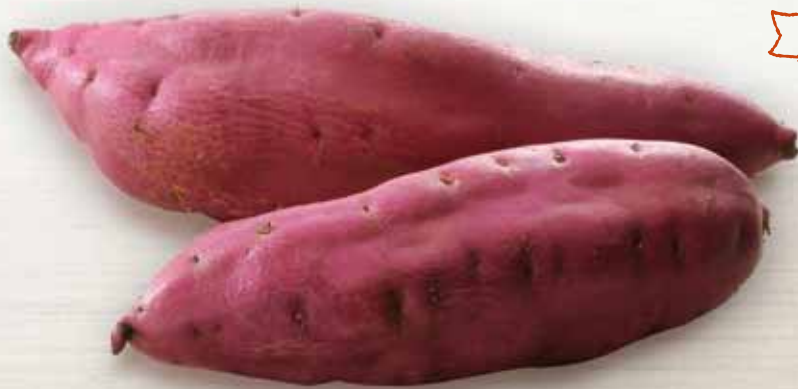




第三回

さつまいも



生産量全国一位の
鹿児島県の代表作物

食の太鼓判

安心・安全に
こだわって生産しました！
かごしまの農林水産物
認証制度(K-GAP)

Kagoshima Good Agricultural Practice

おすすめレシピ

「さつまいもしりしり」[しりしり]は千切りの意味

<材料(4人分)>

- さつまいも / 中1個
- サラダ油 / 大さじ1
- 砂糖 / 大さじ1
- みりん / 大さじ1
- 濃口醤油 / 小さじ2
- 水 / 大さじ2

<作り方>

- ① さつまいもを千切りにする。しばらく水にさらし、ざるに上げておく。
 - ② サラダ油でさつまいもが黄金色になるまで炒める。崩れやすいので、炒める際はそつと箸で混ぜながら。
 - ③ 砂糖、みりん、濃口醤油、水をあらかじめ合わせておき、軽く炒めたら出来上がり。
- ☆千切りの細め、太めはお好みで。芯があるようなら、最後にフタをして蒸らす。砂糖を大さじ2にして、炒りごまをふれば大学芋に変身。



かごしまの農林水産物 認証制度(K-GAP)とは

K-GAPは、安心・安全を考えて県が策定した基準に沿って生産者自らが行う記録・点検・評価・改善の農業生産工程管理(GAP)の取り組みを外部機関が審査・認証する鹿児島県独自の制度です。

国内シェアの約4割を占め、全国一位の生産量を誇る鹿児島県のさつまいも。温暖な気候と火山灰土壌に適しており、干ばつや台風などの気象災害にも強い作物です。また、焼酎やでん粉などのさつまいも関連産業は、地域経済にとっても大きな役割を果たしています。

1705年に山川の前田利右衛門が、琉球(沖縄)からさつまいもを持ち帰ったのが鹿児島での栽培の始まりだといわれています。現在は知覧や穎娃など「かごしまブランド産地」に指定されている地区を中心に、県内各地で栽培されています。さつまいものは繊維質が豊富で、加熱しても壊れにくいビタミンCやカリウムを多く含むので、健康にも非常にいい美食品です。おいしいさつまいもを味わうには、見た目がふっくらして重量感があり、皮の色つやが良いものを選ぶのがいいでしょう。また、低温に弱く冷蔵保存には向かないので、新聞紙などに包んで冷暗所に保存するのがおすすめです。



色鮮やかな紅色のさつまいも

県内でも屈指のさつまいもの生産地として知られている南九州市知覧町。

「かごしまブランド産地」にも指定されている知覧町のさつまいもについて、「JA南さつまいも知覧支所知覧町園芸振興会さつまいも部会」の上木原林さんにお話を伺いました。

知覧町で栽培されているさつまいもの特徴を教えてください。

知覧で栽培されているさつまいもは高系14号という品種から選抜した紅さつまいもで、甘味が強くほくほくしているのが青果用・加工用として人気が高く、外観や食味も大変優れています。平成元年から「知覧紅」という銘柄で出荷を開始し、平成19年には特許庁による地域団体商標登録を取得しました。また、平成5年に「かごしまブランド産地」にも指定されています。

「知覧紅」は、一年中出荷されているのでしょうか。

収穫の最盛期は8～11月にかけてですが、ハウス栽培のものは5月下旬から掘り取りが始まります。また、冬場は貯蔵されたものを出荷しているのです。

K・GAP認証のきっかけは？

平成18年、さらなる安心・安全を求めてK・GAP認証を取得しました。生産履歴を管理するのは初めてでしたが、当初はなかなか苦労しました。しかし会員に地道に働きかけることで、食の安心・安全に対する意識は格段に向上したと思います。

今後の展望を教えてください。

今年から選果場の検査システムをタッチパネル方式に変えました。これにより、ほ場の番号を入力すれば出荷実績データを出すことが可能になったので、いずれは栽培技術の平準化・共有化につなげていきたいと考えています。また、K・GAPは優れた認証制度ですが、一般の方々の認知度はまだまだ低いのが現実です。この制度をもっと広くアピールしていくことも必要だと思っています。

品質向上について教えてください。

平成11年にさつまいも研究会を発足し、収益の向上や販売対策、産地の将来について検討しています。また、露地やハウスなど作型ごとの目標値を定め、栽培講習会や土壌診断処方箋会も実施しています。さらに生産ほ場の約90%をデータベータ化し、品質と収穫量の向上に役立てています。



JA南さつまいも知覧支所知覧町園芸振興会さつまいも部会

部会長 **上木原 林**さん



かごしまの農林水産物認証制度PR協力店

下記の店舗で取り扱われています。認証マークを目印にお買い求めください。

◆山形屋ストア(山形屋店)

鹿児島市金生町3-1
☎ 099-227-6812
営業時間 午前10時～午後8時

◆山形屋ストア(さりしま国分山形屋食品フロア)

霧島市国分中央3-7-17
☎ 0995-45-6637
営業時間 午前10時～午後8時

◆マックスバリュ(オアシアミズミ店)

鹿児島市宇宿2-3-5
☎ 099-812-7282
営業時間 24時間

◆A・コープ国分店

霧島市国分中央4-3004
☎ 0995-45-6562
営業時間 午前9時30分～午後9時

◆A・コープ国分西店

霧島市国分福島3丁目45-15-4
☎ 0995-49-8525
営業時間 午前9時30分～午後10時

◆A・コープいしき店

霧島市伊敷台2-27-2
☎ 099-220-5800
営業時間 午前9時30分～午後10時

K-GAP認証取得状況(県全体)

57品目で215団体・個人が255件の認証を取得しています。(平成24年7月現在)

◆A・コープ桜ヶ丘店

鹿児島市桜ヶ丘4-1-13
☎ 099-264-5151
営業時間 午前9時30分～午後10時

◆おいどん市場と次郎館

鹿児島市与次郎2丁目2295-235
☎ 099-253-3153
営業時間 午前9時30分～午後7時

◆さつまいもの館(東京店)

東京都千代田区有楽町1-6-4
☎ 03-3580-8821
営業時間 午前10時～午後8時

K-GAPはKagoshima(鹿児島)のGood(良い)Agricultural(農業)Practice(やり方)の頭文字を略しています。GAPは「農業生産工程管理」を表します。

県庁食の安全推進課

TEL 099-286-2888