

里芋の栄養と楽しい食感 いつでも手軽に食卓へ



山形県産の里芋粉を
使用した新商品の開発

土地柄・課題
伝統技術の
洗い里芋を食卓へ

「里芋ってどんな味がしますか？」と話すのは、山形市で里芋専門店を営むさとう農園株式会社代表取締役社長の佐藤卓弥さん。ヌルヌルやモチモチの食感に特徴はあっても、味についての表現は難しい里芋。その独特な食感と控えめな味は、煮物や汁物などで昔から親しまれている食材です。

さとう農園(株)は、大正9年、先代がリヤカーで野菜の行商を始めた際、里芋を取り扱うようになり、土付き里芋や洗い里芋の販売が始まりました。需要の高まりとともに、平成元年に会社を設立。手作業で一つ一つ丁寧に皮をむく洗い里芋の技術は、進化を続けながらも大切に受け継がれています。平成20年からは、日本一おいしい里芋を育てるべく、自社で化学肥料不使用・無農薬での里芋栽培を始めました。山形名物「芋煮」は、主役である里芋の旬に食べられる郷土

連携の経緯
変化が楽しい里芋の
食感を粉で味わう

商工会議所青年部の有志により組織された「芋煮の主役である里芋は山形県産のおいしい里芋で」という思いのもと、無農薬で栽培をしています。収穫後は、さとう農園(株)にて洗い加工し芋煮に使用されますが、収穫分の約1/4は使用できない規格外となってしまうため、両者が連携することで、大切に育てた里芋をまるごと通年で楽しめるような商品の開発が始まりました。

今後の課題・展望
粘りと栄養。里芋の
食感を楽しむ食事

里芋は冷凍保存してしまうと食感が変わってしまったため、洗い里芋をまるごと乾燥し、粉末加工することから始めました。「里芋が変色しないよう最適な乾燥方法にいきつくまでが大変でした」と佐藤さん。そうして完成した里芋粉は、県産や国産の安心安全な小麦粉やそば粉と混ぜ合わせ、3種類の乾麺「さといもめん」「そうめん・そば・パスタ」として生まれ変わりました。粉の配合を調整し、それぞれ麺の太さを変えることで、里芋のツルツル・モチモチとした独特の食感と弾力が感じられるようになり、個性豊かな商品になったそうです。

里芋は芋類の中では低カロリーで、食物繊維やビタミンB群が豊富に含まれ、免疫力や消化機能を高め、風邪予防や便秘解消が期待できること。「忙しい毎日の中でも、里芋の栄養を摂りながら、美味しく家族の健康を願うお母さんのお役に立てれば嬉しいです」と取締役のさとうみかさんは話してくださいました。



「つゆるつゆる美味しい!」とお子さんの食も進みます



さといもパスタでつくった
ジェノベーゼパスタ

が並ぶような懐かしい文化を復活させたい」と卓弥さん。「さといもめん」は、さとう農園(株)のネットショップや、各種取り扱い店での販売を予定しています。山形を代表する「芋煮」の主役は、様々な形に姿を変え、日々の食卓を支える活躍を見せてくれるそうです。

事業の今これから

令和元年
12月現在

完成した「さといもめん」は自社と公式ネットショップでの販売が始まり、情報を見た人から「食べてみたい」と来店や注文が入ったとのこと。食べた方からは「里芋の特徴であるツルツル感やモチモチ感があっておいしい」や「ほかの麺に比べて伸びなくてよかった」との声をいただいているそうです。今年の秋には「さといもめん三種類詰合せセット」が山形市のふるさと納税返礼品にも採用されました。今後は、徐々に販路拡大を目指して進めていきたいとのこと。

事業実施体制

(事業期間 H26.10～H28.9)

〈農林漁業者〉

山形芋煮ファーム(株)
(里芋栽培生産、生産拡大)

(連携) ↓ ↑

〈中小企業者〉

さとう農園(株)
(商品企画・開発、里芋の加工、里芋栽培生産、販路開拓)



会社概要

さとう農園 株式会社

住所 〒990-2215 山形市下柳157-1

電話 023-631-2648

ホームページ <https://satou-nouen.co.jp>

さとう農園 株式会社
代表取締役社長 佐藤卓弥さん(右)
取締役 さとうみかさん(左)