

め、早掘りトンネルマルチ栽培でも、食味の
良いものが市場関係者から要望されている。
「ベニアズマ」は「高系14号」に比べて塊根
の早期肥大性が劣ることから、トンネル栽培
には適さない。

そのため、高知県ではトンネルマルチ栽培
に適した品種改良を行った結果、有望と思わ
れる「高育1号」を育成した（写真参照）。

現在の課題

以上、高知県における早掘りカンショ栽培
の概要を述べたが、現在の課題としては農業
者の高齢化等による労力不足がある。畦立て
やマルチング作業等はすでに機械化されてい
るが、本栽培で最も労力を多く要するのは、

収穫・調整作業である。このうち、いもの水
洗い作業については、数機種の水洗浄機がこれ
までも開発されていたが、カンショは形状
に個体差が大きく、その洗浄は十分といえる
ものではなかった。そこで、当センターでは
あらゆる形状のカンショにも対応できる水噴
式の洗浄機の開発に取り組み、昨年度完成さ
せることができた。試作機の性能はおおむね
良好で、曲がったものやくびれた形状のいも
も高能率で洗浄可能である。現在は、量産化
に向けて農業機械メーカー等と調整中である。
この洗浄機の普及によって、生産規模の拡大
が図られるとともに、産地がさらに発展する
ことを切に希望する。

◇周防大島のさつまいも◇

山口県の南東、瀬戸内海に浮かぶ面積
130km²の周防大島は、急傾斜地が多いた
め水田が少なく、昔からムギ・アワ・キビ
などがつくられてきましたが、もともと雨
が少ないところで、日照りの続く年は干ば
つのため不作となり、絶えず食糧不足に悩
まされてきました。さつまいもがこの島に
導入されたのは1700年代といわれています
が、その後農業は安定し、島民に十分な食
糧の供給ができるようになりました

さつまいもは、多くはそのまま蒸したり
して食べられ、また焼酎の原料としても用
いられましたが、この島の名物料理として
「いもがゆ」があります。つくり方は、番
茶を焙じて煮出した汁に皮をむいて適当の
大きさに切ったさつまいもを入れ、コメと
いっしょに強火で炊いたもので、料理とよ
ぶにはまことに簡単なものですが、お茶の
渋味、さつまいものほんのりとした甘味、

粘らないでサラッとしたおかゆとが、微妙
にバランスがとれて口あたりのさわやかな
食物です。寒いときばかりでなく、暑い季
節にも冷やすと食欲を増進させるといいま
すが、この時期はさつまいもの端境期です
ので、生干しいもを粉にしたものでつくっ
たダンゴが代りに用いられることもあります。

人口の増加につれ、島外へ、あるいは外
国へと出稼ぎが多くなり、戦後は出た先で
定住するようになって島の人口も減り、さ
つまいもも次第につくられなくなって、段
畑にはミカンが植えられるようになりました。
しかし近年ミカンが生産過剰気味で、
さつまいもの生産が復活しそうな気配です。
島の畑は砂地で、味のよいものを生産する
には最適であり、島の人々は本場のものよ
りずっとおいしい、と自慢をしています。

（編集部）