

『独自長期貯蔵技術で高品質のさつまいもを年間輸出』

ジャパ ン ポ テ ト かのやし
Japan potato 有限会社（鹿児島県鹿屋市）

【取組内容】

Japan potato 有限会社は、良質なさつまいもを契約農家164軒と自社農園から調達し、独自の洗浄選別温度湿度管理システムで長期貯蔵。焼き芋用及び青果用のさつまいもとして船便で出荷している。

アジア5カ国(香港、シンガポール、マレーシア、タイ、台湾)のDON DON DONKI店舗からの発注をまとめた本部から注文が入ってくる。輸出事務は全て自社で行い、自社で調達する40フィート冷蔵コンテナで現地まで1週間から3週間の船便による海上輸送を行う。現地では倉庫に一時保管し、各店舗に配送する。

芋ケンピ等の加工品は自社のさつまいもを使い委託生産する。さつまいもと同じ冷蔵コンテナに積み合わせることで、低運賃を実現し、売場の品揃えを強化する。



DON DON DONKIの
さつまいも売場

【取組に至った経緯】

平成30(2018)年、DON DON DONKIシンガポール店で茨城県のさつまいもが品切れとなり、同業他社の紹介で同店への出荷が始まった。

令和元(2019)年5月に本社工場が完成し、更に品質が安定。船便でも品質が劣化しないことから、DON DON DONKIのアジア5カ国への本格的輸出が開始された。



委託生産の
さつまいも加工品

【取り組む際に生じた課題と対応】

海外の店舗では焼き芋と生芋は売場の目玉商品。通年で必要数量を納品することが必要である。さらに安価な船便でも品質が劣化しないことが取引の条件となるため、西日本最大規模である本社工場で、収穫したさつまいもを洗浄選別し、傷を防ぐ処理を行っている。適切な温度と湿度で長期定温貯蔵することによって、高品質で糖度の高いさつまいもを通年、安定出荷することを可能とした。



長期定温
熟成倉庫

【取組の成果】

	輸出額(百万円)
令和2(2020)年度:	369
令和元(2019)年度:	132
平成30(2018)年度:	17



西日本最大規模の
本社工場

【今後の展望】

有害菌の発生を抑え、さつまいもの品質をさらに向上させるために、自社農園では土壌改良を行い、無農薬有機栽培に挑戦している。近隣の農地を買い増しして、無農薬栽培の園地を増やす。

輸血量増加に伴うロットの確保や基腐病のリスクヘッジとして、紅霧島を中心に自社で生産している芋苗を日本全国の生産者に提供し、生産指導を行って契約農家を増やす。

規格外品を活用して委託生産している芋ケンピや干し芋等の加工品がある。現地の売場をバラエティー豊かにするために、加工品の品揃えを更に強化する。

【問合せ先】九州農政局経営・事業支援部輸出促進課 TEL 096-211-9111 (内線4732)

『地産地消から食育、そして子ども食堂へ！』
九州国際大学 村上ゼミ「子ども食堂チーム」
(福岡県北九州市)

【取組内容】

毎月1回開催される子ども食堂の運営をサポートしている。

具体的には、地元の農産物直売所で食材を調達し、それを使った料理を提供する中、直売所で聞いた生産者の話などを交え子どもたちに「食の大切さ」を伝えている。地元の特産品を使ったメニューの場合、それがどうして有名になったか、どこが美味しいのか、何の栄養素が含まれているか等について、イラストを多用したフリップボードで解説する。

また、ほうれんそうなど調理をすると元の姿が判らなくなる食材については、調理前のものをテーブルに飾り、子どもたちの手に取れるようにしている。

【取組に至った経緯】

村上ゼミでは、5年前に北九州産食材を活用したベトナム料理「フォー」の屋台を大学祭に出展した。これを機に地産地消の取組がスタートし、産直市場における生産者と購入者の関係性の研究、生産者へのヒアリング調査や農業体験などを経て、多くのゼミ生が食育の重要性を認識するようになった。

3年前からは、北九州市内の子ども食堂を食育の実践の場と位置付け、学生ならではの発想と方法で運営に参画している。

【取り組む際に生じた課題と対応】

開催日の1週間前には、子ども食堂の代表と学生、指導教員とで事前ミーティングを行うようにしている。それまでに学生は食材を選定し、調理方法の提案をまとめるなど、開催準備に注力する。なお、食材の調達は地元の産直市場で行なっているが、その購入費用は学生によるカンパで賄っている。

【取組の成果】

自分たちが企画・提案したメニューに対する、子どもやその親の反応を直接確認できることから、学生にはある種の向上心が芽生えるとともに、食を通じた豊富なコミュニケーションが実現している。また、子どもの癒しや心の成長に繋がっているとの実感もある。

【今後の展望】

学生は卒業により入れ替わるが、末永くこの活動を展開していきたい。昨年来、コロナ禍により活動が制約を受ける場面もあったが、アフターコロナの新施策として「手巻き寿司の出張サービス」を試行しているところである。



食材検討と試作・試食



直売所での情報収集



上にかかっているのが、けずりぶし。お魚をカラカラに乾かして、うすくけずったものだよ！



フリップボードと提供食材

『フードバンク活動促進に向けた情報交換会の開催』

【取組内容】

九州農政局では、フードバンク活動団体と食品関連事業者等の関係者相互の連携体制の構築を目的とし、平成30(2018)年度から情報交換会を開催している。

令和3(2021)年度の情報交換会には、食品関連事業者、フードバンク活動団体等のほか、地方行政機関の食品ロス・福祉担当者等36名の参加があり、フードバンク活動の推進や食品ロス削減に関する情報提供、フードバンク活動等の取組事例紹介、出席者による意見交換等を行った。



食品関連事業者における
フードバンク活動の取組事例紹介

【取組に至った経緯】

品質に問題がなくても廃棄される食品を、食品関連事業者から引き取り、福祉施設等へ提供するフードバンク活動を行う団体が年々増加している。

しかし、多くの食品関連事業者は、衛生管理面の不安等により提供を躊躇し、フードバンク活動団体は、取扱食品の確保等の課題を抱えている。

このため、フードバンク活動を通じた食品ロス削減の推進に向け、食品関連事業者に対するフードバンク活動への理解促進とフードバンク団体とのマッチング等を行うために、情報交換会を開催している。

【取り組む際に生じた課題と対応】

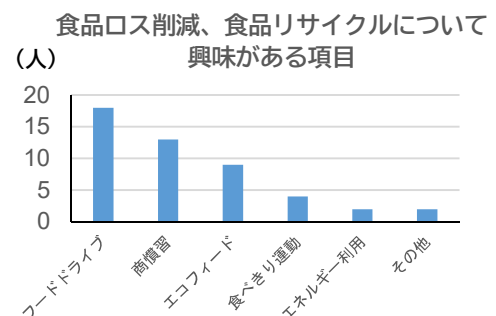
意見交換会の際に、フードバンク活動団体から輸配送に係る要望等が出されたことから、今後は、従来の食品関連事業者とフードバンク活動団体のマッチングに加え、運送事業者との新たなマッチングも検討していく。

【取組の成果】

九州では、企業主導、行政主導のフードドライブ*の取組が広がっており、意見交換では、フードドライブの取組に関する実施時の工夫した点や苦勞した点等が実例を交えた情報提供や多くの要望や意見があったので、引き続き、多くの団体で継続的な取組が行われ、フードバンク活動団体の食料の確保に繋がるよう、ホームページで事例を紹介する等により、今後のフードバンク活動の促進に活かしていくこととする。

【今後の展望】

今回、情報交換会の中でアンケートを実施した結果、食品ロス削減、食品リサイクルについて興味がある項目において、「フードドライブ」が最も回答が多かったため、次いで多かった「商慣習」と合わせて、今後も情報交換会での情報提供を検討する。



資料：意見交換会のアンケートより
回答数24（複数回答含む）

* 各家庭で使い切れない未使用食品を持ち寄り、それらをまとめてフードバンク団体や地域の福祉施設・団体などに寄贈する活動。