

知事が県内各地に出掛け、三重を舞台に活躍している『若者』を紹介します。



三重の
**若者の
チカラ**

知事が行く!突撃取材!2

志摩地域に伝わる
きんこ芋産業を盛り上げたい

株式会社上田商店
うへだ けいすけ
社長 上田 圭佑 さん
たちばな まい
専務 橘 麻衣 さん

6次産業化とは?
農林水産業における6次産業化とは、1次産業(農林水産業)、2次産業(製造業)、3次産業(小売業等)の事業との一体化を図り、新たな付加価値を生み出す取り組みのことです。芋蜜のムースプリン



知事：お二人がお父さんから、きんこ芋づくりを継ごうと決めたきっかけを教えてください。

上田：もともと私は、きんこ芋が嫌いでした。というのも小学生の頃、よく手伝いをさせられていて、そのせいで友だちと遊ぶ時間がなくなっていました。そのため手伝いが嫌いになって、学校から帰ってきたら裏口から家に入って親に気づかれないように遊びに行っていました。

でも高校を卒業して音楽の道に進むために大阪に行きたいという夢を追いかけさせてくれたのが父でした。最初は、反対していたのですが応援してくれるようになって、その恩を返そうと4～5年前にきんこ芋づくりを手伝い始めました。手伝う中で、きんこ芋づくりの楽しさであったり、志摩に伝わる伝統の価値が分かってきたりして事業を継ぐことを決めました。

橘：私も弟と同じように、小さい頃は手伝いがとても嫌いで、手伝いをしないで済むように隠れたりしていました。この仕事を始めたきっかけは、結婚・出産後、少し時間が空いたので、小さい子どもを見ながらできる仕事をしたいと思ったからです。パティシエの経験も生かし、きんこ芋の販売やスイーツづくりを始めたのがきっかけです。

知事：いいですね。女性活躍ですね。では、お二人が、きんこ芋づくりで大切にしていることは何でしょうか。

橘：きんこ芋のスイーツづくりで大切にしていることは、農家らしさを大切にしながら手づくりでしか作れないような特別なスイーツを作りたいと思っています。

上田：私が大切にしていることは、全国的に見ても貴重な志摩地方でしかない煮切り干し製法に、気温や環境に合わせて温度や水分調整等を行う当店独自の技術を生かしてよりよい商品をつくることです。きんこ芋は、



志摩市で特産品のきんこ芋(干し芋)づくりを行う上田商店を訪ねました。

大きな窯で煮て、切って、干しあげて作りますが、常に原料の最大の良さを引き出すための製法を考えてやっています。

知事：伝統的な匠の技を生かしながら、上田さんたち若い人ならではの発想力と、AIなどのテクノロジーを生かして新しい芋づくりにチャレンジしてほしいですね。

上田：はい、がんばっていきます。

知事：県では農林水産物の6次産業化を支援しています。上田商店さんも、6次産業化に挑戦してこられたわけですが、その取り組みで見えてきたものは何でしょうか。

上田：6次産業化に取り組んで、1次でまず原料のハヤト芋を栽培して、2次で加工して、3次で販売してと、すべてのことをやることによって、すぐにお客様の反応が分かるので、どんなものを作ったら、お客様が喜んでいただけるか、品質についてもいろんなことが分かってきました。お客様の声をもとに、どのような商品をつくれば喜んでいただけるかを考え、生産・加工に生かしています。

知事：なるほど。橘さんはどうですか。

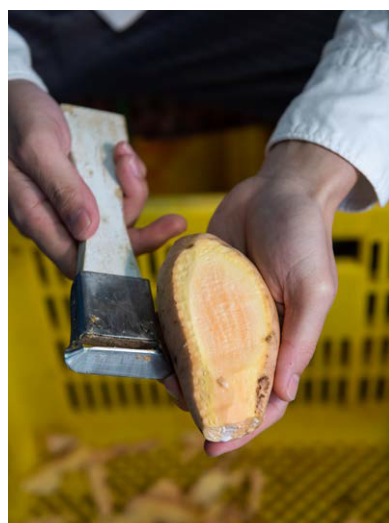
橘：そうですね。きんこ芋のような干し芋は、若い世代に親しみがない食品ですが、プリンやロールケーキなどにして提供することで手にとってもらえることが見えてきました。そこが良かったと思います。

知事：若い世代の方には干し芋って言わずに、かわいい商品名にしてみるのもいいですね。橘さんが大切にしている農家らしさを出しつつ、若い世代ならではのアプローチもして行ってほしいですね。

それでは最後に、お二人の今後の目標をお願いします。

橘：きんこ芋は和菓子に負けないくらい上品な味や自然の甘さ、柔らかさが特徴です。これからも和菓子感覚で気軽に召し上がっていただける上品な干し芋として、きんこ芋を発展させていきたいと思っています。

上田：志摩のきんこ芋産業は、高齢化・後継者不足が進んでおり、辞めていく方が年々増えています。農地の方も荒れて放置された場所が増えてきました。



ハヤト芋は収穫後1カ月間、寝かせてから加工するそうです。芋を割ると、まるでメロンのような鮮やかなオレンジ色が特徴です。



大釜の前で伝統の「煮切り干し製法」について説明してもらいました。

私は、地域にきんこ芋を残していかなければいけないと思っています。残していくためには、私たちが先駆者となって新しい商品の開発や販路拡大に積極的に取り組み、若い皆さんがきんこ芋づくりに取り組んでみたいと思える環境を整えたいと考えています。自分の子どもにも継いでもらいたいと思っています。そんな未来をつくれるように、きんこ芋産業をいろんな人に広め、盛り上げていけたらいいなと思っています。

知事：お二人にお会いして、若者がきんこ芋づくりにチャレンジしたくなる可能性を強く感じました。安乗という地域に定着しながら、きんこ芋が発展する道をパイオニアとして切り開いてほしいと思います。がんばってください。ありがとうございました。

二人：ありがとうございました。



カフェで橘さんの手づくりスイーツを見学しました。



厨房でスイーツ作りについてお話を聞きました。



お芋100%のシロップをかけて食べる芋蜜ソフトを試食。



ホッとする優しい味でした。



高齢化・後継者不足が進むきんこ芋づくりを次の世代へつなげたいと話してくれました。今後もお二人の活躍に期待が高まった取材でした。



※インタビューの内容は、読みやすさの観点から一部要約等を行っています。

※記載内容、写真の無断転載を禁じます。

※内容に関するご意見・お問い合わせは、三重県戦略企画部広聴広報課まで

〒514-8570 三重県津市広明町13 ☎ 059-224-2788 FAX 059-224-2032 E-mail koho@pref.mie.jp