

おみ農園

天候に左右される加工工程に新設備を導入し、加工技術と合わせ、糖度や品質を保ちながら安定的に供給できる体制を整えると同時に、需要の多い個包装にも対応

取り組みの経緯

おみ農園は、干し芋とミニトマトを主に生産する。先代から農業を始め、メロン栽培とアスパラガス生産を経て、現在は干し芋、サツマイモ、ミニトマトの栽培が主となっている。

干し芋は、茨城県が全国の9割を生産している。中でも、鉾田市は、県内でも有数のサツマイモ産地として知られる。おみ農園では、家族や親類用として作っていた干し芋の評判が良かったことから、2007年、30アールの畑からサツマイモ栽培と干し芋の生産に着手。ねっとりとした甘みの強い「紅はるか」を用い、生芋の状態から40日間の長期熟成を行い、12度以上の甘みを持つよう糖度計で確認。すべて手作りで天日干しで丁寧に仕上げた干し芋



自家栽培のサツマイモは、すべて手作りで干し芋に加工される

は、キャラメルのようなねっとりとした食感と甘さが口コミで評判となり、2014年には、前年の約2倍の注文を受けることになった。同年、日本テレビ「満点青空レストラン」で紹介されたことから人気はさらに高まり、受注に生産が追いつかない事態となった。

そこで、ニーズに応え、天候に左右されない安定



天日干しの様子

した生産と供給を行うため、低温除湿乾燥機を導入。さらに、蒸し庫と、要望の多かった、個包装に対応する真空包装器も導入し、生産性を上げるとともに顧客満足度の向上を目指した。

事業の具体的内容及び効果

干し芋は、サツマイモを収穫後、40日間熟成させてから蒸し器で蒸して皮を剥き、乾燥して仕上げる。同園では、天日干しの場合、丸干しでは12日、平干しでは5～7日間程を要していた。

そこで、低温除湿乾燥機を導入し、表面のみを軽く乾かして、のちに天日に干すという工程に移行。

近年の異常気象では、生産の時期に雨が続きと天日で干すことができず、乾燥に時間がかかることに加えて、完全無添加であるため、カビが発生するなどの問題も起きていた。低温除湿乾燥機を使用する

おみ農園

〒311-2112 鉾田市飯島780-1
TEL.0291-39-2493 FAX.0291-39-2493
https://ominouen.wixsite.com/omi-nouen
従業員：20名

サツマイモ、ミニトマトを生産。自家栽培のサツマイモ「紅はるか」を用い、無添加、手作りで製造する干し芋は、キャラメルのようなねっとりとした味わいが全国的にも人気の品となっている。

事業概要

昔ながらの手作りで糖度の高い干し芋を加工し、JA直売所の「なだろう」を含め3カ所に供給しているが、人気を得て完売が続いている状況であった。天候に左右される加工工程に新設備を導入し、加工技術と合わせ、糖度や品質を保ちながら安定的に供給できる体制を整えた。また、個包装にも対応可能な生産体制が構築できた。

ことで、3日間ほどで十分に乾燥させることができ、また、天候に左右されずに生産ができる。

生産にあたっては、「すべてを乾燥機にしてしまっただけでは、思うような味にならない」と小見社長。天日で干すことによって得られる味わいは、同社の製品に欠かせないものと考え、あくまでも低温除湿乾燥機は補助的な役割として使用。ねっとりとした濃厚な、おみ農園ならではのこだわりの味と品質を落とすことなく、約2倍の生産量を得ることができた。また、個包装にも対応したことで、顧客の満足度も向上した。



導入した低温除湿乾燥機

事業成果の活用・今後の取り組み

現在、丸干し、平干し、スティックの3タイプを

生産。生産時には製菓衛生士の資格を有するスタッフが管理をし、衛生面も十分にケアしている。製品は鉾田市内のファーマーズマーケットなだろう、旬菜館、東京都のIBARAKI sense等に出荷するほか、ふるさと納税返礼品にも選出されている。これからは、注文が増加しているインターネット販売にも力を入れていきたいという。

小見社長は「土作りからこだわったサツマイモの品質が良いからこそ、この味の干し芋ができる」と断言する。無添加で仕上げるからこそ、素材のサツマイモそのものの味が鍵となる。堆肥作り、土作りからはじめ、それぞれの畑を精密に管理し、最良の状態まで育てあげた自家栽培のサツマイモだからこそ、加工した時にねっとりとした濃厚な甘みが実現する。安心安全であることから、子どものおやつにも需要が高まっている。

30アールからスタートした干し芋作りは、現在では約7ヘクタールとなり、さらに、ニーズに応えるために10ヘクタールまで広げたい考えだ。



黄色が美しい干し芋。ねっとりとした甘さが人気



小見 洋市さん
おみ農園 代表

「食べておいしかったからまた買おう、と選んでもらえるおいしい干し芋作りを目指しています。無添加で安心安全、丁寧に手作りした干し芋は品質も良く、原料となる良質でおいしいサツマイモを育てることを大切に、これからも満足してもらえる干し芋作りと安定供給に取り組んでいきます」