

をうける前にイモ数を確保，b) 浴光育芽で黒あざ病にかからずに出芽，c) 30cmの正しい株間で欠株もなし，d) 株当茎数がそろって4本確保，e) 正しい培土などの条件を満たしたほ場には，一個も中心空洞がなかった。これらのうち株当茎数を4本にすることの重要性が，最も印象づけられた年だったといえる。どの株も4本茎にするには，20～50gの全粒と50～100gを半切りにした種イモを，十分に浴光育芽した上で利用することが必要である。

む す び

昨年の上川と後志の中心空洞と変形の被害はひどかった。それは気象のせいにするのではなく，輪作確立を含めた技術の欠陥によるものと理解し，技術向上へ結びつけるべきである。

中心空洞と変形とは黒あざ病を接点として連鎖している。黒あざ病は全国的にあって，

規格外として捨てられている変形の主要因をなす。その改善策はムギ類の後作を中心とする輪作確立を基本とする。他に腐熟堆肥のすき込み，客土，灌水，加熱殺菌，深い反転耕，土壌殺菌剤注入などあるが姑息手段の域を出ない。変形は選別しやすいが，中心空洞は選別困難である。それでソフテックス（弱いX線）を利用した検出器の開発もされたが，単純に正しい施肥，正しい株間，4本茎，正しい培土で皆無にできることからナンセンスである。

現行の共同集荷は空洞や変形などの品質の農家間差異一すなわち技術の差異一を無視した方法である。収穫直前に試し掘りし，品質論で階級別とし，階級ごとに取扱うのが合理的で，その集積されたデータをもとに，正しい栽培技術の指導がなされるようにありたいものである。

カライモ再生元年



南日本新聞編集委員

福山 満雄

暗いイメージの救荒作物から，付加価値の高い未来の食べ物へ。サツマイモのふるさと・鹿児島で，イモ見直しの大きな運動が起きている。

◎イモ，イモとけなされて

芋助，芋侍，芋姉ちゃん…。鹿児島人に向けて発せられたこの言葉を，もう何回見聞き

しただろうか。文久2年（1862年），公武合体論者で薩摩の国主・島津久光は千人の軍勢を率いて京都へのぼった。そのころ京の街角には歓迎の落首が大いにはやったという。その傑作のひとつに，こうある。

「泰平（屁）をこき出すものは薩摩いも 是らの具合もなほる下々」。

久光が勅使の大原重徳と一緒に江戸へ下った際には，

「大原（腹）になるほど薩摩くはされて あとは泰平（屁）こくか安康（国家安康）。

サツマイモを鹿児島 の 代名詞，あるいは人をやゆする言葉として使う歴史は，なんと一世紀以上にも及ぶのである。

わが国の近代化の過程でみせた薩摩のイモ・エネルギーは、確かにすさまじかったが、中央集権が定着してくるにつれて、辺地にあたる鹿児島は一転して取り残されることになる。ことに重厚長大産業のない同地方は、高度経済成長の波に乗り遅れてしまった。

◎近親憎悪の精神風土

昭和38年当時、鹿児島では71,500haにサツマイモが植え付けられた。でんぷん工場は410を数えた。改めていうまでもなく、サツマイモが鹿児島で大きく根を下ろした背景は、わが国では農地の割合は7対3で水田が多いのに、鹿児島は逆に畑が多い。だから人口支持力の大きいサツマイモに頼らざるをえなかった。また、サムライ王国・鹿児島で武士たちが農業をする場合は、サツマイモが一番手っ取り早いことになる。台風や干ばつといった自然災害に強く、シラスなどの特殊土壌もいとわぬサツマイモの特性がその根っこにある。

長い歴史のなかで、いつしかそれは「サツマイモさえ作ってれば安心」という信仰のようなものとなった。事実、古くは飢きん、敗戦直後の食糧難、幾度か襲った台風などでサツマイモは大きな存在感を示してくれた。

やがて訪れたのが、画期的な高度成長。狭い畑で自給自足の色あいの強いイモに経済的なけん引車を頼むのは無理である。「イモをまくらにうたたねしている間に数々の遅れをとった」という声が鹿児島では一段と高まった。サツマイモへの信頼感は、いまさらイモでもあるまいといった冷ややかさに変わった。この近親憎悪の精神風土は、鹿児島独特のもののようなのだ。

◎甘味資源の末席に

「あのころ、でんぷん工場は笑いがとまらなかったですよ。農家から安くイモを集めて製品にすれば、飛ぶように売れた。お金の隠し場所に困ったくらいです」——でんぷん産業が華やかなころに活躍した人たちは、いまもこう懐かしむ。それも、しかし長くは続かなかった。昭和27年に砂糖の統制が撤廃されて輸入がふえるようになるとでんぷん事情はおかしくなってきた。需要が低迷し、でんぷん価格は値下りしだしたのである。28年には農産物価格安定法ができ、過剰でんぷんの政府買い入れが行われるようになったものの、こんどは国の過剰在庫がみるみるふえていった。

そこで国はブドウ糖工業を育成することにした。この政策はでんぷんの過剰在庫を解消するという点では成功した。だが、サツマイモ生産や自転車操業で投機に走るでんぷん企業の体質はそのままにしたため、問題の抜本的な解決にはつながらなかった。

それどころか、サツマイモを砂糖—ブドウ糖—でんぷんと連なる甘味資源の末席に縛りつけたことで、イモは十字架を背負わされた。

そのころのでんぷん対策は鹿児島の農協にとって最も重要で頭の痛い仕事であった。経済連の担当部長が体調を崩して毎年のように変わったという事実をみても、事態の深刻さがわかる。

◎ぐらり傾くイモの座

鹿児島県の62年度のサツマイモ作付面積は21,700ha（全国の33.9%）、生産量は564,200t（同39.6%）である。この特産は、いま二つの難題に直面している。ひとつは海外からの自由化圧力だ。米国のガット（関税貿易—

般協定) 提訴でクロと裁定された農産物10品目のうち、でんぷんと粉乳・練乳を除く8品目について、わが国は自由化受け入れを決定した。ただ、でんぷんは自由化しない方針といても、サツマイモででんぷんの主な用途になる異性化糖やブドウ糖の自由化を受け入れたため、影響は避けられない。

もうひとつは減反である。主に外国産のトウモロコシを原料とするコーンスターチに比べて割高な国産のイモででんぷんは、そのままでは買い手がつかない。そこで安い外国産との抱き合わせ販売がなされている。

ところが、最近の急激な円高で内外のでんぷん価格差はさらに大きく開いた。加えて異性化糖の需要も伸び悩んでいる。このため農林水産省は昨年、でんぷん原料のサツマイモについては「適正生産」という名目で減反を打ち出した。このままでは縮小均衡の枠に閉じ込められ、拡大再生産はおぼつかない。特産物の座が大きく揺らいだことに危機感を深めた鹿児島県では、“カライモ再生元年”と銘打って出直しを図ることにした。

◎危機意識でイモ再生へ

県の63年度のサツマイモ再生対策事業費は33億円余り。このなかで目をひくのはサツマイモを原料とした三件の加工工場建設だ。シロップ工場では高系14号を煮たあと酵素を加え、加水分解させてペースト状のシロップを製造する。製品はアイスクリーム、アイスキャンデーなどの冷菓や洋菓子、和菓子、スナック菓子などの原料に使える。チップやあんこ工場も建設される。

変わったところでは、小型ハウスを利用した超早掘りイモのモデル事業がある。うねの間にためた水が太陽光線を受けて温まり、ハ

ウス内で保温効果を発揮する仕組みである。露地の高系14号は6月下旬から7月上旬に収穫されるが、この方法では収穫が1～2カ月引き寄せられ、5月下旬をピークに4月下旬から6月になる。このほか、でんぷん原料イモを青果用や他の作物に転換して、新しい産地育成を進める畑作農業体質強化モデル事業もはじまる。

◎都会の人に触発される

東京では数年来、サツマイモに根強い人気が集まっている。そのブームにあやかりとうと鹿児島からは有志が上京し、商品開発の勉強をした。こうして鹿児島でも各地にイモ料理店が営業をはじめた。サツマイモをめぐる県内の動きは新しい食べ物としての提供のほか、行政や民間団体のイベント、同好会を軸とする研究、加工業者による新製品の開発に大別される。

イベントといえば、昨秋地元では「かごしまの味フードプラザ」と名づけた“サツマイモ祭り”が開催された。この作物に関するすべてがわかるように企画された。サツマイモ・シンポジウムも開かれた。鹿児島の人はサツマイモについては、全国のだれよりもよく知っていると思い込みがちだ。しかし、理解しているのは実は、非常食としてのサツマイモの姿である。県が昨年、県政モニター250人を対象にアンケート調査をしたところ、サツマイモから連想する言葉については、「戦中戦後」が21.6%と最も多かった。ちなみに以下は「焼酎」17%、「焼きイモ」、13.1%、「ふるさと」5.3%だった。ごく少数派では「貧乏」「健康食品」というものもある。調査を通して明らかになったのは、県民がサツマイモについては固定した暗いイメージしか抱

いていないということである。

鹿児島では、いまサツマイモブームが高まっている。それは東京から逆移入したものであるが、地元で献身的な活躍を続ける人たちの存在も忘れるわけにはいかない。梅村芳樹さん（九州農業試験場作物第一研究室長）はその代表といえるだろう。

北海道で16年間、ジャガイモの品種改良と取り組んできたこの研究者が鹿児島県の指宿市へ転勤することになった。その際、家族の話題の一つは「指宿にはおいしいジャガイモがないという」ことだった、という。58年のことだ。「サツマイモがあるじゃないか」「いや、あれは甘くて余計食べられない」「では、甘くないイモを探せばいいじゃないの」…。

これがヒントになって梅村さんの甘くないサツマイモ探しがはじまる。でんぶんを麦芽糖に変える酵素（ β -アミラーゼ）を欠く系統のイモは、加熱しても糖分はふえず、フレンチフライやサラダにすると、ジャガイモよりすぐれた製品ができる。この人は、料理講習会や講演会、マスコミを通じての積極的なPRなどで、鹿児島の人に新しい角度からサツマイモをみる必要性を訴えた。

全国の20都府県の約200カ所を訪ねてサツマイモに関する資料を収集、指宿市立図書館に展示している湯之上忠さんの存在も特筆される。ざっと2,000点に及ぶ資料集めを支えてくれたのは、元京都大学教授の長谷川浩さんらが中心になってつくった「甘藷資料収集を推進するための募金会」である。湯之上さんを会長に昨年発足した「鹿児島サツマイモ同好会」も、地道な活動をみせている。元大学学長や会社社長、料理研究家ら多彩な顔ぶれからなる同好会は、“サツマイモを趣味とす

る個人の集まり”を強調する。肩書ははずし、この愛すべき作物への思いのたけを談じ合い、サツマイモの振興策を探っている。

◎過去をかなぐり捨てて

古い南日本新聞をめくっていたら、サツマイモについてのいろんな記事に出合った。戦後の緊急開拓ではサツマイモが「勲一等」の功績をあげた、と入植者たちは語る。桑の葉やアザミは腹の足しにならない。ムギやアワなどの穀物も思うようにとれない。栄養失調で頭髪も抜け落ちるほどの千辛万苦の開墾人生を支えたものは、サツマイモであった。昼間の労働だけでは追いつかず、夜になって、月明かりを頼りにイモの植え付けをしたというニュースもある。こうした苦労が今日の豊かさにつながったと思うと、読み捨てるのは惜しい気さえする。

南日本新聞はこれまで何回となくサツマイモについての長期連載をしてきた。そのなかで新しいのは53年10月から177回にわたって掲載した「からいも」である。こうした連載に共通しているのは、サツマイモを“人間にとって最大の功労者”にとらえていることだ。将来像について触れるときでも、「イモだイモだとけなすじゃないぞ、まさかのときはサツマイモ」といった食糧安全保障的な視点に立っていた。

これは新聞にだけみられるものではない。食糧学者の近藤弘さんは「徳川中期にカライモが薩摩に渡来しなかったとしたら、明治維新がそのような形で成立していたとは、私には考えられない。日本史を動かした薩摩のイモ・エネルギーを、私たちは改めて注目する必要がある」（『日本人の味覚』）と書いている。イモのおかげで薩摩藩の人口はいつの

間にか膨れ上がり、明治維新に際しては他藩に比べてケタ違いの4万数千の兵力を大動員した。幕府はイモ侍とあなどられていた薩摩の下級武士たちに敗れたのである。まさしく、たかがイモ、されどイモである。

しかし、サツマイモの再生を本物とするためには、過去の栄光をかなぐり捨てることから出発しなければならない。

◎カギは県民の意識改革

享保の飢きんといえ、西日本一帯にはイナゴが異常発生、全国各地で百姓一揆が多発したことで知られる。餓死者が相次いだ享保17年（1732年）でも「薩摩甘藷あるを以て飢民なし」といわれている。サツマイモの価値については、ひと口でに語り尽くせない。

けれども、その功績を持ち出せば持ち出すほど、サツマイモは歴史のなかに埋もれてしまいがちだ。いま最も必要なのは、この奇特定の作物の軌跡はそれなりに高く評価しながら、いかに新しい食べ物として食生活のなかに位置づけるかということである。サツマイモの持つ過去のイメージをふり切るために、梅村さんは「デザートポテト」という新語を使っている。デザートポテトという呼び名からはシャーベット、アイスクリーム、パイなど若者向きの加工食品群が連想される。こうした食品の原料に使えるサツマイモは、何よりも品質がよくなければならない。そのため生産技術の普及や産地の意識改革は、当面の大きな課題ではないか。

わが国では栽培植物は、それがもたらされた地方の名前をつけて呼ぶ習慣がある。カボチャ（カンボジア）、ジャガイモ（ジャワのジャガトラ港）…。サツマイモは鹿児島では、琉球を経て唐（中国）から伝えられたの

でカライモと呼んでいる。このカライモをめぐって、ことし3月の県議会では面白い問答が交わされた。「鹿児島で作るのだから“唐”のイモではなく、“薩摩”のイモ、つまりサツマイモの名称に統一して銘柄確立を図ってほしい」との意見が議員から飛び出したのである。これもサツマイモの再生を願う県民の熱意の表れであろう。

藩政時代、島津藩は農民に一定の土地を割り当て、役人の厳しい監視のもとで耕作を強制した。そのことは知らず知らずの間に鹿児島県民に自主性の乏しさという性格を植えてしまった。21世紀へ向けてサツマイモの新しい利用を図ろうとするとき、歴史のなかで培われたマイナスの県民性を、いかに奮起してプラスに転じることができるか。

先日、イモどころの鹿屋市では「からいも王国」が建国された。こうしたパロディ王国やイモ食のニューファッション化には、遊びの要素が多分に含まれている。遊びは武の国・薩摩ではうとんじられてきた。サツマイモの新たな食文化をつくり広めるため、旧来の発想の延長ではなく、いかにイモと楽しく遊ぶかがいま鹿児島の人たちに問われている。それができるとどうかのカギは、県民の意識改革にかかっているのではないだろうか。

（筆者略歴）福山満雄 昭和8年、鹿児島県生まれ。鹿児島大学文理学部を卒業後、南日本新聞社入社。政経部記者、阿久根支局長、論説委員などを経て、63年4月から編集委員。

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枚迄）及び肩のこらない地方だより（500字ほど）を募集します。掲載の原稿は対しては、薄謝を呈します。

送り先・〒107 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