



地域資源を活用した新しいフードビジネス_2025 — 「ながいも」の活用方法—



柴田学園大学 生活創生学部
フードマネジメント学科 1年 IMOっちゃ
○赤川陽南、工藤杏佳、工藤圭介、新岡未彩

1. みどり戦略との関連性

- (1) 資材・エネルギー調達における脱輸入・脱炭素化・環境負荷軽減の推進
- ③ 資源のリユース・リサイクルに向けた体制構築・技術開発

2. 目的

「ながいも」は地域を代表する特産農産物である。最近の統計では、全国及び青森県の「ながいも」の出荷量（表1）及び出荷量（表2）は増加の傾向にある。しかしながら、労働力不足、単収入の向上、輸出、品質の均一化、生産性の向上などの課題がある。本課題では、「ながいも」の皮を乾燥しお茶として利用することにより、規格外の利用、加工残渣のリサイクルなどに結びつけることを目的とした。

表1 「ながいも」の収穫量 (t)

	令和4年 ¹⁾	令和5年 ²⁾
全国	139,400	146,600
青森県	45,300	49,000

出典：農林水産省作況調査

表2 「ながいも」の出荷量 (t)

	令和4年 ¹⁾	令和5年 ²⁾
全国	120,300	126,200
青森県	41,300	44,800

出典：農林水産省作況調査

3. 取組内容

- ・ 「ながいも」の皮をよく洗う → 皮だけを取って乾燥させる → 細かく砕いてティーバック状にする
- ・ あるいは、焼いてからティーバック状にする → お湯に入れて完成



写真1 「ながいも」の皮を乾燥したお茶



写真2 ティーバッグ状にした「ながいも」のお茶



写真3 ティーバッグ状「ながいも」のお茶を入れているところ

4. 結果

- ・ 「いも」なので、特に嫌な味もなく、おいしく飲むことができた
- ・ 後味がすっきりしていたので、皮だけを使うだけでも、「ながいも」の「いも感」を強く感じる事ができた

5. 波及効果

- ・ 「ながいも」の皮も余すことなく使われることで廃棄率を減らすことにもつながる
- ・ 乾燥しておくことで日持ちが長くなり、簡単に輸出しやすくなる

6. 考察・まとめ

- ・ 収穫量、出荷量ともに増えているものの、輸出や品質の均一化が難しい
- ・ 均一でないものをほかのものに変えて、別の形で届けることで、課題である単収入の向上につながる

7. 参考文献

- 1) 「令和4年産都道府県別の作付面積、10a当たり収量、収穫量及び出荷量」、作況調査（野菜）、農林水産省の統計データ（2022年）。
- 2) 「令和5年産都道府県別の作付面積、10a当たり収量、収穫量及び出荷量」、作況調査（野菜）、農林水産省の統計データ（2023年）。