



いも掘り遠足、焼いもやさん、紅いも入りソフトクリームなどで私たちの暮らしを楽しませてくれるサツマイモ。平成10年11月20日、NHKの人気番組「食卓の王様」で「サツマイモ」が放映されましたが、以下その概要を再現しました。

1. 甘さが人気を呼ぶ

年間生産量120万トン、生いも^{なま}としての輸入がない完全自給で、ビタミン・食物^{なま}せんいを多く含む貴重な栄養食品であるサツマイモ。その甘さはいまでも多くの人々を魅了しています。

いもに含まれるでん粉が、熱を加えることにより糖分に変わりますが、焼いもはもっとも甘さを楽しめる調理法であって、江戸時代の中頃にはたき火・わらなどで焼いていましたが、塩むし焼いもはサツマイモに水で湿らせた塩を塗り、40分から1時間かけてゆっくりと焼き上げます。ほんのりとした塩味が甘味を一層引き立てています。明治になってからサツマイモを用いたいろいろなお菓子が出まわりますが、その代表はいもようかんです。当時人気のあった煉ようかんは値段が高く、

庶民には手の届かないものでしたので、蒸したサツマイモを裏漉しして砂糖を加えたいもようかんは値段が安く、人気を呼びました。同じ頃スイートポテトがつくられましたが、これは蒸したいもを潰してバターと卵を加えて焼いたもので、いもようかん同様評判となりました。昭和のはじめには大学いもが出てきます。これは大学の前で売られていたもので、揚げたいもにたっぷりと砂糖の蜜をつけたもので、安くて栄養満点、大学生に人気がありました。

焼いもも、より甘味を増すように熱の加え方に工夫がこらされ、吊したいもにゆっくりと火を通すつば焼きのほか、昭和に入ってから熱した石で焼く石焼きいもが登場します。多くの種類のお菓子が出まわるようになって、やはり石焼きいもはいぜんとして女性のアイドルとなっていますが、沖縄産の紅いもを原料としたアイスクリームもまた、最近のヒット商品となって、数ある種類のアイスクリームのなかでも、もっとも人気を博しています。

サツマイモには多くの品種があり、いま40種ぐらいがわが国で栽培されています。特色あるものとしては中が濃い紫色をした沖縄の紅いも（宮農36号）、皮が白くて中が黄白色のコガネセンガンなどがあり、前者はお菓子の原料として、後者は食用とするほか、でん粉製造・焼酎醸造などの加工に用いられています。

2. 収穫に出荷に多忙の秋

サツマイモの産地といえば先ず第一にあげられるのは鹿児島県ですが、今日はジュディ・ウォングさんと國井雅比古さんが県南端にある山川町の、松下豊和さん宅をたずねました。

山川町は人口1万2千人、専業農家のほとんどがサツマイモを栽培している、サツマイモの町といってよいほどで、見かけると畑にはアサガオを小さくしたような花が咲いています。松下さん宅は江戸時代からサツマイモ栽培を続けてきて、現在町いちばんの4ヘクタールを経営しています。もっとも多くつくられている品種はベニサツマ*で、この品種は生育が早く、食用として県内でもっとも広くつくられていて、とのことでした。今年（平成10年）は6月から7月にかけてほとんど雨が降らなかったのも、早生のものはよかったが、普通栽培のものは成績がよくありません。収穫にはハーベスターが用いられます。小型のトラクターで掘り上げたいもを、機械の上に乗った人がスカン箱に収めてゆきますが、10月がもっとも忙しく、このときは朝早くから陽が落ちるまで作業に追われます。

丁度訪れた日は昼前から雨が激しくなったので、掘取りは中止して出荷の準備をはじめました。きれいに洗いたいもの両端を切り落して形を整え、姿の良しあしで区分し、機械で細根を取り除きます。この機械は釣り糸に用いるテグスを張ってあるドラムがモーターで回転し、そこにいもを出して根を切り取る方式のもので、以前は1本々々手で取っていたものが、この機械のおかげでたいへん楽になりました。出荷作業の仕上げは大きさと形で5段階に分けますが、細かったり変形したりしているものはB級品で、全生産量の2～3割はこの級となってしまう、A級品の半値くらいにしか売れませんので、よい品質のものを沢山とることがこれからの課題といえましょう。

* 鹿児島県で生産されるサツマイモ品種で

栽培面積が広いものはコガネセンガン・シロユタカ・シロサツマで、主にでん粉原料・焼酎醸造、また一部食品加工に用いられますが、いずれも白皮です。食用としては赤皮の高系14号（一部ベニアズマ）が作付されており、JA鹿児島から“紅さつま”のブランド名で全国に出荷されています。

3. 火山灰地、台風常襲地での安定作物として

山川町の畑は開聞岳の度重なる噴火による灰と石とで覆われていて、水田ができず、雑穀とサツマイモしかとれません。この地は九州のサツマイモ栽培発祥の地で、300年あまり前の宝永2年（1705）、前田利右衛門が琉球から漁船でサツマイモを持ってきて、この地でつくりはじめたのですが、当時漁船で荒海を漕ぎわたって来たのには、どんなにか大きな苦労があったことでしょうか。先程松下さんのお父さんが、くわで幾株かを掘っていましたが、毎年秋に利右衛門を祀る町の徳光神社でサツマイモに感謝する儀式が行われ、丁寧に掘り上げられたいもは、そのとき神前に捧げられるものなのです。

町でもっとも重要な作物であるサツマイモは、昭和30年代までは全面積の7割くらいまでつくられていましたが、最近のカボチャ・マメ・イチゴなど他の作物が増えたため、全作付の1/4くらいに減ってしまいました。しかしこの地ではサツマイモはもっとも確実に収穫をあげられる作物です。その理由の一つは台風です。この地は台風の襲来が多く、とくに8月下旬から9月にかけてやってきますが、海に近いため塩分を含んだ強い風雨によって作物はすっかり傷んでしまいます。今年も台風10号のためカボチャなどは大きな害を被

りましたが、サツマイモは葉が黒くなって枯れてはしまったものの、いもは傷むことなく、まずまずの収穫はありました。このようなわけで、火山灰土壌でもよく育ち、台風にも強いサツマイモは、まさに暮らしを支えているといえましょう。

畑に石が多いことが、地下に出来るいもに大きな影響をおよぼすことは、土地の人以外には想像もできないことです。いもが肥大する段階で石にあたって変形してしまうためにB級品が増えてしまいますので、4ヘクタールを経営する松下さん宅でも満足にできる畑は1ヘクタールくらいである、とのことでした。それでもこのような悪条件とたたかってきた農家の人たちはたくましく、サツマイモはコメよりも収入が多く、よい作物を育てて収入増を計ろうという積極的な考えに立って、これからも営農を続けてゆくという頼もしい抱負を語ってくれました。

4. 王様を食べよう——サツマイモとレーズンのクリームソース和え

西洋料理研究家の齋藤元志郎さんがつくってくれたのは、一見ポテトサラダに似たサツマイモとレーズンのクリームソース和えです。甘いサツマイモはお菓子のかわりとしては好まれるものの、料理としてはとかく用にくいものですが、これはあまり甘くなく、シナモンの香りが高く、何ともいえないおいしさです。

では、この作り方です。材料は4人前で
サツマイモ1本 レーズン適量 マヨネーズ大さじ3 生クリーム大さじ2 シナモン
レモン 塩 砂糖

サツマイモは竹串が通るくらいの柔らかさに蒸し、サイの目に切っておきます。レーズン

は水に漬けて柔らかくしたのち固くしぼって刻み、この両者をボールに入れシナモンをやや多めに加えます。生クリームに塩少々を加えて6～7分^{ほど}くらいに泡立て、マヨネーズを加えてよく混ぜ、レモン汁と砂糖を加え、ボールのサツマイモとレーズンにこのソースをかければ出来上りです。

このおいしい和えものはオードブルともなり、サッパリしていて白ワインとよく合います。かつて主食となって日本人を飢えから救ったサツマイモも工夫次第では野菜とオードブル、あるいはデザートを兼ねたおいしいものに変身します。とかくイメージがいま一つのサツマイモですが、それは過去のこと。これからは胸をときめかすような食べ物として、多くの方々が認識を新たにされることを期待してやみません。 (編集部)

編集後記 桜の花びらがただよう水面にさざ波が立ちはじめました。池のほとりを歩く人の足音を聞きつけ、子供たちが投げる魅^まにありつこうと、コイが大きな口をあけ懸命に群がってきます。なるべく小さいのに食べさせようと目がけて投げるのですが、たいていは主^{しゅ}らしいのが憎らしくもパクリと呑みこんでしまいます。岩の上では暖かい日ざしを受けてカメが気持よさそうにじっとしていますが、小さな池の生きものたちにも喜びの春が訪れました。

いも類振興情報 第59号

平成11年4月15日発行

発行所 財団法人 いも類振興会
東京都港区赤坂6-10-41
ヴィップ赤坂303号室
電話 03-3588-1040
FAX 03-3588-1225
振替 00130-1-110152
印刷所 JTB印刷株式会社