

「五郎島金時」の生産と流通について

石川県県央農林総合事務所
農業振興部担い手支援課長 萬谷一彦

1. 地域の概要

「五郎島金時」の生産の拠点の石川県金沢市五郎島町・粟崎町（粟五地区）は、県都金沢市の中心部から北西約7 kmに位置した海岸地帯で、金沢港に隣接している。

農地である海岸砂丘地は、戦前は不毛の地と言われたが、昭和35年頃より畑地灌漑施設が整備されたことで、優れた排水性と作業性を生かし、さつまいもやすいか・だいこん・花卉等の県内有数の園芸産地となっている。

現在、栽培地は粟五地区の他、近隣の河北台砂丘や河北潟干拓地への出耕作により産地が拡大している。

産地では、「五郎島生産組合」の元に農協共販の「JA 金沢市砂丘地集出荷場五郎島さつまいも部会」がある。

2. 五郎島金時の歴史

金沢市におけるさつまいもの生産は、江戸時代五郎島集落の篤農家「太郎右衛門」が薩摩の国により苗を持ち込んだことが始まりとされている。明治時代には能登方面へ出荷され、大正時代には種芋の地中貯蔵方法が確立された。

戦後の食料難の時代に貴重なエネルギー源として栽培が広まり、京都方面へも出荷され、昭和35年頃にスプリンクラー灌漑が導入されたことで栽培面積が飛躍的に増加した。

五郎島金時は、高系14号の派生品種で、強粉質系のさつまいもである。

当地区のさつまいもは、食味が良いとして地元はもとより首都圏でも評価が高いが、美味しいと言われるのには、2つの要因が上げられる。1つは、県で最も大きな手取川からの砂が日本海の沿岸潮流で流され、通気性・保水性に富み、細かくもなく粗くもない粒径の砂が堆積し形成された砂丘地であり、味と形状の良いさつまいもが栽培できることにある。さらにもう1つは、定植から収穫までの生育期間が130～150日と比較的長く、水分が少なくホクホクとした食感（地元ではコッポコボと表現される）のさつまいもを生産していることにある。産地では、常に焼き芋にして一番おいしいさつまいもを目指し栽培に取り組んでいる。

産地形成の取組みは、昭和52年にキュアリング貯蔵施設が導入され、これにより出荷期間が翌年6月まで拡大したことで「五郎島金時」としての評価が高まったことが今日の産地形成の大きなきっかけとなった。

金沢市には、平成9年に取組み始めた金沢市農産物ブランド協会による「加賀野菜」（昭和20年代以前に栽培されていた野菜等が選定）の認定制度導入がある。加賀野菜には、15品目（源助だいこん、加賀太きゅうり、加賀れんこん等）が認定されているが、その中に「さつまいも」が認定された。さつまいもは、販売額が最も大きく「加賀野菜」を代表す



石川県金沢市の五郎島地区

る品目である。

「加賀野菜」認定制度では「秀」品に「加賀野菜」の認定シールを貼って販売されており、ブランドイメージを一層高めている。

また、産地でもブランド化への取組みとして、平成11年に県内でもいち早く「五郎島金時」の商標登録を取得した。これに伴い「粟五さつまいも部会」から「五郎島さつまいも部会」と部会名を変更した。

掘取り機等の機械化が進んだこともあり、農地の作業効率を図るため圃場整備事業を計画し、平成12年から「粟五地区担い手育成畑地帯総合整備事業」に着手し、平成21年8月に完了した。

3. 栽培の状況について

さつまいもが栽培されている金沢市粟五地区は、水田のない砂丘地帯である。砂丘地農業として、栽培農家では40～50歳代が主体で後継者も多く、さつまいもを主力にすいか（夏作）+だいこん（秋作）の2年3作を基本とした輪作体系が組まれている。

さつまいもは主に青果用で、生産量は平成20年産で、91ha、出荷数量2,324t、販売金額は5億7千万円である。農家数は48戸で、1戸当たりの作付面積は、約1.9haで3ha以上の大面積農家も多い。

作型は、ポリマルチ被覆し早期出荷する早掘作型と露地作型に分けられるが、露地作型が95%程度占めている。

種苗の供給体制については、昭和62年頃から带状粗皮症による品質低下が問題となり、部会青年部が中心となり石川県立短期大学の資源研究所（現石川県立大学附属生物資源工学研究所）と共同でウイルスフリー化した「メリクロン苗」の増殖に着手し技術を習得した。

平成4年には、石川県経済連種苗センター（現JA全農いしかわ園芸種苗センター）で増殖する供給体制が整った。

また、メリクロン苗により苗の供給が一元化されたことから、品種選抜に対する機運が高まり、平成5年より部会で系統選抜

した種芋を金沢市農業センターでウイルスフリー化し、種苗センターで増殖、生産農家の育苗ハウスで挿し芽を繰り返し増殖することで、優良系統を産地全体で取組む体制を取っている。

肥料は、米糠を主体に部会で肥料設計した「BM有機金沢甘藷専用（5-10-12）」を使用し、施肥基準や定植期間、収穫期間などの栽培協定を遵守することにより食味を重視した栽培が行われている。

収穫は、8月中旬から始め11月上旬の霜の降りる前に終了する。

出荷は、8月中旬から翌年6月までの11ヶ月にわたり長期間計画的な出荷が行われ、以下の3つの期間に分けられる。8～11月は、収穫したものを洗浄し出荷、以後は砂払いして出荷する。12月～3月は、13℃で定温貯蔵したもの、4～6月はキュアリング施設で貯蔵したものを出荷し、高品質で安定的出荷に努めている。

生産者全員が定温貯蔵施設を保有しており、さらに平成17年に建設されたキュアリング施設は350tの貯蔵が可能となっている。

栽培作業では、畦立機、つる切り機、自走式掘取り収穫機、自動巻き取り動力噴霧器などを全戸で装備しており、苗の植え付け作業以外は機械化されている。

栽培・出荷期間が周年にわたり、販売単価も安定していることから安定した常時雇用が可能となっている。

平成17年には、部会員全員が石川県の「エコ農



圃場と隣接する住宅

さつまいもの生産・販売実績

(JA 金沢市砂丘地集出荷場 五郎島さつまいも部会)

年度	面積 (ha)	出荷量 (t)	販売額 (百万円)	農家数 (戸)
H12	65.6	1,573	359	42
H14	66.1	1,606	444	42
H16	74.6	1,752	462	40
H18	73.5	1,569	489	40
H20	91.3	2,324	572	48



掘取機による収穫の様子

業者」に認定され、環境に配慮した生産に努力しているほか、出荷箱に生産者名を記載することで安全安心な農産物を供給する意識を高めている。

また、近年、栽培地帯の付近には住宅地が増え混住化が進んでおり、砂丘地の飛砂や土壤消毒剤に対する問題が懸念され、地力向上を兼ねた緑肥作付けも拡大している。

4. 加工・流通と販促活動状況について

JA 金沢市五郎島さつまいも部会の販売は、全て農協共販で扱われており、個々の農家が個別箱詰めして集荷する個選共販体制を取っている。

出荷選別は、定期的な選別目揃え会を実施し、等級（秀・優・良・外・長・コロ）階級（3L～3S）で全39規格の細かな等階級区分を行っている。個別選別されたものを部会検査員が検査した後出荷される。

11月と1～2月に出荷のピークはあるものの、キュアリング貯蔵施設により8月から翌年6月まで出荷量はほぼ平準化されている。

主な出荷先は、地元金沢を主力に富山や京阪神の他、近年は首都圏への出荷が徐々に増えている。

首都圏の大手百貨店や生協への販促、ホームページの開設など販路拡大に向けた積極的な取り組みを行っている。



キャラクターの太郎右衛門



金時祭の親子芋掘り体験



金時祭の会場風景



ペーストを利用した菓子類



五郎島金時を使った焼酎

また、テレビやラジオ CM やバス広告などの宣伝販売対策も行っている。

平成11年に青果で「五郎島金時」の商標登録を行い、「太郎右衛門」をイメージキャラクターにし宣伝・販促に使用している。

地元消費者へのアピール・交流促進を図るため、部会員自らが毎年9月に集荷場で「五郎島金時祭」を実施しており、5～600名の親子が芋掘り体験や交流会に参加している。

また、企業と連携した商品開発も熱心で菓子類を中心に「五郎島金時」として多彩な商品展開を図っているほか、産地では、生産者自らが平成7年にさつまいもの加工工場を立ち上げ、レンジでチンの「焼き芋」や不揃品等を活用した「焼き芋ペースト」等の商品開発を行っており、現在生産量の約5%強が加工仕向けとなっている。

「焼き芋ペースト」は、他の蒸したペースト商品より甘みが強く、和菓子・洋菓子での需要が増えており、コンビニ等との連携によるパン・プリン



集荷場に持ち込まれる出荷箱

等の販売も増えている。

この秋には、大手食品会社と連携し「地元の野菜で食べるシチュー」の企画で、五郎島金時を使ったシチューをエリアCMとして流している。

また、菓子食品類以外の加工品として、3年の開発期間を掛け酒卸販売会社・鹿児島県酒造会社と協力し、平成18年6月より「五郎島金時焼酎」を販売している。

5. 産地の課題と今後の方向性

石川県、特に金沢市では「加賀野菜」認定制度での15品目育成があるように、地元農産物を大事に守り育てる地域性もあり、地元消費者からはさつまいもといえば「五郎島金時」と評価は高い。

しかし、産地の拡大とともに今後首都圏への販売拡大を強化するためには、産地でもより一層の広報活動や広域での販促活動が必要となっている。

本年からは、幅広い活動の一環としてNPO法人「世界の子どもにワクチンを 日本委員会(JCV)」の活動支援として売上げの一部を寄付する取組を始めた。積極的に社会貢献に参加していく取組は、野菜産地としては新たな活動であり、大切な一歩であると考えている。

今後、産地競争に生き残り「五郎島金時」の販売を拡大していくためには、食味や食感、また加工適応性など消費者の嗜好等のニーズを捉えながら、系統選抜や品種選定を検討していく。

また、活力ある産地として部会活動を積極的に進め、若い担い手確保・育成に努めていきたい。