

沖縄の農業を守りたい！

甘藷の安定生産および地産地消推進を目指した琉球大学産のお芋を使った商品開発

栄養繁殖で増やす農作物、例えば芋や果樹などは、病原体が潜在的に感染している状態で増殖されることがあり、苗や芋を介して広げてしまう可能性がある。例えば、甘藷の病害、サツマイモ基腐病は全国的に大きな問題となっており、病原体である糸状菌が感染しているつる苗や芋を植えることによって被害が拡大している。沖縄県内でも本病は大きな問題となっており、ウコンの青枯病や熱帯果樹や島野菜にはウイルスが感染していて特定の時期に発病して減収をもたらす病害など、苗や芋を介して拡大する病害が報告されている。これらを解決するためには無病苗を生産現場へ普及する体制を整備することが重要になる。琉球大学農学部ではこれまでに、産学官連携の取り組みである沖縄作物保護ネットワークの活動の一環で、沖縄県立南部農林高校や一般財団法人沖縄美ら島財団と共同で、植物の苗を無病化する技術、苗を増殖する技術、および、病原体がいないことを示す病原体検出技術を確立してきた。そこで、無病化した苗を農業生産現場へ普及することによって、県内の農業生産性の向上に貢献できると考えている。

良質な苗を農業生産現場へ普及する方策の一つとして、琉球大学で作成した無病苗を使って得られた芋を琉大ブランド商品として、これを用いた加工商品を生産販売することで、沖縄の農業生産者・地域企業に利益を生むことができると考えた。また併せて、無病苗の有効性、琉球大学の科学技術を広く示すことで普及促進につながる。また、琉球大学のブランド商品開発の過程では、琉球大学の学生が芋を栽培収穫することや、地域企業との共同で商品開発に取り組むことで、通常の講義では得難い教育の場を提供できた。商品開発は県内の企業4社、農業生産法人株式会社マルシェ沖縄、焼き芋繁多川堂（合同会社高良広告）、株式会社ウコン堂、株式会社バイオジェットと共同で、芋の菓子、サプリメント、イムゲーなどの試作に取り組んだ。さらに、高良広告の指導の下、大学生がブランド商品のロゴのデザインをした。

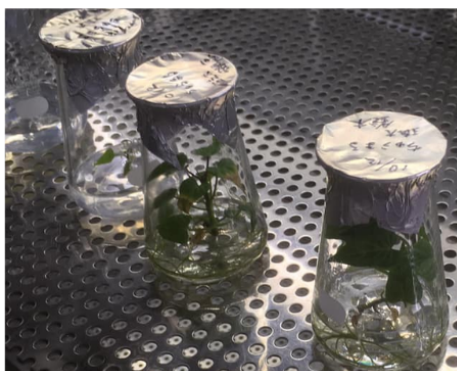
琉球大学産の芋を使った商品の第一号は、大学内のアンケート調査から、琉球大学キャンパス内で日常的に食べられるワンハンドグルメ商品をターゲットとして、農業生産法人株式会社マルシェ沖縄と共同で開発した「琉大うむてん」を、6月5日から大学生協（中央食堂・北食堂）にて試験販売する予定である。同様に、やきいも繁多川堂と本学学生（琉大まんぐろう部）が商品化を目指して現在試作中のお菓子も紹介する。今後は、原料の琉大産の芋が収穫され、これを用いた商品が完成次第、順次販売していく予定である。



無病苗増殖施設の様子(沖縄美ら島財団)



南部農林高校での研修



無病化した苗



無病化した優良な苗を栽培(フィールドセンター)



芋の収穫作業



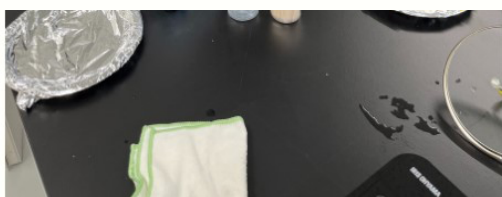
企業との打ち合わせ(マルシェ沖縄)



企業との打ち合わせ(繁多川堂)



試食会にてアンケートを行い、味の感想以外にも、価格設定やパッケージについても意見を聞いた。



商品開発（琉大にて）



商品開発（繫多川堂にて）



芋チップスのデザイン、パッケージ検討中





ウムクジ天ぷらの生地に、紫芋を使用したもの（右側）と、シモン芋と紫芋の2つの芋を使用し、二層にしたもの（左側）



ウムクジ天ぷらの生地を冷凍したもの。
この状態で仕入れを行い、琉大生協で調理し販売を行う予定

琉大ブランド事業

琉大うむてん



6.5 WED. ~ 試験販売決定！

＼ 琉大生が開発しました /

「琉大うむてん」開発エピソード

「琉大うむてん」開発のきっかけは、サツマイモ基腐病の研究の一環で、農業生産法人(株)マルシェ沖縄から、沖縄の芋の生産現場の課題を伺ったことです。沖縄の芋は、色が薄かったり、歩留まりが少ないなど、芋の品質が悪いと売り上げが落ちてしまう。そこで重要になってくるのが、苗の質です。生産者の現場において、病害に強い良質な苗が求められていくことを感じました。

それにともない、産学連携で沖縄の農業病害対策に取り組む沖縄作物保護ネットワークの活動の一環で、琉球大学の技術を使った、無病化した良質な苗を栽培していく取り組みを始めました。さらに、その苗の良さを広めていくためマルシェ沖縄の指導のもと商品開発に挑戦。大学生のアイデアを生かしたワークショップも行いました。そして、琉大ブランド商品開発支援事業の支援をうけての「琉大うむてん」を開発。試験販売に至りました。



原材料には琉大で栽培された芋を使用！

「琉大うむてん」原材料には、琉大で栽培されたシモン芋を使用。このシモン芋は、琉大農学部の実習で長年使用されてきた品種です。試験販売は、6月5日(水)から琉大生協にて行われます。



沖縄作物保護ネットワークHP



琉大うむてん
商品情報

【お問い合わせ先】

琉球大学農学部 関根健太郎（沖縄作物保護ネットワーク代表）
農業生産法人(株)マルシェ沖縄 <https://marcheokinawa.com/>

～琉球大学の地域課題（農業）への挑戦～

琉球大学育ちのお芋を使った商品開発で 沖縄の芋農家さんの課題解決をめざす。 ただ今、レシピを開発中！

琉球大学正課外活動「琉大まんぐろう部」では、大学内で栽培・収穫される“シモン芋”を使った新オヤツの開発に「やきいも繁多川堂」（合同会社高良広告）取り組んでいます。



● 開発のきっかけは「もったいない」から

琉球大学農学部では毎週水曜日に同大圃場で収穫した農産物を直売所で販売しています。その中で“シモン芋”は毎回売れ残っていました。そのたびに「もったいない。活用できないか」という思いがあり、商品開発に取り組みました。

● 地域の課題解決を目的に進行中

本学部では昨年、県内の芋農家さんの現状や課題を学びました。本プロジェクトはそのことも踏まえ、その地域の課題解決につながることを念頭に進めています。「観光依存型（加工原材料）」や「芋の多様性の低下（栽培品種の偏り）」をはじめとした県内農家さんの課題解決の一助をめざします。

収穫されたシモン芋

* シモン芋とは？

白甘藷。原産はブラジル。琉球大学農学部では学生の実習授業で栽培・収穫されています。なぜ、この芋が実習用の芋に選定されたかは不明ですが、約20年以上前から栽培されてきたようです。

☆味：ほんのり甘い

☆栄養価が高い

学生の実習の一環



● 商品開発について

まず、学内でほかの芋と比較。蒸かす、焼くなどの調理を行いました。その後、地域の焼き芋専門店（やきいも繁多川堂）との共同レシピ開発をスタート。干し芋、大学芋、スイートポテト、芋けんぴ、焼き芋豆乳スムージー、芋チップスなど、さまざまなレシピを試作しているところです。

また、生産加工から販売までの商品化を深く学びたいと「琉球大学ブランド芋」のロゴマーク開発にも取り組んでいます。



大学内での比較研究



干し芋



大学芋



芋けんぴ



芋チップス

● お問い合わせ先

琉球大学農学部 関根健太郎（琉大まんぐろう部: 責任者）
やきいも繁多川堂 <https://www.hantagawadou.com/>