



有限会社南橋商事の若手従業員の皆さん。良い芋を選別する目は先輩にも負けません。

「かのや紅はるか」でチャレンジ!



「かのや紅はるか」は、定められた栽培基準・出荷基準をクリアしたもののだけが認定され出荷されるサツマイモ。収穫してから40日以上貯蔵・熟成させることで甘味が引き出されるので、焼き芋や加工品などで、おいしく食べられています。

市内の8事業者が認定を受け生産する「かのや紅はるか」。有限会社南橋商事（野里町）では、タイヤシンガポール・香港など海外との取引引きを始めています。また、今年「かごしまの農林水産物認証制度（K-GAP）」を取得するなど、より高いレベルの管理体制を目指し、生産・加工に取り組んでいます。

矢羽田電作代表取締役は「生産で難しいのは品質を安定させること。毎年色々なことを試し、より高品質なべにはるかを作り続けたい」と語りました。「かのや紅はるか」への探究心と挑戦から、今後も目が離せません。



【左】「かのや紅はるか」を適温・適湿貯蔵し、表皮についた傷口を自然治癒させる「キュアリング貯蔵庫」【中】芋の選別作業は真剣そのもの【右】「かのや紅はるか」が生産される広大なほ場

ピーマン栽培でチャレンジ!



吾平町でピーマンを生産する茅場博人さん・美穂さん夫妻。家族で協力し、おいしいピーマンを作っています。

かのや紅はるか プレミアム「PREMIUM」認証制度

より質の高い「かのや紅はるか」を生産・出荷する体制を備えた認証事業者に、さらなる付加価値の向上と頑張る農家の有利販売につなげる取り組みを後押しします。 市農林水産課 Tel 0994-31-1117

新たな認証基準

かのや紅はるか認証基準

- 堆肥散布前の土壌診断に基づく施肥設計
- 優良種苗（バイオ・1年バイオ）のみを使用
- 栽培基準に基づいた栽培管理、適期病害虫防除
- 定植から収穫までの栽培履歴の記帳体制の整備
定植後130日前後で収穫し40日以上貯蔵 など

↓ これに、以下の認証基準を追加

- ① 3年以上継続し「かのや紅はるか」認証を受ける
- ② GAP（K-GAP、JGAP、GGAPのいずれか）を取得
- ③ 許諾業者から購入した「べにはるか1号」のポット苗、切り苗から増殖した苗を使用（1年バイオ不可）
- ④ 貯蔵前にキュアリング処理を実施
- ⑤ 「かのや紅はるか」認証を受けた「ほ場」ごとに1ほ場を1ロットとして糖度検査を実施

農でチャレンジ!

市の主要作物の生産額は約401億円（平成27年度）と、県内で第1位の規模を誇ります。それには、これまでの様々な農業関係者のたゆまぬ挑戦がありました。新しく挑戦が始まった「農」の取り組みを紹介します。



約30aのハウスで栽培された茅場さんのピーマンは「かごしまブランド産品」として出荷されている。



「子どももピーマンをサラダ感覚で食べてくれます」と笑顔の茅場さん。JA青年部や消防分団でも活躍中。

吾平町下名の台地に、いくつも連なる農業用のハウス。ここで生産されているのは、県の広域ブランド産品で、国の指定産地にも指定されているピーマンです。吾平地区や串良地区では以前からピーマン生産が盛んですが、近年、畑地かんがい施設を用いた高収益作物であるピーマンの生産を始める新規就農者が増えています。

その中の1人、茅場博人さんを訪ねました。

市出身の茅場さんは市内の高校を卒業後、福岡の専門学校へ進学。自動車を扱う企業で勤務していましたが、「故郷に帰って独立をしたい」と平成27年に退職し農業の道へ。

市の新規就農者支援事業を活用し、JA肝付吾平町ピーマン部会で1年間の研修を積み、平成28年7月、就農しました。

収穫が始まる10月は、ハウスのピーマンも、どんどん成長し続ける時期。茅場さんも就農から2年が経過し、様々な経験をしてきたと言います。

「夏場のハウス内の暑さや台風対策など、大変なことも多いですが、仕事に手をかければかけるほど成果として現れるので、生産者としての喜びを感じています。また、同じ苦労をし、話ができる生産者の仲間や先輩・家族がいることも心強いですね。

県の「かごしまブランド産品」ということで、厳しい品質管理のもと、作る側も安心・信頼して出荷できるのがピーマン作りの魅力だと思います」

ピーマン作りに誇りを持って謙虚に取り組む、そんな茅場さんの挑戦は、まだ始まったばかりです。