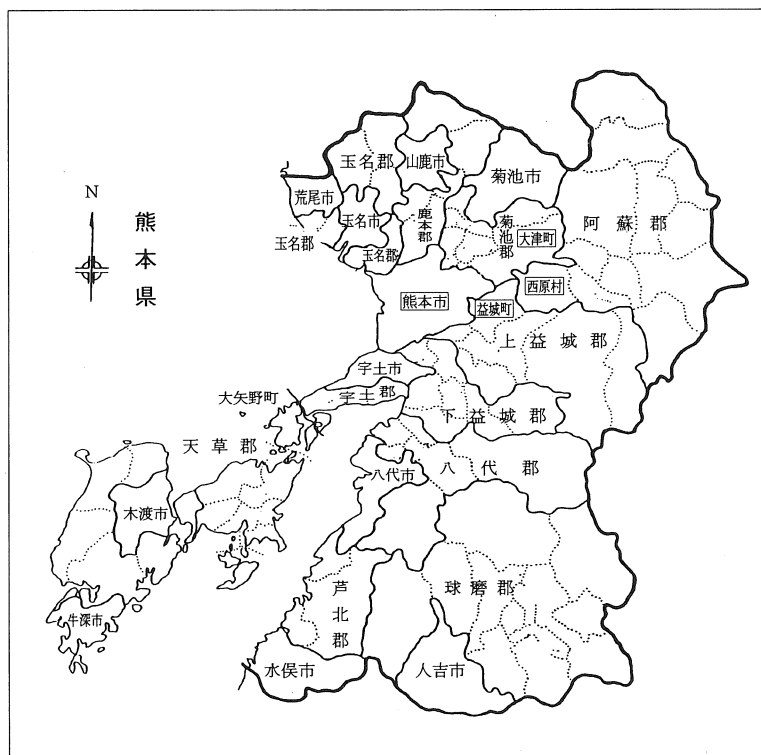


熊本県におけるかんしょ栽培について

熊本県農政部園芸生産流通課 林田 慎一



熊本県の平成10年における農業粗生産額は約3,640億円で、その内訳は野菜1,210億円、畜産803億円、米633億円、果樹430億円と、いも類（かんしょ、馬鈴しょ）を含む野菜が農業粗生産額全体の約3分の1を占めている。

本県の野菜は、トマト、メロン、すいかの3品目が主力品目であり、3品目の粗生産額合計は641億円と野菜全体1,210億円の半分以上を占めている。その後にはいちご、なすと続き、かんしょは本県野菜の中では6番目の

○ 熊本県の立地条件

本県は九州のほぼ中央に位置し、北、東、南の三方は山地に囲まれ、西は有明海に面している。

気候的には、夏期冷涼な中山間地域から一部無霜地帯を含む海岸島しょまで変化に富んでおり、年間平均気温は17℃から10℃と地域間格差が激しく、年間降水量は1,800mmから3,000mmと山間部になるに従い多くなっている。

○ 本県野菜におけるかんしょの位置

品目であり粗生産額約44億円となっている。

本県におけるかんしょの作付面積は昭和40年には12,200haであったが、その後用途の変化に伴い平成11年には1,400haと大きく減少し、この30年あまりの間に9分の1程度に減少している。

「かんしょ」は、和名を「サツマイモ」、「カンショ」、「カライモ」、「リュウキュウイモ」と言い、その呼び名により伝搬経路が伺えるようであるが、本県では一般に「からいも」と呼んでいる。栽培面積が減少したとはいえ、本県畑作野菜の主力品目として安定的

表1 熊本県におけるかんしょ生産

年度	県 計		上位4市町村の作付面積 (ha)			
	作付面積 (ha)	収穫量(t)	1 位	2 位	3 位	4 位
S40	12,200	230,600				
S50	2,940	64,100	熊本市 288	大津町 186	益城町 161	大矢野町150
S60	1,800	42,300	大津町 257	益城町 125	熊本市 120	西原村 76
H元	1,520	36,600	大津町 277	益城町 130	西原村 105	熊本市 98
H3	1,530	31,800	大津町 280	益城町 160	西原村 135	熊本市 98
H5	1,520	2,8000	大津町 290	益城町 182	西原村 133	熊本市 96
H7	1,390	34,900	大津町 284	益城町 166	西原村 152	熊本市 94
H9	1,400	33,900	大津町 302	西原村 179	益城町 165	熊本市 87
H11	1,400	28,100	大津町 287	西原村 189	益城町 165	熊本市 78

に作付され、全国第5位（平成10年）の作付面積となっている。その概況を述べると次のとおりである。

○ かんしょ栽培の歴史

かんしょの原産地は中央アメリカであると推定されており、15世紀末にコロンブスによってヨーロッパへ伝えられ、16世紀末までに各地に広がり栽培されるようになったといわれている。

わが国へは中国から沖縄へ伝えられたのが最初であり、その後、現在の国内最大産地である鹿児島県へ伝えられた。鹿児島県ではこのかんしょのおかげで大飢饉からまぬがれ、国力を蓄えていったと言われている。

国内で食されている野菜・いも類の中で「かんしょ」ほど用途が変化してきたものはないのではないかと。江戸時代には農村地帯の主食もしくは補助的な食糧としての役割が大きく、第2次世界大戦前頃には焼きいもやふかしいもとして間食に用いられていた。戦時中から戦後の食糧難の時代には江戸時代と同じく、そのほとんどが主食として役割を果たしている。その後、主食として米の供給量が増え始めると菓子用のでんぷんやアルコール

原料用として使われることとなったが、でんぷんやアルコール原料用としての利用も安価なコーンスターチ等にとって代わられることとなる。

○ 本県における主産地

かんしょは、第2次世界大戦以降の食糧難の時代は代用食としての増産がはかられ、主要食糧として生産されてきたが、主食として米の供給量が増えて来たことにより食糧事情が変化し、昭和30年代にはでんぷんやアルコール原料用、飼料用としての生産ヘシフトしてきたため、作付面積は年々減少してきた。

昭和40年代には県内のでんぷん工場の相次ぐ閉鎖や飼料用かんしょの減少、収益性の低さ等により作付面積はさらに減少を続けた。数年前まで天草地域でアルコール原料用のかんしょが生産されていたが、かんしょ以外の安価なアルコール原料が増えてきたため、現在では生食用の品種を導入して生産が行われている。（表1）

近年、早出しかんしょや貯蔵かんしょの需要が高まり、農家の生産性も向上してきたため、生食用栽培が盛んになってきている。さらにかんしょの持つガン抑制等の機能性が消費者に支持され、県内では大津町、西原村、益城町、熊本市東部を中心に生食用産地が形成され、本県作付面積（1,400ha）の半分以上（719ha）が作付されている。

○ 栽培技術の歴史

生食用として栽培が始まったのは昭和40年代に入ってからであり、当時の栽培品種は「コガネセンガン」、「高系14号」であった。

昭和40年代の中頃になると貯蔵庫の普及により出荷期間の延長が可能となり生食用栽培が拡大した。この貯蔵庫は昭和30年代中頃に大津町の生産者が考案したもので、これまで貯蔵はタコツボ方式や三池式貯蔵庫（10俵単位の貯蔵）によっていたが、栽培面積が増加すれば穴掘りや資材の面から対応することができなくなる。そこで、産地の階段状の畑地条件という地形を利用して地熱利用の簡易貯蔵を工夫した。この当時は、平均50～70 a分が貯蔵できる約44m²の貯蔵庫について、地熱による温度利用や排気口による湿度調節等の技術が確立された。

また、昭和40年代にマルチ栽培が普及し、早堀かんしょの生産が安定するようになった。平成にはいと、高品質生産及び安定した収量確保のためにウイルスフリー苗の利用が始まった。

形状、色、食味等について高品質なかんしょを安定的に生産していくために、産地では土壌病害を回避するための病害虫対策や作型に合わせた生育管理対策、さらに、反転客土、ウイルスフリー苗利用、輪作等の品質向上対策が総合的に講じられている。

また、このようにして生産されたかんしょを地域の特産品として有利販売していくために、商標を取得し産地ブランドを高めている。

○ 栽培方法について

現在、生食用かんしょの産地は、上述した4市町村を中心とした畑地地帯であるが、栽培については作付面積が最も大きい大津町に関して記述する。

・栽培品種

「高系14号」を選抜した系統が主に用いら

れている。この高系14号は昭和20年にナンシーホールとシャムの交配により高知で早堀用として育成され、昭和35年頃から全国的に最も広く栽培された生食用の品種である。

・挿苗（植え付け）

質の良いかんしょを安定的に生産していくために、農協でウイルスフリー苗を購入し、それを増殖した後、生産者へ配布している。生産者はその苗をさらには場で増殖する。毎年農家が必要とする苗本数はまだ供給できないため、農家は更新しながら2年もの苗を使用している状況にある。そこで、全ての苗について1年苗を供給できる体制を整備した場合、採算面で可能であるかどうか現在検討が行われている。

・収 穫

植え付けてから早堀りで130日程度、普通堀で150～160日程度で収穫となる。収穫作業は以前はトラクターPTO収穫機もしくは手作業で行われていたが、現在では自走式収穫機械が大津町で50～60台（県下で200台程度）導入されており、軽作業化に向けた取り組みが行われている。

・貯 蔵

コンクリート室の側面及び上面に盛土した半地下式貯蔵庫を利用して、温度13～14℃、湿度90%の条件下で貯蔵されている。

・出 荷

出荷は主に9月から翌年の6月まで行われ、1月から4月までが出荷の最盛期となる。県下でウイルスフリー苗を利用して生産されている高系14号は「ほりだしくん」という商標名で出荷されており、食味が良く県内外から好評を得ている。

○ 将来に向けての課題

かんしょは本県畑作物の中で最も大きい粗生産額をあげており、畑作農業を推進していくうえで重要品目の一つとして位置づけている。

高品質かんしょ生産のために、これまで各種事業を活用して「反転客土」を実施したり、ウイルスフリー苗の導入促進を図るとともに、高齢化や担い手の減少に対処していくために集出荷施設の整備や省力化につなげる収穫機の導入等を推進してきた。今後はさらに、ウイルスフリー苗の安定供給と併せて挿苗の機械化を推し進めていく必要があり、その際には挿苗機が効率的に利用できるように苗生産技術の確立も同時に必要となる。

また、気象災害による品質低下や豊作によ

る供給過剰が原因となり価格が低落した場合でも、農家に与えるダメージを最小限におさえるために価格安定制度（特定野菜等供給産地育成価格差補給事業）への加入を今後より一層促進していく必要がある。

〈参考文献〉

「日本の野菜」／大久保増太郎

「野菜のこばなし集」／吉村邦敏

「耕地及び主要作物市町村別統計（熊本）」／九州農政局統計情報部

「熊本県で定着した農業技術の収録」／熊本県

「熊本県野菜園芸のあゆみ」／（社）熊本県野菜振興協会

「熊本県農業40年のあゆみ」／熊本県、熊本県農業改良普及事業協議会

いきなりだんごは、さつまいもを使った熊本県の郷土食で『いきなりだご』ともいいます。「いきなり」とは、手軽に簡単に作れるとの意味で、だんごというよりはさつまいもを餡にした饅頭風であって、一般には地元産の小麦粉（中力粉）に塩とぬるま湯を入れてこね合わせて広く伸ばし、輪切りにしたさつまいもを包んで揚げたり、蒸したり、ゆでたりします。また、広く伸ばしただんごの種を幅広く切ったり、小さく丸めて中央を凹ませたり、楕円形に伸ばしたり、手で適当にちぎったりしてゆでたものを、黒砂糖をつけたり、きな粉をまぶしたり、またピーナツみそをつけたりして食べることもあります。

だご汁もまた、郷土食の一つで、煮干（いりこ）でとっただしに、しょう油またはみそで味をつけ、小麦粉をこねて作っただんごを季節の野菜といっしょに組み合わせ、煮込んだものですが、このときにも輪切りにし

いきなりだんご

たさつまいもを包んだだんごを入れることがあり、いきなりだご汁といいます。また、さつまいもで作った餡を包んだだんごを入れた汁は、あみがさだご汁、万十だご汁ともよばれ、いろいろな呼び名があることで、広く各地で作られ、好まれていたことがわかりますが、だんごを煮込むときに汁が濁らないようにするため、粉に入れる水を少なくし、手が痛くなるまでこねて粘りを出した、という苦労話も残っています。

以前は主食がわりの代用食として、また農家のおやつとして人気がありました。高度成長期以後、出まわる菓子の種類も豊富になって人びとの嗜好も変わり、素朴で地方色豊かな料理・菓子が記憶から次第に薄れてゆきますが、まだまだいきなりだんごの愛好家もかなりいて、県内各所で出会うことに心の安らぎを覚えます。（編集部）

