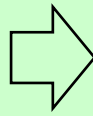


「畑づくりから加工まで」安心・安全を消費者へ届ける ～株式会社コクヨーフロンティア～

経営体の概要

当 初：平成29年 4 月
基幹作物：さつまいも
経営面積：1 ha



現 在：令和 3 年度
基幹作物：さつまいも
経営面積：13.0ha

取組の経緯と経営転換のポイント等

高齢化が進む農業の担い手づくり、地域の農業の活性化を目的に、平成29年 4 月に農地所有適格法人「株式会社コクヨーフロンティア」を設立し、自社で育てたさつまいもを収穫から干し芋、かりんとうの加工・販売まですべて行うことにより、安心・安全な商品づくりに取り組んでいる。

大規模なキュアリング貯蔵庫やさつまいも加工所を整備し、大量発注にも対応できる原料受け入れ体制が確立されたことにより、今後は更なる作付面積の拡大を目指している。本事業により安定的に農業用水が供給されていることで、干ばつ等の心配がなく、安心して規模拡大に取り組んでいる。

営農改善のポイント

①栽培技術の確立・向上

さつまいもの栽培・加工の先進地である茨城県の干し芋加工会社や生産農家へ従業員が出向き、滞在しながら栽培方法、農業機械の使い方、さつまいもの保存方法、加工方法等を受講し、栽培技術、加工技術を継承・確立した。

また、マルチ剥ぎ取り作業の省力化のため、全ほ場で生分解マルチを採用している。

②機械・施設の導入、整備

大型農業機械を使うことで作業の省力化に努めている。

収穫したさつまいもにキュアリングを施し、そのまま同じ施設内で保管ができるキュアリング貯蔵庫を令和元年に整備した。この施設では約1,000tの保管が可能であり、大量発注にも対応可能な西日本最大規模の貯蔵庫である。

令和3年には貯蔵庫に隣接してさつまいも加工場も整備し、とれたての美味しさをそのまま商品に加工して、消費者に届けている。

「**キュアリング**」：収穫したさつまいもを一定の温度と湿度で貯蔵することにより、皮下組織がコルク化し、長期保存（約3年）が出来るようになる。また、長期保存をすることにより、さつまいものでんぷんが糖に変わって「糖化」が進み甘さを増していく。



キュアリング貯蔵施設



販売されている干し芋

事業概要

事業種：国営農業用水再編対策事業
関係市町：島根県出雲市
受益面積：3,728ha
事業期間：平成17～平成28年度
事業目的：用水改良
主要工事：用水路の新設・改修49.7km
揚水機場等の改修3ヶ所、汐止堰新設1ヶ所
水管理システムの整備一式 他

位置図（島根県）



＜問い合わせ先＞
中国四国農政局
農村振興部農地整備課
電話：086-224-4511
（内線：2562）

（令和3年度調査時点）