



## 基腐病被害 × 挑戦

今年度のふるさと納税で、干し芋に前年度の5倍注文が入った㈱コーセン。ある、大手ふるさと納税サイトでは、【干し芋】部門で上位にランキングするなど人気が高まっています。

同社では、大崎町を中心とした大隅半島の原料を、素材を生かした加工法で加工し、干し芋や葛もちなどを製造販売。干し芋は、原料の選定や品質に特にこだわり、町内の農家や業者から仕入れられています。農家に良



株式会社コーセン  
吉留 竜太さん

県外にさつま  
いもの魅力を  
発信していき  
たい

質な芋をつくってもらうため、パイオ苗をわけることも。厳選した芋を無添加・無着色で干し芋に加工し、芋本来のおいしさを凝縮させています。

「鹿児島といったらさつまいも。県外に芋の魅力を発信していきたい」とふるさと納税には当初から参入し、これまでよりも幅広く全国に芋の魅力を発信することができようになりました。

順調に見える干し芋の需要ですが、基腐病が原因で大打撃を受けているさつまいも関連事業者の中の一社です。芋の廃棄ロスによる損失は、直近の2年だけでも数百万円分に及びました。そこでPRに力を入れ、こだわりや作業の様子を発信。多くの注文が入りました。契約農家の協力を得ることができ、注文に対応することができました。

「良い品質の商品をつくれるよう、さつまいものシェアが日本一の鹿児島で干し芋を普及させていけるよう、これからも努力していきたい」と話す吉留さん。苦境をチャンスに、進み続けています。



▶紅はるかで作った無添加・無着色の干し芋

※基腐病…糸状菌によって引き起こされる、さつまいもの病気。生育不良や枯死、腐敗など甚大な被害を与える。



ひまり農園  
坂口 晃大さん

感動してもら  
いたいから  
丁寧を心掛け  
ている

人気が高まってきているのが、ひまり農園の生でも食べられるピーマン。「おいしく食べてほしい」と、出荷する際は毎回同じ大きさのピーマンを食べて品質を確かめ、収穫のタイミングを判断する徹底ぶりです。そんな坂口さんですが、元々はピーマンが大の苦手、自身で食べることもができませんよう改良してつくったピーマンは、苦味が少なく、生で食べられるほど。有機肥料の使用や減農薬栽培にもこだわっています。

ふるさと納税には令和2年度から参入。その頃、個人販売になったばかりで、販路のひとつとして始めました。返礼品を発送する際は、「箱を開けたときに少しでも感動してもらいたい」と、採れたてを一つ一つ丁寧に並べ入れます。大事に育てたピーマンをおいしく食べてもらえるよう、手紙やおすめのレシビを同封。直接購入ができるよう、インターネット販売サイトの案内も送っています。

参入したことで、収穫してすぐの新鮮なピーマンを農家直送で納税者に届けることができるように。また、宣伝になり直接注文の問い合わせがくるようになりました。「知り合いの1歳の子どもが生で食べた！」と嬉しそうに話す坂口さんは、ピーマンのおいしさを知ってほしいと、毎日愛情こめてピーマンづくりに励んでいます。

品の良さだけでなく、坂口さんの熱い思いが伝わり、リピーター獲得にもつながっています。



## 農業 × 挑戦

採れたてを発送します▶



▲ご家族で考えたデザインの箱に丁寧に詰め、出荷