

茨城県の干いも

—現状を中心に—

茨城県農業試験場 泉 澤 直

私は、本誌第18号に「茨城の干いも・過去・現在・未来」と題し、茨城県の干いも産地の歴史、現状等の概要について述べた。

今回は、生産現場の実態、意向等を調査した結果を中心に紹介したい。

調査にあたっては、那珂地区農業改良普及所に協力頂いた。調査農家は主に若い後継者のいる中核農家7戸を対象とした。

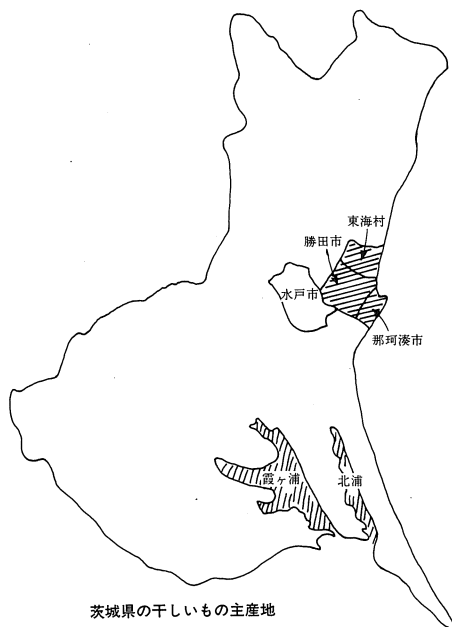
限られた調査であるため、産地の正確な全体像をつかむことは少し困難であるが、今後の産地を担う若い人たちの意見はある程度集約できたと思う。

農家の収入等はあえて詳しく調査しなかった。そのため推定の部分が多く、正確さに欠ける嫌いもあるが、その点はご了承願いたい。

1. 産地の概況

茨城県の干いも主産地は県都水戸市の東に位置し、海岸線に沿って北から東海村、勝田市、那珂湊市にあり(図)、1,000ha以上の栽培面積を有し、1万t前後の生産量がある。

これらの地域は干いもの他に、東海村は原子力研究所のある村として全国に知られている。勝田市は県内でも有数のサツマイモ(青果用を含む)産地であるが、工業の町としても有名である。日立製作所関係の大きな工場が数多くあり、朝夕の通勤ラッシュは相当なものである。那珂湊市は漁業の町として県内で最も大きく、さらに阿字が浦海岸には、毎年夏になると関東近県からたくさんの海水浴客が押し寄せる。



茨城県の干いもの主産地

干いもは、静岡県から明治の末に那珂湊市に伝わり、水産加工業者によって盛んに作られ、その後徐々に内陸の農家に普及して行った(詳細は本誌18号を参照されたい)と言われているが、現在の干いも産地を注意してみるとおもしろいことに気が付く。それは、海岸に近い那珂湊市に作付されるサツマイモは、干いも用品種のタマユタカが100%であるが、内陸に行くにつれその割合が減って、青果用品種の作付割合が増えてくる。勝田市の那珂湊市に接するあたりがちょうど青果用品種(主にベニアズマ)の出現地点であり、勝田市西部の内陸部では干いもは全く無いと言ってよい。それでも勝田市は干いもの割合が青果用より多いが、東海村は青果用の割合

が多くなる。この理由については最後に述べるが、同じ干いもの産地内でも、地域により上のような特色がある。

茨城県の干いものは全国生産量の80%以上を供給していると言われ、需要も比較的安定している。しかし、この大産地も将来に対していくつかの不安材料を抱えている。一つはこの産地も似たような状況であろうが、生産者の高齢化と後継者が極めて少ないことである。

二つめは、近年中国からの干いもの輸入量が増加している事である。手元にあるのは2年前の新聞情報であるが（平成元年2月6日農業新聞）約2,500～3,500 tの干いものが輸入され、年々味、外観等の品質も向上してきていると言う。この量は茨城県の生産量の約 $\frac{1}{3}$ 程度である。相当な量が輸入されているのであろうが、現在中国産のものが国内産のものを脅かしているとの情報には接していない。しかし、今後の状況によっては、問題が表面化してくる可能性は高いと考えられる。

次に、この地域の都市化の問題がある。3市村には米軍射爆場跡地という1,150haの広大な土地があり、現在北関東の流通基地として「常陸那珂港」が建設されている。敷地の一部には国営公園が作られ、石炭火力発電所もできる予定である。そのほか高速道路など数々の計画が立てられており、将来この地域が大きく変貌して行くことはまちがいない。

2. 干いもの生産現場の現状

1) 労働条件など

10月中旬に掘取られたサツマイモは、いもの糖化が進み、寒さが安定してくる11月下旬から干いものに加工される。そして2月下旬から3月上旬ではほぼ終了する。それ以降は気温が

高く、乾燥中に腐敗する危険がある。

このように干いものの加工期間は3カ月強位であるが、話を聞くと労働はかなり厳しい。加工は早い人で午前1時から始まる。3時からなどと言う人は遅い方である。そして夕方まで続けられる。

加工の工程は、まずいものをよく洗い、ボイラーでふかす。その後いもの皮をむき、冷えたらピアノ線を張ったいもの切り器を通し切片にする。1週間ほど天日で乾燥し完成する。

これらの過程はすべて手作業である。それも主として座ったままの作業であるから、長時間続くとかかなり厳しいものであろう。

「なぜそんなに朝早くから起きて、仕事をしなくてはいけぬのか？」そう尋ねてみると、ある主婦は「回りがそうするから、だんだん競争になる」と答えてくれた。

もちろん、それも一つの答えだと思う。しかし、A氏と話をしているようやく納得ができた。A氏は勝田市で4.5ha サツマイモを栽培している。その中身は干いものと青果用がほぼ半分である。干いものは家族3人の労働力で加工している。A氏によれば1人あたりの干いもの適正規模は面積にして70a程度（生いものにして15t程度）だと言う。それ以上の面積をこなすためには朝はかなり早くから夜遅くまで、働かずくめの毎日が必要だと話してくれた。また、ある資料によれば適正規模についてアンケート調査をしたところ1人当たり40～50aと答える農家が多かったとある。

干いもの作りは天候次第であるので、できる時にできるだけ作業を進めなくてはならない。そのため、適加工期間中に干いものを作りきってしまうためには、夜が明けぬうちから働く必要があるのであろう。

労働の軽減のためには機械化が有効であるが、干いも加工の場合難しい。例えば、生いもの皮むきを機械化したとする。すると蒸したいものは黒っぽく変色し、品質が低下してしまう。蒸してから皮を剥くことにより、良い品ができるのである。蒸したいものの皮を剥く機械は開発可能だろうが、歩留り低下は避けられなく、コスト的に難しいであろう。化学薬品を使えば、変色を防げるけれども、それでは自然食品としての価値は全く無くなってしまう。

かつて、火力による乾燥が行われたことがある。しかし、火力乾燥の干いもは甘味が少なく、現在は天気が悪い時の最後の仕上げに極く一部で使われているに過ぎない。

いずれにせよ、設備投資がほとんど不要で、冬季の農閑期の家族労働でできるところに、干いもの大きな魅力があるのであるから、大規模な機械化は今のところあまり話題にはなっていない。

次に考えられるのは、雇用を確保し労働の軽減を図ることである。シーズン中に現場を訪ねると、家族（と言ってもほとんど夫婦だが）の他に2～3人の女性が働いていることが多い。この人達は大抵親戚、縁者であって、時期になると手伝いに来てもらう。もちろん賃金は支払われるが、正式な契約による雇用とはちょっと異なる。働く人は、「手間賃稼ぎ」と言う感覚である。それが現在の大方の状況である。

東海村のB氏は30代で、経営面積は全部で7haである。そのうち3haに干いもを作っている。加工には4人雇用し、その中には非農家の人も含まれる。B氏は親戚、縁者だけでなく正式に人を雇い入れているわけだが、人

集めの苦労は大変なものであると言う。「今は何とか集めているが、農業のような汚れることはみんなやりたがらないね」3Kなどの言葉がある時代であり、ましてや時期的に限られた雇用となればなおさら敬遠されがちとなる。今後とも産地として維持発展するためには、後継者問題も含めて、労力確保が最大の問題となろう。

2)販売

できあがった干いもは、仲買人が集めて回る。そして集荷屋で不良品の抜き取り、調査が行われ、包装されて出荷となる。生産量のほとんどがこの経路で出荷される。そのうち農協での取扱は10%位であろうか。

このような販売形態でのごく平均的な農家の収入（粗収益）は、10a当り25万前後と言われる。もちろん年によって異なるし、年末とシーズンの終わりの頃では大きく違う。

しかし、近年販売面でも少し変化が見られる。自分で販売したい、そういう希望が強くなっているようだ。ある人は「干いものになぜ等級が無いのか？ 他の青果物などは細かい等級があるではないか」と、不満顔で言う。すばらしい干いもも、あまり良くないものもたいして値段が変わらない。もっと有利に販売することはできないか。

那珂湊市のC氏は、産地全体で最も優れた品を作る一人である。このことは誰も異論はない。C氏はすべて注文販売である。県内に50%、県外に50%の割合で販売している。

C氏の干いも作りは徹底している。原料いもの栽培技術が優れているのはもちろんのこと、きめ細かな加工技術の工夫により、そのできあがった品の良さは見事という他はない。いもを均一に蒸すため、大きさは8段階

に分ける。蒸す時間は味や歯ざわりを良くするため人よりやや長めに行う。加工場、用具の衛生面にも、細心の注意が払われている。確実に注文があるから、C氏をいきなり訪ねても、まず干いもは手に入らない。

勝田市のD氏は、「泉13号」と言う品種を多く作っている。茨城県の干いもはほとんどが「タムユタカ」である。タムユタカの良さは本誌18号に詳しく書いたので省略するが、泉13号の良さを少し述べると、干いもの色がアメ色をしていてきれいである。甘味が強いなどが優れている。ただし、収量はタムユタカより少ない。また、皮が厚く加工しづらいと言う人もいる。静岡県の干いもはこの品種が多いと聞く。

D氏はいもを蒸すのに重油のボイラーではなく「マキ」で蒸す。じっくり蒸されたいもは、澱粉の糖化が良く進み、甘味の強い干いもになる。

D氏も自家販売をしているが、すべてではない。しかし、割合をもっと増やしたい希望を持っている。「前回よりちょっと甘味が少なかったりすると、すぐ指摘されますよ。そこが難しいところですね」

自家販売は、価格的に有利であるが、D氏の言うように一定品質の製品を常に要求され、また量も毎年安定して供給する必要がある。ある若い人は「(自家販売した)箱の中に自分の氏名、住所を書いて入れたら、さらに注文がくるようになった。干いもを送られた人が、気に入って注文したんだろう」そう話してくれた。

いずれにしても、今後自家販売の割合は、ある程度大きくなるのではないだろうか。そのためには、高品質生産がきわめて重要だ。

3)経営面積など

農家1戸当たり平均干いも栽培面積は1.5ha前後と思われる。しかし、生産者の高齢化などから栽培を止める人もあり、土地を借りるのは比較的容易であると言う。前出したA氏は、借地により規模を拡大し、センチュウを減らす効果のある緑肥作物を導入することによって土壤消毒を止め、緑肥のすき込みにより地力の減少を防ごうと考えている。

B氏は、現在も土壤消毒はしていない。3年程度連作したら、麦の後はサツマイモは作らず休閑する。それでも完全にはセンチュウ害を防除することはできないが、今後も無理をしない栽培をしていきたいと言う。

このように借地による規模拡大に関しては、きわめて有利な条件になりつつある。

3. まとめ

茨城県の干いも産地は、後継者難や地域開発の影響を受け、現状を維持するのにはかなりの努力を要するものと思われる。販売形態は従来の仲買人→集荷問屋→出荷の形が主流であろうが、収益増を狙える自家販売(産地直売)の割合が増加して行くだろう。そのため品質の良さや、他とは違ったもの、差別化商品の試みもなされるだろう。

規模拡大の条件は整ってきているが、労働力の制約や、栽培面での機械化の遅れから、大規模化には限界が見える。しかし、地域の重要な産業であり、今後も維持発展させて行くためには、地域の農閑期の有効活用という観点から、各関係機関が真剣に取り組むことが必要である。

今回、話を聞いた農家の粗収益は、話の内容から1千万前後程度の人が多いかと思われる。人により経営内容は大きく異なり、青果

用との組合せもあり、すべて干いもの人もいる。水稲面積の大きい人もいる。しかし、この産地の比較的経営規模の大きい農家の粗収益は、ほぼこの辺りではないだろうか。もちろん、調査した以外の農家で、企業的経営を営み、かなりの収入をあげている人もいるであろうが、その数は極めて少ない。

最後に、この産地がこれ程までに大きくなった理由を考えてみたい。この地域は日本で最も北の産地である。夏はサツマイモの生育には適切な暑さがあるが、冬はかなり気温が下がる。しかも、毎日晴天が続く、空気は乾燥する。このような条件により、サツマイモの収量は十分多く、干いもの乾燥もきわめて順調に進む。さらに、干いものに加工できる期間は結構長い。

先に、内陸部に向かうほど干いも原料の作

付割合がが少なくなると述べたが、この理由は「風」にある。海岸に近くなるほど風が強く、特に夕方になると息が苦しいほどの冷たい風が吹き付ける。そして、それは内陸に行くほど弱くなる。この風も産地発展の大きな要素であったと思う。この風により干いものはじっくり乾燥し、甘味が強い製品ができる。

また、産地の土壌は腐植の多い火山灰土壌である。このような土壌では澱粉が過度に蓄積せず、シロタ（澱粉過剰により糖化が間に合わず、干いも中に白い粉状質部分として残る。商品価値無し）の発生が少ない。このようなことが、大産地として発展してきた自然条件としての理由ではないだろうか。さらに、品種「タマユタカ」との出会いも大きかったであろう。

今後の発展を祈りたい。

ポテトの雨

シェークスピアとジャガイモ 浅間和夫

シェークスピアの戯曲に「ウインザーの陽気な女房たち」というのがある。

この第5幕5場で、フォルスタッフという人物が、

My doe, with the black scurf? Let the sky rain potatoes; let it thunder to the tune of "Greensleeves", hail kissing-connits, and snow erygoes.

『黒い尻（シッポ）の雌鹿かい？（天を仰いで）ポテトの雨を降らせろ！ 円舞曲に合わせて雷を鳴らせ、薄荷（ハッカ）のあられを降らせて、肉桂の雪を舞わせろ！ 興奮の大風で吹きまくれ！ 俺はここへ隠れるから大丈夫だ』（三神 勲、西川正身 訳）

と言って、茂みから現れたフォードという人の妻を抱擁する場面がある。この戯曲はエリザベス女王の命を受けて作者が仕方なしに調子を下げて書いたものとされている。「ヘンリー4世」の中に出ていた同じフォルスタッフという人物は、奇抜な考えを持っていて、色々な苦境を難なく克服していく能力があった。

しかし、この「ウインザーの陽気な女房たち」の中に出てきた彼はパツとしない。商人の女房連中に手玉にとられたり、酒につかった生活に明け暮れしている肥満した老騎士だった。だが、一面ではユーモアに富み、警句を発し、愛きようがあった。

ここでとり上げたいのは、フォルスタッフの言う「レイン・ポテトウズ」のポテトウズはジャガイモかサツマイモかということである。

サツマイモとするのが正しいのであるが、ジャガイモと誤記されることが多い。研究社刊の土居、福原、山本監修の「英語歳時記」などでさえ、「ジャガイモの雨」と誤記されているが、正しくは「サツマイモの雨」なのである。ジャガイモは White potato または Irish potato と potato ことサツマイモと区別して呼ばれていた。17世紀当時のサツマイモは、娯楽であって、食べるに精力がつくと考えられていた。フランスでは、ナポレオンもこれを知ってか、妻のジョゼフィンが好むので、わざわざマルメイズンやサン・クルマーで栽培させた後、官邸の宴会に出させていた。このため、上流階級の人達の間にサツマイモ料理が流行し、パリ周辺では一時生産過剰になった、とも言われている。

（北海道立中央農業試験場主任研究員・浅間 和夫）