

●優良賞（農林水産省農村振興局長表彰）

いも やかた  
芋の館

（三重県 <sup>しま</sup>志摩市）

さつまいもの煮切干し「きんこ」

◇活動の経緯、内容

「芋の館」の代表・森川まさるさんは、昭和48年、志摩地域に来て夫の家の農業を手伝い始め、サツマイモやレタスづくりに取り組んだ。その後、昭和63年に加工用の「隼人いも」30aの栽培から始めたきんこづくりは、現在では栽培面積1haで16tの生芋を収穫し、1シーズン4,000kgのきんこを生産するまでになった。1名から徐々に増えたパート従業員も7名となり、「皆で楽しく働く」ことをモットーに活動している。



また、芋を使った新たな加工品の開発にも取り組み、きんこの生産時期以外でも活動できるような体制を模索している。近年、きんこは地域の特産品として農協が積極的に売り出したことから全国的に知られるようになり、生産が需要に追いつかない状況でもある。

その一方で、森川さんは県内の女性起業の先駆けとして、他の女性組織等への加工技術・経営技術の支援、情報発信にも積極的に取り組んでおり、内外より高く評価されている。

◇代表作品の紹介

さつまいもの煮切干し「きんこ」：

「きんこ」は、貯蔵が難しいさつまいもを腐らせないように煮て乾燥させ、子どもや海女のおやつ、漁船員の保存食としてこの地域で食べられてきた郷土食である。

もともと天日乾燥で気候に左右されがちな製法であったが、芋の館では、芋の乾燥のために地域で初めての簡易ハウスを導入、加工場も整備され、安定した量産体制が確立されている。

