



JA多古町園芸部さつまいも部会「べにはるか研究会」会長 渡邊昌弘さん（大門）

培ってきた本町でも、差別化できる品種を望む声が高まり、他品種の試作を開始しました。

平成17年、まずは「フイックスweet」と「べにまさり」の2品種を試作。食味と販売側（市場）の意見を考慮して、「べにまさり」を引き続き試作栽培することになりました。翌年「べにまさり」に加え「べにはるか」の試作を開始。平成19年、2品種を比較し、「べにはるか」が味、形状共に高い評価を受けました。香取・印旛地域で実施した現地試験でも優れた特性が認められ、県内の普及に向け「べにはるか」の許諾取得への動きが始まりました。その後、全農ちばが許諾を取得。これを受け本町での新品種導入は「べにはるか」に一本化しました。

新品種はスタートが肝心です。栽培事例も少なく、特性に合った栽培方法を早く確立する必要がある、また出荷体制の整備、品質管理の徹底などには組織的活動が不可欠です。生産・出荷に関わる条



販売者（市場）による「べにはるか査定会」の様子

件を設定し、より上を目指すために、平成20年8月、「べにはるか研究会」が発足しました。そして県内では本町が最も早く「べにはるか」を導入し、栽培や販売体系を確立しました。

**「多古のべにはるか」はなぜ甘い？
秘けつは貯蔵による熟成**

収穫直後は粉質と粘質の中間の食味です。「多古のべにはるか」は、生産者とJA多古町が自ら食味調査を行い、貯蔵期間を決定しました。他の産地では収穫直後の出荷に対し、研究会では1カ月以上貯蔵し甘さとおねっとり感を引き出した

町の発展のため 農産物でPR

町長 菅澤 英毅

町では、多古町のおいしい農産物を使い、生産者と町内の加工業者等とが連携し、道の駅などで販売できる特産品（土産物）開発の取り組みを検討しています。さまざまなPRを展開し多古町のすばらしい産物をより多くの方々に知ってもらうことで、農業の活性化を図ることを将来的な目的としています。

現在は抜群の甘さで女性に人気の高い「べにはるか」を使って町内の菓子店やパン屋に新商品の開発

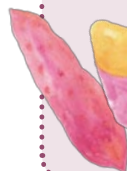


「べにはるか」をPR 道の駅にて

ができないか声掛けをしています。また都内や県内で既に多古町の農産物を使っていたらいている飲食店に多古町の農産物を使ったメニューを考えていただき、「多古町フェア」を開催する試みも実施しています。

あま〜い「べにはるか」
ホクホク「ベニアズマ」

の焼き芋は、四季の里と道の駅で3月末まで販売しています。



今後のべにはるか研究会

食味の安定化を図るために畑の土質を一定に保つことや、市場の需要に因應するため、出荷量拡大・販売期間の延長を検討しています。より優れた良質の「べにはるか」を消費者に提供するため、これから研究・改良を続けていきます。



『べにはるか』で広がる

おいしい笑顔

「べにはるか」の ブランド化に向け



町では、べにはるか（サツマイモ）を「多古米」「やまといも」に続く特産品としてブランド化を目指し、PR活動に取り組んでいます。「べにはるか」の生産に至るまでには、JA多古町園芸部さつまいも部会で新品種の検討が進められ、べにはるか研究会が発足しました。現在市場で「多古のべにはるか」は高い評価を受けています。

**「べにはるか」は
どんなサツマイモ？**

甘味が強く、しっとりねっとりとした食感が特徴で、外観にも優れています。収穫後に貯蔵することで、でんぷんが糖に変わり甘さが増します。甘味では安納芋にも引けを取らず、焼き芋にする、蜜が流れ出すほど濃厚な甘さがあります。以前はホクホク系が主流でしたが、近年は「べにはるか」のような食感を好む方が増えています。

いもの皮色、形状や大きさのそろいが優れ、また病害虫抵抗性があり、線虫害虫や立枯病などにも強いとされています。

名前の由来は、食味やイモの外観が既

存品種よりも「はるか」に優れることから名付けられました。

**試行錯誤、そして
「べにはるか」研究会が発足**

サツマイモ生産者の主流である「ベニアズマ」は他市町村でも栽培されており、生産量が増加傾向にあります。「ベニアズマ」二辺倒への危機感が生まれるなか、他県との競り合い、価格の低迷などの影響を受けています。また消費者ニーズが多様化し、粘質系の需要が増えてきました。

周辺産地の成田市では「大栄愛娘」、香取市は「むらつこ」など、ブランド化への取り組みが活発化しています。こうした中で、これまで主に「ベニアズマ」を栽