



# GI登録がえんで結ばれた 3JAによる「加賀丸いも」産地振興の取り組み

「加賀丸いも」は、石川県南部の能美市および小松市の一部地域（南加賀地区）で生産されているヤマノイモの一種である。すりおろすと驚くほど粘りが強く、独特の食感と滋味深い味わいが広く愛され、とろろ汁としてはもちろんのこと、高級和菓子の材料にも活用され、地元では、お歳暮などの贈答品としても重宝されている同地域を代表する作物のひとつである。

## 川の氾濫が生んだ最適な土壌

この地域で丸いもが生産されるようになったのは、大正時代初期といわれており、伊勢神宮への参詣の折に同地で「伊勢いも」を食べた澤田仁三松氏と秋田忠作氏が、その種いもを持ち帰って栽培を始め、品種改良に励みながら、近隣集落へも丸いもの栽培を広めていったことがきっかけとなっている。

また、昭和9年にこの地を流れる手取川の氾濫によって、大量の砂が田んぼに流入し、粘土質の土とほどよく

混ざることによって、丸いもの栽培に適した土壌を生み出した。土壌環境の変化により、当初は、しょうがのようにデコボコした形のいもが、次第にきれいな丸み

を帯びたいもへと変わっていった。このため、同じ能美市と小松市のなかでも、きれいな丸いもが収穫できるのはごく限られたエリアであり、他産地にはない、まさにオンリーワンの山芋となっている。

## 「加賀丸いも」ブランドの確立

「加賀丸いも」という名称は、昭和初期から使われていたことが確認されているが、昭和20年代後半頃まで、関西（京都・大阪・神戸）・名古屋市場へ出荷された際の名称は「山のいも」であったため、他産地との競合などにより、市場で不利な立場に立たされることも多かった。

このため、生産者・町役場・農協が連携し、農協による共販体制を構築するとともに、商品名称を「加賀丸いも」と改め、ブランドの確立に取り組むことで、南加賀地区の特産品としての地位を高めていった。

## 生産開始から100年を機に3JAが連携

平成25年には、南加賀地区での丸いも生産開始から100周年を迎えたことから、産地が一体となって「加賀丸いも」の生産振興に取り組み、生産者の所得向上を図っていくという機運が高まった。

その一環として、産地にまたがる3つのJA（JA根上・JA能美・JA小松市）がそれぞれで組織していた丸いもの生産部会を1つにまとめ、「南加賀地区丸いも生産協議会（事務局：JA根上）」を設立した。これにより、3JAでは共通する課題に協力して取り組むことを確認し、同年12月には「加賀丸いも100年記念祭」が開催された。



▲きれいな丸いもが収穫できるエリアは限られている



▲丸いも栽培圃場



▲掘り取り作業



▲一つひとつ丁寧にひげ根取り(毛むしり)

## 繊細かつ手間がかかる「加賀丸いも」

丸いもは、繊細な作物であるため、同じ圃場であっても、場所によって作柄・品質が異なるほか、年によっても、作柄に大きな差が出てしまう。

さらに、植え込みや収穫は、ほとんどが手作業であり、特に隣の畝から伸びて絡まった丸いもの蔓を、一つひとつ丁寧にほどき、もとの畝に戻す「蔓まき」は、夏場の炎天下に行う作業であり、かなりの労力を必要とする。

こうした栽培の苦勞に加え、生産者の高齢化も影響し、最盛期(平成10年)で約365tあった生産量は、平成28年現在で140tまで減少し、生産農家も120戸から44戸にまで減少している。

## GI制度を産地振興の契機に

このままでは、産地の維持すらも難しくなることが想定されるなかで、南加賀地区丸いも生産協議会では、県行政などからの声かけもあり、制度開始間もない「地理的表示保護制度(GI制度)」への登録を産地振興の契機と考えた。同制度を活用することで、「加賀丸いも」の認知度向上につなげ、生産者の所得増大と生産意欲の向上に取り組むこととした。

しかし、GI登録申請までの手続きは容易ではなく、まずは協議会で統一的な品質・規格の基準を定める必要があった。

これまでは、各JAで選別の基準が異なっていたため、GI登録申請にあたって、新たに基準を統一することに反対する生産者もいた。協議会では、今後も「加賀丸いも」を地域の大切な産品として守り伝えていくには必要な取り組みであることを理解してもらうため、根気強く説明を重ね、何とかすべての生産者から合意を得て、平成27年8月に登録申請にこぎつけた。

## GI登録の効果と今後の課題

登録申請から約1年間の調整・審査期間を経て、「加



▲GI登録授与式後、磯崎農林水産副大臣(左から2番目)を表敬訪問

賀丸いも」は、平成28年9月に第17号としてGI登録された。平成30年2月で登録から約1年半が経過したことになる。

南加賀地区丸いも生産協議会

では、GI登録を機に、丸いもの「丸」の字をイメージした共通ロゴマークをつくり、そのマークを付した3JA統一の出荷箱を作製した。

あわせて、特にきれいな丸形をした「特秀」のいもを厳選し、金色のロゴマークをあしらった化粧箱入りの贈答向け新商品「プレミアム」の販売を開始するなど、さらなる付加価値の向上にも取り組み始めている。

GI登録を大きなきっかけとして、3JAが区域を越えて連携し、産地としての一体的な取り組みをさらに強化できるようになったことは、今回の取り組みの大きなメリットだったと感じている。



▲「丸」の字をイメージしたロゴマークが付いた3JA統一の出荷箱



▲「加賀丸いも」PRポスター

一方で、GI制度そのものに対する一般消費者の理解がまだまだ進んでいないことから、販売価格の上昇などのメリットがあまり感じられないという事実もある。その点は、今後、自らが率先してGI制度をアピールしていくこととともに、国などによる広報・周知の取り組みに期待したい。

丸いもの需要は年々高まっており、生産拡大の余地もある。JAとして新規就農者の受け入れなどにも積極的に取り組み、百年先、千年先にまで、GI産品「加賀丸いも」を伝えていきたいと考えている。

【南加賀地区丸いも生産協議会(事務局:JA根上)】

次号は、JAグリーン鹿児島「桜島小みかん」の取り組みを紹介する。