

ほしいも株式会社

干し芋の品質を均一にし、衛生的で安心安全な製造環境を整備。コンピューター制御が可能な蒸かし庫、クリーンルームなどの導入で、販路拡大を狙う。

事業概要

干し芋の生産に関して、異物の混入や品質のばらつきが課題であったが、クリーンルーム化による製造環境の整備、コンピューター制御可能な蒸かし庫を導入したことにより、衛生的で安全かつ高品質の干し芋を作り、消費者へ提供できるようになった。

取り組みの経緯

国内生産の9割を占める茨城県産の干し芋。その大部分を生産しているのがひたちなか市、東海村、那珂市である。ほしいも株式会社は、東海村にある干し芋を生産する農業生産法人で、さつまいもの生産から加工、販売まで、一貫して行っている。近年の健康食品ブームや新しい品種の登場により生産量を増加していたが、紅はるかななどの新品種は生産地域が全国に広がり、機械での干し芋加工技術も広まったため、県内外で生産者が急増し、今後も競争が激しくなることが予想される。

そのような中、売上をアップさせていくためには、干し芋の品質と生産性を向上させることが必要となる。昔ながらの天日乾燥や当時の生産環境では、干し芋の生産期間は12～2月がメインであった。3月以降は春風が吹き始めてほこりが舞い、気温の上昇により虫が発生して、商品に異物が混入してしまう可能性が生じるからだ。そこで、高品質で味にばらつきのない製品を作り、気候の変化に影響を受けない作業環境を構築することが求められた。



甘く、やわらかくて
ねっとりとした干し芋が
消費者に人気だという

事業の具体的内容及び効果

干し芋を作る工程は、①さつまいもを蒸かす②皮をむく③スライス④すだれに並べる⑤乾燥機で乾燥させる⑥パッケージ の6つに分かれる。

消費者の好みは、甘く、やわらかく、ねっとりとした干し芋なので、これを実現するにはさつまいもを蒸かす温度と蒸気の量が重要となってくる。そのためには、①の工程で蒸かし庫の温度と時間を細かく設定する必要があるが、作業者が長年の経験と勘で調整していたため、熟練度が必要とされていた。今回の補助事業で温度センサー付き蒸かし庫とボイ



蒸かし庫は温度センサーに連動した電磁弁により、コンピュータ制御で庫内の温度を調整している。



新規導入した
ボイラー

ラーを導入。最適な温度管理を徹底して、コンピューターの自動制御を行うことで、作業者の熟練度に依存することなく、品質を安定させることができた。

②～④と⑥は、人の手による作業となり、ほこりなどの異物の混入が発生する可能性がある。そこで、エアシャワーなどを備え付け、ゴミやチリの非常に少ないクリーンルームを導入したことで、衛生面や安全性が格段に向上した。また、虫や砂ぼこりも関係なく作業できるので、これまで3月までだった生産期間を6月まで延長することができた。ほかにも高温による除菌、異物の混入を防ぐ器具洗浄機を導入し、衛生面の向上はもちろん、手作業で行っていた洗浄の人的労働を低減することもできた。



衛生的なクリーンルームは、品質だけでなく労働環境も向上させ、働きやすさにもつながっている



手洗いを洗浄機に替えることで、衛生面と安全性が向上した

事業成果の活用・今後の取り組み

2018年12月、県道284号沿いに直売所をオープン。店舗隣にクリーンルームがあるので外から見学でき、衛生的な環境で作業していることをPRできる。「いつでも安全でおいしい干し芋が食べられる」という消費者からの信頼を向上させるため、HACCPの認証取得も目指しているという。店舗では、紅はるかやたまゆたか、シルクスweetなどの丸干しや平干し、オリジナルの焼き芋のソフトクリームを販売しているが、自社製品だけでなく、近隣農家の干し芋も委託販売している。さまざまな干し芋が買えるようになっているのは、村全体で「東

海村産の干し芋」をブランド化したいという考えがあるからだ。ほかにも東海村で作られているお土産や食品を集めた「東海村おすすめセクション」をはじめ、県内のお土産なども販売し、アンテナショップのような役割も果たしている。

干し芋の主な出荷時期となる冬は、お歳暮としての需要も多く、この時期に安定して供給できることが必要となる。今の干し芋ブームを一過性のものとせず、干し芋の消費が少ない関西や中国・四国地方、九州への販路拡大、いずれは東南アジアや欧米などの海外への進出も視野に入れている。



干し芋の製造販売を通して、地域の活性化も目指している

ほしいも株式会社

〒319-1114東海村須和間42-2
TEL.029-219-4432 FAX.029-219-4432
<https://www.hoshiimo.tv>
従業員：10名

甘くて柔らかいと好評の干し芋と、種類豊富なぶどうの販売と通販を行っている。2018年に直売所をオープンし、干し芋はもちろん、焼き芋や、オリジナルの東海産ごろっとジャムなども販売している。



ほしいも株式会社
代表取締役
橋本 年雄さん

大切なのは均一で高い品質を保ち、いつでも安心しておいしく食べてもらうこと。衛生面を整えることで信頼度が増して、干し芋の売り上げが増加しました。『お客様にうれしいと喜んでいただける商品を提供すること』『お客様と会社がともに豊かになる』ことをモットーとして努力しています。