

高知県・株式会社中四国クボタ 春野営業所 サツマイモ(有機JAS)における共同試験(1年目)

生産者： 中西氏圃場
住所： 高知県春野
品種： 紅はるか
定植日： 令和5年5月12日

使用資材
(元肥・土壌改良材)
セル-イースト683
セル-有機発酵リン酸Ca
セル-コーラルCa
セル-天然腐植・濃縮フルボ酸

撮影日：令和5年7月12日



セル区



慣行区

撮影日：令和5年7月12日



セル区



慣行区

撮影日：令和5年7月12日



セル区



慣行区

仮掘り時の比較写真

撮影日：令和5年9月17日



セル区

慣行区

生産者コメント

写真提供：(株)中四国クボタ 春野営業所 山本所長

セル区は葉の展開や葉色が良く、明らかな生育差が見られた。

収穫量はセル区：3t/10a、慣行区：2t/10aであり、慣行区より1t収穫量増となった。

日持ち試験

撮影日:令和5年11月4日



セル区

慣行区

収穫日より5日目

※室内常温保存

撮影日:令和6年2月24日



セル区

慣行区

収穫日より117日目

※室内常温保存

撮影日:令和6年4月23日



セル区

慣行区

収穫日より176日目

※室内常温保存

日数経過による萎縮率比較

(左側:収穫後5日目

右側:収穫後176日目)

セル区



<長さ萎縮率>

経過日数	176日目
セル区	0～-4%
慣行区	-9～-14%

慣行区



<幅萎縮率(最太部分)>

経過日数	176日目
セル区	0～-6%
慣行区	-2～-26%

※撮影条件(検体からの距離・検体の向き)および画像の縮尺を合わせた上で比較

慣行区に比べセル区は日数経過による縮小率が低く、収穫時の形状を保っている。

撮影日：令和7年10月15日

※予冷庫保存



昨年度収穫のサツマイモ 約1年の日持ちを実証

高知県・株式会社中四国クボタ 春野営業所 サツマイモ(有機JAS)における共同試験(2年目)

生産者： 中西氏圃場
住所： 高知県春野
品種： 紅はるか

撮影日：令和7年10月15日



使用資材

(元肥・土壌改良材)

セル-イースト683

セル-有機発酵リン酸Ca

セル-コーラルCa

セル-天然腐植・濃縮フルボ酸

セル区(仮掘り)

撮影日:令和7年10月15日



仮掘り3株重量:6.22kg

収穫量調査

●品種:紅はるか

	収穫量 (10a当り)	農水省調査データに対して
最高収穫量	約3.6 t	164.3%UP
最低収穫量	約2.4 t	109.5%UP
平均収穫量	約3.0 t	136.9%UP

※農水省かんしょ調査(令和5年産全国平均) 約2.19t／10a

●品種:安納芋

	収穫量 (10a当り)	農水省調査データに対して
平均収穫量	約3.0 t	136.9%UP

関東圏の大手スーパーより品質・旨味等で高い評価を受け、令和7年度産を4t買い取りとなった。

農産品のさらなる価値向上を目指す青果物の品評会「野菜ソムリエサミット」2026年3月度結果発表！

【青果部門】最高金賞1品 金賞8品 銀賞26品 【加工品部門】金賞3品 銀賞3品

一般社団法人日本野菜ソムリエ協会 2026年3月30日 18時03分



Vegetable Sommelier summit

野菜ソムリエサミット



【青果部門】

最高金賞

- ・岩塩トマト（かわぞえ農園／福岡県糸島市）

金 賞

- ・つやぷるん®（パナプラス株式会社／栃木県栃木市）
- ・翠風アスパラ（くしやま農園／八代市三江湖町）
- ・金美にんじん（馬谷ファーム／石川県白山市）
- ・有機栽培紅はるか（りぐるVege／高知県高知市）
- ・セルバチコ（KOBAS4ファーム／静岡県袋井市）
- ・長寿の源（花井トマトファーム／三重県木曽岬町）
- ・山本のこだわりアスパラ（山本 洋輔／奈良県天理市）
- ・パースニップ（マルコウ園芸／鹿児島県垂水市）

銀 賞

- ・新鮮きゅうり（清水農園／埼玉県加須市）
- ・こくパリッ®（パナプラス株式会社／栃木県栃木市）
- ・プレミアム ミニトマト アルル（西森農園／宮崎県川南町）
- ・自噴水と寒暖差で育てたアスパラガス（うめむら農園／佐賀県伊万里市）
- ・絹甘そら豆（株式会社西村商店／鹿児島県指宿市）
- ・自然栽培スナップエンドウ（そらの野菜／愛知県田原市）
- ・安納芋（りぐるVege／高知県高知市）



有機栽培紅はるか（りぐるVege／高知県高知市）

有機栽培紅はるか（りぐるVege／高知県高知市）

提供方法：焼く（オープン）

【評価員コメント】

- ・濃厚な甘味があるけど、くどくなくサッパリとした甘味。スイーツのような
- ・バターのようにクリーミー。とろけるような滑らかな食感の中にホクホク食感も少し残っていて絶妙！

【生産者のこだわり・おすすめのポイント】

私の生産するサツマイモの特徴としましては保存期間が収穫後、常温で200日以上、保存設備での保存の場合2年半傷まず出荷可能です。また味の方でも2025年野菜ソムリエサミットで銀賞を受賞してます。

高知県・株式会社中四国クボタ 春野営業所 サツマイモ(有機JAS)における共同試験(3年目)

生産者： 中西氏圃場
住所： 高知県春野
品種： 紅はるか
定植日： 圃場①令和8年5月10日
圃場②令和8年6月10日
圃場③令和8年6月30日
圃場④令和8年7月11日
圃場⑤令和8年7月13日

使用資材
(元肥・土壌改良材)
セル-イースト683
セル-有機発酵リン酸Ca
セル-コーラルCa
セル-天然腐植・濃縮フルボ酸

撮影日：令和8年7月22日



セル区(定植日：圃場①5月15日)

撮影日：令和8年7月22日



セル区(定植日：圃場②6月10日)

撮影日：令和8年7月22日



昨年度、野菜ソムリエサミット金賞受賞圃場

セル区(定植日：圃場③6月30日)

撮影日：令和8年7月22日



セル区(定植日：圃場④7月11日)

撮影日：令和8年7月22日



セル区(定植日：圃場⑤7月13日)

生産者コメント

長期の高温乾燥により生育不良の圃場が多く見られる中、葉の展開や生育も順調で高温乾燥の影響がほとんど見られない。定植日の違いによる影響も無い。プレミアム セル-酵母発酵物SPを含有した元肥やセル-コーラルCa等を施用したことにより、高温耐性が高まり良好な生育に繋がったと考えられる。