

北海道企業の農作物乾燥システム脚光

芋類、根菜など幅広く

農産物の栽培から加工、流通、販売までを支援する総合コンサルティング会社、TOMTEN（北海道帯広市）が開発した農作物乾燥システム「空っ風君」が、燃料や労力削減につながる注目を集めている。コンテナ内部まで空気を通す



鳥谷部さんの乾燥小屋に設置した「空っ風君」（青森県東北町でTOMTEN提供）

空っ風君 省力化や燃料コスト低減

仕組み。既存の倉庫に設置可能で、一度に大量の作物を扱えることも特長だという。

サツマイモやカボチャなどの風乾、水洗い後のニンジンやダイコンなどの急速乾燥、冷蔵庫内で使えばアスパラガスやブロッコリーの急速冷却、冷蔵庫から出した野菜の結露防止などさまざまな用途がある。北海道のジャガイモやタマネギ農家、JA施設などでも導入されているという。

ニンニクの国内最大産地、青森県でも導入が広がる。255戸156畝でニンニクを栽培し、独自ブランドの販売や加工品の製造販売も行うJAゆき青森では、2022年度までに12戸で「空っ風君」を導入した。

東北町の鳥谷部拓広さん（53）は、これまで

では収穫後、20センチ入りのプラスチックコンテナ約230基を高さ7段、幅約5段に重ねて乾燥作業をしてきた。

四方をビニールシートで覆い暖房器と乾燥機を使用して手作業で行っており、夜遅くまで長時間かかっていた。

4年前に「空っ風君」を導入し「乾燥に必要な一連の設置作業が極めて楽になり、乾燥時間は25%以上、燃料代は40%以上減少した。乾燥時の失敗は一度もない」と喜ぶ。

同JA天間林営農センターは「『空っ風君』によって設置作業や乾燥作業の省力化、早期乾燥による燃料コストの低減、乾燥時の省スペース化などができる」と効果を話す。

価格は1台100万円前後。同社の柴田真樹専務は「温った土壌から掘り取ったジャガイモでも表面の水分を1日で乾かせる。設置、運転、移動も簡単」と話す。