



うなぎいも。



苗栽培から育てる「うなぎいも」。収穫から販売まで2カ月の熟成貯蔵を経ることで甘みが増す。



うなぎいも協同組合理事長の伊藤拓馬さん。PRのために全国を飛び回っている。

遠州いも好うなぎいもぷりん



うなぎの肥料で栽培したさつまいも「うなぎいも」をたっぷり使ったスイートポテトのようなプリンです。平成23年度ふじのくにに新商品セレクション金賞。



お問い合わせ／うなぎいも協同組合 静岡県浜松市南区卸本町50
電話:053-443-7615 <http://www.unagiimo.com>

始まりは堆肥づくり

ねっとりとした舌触りと濃厚な甘味、インパクトのあるネーミング。「うなぎいも」は食品としての魅力だけでなく、斬新な販売戦略でも注目を集めている。

発端は、伊藤拓馬さん(現うなぎいも協同組合理事長)が、造園業で培った堆肥づくりのノウハウを農業に活かしたこと。浜松という地域性をウナギでアピールするため、これまで廃棄していたウナギの頭や骨や枝・葉に混ぜて堆肥をつくり、サツマイモ栽培に使用したところ、発育が良く、甘味の強いサツマイモが生まれたという。「サツマイモは古くから遠州地域で栽培されてきた郷土食材。一反あたりの収益率が高く、焼くだけで価値が格段に高まることも決め手でした」と伊藤さんは語る。

地元愛でアイデアを連発

「うなぎいも」が誕生した平成23年は農業の6次産業化が叫ばれていた頃。伊藤さんはその潮流を見事に捉え、イメージキャラクターや加工品を次々に発表。濃厚な甘味、ネーミングの面白さ、バリエーションの豊かさなどが評判となり、またたく間に浜松土産の代表格に成長した。現在は売れ筋のプリンやタルトをはじめ、35種類の関連商品がそろそろ。この春にはカフェもオープンした。「将来の夢は、栽培、貯蔵、加工、販売などの施設を集約して、さまざまな職種の人たちとともに、仕事や生き甲斐を生み出す仕組みを考えていきたい」と伊藤さん。その夢の根底には地域に貢献したいという情熱がギッシリと詰まっている。

ふじのくにに食す

静岡県は効果的な販売戦略で話題を集める「うなぎいも」を紹介する。静岡県独自の基準で認定した「しずおか食セレクション」。静岡県内外に誇りうる価値を備えた食材を、

読者の声

静岡県の誇れる財産もわかり、今後まわりの人たちに話し、是非見てもらいたいと感じた。
神奈川県 K.Sさん

静岡ゆかりの人物について取り上げることで、地域を愛し誇りに思う気持ちが深まる。
袋井市 K.Yさん

静岡の企業が時代を生き抜くために他分野の事業開発をしていく姿勢がすばらしい。
藤枝市 T.Sさん

昨秋、三ヶ日まで出掛け、三ヶ日みかんを買ってきました。甘さと酸味がちょうど良く、なにより味が濃くて改めて感動しました。
東京都 I.Iさん