

★ ★ ★  
Made in Kushima  
逸品ストーリー

# 甘くてほっこり 大束の「ヤマダイかんしょ」

## JA串間市大束



甘藷は1年を通して出荷ができる。台風災害や遠距離出荷にも強いという。

鮮やかな紅色とホクホクとした食感、ほんのり甘味がある大束の甘藷「ヤマダイかんしょ」。そのまま焼きいもで楽しむもよし。かき揚げやカレー、サラダ、芋羊羹など調理しやすくオールマイティーな食材として人気です。

「甘藷の初出荷から50年を迎えました」と誇らしげに話してくれたのはJA串間市大束のかんしょ部会長・木村久男さん。高い品質と生産量を維持している秘訣は、時代にあった創意工夫を絶え間なく行ってきたところにあります。例えば、「土づくり」や「苗づくり」の栽培のほか、トレーサビリティを導入するなど環境の整備に取り組んできました。「スイーツ系の品種も増えましたが、むしろ、いまの品種を守っていくことで消費を拡大できると思っています」と木村さん。来年には新しい選果場が完成し、計画販売や独自パッケージによる販促などで盛り上がっていくそうです。現在は関西圏に約8割の出荷があり、香港にも15年ほど前から輸出。「さらに海外にも意欲的に輸出し、持続可能な甘藷づくりを今後ともやっていきたい」と話していました。

これからの50年もまだまだ大束の甘藷の人気は続きそうですね。