

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