
サツマは昔のイモならず

——鹿児島に見る復権運動——

南日本新聞社 論説委員 福山 満雄

「翔ぶが如く」効果が鹿児島にも表れている。いうまでもなく、NHKの大河ドラマ「翔ぶが如く」の主人公・西郷隆盛、大久保利通らをはぐくんだ風土を自分の目で確かめようと、全国から観光客が押しかけ、関係者が大いに潤っている現象である。

◎グルメシリーズに乗って

全国から人が集まることは、その土地柄に親しんでもらい、併せて特産物を買ってもらう絶好の機会でもある。だが、ただ待っているだけではいけない。積極的にこちらから売り込もうと、鹿児島県はことしから「日本一早いグルメシリーズ」と銘打って、農産物を大都市へ送ることになった。消費地での試食会や即売会など宣伝活動を通して、銘柄を不動のものにしようとの戦略である。

幸い、温暖な気象に恵まれた鹿児島では、お茶をはじめ、コメ、サツマイモなどがどこよりも早く取れる。この地の利を生かさぬ手はない。こうして、5月中旬には指宿郡鰐住町産の超早掘りサツマイモが東京へ出荷された。当日は生産者ら200人が出席して出発式まで開催する熱の入れよう。

「薩摩のさつまいも」と名づけられた600ケース（1ケースは5キログラム）のベニサツマは苗がバイオテクノロジーによる無菌苗で、色あいがよく、形もそろっていた。

それが評価され、東京・築地市場では1キログラム600～700円の高値で取引された。千葉や徳島産の貯蔵物より人気があったのは、新鮮さからいって当然だろう。鰐住町からは

役場と農協職員、生産者、スイートクイーンらが上京して、せりの前にイモてんぷらやサラダの試食会を開き、「薩摩のさつまいも」を大いに売り込んだ。市場関係者からは「紅が鮮やかで形も丸みをおびており、味もよい。上質なので、量をまとめて計画出荷してほしい」とのうれしい注文。地元では「遠からず10億円産業に」と意気込んでいる。焼きイモはいまやケーキより高く、質のよいものはグルメ食品とっていい。戦後のイモに食傷した体験を持つ者には信じられない時代だ。

◎単収45万円は堅い

超早掘りサツマイモは種子島の西之表市でも、5月中旬に広島中央青果市場へ出荷された。せり値はA級で1キログラム600円、B級が400円。生産者は「最低で10アール当たり800キログラム、45万円は取りたい」としている。かつてサツマイモは単収2～3万円、作ればそれだけ赤字という時期もあった。青果用だと、うまくいけば20倍も高収入を上げられることになる。

ハウスを利用した超早掘りイモは、うね間にためた水が太陽光線を受けて温まり、ハウス内の保温効果を高める方法。種子島はポリフィルムトンネルだけでよく、経費が安くつくので、それだけ有利とされる。

農産物の場合、出荷時期が早ければ、それだけ高値で販売できる。コメでも同じ戦略を鹿児島は立てている。全国的な過剰生産のなか、他の産地と同時に出荷しては、鹿児島のコメはなかなか買ってもらえない。そこ

で、普通期米地帯にも消費者に評判のよいコシヒカリを導入しつつある。コシヒカリはもとも早期米だ。この戦略を県内の農協担当者は「早く収穫し売り逃げようというわけです」と、ずばり説明する。

超早場米と呼ばれる種子島の早期米は、7月下旬には出荷される。早期コシヒカリは鹿児島県産米のなかで唯一、全量を自主流通米として高値販売できる良質米だ。普通期米地帯のコシヒカリも、盆前出荷が前提である。

お盆前のお荷は、消費者の食欲をそそるといって、大きな意味を持つ。長くうとうとしい梅雨時期には、多くの人が食欲を失う。そこに香りのよい新米が入ると、だれもが飛びつく。

サツマイモだって事情は変わらない。取り立てのイモは形こそ小さいものの、風味は抜群だ。ただ、鹿児島の人々は全国で最も早くイモを賞味できていいな、と思う向きにひとこと付言すれば一番出荷は地元ではなく、大消費地向けである。この点では、やはりグルメ

○神秘で、傑作なでん粉

植物の細胞の中では、いろいろなものがつくられる。糖、酸、蛋白質、油、ゴム、毒……、なかでも最大の傑作はでん粉ではないだろうか。

ジャガイモは独力で新芽をつくるよう運命づけられている。でん粉は、その新しい芽をつくるために必要であり、萌芽のとき、糖にかわり、養分となる。この糖で細胞がつくられ、繊維や導管もできる。でん粉の材料は、セルローズの材料と同じもの（単糖）でできている。

でん粉粒は非常に小さいが、ジャガイモのでん粉は食用カンナのそれと並んで大きく、1mm 立方を満たすのに約150粒ですむ。しかしトウモロコシでん粉では数万粒も必要である。

でん粉は、肉や、野菜と違って腐りにくく、長い間の貯蔵に耐える。少しなめてみても、味はなく、水につけておいても、空気中に放置しておいても変わらなく見える。しかし、いもの中では、容易に糖にかわり、養分となる。

も大都市集中だ。デモンストレーション、長期的視野に立った銘柄の確立、高値など、大都市への出荷一番乗りをねらう産地の心情には、涙ぐましいものがある。

◎青果用はまだ伸びる

いまのサツマイモ情勢をひとことで言えばでんぶん用は頭打ち、逆に青果用は期待できるというのが、関係者の一致した見方だ。鹿児島県ではこれまで、取れるサツマイモの実に7割以上がでんぶん原料に振り向けられてきた。

1985、86年の大豊作で過剰在庫を抱えた国産でんぶんは、翌年から国が生産数量の枠を設定している。いわゆる生産調整だ。鹿児島県内の承認数量は、でんぶん製品で122、200トン。この線を大きく超えても減ってもいけない。でんぶん原料としてのサツマイモは、いわば袋小路に入ってしまった。

鹿児島の代名詞ともいべきサツマイモ生産を維持発展させるには、いかにして青果用の需要を伸ばすか、の一点にかかっている。このため、県や農協組織は各地で生産者を対象に研修会を開いてきた。その一方で「加工用さつま芋も栽培のしおり」などのパンフレットも作製、農家の意識改革に躍起となっている。問題は、笛に合わせて生産者が踊るかどうかだが、先進農家は別にして全体の士気を高めるのは容易なことではないようだ。

◎生産者の意識を変えよう

鹿児島県の農村を歩くと、農家の時代のとらえ方に大きな違いがあることが分かる。若い人たちは行政に指摘されなくても、自ら青果用イモの生産と取り組んでいる。所得増加につながることを知っているからだ。

県内には借地などで70ヘクタールにイモを

作り年収数千万円を上げる人、都市の生協と契約して青果用イモの安定生産に成功した人など先進農家の活躍が目につく。

他方、イモ作農家の多くは昔ながらのマイペースを守り、自家用以外はでんぷん工場へ出荷している。こうした人たちは、多くの作目と年金などの組み合わせで生計を立てており、いまさら手間暇のかかる青果用イモ作りに挑戦しようとはしない。生産者の意識改革は、口で言うほど簡単ではないのが現状である。それでも、県内では徐々に生産者のイモに対する考え方が変わりつつある。その背景には、でんぷん工場も原料の質の向上を強調しだしたことがあげられる。

◎原料の確保に危機感

青果用イモが脚光を浴びる陰で、でんぷん業界は原料をどう確保するか、の大きな難題を抱えている。というのは過去3年、県内のでんぷん生産量は国の承認数量に届かなかったからだ。

周知のように、国内でんぷんは外国産との抱き合わせで命脈を保っている。県内のでんぷん工場は民間30、農協系30の計60だが、政府支持価格の引き下げや農家の高齢化などで、89年度の生産量は109,400トンにとどまった。言い換えれば、抱き合わせ制度の存続に“黄信号”が点滅しだしたことになる。そこで、県澱粉協同組合連合会は本年度からサツマイモ優良品種の普及、マルチ栽培の徹底、適期植えつけによる増収などを強力に進めることにしている。

県経済農協連もでんぷん原料イモの確保については危機感を見せており、「10万トンを下回るようなことにでもなれば、制度に十分対応できなくなる」としている。

サツマイモはやせた土地でも栽培できる。高齢者にもたやすく作れるなど、いきがい対策としてこれに優る作物は見つからない。これまで鹿児島では、作り過ぎた際のいわば受け皿として、でんぷん工場が機能してきただけに、これ以上減ることは農村の崩壊にも結びつきかねない。企業のためだけでなく、地域のためにもサツマイモの振興策を真剣に考え直す時期にきているといえよう。

◎アイデアを出し合う

鹿児島県、県経済連、学校給食関係者、それに調理専門家でつくる県集団給食用食材開発研究会はこのほど、「さつまいも加工新食材 料理アラカルト」を作製し、県内の学校や事業所、病院などに送った。サツマイモを素材にしたおいしくて、健康にもよい給食をどうぞ、というわけである。B5判の変形サイズ冊子には、コロッケ、ポターージュ、水ようかん、プリン、茶きんしぼり、フライドスイートポテトなど14品目がカラー写真、作り方とともに紹介されている。このようなサツマイモ食の普及運動を見ていると、すそ野の広がりを感じる。傍観者から実践者への変身例は各地で増えつつある。

“平成サツマイモ百珍”に挑戦中の国分市の九面屋は昨秋、イモ製のお月見セットを売り出して話題になった。中秋の名月にススキなどと一緒に供える果物類をサツマイモでつくり、天然色素を使って仕上げた。クリ、リンゴ、ミカン、マツタケ、カキの5種類にサツマイモの味、形にわざわざ作ったイモ。種類によってココア粉末、オレンジ、煮リンゴなどを加えてあり、それぞれの味を楽しめる趣向。若い女子社員のアイデアは、なかなかのものだった。

サツマイモといえば、戦後の食糧難時代の申し子のような存在で、これまで遊びの要素などまるでなかった。イモ製のお月見セットは、新旧感性の合いの子だろう。

◎付加価値が決め手に

ざっと半世紀にわたってイモ研究を続けている鹿児島サツマイモ同好会会長の湯之上忠さんは、南日本新聞で「もっと付加価値を高めよ」と書いている。

茨城県などのイモ農家のなかには、収穫したものを残らず「干しイモ」に加工、1.7ヘクタールで1年間生活する例があるという。3,000万円農家もいるそう。鹿児島の青果用イモは20年遅れている、と湯之上さんは言う。取り組みが遅れた原因は、鹿児島人が時代を読む力に欠けたり、カネもうけの意欲に乏しかったのではなかったことは、その名誉のためにあえて記しておかねばなるまい。それはひとえに、でんぷん工場のせいであった。

でんぷんが水あめをはじめ、あらゆる製品に文字どおり千変万化した絶頂期、鹿児島県内の工場は400を超えた。農村工業化の先兵がいなくなることは、村の衰退を意味した。いまから思えば、でんぷん企業への意固地なまでの肩入れが、青果用イモへの転換を鈍らせたことは否めない。

付加価値が至上命令となった鹿児島のサツマイモ。その具体的な実践は、あちこちで確かめることができる。たとえば、長島に88年設立された東町産業開発のイモシロップは、南九州のサツマイモ振興に大きな示唆を与えた。何よりも、衆知を集め可能性を求めて努力すれば、道は開けることを実証した効果は高く評価できる。

サツマイモをめぐる最近、鹿児島では大

きなニュースがいくつかあった。ひとつは県立のバイオ研究所が肝付郡串良町にある県農業試験場大隅支場内に完成したことだ。鹿児島県は先端技術を中心とした都市づくり「国分・隼人テクノポリス」、原子力発電を軸にした川薩地方の「アトムポリス」、農業の新技術による地域振興「おおすみバイオポリス」の建設をめざしている。当然のことながら、大隅半島の畑作のど真ん中に位置するバイオ研究所は、サツマイモを対象に取り上げる。

県経済連が食品総合研究所を新設したことも特筆に値する。鹿児島大学からスカウトされた初代所長の藤本滋生さんは、サツマイモ研究の専門家だけに、周囲の期待は大きい。

バイオ技術による種苗生産の草分けであるベルディ（本社・愛知県）が鹿屋市の三和グリーンと共同で設立した「三和ベルディ」が地元に進出した。バイオ関連企業の鹿児島立地は初めてで、当面は青果用サツマイモの無菌苗を中心に生産する。県バイオ研究所で開発した新品種を、民間の会社で大量増殖して農家に普及できれば、鹿児島のサツマイモ生産は大隅半島を先頭に一段と弾みがつくのではないか。かつて薩摩は日本の文明開化のリード役を果たした。それは明治よりはるか昔のことだ。鹿児島では、これを単なる懷古でなく、当時のようなエネルギーをいま一度結集しようとしている。

鹿児島ではカンショの呼称をサツマイモに改めるべきだ、との声が次第に高まっている。糖分の少ない品種が次々と開発され、「甘藷」（甘いイモ）は正しくない。それにサツマイモという言葉の方にこそ、だれしも素朴で健康的なふるさとのイメージを抱くはずだからである。