

種体系に繰り入れられた。

1981年末の馬鈴薯の品種別作付の割合は、ケネベック 60%、カーデナル 20%、五峯種（在来種）10%、その他が10%であったが、その後生産量が高く、好評のカーデナルの作付が増大する傾向にあり、主にシンガポール、ホンコンなどに輸出され、ケネベック、五峯種が国内向けに魅力のある品質として、栽培面積を維持している。

カーデナルは前述の通り、オランダより輸入したものの中から選出したもので、黄肉種、食用に適するものとされていて、今後暫くは主流となるだろう。

重点的に調査した主要産地の台中県豊原地

区と雲林県斗南地区では、関係農会の技術者はもちろん、農民自体でも、自主的に馬鈴薯推广委員会を結成し、栽培技術の研修を行ない、病害抜取など積極的に実施している。

1979年には、日本における馬鈴薯栽培実態調査のため、政府機関の技術指導者、農会、農民の代表者などの一行が来日し、北海道、長崎などで長期の研修を行なったが、その後も意欲的に馬鈴薯関係者が度々来日して研修を行なっている。

今後、消費流通事情の変化に伴う馬鈴薯栽培面積の増加が見込まれることと、採種体系と確立、栽培技術の向上を期待したい。

「志摩のにきりぼし」

三重県志摩農業改良普及所主幹 西 井 晋



1. 志摩地方のさつまいも栽培

三重県を伊勢湾沿海部と太平洋沿海部に分けるように志摩半島が突きでている。

志摩半島の地勢は山岳、丘陵が連なり水田が谷間に畑地が丘陵に拓かれている、特に志摩半島南部は畑作を中心とした農業が営まれている。

畑地の主要作物は麦とさつまいもの輪作体

系が殆んどであって、昭和30年頃には、志摩地方（鳥羽市、志摩郡5町）の畑地面積、2,389ヘクタールにさつまいもが1,607ヘクタールが栽培され、作付け比率は7割近くに達していた。

栽培の目的は時代によって変化し終戦前後は主要食糧の役割りを担うため収量本位の品種である護国、沖縄100号が栽培され、生甘藷或は白切干の形で供出されていた。

その後食糧事情の好転に伴ない栽培品種も収量本位から食味の良好な品種への転換がはかられてきた。昭和30年代の初め頃には護国、農林1号がほぼ同面積で8割近くを占め、他の2割余りを農林4号、七福、農林8号、岐阜1号（以上で作付面積2%以上）他10数品種が栽培されていた。現在、食用甘藷として

表Ⅰ 志摩のさつまいも栽培の変化

市町名	播 面 積		栽 培 面 積		さつまいも作付率		昭和30年対比60年	
	昭和30年	昭和60年	昭和30年	昭和60年	昭和30年	昭和60年	播面積	作付面積
鳥羽市	ha 265	ha 102	ha 241	ha 23	% 90.4	% 22.6	38.5	9.5
浜島町	131	11	106	2	80.9	18.	84	7.9
大王町	271	36	255	29	94.1	80.5	13.3	11.4
志摩町	366	71	355	34	97.0	47.9	19.4	9.6
阿見町	522	153	421	46	80.7	30.0	29.3	10.9
歳部町	247	66	229	21	92.7	31.8	26.7	9.2
計	1,802	439	1,607	155	89.2	35.3	41.1	9.7

表Ⅱ 主要品種作付の状況

昭和 三 十 年	護 国 (41.7%)		農林1号 (36.5%)		農 林 1 号 (5.6%)	七 福 (4.3%)	その 他 品 種 (11.9%)
昭和 六 十 年	農林1号 (35.0%)		高系14号 (30.0%)	きんこ用品種 兼六、阜人、七福 (30%)		そ 他 (5%)	

*昭和30年 農林統計資料 昭和60年 志摩農業改良普及所調べ

市場出荷されている高系14号も0.5%程度栽培されるようになっている。

1,600ヘクタール余の作付けを誇った志摩のさつまいも栽培も食糧事情の変化や、農業従事者の減少等、経済的、社会的情勢の変化とともに減少し昭和61年の作付面積は155ヘクタールに激減している(表Ⅰ・表Ⅱ)。

2. さつまいもの利用の推移

さつまいもの利用方法としては、販売と自家消費に区分すると、販売面では昭和20年代の主食代用、30年代～40年代の澱粉原料、50年代以降の食用(早掘)の変化している。

自家消費面では終戦時の食料難時代は勿論のことであるが以前より主食代用としての役割を持っていたようである、志摩の民家には竈の前に1坪か1.5坪程度の板の間があり、その地下を掘下げいもの貯蔵庫としていた。貯蔵量は約1トン程度と推定されるので畑地にして10アール弱の生産量が農家各戸の自家用として利用消費されていたのであろう。

消費の方法としては、蒸す、煮る、或いは焼芋としての食用と白切り干し、粉碎したイモコ、更に加工に手を加えたイモ餅とか煮切

干しの加工食品などがあった。生食用としては貯蔵量や貯蔵期間に限界があり加工により少しでも長く利用しようと考えた水田の乏しい志摩の農民の生活の知恵であろうか。

3. イモ餅と煮切干

さつまいもを原料とした二品目を比較すると次のようになる。

㊦ どちらかと云えば主食の補ないのいも餅

いも餅の製法について簡単に述べる。

原料としてさつまいもを薄く切り乾燥し粉にしたものと生いもを薄く切り、蒸してうすで搗いて伸した餅に塗したうえ、これを適当な大きさ、2～3センチ角の賽の目に切り天日で乾燥する。

材料とするいもはどの品種でも又形や大小も問われず大量生産が可能であった。子供の間食や田植、麦刈り作業の小屋に用いられた。貯蔵性は高いがやや固いのが難点であった。

㊦ 高級菓子のおもむき進物用に使われた煮切干

煮切干には専用の品種が用いられる。粘性の強いものが良質の製品が出来るとされる。煮切干用の品種では戦前から七福が最適とされていた。形はやや長形のもが良い。

製法はいもをよく洗い水煮をする。煮上ったいもを冷水に漬けながら上皮を剥く、このあと表面がやや乾いたら、縦に四ツ切りか六ツ切りにして乾燥する、製品は飴色(品種により柿色)で白く粉のふいたものが上質とされる。間食用の他、親戚知人への進物用として使われた。材料としての品種が限定されていたことからイモ餅に比べて希少価値があったのであろう。

現在の生産はいももちや殆んど姿を消し煮切干しのみとなっている。イモ餅は製造に時間がかかるという声もあるが、味覚の点で現代に適合しないのかも知れない。

4. 煮切干の名称

志摩地方でも各種の呼び名がある。「にきりぼし」(志摩町片田)、「にっきりぼし」,「にっきんぼ」(鳥羽市加茂)、「にっきり」(磯部町)「きんこ」(志摩町), 等々である。伊勢地方で呼ばれるきりぼしは志摩では白切干しを指す。

煮切干と製法に由来する名称以外にきんこが特異な名称であるがこれは志摩の海産物であるナマコの加工品であるきんこからきたものと考えられる。

広辞苑によると「きんこ」=「光参, 金海鼠(ナマコ類棘皮動物), 三陸地方から樺太に産し煮干しにして食用とする→ふじこ。ふじこ→いりこ=「海参, 煎海鼠, ナマコの腸を取り去りゆでて干したもので, 平安初期より調物とされた→ほしこ」とある。これに形, 色が似ているところから煮切干しをきんこと呼ぶようになったのであろう。海産物豊かな志摩の産物として当を得たネーミングと云えよう。

5. 見直されて来たふる里の味

従来の消費は自家用, 進物用の他一部が販売に回っていた。販売の方法としては集荷共同販売等市場を通じたものでなく²伝手を頼りの個人販売が多く販売量も全くつかむことが

表Ⅲ きんこ出荷量(農協出荷のみ)

昭和61年2月調べ

農協名	出荷戸数	出荷量	主要出荷先
K 農協	36戸	2.7 t	
N "	60	3.0	
A "	80	19.0	
I "	18	1.7	
計	194	26.4	

出来ない状態であった。

最近の食生活の変化は著しい。飽食の時代, 食の多様化が進む中でふるさとの味が見なおされてきた。また健康への関心が高まりつつあり健康食品としての価値が認められつつある。志摩半島は伊勢志摩国立公園の中心年間300万の観光客が訪れる。この観光客への土産物としての期待も高まりつつある。

6. 地域特産物育成の取組み

志摩での特産品作り, 新らしいものでなく古くからあるもの, ふる里の味覚豊かなものを見直し育てようということで煮切干を対象としたふるさと特産育成開発事業が58年より実施されることとなった。

まず取り上げた事は, 農協による集荷販売である。農協による出荷は販路, 価格が安定することから農家の生産意欲も高まりつつある(表Ⅲ)。

同時に商品としての知名度を高めるために製品名の統一が図られていることである。

煮切干は前述のように各地名様のばらばらの名称では販売面で不利を免がれない。

そこで関係者の間で話しあいが持たれ「きんこ」として名称を統一することになった。更に包装も改善しようということになった。

これが商品のイメージを高め販路が拡大され農家の生産意欲を更に増幅させている。

栽培面では, 加工用品種の選定と収量増加, 面積拡大の取組みを行っている。

志摩地方の加工用品種としては隼人(製品色柿色), 兼六, 七福(製品色鉛色)が主体であるが更に良質の品種を求めて県外より新品種を導入し, 試作検討を行っている。

加工面でも従来の方法, 大釜で煮たさつまいを天日で約10日間乾燥させ, 表面に白い

粉をふかせて仕上げるが乾燥に手間がかかる。(夜間、雨天等には納屋に収納する)ことから天候に左右されない計画的加工、品質の統一、乾燥工程の短縮等による量産化の検討を行なっている。これは志摩農業改良普及所と農業技術センターの共同研究による、施設内乾燥、ヒートポンプ乾燥の実用化試験では実用化の目途がつきつつあり、また60年度は雨除けハウスでの共同加工も実施された。

7. 今後の問題と改善対策

地域特産物として定着しつつあり、販売面でも農協による集荷が行なわれるようになった。今後この志摩の地域特産物としてのきんこ生産の発展を図るためには解決すべき問題も多い。最大の問題点は、加工用原料いもの確保である。このためには作付面積の拡大と単位面積当り収量の増加が必要である。

面積の拡大対策としては、種芋の確保と苗生産体制の確立、栽培の省力化、更に荒廃農地の活用の為の作業請負組織の育成等が必要である。

単位面積当りの収量増加については、新品

種の検討、栽培方法の改善等今後検討すべき課題が多い、特に連作障害による低収が懸念されるので、この対策として、冬作の適作物を選定しローテーションを確立したい。

また、関連の施設としては、キャリング倉庫が2か所あり、計画中のものとしては農産加工施設が2か所ある。これらの施設の活用が産地の拡大や良品生産につながると思われる。

む す び

志摩地方の農業生産の主要品目であったさつまいもは減少の一途にあり、これに替るべき作物の導入、或はさつまいもの利用方法の改善による農業収入の増加対策が関係機関、農家の最大の関心事であったが、ふるさとの味として、きんこ生産がやうやく消費者に認められるようになり、一つの方向を見出すことが出来た。とわいえ解決すべき問題も数多い。生産と消費、この二つのバランスを考えながら、志摩地方の特産物として定着するよう努力が続けられている。関係ある方々のご指導をお願いしたい。

農 場 め ぐ り

十勝馬鈴しょ原原種農場

十勝馬鈴しょ原原種農場

次 長 井 林 昭 三

▶ 耕地と防風林



＜帯広と大正＞

わが農場がある帯広市は明治2年(1869年)蝦夷を北海道として国、郡が定められた時7

郡51村をもって十勝国として河西郡に属し下帯広村(しもオペロヘロフ)と称した。設定当時アイヌ住居があれば1村としたため、はじめから1戸だけの村もあれば、後には無人の村も出来た。明治16年静岡県松崎町より依田勉三が率いる晩成社が下帯広村オペリベリ地区に移住した、これが帯広の開基と言われる。

明治21年総面積29万7643町余が十勝国殖民