

韓国の海南いも

サツマイモ資料館長 井 上 浩

本誌前々号（第48号）に今春（1996）、韓国のサツマイモ産地である同国南部を訪ねられた農林水産省農業研究センター甘しょ育種研究室長、小巻克巳氏の「韓国のサツマイモ」が載った。

韓国のサツマイモ事情は隣の国のことなのに今までわが国ではほとんど知られていなかった。それが今度初めて明らかになり、わたしもとても助かった。

というのは昨1995年末のこと、サツマイモの栽培と貯蔵のことで来日した韓国の甘藷農家の人に初めて会った。その時農家サイドの問題点をいろいろ聞いたが、こっちが同国全体の動向を掴んでいなかったため、どう助言していいのか迷うことが多かったからだ。

ただ農家の声なき声も大事なので、この機会にそれを紹介させてもらうことにしよう。

来日したのは全羅南道海南郡の甘藷農家、李範男さんと通訳の金主東さん。李さんは30代の働き盛りで農民というよりは事業家タイプの人だった。

12月5日、李さん、金さん、李さんの親類で埼玉在住の林月恵さん、そしてわたしの4人で千葉県農業試験場に行った。畑作研究室研究員、猪野誠氏と情報を交換してから、同氏の案内で北総台地の甘藷農家2軒を訪ね、サツマイモの貯蔵施設を見せてもらった。

翌6日、李さんと金さんは2人だけで茨城の甘藷農家を回った。

翌々日の12月7日、李さん、金さん、林さんの3人で川越のサツマイモ資料館に来てく

れた。館内でいろいろ話をしてから川越の甘藷農家、高橋道夫さん（昭和4年生まれ）の所へ案内した。

以下はこうして2日間を共に過した李さんからの聞き書きである。

韓国でサツマイモの産地と言えば朝鮮半島南端の全羅南道です。わたしはその全羅南道海南郡三山面鳳鶴里に住んでいます。

海南郡のサツマイモは「海南いも」で通っていて、一昔前まではたいていの家で作っていました。

それが最近ではどこの家も作らなくなってしまいました。若者がみんな都会へ出てしまい、働き手がいなくなってしまったからです。今わたしの村でサツマイモを本気で作っているのは自分1人です。

うちのいも畑？

100ha。と言っても自分の畑はその3分の1。あとは方々でたくさんの人から借りている畑です。借地は全羅南道だけでなく、全羅北道にもあります。

うちの方の畑は黒土ですが、それでは味のいいサツマイモは作れません。赤土、それも小石混じりの土でないとだめです。小石半分、赤土半分のなだらかな山が理想で、そういう山を探しては開墾して作っています。麦も作れば作れますが、もうからないので作りません。

海南地方ではサツマイモが一番もうかる作物なので毎年、それ1作で十分です。

最初のうちはそれはいいものが取れますがだんだんだめになってしまいます。連作障害で黒あざ病や粗皮症が出てきます。それで4～5年作ったら土地を地主に返し、別の新しい山を借りて開墾します。

農業？

うちでは一切、何も使ったことはありません。ウイルスフリー苗也没有ありません。

ですから絶えず新しい山を探していなければなりません。ところがこういうことをしているのはわたし1人ではありません。海南地方にはいくらでもいるので競争が激しく、いい山を確保するのが難しくなっています。

品種ですか？

うちは日本品種の「高系14号」だけです。韓国在来のいももあることはありますが、値段が高系14号の半値にしかありません。「ベニアズマ」も作ってみたいと思っていますが、まだ作っていません。

韓国では、でん粉いもは安いのでどんどん減っています。1kg、100ウオンです。日本円の1円が7.5ウオンです。ところが青果市場へ出す質のいいものは1kgで700ウオンから1000ウオンにもなります。

うちではいもを全部ソウルへ出しています。15kg入り段ボール箱に泥付きで入れます。

韓国では、まるいものが好まれます。日本のように細長いいもはだめで、値段も安くなってしまう。丸いいもを作るにはどうすればよいか、それも教えてもらいたいです。

食べ方ですか？

ふかすとか焼くとか。あとは生。^{なま}いも菓子はありません。いもようかんも知りません。

焼き芋屋はソウルにたくさんあります。韓国では薪が高いので燃料は石炭かプロパンで

す。韓国に多い焼肉には、皮をむいてスライスした生のサツマイモがよく付きます。むろん焼いて食べてもいいのですが、ふつうはそのまま食べます。コリコリして栗のようにおいしいです。

「高系14号」はそういう食べ方に一番合っているようです。

いもの葉柄？ 干して貯蔵します。水でもどしてゆでてから味を付けます。市場には皮をむいた生の葉柄が出ることがあります。これは高い。ゆでておひたしなどにします。

今回、日本に來たわけですか？

一つは高系14号の連作障害対策。今までは適地を探せば良かったのですが、わたしでももう10数年、そういうことをやっています。いい山が少なくなりました。

となると同じ畑で何年でも連作することを考えないわけにはいきません。そこでそういうことをやっている日本の様子を見る必要が出てきたわけです。

もう一つは生いもの貯蔵施設の見学。いい状態で長くもたせることは韓国でも大事なことです。

小巻氏によると韓国のサツマイモ畑は年々激減、1980年の5万5千haが1990年には1万9千ha、1995年には1万4千haにまで落ち込んでしまったという。

理由はいろいろあるが最大のものは生活水準の向上に伴う国民の食生活の高級化志向だという。

ただそれにもかかわらず「サツマイモはもうかる。これからもこれで行きたい」とする李さんのような企業家的大甘藷農家も相当いるというのが面白い。