
イモ再生へ燃える本場サツマ

南日本新聞論説委員 福山 満椎

自由化・国際化の荒波を受けて、日本農業の地域特産物が転換を余儀なくされている。サツマイモも例外ではない。鹿児島県は88年2月に「甘しょ対策本部」を設け、官民あげてサツマイモの生き残り策を探ってきた。2年たったいま、その方向が見えてきた。

◇サツマイモルネサンス◇

「鹿児島ルネサンス」という言葉が、当地ではよく使われる。幕末、薩摩は国内で最も進歩的な地域であった事実を思い起こそう。そして維新の原動力となった先達に学び、進取の気性、気概を再び取り戻そう…との発奮を込めている。県政のキャッチフレーズとなったこともあって、青少年の集まりなどで指導者が好んで口にする。

サツマイモについても、鹿児島では「ルネサンス論」が熱っぽく語られている。いわく「新しい用途開発でイモの需要が伸びれば、鹿児島の農家は分限者になる」「日本の南の玄関口である鹿児島は、サツマイモを通じてアジア諸国と交流を深め、相互発展を図るべきだ」……。

周知のように、鹿児島は本土の6割がシラスに覆われている。シラスとは主に軽石とガラス状砂粒からなる火山灰地層である。研究者によれば、この不毛のシラス台地にサツマイモとナタネ、大豆を植えたのは薩摩人のすばらしい知恵という。サツマイモは糖質、ナタネは脂質、大豆はタンパク質を供給してくれた。これは近代栄養学からみても高く評価できる。

もともとマグマで無機質、養分のないシラス台地に三大栄養作物を定着させたことは、まぎれもなく先人の英知にほかならない。海外から安いトウモロコシが入り、それを使ったでんぷん（コーンスターチ）に敗れ、サツマイモが全滅したとすればご先祖様にも申し訳ない。何とかして、この地域特産物を再びよみかえらせなければという思いと努力が、「サツマイモルネサンス」に託されている。

◇躍進する青果・加工食品用◇

鹿児島県甘しょ対策本部の下には、でんぷん、加工食品、青果用、飼肥料の4部会が置かれている。行政や農業団体、大学を含めた試験研究機関の代表で構成される各部会は、これまで幾度となく討議を重ねてきた。まだ正式な報告は出ていないものの、振興策の方向ははっきりしている。

ひとこと言えば、でんぷん原料に大きく依存したサツマイモを青果・加工用へ転換する。でんぷん産業は契約栽培による割当生産量の維持、品質向上、新たな需要開拓に努める、などである。

鹿児島県の88年度のサツマイモ栽培面積は20,900ha。用途別では、その68.4%はでんぷん用である。その他の需要は青果用10.5%、焼酎用9.8%、加工食品用3.9%などとなっている。

用途別の消長で注目されるのは、88年に青果用が初めて全体の1割を超えたことだ。75年にはわずか3%台だったので、その伸び具合が分かる。その間に加工食品用の需要は倍

以上にふえている。鹿児島では多い年にはとれたイモの7割以上がでんぷん用に振り向けられていた。しかし、国産ことにサツマイモででんぷんの消費は低迷しており、今後も大きな伸びは期待できない。ならば、でんぷん以外に用途を開発するのが先決だ。

◇イモの華麗な変身、続々◇

最近、鹿児島ではサツマイモの華麗な変身の話が引きも切らない。たとえば、加世田市であった「ふるさと産品コンクール」では、最高賞はイモ製品だった。これは特産品を開発、PRして地域の浮揚を図る目的で開かれた。①地元の原材料を使っているか②創意工夫されているか③優秀な製品か④将来、特産品として伸びるか…の4項目を厳正にチェックした。

その結果、食品の部はサツマイモをサイコロ状の甘納豆風に仕上げた「いも甘納豆」、工芸品の部では、クエン酸製造過程で出るでんぷんかすを利用したてんぷら油処理剤「ママさんの日曜日」がそれぞれ最高賞に選ばれた。

サツマイモを素材にした特産品候補が続々編み出されるということは、この食物の需要拡大の無限の可能性を示しているといえるのではないか。国分市と鹿児島市にサツマイモを原料にした和菓子専門店を出している九面屋社長の鳥丸正勝さんは「鹿児島の自然の味を売り込もうとすれば、サツマイモはその代表だ」と言い切る。

「九州の自然を味覚で創る九面屋、これは一つの理念なんです。それを具体化していくと、鹿児島の自然の味として誇れるものはイモだと私は見えています」

江戸時代の珍本「甘諸百珍」にならい、百品の新しいサツマイモ和菓子の開発に挑戦中

の同社は、企業としての主体的な思想を持っている。「からいも育ち」「お芋なか」「いもはにほへと」「下町のマロングラッセ」などユニークなネーミングのイモ和菓子は人気も上々のようだ。

◇新品種開発で夢膨らむ◇

サツマイモはフレーク（蒸しイモを練り、薄くのぼして乾燥させたもの）やペースト（蒸して練ったもの）などの形で、これまでも菓子やめん類に使われてきた。最近になってカロチン（オレンジ色）やアントシアニン（赤紫色）を多く含んだ新品種が開発され、用途は一挙に広がった。なかでもカロチン品種で作ったフレークやペーストの需要は伸びつつある。学校給食用パン、各種デザート、アイスクリームなどに色を生かせば見た目も美しいし、子どもたちも喜ぶ。

鹿児島県は87年、サツマイモの新品種「サツマヒカリ」を食品加工専用の奨励品種に採用した。九州84号と九州88号から生まれたこの品種は、蒸す・煮る・焼くなどの方法で加熱処理しても糖がふえないため、サツマイモの新たな用途開発に適している。すでに県農産物加工研究指導センターでは、冷凍フレンチフライ、フライドチップス、さらしあん原料としてもすぐれた特性を持つことを確認している。

◇苦い思い出を取り払え◇

秋が深まってくると、鹿児島の農村ではサツマイモ（カライモ）の収穫がはじまる。昔は「カライモ休暇」と呼ばれるものが設けられていて、小学生も学校ぐるみで休んでイモの取り入れを加勢した。

鹿児島市在住の詩人・井上岩夫さんは、この単調な仕事が大嫌いだった、と書いてい

る。「単調で汚れるだけという退屈さもあったが、その前にカライモということばのひびきもカライモの姿も気に入らなかった」井上少年は、母親からもらったおやつのカライモを握って一口ずつ食べていく自分の姿を、いつももう一人の自分が眺めていた。そして「そのみじめな屈辱感は無ネヤケという澱粉食特有の胃酸の追いうちで怒りにかわる」と続ける。

40代後半から上の人たちは、サツマイモに楽しい思い出は持っていない。遠いサツマイモの、このほろ苦い味が、日本人の体臭のように現在にも受け継がれているのはなぜだろうか。87年11月、「川越いも友の会」のドゥエルさんも招いて鹿児島市で「さつまいもシンポジウム」を開いた時にも、同じようなことが話題になった。会場から「昼にイモを食べたら上司の前でおならが出るのではないか、とOLから質問される。胸焼けを解決するにはどうすべきか」などの訴えである。

繊維が多く、ビタミンEも豊富なサツマイモは、健康食の王様だと強調される一方、誤解からくる素朴な疑問がつきまとうことも事実である。それを克服するには、消費者教育を含め、関係者の努力が必要だ。

「サツマイモは貧乏神が農民に押しつけた奴隷のエサだという生意気少年のいちずな思い込みがあった」とは、先の井上さんの言葉だが、これからは豊かな食生活のなかでサツマイモをどう位置づけるかが、イモ見直しの大きな課題だろう。イモカリントウ、アイスクリーム、クッキー、ゼリー、シャーベット…現代人好みに合った食べ物の素材としてサツマイモを供給したい。ふかしイモを多食して胸焼けを起こしたり、おならを頻発したり

する時代はもうこないだろう。再来させてはならない。産地はそう願っている。

◇まず良いイモを作ろう◇

九州農業試験場指宿試験地の責任者として足かけ6年間、サツマイモの新しい用途開発を訴え実践された梅村芳樹さんが、警句の数々を残して89年夏、北浦道へ転動した。

「(鹿児島の人)はでんぷんや焼酎原料をha当たり50tとる技術はあるが、青果用や加工食品向けのサツマイモを規格品で30tとる技術はない」「これからのサツマイモ生産はkg35円の捨て作りから、より高値で売れる商品生産に切り替えねばならない。その努力が20,000ha サツマイモ、80,000ha 鹿児島の畑作振興につながるはずである」

サツマイモの本場と自負している鹿児島の生産者にとっては、実に耳の痛い話だ。しかし、でんぷんの需要にかげりが見え、今日の事態が予測できたのに、鹿児島ではこれといった手を打たなかった。当然の指摘といえよう。

青果用、食品加工用のイモ作りは、まず品質が問われる。サツマイモのチップス類業界の大手・渋谷食品は、原料をすべて農家に契約栽培させている。有機肥料の使用を義務づけており、コガネセンガンを利用した菓子類は「有機栽培だからおいしい」というのがキャッチフレーズでもある。鹿児島でも青果や加工食品用のイモ作りがふえるにつれ、品質が厳しく問われるようになった。

◇イモ知らぬ消費者も◇

指宿郡山川町といえば、琉球からサツマイモを持ち込んだ前田利右衛門の出身地として知られる。ここで大々的に青果用イモを作る松下豊和さんは、「サツマイモの需要拡大と

いうのは99%は生産者の意識改革が重要だ」と語る。品質のよいイモを継続供給、食べ方の情報も提供すれば販路は開ける、と見ている。ある年、上京した松下さんは、量販店のバイヤーからこんな話を聞かされた。コガネセンガンを買っていった主婦から店にクレームがついた。「このヤマイモ(?)はいくらすっても全然粘り気がないですよ」と。くだんの女性はヤマイモか何かとサツマイモを間違えて買って帰ったらしい。こんな経験から「生産者が流通の一步先まで踏み込まなければ、売れる商品も売れない時代になった」と松下さんは言う。

◇生産者の意識改革こそ◇

鹿児島県のサツマイモ見直しの具体例としては、県経済農協連の食品総合研究所の建設もあげられる。初代所長に鹿児島大学農学部助教授だった藤本滋生さんをスカウト、サツマイモを前面に押し出して新しい加工用途の開発に乗り出した。鹿児島県の食品加工の研究機関としては、すでに県工業技術センター、県農産物加工研究指導センターがある。「いま機能性食品がもてはやされ、なかでも繊維に関心が集まっている。繊維やビタミンEを豊富に含むサツマイモは有力な候補になり得るし、加工利用できる範囲も広い。すぐれた食文化をはぐくんできたサツマイモを生き延びさせる道も探りたい」と藤本さんは意欲的だ。

鹿児島の農協は多くのでんぷん工場を抱えていたこともあって、これまで青果用や食品加工用イモの生産には及び腰だった。コンスターチの攻勢などで、多くのでんぷん工場も相次いで廃業に追い込まれた。そこで初めてサツマイモの見直しに本腰を入れた。でん

ぷん原料イモが10aで約10万円の粗収入しか見込めないのに対し、青果用は50万円にもなる。このため、若い生産者のなかにはでんぷんに見切りをつけた人もいる。

◇でんぷん工場は7分の1に◇

最盛期(1964年)には県内で410を数えたでんぷん工場は、現在60である。26年間でざっと $\frac{1}{7}$ に減ったことになる。その内訳はでんぷん工業協同組合系と農協系がちょうど半々となっている。かつては原料イモの確保をめぐって“仁義なき戦い”を展開した二つのグループだが、いまは仲良く住み分けている。

鹿児島県ででんぷん製造がはじまったのは、1893年に山下徳蔵氏が種子島に工場を建て、手ずりでサツマイモをつぶしたのが最初とされている。1918年ごろには、当時の日本澱粉が九州各地に工場を建設し量産した。サツマイモででんぷんの需要がふえるようになると、県農業会は農業団体に工場設置を奨励した。

戦後、ことに高度成長期にでんぷん工場が農村工業化の先兵として、農村に好景気をもたらした功績は広く知られている。いま大きく後退したとはいえ、でんぷん工場は農村にとってなくてはならぬ存在である。

とはいえ、企業や農家が旧来の延長線上ででんぷんをとらえていたのでは、破局を招きかねない。でんぷんは直接利用と、ぶどう糖などの加水分解利用に大別される。このうちぶどう糖や異性化糖は90年4月から輸入自由化される。そうなれば、品質や生産コスト面で外国産と厳しい競争にさらされる。

◇ここでも品質が勝負◇

鹿児島のでんぷん産業がいま特に力を入れているのは、次の二点である。一つは計画生産目標の維持である。89年度でみると、鹿児

島全体の でんぷん生産目標 122,200 t を各工場に割り当て、処理する。いわゆる計画生産だ。サツマイモでんぷんの消費が思わしくないため、農林水産省は87年度から生産調整を打ち出した。鹿児島県はその割当量を各でんぷん工場に割り振っている。これまでのところ、計画達成率は100%に満たない。こうした現状について、「計画生産は要するに縮小均衡。拡大生産にはつながらない」と、でんぷん原料イモ生産の限界を見て取る人も少なくない。でんぷんの計画生産は、サツマイモの作付面積とは直接関係ない。しかし、県澱粉協同組合連合会は「面積も加味した計画生産にしてほしい」と国に要望している。

でんぷん産業のもう一つの努力目標は、製品の質を高めて需要を喚起することである。でんぷんは水分・光沢・白度などをもとに80点以上が一級品となる。澱粉連専務理事の榎木輝男さんは「同じ一級品でも100点の製品を作りたい。メーカーから好まれる商品に仕上げなければ」と力説する。

特殊でんぷん製造も課題の一つだ。火力でなく自然乾燥に頼る特殊でんぷんは、手間ひまかかるものの、粒子が細かく高級菓子原料などに高値で売れる。現在、サツマイモでんぷんは年間3,000tを韓国・済州島へ輸出している。サツマイモが再生できるかどうかは、産地一丸となった力強い実践力にかかっている。

甘藷に含まれる食物繊維 について

農学博士
東京家政学院短大食品研究室

津久井 亜紀夫

ヤクルト本社のアンケート調査によると、便秘ぎみの女性（46%）は男性の約4倍であるとされており、女性はどれも快便が苦手なようであります。「快便」は老若男女を問わずだれでもが願う毎日の生理的要求であり、健康のバロメーターの一つでもあります。

女性が太るからといって、食事制限による栄養の偏りが、体内のバランスをくずし、これが便秘の一つの原因にもなりかねません。その予防の一つとして食物繊維を含んだ食品を摂取することが最近勧められています。パプアニューギニア高地人は主食にサツマイモを食べ、動物性食品はほとんど摂らないのに筋骨たくましい体型を保持し、健康的

な生活を送っているという。これは日本のサツマイモに比べアミノ酸価が高く、腸内細菌が尿中の窒素を有効に体たんぱくに利用するという。

また、昔からサツマイモを食べるとよいといわれていますが、これはエネルギーやビタミン類、さらには食物繊維の含有量が玄米に勝るとも劣らない食べ物であるということです。しかし飢饉や食糧難時代の救荒作物としてのイメージが強く、長崎、天草、鹿児島などの人々も、以前はサツマイモを主食としていたようであるが、米が普及してからはほとんど食べることがなくなりました。

日本のサツマイモの一人当たりの年間消費