



おいも、わかきも、おいも。

いも類の需要拡大とその方向

財団法人 いも類振興会
需要促進部長 壺井 進

進

1. はじめに

最近、じゃがいも、さつまいもが注目されている。それは、ビタミンCやAのほか、カリウムなどに富み、また食物繊維も多く、本来のすぐれた良さが見直され、ヘルシーな自然食品としてのいも類に対する認識が高まってきたことによると思われる。

一方、その生産量のかなりの部分を占める

でん粉用（じゃがいも40%、さつまいも30%）は、貿易の自由化に対応する日米合意（昭和63年7月）によって、国産いもでん粉に係る現行諸制度の見直しによる影響もあり、厳しい状況下におかれている。

このため、農林水産省では「でん粉原料用いも類緊急対策」の実施を決定し、いも類の生産性と品質の向上、でん粉用いも類の用途転換の推進と併せ、加工食品等需要拡大事業

等が実施されることになった。

当いも類振興会では、同緊急対策に伴う国の要請に基づき、平成元年度（一部63年度実施）から3ケ年にわたり、国産いも類加工食品等需要拡大推進事業として、調査、研究開発、キャンペーンおよび広報活動を実施することになった。

事業のあらましと、方向等について述べてみたい。

2. いも類需要拡大事業の内容

平成元年度におこなった事業の内容については、①消費実態調査、②消費拡大キャンペーン、③地方フェスティバル、④食材普及実験事業である。

①、②については、本会自らおこなったものであり、地方フェスティバル事業は、でん粉の主産道県（北海道、茨城、千葉、宮崎、鹿児島）の経済連、関係団体等7機関のそれぞれにおいて実施される消費拡大のための施策・キャンペーン事業に対し、また、食材普及実験事業は、鹿児島県農産物加工推進懇話会に本会がその事業を委託しておこなったもの

である。

（1）消費等実態調査

調査結果については、取りまとめ中のものもあり、なお一部の調査は継続しておこなっているが、需要拡大に資するため、初年度、表1の3調査を実施した。

（2）消費拡大キャンペーン事業

いも類の消費拡大をはかるため、初年度はまずいも類の食品としての良さをひろく訴求し、その認識と関心をたかめるため、主婦、および一般、小中学生を対象に、いもとのふれ合い、自慢料理、想い出などの作文募集を主軸に「おいも大好き」一大キャンペーンを全国的に展開した。

このPRとして作成した「おいも、わかきも、おいも」ポスターは（図1）、新聞・雑誌等報道機関と交通機関による吊広告等に掲載され、好評を博した。

すなわち、冒頭の「おいも大好き」キャンペーンポスターで、これは心温まるホノボノ広告として、読売アド速報 Vol.18 No.8に掲載された（製作担当日本交通事業社）。

作文の応募は全国にわたり（海外在住者か

表1 消費実態調査の概要

表1. 消費実態調査の概要

区 分	調査のねらい	調査時期・引去	調査対象	調査地域	調 査 数
①いも類の消費 動向調査	購入量、調理法 購入時の重視点 いも類のイメージ等 〔年齢、職業地 域別調査〕	平成元年10～12月 電話聴取	20～59才主婦	札幌・仙台 東京・名古屋 大阪・福岡	750 (各地125)
②いも類加工食品の 消費動向調査	購入実態、理由 今後の意向等 〔年齢・地域別 調査〕	平成2年2月 街頭面接聴取調査	20～59才主婦	全 上	1000 (東京・大阪200) その他150
③さつまいもに対する 消費者意識調査	さつまいもに対する 意識調査	平成元年10月28日 アンケート実施	主婦・一般	東京 (於目黒不動 甘しょ祭)	1000

ら1名), 予想を遙かに上廻る3,450点に及び、大きな反響に事務局を狼狽させる結果となった。

応募作品は、「栄養と料理(女子栄養大学出版部発行)」編集長大橋祿郎氏を加えた選考委員会(構成:農林水産省,交通事業社,いも類振興会)によって,三次にわたる厳正な審査がおこなわれ,受賞者には賞状と賞金または図書券,副賞としてさつまいも,じゃがいもの贈呈をおこなった。

小・中学生と主婦の部には,生活にいも類が密着していることがうかがわれ,一般の部では,戦中・戦後の想い出,いもとの出会い等を語る作品が多くみられたが,いも類に対する愛好者が年齢を問わず非常に多いことが解る。入賞作品の一部は,すでに雑誌等に掲載をおこなっている。

また,「甘藷先生の墓(東京都史蹟)」として知られる青木昆陽の墓地,瀧泉寺(目黒不



▲甘藷祭風景(於・目黒不動尊)

動尊)で例年開催される甘藷まつりに協賛し,いも類展示コーナーを設けると共に,参加者を対象にさつまいもに関する消費動向アンケート調査をおこなった。

(3) 地方フェスティバル事業

本会が委託しておこなった地方フェスティバル事業は,それぞれ地方の特色を活かしたイベントの開催,試食宣伝,消費・需要者との交流会,パンフレット類の作成等多岐にわたっており,いずれも予想以上の成果を収め

“おいも大好き、作文コンクール入賞者

(敬称略)

〈主婦の部〉

最優秀賞 「限りなく幸せの味」

優 秀 賞 「自慢の味」

佳 作 「お・い・も大好き」

〃 「お・い・も大好き」

〃 「お・い・も大好き」

高原富紀子 (静岡県三島市 37歳)

名本美知子 (東京都多摩市 45歳)

江川 洋子 (東京都世田谷区 56歳)

福田美智子 (栃木県宇都宮市 32歳)

服部 温子 (京都府京都市 36歳)

〈一般の部〉

最優秀賞 「おいも雑感」

優 秀 賞 「お・い・も大好き」

佳 作 「さつまいもは味のふるさと」

〃 「じゃがいも大好き人間」

〃 「お・い・も大好き」

橋本 邦彦 (東京都杉並区 自由業 65歳)

西野 禎一 (大阪府豊中市 無職 61歳)

北井 利治 (兵庫県神戸市 会社員 55歳)

斉藤 孝子 (福井県坂井郡春江町 会社員 47歳)

田部 稲生 (神奈川県横浜市 自営 56歳)

〈小・中学生の部〉

最優秀賞 「おいも大好き」

優 秀 賞 「イモパンザーイ」

佳 作 「さつまいも」

〃 「ポテトサラダ作り」

〃 「お父さんのとくい料理」

西村真由美 (広島県広島市 小学5年生 11歳)

脇口 宏之 (高知県高知市 小学4年生 10歳)

大村 美紗 (神奈川県横浜市 小学2年生 8歳)

田崎和歌子 (茨城県東茨城郡茨城町 小学3年生 9歳)

三輪 香織 (神奈川県川崎市 小学4年生 10歳)

表2. 地方フェスティバル事業の内容（平成元年度）

実施事業体	イベント開催等	広報活動等	交流会の開催
ホクレン （北海道）	・試食販売 於：東京・大阪量販店	・新聞等広告（東京・大阪・名古屋） ・情報PR誌の発行（レストラン・給食関係） ・ポスターリーフレットの作成（加工・レストラン企業）	
茨城県経済連	・千いもの消費宣伝 於：東京・札幌・県内 ・ふるさとまつりの参加	・チラシ作成	
なめかた農協 （茨城県）	・焼いもの試食販売 於：東京・神奈川・山梨・ 県内 ・甘しょ祭の開催	・チラシ作成 ・ポスター作成	・消費地との交流会の開催 対象 東京・神奈川
栗源町ふるさとまつり & いも祭実行委員会 （千葉県）	・試食販売 於：東京・埼玉 ・さつまいもオンパレード 日本一焼いも広場開催	・PR資料の作成	
宮崎県経済連	・「みやざき紅」やき芋試食・ 販売 於：東京・京都・広島・県内	・アンケート調査の実施	
かごしまの味 フードプラザ実行委員会 （鹿児島県）	・フードプラザの関係 於：鹿児島市 ・地域さつまいもプラザの関係	・ポスター、チラシ作成	・加工食品交流情報交換会 の開催
鹿児島県経済連		・ポスター作成 ・商品シール作成	・産地交流会の開催 対象 仲買・量販店

▼さつまいもオンパレード・日本一焼いも広場（千葉県栗源町）
平成元年地方フェスティバル事業として実施（平成元年11月19日）



ている。

(4) 食材普及実験事業

地域に密着した利便性の高いさつまいもの食材開発をおこなうため、学校給食、事業所・病院等、集団給食用食材を対象に、開発のための調査・研究と試作がおこなわれ、その実用性、栄養価等の検討、結果に対する情報の提供と関連企業との情報交流等が実施された。

試作は、さつまいもを蒸煮乾燥した新食材、フレーク、グラニュール（顆粒成型）等を利用した料理および菓子類等である。

3. 需要拡大の方向

いも類の食品として、すぐれた諸点については、最近、テレビ、雑誌等でも採り上げられ、いも類に対するとくにヘルシー食品としての一

般の関心と認識が高まってきている。

ちなみに、平成12年度を目標とする「農産物の需要と生産の長期見通し」（平成2年1月19日閣議決定）においても、米の需要減退のなかで、いも類については、食生活の高度化、外食化、健康についての関心の高まり等を背景に、加工用、業務用を含む総需要量について伸展があるものと見込まれている。

今後需要拡大をより着実なものとするに

いも類の需要見通し

		昭和62年度	平成12年度	③/④
甘しょ	総需要量(万t)	142	150	105.6%
	1人当たり純食料(1g)	4.6	5.1	110.9
ばれいしょ	総需要量(万t)	428	433	101.2
	1人当たり純食料(1g)	15.0	17.0	113.3

(注)「農産物の需要と生産の長期見直し」(農林水産省 平成2年1月公表による)

は、家庭消費は言うまでもなく、加工・調理冷凍食品および外食産業向け等、さまざまな業態での消費促進が伴わなければならない。

このためには、今回の緊急対策にあるいも類の生産性と品質の向上、流通の改善策と併せ利便性のある食材、さらには消費者ニーズに即した新しい加工食品の開発が不可欠である。

消費・需要サイドからの要望として、よく耳にするの2～3点について述べると、

①価格、とくにさつまいもの値段がばれいしょに比べ高い。今少し安くならないか。

②加工原料として、さつまいもの周年供給

化。

③じゃがいもについても、食のファッション化が言われる時代であり、カラフルな品種、小粒多収なものや、より調理に適した品種が欲しい

等々である。

さつまいもの価格については、焼いもが1本500円の時代であり、今や、さつまいもは、戦後の主食代りではない。その栽培は、野菜に比べはるかに低農薬少肥栽培である。最近、有機栽培と称し、消費者の関心を集め、栽培も盛んであるが、さつまいもこそ元来有機農法の最たるものであり、自然栄養食品であることをもっと強調すべきである。

しかし、反面、栽培法をみると、種いもの床伏せ、採苗、苗の植付等殆どが手労働で機械化が進んでいない。

小説の中のジャガイモ ― 浅間和夫

『邪魔な役者は消えていく』サイモン・ブレット
売れない俳優チャールズ・パリスも、部屋を荒されて泣きついて来たジャッキのために、フィッシュ・アン・チップスを買ったために外に出ていく。そして、「いつもそうだが、フィッシュ・アン・チップスの包紙に使われている油じみた古新聞のほうが最近のよりかはるかに興味をそそるのは妙なものだ」なんて考えながら「熱い、くずれそうな魚の身を放りこみ」つつ、古新聞に読み耽っているうちに、ジャッキをゆすった写真家が殺されたという記事を目にする。

最近、古新聞を使わない店に変わりつつあるが、小説に出てくるチャールズの行きつけの店は三角垂に折った古新聞が似つかわしい。

『最終楽章』 トム・トーパー
中年探偵ケヴィン・フィッツジェラルドが愛人フィオナから、ユダヤ人の老夫婦リリ・ウェルの夫を捜して欲しいと頼まれる。ケヴィンは、リリに電話したら、本物のジャガイモのホットケーキ、ラートケをご馳走するから来て欲しいと誘われる。話をするうちにリリに好意を持ち、依頼を引き受けることにしたケヴィンが、フィオナにその決心を伝えるセリフが、「とてもうまいポテト・パンケーキをご馳走してくれた。(中略)カリッと焼きあがっていてね」とあった。これはドイツ人が開発した、すりおろしジャガイモを使ったお好み焼きスタイルのスナック。

『3人の女』 サマセット・モーム
太り過ぎで悩む3人の女性が、食事療法に励もうということになる。甘いカクテルをコニャックのソーダ割りにかえ、バターを量を抑えていた。3人ともトランプが大好きであったが、ゲームの都合で、もう1人の女性をメンバーに加えることにした。ところがこのやせた女は、3人の目の前でフライド・ポテトやバター付きパンをむしやムシャ食べてしまった。そしてついに、クリーム入りティを飲み始めるに至り、太った3人は怒り狂い、泣きわめいた。やせた女が去った後、狼のように変身して脂肪たっぷりのフォアグラ、クリームで料理した魚、エクレアなどを口にし、ビールを飲みつづけたものだ。

このため、生産費に占める労働費の割合は、さつまいもはじゃがいもに比べ倍以上とも言われている。さらに、最近では、早期肥大と出荷のためマルチ栽培が普及し、その被覆材料等コストの増嵩を招いている。したがって、今後のさつまいも栽培については、生産コスト低減のための機械化技術の完成が待たれるところである。

さつまいもの加工食品は、古くからも存在するが、最近では地方ばかりでなく、有力製菓会社においても、いも類を原料とする新製品の開発意欲と原料に対する関心は強い。

産地における貯蔵施設の拡充等によって、原料供給幅の延長化がはかられつつあるが、出廻り最盛期におけるペースト、フレーク等、新食材の加工、開発等によって原料供給の周年化への期待が持てるようになった。

じゃがいも品種については、すでに国の試験場においても、アントシアンを含む赤紫色の品種や、調理後に黒変しない品種など、需要サイドの望む方向の研究・育成がおこなわれており、採種組織を通じ新しい品種の出廻りも遠くないものと思われる。

おわりに

初年度に実施したいも類の需要拡大事業の内容等について述べたが、これら事業以外にも試験研究機関を対象に「特定農産物緊急技術開発」が農林水産省事業でスタートすることになった。

これは平成元年度から5ケ年にわたり、国・公立農業試験場等において、甘しょ挿苗の機械化、新タイプ品種の利用技術、加工用ばれいしょの生産・貯蔵技術等、生産性の向上並びに新用途の開発に向け、すでに研究が着手されていると聞く。その成果に大きな期待を寄せるものである。

いも類は、わが国畑作地帯における基幹作物として農業経営上重要な地位を占め、今後もその生産が維持発展されることを真に願うものであるが、今回とられたでん粉原料用いも類緊急対策を契機とし、関連事業の実施推進に併せ、生産者・生産団体、加工・流通企業等の密接な連携のもとにそれぞれの体制整備と強化をはかることによって、いも作及び関連食品産業に明るい展望が開かれるものと思われる。

中国サツマイモ視察記(序)

～「日中甘藷文化表裏一体説」～

サツマイモ資料館 館長 山田英次

1. 動機と目的

川越いも友の会として甘藷調査団を派遣するのは、昭和62年8月の鹿児島行きに次いで2回目である。中国の甘藷事情を調査しようという動機とその目的は、次のようなことからであった。

「中国は、世界のサツマイモ全生産量の80

%以上を生産しているにもかかわらず、情報がほとんど入ってこないため、その詳しい実態がわからない。よって、実際に甘藷の栽培状況や研究施設・利用状況を見聞し、できるだけ多くの甘藷研究者と交流し、中国の現状と問題点を知り、今後の甘藷の将来像についての考察をしてくる。また、