

ウィークリーニュースレター36号 2021

<さつまいもの収穫量が減っているという事実報告>

今週、あるメーカーさんにサンプルを依頼したところこんな回答をいただきました。「今年もさつまいもが不作のため新規のお客様向けにサンプルを提出できません」とのこと。昨年もさつまいもが不作というのを聞いていました。さつまいもといえば不作とは縁遠い作物だと思っていたので調べてみました。(ニッポンジーンというアグリ情報サイトから抜粋)

「サツマイモ基腐病は2018年11月に日本で初めて発生が報告された病害で、糸状菌(*Diaporthe destruens*, 旧名 *Plenodomus destruens*)によって引き起こされます。この病気が発症すると、葉が変色して生育不良になり、根元が黒変して腐敗します。また地下に生育するサツマイモも成り口(蔓とつながっている方)から変色し、カビの臭いがします。この腐敗したサツマイモの表面を拡大して見ると、糸状菌が作り出す黒い粒々が観察されます。

サツマイモ基腐病は約100年前にアメリカで発見され、南北アメリカやアフリカ、ニュージーランドなどで被害が知られていましたが、この10年の間に、アジア地域でも被害が起こっていました。そして2018年11月、沖縄県で初めて発生が報告されました。続けて12月に鹿児島県、翌2019年1月には宮崎県で相次いで報告されました。2020年になり、10月には福岡県と熊本県、11月には長崎県で発生の報告があり、12月には高知県、静岡県で報告されました。

当初は九州・沖縄地方が中心でしたが、四国地方や関東地方でも初めて発見され、本病害は深刻な広がりを見せています。」

私の知人に種子島でさつまいもを栽培し出荷する事業をスタートさせた人がいます。その人も同様のことを昨年話していました。

<需要の高まりが強くとバランスが崩れる？>

しかしこの情報は消費者までは届いていないようです。昨日は「マツコの知らない世界」で芋けんぴが紹介されていました。さつまいもが不作なのは触れていません。またコンビニの干し芋が人気です。TULLY 'Sでは今年は「おさつラテ」が季節限定メニューで発売されました。今後も需要は高まっていくと思います。しかし供給が不足する事態が起こりそうです。

<10月のハロウィンの前後にさつまいもを販売してみてもは？>

10月は定番のハロウィンでかぼちゃを採用する鯛焼き・大判焼き屋さんが増えると思います。前後の9月や11月にさつまいもの商品を提案すると面白いと思います。弊社で扱いのあるさつまいもの商品は以下のとおりです。

- ・イワノヤ)鳴門金時いもあん 1kg/6入 1kg@930円
→鳴門金時を使用しホクホク感を強めた洋風な仕上がりにしてあります
- ・ソントン)鹿児島さつまいもクリーム 1kg/6 1kg@950円
→口当たりをなめらかに仕上げ、鹿児島県産のさつまいもの固形は入ったクリームです
- ・田中食品))焼いも紅あずま(北海道バター風味)1kg/4 1kg@687.5円
→香料不使用で素材本来の風味を生かした焼き芋フィリングにバターを加え洋風に仕上げています
先週ご紹介した「くりくりあん」と併せてご検討ください。「くりくりあん」は既にご注文が多数入っています!



三ツ星キッチンカー養成所
セミナー

キッチンカー開業セミナー

豊吉公式 Twitter

株式会社豊吉ホームページ