

茨城の^{ほし}干いも・過去・現在・未来

茨城県農業試験場 泉 澤 直

(1) はじめに

こたつの上にみかん、そして白い粉を吹いた干いも。それはかつて冬の茨城の家庭でよく見られた光景であった。そんな光景に郷愁に似た感情を抱く方も多いことだろう。

干いもの産地は、茨城県の単調な海岸線のほぼ中央部、那珂湊市、勝田市、東海村にあり、毎年11月の下旬から、2月末頃まで生産される。

その工程はすべて手作りで、添加物など一切ない“太陽の恵”そのものと言える。

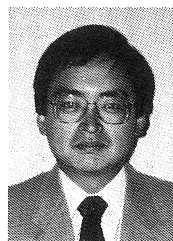
干いものは、様々な名称で呼ばれている。一番通りの良いのは「乾燥いも」だろう。地元では短くつめて「かんそいも」と発言する。そのほか、専門書等では「甘しょ^{むしきりぼ}蒸切干し」と書かれている。いもを蒸して切り、干す工程を表現したものである。古くは「甘しょ切り干し」とか、日露戦争で将兵の食糧としたところから、「軍人いも」とも言われたようである。

茨城県の干いものは80年有余の歴史があるが名称の多さ同様、数多くのエピソードを有している。本稿では全国の80%以上のシェアを持つ茨城県の干いもの過去、現在そして将来の展望について紹介したい。

(2) 沿革

明治44年に出された「静岡県特種産物調査」によると、干いものは切干蒭として取上げられている。少し長いが引用すると「切干蒭ハ県下榛原、磐田ノ二郡ニ於イテ専ラ産出ス

ル所ノ農家副産物ノ一ニシテ其産額一ケ年四十五万余円ニ達シ年一年増加ノ傾向アリ本業ノ開始ハ榛原郡白羽村ニシテ今ヨリ六十余年前ニ属シ薄切、厚切ノ二種



アリテ現今ハ厚切製ヲ専ラトシ販路ハ北海道、東京、名古屋等ヲ主トシ甲信地方及伊勢、伊賀地方ニ及ベリ」とある。

すなわち干いものは、静岡県で江戸時代後期に生産が始められ、明治の後期には有力な商品作物となっていた。

品種は早生から晩生まで10品種ほど挙げられている。四十日、正宗、赤蒭、新紀州、白紀州、台湾、薄赤、朝顔蒭、青葉蒭、立葉蒭等で、現在では全く見られない品種である。

このころの干いものは、静岡県だけでなく愛知県でも盛んに作られていたようで、その干いもの生産技術が、茨城県に入って来たのは諸説があって定かではないが明治41、2年頃とされている。

湊町（現那珂湊市）の湯浅藤七という人が静岡県に行って何か事業をやっていたが失敗し、故郷に帰ってきた。そしてせんべい業を営むかたわら、静岡で見よう見真似で覚えた干いもを作り始めた。

そしてある本によれば明治41年には300円の売上げを挙げたという。

その後干いものは湊町の水産加工業者によって盛んに作られるようになった。冒頭に述べたように、那珂湊市は太平洋に面していることから、漁業の町でもある。

なぜ水産加工業者が盛んに干いもを作ったかはいくつか理由がある。一つは干いもの製造は鰯ぶしやその他の製造法ときわめて似ており、設備もほぼ同じであること、さらに干いもを作る冬の間は、水産加工が比較的暇である。その上近隣の村々はサツマイモをかなり生産しており、原料の入手には苦労がなかった。

このような状況を見て農村地域では、原料の供給に甘んじるだけではなく、自らの手で干いもを作ろうとする動きが出てきた。

茨城県農業史年表によると前渡村（現在は那珂湊市と勝田市に分割合併されている）の村長大和田熊太郎は、明治42年静岡県磐田郡の干いも製造状況を視察したとある。また同44年那珂郡農会は静岡県磐田郡に視察員を送りさらに同年大和田と那珂郡農会は静岡県から技術者を招き、講習会を開いて干いもの製造を奨励したと記録されている。

大和田らのこのような努力が実って、干いもは、しだいに周辺農家の副業として定着し、サツマイモ生産農家が自ら加工を行うようになった。資料によると、大正13年には水産加工業者による製造は全く見られなくなった。

干いも生産の草創期に、湯浅藤七や水産加工業者たちがどのような品種を用いたかは明らかではない。昭和4年に発行された「茨城県に適切な農村副業」によると「……切干用となさんには飯郷種に限る」とある。農家が生産の主体となった時点では、品種は飯郷が用いられていたのであろう。また同書によると飯郷のなかから干いものに特に適するものを選抜し、使用しているとの記述がある。

ちなみに当時静岡県で用いられていた品種は、昭和2年に出品された静岡県立農事試験場

「甘藷切干の調査及研究報告」によると「現今甘藷切干用の品種としては全県下を通じて殆ど全部細蔓種を栽培するに至れり。」とある。

すなわち、昭和初期において茨城県と静岡県では、干いも用の品種は異なっていたことになる。

次に当時の販売方法であるが先の「茨城県に適切な農村副業」によると、農家は地方仲買人に販売しているとある。しかし、農家の副業としてさらに発展させるため、大正13年前渡村外二町四ヶ村連合甘藷切干生産販売組合という任意組合を作り、検査員を置いて製品の検査、品質の統一による共同販売を行うことになった。

このような記述を読むと、現代の特産地形成同様の並並ならぬ力の入れようを感じるが実際は「生産者の自覚が足らず」、また「検査が不徹底であり」さらに「一部商人の反対もあって」この任意組合は「思わしき進捗を見ざるは甚だ遺憾とする所なり。」といった状態であった。

それでも茨城の干いもは、産地として発展していった。いくつかの資料によれば、大正の末には、静岡のものに比肩し得るまでに成長していたという。

昭和に入り、中国大陸から始まる戦火が激しくなるにつれ、干いも生産にも変化が現れる。

その辺の事情について、昭和27年に発行された雑誌「農業茨城」の10月号を見ると、まきくぼ・かつみという人が次のように書きしめている。「(干いもの生産は)戦争が始まって下火になり、昭和十八年になって遂に製造禁止の憂目さえみたが、終戦後残っていた設備と技術で息を吹き返し、すでに二十六年

第1表 生産量及び粗生産額

年 度	生産量	粗生産額
昭和47年	8,000t	829百万円
50	4,200	1,144
53	6,000	2,400
59	6,918	2,077
60	11,374	3,188
61	9,690	2,976

注) 昭和47、50、53年は茨城干いも対策協議会の推定値
昭和59、60、61年は農林統計より引用

第2表 サツマイモの栽培面積

地 域	サツマイモ栽培面積	サツマイモ栽培面積のうち干いも品種の占める割合
那珂湊市	356 ha	100%
勝 田 市	682	60
東 海 村	204	40

注) サツマイモ栽培面積は昭和60年サツマイモ栽培面積のうち干いも品種の占める割合は那珂地区農業改良普及所の推定値

第3表 各種障害の特徴と発生原因

障害の種類	外観の特徴	発生原因など
黒色クロタ	干いもの全体が黒みを帯びる	いもの中に炭水化物が十分蓄積しない場合に発生。窒素が多い畑、水分が多い畑等で、つるの生育が旺盛な時なりやすい。
褐変クロタ	干いもが部分的に褐変する	いもの中のポリフェノールが酸化されて褐変すると考えられる。熟し時間が足りない時に見られる。ハリガネムシの食害した部分にも同じ症状が見られる。
シ ロ ク	干いもの一部が白い粉状の斑となる	いもの中に澱粉が過度に蓄積した場合に発生。干ばつの年や乾きやすい畑で出やすい。傷いもも出やすい。

には戦前の生産量を越していると云う。」そして昭和27年当時の状況を、「……畑という畑は残らずさつまいもで、外の作物を探すのに苦労すると云うさつまいもの天下。……『ここは農村ぢやないね、あれは農民なんかぢやなくて、明らかに農業企業家の住む住宅地帯だ』……最近では製品を揃える為に、(品種は) 関東22号(シロセンガン)にまとめられようとしている。

……百姓が、農民ではなく、立派な農業企業者として物を考え、宿命として農業に従わされるのではなく、人間らしい生活の為の一つの手だてとして農業と云う産業を選ぶようになって、始めて農民は人間として解放されるのではなからうか。」

この記事はやや滑稽でおおげさであるが、戦後の新しい時代への意気込みと活況を取戻しつつある農村が、干いもを通して描かれている。

(3) 現在

その後わが国は、工業国家として大いに発展したことは言うまでもない。そして干いもは大産地を維持しながらも生産は低迷していた。

そのような状況で昭和47年茨城干いも対策協議会が結成された。協議会は生産者(農家)、業界(集荷問屋、仲買人)、関係機関(市役所等)によって構成され、三者の協力の中で生産者に基盤を置いた産地づくりを目的としている。

生産量と粗生産額については、昭和50年生産量で4200t、粗生産額で約11億円まで落込んだが、その後自然食ブーム等もあり上昇傾向に転じ最近では生産量で1万t前後、粗生産額は約30億円と地域経済の一大産業に成長している(第1表)。

生産の中心地域はやはり那珂湊市、勝田市で次いで東海村となる(第2表)。特に那珂湊市はサツマイモ作付面積のほぼ100%が干いも用で、視界360度いも畑といった所が何か所もある。

品種は現在100%タマユタカが用いられている。タマユタカは昭和36年県の奨励品種に採用され、以後今日までずっと作られ続けてきた。

なぜ、タマユタカがこんなに長く主流を占めてきたかと言うと、従来の品種に比べ①収量が高い、②干いもの品質が良い、③いもの形状は短紡錘で、かつ大きいために製品歩留り

が高い、④皮が薄くむき易い、⑤貯蔵が容易である、⑥病虫害に強い等の理由があげられる。

以上のような長所を持つタマユタカであるが、近年になり永年の連作や種いもにあまりよくないいもを用いたりして来た結果、収量、品質の低下が目立って来ている。そのため茨城県農業試験場は、昭和61年より干いもの品質向上のための試験に取り組んでいる。

品質の良い干いものは、あめ色に仕上り甘味が強く、独特の風味を有するものである。

品質の低下を招いている障害の一つにクロタと呼ばれているものがある。干いもは、いもを蒸してから皮をむき、一定の厚さに切って天日で7日程乾燥させる。クロタはその乾燥過程で干いもが褐色あるいは黒色に変化してしまうもので、その著しいものは商品として適さない。

さらにもう一つの障害として、シロタと呼ばれるものがある。これは、蒸したいもを切ってみると、干いもの一部が白い粉状の斑となっているもので、クロタと同様著しく商品性が落ちる。

これらの障害の発生率は、年により異なり正確な数字はつかめないが、農家は対策に苦慮している。

様々な試験の結果（第3表）、クロタは2つの種類に分けることができた。すなわち黒色クロタはいもの中の炭水化物が十分

蓄積しておらず、つるの生育量が多すぎる時などに見られる。

褐変クロタは、いもの蒸し時間が足りなかったり、土の中でハリガネムシにいもが食われたりすると見られる。

一方シロタはいもの中に澱粉が多く蓄積すると出易くなり、傷付たいももなり易い。

以上がこれまで明らかになってきたことであるが、過去の試験成績を調べてみると、ク

甲子園大会とともに、サラリーマンの夏休みが始まる——といってもいいだろう。なにしろ暑くて仕事にならぬ時期だ。もし高校野球がなかったら、どう毎日をしのごのか。つい考えてしまうほどの国民的夏祭りである。

その甲子園へ、十何年ぶりで行ってきた。満員の阪神電車。群れをなすダブ屋。売店の焼きイカの強烈なニオイ。客たちの、自由でちゃんばらんな服装。カチ割り水。そして、名物のライスカレーもちゃんと生きていた。

三十四年前の夏、京滋代表・平安高校チームといっしょに、甲子園球場内のタイガース宿泊所に泊まりこんだことがある。空が白んできたころ、突然がらがらという大八車の音に飛びあがった。それがライスカレー用のタマネギ、ジャガイモを調理場へ運びこむ音なのだった。いまでは業者が球場外で製造し、運び込む。大八車は姿を消した。

スタンドの暑さには、折りづめよりカレーがよく似合う。ことし

カレーは死なず

も四百円のカレーを食べた。けれどカレーとしか言いようのなかった黄色が、今はハヤシライスふうのこげ茶色に変わり、味もむかしほど辛くないのが惜しい。

いま一日に二千八百食ちかく売れる。当然ながら緊迫の好ゲームでは客がこない。点が開くと食堂のカレーに行列ができる。だが、

わあっと大歓声が聞こえた。たん、客はスタンドへ戻ってしまふ。これを業界の用語で「機会損失」というそうだ。試合がチャンスを迎えると、食堂はチャンス失うことになる。

本社運動部OBで、第一回大会に選手として参加した渡辺文吉さん（九〇）によると、このカレーは大正十三年、大会が甲子園へ移った時からあった。「役員も記者もみんな食べた。当時はまだハイカラな屋食だった」という。

とすれば、今年は第七十回記念大会で、来年は第六十回カレー大会になる。何年か先、甲子園が冷房完備のドームに化けたら知らず、炎天の続く限り、カレーも不滅なのだろう。

（藍）
朝日新聞・昭和六三年八月一〇日夕刊「窓」

ロタ、シロタとおぼしき試験がおこなわれている。

先に引用した静岡県立農事試験場「甘藷切干の調査及研究報告」では、黒変甘藷切干の修正試験という項があり、たぶんクロタのことと思われる。さらに機械摺および中白甘藷の修正試験という項もあり、これはシロタを指していると思われる。

これらの試験結果を見るとほぼ同じような結論に達している部分も多い。

さらに茨城県でも、特に終戦後干いもに関する試験が盛んであったようであり、改めて商品作物としての干いもへの期待、意気込みのようなものを感じる。

(4) 将来の展望

これまで茨城の干いも産地発展の条件を、社会的側面を中心に述べてきたが、現在の産地の持つ自然的有利性について考えてみたい。

一つは冬の寒さがあげられよう。この寒さは、おいしい干いもづくりには不可欠のものである。

次に土壌的な要因がある。産地の土壌は腐植を比較的多く含む黒い土である。

干いもに使われる品種はいもを蒸した時の肉質が粘質で、澱粉含量は青果用品種に比べ多くはない。澱粉含量が多すぎるとシロタになりやすく、歩留りが低下する。

産地の土壌は、この点で有利である。すなわち腐植を比較的多く含むことから、水保ちが良く、窒素の供給力も高い。このことは、澱粉を干いもにほどよい量にする条件でありシロタが少ない。

それに対し、本県の青果用サツマイモの大

産地である鹿島郡、行方郡は腐植が少ない土壌が多く、以前は干いも生産が奨励されたにもかかわらず定着しなかった。

以上のように現在の産地はいくつかの有利な条件に恵まれ活気に満ちているが、その前途は必ずしも洋々たるものとは言い難い。

一つは多くの産地で問題になっているが、後継者が少ないことや都市化の進展等があげられる。いもの畑が、いたる所で新しい住宅にとり囲まれつつある。

またこの地域には、広大な米軍射爆場跡地利用の海浜公園や港湾の建設計画が既に具体化している。それらが完成した際には干いも生産に多大なる影響を及ぼさずにはいないだろう。

もう一つ心配の種をあげれば、現在干いもの消費は高年齢層により支えられていると言う。消費量の維持、拡大を目指すならば若い人達をいかに干いもの愛好者にするか、真剣に考える必要があろう。

もちろんこれらの課題に対して、さまざまな試みがなされている。那珂地区農業改良普及所はいもの収量低下に対応するため、筑波の農業研究センターよりタムユタカの種いもを導入し、増殖体制の確立を計っている。このいもは、現地で栽培されているものに比べ、収量が高く、生産者の期待はきわめて大きい。

農家でも機械をフルに活用した、生産性の高い栽培法について試みている。

農業試験場としては品質向上のため、クロタ、シロタ発生対策にとりくみつつある。また、新しい品種の選抜にも努力したい。

いずれにしても、今後は茨城干いも対策協議会の役割がますます重要になるであろう。

地域全体の調和のとれた発展を期待したい。

今いろいろな所で干いも生産への関心が高まっている。

県内でも栃木県境の御前山村に小規模ではあるが、新しい産地が形成されようとしている。村おこしの一つの方策として始められ、品質面に力を入れている。

干いもは、それが生れた時から人々に注目されてきた。そして飽食の時代と言われている現代においても注目されている。

そのような状況の中で、産地発展のため、問題解決に取り組んで行きたい。

〔略歴〕 ^{いづみざわ} 泉澤 ^{ただし} 直（茨城県農業試験場技師）

昭和30年6月茨城県水戸市に生れる。昭和55年3月鳥取大学農学部農学科卒業。昭和55年4月茨城県神栖地区農業改良普及所勤務。昭和57年6月茨城県農業試験場勤務。土壌肥料部を経て作物部に移り現在に至る。サツマイモ、ラッカセイ等を担当。

紫色のサツマイモ

—その1—



川越いも友の会理事

井上 浩

一、井の中の蛙

川越地方でサツマイモといえば、名産のベニアカ（紅赤）のことになる。金時とも言われるように、皮は鮮紅色だが、中は黄色。ホクホクで香気高く、サツマイモの女王とうたわれている。

太平洋戦争前には、タイハク（太白）のような粘質で白いイモもあったが、戦後は影をひそめ、ベニアカかそれに近い紅高系、紅小町、紅東などが出回っている。

そのため川越地方では、サツマイモはどれも黄色だと思っている人が多い。そういうわ

たし自身が、ついさいきんまでそうだった。ところがサツマイモの世界も広く、奥が深い。紫色のイモまであったのだから。

二、指宿の梅村芳樹先生

昨夏（昭和62年）のこと、川越いも友の会の有志、十数人で「カライモ調査団」なるものを作り、鹿児島県へ行った。

そこで驚いたのは、どこへ行っても広大なサツマイモ畑が続いていることと、川越では見たことも聞いたこともないサツマイモやその加工品が、いたる所にあったことだった。

とりわけ驚いたのは、身が紫色のイモが何種類もあったことだった。それを最初に知ったのは、農林水産省九州農業試験場指宿試験地であった。

ここはわが国のサツマイモの育種のメッカで、研究責任者は梅村芳樹先生。先生の発想は豊かでユニークだ。これからのサツマイモは、味や形だけでなく、色も楽しめるようにしなければ需要は伸びない。色々の色のイモを創り出し、それをデザート感覚で楽しく使ってもらう時代、それがすぐそこまで来てい