

# 夢に生きている

Challenge to My Dreams



先輩からもらった手作りのサツマイモ選別機を活用  
サツマイモは組合の仲間と一緒に栽培・収穫

## 干し芋生産者

たかすぎ のぼる  
**高杉 昇**さん(67)

御殿場市塚原在住。水稻を7ヘクタール、サツマイモを8アールのほか、トウモロコシやタマネギ、ゴーヤなどを栽培。御殿場・小山さつまいも加工品生産組合の組合長を務める。



## サツマイモ加工品で生産組合の所得向上へ

### 農業への熱意 地域農業をけん引

「農家の長男として生まれ、農業を継ぐことは自然な流れだった」そう話す高杉さんは、農業系短大を卒業し20歳で就農。現在は、御殿場市で米やサツマイモ、タマネギなど、さまざまな農産物を生産しています。

農業への熱意にあふれ、これまで御殿場・小山エコ栽培米出荷組合長や御殿場地区部農会長代表者協議会の会長を歴任し、現在は御殿場・小山さつまいも加工品生産組合の組合長を務めています。地域農業をけん引する存在として、第一線で活躍しています。

### 干し芋を地域特産品に

御殿場地区は火山灰土が広がる水はけが良いことから、サツマイモ栽培に適しています。生産者は自家用として、長年、各家庭で干し芋を作ってきました。「当地区で新しい特産品を作ろうと考えた時に、当時の生産者やJA職員が無添加で安心して食べてもらえるものとして、昔から伝わる干し芋に注目した」と当時を振り返る高杉さん。

平成28年に御殿場・小山さつまいも加工品生産組合を設立し、JAと干し芋に適した品種から時代に合った作り方など、何度も試作。「『紅はるか』を使用した、しっとりやわらかい半生タイプの干し芋が完成した」と笑顔を見せました。今では同地区を代表する人気の加工品です。

### 新たな特産品を

「安心して食べていただくため、衛生面に特に気を付けている」と生産面でも注意を払い、「誰にでも手軽に、みんなに食べてもらえることが一番大事」と意欲を語りました。

同組合では焼き芋も加工品として製造し、干し芋と並んで年々人気が高まっています。「焼き芋ブームの今、生産量を増やし、農業所得を上げていきたい。焼き芋は加工の手間が少なく、栽培を始めるきっかけにもなる。生産者を増やしていきたい」と力を込めます。



## 干し芋

御殿場・小山さつまいも加工品生産組合が、干し芋に使用している品種は「紅はるか」。サツマイモのでんぷんを糖に変えて甘みを増やすため、収穫後にJAの貯蔵庫で一カ月ほど熟成させてから加工しています。

黄金色でしっとりやわらか半生タイプに仕上げています。

かひ半生タイプの干し芋が完成した」と笑顔を見せました。今では同地区を代表する人気の加工品です。

JAは平成29年、サツマイモの洗浄からふかし、皮むき、裁断、初期乾燥を行う「さつまいも加工施設」を設置。「専用加工施設は、

## 営農アドバイザーから



御殿場営農経済センター 地区営農課 **根上 尚士**

高杉さんは責任感が強く、生産者やJA職員から頼られる存在です。

JAは、各生産者のサツマイモの品質を均一にするため土壌診断を行い、各ほ場に合った肥料を選び、栽培を支援しています。マルチ張り機や苗挿し機、つる刈り機などのレンタル農機をそろえ、生産者の作業効率化や労力軽減につなげています。