

表1 甘藷作付面積と生産量の推移

項目 年次	全 国		鹿 児 島		対全国比率	
	作付面積	生産量	作付面積	生産量	作付面積	生産量
	千ヘクタール	千トン	ヘクタール	千トン	%	%
明治10年	145	859				
16年	165	1,095				
21年	269	2,838	44,210	365	16.4	12.8
40年	292	3,473	47,965	584	16.4	16.8
44年	291	3,772	42,126	629	14.5	16.7
大正4年	304	3,958	43,123	543	14.2	13.7
7年	311	4,119	46,089	631	14.8	15.3
10年	276	3,581	41,886	594	15.2	16.6
昭和1年	274	3,322	39,043	554	14.2	16.7
10年	274	3,583	37,417	545	13.7	15.2
20年	400	3,897	34,313	339	8.8	8.7
21年	373	5,512	30,427	446	8.2	8.1
25年	398	6,290	35,900	563	9.0	9.0

表2 大正、昭和初期の
甘しょ澱粉生産量(全国)

年次	区分	生産量	年次	区分	生産量
大正元年		7,965 ^t	昭和元年		13,781 ^t
2年		9,251	5年		17,490
5年		12,728	10年		36,019
8年		32,958	15年		86,948
10年		13,113	18年		61,560
14年		12,068	20年		17,318

6. 甘しょ澱粉の生産の動向

澱粉が企業として成立するようになったのは明治も末期の頃で、大正という時代の文明開花が食生活の面の澱粉需要を

刺激してきたものと思われます。

その頃の甘しょ澱粉の生産動向を表1、2で示しました。

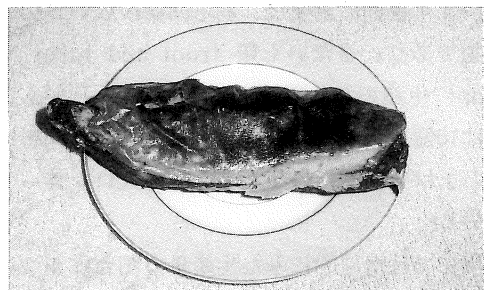
の開拓魂と、新天地にロマンを求め、そこに人生の花を咲かせ南九州の畑作農業の発展にすばらしい力を発揮された人々であったといっても、決して過言ではないでしょう。

帯広のさつまいも菓子

北海道十勝地方は農業王国といわれ、マメ類、ビート、コムギの大産地ですが、馬鈴しょも全国の30%が生産され、食用のほかポテトチップ・フレンチフライなどの加工に、またでん粉製造に用いられています。

その王国の首都帯広市で珍しいさつまいものお菓子を売る店を発見しました。長さ20cm以上もある巨大なスイートポテトです。大きなサツマイモを半分に切り、皮だけを残して中味をくり抜き、そこにマッシュしたさつまいもその他の材料をつめて焼き上げたものですが、バター風味が口いっぱいにひろがる上品な味で、さつまいもが珍しいこともあって造られる片端から飛ぶように売れてゆきます。大きさが異なるいもを原料としますので、1個々異なる値段がついているのも面白いと思いました。

この店のもう一つの名産は沖縄県読谷村産のさつまいも「こがねむらさき」のペーストを加



えた「読谷ソフトクリーム」で、うす紫のクリームは舌ざわりも滑らかでほのかにさつまいもの味がします。

両方とも珍しいばかりでなく、すてきに美味しいのでいまでは帯広名物の一つとなっており、はるばる北国にやってきて頑張っているさつまいもに思わずエールを送りました。帯広をお訪ねの方はぜひ洋菓子専門店アンデルセンにお立寄りになられますようおすすめします。

(編集部)