

「鹿児島県の味フードプラザ」と私

川越いも友の会会長 東京国際大学助教授 ベーリ・ドゥエル

▼会場入口で



鹿児島県というとやはり桜島の火山を連想する。昨年の11月7、8日、鹿児島に桜島は二つあった。本物のほかに、「かごしまふるさと秋まつり」の会場にも桜島はあった。それはその祭の一部「かごしまの味フードプラザ」のシンボルマークでもあった。1500キロのさつまいもからできていて、肌の白いこがねせんがんと肌の赤い紅隼人とが山と、流れている熔岩を表していた。

「かごしまの味フードプラザ」で中心になった食品は、やはり、さつまいもだった。大きく分けて三つの行事があった。11月7、8日は「さつまいもプラザ」で、9日は「かごしまの味情報交換会」と「さつまいもシンポジウム」だった。会場は鹿児島市だった。

さつまいもプラザ

さつまいもの生産量の $\frac{1}{3}$ 位をしめているのは、鹿児島県だ。日本では仙台と並んで一番さつまいもを食べているこの都市は県庁所在地の鹿児島市だ。しかし、約10万人が会場に

見えたが、別に驚くべきことではない。さつまいもの伝統的な面、よく知られていない面、見直した面が、よく分かるように展示され、実演、販売、などもあった。

「さつまいもプラザ」はかごしまの味フードプラザ実行委員会（鹿児島県農政課長、佐藤正典会長）が行ない、提唱は農林水産省だった。行政、生産者、食料品製造業者、消費者等が手を結んで、いもの見直しと消費拡大のために考えた行事だった。

そこではいくつかのいもに関係するコーナーがあった。1株約20キロのジャンボいもコンクール、アイディア商品たっぷりのいも食品コンクール、種類がたくさん並んでいたいも品種大集合、教育関係のいも図書コーナー、いも市場等もあった。私の一番好きなのは料理教室といもレストランだった。このグルメ時代に合うように、作り易いポタージュ、コロッケ等の実演があった。いも食品コンクールで最優秀賞の「磯珈琲館」のいもアイスクリームなどおいしくて、客が大勢いた。さつまいも実験工房「カリビエン」では、紅隼人というカロチンをいっぱい含んだいもの品種からできた鮮やかな色のパンなどもよく売れていた。「鹿屋フェスティバル」はいもスープ等のほかに、共同販売で東京の興伸といういも菓子屋の製品もあり、よく売れていた。

「さつまいもプラザ」の後、私は指宿へ案内され、そこでさつまいも実験工房「カリビエン」で食事した。それぞれのいもの色を、

よく料理に利用している。

紅隼人のオレンジ色、普通のいもの黄色、山川紫の紫色。見た目に楽しいスープ、つけもの、チップス、アイスクリームなどだ。ほかのいも料理屋へ行く時間がなく残念だった。

さつまいもシンポジウム

私は昨年11月9日の「さつまいもシンポジウム」にかごしまの味フードプラザ実行委員会に招かれて、大分お世話になった。「さつまいもを追って10余年」のテーマで講演した。その後「さつまいも討論会」ではそれぞれユニークな意見が述べられた。

コーディネーターの鹿児島大学農学部宮田育郎教授は、さつまいもが鰯や豚と並んで鹿児島の伝統的な食品で、現代の子供から年寄までのニーズに合わせる必要があるので消費者がもっと意見を発言しなければいけないと述べた。

消費者代表のパネラー石窪奈穂美さんがユニークな調査を発表した。198人の県政モニターと141人の県庁女子職員に「あなたはと思う？ さつまいも」という調査だった。

県政モニターの方は10代から80代までで、男女は半々くらいだった。さつまいもは好きと答えたのは約84%だった。

県庁女子職員に「さつまいもは好きですか？」を聞いた結果は約89%はさつまいもは好きであった。

石窪さんはさつまいもは好きな人は大勢いるのだから、もっと恥ずかしさを捨てる必要があると述べた。

また、自分にとっていも料理というさつまいもよりじゃがいも料理の方がたくさん頭

に浮かんでくるので、是非鹿児島の花嫁準備の一つとして鹿児島の伝統的なさつまいも料理10種類を覚えてくれるように希望する。特に、月桃の葉（げっとう：ショウガ科、*Alpinia speciosa*）等の薬味をいかしたいとも言っていた。

実は、「さつまいもプラザ」でさつまいも料理を実演した徳永典子先生（鹿児島調理師専門学校副校長）に「鹿児島花嫁さんさつまいも料理」の数種類を紹介していただいた。いも天ぷらといも御飯の外に、「がね」というそばころもいも野菜かき揚げや、「かんころ餅」といういも餅、等も紹介していただいた。

東京へ帰り、また良い話を聞いた。農林水産省生活改善の研修指導官、新田弘子さんが鹿児島農業地帯育ちで、鹿児島の農家がおやつで、ふかしいもや自家製いもだんごを食べることがある。

また、いも天ぷらや「がね」のような揚げ物のおかずが多い。前より少ないがいも御飯を食べるうちもある、と話をしてくれた。しかし、話を聞くとやはりお葬式の精進料理以外に、お客にいも料理を出さないことは常識らしい。

シンポジウムでのさつまいも生産代表者は



松下豊和パネラーだった。昨年10月17、18日に行なった第一回山川町さつまいもフェスティバル実行委員長だった松下さんがもっといもの品種と調理法を鹿児島県外で宣伝するために毎年、山川町ではさつまいもの生産・流通・加工関係者会議を開きたい、と言っていた。

シンポジウムの前に行なった「かごしまの味情報交換会」が県内の食品製造業者と県内外の流通業者のためのものであったので、賑やかだった。

食料品製造業者の代表である渋谷食品会長の渋谷嘉彦パネラーは、長年さつまいも関係の仕事をしている。鹿児島のいもは今、2万トン进行食品加工していて、これを10万トンに増やしたい。又、松下パネラーと同様にさつまいものそれぞれの品種に注目して、もっと品種別な調理法を考える必要があると述べた。

食品流通業者代表の山形屋産業開発社長の有島孝秋パネラーもさつまいもとの付き合いが長い。大阪市場では、さつまいも生産量が一番の鹿児島が宮崎と徳島より出荷量が少ないのには驚く。

それだけではなく、1キロ271円の徳島いもは鹿児島の1キロ137円と比べれば、倍くらい高く、鹿児島は、もっと頑張らなければ

いけないと述べていた。

研究者代表の九州農業試験場作物第2作物第1研究室長の梅村芳樹パネラーは鹿児島の農家がもっと張り切って、よいさつまいもを栽培するようにとアドバイスした。それで、県外の皆さんに鹿児島のさつまいもの良さを宣伝する必要があると述べた。

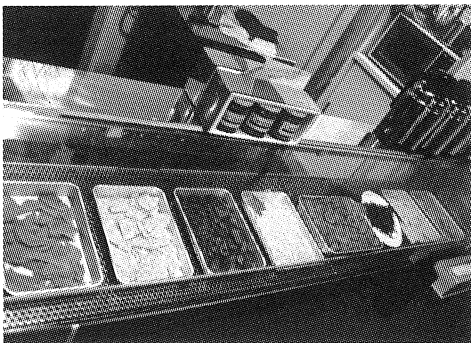
宮田コーディネーターはシンポジウムの最後に「鹿児島県の皆さんにもっと自分の県の産物に、さつまいもだけではないが、誇りを持たなくてはいけない」とも述べていた。

視聴者の一人、いも料理屋「鹿屋フェスティバル」の郷原茂樹さんは鹿児島の名前を鹿児島産物に付けるために料理屋を開いた、と述べた。鹿児島牛が松阪や神戸牛になってしまいうように鹿児島産物がほかの県へ流れ、結局、鹿児島の名前は消えてしまう。そうならないように「鹿屋フェスティバル」は鹿児島産の大隅牛、さつまいも等を料理に合わせて出している。

さつまいもをお客にださない

一般的に、確かに鹿児島でさつまいもについて、意識問題がある。それはさつまいもを恥ずかしく思う心である。

県庁所在都市の中で、一番ジャガイモを多く食べているのは、やはりジャガイモの産地である長崎と札幌で、イモはお客さんに出さない方がいいという感覚があるかどうか、まだよく調べていないが、鹿児島では一応そういう考え方が強いようだ。10数年前、初めて鹿児島へ行ったとき薩摩料理をレストランで食べるのが楽しみだった。しかし、さつまいも料理は一品も出てこなかったのがっかりした。



東京へ帰ってから、鹿児島県人経営の薩摩料理屋へ食べに行ったが、いも料理があるかどうかと聞くと、返事は「ない」ということだった。

2年前、又鹿児島県を訪れた。「からいも交流」という外国人が鹿児島県民と一緒に生活や仕事をする国際交流制度に参加した。2週間、鹿児島県で一番さつまいもを作っている曽於郡に泊った。一度しかさつまいも料理が私の泊っていた家庭で出なかったので大変がっかりして帰ってきた。

鹿児島のさつまいも料理を食べ、さつまいもの様子についてもっとよく理解するように、さつまいも生産農家兼、いも問屋の社員のうちに泊った。何回もその奥さんに「鹿児島の有名なさつまいも料理を楽しみにしている」と言ったからか、ある午後、一緒に、近所の農家へ遊びに行ったとき珍しいいもの品種をもらい、家へ帰ってからさっそく奥さんにいもを蒸してもらい、おやつにたいへんおいしく食べた。

鹿児島でいも加工品の消費量が高いのはいも焼酎だ。いもをその形にしてしまえば鹿児島でもお客さんに出すのに恥ずかしがる必要は一切ない。毎晩毎晩、私を受け入れた家庭のお父さんは遊びにきた友達や私にいも焼酎を溢れるほど出した。

お父さんは一人で三日間のうちにいも焼酎を一升飲む習慣があった。鹿児島県と同じ程度にいもといも加工品を消費しているのは宮崎県しかない。

幸いにも、今回の鹿児島旅行では、薩摩料理屋へ行ったときさつまいも料理が出た。「鹿児島サツマイモ同好会」（湯之上 忠会長）という民間の会の方が連れていってくれ

たところで、いも料理が何品か出された。

さつまいもは10キロ単位で売る

鹿児島でさつまいもをなかなかお客に出さないが、一方、とても不思議なことがある。それはいもの売り方だ。八百屋がよく10キロ詰め袋で芋を非常に安く店頭に出している。

「家計調査年報」によると、鹿児島市の2人以上、非農業家庭では、一年間に各家庭が8キロしか買わないことになっている。それならば、八百屋で10キロ詰めのいも袋を買えば、一年以上持っていることになる。あるいは、いもが非常に好きな家庭と嫌いな家庭が両方あるのかもしれない。共同でいもを買って分けることはないだろう。

ほかのデータを見ると鹿児島についてのいも消費はあまり細かく公表されていないが、全国的傾向を見ると「家計調査年報」のデータと平行していて、この20数年間、一人当たりの消費量は割合安定している。



◀ 光栄にも講演者として

総理府の「家計調査年報」のほかに、厚生省の「国民栄養調査」は国民の毎年11月の実際に食べている食糧を調べ、農林水産省の「食料需要給表」は供給を調べていて、この三つは全国の一人当たりの数字は多い順に並んでいる。

鹿児島でもっとお客にいも料理を出すようになれば、農家も流通業者ももっといもの質を気を付けるようになる。八百屋へ行くと、いもがゴロゴロ袋に入っていて、傷が着いているし、形が揃っていない。私のアメリカの古里では、さつまいもを10キロ単位で売らないが、いもの状態はまったく同じだ。けれども、今住んでいる埼玉の川越では、八百屋ではさつまいもを数本だけを、かわいい皿の上に並ばせる。

よい値段で売っているせいか、ある程度揃っていて傷が着いていないものでないと、売り物にならない。

さつまいもの意識をあげる

いちおう、第一回「かごしまの味フードプラザ」は大成功に終わり、県内のいも意識を上げた。

その前後、現地のメディアは大部さつまいも熱となったが、これからもそういう行事と熱が続くように応援したい。

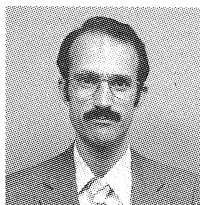
「さつまいもプラザ」の最後に、あの立派ないも桜島をお客に分けてあげようと、係りの人が袋を用意した。私は、最初、いもを恥ずかしいと思っている鹿児島県民は、遠慮すると思った。けれども、人間の津波はいも桜島の麓まで流し、袋にいもをぎっしり詰め込んで、あの1500キロのいもの山が、あっという間になくなってしまった。

ぜひ「さつまいもシンポジウム」の石窪パネラーの花嫁10品料理案を全県に普及して欲しい。自分の家族にも、お客にも誇りをもって出せるように。いも料理屋も頑張ってもらいたい。県外でも宣伝して、観光客がさつまいもの本場の鹿児島へ食べに来るようになって欲しい。

昨年「川越いも友の会」は10月13日を「さつまいもの日」と宣言したので、それを機会に何かをするのは、どうだろう。

鹿児島のさつまいもの大半は澱粉の原料に使われ、澱粉を日本へ輸出したがっている外国の圧力で、その生産がこれからもっと不安定になる可能性もある。

そのかわりに、どういう風にさつまいもを利用できるか研究することが大きな課題となろう。



「著者紹介」
ベリー・ドゥエル

- 上智大学での修士論文は「甘藷の渡来と普及に関する人類学的諸問題」。
- 1985年7月、カリブ海のグアドループ島で行なわれた「国際熱帯イモ類学会」に参加。
- 1987年4月より「川越いも友の会」会長。
- 1988年4月、バンコクで行なわれる「国際熱帯イモ類学会」に参加する予定。

原稿募集

◎いも、澱粉、水飴、化工澱粉等、関連産業に関する原稿（400字横書で10枚まで）および肩のこらない地方だより（500字ほど）を募集します。当情報誌に掲載の原稿に対しては、薄謝を呈します。

送り先・東京都港区赤坂6-10-41

ヴィップ赤坂303号室 いも類振興会・情報編集部