

② パラコート剤又はジクワット剤処理（300 ml/10 a）により発生被害が大きくなる場合があった（図1・2）。

③ 発生程度は土壤水分の影響を強く受け、乾燥状態で大きかった。この乾燥状態は、葉部が水分不足によって膨圧を失い、萎れ始める頃の乾燥程度である。

④ 土壤乾燥下では、処理直後の少雨で発生が増大し、土壤乾燥だけでは発生しない場合もあるが、散布時刻、散布後の明暗、空中湿度の影響は小さかった。

⑤ 発生程度の小さいものでは、種いもとしての能力は正常な種いもに劣ることはなかった。

⑥ 発生程度の品種間差は小さかった。

以上からジクワット剤の使用による茎葉処理については、生育盛期は無論のこと茎葉黄変期についても、維管束褐変発生のおそれがあること、国産ばれいしょに対する消費者のクリーンイメージを損うおそれがあることなどから特に食用については避けなければならない。さらに茎葉枯凋期の雑草枯殺のためとはいえども、残存茎葉が多い場合には、極端な土壤乾燥時の散布を避けることが賢明であろう。

今後、ばれいしょ生産コスト低減の観点からは、低毒性でかつ維管束褐変発生のおそれがない、新薬剤の開発が望まれる。

サツマイモは踊る

南日本新聞社
地方部長兼論説委員

福 山 満 雄

サツマイモ王国を自認する鹿児島では、イモをめぐる大きなうねりが毎日のように起きている。地元紙で“定点観測”したこの1年間の主な動きを報告する。

◎ 新しい連載とフェスタへの誘い

内輪の話で恐縮だが、鹿児島のサツマイモ関係者の間で大きな関心を呼んでいるのは、南日本新聞が7月からはじめた特産物の長期連載と秋に予定しているイベントである。サツマイモを21世紀の食糧資源と位置づけた連載は、「サツマイモ 新世紀」と題する6部構成。

6月に米国アラバマ州のタスキギ大学が創

設100周年を記念して開いた国際サツマイモシンポジウムに記者を派遣し、その模様やイモによる地域おこしなどを取材した。第1部「いまアメリカで」には、タスキギ大で研究中の宇宙食としてのサツマイモなど興味ある話題を紹介している。

読者の反響も大きく、時宜を得た連載だ、今後の展開を楽しみにしている、など好意的な投書が数多く寄せられている。南日本新聞はこれまでもおよそ10年周期でサツマイモを取り上げてきた。従来の企画記事の特徴は、サツマイモを救荒作物ととらえてきたことである。そこには食糧難時代の人命救助の勲一等としてのイモの姿が浮き彫りにされていた。

しかし、サツマイモはいまや大きく変身しつつある。研究や取り組みいかんでは、人類の生存とも深くかかわってくる。過去の食べ物ではなく、未来の食物だ。隔月で1年間続く連載は、こうしたプラスの側面を強調することになっている。

もうひとつの目玉は、新聞社が創立110周年を記念して鹿児島県や県内農協と共催で開く「さつまいもフェスタ in Satsuma」。

「ペルーの国際じゃがいも研究センターが昨年度から研究予算の大半をさつまいもに振り向けると発表するなど、さつまいもは世界の主食として脚光を浴びようとしている。鹿児島も長年の研究実績をもとに取り組みを強化すれば、そのノウハウは世界の飢餓救済に役立ち、平和の使者になりうる」

趣意書はサツマイモ賛歌を高らかにこううたい上げている。フェスタは11月7日から1週間で、場所は鹿児島市内のホテルとデパート。3部構成の1部はさつまいもディナーショー、2部が国際さつまいもシンポジウム、3部がさつまいもフードブラザ。ディナーショーではサツマイモのフルコースが登場する。

◎グルメシリーズを追い風に

県は「食の創造拠点かごしま」の形成を県政の大きな柱に据えている。これは

①かごしまブランドの確立

②競争力のある食料生産体制の確立

からなる。かごしまブランドの確立では「日本一早いグルメシリーズ」をはじめとした県産品のイメージアップ、大消費地のアンテナショップの設置、ブランド品開発支援センターの設立などの戦略を立てている。日本一早い農産物といえば、温暖な鹿児島ではコメ、お茶、サツマイモなどいくつかは全国市場へ

番乗りを果たす。

5月8日には指宿郡鰐娃町産の超早掘りサツマイモが全国のトップを切って東京と名古屋市場に出荷された。3年前からハウス・トンネル栽培のうね間に水をためて地温を上昇させる「うね間たん水栽培法」を取り入れ、従来の早掘りより約1カ月も早く収穫できるようになった。

鹿児島県内の主な産地は、南薩畑かんの水を利用した指宿郡の鰐娃、山川両町、川辺郡知覧町、枕崎市のほか曾於郡志布志町などである。栽培面積は年々拡大しており、ことしはこれら1市4町で55haを栽培して、2,500tの生産を見込んでいる。

「サツマイモがグルメだなんて」と旧世代の人は首をかしげるに違いない。いや「グルメ」などという言葉自体なかったもので、現代の食の変化には目を丸くするだろう。しかしここ鹿児島でも焼イモ1個はお菓子より高いし、和洋菓子やアイスクリームなどに華麗な変身をとげたサツマイモは、間違いなくグルメに属する。グルメシリーズはサツマイモにとって、強い追い風である。

◎PRも一段とにぎにぎしく

日本一早いグルメシリーズの初出荷には、式典がつくようになったのも目立った変化だろう。鹿児島の人は昔から「良い物は宣伝しなくても売れる」と固く信じてきた。「サムライ商法」といわれる商売下手は、ここに根差している。だが、現代社会ではそれでは取り残されてしまうだけである。

こうして、にぎにぎしいセレモニーが登場するようになった。超早掘りイモの初出荷当日でも、地元では生産農家などが出席して式典の後、「薩摩のさつまいも」の幕を掲げた

トラックが花火を合図に出発した。産地だけでなく入荷先でもセレモニーや試食による宣伝、市場関係者との意見交換会などをもっている。

◎復活への確かな手ごたえ

ことしのゴールデンウィークの1日を選び、家族連れで鹿児島市磯にある「磯珈琲館」に足を運んだ。

そして少々驚いたのは、当地では珍しく客の列ができていたことである。みんなしゃれた“サツマイモファン”だ。

この店にはサツマイモをアレンジした自慢の手作り菓子のメニューがいっぱい。明治37年にできた洋館喫茶をサツマイモメニューの喫茶店として、数年前にオープンした。店内の壁にはサツマイモ伝来の説明書が掲げられ、売店では「唐芋ようかん」「芋麺」「唐芋キャンデー」などが販売されている。

国分市にサツマイモの和菓子専門店を出した九面屋は、鹿児島市にも同じような出店をした。定期的に立ち寄ってみるが、客足は上々のようだ。九面屋は数年前から毎秋に独自の「イモ掘り大会」を開催している。同社の抽選券付き商品を買った人の中から300人を招待する。昼食代とお土産を招待者が負担する大会には、県内外から多くの人が喜々として参加する。

サツマイモ本土伝来の地で知られる指宿郡山川町が毎秋開く「さつまいもフェスティバル」も年を追って盛大になっていく。

パロディー精神でもってサツマイモの消費拡大を図ろうと、3年前に鹿屋市で旗揚げした「からいも王国」は、その後もさまざまなイベントを企画し気を吐いている。このほか鹿児島では年間を通じてサツマイモが県民の

話題に上らぬ時はない。復活への確かな手ごたえが感じられる。

◎イモ菓子ブームで工場に活気

イモ菓子ブームは、当然のことながら、その原料となるゴールドマッシュなどの需要を増やしている。

鹿児島県は昭和62年にサツマイモの新品種「サツマヒカリ」を加工専用指定した。このイモは加熱調理しても糖の生成がなく、甘みが少ない特徴をもっている。

県農産物加工研究指導センターは、新品种の特色を生かしたイモ加工品の研究を手がけてきた。その結果、2次加工用素材であるグラニュールやフレークへの加工がしやすく、冷凍フレンチフライ、フライドチップス、さらしあん用原料としても優れていることが分かった。

ゴールドマッシュは、サツマイモをふかしてすり潰し乾燥して、せんべいのように破片（フレーク）や粉状（グラニュール）にしたものだ。指宿郡開聞町農協の「マッシュ工場」は、現在ゴールドマッシュの製造に追われている。同農協は昭和58年にこの加工工場を造った。最初のころは需要が少なく、開店休業の状態に近かった。粘り強く受注先の開拓に努めた結果、イモ菓子のブーム到来も手伝って、いまでは原料イモの農家と契約栽培して、シーズンには24時間のフル操業を続けている。

◎予断許さぬでんぷん情勢

青果用や加工用のサツマイモが脚光を浴びつつある半面、鹿児島イモの8割以上を引き受けるでんぷん工場は、依然として厳しい環境に置かれている。

国内ででんぷんは、輸入トウモロコシで作るコーンスターチに比べて、価格が4～5倍も

高い。従って、そのままでは売れないため、コーンスターチとの抱き合わせ販売が法律で義務付けられている。昭和63年の日米合意によって、その比率は国内でんぷん1に対してコーンスターチ7.6（63年度）、以下1対8.0、1対8.5、1対9.0（平成3年度）となり、来年度以降については改めて両国間で協議することになっている。

いま農業団体が懸念するのは、ただでさえ厳しいでんぷん情勢が、輸入自由化によって最悪の事態に直面しないかということだ。

昨年11月、政府がガットのウルグアイ・ラウンドでの農業交渉の最終合意を条件に、でんぷんと乳製品の輸入数量制限2品目の関税化による自由化を受け入れる方針を決めた、との報道がなされ、関係者にショックを与えたことがある。

日本糖化工業会は「割高な国産でんぷんを、これ以上引き取るわけにはいかない」と話しており、鹿児島のでんぷん工場は戦々恐々としている。

◎まだはびこる特殊病害虫

西之表市（種子島）で昨年11月、実に21年ぶりにアリモドキゾウムシが発生した。サツマイモを食い荒らすこの特殊病害虫は、奄美諸島には依然はびこっている。戦後の食糧難のころ、米軍から配給を受けたDDTと一緒にイモを植えたという悲しい実例もある島は、特殊病害虫とはなかなか縁が切れない。根絶し、あるいは撲滅に向かっているミカンコミバエ、ウリミバエに引き続きアリモドキゾウムシの絶滅が今後の大きな課題である。

厄介ものの害虫が奄美の島々からなくなれば、温暖な気象を生かして青果用イモの産地化も可能だろう。

南北600kに伸びる鹿児島は、農産物のリレー出荷方式を打ち出しており、奄美農業への期待は大きい。

◎明るいイモの完全利用研究

サツマイモを完全利用すれば、でんぷん価格が安くなっても十分やっていける…こんな発想から県経済連の食品総合研究所は、地道な研究と取り組んでいる。でんぷん原料のサツマイモは、その28%ほどがでんぷんとして回収されているだけで、あとは工場で廃液として捨てられている。廃液には糖分、ビタミン、色素、タンパク質、香気成分などが含まれており、制がん成分の抽出も可能とされている。

このような研究は国も進めており、いずれ実用化されるとみられる。そうなれば、頭の痛いでんぷん製造も一躍“黄金産業”に生まれ変わるだろう。鹿児島の青果用イモへの取り組みが大きく立ち遅れているのは、でんぷん産業が足かせになっているからだ。工場排水の浄化に億単位といわれる設備投資をしたこともあり、簡単にはでんぷんから手を引くわけにはいかない。

◎実践したい商品の質の向上

内外環境が厳しくなるにつれて、鹿児島でも「良質のイモを作ろう」「でんぷんの質の向上を」といった声が高まっている。品評会や共進会などの開催がこれを裏付ける。

この種の技術コンクールは、敗戦直後にもあった。食糧増産という至上命令が背景だった当時に比べ、このごろは“量より質”が重視されている。ものがあり余った現在では、質を高めて産地間競争に打ち勝たねば、という意識が生産者の間にも根強い。

サツマイモ生産には苗床づくりから収穫ま

で、10a 当たり70～75時間の労力が要る。機械を使えば45時間に縮めることができる。しかし、自由化に対応するには15時間体制を確立しなければならない。平成5年までには達成可能と農業試験場などは説明しており、明るい材料がまたひとつ増えた。

◎一石二鳥の栽培法編み出す

コスト低減への道は機械化だけではない。単収増でも図れる。これを実践したのが熊本郡中種子町の養豚農家赤坂良秋さん。昨年4月11日にシロユタカをマルチ栽培し、9月27日に収穫した。大きくて丈夫なツルを、うね幅1m、株間50cmとゆったり植えるのがコツ。この方法だと、普通10a 当たり3,600本植えるツルが2,000本でよい。イモは1株に3.2kg付くので、単純計算で10a 当たり収量は6tを超えることになる。従来に比べて2～3倍と、驚異的な増収である。

サツマイモ生産の盛んな大隅半島の農協では「10a 当たり100俵取り運動」をはじめたり「共作会」を開催したり、あの手この手で生産者の士気を鼓舞している。優良品種やマルチ栽培の普及、早めに植えて遅めに収穫する農作業の励行などが強調されている。

◎見直される焼酎粕の有用性

いまはやりのリサイクル論も幸いして、鹿児島では特産焼酎の粕が見直されつつある。以前は家畜のエサとして、焼酎粕は重宝がられていた。乳牛にこれを食べさせると、乳量が増えるうえに牛乳の脂肪分も増すことが確かめられている。豚の場合には、赤肉と脂肪組織中のビタミンEが著しく増加して“健康食品”としての可能性が認められた、と県畜産試験場は発表している。

鹿児島に限らず豚は焼酎好きらしい。琉球

料理の本場・沖縄では養豚業者が焼酎粕を上手に利用している。沖縄の豚肉が特にうまいといわれるのは、調理法もさることながら肉質が優れているからだろう。

焼酎粕は麹菌の菌体や酵母がそのまま存在しているから、良質のタンパク質を含んでいる。人工的な化学物質がないので飼料として安心して使用できる。

このように貴重な副産物が振り向かれなくなったのは、海外から安価な穀物が輸入され、これを使って便利な配合飼料が大量生産されるようになったからだ。しかし、身近にある有用資源をいわば“再発見”して、活用しはじめた。宮崎県都城市の酒造会社はシーズン中に、農家の要望に応じて焼酎粕を毎日200～240t ずつそのまま農地に還元、有機肥料として役立てている。

ここで栽培する飼料作物は、普通のものより倍以上の収穫があるというから、効き目のほどが分かる。

◎人の定住に役立てよう

「毎年春になると、学卒者の多くが県外へ出て行く。少しでも歯止めをかけられないかと思ひましてね」

九面屋社長の鳥丸正勝さんは、事業を広げた動機をこう語る。地場産品を使って南九州の自然を売り出せる仕事、それも地元の雇用につながる事業をめざす同社は、サツマイモにかけている。サツマイモにかかわりのある鹿児島事業所は、みんな同じ思いを抱いている。

お年寄りも容易に作れて“福祉作物”とも呼べるサツマイモ。この愛すべき食べ物の展開をめぐる鹿児島の人たちは一喜一憂する。まさに“イモは踊る”である。