

いも類パワー 再発見シンポジウムと試食会

財団法人いも類振興会 川又 章

・はじめに

太平洋戦争終戦前後の食糧難時代から半世紀が過ぎ、今や飽食の時代といわれるようになり、畜産物による蛋白質及び油脂の摂取量が過剰となって食生活のバランスが崩れ、生活習慣病が問題視されるに至った。

本会は、いも類の消費拡大、知識啓発活動を行っており、平成12年11月には、いも類関係者の協力の下に、東京渋谷において、OH! IMOカーニバルを開催して、いも類の「良さ」をPRした。

平成13年度は、本会の知識啓発事業として、同年11月16日(金)13:00~18:30 野菜と文化のフォーラムと全国農業協同組合連合会いも類でん粉課との共催により「いも類パワー再発見シンポジウムと試食会」が東京都江戸川区船堀にある江戸川区総合区民ホール2階、船堀マツヤサロン及び1階上野精養軒において開催されたので、その模様を紹介したい。

野菜と文化のフォーラムは、野菜に関する情報交換、調査研究を行う団体で、鈴木康司主宰は、いも類のもつ栄養性、機能性を正しく評価して、健康な生活の素として、いも類が21世紀の健康食品であることを広く一般に理解してもらいたいとして、シンポジウムと試食会を開催することとなった。

I. シンポジウム及び試食会の概要

1. 司 会 女子栄養大学出版部「栄養と料理」編集長 三保谷智子
2. 開会挨拶 野菜と文化のフォーラム
主 宰 鈴木康司
3. 情勢報告 農林水産省 特産振興課
課長補佐 堺田輝也
4. 講 演
 - (1) 食品栄養学からみた、いも類の位置づけについて
聖徳大学教授 菅原 龍幸
 - (2) 需要拡大に向けたシグナル発信
 - A 馬鈴しょ(産地)ホクレン 販売統括本部園芸販売室 川端 雅則
 - B 馬鈴しょ(実需者) かやか(株)
代表取締役 江口 彰一
 - C 甘しょ(産地)「さつまいもの館」
さつまいも情報調査員 宮ヶ原幸男
 - D 甘しょ(実需者) (株)川小商店
代表取締役 斎藤 興平
 - (3) 美味しさの見つけ方&いも料理レクチャー
おいしいもの研究所代表
料理研究家 土井 善明
- 配布資料
プログラム・講演要旨、外食レストラン、新聞他
- 展 示
新品種を含め甘しょ10品種、馬鈴しょ12品種を会場の座席後方に展示



シンポジウム会場

5 試食会

有色甘しょサラダなど甘しょ料理4種、
ベークドポテトなど馬鈴しょ料理6種

II. 情勢報告

講演に先だって、農林水産省生産局特産振興課 堺田課長補佐より、最近の農業情勢について、次のような報告が行なわれた。

農業基本法の時代は、経済性、効率性が重視されたが、現在は、環境、安全が重視されるようになった。

食料・農業・農村基本法では、食料の安定供給の確保、農業の多面的機能の発揮、農業の持続的な発展、農村の振興、の四つを目的としている。

日本人の食生活は大きく変化し、ご飯を中心とした食生活から、畜産物と油脂類が増加し、昭和50年代には、バランスの良い健康的な食生活が実現したが、その後も畜産物と油脂類が増え続け、栄養バランスが崩れ、生活習慣病の増加など問題が浮かび上ってきた。

一方、食料自給率は年々低下しているが、平成22年度までには、カロリーベースの総合自給率で、45%に回復するよう設定している。

いも類の取組むべき課題は、新品種、加工食品、栄養性、機能性の普及、啓発による需要の拡大、ユーザーのニーズの的確な把握、ニーズに応じた生産の推進、加工用を中心とした国産品需要の拡大、生産面では、規模拡大や機械化によるコスト削減である。

III. 講演

1. 食品栄養学からみた、いも類の位置づけについて 聖徳大学教授 菅原 龍幸

スライドを使っの菅原教授の講演要旨は以下の通りである。

いもの消費量は、下降傾向にあったが、最近やや上向きになってきている。年令別では、男性は30歳代、女性は15～39歳代でやや少なくなっており、町村では多く、大都市では少なく、北日本で多く、関西では少ない。

消費量を拡大するには消費量の少ない大都市をターゲットにすべきである。

いも類からの栄養摂取比率では、エネルギーは高くないが、ビタミンB、C、食物繊維は多い。

いも類の栄養成分については、馬鈴しょのビタミンCは、収穫後減少し、3ヶ月後には半減する。有色甘しょの成分は、一般甘しょと差がない。

貯蔵、調理によっても成分は変化する。馬鈴しょのビタミンCは、貯蔵により減少し、剥皮により増加し、ソラニン、は、光により増加し、食物繊維は加熱により増加する。甘しょは、加熱によりマルトースが増加する。

いも類は、食物繊維、カロチン、アントシアニン、クロロゲン酸、γ-アミノ酪酸などの機能成分を有し、消化促進、ガン抑制、血圧上昇抑制などの効果がある。

このように健康食品であるいも類の摂取量は1日当たり60gであり、これを100gに引上げたい。

2. 需要拡大に向けたシグナル発信

A. 馬鈴しょ(産地) ホクレン販売統括本部 園芸販売室 川端 雅則

ホクレンの概要、平成13年産馬鈴しょ作況、用途別流通状況、需要に対応した産地の対応について、次のように発表した。

ホクレンは、傘下に200農協があって、13年産馬鈴しょの取扱量は、556千トンで、うち197千トンが道外向けである。

13年産は、8月に収穫を開始したが、9月は台風、秋雨で出荷が遅れた。

流通は、生食用については、卸売市場、生協、量販店に、加工用は、ポテトチップス、コロッケ及びサラダに向けられているが、トヨシロ、農林1号が供給不足となっている。コロッケ向けは狂牛病問題で不振である。

需要に応じた産地の対応として1) 安心・安全志向一減農薬栽培、2) 業務用(中、外食)一大手コンビニ向けおでん、肉じゃが、3) 品質重視一ライマン価表示ポテトチップス、湿度保持倉庫の整備、新品種導入一さやか、マチルダの紹介、4) 販売体制強化一ホームページ(キタヤサイドットコム)の開設を行った。

減農薬の特別栽培品には、クリーンDOのブランドをつけている。

B. 馬鈴しょ(実需者) かやか(株)

代表取締役 江口 彰一

自社の概要、経営方針などを次のように発表した。

江口氏は、キュービーで、製造を担当していたが、5年前、馬鈴しょの皮を剥き、芽を

とり、パック、冷凍したものを提供する会社を設立し、現在年間7千トンの馬鈴しょを処理しており、将来15千トンまで伸びると見えている。原料は、全量国産品である。

販売は、総て注文生産である。

経営方針は、品種、価格、品質、機能性など本来の性格を生かした商品を提供することである。

顧客に100%満足してもらえる商品を提供できれば、需要拡大してゆくと考えている。

食品の変遷は、素材不足時代(家庭での味付)→食品加工時代→大量生産・大量流通時代→少量・多品目時代→海外輸入品時代→一貫経営時代(ユニクロ方式)と津波のように激動しているが、水面下で堅実な経営を行ってゆけば、心配することはない。

C. 甘しょ(産地)「さつまいもの館」

さつまいも情報調査員 宮ヶ原幸男

さつまいもの館の設立、甘しょの生産、周年供給のための作型などについて発表した。

「さつまいもの館」は、平成4年3月、鹿児島市天文館に開設され、鹿児島県内甘しょ関連企業、団体、42会員で構成する「さつまいも産業振興協同組合」が運営している。300品目の甘しょ製品を取扱っているが紫いも製品が増加の傾向にある。累計入館者は、145万人に達している。東京の有楽町に東京店を開設している。

甘しょは、全農家の30%、28千戸、面積の15%、13千haで366万トンが生産されている。品種は、ベニサツマ、ベニハヤト、コガネセンガンの他、安納紅、種子島紫、山川紫、アヤムラサキなどの有色甘しょがある。(実物をカットしたものを示しながら紹介)。山川紫、アヤムラサキについては、加工用のため

甘味がないと付け加えた。紫いもは、200haで契約栽培が行なわれている。

周年供給を目指して、12月植付、5月下旬収穫の超早掘、早掘、6月植付、9～11月収穫の普通と三つの作型で対応すると共に、生食用では、ウイルスフリー苗とマルチの組合せによる無農薬栽培も行なわれ、知覧、額産のものは、かごしまブランドとして出荷されている。

TV、さつまいも小事典などにより、甘しょのよさを普及させると共に、「食は材にあり」をモットーとして、産地サイドも食品加工の現状を調査、研究し、可能な限り「よい食材」を安定的に供給してゆく。

D. 甘しょ（実需者） 榑川小商店

代表取締役 齋藤 興平

川小商店の歴史、甘しょの変遷、将来の夢について、次のように発表した。

川小商店は、齋藤氏の祖父が明治9年、川越芋の、江戸での買い叩きに対抗するため駒形に店を構え、関東大震災、太平洋戦争の甘しょ統制を経て、今日に至っており、年間7千トンの甘しょ、馬鈴しょを取扱っている。

経営は、生産者の再生産可能な価格で買入れを社とし、別会社興伸を設立して、大学芋、羊かん、スイートポテトなど15品目を販売し、年商は15億円にのぼっている。

焼芋は、鉄釜での蒸焼き、壺焼きを経て昭和28年石焼芋が売り出されるようになり、リヤカーの引売りから現在の軽トラックによる販売が行なわれ、200人程度の人が係わっている。

甘しょは、明治以来日本のファストフードであったが、昭和40年代に入り、大阪万博にマクドナルドが出現してファストフード元年

といわれ、これ以後甘しょの消費は下降線を辿り、芋問屋転業が続出し、遂に一軒となった。

今後は、食物繊維、ミネラルなど甘しょの機能性をセールスポイントとしてゆくことになろう。有色甘しょのソフトクリーム・アイスクリーム、カステラなども人気がある。

これまで、甘しょの良さは判っていても、芋〇〇というようにイメージが必ずしも良くなかったが、最近では、若い人の感覚も変化してきて、デパートの玄関で焼芋を売るよう



展 示（甘しょ）



展 示（馬鈴しょ）

になった。

私の夢は、人目を引くワゴン車で石焼芋を
売る人を東京都内で1000人に増すことである。

これによって4500トンの需要が生まれる。

3. 美味しさの見つけ方&いも料理レクチャー

おいしいもの研究所代表

料理研究家 土井 善晴

土井氏はTV番組への出演、JA篠山などで
の村おこしへの参画、料理人の再教育に活躍
している方である。

土井氏は、食、味についての哲学、内外で
の修業、馬鈴しょ料理を、次のように紹介し
た。

食べること、美味しさを考える時、自然の
中に身を置いて、食べ物がどのようにしてで
きるかを体で知ることが大切である。

味については、人に喜ばれるものをつくる
ことが第一である。

フランスでの修行中、毎日食べる馬鈴しょ
料理の種類の多いことに驚いた。しかし、粉
ふき芋は見たことがなかった。日本では吉兆
で修行したが、ここでは素材を大切にしてい
た。材料をさらし、「だし」で味付けをする
やり方で、素材は、はしりを使っていた。

私は、旬のものには、生命が宿っており、
美味しいものが自分の命の素になると考えて
おり、春は芽、夏は実、秋は木の実、冬は根
のものを食べることをすすめている。

食生活が人間の身体に及ぼす影響について
は、W・Aブライス氏が「食生活と身体の変
化」に詳しく書いている。

馬鈴しょを使った料理を2種類紹介したい。

① グラタン・ドヒノア

スライスした馬鈴しょを牛乳に浸し、フ
ライパンで焼き、オイルサーディンを上

にのせる

② ラフレット

ふかした馬鈴しょに溶かしたチーズをの
せる

IV. 配布資料

プログラム・講演要旨、最近の農業情勢、
四季の野菜、キッチンノート、外食レストラ
ン新聞、おいもQ&A、かごしまとさつまい
もなどの資料、紫色マヨネーズ、紫色ソース、
馬鈴しょ（マチルダ）など無償サンプルが配
布された。

外食レストラン新聞（平成13年11月5日）
は、見開き2頁で、「見直そういも類のパワー」
と題して特集を組み、いも類の栄養比較、生
産地ルポ、品種紹介、有名レストランシェフ
4人の自慢の一品などを掲載している。

V. 展 示

(1) 甘しょ（10）

春こがね、高系14号、ジョイホワイト、ベ
ニオトメ、アヤムラサキ、サニーレッド、ジェ
イレッド、コガネセンガン、タマオトメ、九
州130号

(2) 馬鈴しょ（12）

（北海道） ホッカイコガネ、キタアカリ、
とうや、さやか、花標津、ベニアカリ、イン
カのめざめ、インカレッド、インガパープル、
マチルダ

（長崎）ニシユタカ、普賢丸

VI. 試食会

料理、飲料、菓子は以下の通りである。

1. 料 理

(1) 甘しょ（4種）

- 1) サツマイモサラダ (アヤマラサキ、ジェイレッド)
 - 2) 蒸しいも (ムラサキマサリ、ジョイホワイト、九州130号、関東117号、ベニアズマ)
 - 3) サツマイモスープ (コガネセンガン、ゴールドマッシュ)
 - 4) ムラサキイモコロッケ (ムラサキマサリ、キタアカリ)
- (2) 馬鈴しょ
- 1) 丸ごとスープ (とうや)



試食会 サツマイモサラダ



試食会 ベークドポテト

- 2) シャキシシャキサラダ (キタアカリ)
- 3) チーズ焼き (キタアカリ)
- 4) マッシュサラダ (さやか)
- 5) フライドポテト (マチルダ)
- 6) ベークドポテト (ベニアカリ)

2. 飲料

- (1) ビール
げんきまんまんラガー (紫甘しょ)

(2) 焼酎

3. 菓子

- (1) カラフルポテトチップス (インカパープル)
- (2) 芋かりんとう (コガネセンガン)
- (3) さつまいもスティック (ベニアズマ)
- (4) 紫いもチップス (種子島紫)
- (5) 切り干しいも (タマユタカ)

・まとめ

栄養性、機能性からのいも類の健康食品としての良さが、菅原教授の講演で再確認され、いも類の真価への理解が一層深まったと考える。

また最近の安全志向に対して、減農薬栽培、無農薬栽培など産地側の取組みが行なわれていること、需要拡大を目指したホームページの開設などの努力がなされていることが明らかとなった。

一方実需者側では、顧客が満足するものを提供すれば、需要の伸びが期待され、またいも類に対する見方にも変化の萌しが見えるとの発言もあった。

料理研究家からは、旬のものの生命力を大切にしているという食の基本ともいえる考え方が披露され、改めて、食の重要性について考えさせられた。