

サツマイモ供給に強み

大手量販などに 今年は40万スケール見込み

焼きイモやスイーツの原料などとして、国内外で需要が高まるサツマイモ。千葉県・船橋市地方卸売市場の青果仲卸・船昭（高橋純也社長）では、20年以上前から大手量販店や食品スーパーなどに焼きイモ用の原料を供給している。早期から「手頃な価格での提供」「冷やし焼きイモの提案」「焼きイモ原料としての海外輸出」といった取組みを進めてきた。原料の調達には、同市場の青果卸・長印船橋青果に加え、茨城県の産地から、年々取扱いが増加し、今年は40万スケール（1スケール10トン）となる見込みだ。

船昭では20年ほど前から焼きイモ機械メーカーと連携し、機械を導入する量販店に原料を供給してきた。販売先は大手量販店、食品スーパーなど。供給量が一気に増加したのは、東日本大震災がきっかけ。茨城県の産地

でサツマイモの在庫がだいぶついたことから、産地と相談のうえ大手量販店に小売価格98円での販売を提案、全店での販売が実現した。3月は貯蔵品の糖度が高まる時期でもあり、買いやすい価格と相まって大きなヒットとなった。

焼きイモを扱う多くの店舗に共通する課題は、夏場に需要が低下しがちなこと。こうした中、高橋社長は納品先店舗で、外国人客が焼きイモを冷やして食べていることを知る。「日本の焼きイモは冷やすとこちらにおいしくなる」というのだ。これをヒントに、8年ほど前から店頭で焼いたイモを自宅冷蔵庫で冷やして食べることを提案。5か国語の説明を入れたPOPも作成し、得意先各社に提供した。これにより焼きイモを周年で扱う店舗も増え、収益率向上にもつながっている。輸出はマレーシア、タイ向けに行っているが、産地の病気発生などで生産量が不安定なことから

国内の安定供給を優先している。取扱品種は、「しつとり系」の「へにはるか」が約9割。茨城県の契約産地からは、「し」を中心に規格外品も調達する。大きいものは干しイモやパーストなど原料として加工業者へ供給、小さいものは生食用や小サイズの焼きイモ用として販売する。また、自社に焼きイモ機を置き、「クックパッドマート」による通販も行い、1日当たり50本ほど売れている。さらに、サツマイモを通じて地域貢献も。子ども食堂に焼きイモ機を持ち込んで焼きイモを提供したりなどと、地域の子どもたちにも喜ばれている。

冷やし焼き芋の季節到来!

約4時間冷凍
About 4 hours frozen
焼きのスイーツ

焼き芋を冷やして食べればまるでスイーツ
Chilled baked sweet potato you can eat it as sweets dessert.
烤番薯冷藏了之后再吃，就像甜点一样
Khoai nướng ướp lạnh ngon như thể bánh kem.
Khao nam nướng ướp lạnh ngon như bánh kem. Vì giá trị dinh dưỡng cao nên rất tốt cho sức khỏe.

船昭では千葉県・成田市公設地方卸売市場に営業所を設置。輸出用のサツマイモを保管（左）冷やし焼きイモの販促POPを作成

