

しかも一定の外観・品質のものをトラブルなく供給し続けることが重要であり、また消費者との連携を強化したきめ細かな対応による需要拡大も必要になる。

4. 品質表示運動を進めよう

消費拡大には、ばれいしょは栄養価が高く、美と健康に役立つものであることを消費者に宣伝することが重要であり、それを強調して購買意欲をかりたて、少しでも調理しやすい状態までもって行って提供することが必要であるが、それに加えて品質表示運動を提案したい。

すなわち、これは消費者に用途が判るよう、選択の基準を示すラベルを貼るものであり、

例えばドイツにおけるように、赤は粉吹き用、緑はサラダ・マッシュ用、青はシチュー・煮物用などとしたラベルをつけてやり、消費者の意識を高め、材料を生かしてもらうことをねらうものである。このようにして、1つの品種であらゆる料理をこなす現状からの脱皮に役立て、例えば、関西で「男爵いも」の良さを、関東では「メークイン」の食べ方も知ってもらう。同じ北海道産「メークイン」でも完熟したものは秋には粉質であり、「ワセシロ」は秋は油で揚げの料理に向くが、冬には煮物に使えるものへと変化する。そのような情報をラベルでサービスすることは消費の拡大にもつながるものと考え。

長所生かす積極姿勢を

南日本新聞社論説委員 福山 満雄

「カライモ再生元年」を合言葉に、鹿児島でサツマイモの見直し運動がはじまって1年がたった。結論から先にいえば、鹿児島ではこの特産物のよさが再認識され、消費拡大の兆しが見えてきた。

◎農産物の摩擦の果てに

サツマイモ見直し運動は、農産物の国際摩擦が直接のきっかけだった。昭和61年10月、米国はわが国の農産物12品目の市場開放を求めて、ガット（関税貿易一般協定）理事会に提訴した。そのなかには、でんぷんも含まれていた。審査の結果、ガット理事会は雑豆と落花生を除く10品目の自由化を勧告した。

これに対し、わが国はでんぷんと粉乳だけは自由化を拒否した。しかし、自由貿易をう

たうガットの精神に照らしクロと認定された品目の拒否だけに、代償はあまりにも大きかった。

国内ででんぷんと抱き合わせで販売されるコーンスターチの原料トウモロコシの1次関税（無税）枠は平成元年度以降10万トンずつふやされた。2次関税率は1キロ当たり14円から3年間で12円まで引き下げられる。その後については改めて協議することになっている。

農産物21品目をめぐる日米交渉では、でんぷんの関連製品であるぶどう糖・異性化糖の来年4月以降の自由化が決まっている。これらの輸入増は、国産でんぷんの主な供給先である化工でんぷんの需要減をもたらすのは必至、と関係者は憂慮している。

◎行政や農協にも危機感

鹿児島県は畑地が耕地全体の約7割を占める、全国でも珍しい畑作地帯だ。その畑地のざっと2割(21,700ヘクタール)にサツマイモが作付けされる。とれたイモの7割以上はでんぷんに振り向けられている。1割が焼酎、残りは青果や食品加工、家畜の飼料用などとなっている。

サツマイモとそのでんぷんの出荷額は500億円近くにのぼる。そのうえシラス土壌や台風などの気象災害にめっぽう強く、大した技術がなくても栽培できる。これほど都合のよい作物は見当たらない。行政や農協が生き残りに全力をあげるのは当然のことである。

再生元年と位置づけた昭和63年度、鹿児島県はサツマイモの振興に33億円余りの予算を投じた。その目玉の1つが出水郡東町に建設された「サツマイモシロップ工場」だ。サツマイモシロップとは、サツマイモを原料にした高糖度、低カロリーの食物新素材。バイオテクノロジーの酵素技術によってでんぷん、繊維を分解し、ペースト状の糖質に転化させたもので、糖度は48～50度である。サトウキビ18度、メロン16度などよりはるかに高い。

◎3億円産業をめざして

それでいてカロリーは砂糖の半分。カリウム、カルシウム、鉄分のほか、ビタミンEを多く含んでいる。サツマイモの香りを残しており、アイスクリーム、和洋菓子、ビスケット、焼き菓子のほか、飲用など幅広い用途がある。鹿児島市の山形屋産業開発KKが南九州三県での製造権を持っており、同社と東町などで設立した第三セクターの「東町産業開発KK」がシロップ製造をはじめた。

平成2年度からフル操業に入り、原料処理

量1,500トン、製品720トンをめざす。最終的には売上高3億円を目標にしている。いま全国で約2,700市町村が「1村1品運動」と取り組んでいるものの、売り上げ1億円以上は113品目にすぎない、という。サツマイモシロップが億円産業になれるかどうかは内外から注目され、多くの視察者が連日のように黒之瀬戸大橋を渡っている。

この工場が熱い目で見られる背景には、それなりの大きな理由がある。その1つは、サツマイモシロップの需要が多く、原料イモの増産に直接結びつくことである。でんぷん用のイモは、4年前から国が生産調整を打ち出している。東町の場合も40ヘクタールの減反。同町は全農家約1,500戸の8割が200ヘクタールにサツマイモを作っている。高齢化や土地条件の悪さなど島の現状からして、大幅減反は痛い。

◎攻めの農業でイモ増反

しかし、生産の縮小均衡である減反政策のもとでは地域の発展はおぼつかない。攻めの農業で拡大再生産をめざすべきだ、との信念を持つ飯尾裕幸町長は、シロップ工場にサツマイモ再生のすべてをかけている。工場のここの原料処理目標は1,000トンから1,200トン。これを確保するには新たにイモを40～60ヘクタール作付けしなければならない。でんぷん原料の減反分を相殺して、なおおつりがくるほどの面積である。

ここで注目される第2の点は、生産者の手取り価格もでんぷん用のイモよりは高いという事実だ。シロップ工場は原料イモを2階級に分け、A級を1キロ当たり50円、B級を40円で買い上げている。でんぷん用だと、1キロ当たり35円ぐらいだから農家にとっては条

件がいい。10アールから2～2.5トンとれるとみて、14～15万円の収入になる。ただ、よいサツマイモをとるためには、それなりの努力が必要になる。これまでのでんぷん用イモ作りとは技術的に違うわけで、高齢農家のなかには敬遠する人もいる。今後、どうして生産者の技術を高め、意識を変えていくかが課題だ、と町役場の担当者は語っている。

◎生産者の意識を変える

鹿児島県と県経済連は昨年、青果用サツマイモの生産拡大と銘柄確立を主題にした「青果用サツマイモ生産振興研修大会」を各地で開いた。要点は、トンネル栽培による早出しと貯蔵施設の充実を組み合わせ、全県的な周年出荷体制を確立することである。さらに料理法の紹介などによって消費拡大を図り、産地直売や宅配による販売にも力を入れることにしている。大会では育苗から病害虫予防などの栽培技術、貯蔵法、経営改善策などについても説明した。

この種の研修は、地区単位でも目立つようになった。たとえば、来年度完成し全面通水する南薩畑かん（受益面積6,072ヘクタール）はうね間たん水による超早掘りサツマイモを目玉に据え、農家の技術向上に努めている。超早掘りイモはハウスの場合、12月下旬～1月（トンネル栽培は1月下旬～2月）に苗を植え、4月下旬～5月（同5月下旬～6月）の収穫、出荷をめざす。

畑かんの水を活用し、うねの間をポリエチレンフィルムで覆い、そこに水をためて太陽光線で温め、ハウス内の夜間温度の低下を防ぎ、生長を促進する仕組み。試験結果は上々で、サツマイモが最も品薄になる時期に高級料理として取引され、最高位で1キロ当たり

700円、平均でも500円前後と、早掘りイモをはるかに上回る。

◎ゼニのとれるイモ作り

鹿児島県のサツマイモ見直し運動の火付け役である九州農業試験場の梅村芳樹さんによれば、鹿児島県のサツマイモ生産量は62万トンで全国のトップに立つ。全国2位の茨城県はその3分の1以下の20万トンしか生産しないが、販売額はともに250億で同額らしい。茨城県はイモに鹿児島県の3倍の付加価値をつけて売ることになる。

茨城はサツマイモについて、県独自の銘柄産地指定を設け、産地育成に力を入れていることでも知られる。指定基準は、過去3年の県平均単価をおおむね10%以上上回ること、などと聞く。指定産地が徹底した土づくりと種イモの厳選や消毒、時期による植え付け本数の調整など、ゼニのとれるイモ作りを実践していることはいうまでもない。

鹿児島でも最近ようやく、サツマイモ作りのプロを自任する人たちが現れた。川辺郡知覧町では昨年、ハウス栽培による超早掘りイモで10アール当たり50万円とった農家もいる。創意工夫をこらし努力すれば、できるのだ。鹿児島では長い間「イモさえ作ってれば安心だ」とされてきた。でんぷん原料の場合、イモの形や色、品質はほとんど問われない。そこに値打ちのある青果用イモの生産が伸びにくい原因がある。

◎イモの可能性は無量大

サツマイモの見直しを地元の食品加工業者はどう受けとめているだろうか。収穫したイモは腐りやすい。これは大きな欠点だが、それだから生イモの形で外国から入ってくることはまずない。「そこにサツマイモの生き延

びる道がある」と、年間10,000トンのイモを加工する渋谷食品（肝付郡串良町）会長の渋谷嘉彦さんは語る。渋谷さんの話だと、1つの工場に対抗して別の工場が製品を作って売ると、先発工場のものの売り上げは落ちるところか、相剩効果で販路が広がる、という。同業者がふえ互いに競い合えば、イモ作振興につながることになる。

九州の自然を味覚で創る一をキャッチフレーズに、先端技術を駆使してサツマイモ加工と取り組んでいるのは、国分市の九面屋。なぜイモかについて、社長の鳥丸正勝さんは、「鹿児島らしさが出せる典型的な素材だからだ」と強調する。

同社は商品を作るに当たって、身近にある伝統食品を丹念に調べた。その結果、すぐれた食品は将来も生き残るだろう。もし食べてもらえないなら、どうすべきかを追求しようということになった。そこから生まれたのがサツマイモの生地、あん、クリームを使った一連の生菓子だった。

九面屋は昨年、国分市にサツマイモ菓子専門店を開いたのに続き、この春には鹿児島市にも出店した。

サツマイモはあまり農薬を使わずに作ることができる。そのうえ繊維質が多く、ミネラルやビタミン類も豊富に含まれた健康食品として脚光を浴びつつある。赤・白・黄・紫などの色はファッション性に富み、若者にも好まれる。「感性の時代に訴える食品としてサツマイモは絶好の素材なのだ」と、県内の食品加工業者は高く評価する。

◎用途開発、料理法の普及を

同じイモでも加世田市にある県経済連農産加工センターは、独自路線を歩む。冷凍食品

の学校給食の総菜などに重点を置き、発足4年目で業績を順調に伸ばし、販路も北海道まで広がった。イモを作る農家は10農協の1,000戸、原料は2,600トン程度使う。農協組織では、ここをサツマイモ再生を促す実験工場と位置づけている。成績がよければ後続工場を産地に造り、鹿児島県の畑作振興に貢献したいと考えた。

鹿児島県工業技術センターは先ごろ、サツマイモででんぷん粕を利用した廃油処理法を開発、特許をとった。市販の紙パルプや木綿、化学薬品を利用した吸着剤よりも吸着能力がすぐれ、コストが安いうえ安全性も高いなどの長所を持っている。これまで加工用サツマイモといえば、でんぷん用に限定された感じだった。でんぷんの副産品としてはクエン酸ぐらいのものであった。ところが、研究の進歩で、粕からはダイエタリーファイバー（健康に有用な繊維）、でんぷん廃液からはβ-アミラーゼという酵素が作られようとしている。

鹿児島市で食品産業の異業種間交流会が開かれたことがある。そこではサツマイモの新しい用途開発として、牛乳を混ぜた練り製品、桜島を模したギョウザの皮、イモをベースにした焼酎味や黒豚味など5枚1組のカード菓子化、酒のつまみ用の燻製などのアイデアが出された。

指宿郡山川町ではサツマイモだけを原料にして作った「いも茶」も売り出されて、観光客に喜ばれている。

サツマイモの消費拡大には多彩な料理法の開発、普及も欠かせない。アイデアを実行に移す積極的果敢さこそ、いま強く求められているのではないかと。