

『鹿児島カライモ交流記』

川越いも友の会理事
山田 英次



徳光神社にて（参拝 8月23日）

1. 目的と日程

この交流記は、わが「川越いも友の会」が、今年の8月22日～24日に、鹿児島のカライモ事情を見聞するためと、それに今年の7月に誕生したばかりの「鹿児島サツマイモ同好会」と交流するために、薩摩半島の南部の指宿市とその周辺を訪れたときの報告記である。人員、目的、日程等は次の通りであった。

（主催） 川越いも友の会研究部会

（名称） 鹿児島カライモ調査団

（人員）

井上浩先生を団長に、高校教師・栽培農家・農協職員・試験場研究員・料理研究家など大人9名と子供2名の11名。

（目的）

1. イモの本場「鹿児島のサツマイモ事情」を実際に見聞する。
2. 7月に発足した「鹿児島サツマイモ同好会」のメンバーと交流し、意見交換をする。
3. 指宿市立図書館の甘藷資料コーナーを見学する。

4. 九州農業試験場指宿試験地のサツマイモ研究状況を見学し、梅村芳樹室長に話を聞く。

（日程）

- 8/22(土) 指宿市役所表敬訪問→九州農業試験場指宿試験地見学・梅村室長の説明→旅館にて現地のサツマイモ郷土料理試食
- 8/23(日) 徳光神社（カライモ神社）参拝→山川町甘藷栽培農家見

学→指宿市立図書館「甘藷資料コーナー」見学、湯之上忠氏の説明→鹿児島サツマイモ同好会との交歓会→夜・交流会

- 8/24(月) 加工工場（イモカリントウ・イモアメ）の見学→鹿児島市内見学（その他）

公式の日程は、上記の2泊3日であったが、個人的には何人かが滞在をのばし、同好会代表者との具体的な意見交換、いも焼酎工場見学、サツマイモ洋菓子喫茶店及びいも菓子工場見学などを行なって来た。

今回の交流を行なうにあたっては、現地の湯之上忠先生に多大な尽力をいただき、成功した功績の半分は先生の奮闘によるものであったと言っても過言ではない。

2. 願いは「一度は御本家の鹿児島へ」

ベーリ・ドゥエル先生（東京国際大学助教授）や井上浩先生（埼玉県立松山高校教諭）等を中心として、川越いも友の会を発足（昭和59年3月）してよりの、会員一同の一つの

願いは、「一度はサツマイモの最大の産地でもあり、御本家の鹿児島へ」サツマイモ事情を見聞しに行くことだった。

ここ数年、いも友の会として、毎年いろいろとユニークなイモ文化活動（いも祭り、シンポジウム、さつまいも大学等）を行なってきたが、川越が東京に大変近いこともあって、9月～10月のサツマイモのシーズンともなると、マスコミ等で会活動が面白く報道され、それが鹿児島の方へもいろいろと伝わっていったらしい。鹿児島をはじめとして、各地のサツマイモ産地より問合せが多くあったが、特に昨年（61年）からは、遠方の鹿児島から、直接、川越のイモ事情を視察にくる人達が出てきた。今年の7月に「鹿児島サツマイモ同好会」を発足させた湯之上忠先生（現同会長）や藤本滋生先生（鹿児島大助教授）等が、その方々だった。湯之上先生や藤本先生の川越へ来た目的は「鹿児島にも、川越のようなユニークなイモの会をつくりたい」とのことだった。

川越のサツマイモ事情は、生産量も非常に少ないこともあって、わが友の会の活動も、「川越いも保存運動を中心」としつつ、イモファンクラブ的にひどく自由なムードで、遊び心が入ったものであったが、最大の産地でもある鹿児島のイモ事情は、過剰生産からデンプン用イモの、買い上げ量（前年比）2割減という、大変深刻な状況下にあり、お二人の心のなかには、この危機的な時期に、逆に鹿児島でサツマイモの見直し運動を起こし、地元イモ文化の新しい局面を開きたいとの願いがあったようだ。

このようなお二人と直接的なつながりができたのを大きなチャンスとして、今度はこち

らから、会の以前よりの願いを果たすため、井上浩先生を中心に本家本元の鹿児島へ行こうという気運が盛り上って来、それが現実的な行動に結びついていった。

3. 川越と鹿児島のイモ文化の違い

川越と鹿児島のサツマイモ文化の大きな違いは、一言でいってしまえば、ソフトとハードの違いであると言われる。象徴的に言えば、川越は女性的イモ文化で、鹿児島は男性的イモ文化と表現できようか。

ご存知のように川越は、昔よりの「川越イコールさつまいも」というネームバリューを活用資源として、料理や菓子づくり、文化活動などのサツマイモの利用面、すなわちソフト面に力が入っている。つまり、都市感覚にあう高級性などを軸に、オイモをファッション化している。歴史的背景も、サツマイモの女王といわれるベニアカを主とした、女性に好まれる焼芋文化圏である。

それとは逆に、鹿児島は、サツマイモづくりにかけては最大の産地であり、多品種のイモが栽培されている。だが、利用法となると食用よりもデンプン原料用であり、鹿児島県民もあまり好んで食べていないと言われ、自慢できる郷土料理のなかにもその姿をあらわさない。いわゆる栽培するばかりのハード文化であり、歴史的背景も、白イモを主とした、男性に好まれるイモ焼酎文化圏である。

だが、その鹿児島の男性的イモ文化の流れにも変化が起ってきた。大きな特徴としては、指宿試験地の梅村室長を軸として、多様な品種を食用等



▲カライモくん

に活用する「デザート・ポテト」の発想であり、サツマイモをテコに村おこしをはかる山川町のサツマイモ・フェスティバルであり、県が音頭をとって全面的にサツマイモを見直そうとする「フード・プラザ」事業などである。これ等の一連の動きは、ソフト面のイモ文化づくりであり、「男性のイモ文化が女性のイモ文化を嫁にして、家庭的な明るい文化を築こうという動き」と、端的に表現できようか。

その鹿児島のソフト面のイモ文化づくりの推進役となるのが、「鹿児島サツマイモ同好会」のメンバーであり、その人達がどんな考えをもって新しいイモ文化を創り上げていこうというのか——その点を知りたくて、今回のような川越からのラブデートを申入れ、実行したという大きな理由も含まれている。

4. 鹿児島県人のカライモ消費意識

井上浩先生を中心とした事前の勉強会でも、「産地ほどイモ嫌い」特に「鹿児島県人ほど全国で一番サツマイモを食べていない」ということが話合われていた。

西鹿児島駅から指宿まで行くのにタクシーに乗ったが、その運転手にいろいろカライモについて尋ねてみた。「サツマイモは当地でどうやって食べているのか」の質問に対して、ただ「戦争中食べたヨ、ふかしてネ」というぐらいなもので、別段珍しい話しは聞けなかった。イモよりも大根自慢やスイカ自慢の話で、イモは庶民の食卓にほとんど入りこんでいないみたいだった。

藤本先生に西鹿児島駅前朝市の朝市に連れていただき、10キロ単位の袋でニンジンイモ（紅隼人）・カボチャイモ（隼人）・白イモ（コガネセンガン）・紅サツマ（紅高系）が

多く売られているのを見たが、不思議に思ったのは、こうしたイモは一般市民に買われてどうなるのだろうかということだった。いも焼酎工場へ見学に行ったとき、その工場責任者の口から出た言葉は「うちの家では、犬が喜んで食べるので、ふかして食べさせてますヨ」とのことだった。人が食べないで犬が食べている——これは、サツマイモが高値で東京周辺で売られている関東人には驚きだった。動物園のイノシシやサルが好んでサツマイモを食べることは知っていたが、わざわざ買って飼犬のエサにしているという感覚は理解しがたいものだった。

犬のエサというのは極端な例かもしれないが、それほど家庭でサツマイモが現在食べられていないという象徴かもしれない。

鹿児島の新しいイモ文化づくりはこうした県民の厚いカライモ意識の壁を改革しなければならず、食卓で美味しそうにサツマイモを常時食べる姿を見るには、だいぶ年月がかかるような気がした。更に、個人的に長く滞在してあちらこちらを訪ね歩いてきた井上先生の話では、「カライモ文庫」がある鹿児島市立の紫原小学校を訪ねて同校の給食献立表を見せてもらってきたが、ジャガイモは月に4～5回献立の材料に登場するのに、サツマイモは年に1～2回程度しか出てこないと言う。やはり、サツマイモの食用の消費意識は、鹿児島は全般的にひどく低いと言わざるを得ない。

5. 個性的で発想豊かな梅村室長

第一日目の初訪問地の、農水省の指宿試験地へ行って、まず驚いたことは、設備が気の毒なくらい貧弱なことだった。極端に言えば、どこかの農業高校の実習施設規模といった感

▶ 指宿試験地での記念写真



▶ 指宿試験地見学・梅村室長の説明を聞く



じだった。筑波の農業研究センターなどと比べると格段の差で、国の施設としてこんなにも違っていいのかという気がした。

しかし、サツマイモの育種研究にかけては世界のトップと言うべき最先端をいき、昭和59年ベニアズマ、60年ベニハヤト、61年シロサツマ（高澱粉イモ）、62年サツマヒカリ（甘くないイモ）と、次々と画期的な新品種を世に出している。

そこの責任者の梅村芳樹室長は、最近頻繁にマスコミに登場し、ユニークなイモ再認識論を発表している。よって、直接会っているいろいろ将来性のある話を聞きたかった。

梅村室長がまず開口一番に述べたことは、「育種の研究というのは、10年先、20年先をみて、そこに的を絞って仕事をしていかなけ

ればならない。その時、どんなイモが必要とされるかを予測して仕事をしていく必要がある。10年後も、今のような澱粉保護政策がとられるとは思われない……。」ということだった。そして、将来をみた仕事として、

「育種として力を入れているものは、澱粉原料用のイモでなく、消費者や加工業者から潜在需要のある“デザート・ポテト”と呼ばれる多様的で個性的な品種。具体的には色を利用した“オレンジ色の紅隼人”“紫色の山川紫”“レモン色の紅アズマ”などがいい例である。」

「また、低糖品種といわれる甘くないサツマイモもニーズがあるのではないか。サツマヒカリで作った焼酎はイモ臭くないと言われる。フレンチフライも、ジャガイモに比べて簡単にでき、色もきれいに揚がる。そのイモでイモコンニャクも検討中である。」

更に、冷蔵庫に耐える貯蔵しやすい品種や小粒多収品種という粒揃いのイモも考えていると言う。どれも、今までの育種研究者からは聞いたこともない考えだった。

そして、いろいろと話を聞いているうちに、梅村室長の最終的な夢は、日本を超えて国際的な立場にたった「理想のイモ」を追いかけていることがわかった。つまり、発展途上国よりの要望のあるウィービル（アリモドキゾウムシ）抵抗をもったイモで、且つ主食に耐えられる甘くないイモであり、その上にビタミンAやCが高いイモの、3つの利点をあわせもったイモであると言う。私は、イモにもそんなロマンの夢があるのかと驚いてしまった。素人の私も、深く驚いたのだ。きっと「この人は素晴らしい人だ」と評価する人も多い筈である。しかし、逆に「ナニ勝手なこ

とを言っているんだ」と批判する人も、保守的な風土のなかではいる筈である。

でも、サツマイモに暗いイメージをもつ鹿児島には痛快な人であり、豊かな発想で明るい希望を抱かせてくれる必要不可欠なイモ博士であると思った。

6. 東京では上級菓子のコッパダゴ

第一日目の夜、指宿市議会議員の高野清納さんが、自分の家でわざわざ作って来たというカライモの郷土料理を旅館まで持ってきてくれた。

それは「ガネ」（サツマイモとニンジンの細切りにニラを混ぜ、砂糖を入れた衣で揚げたかき揚げ）と「いもだご」（棒状のカライモだんごでサネンの葉で包んである）と「こっばだご」（イモのこっばをお湯で煮て、小豆、砂糖、小麦粉を入れて、半つきにして乾かしたもの）の三種類であった。

全員がそれぞれ試食してみたが、評判が特に良かったのは「こっばだご」で、みな異音同音に「まるでクリみたい!!」「上品な味で美味しい」という意見だった。私も、夕食後で満腹であったのにもかかわらず、「こっばだご」には何回も手を運んだ。料理研究家の原京子先生も、興味をだいぶ示して、どうやって作るのか、しきりに聞いていた。食べていて思ったことは、東京などの都会で高級菓子としてセンス良く売り出したら必ずヒットするに違いないという気がした。

7. 歓迎された徳光神社参拝

第二日目の午前中は、甘藷翁「前田利右衛門」を祭った山川町のカライモ神社「徳光神社」へ、鹿児島サツマイモ同好会の面々と一緒に参拝した。

私達一行を驚かしたのは、前田利右衛門

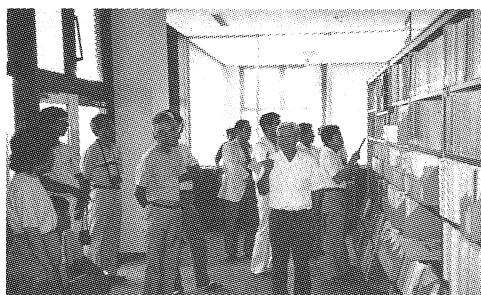
の命日（旧暦7月5日＝8月28日）に行なう「命日祭」を五日間縮めて、当日行なってくれたことだった。氏子一同と神主の御厚意であった。総勢30数名で参拝し、井上団長が、わざわざ川越より用意していった奉納文を読み上げ、「サツマイモをこれからも愛していきます」と神前で誓い、更にムードを盛り上げた。そのあと、神主さんより前田利右衛門の話しを聞いたが、終了後、湯之上会長に伺ったら、「こんなことは鹿児島のカライモ史上はじめてで、感激ですよ」とおっしゃっていた。

8. 日本で唯一の貴重な甘藷資料コーナー

徳光神社に参拝した後は、午後、指宿市立図書館2階にある甘藷資料コーナーを見学した。日本で唯一の甘藷専門資料が約二千点集められているところで、湯之上会長が指宿試験地を退官後、全くのボランティアで全国を巡り歩いて集めてきた貴重な文献類ばかりがあることだ。（甘藷関係資料は日本に約一万点はあると予想されているので、まだ5分の1であると言われる。）なかには、戦中戦後の研究資料や、今となっては日本でただ一部のみとなってしまった論文等もあり、甘藷関係者にとっては重要な資料コーナーである。

湯之上会長の資料収集の苦勞話しや、資料の内容についての説明を聞いたが、同会長の心配事のひとつは、「こうして集めてきた資料が、これからいろいろな人達に充分活用されるか」だった。

これからは、湯之上会長ひとりの力に任せおくのではなく、甘藷にたずさわる関係者が協力し合って資料類を更に増やし、又、充分活用されるために私達一同も関心をはらわなければならないと痛感した。



▲市立指宿図書館“甘藷コーナー”見学

9. 期待される鹿児島イモ同好会

甘藷資料コーナーを見学した後、隣の会議室で鹿児島サツマイモ同好会の会員約20名と、はじめての交歓会を2時間ばかり開いた。

最初に自己紹介を行なったが、第一印象として、同好会の面々は川越の気軽なメンバー構成と若干異なって、鹿児島県下の本格的なサツマイモ専門家ばかりといった感じであった。

自己紹介にかなりの時間をかけてしまったが、そんななかで特に意見交換の主な話題は「サツマイモの日はどのような根拠で決めるか」であった。いろいろな意見が出されたが、特に山川町の甘藷栽培のホープ松下豊和さんより、「ぜひ、10月18日の前田利右衛門の誕生日をサツマイモの日に」という町民二百名分の署名を手渡されたりして、イモに対するその熱意には驚かされた。

同好会の目的は、「サツマイモを趣味とする個人の集りで、イモ文化の発展に寄与すること」だと言う。鹿児島では、今まで互いに自由に情報を交換する場がなかったというから、同好会が情報交換のための重要なサロンの役割を果たすだろうし、そこから生まれた発想が地元イモ文化推進の核ともなろう。

交歓会の中では、その他に焼酎の話や、料理のこと、品種の話しも出たが、全般的に

鹿児島と川越のメンバーとの初顔合せといった感じであった。その夜、引続き旅館で、地元の美味しい郷土料理を肴にし、互いにイモ焼酎をくみかわして、和気あいあいと懇親会を開いたが、皆、イモに対する熱い想いを存分に語り合った。そして、「今度は、鹿児島から川越へイモ文化を見に行くからな」という更に熱いメッセージをいただいた。

10. 鹿児島への提言

鹿児島より帰って来て、参加者一同の反省会を開いたり、サツマイモシンポジウムを開催したり、いも祭りを行なったりして、その間、いろいろな関係者の話を聞いたが、それらを整理して鹿児島に対する「提言らしきもの」を私なりにまとめた。何分、イモに素人の私が、独善的に要点をまとめたもので、間違った点があったらご容赦願いたい。

①「役人感覚より企業&消費者感覚を大事にして」

新品種を開発して、なんとか地域振興をはかろうという意図は充分わかるが、あくまで役人や公共団体の人の発想が主体で、企業人や消費者感覚が充分とりいれられていないのではないか。火つけ役は役人側だったが、これからは企業や消費者の感覚サイドに立って考える必要があるのではないか。

②「PRをもっと上手に」

PRがうまくなるためには、又、イベント等を新しく企画するに当たっては、県内の方々に考えるばかりではなく、県外の方々を半分以上入れるつもりで、混血的発想で行ったかどうか。

③「東京へ打って出て、東京を制覇せよ」

日本の中心は東京である。昔より、「江戸一なれば日本一」と言われる。よって東京を

どのように制覇するか大戦術を考え、日本一のイモ産地の力を見せていただきたい。

東京でジャガイモと言えば北海道である。しかし、サツマイモと言えば、川越や千葉、茨城の名が出てくる。これでは、鹿児島のイモ作危機が救えないのではないか。

まず、東京の消費者感覚をつかむには、東京の企業と手を組んで都心にアンテナショップの店を出し、方策をさぐりつつ売込み法を考えたかどうか。次に、鹿児島が音頭をとって、東京でイモの大イベントを行なったらど

うか。県職員ホープの芝敏晃さんが発想した「全国サツマイモ合戦」なる案は、結構大当りするかもしれない。東京では、今、イモが見直されている。そのチャンスを逃す手はない。

★

いろいろな関係者と話合って、結論としては「日本のサツマイモ文化を高めるのは、結局、鹿児島でしかない」ということだった。それだけ鹿児島は底力をもっているし、期待されている。川越も負けずについて行きます!!

(62年11月21日)



じゃがいもきれぎれ話 (その3)

日本種馬铃薯協会顧問 塩田 弘行

7 続・じゃがいもの味^{あじ}

敗戦、そして食糧難と云う言葉が風化されて、飽食、グルメの時代になっている。

今では、美味が生活のワンポイントになっていることは確かで、あちらこちらで、食についての味覚に関する問題が取上げられていることは喜ぶことなのか、幸せなことなのか、何とも言えない。

じゃがいもの料理については、単行本やパンフレット類が巷に数多く売出されている。その料理法は、煮る、炒める、揚げる、焼く、ゆでる、裏ごすなどを基本とし、それが「似たり寄ったり」と書くとき直ちに詰問されそうなので、「千差万別」と無難な言葉に言いかえるが、実に多くの料理法がある様で、その種類は一体いかにほどになるだろうか。

過日、日本人の主食となっているお米について、新聞紙上に発表された消費科学連合会

がまとめた「お米に関するアンケート調査」の一部に、(東京都内と、その周辺に住む主婦を対称にして)、まず選ぶ基準は、「おいしさが」トップ(41.5%)で、次が「価格と味を比較して」(36.0%)と、いずれも味が基準になっており、「価格が安い」を基準にしているのはわずか(3.4%)にすぎない。価格より味が優先になっていると報じていた。

じゃがいもについて、この様な調査がなされたかどうか、残念ながらいま手許に統計的な資料がない。

かつて、ある大学の農芸化学者が「うまい米」「まずい米」とはの定義づけは難題であると語っていたが、最近では、これが化学的にある程度の解答が得られていると言う。じゃがいもの場合はどうであろう。

いささか古くなったが、過日、北海道新聞の「読者の声」に投書されていた、じゃがい