



「いも焼酎」の醍醐味とこれから

大口市農協筆頭理事
前・鹿児島県議 自民県連幹事長 下小蘭 義丸

押し寄せる自由化の波

日本農業に外からの嵐。いまや避けて通れぬ、自由化の波が押し寄せている。日本の農産物、12品目の自由化問題はガット（関税貿易一般協定）に対し、米国がガット違反だと提訴したことにより、パネル協議では、雑豆と落花生を除く、10品目について、クロの裁定を下した。農政は転機を迎え、いわゆる過保護脱却は急務となった。

ただ粉乳・練乳とデンプンの2品目については、鹿児島のサツマイモ、北海道の酪農、ジャガイモの地域農業に大きな影響をあたえるとして、いろいろと対策を立て、先送りの方針であると聞くが、今日の世界の状況の中では何時までもこのままの状態での対応はゆるされない。将来は当然自由化の方向へ自然と進まねばならないことは明白であり、そうになると、輸入デンプンには日本のデンプンでは価格的に全然対応できないことになり、わが鹿児島産「サツマイモ」がデンプンの原料としての座を保つことはそう長いことではないと思われる。

そんな状況の中で、特に鹿児島県は全農業者の中で半数以上が、サツマイモを栽培して居り、作付面積は畑地全体の2割にも及び、しかも鹿児島県農業は、特に、規模の零細さ、高齢化、シラスに覆われた特異土壌地帯颱風常襲地帯……、これらの地域的、土壌的、気象的、悪条件の中で、サツマイモ以外に作付できない、しかもこれが農家経済に大きなウェイトを占める状況の中での、デンプンの自由

化は、サツマイモ作付地帯の農家にとっては、壊滅的打撃を受けることを意味するものだ。

農水省や、いわゆる農家指導者等は、やたらに机上の空論的な土壌改良、高度の技術の適用、新しい作目への転換等々が云々されて居るが、サツマイモ以外に作れない状況にあるこれらの地帯に、如何なる技術をもってしても、過去500年の歴史をもつ、イモ作以外に転換作目を見出すことは、不可能であると思料するものである。

それならば、どうするか

サツマイモを澱粉工場に、デンプン原料として販売する以外に方法はないか。サツマイモをもっと有利な原料として、活用できないのか、いろいろ考えあわせた結果、私は＝これこそサツマイモを生かす唯一の道であり、ぜひ関係機関の理解と協力を得て進めたい＝と考え、提言をしてみたい。

それはいま、全国的にブームを起こしていると思われる「イモ焼酎」についてである。

そもそも焼酎は（アルコールと水を合せた、いわゆる甲類を除く）、乙類焼酎について申し述べれば、イモを原料として、蒸留酒として、ウイスキー、ブランデーと同じ製法で、醸造されるものだが、今日、日本人の感覚では、大きな一升瓶で、いちおう飲み易く、25度にうすめ、しかも、大蔵省主税局の指示により、一升、1,050円という廉価で販売され、品質が良いか悪い、味の良い悪いにかかわらず、公定価格で一率1,050円ときめられて居り、一般的認識では、アルコール類の最低

価格で、焼酎は貧乏人か労働者の飲みもので、高級酒のイメージとは程遠い——今日こそ、バーやクラブでも、焼酎を出すようになったが、ついこの前までは、クラブ・バーで焼酎の注文でもしようものなら、その様な程度の御客様は私の店では、出入りして居りませんので御引取り下さいと云われるか、冷笑されるのがおちという状態で、ずっと日陰者の存在だったと思う。

ところが意外とこの乙類焼酎（イモ焼酎）がウイスキー、ブランデーと同じ蒸留酒の仲間、最高の、まろやかな味であるという科学的調査結果が出て居り、焼酎に対する新しい認識が生まれつつあります。日本電子研究所員の「松下和弘」氏の「おいしさを科学する」という（週刊朝日、1月22日号）小論說の中では、つぎの様な意見が出されて居る。これを要約すると、

薩摩焼酎、琉球泡盛、中国貴州茅台酒、ソビエト産のコニヤック「アララート」、スコッチの「シーバースリーガル」の5種類を取り上げ、NMRを使って水分子の状態を調べた結果、泡盛がトップで101Hz、次いで焼酎とシーバースが103Hz、そして茅台酒、アララートの順で、アララートは120Hzだった。Hzは分子運動を表わし、数値が小さくなるほど、分子運動が活発になる、水とアルコールの分子集団が小さく安定して、まろやかな味になるわけで、なんと焼酎系が世界一だった——ということである。

すなわち焼酎は、世界で有名な高級酒といわれている、ウイスキー、ブランデーをおさえて『世界一うまい、まろやかな酒』であるということが、科学的分析ではっきりしたわけである。

世界市場へのデビュー!!

そこで「薩摩焼酎」を高級酒として、スコッチやナポレオンに対抗して、世界市場に大きく、デビューする策を今こそ真剣に考えるべきであると思う。

味のまろやかな、二日酔のしない、健康的酒……イモ焼酎は、いまこそ大きくイメージチェンジして、日の目を見させてもらいたいものである。一升瓶をウイスキー瓶に代え、25度（アルコール含有量）を40度にし、レットルをスマートにし、世界市場へ飛躍させ、自動車や工業電機器具に代えて、ジャパンウイスキーが貿易品目に大きなウェイトを占める様になり、英国から、フランスから、イタリアから、クレームのつくほどの焼酎時代が来ることも夢ではないと思いますが、如何でしょうか!! 今こそ「イモ」を見直すべき時だと思う。

焼酎はサツマイモ

さて、そこで「薩摩イモ焼酎」は日本の焼酎のルーツであることを簡単に説明しておこう。鹿児島県の北端、川内川^{せんだい}の上流に位置する大口市は、熊本県との県境で、北隣は熊本県人吉市、北西は熊本県水俣市という山間盆地の小さな農村地帯の、静かな寒村であるが、ここで『伊佐錦』というイモ焼酎が作られて居る（伊佐錦のラベルの字は当市出身の、海音寺潮五郎氏の書である）。この伊佐錦の民放（MBC放送）のテレビコマーシャルに「日



バレイショ増収一〇〇〇問答

■三百回余りの講演で、いも作従事者からいたいた千四百余の質問を整理し、これに回答。基本から植付け、収穫・防除までを解説し、厳しさが加わる現代農家に大きな指針を示す好著。北大助教授・吉田稔著 定価七〇〇円 送料二五〇円

清薯源流の砦

■現在の種苗管理センターのいも作関係は、昭和二二年に創設された「馬鈴しょ原種農場」がその出発である。各農場の歴史と現況を報告した本書は、関係者必携の好資料。各農場職員名簿付。いも類振興会編・定価七〇〇円 送料二五〇円

21世紀に向けてのいも作り

■生涯を北海道のバレイショ作に投入した著者快心の著作。その視野は需要者の品質要望から国際競争力まで、魚眼レンズのようにひろがり、いも作従事者の今後の指針を示す。

吉田稔著 定価六〇〇円 送料二五〇円

アンテスから食卓まで

■ジャガイモのふるさとアンテスから出発し、その料理法や品種の特性、栽培から食卓への供給までを、オールカラーで紹介。読んで楽しく、為になる小冊子。

田中智著 定価三〇〇円 送料一七〇円

熱帯アジアの馬鈴薯生産

■東南アジアの馬鈴しょ生産の実態を、各国のレポートから翻訳した貴重な資料。とくにシンポジウムでの発表は、わが国馬鈴しょ作に大きな示唆を与えるものである。

秋元喜弘著 定価八〇〇円 送料二五〇円

本焼酎発祥の地」と放送している。そのわけは、大口市に「重要文化財」に指定されている「郡山八幡」という神社があり、この神社の改築のとき、前回の改築（1559年—永禄2年）の棟木札が発見され、それにこの改築の時の大工の落書がしてあるのを発見した。

「領主がケチで焼酎を飲ませないのでメイワク」だと書いてある。「焼酎」とちゃんと漢字で書いてある。これが焼酎についてのわが国最古の記録であると学者が認めたので、このコマーシャルの文句ができたようだ。日本の焼酎の発祥の地は「大口市」であり、ここで生産する「伊佐錦」なる焼酎が日本の本家本もとの焼酎である。

この様に焼酎は、約500年の歴史をもつと見られているが、薩摩にサツマイモが伝来したのは、1609年、島津の琉球征伐の時とされているので、郡山八幡の大工が欲しかった焼酎は米かおそらくは雑穀を使って作ったものと思われ、たどっていくとサツマ焼酎のルーツは“泡盛”で、琉球泡盛を作る技術と日本

酒の醸造技術をおりませ、米雑穀から原料を安くしていくらでも手に入る、サツマイモを使って今日のイモ焼酎が生まれたと思われる。

★

以上がイモ焼酎のルーツだが、時の流れの中で、日本の南端「鹿児島、南西諸島、イモしか出来ない地域」ではあるが、澱粉含有量の多い、この良質のサツマイモが、世界一まろやかな、高級酒に姿を変えて世界に羽ばたく時を夢見たい。慶応元年パリ—万博に、サツマから「サツマ焼酎」を当時のサツマ藩主、島津公が出品し、大好評を得たことも、日本人には余り知られていない。（昭和63年1月記）

いも類振興情報 第15号

昭和63年4月15日発行

発行所 財団法人 いも類振興会
東京都港区赤坂6—10—41
ヴィップ赤坂303号室
電話 03—588—1040
振替・東京3—110152
印刷所 交通印刷株式会社