



☆やまがた6次ネット通信（第24号）☆

平成25年2月5日

東北農政局山形地域センター編集

☆認定事業者紹介

事業者名	さとう農園 株式会社 専務取締役 佐藤 卓弥 (山形市：連絡先 023-631-2648)	認定年月	平成24年2月29日 (平成23年度第3回目)
事業名	山形名物「芋煮」の主役である里芋の 生産・加工・直接販売事業	代表的な 商品	山形産里芋（洗い里芋、土 付き里芋）、里芋種芋、里芋 の苗、芋がら、さといもや特 製「芋煮セット」等
事業概要	<p>自社で生産する里芋を使用した加工品として、1年間保存可能な里芋のレトルト商品の開発に取り組み、年間を通じて需要が見込める飲食店事業者向けに製造・販売する。</p> <p>また一般消費者向けには、芋煮のレトルト商品の開発・製造・販売を行うとともに、直接販売ルートの充実を図る。</p>		
現在の状況	<p>【日本一の芋煮会フェスティバル】の里芋も洗い加工しているさとう農園(株)の佐藤卓弥専務よりお話を伺ってきました。</p>		



山形の秋の風物詩として全国的に名高い芋煮会。この食文化の歴史は古く、世は明治時代初期、山形県初代県令の三島通庸が命じた河川改良工事に従事された人夫が、各自持ち寄った食材と鍋で鍋を作り、腹ごしらえをしたことから始まったと言われています。

さとう農園は、芋煮会が始まった当時から里芋を洗い皆様にお届けしてまいりました。現在でも、年間を通して洗い里芋、土付里芋を販売しております。



5年前から里芋の6次産業化を目指し、自社栽培を始めました。さといもやが自社栽培するんだったら『日本一おいしい里芋』を創るぞ!との思いから、農薬、化学肥料を使わない自然と調和した栽培を続けています。

今年は、自社で取り組んできた「うずまき畑の里芋」を、新ブランドとして展開していきます。

また昨年は、収穫体験、新商品開発にも取り組みました。

収穫体験は、旅行会社の提案（グリーンツーリズムの一環）で「芋掘&芋煮体験ツアー」となっており、参加者が、畑の中から1番お気に入りの株を見つけ、スコップで掘り上げている姿は、笑顔にあふれ輝いてました。農業の楽しさを伝えることで、山形の魅力を知ってもらうことの大切さを実感する活動となりました。

新商品開発は、山形市農商工連携 新商品開発ワークショップにて、芋煮のレトルト「芋煮家族」を開発、テスト販売を行いました。今年は、本格的な販売実現に向けて、テスト販売での課題をクリアし検討を重ね、山形を代表する新商品の製造を目指しています。

販売先としては、山形県内、隣県の量販店、市場、飲食店などの他、特選品の山形産里芋を銀座「山形県アンテナショップ」、「六本木農園」に納品しております。

その他にも、「丸の内朝大学 食と農クラス」にて、夫婦そろって講師を務めさせていただき、受講生の皆様に、里芋に対する想いを語り、一緒に芋煮を作りました。

最後に、これから6次産業を始める方にアドバイスを聞いたところ、「地域内の情報の共有・交流を通じた地域全体のレベルアップ」が必要である。

例えば、同業者間で小さい地域の顧客を取り合うのではなく、山形の里芋の味、品質を全国に発信して行けるような大きな視野を持ち、地域ぐるみで発展していけるような「横のつながり」が重要ではないかとおっしゃっていました。

(取材日：平成25年1月)

