売所風景



家畜の放牧



豊かな農作物



農業体験

Copyright ZEN-NOH. 2018

やまもとファーム近隣風景のイメージ