

巻 頭 言

自然薯の栽培

財団法人 いも類振興会

理事長 生天目 健 蔵

富士写真フィルムの本社のある神奈川県南足柄市の婦人会の皆さんの協力で、昔からあった山芋（自然薯）を栽培し、それを「やまと」という新しい名で売りだしたという。その特徴は鉄のパイプの中にイモを育成し、真っ直ぐにして売りだしたところにあるらしく、それだけで新味が出せるものかどうか疑問と思うが、売れば結構なことである。

ここ数年来、イモと云えば、甘藷か馬鈴薯で、里芋も山芋もまったく顧みられなかった。然し、古来、里芋は味噌汁の大切な要分であって、その他正月の串指し、おでんのタネで、おふくろの味と云えば、里芋を欠かすことができない。また、山芋についても、手打ちソバのつなぎに役立ったばかりでなく、菓子原料にまで登用されていたものである。

農家経済から云うと、一度に多量に消化してくれる澱粉原料にかなうものはないが、然し、個々の、或は戸々の積み重ねの上にそのトータルの消費を比べれば、里芋の全体量は莫大なものとなって、澱粉原料ほどではないが、決して少ない量ではないのである。従って、山芋の新しい栽培をきっかけに、山芋、里芋の普及奨励に徹底して欲しいと思う。

今、鹿児島県の経済連は新工場を建て、新しい研究所を設立して、甘藷の新しい甘味資源、ジュース等の多角経営に乗りだし、一部は早掘り甘藷、台所用に転換を図り、成功し

ている。澱粉原料などではないが、大量消化に目途が立つ日も決して遠くはないと思われる。

ただ、外野から見ていると、従来の市場原理に立つて、その利用で解決をしようとすることは、無理な方法であって、新しい消費地を掴み、消費者のグループとタイアップして新しい分野を開拓することが必要ではないだろうかと思う。

その意味では、里芋の新しい洗滌から、袋詰めまで、簡単にできる技術をも開拓すべきであろう。

南足柄市の婦人会の人達が、どれだけ強力に結合しているのか、具体的に指導者がいるのかどうかも分からないが、婦人会が主になって、耕作技術の改良を図っているというところが面白い。それが成功したら、ひとり山芋といわず、里芋にも手を入れて、消費拡大を図って欲しいものだと思う。

イモと云えば、甘藷と馬鈴薯に限るような錯覚に追い込んだ行政にも責任があるが、然し身近な里芋等の普及を忘れた農家にも、責任の一端はあるわけで、「焼いも」が忘れられた頃、「焼いも」の復活を叫んでも間に合わない。いったん離れたら、人心をそちらに向けることが困難となる。里芋も山芋も、いまここで見失ったら、再び取り戻すことは容易なことでないことと思ひ浮かべ、対策を講ぜられんことを望む。