



インドネシア・サツマイモ物語(2)

インドネシアJICA専門家 坂本 敏

すでに本誌第59、60号でお報らせしましたように、坂本 敏様は国際協力事業団(JICA)派遣専門家としてインドネシアでご活躍中のところ、平成11年1月現地で急逝されましたが、このたびご遺稿の「インドネシア・サツマイモ物語(2)」をいただきました。ご執筆途中で、まだまだ推敲される予定であり、未定稿のものとは存じますが、吾人にとってはまたと得ることのできない貴重な内容でありますので、ここに奥様の御承諾をいただきまして掲載することとしました。なおイ国派遣専門家である神宮司一誠様からも補足として資料をいただきましたことを併せ御礼申し上げます。(編集部)

＊

今回はインドネシアのサツマイモの生産と消費についてご紹介したい。

インドネシアを世界地図で見るとそれほど大きいとは思えないが、これはメルカルト図法と言う地図の性格上出てくる問題で、所詮、立体を平面に表現するのだからやむを得ない。実はインドネシアの土地面積は日本の約5倍、人口は約1.7倍の2億人と言われている。

ここで栽培されるサツマイモは栽培面積、生産量とも中国、ヴェトナムに次いで世界3位を占めている。もっとも、1位の中国と2位、3位のヴェトナム、インドネシアの間には大差があるのだが。

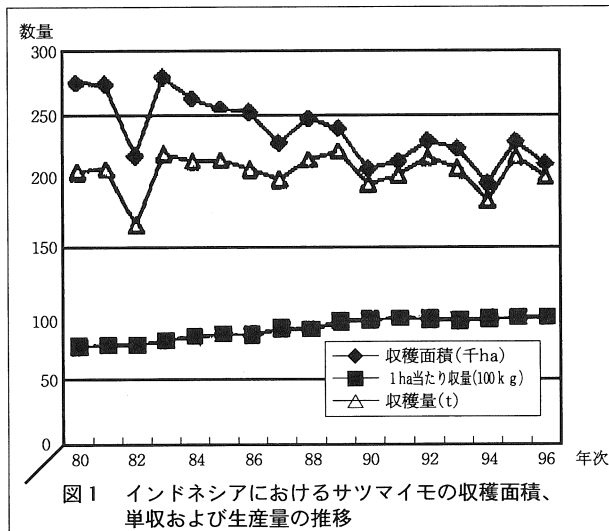
◎インドネシアのサツマイモ生産

インドネシアでのサツマイモ生産は熱帯にあることから全国で行われている。よくイリヤンジャヤでのサツマイモの消費のことを聞くことがあるが、ここは隣のパプアニューギニアと同様、サツマイモが他のいも類と共に主食に用いられることで有名だからである。インドネシア全体から見れば、イリヤンジャヤのサツマイモの栽培面積はそれほど大きくもないし、単収もそれほど高くない。

表1 インドネシアにおけるサツマイモの収穫面積、単収および生産量の推移

年	収穫面積(ha)	ha当収量(100kg)	収穫量(t)
1980	276,048	75.3	2,078,767
1981	274,905	76.2	2,093,572
1982	219,655	76.3	1,675,657
1983	280,173	79.0	2,213,027
1984	263,854	81.7	2,156,529
1985	256,086	84.4	2,161,493
1986	253,067	82.6	2,090,568
1987	229,070	87.9	2,012,846
1988	247,822	87.1	2,158,629
1989	240,178	92.6	2,224,346
1990	208,732	94.5	1,971,488
1991	214,316	95.1	2,039,212
1992	229,786	94.5	2,171,036
1993	224,098	93.2	2,088,205
1994	197,170	93.6	1,845,178
1995	228,676	94.9	2,171,027
1996	211,681	95.3	2,017,516
1997	195,436	94.5	1,847,492
1998	198,486	96.0	1,904,675

資料：米及びパラウイジャ（主要畑作物）の収穫面積、単収、生産量及び速報、インドネシア統計年報



インドネシアでサツマイモの栽培の多いのはジャワ島で、全国の約半分が栽培されているし、単収も高い。次図に最近17年⁽¹⁾のインドネシアの収穫面積、単収及び収穫量の推移を示した。この17年間に栽培面積は23%減少し、東南アジアのインド、スリランカ、タイ、フィリピン、パングラデッシュなどと同様の傾向を示した(表1、図1)。

これについて、インドネシアのサツマイモの研究者のワルギョノ氏は、この傾向は国民

の経済事情と関係し、余裕があればコメを食べ、生活が困ればいも類の消費が増えると指摘している。1997年夏からの経済危機でインドネシアの通貨ルピアの貨幣価値はそれ以前の1/3~1/4程度に低下し、しかも干ばつと作付け遅延の影響で、1997/1998年のコメの収穫量が約2%低下し、コメの価格は96%高騰した。彼の指摘が正しければ、いもの消費がまた伸びる可能性がある。

インドネシアのサツマイモのha当たりの単収は1984年の8.2tから1996年の9.53tに、年伸率平均で1.0%を示し、この単収は日本や中国、韓国に遠く及ばないが、東南アジアの中では高い方である。

◎消費の動向

消費の動向についての統計が不十分で、明確な数字は判らないが、インドネシア政府の中央統計局の統計では食用、飼料用及びその他の用途がそれぞれ、88、2及び10%を占めるとしている。

食用では自家食用と市場販売用があるが、統計資料がないので、その比率は定かでない。

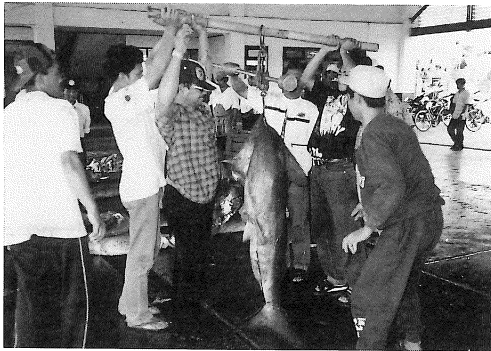


▲今も残るオランダ時代の建築
(ジャカルタ市コタ地区)



▲道端で売られるランブータン

▼水揚げされた鮫を原始的なはかりで計る(プラバンラトゥーの魚市場風景)



料理法としては、蒸す、揚げる、茹でる、焼くなどが一般的な調理法である。このほか変った料理法を2～3ご紹介したい。

1) Kolak Ubi (コラ・ウビ)

国民の約90%を占めるイスラム教徒は毎年、イスラム暦の第9月に1ヶ月間の断食が義務付けられている。この間、大人は朝4時頃から夕方6時頃まで食事、飲み物をとらず、喫煙をしない。断食を終えて夕食を取るが、この際急に食事をするのではなく、まず水を飲み喉を潤し、それから消化の良いものを食べ

る。この際、砂糖ヤシのの実の茹でたもの(Kolangkaling)、キャッサバの発酵させたものやバナナなどが好まれるし、サツマイモのコラ・ウビと言う料理も食べられる。これはサツマイモの碎片を茹で、黒砂糖で煮て、これに塩を少し加え、ココナツ・ミルクをかけて食べると言う簡単な食べ物である。

2) Bogor asinan (ボゴール・アシナン) (果物や野菜のサラダ)

ボゴールと名が付くところからみると、この町の名産物なのかもしれない。材料は果物、野菜および豆類などで、これにトウガラシ、黒砂糖、酢などで味を付けたサラダと言ったところである。果物としては熱帯果実なら何でもよく、パイナップル、バナナ、マンゴ、パパイヤ、ジャンプ(フトモモ)などが、野菜としてはキャベツ、レタス、ニンジン、パセリなどが用いられるが、この際、サツマイモも用いられる。特にカロチンの多いオレンジ色の品種が好んで用いられる。これに豆類として豆腐やピーナッツを加え調味料でサラ

ダにしたものである。

この他、家庭でも出来るし、加工品が商店でも購入出来る類いの加工食品を幾つか紹介する。

3) Keripik Ubi (クリピックウビ) (ポテトチップ)

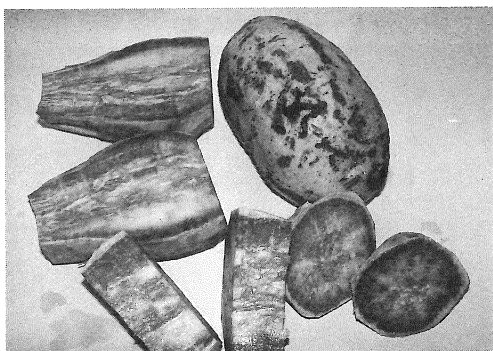
日本と同じようにサツマイモのポテトチップが商店でも売られているし、家庭で作る人もいる。インドネシア

参考 アジア地域の国別サツマイモ生産消費状況

国 名	生産(1992～'94平均)			消 費(1990～'92平均),%					年 間 1人当 消費量 (kg)
	生産量 (千 t)	収獲面積 (千ha)	単 収 (t/ha)	食 用	飼 料	種 子	加 工	その他	
中 国	105,004	6.328	17	48	42	0	5	5	44
ベ ト ナ ム	2,525	392	6	85	10	0	0	5	26
インドネシア	2,038	217	9	88	2	0	0	10	10
日 本	1,197	53	23	45	7	4	39	5	5
イ ン ド	1,155	138	8	94	0	0	1	5	1
フィリピン	690	145	5	90	5	0	0	5	9
北 朝 鮮	501	35	14	77	11	2	0	10	17
バブアニューギニア	480	106	5	85	0	0	0	15	100
バングラデシュ	444	46	10	90	0	0	0	10	4
韓 国	305	15	20	50	10	5	25	10	4
ラ オ ス	112	14	8	83	7	0	0	10	29

・ 国際馬鈴しょ研究所(CIP)資料——Sweetpotato Factsより

▼紫色のサツマイモ(クリピック ウビ Keripik Ubi)



では油料理は極めて多く、食事にも焼きめし、焼きそばなどが最も多いし各地で食べられている。ポテトチップに使ういもは肉色が黄白のものが多く、カロチンいもや紫色のものもある。スナックとして食べる。

4) Keremes (クレマス)

サツマイモを細いせん切りにし、いったん油で揚げた後、餡で固めて形作る。直径3

cm位の丸餅のような形で相当に甘い。店頭ではあまり見かけないが家庭ではつくるという。

〈参考資料〉

1. Gunawan Memed (1997) Market prospects for upland crops in Indonesia. Working paper 25. CGPRT centre working paper series.

◆ドングリの渋抜き◆

どنگりころころどんぶりこ……童謡で親しまれるドングリは、カシ・ナラ・クヌギなどの実の総称で、でん粉を豊富に含み、古くからいも類とならぶ救荒食品でしたが、強い渋味を抜かないと食べられません。

☆

渋抜きの一例をあげますと、集めたドングリを殻が割れるまで天日に干して水分を抜き、うすで皮ごと潰してから箕で実と皮とを選りわけ、粗く砕かれた実だけを目の粗い袋に入れて水を注ぎ、固く搾ってでん粉を含んだ汁を出し、袋に残ったものにさらに水を加えてすり潰しては汁を出す作業をくり返してでん粉質を集めます。

これを袋に入れ、きれいな川など自然の流水に一昼夜漬けて渋を抜きますが、この抜き加減がたいへん難しく、時間が短かいと渋がよく抜けず、またさらし過ぎても独特の味わいがなくなってしまい、熟練を要するところです。渋抜きした粉は水にといて煮つめますが、水分が蒸発するにつれて茶色味を帯び粘るようになり、この粘りがでた液を型に流し込み、まわりを水で冷やすと豆腐のように固まります。

岩手・高知・熊本各県の一部地方、また韓国では、いまでも特別な行事のときにこのドングリ豆腐がつけれます。

(編集部)