

甘しょとのかかわりあい

—— 紫いもの新規用途の開発に関して思うこと ——

みかど農産株式会社 代表取締役社長 中本 賢

まえがき

筆者の中本さんに初めてお会いしたのは、平成7年1月に開催しました本会主催の座談会「さつまいも加工食品の現状と将来」の席上でした。中本さんの進取の気性、積極性が印象に残りました。それ以後、本会のいも類の需要拡大に向けての活動にも協力していただいております。

中本さんは、甘しょを原料とした新商品の開発に取組まれ、その成果として紫いもよりつくった「紅いも酢」「紫色ジャム」「カルパッチョソース（ドレッシング）」が生まれました。

このたび、中本さんより「甘しょとのかかわりあい」と題して寄稿をいただきましたのでご紹介します。

（財団法人いも類振興会 需要推進部長 川又 章）

・ 生切り干との出会い

野菜の委員として関係していたJA全農のI氏の紹介で、勲いも類振興会主催の「さつまいも加工食品の現状と将来」の座談会に出席させていただき、甘しょの先輩たちと意見交換を行う機会に恵まれました。そのとき、渋谷食品㈱の渋谷嘉平会長と知り合い、芋ケンピを1万トン近く加工している話を聞き、甘しょの加工品で産業化した事例を知ることができましたが、このことが甘しょの加工品に興味をもった一つのきっかけとなりました。

私の地元の茨城では、干しいもが約1万トン近く作られています、これは産業化というよりは手作りや天日干しで多くの人が携わり、地域の特産品として普及しております。

当時GATTウルグアイラウンド合意による、でん粉の関税化や工業用トウモロコシのアクセス改善により、国内でのでん粉原料いも類の生産は需要上大きな制約を受けることは避けられない状況であり、甘しょの国内生産を維持増進してゆくためには、需要の拡大が見込まれる加工食品などの分野において、新商品、新規用途を開発することがきわめて重要であると確信しました。ゴボウ等の野菜の加工を産業化しつつあった私たちにとって、甘しょの分野に携わるべき一つの風が吹いている思いがしました。

その折、農林水産省畑作振興課の人たちから長崎県五島列島の生切り干の話を聞き、生切り干用甘しょが数百haの作付面積があることを知り、それまで万トン単位の加工があるのは、でん粉だけと思っていましたが、生切り干にしてアルコール原料や飼料用になるなど、いろいろな加工方法や用途があることを知らされました。

生切り干とはどんなものか、まず見てみようということで、JAごとうに行き、生切り干いもが、アルコール原料のつなぎ用、鹿児島黒豚の飼料用、新潟の錦鯉のえさ用などに使われていることを知りましたが、近い将来需要は減るだろうとのことでした。また、この地には蒸切り干いもを使ったカンコロ餅という地域特産物があり、昔から食べていると

のことです。蒸切り干いもの品不足のときは、茨城の干しいもを使ったこともあるが、色が黒くなって評判が悪かったことと、高価だったという話を聞きました。

・ 難しかった蒸切り干販売

五島の地は、冬は風が強く、したがって蒸切り干いものつくりにはよいところです。海岸の近くでは魚の一夜干し作りのよしずの棚を見かけますが、海を離れた内陸の地域では、石垣によしず棚を作り、蒸切りいもを干す光景が一つの名物となっています。私は、このような光景を見てまわり、蒸切り干を使ったカンコロ餅を五島の特産物として全国的に販売したらどうかと、提案したりして帰りました。

五島で世話になったお礼に茨城の蒸切り干を送ったところ、是非五島の干いもを売ってくれ、という話が見本と一緒に届けられ、驚きました。天日干しで手作りということで、まあまあおいしい干しいもでした。カンコロ餅の蒸切り干の現場を見ているだけに、信用して50haくらいまでの、製品300トンくらいまでなら引き受ける旨伝えました。50haの作物の産業化ということで、JAごとうの担当者は短期に実現しようと少し焦り気味で、機械化による大量生産タイプの産業化を図ろうとして進められました。先輩の茨城の経験者たちが産業化できないものが、果たして可能かどうか、無理があるのではないかと思いつながら、現地の思い込みの激しさに圧倒され、素人の熱意でできることもあるのではないかと見守ることにしましたが、結果はうまくゆきませんでした。あるいは、いもの質が関東で用いられているタマユタカでは合わないのではないか、とも考え九州農業試験場畑作部山川室長の力添えもあって、新しい品種である

九州118号等を試験栽培してみました。結果としていもの栽培も加工方法も深く追求されることなく、うまくゆきませんでした。その後、生切り干のいも畑は転作が進んだと聞いており、そのときの九州118号が昨年度、茨城県推奨の品種タマオトメでデビューしております。

・ 紫いも加工品の商品化

このことがご縁で、山川室長と知り合い、有色甘しょ紫いも（アヤマラサキ）を知り、室長の熱意と、今までのおいしいだけのものから機能性への追求によって、新しい需要創出の可能性を感じるものがありました。

このときの感動と可能性を、消費地（関東地区）に届けるのが務めと思い、室長に無理を申し上げ、1997年（平成9年）3月から1999年3月まで通算3回、茨城県土浦市において「有色甘しょ需要創出のつどい」と題し、食品開発担当者を招き、紫いもの機能性について勉強会を催して参加者から多くの共鳴を得ることができました。

人との出会いは有難いことです。平成10年九州農業試験場に山川室長を訪ねたあと、鹿児島県大隅半島の産地および渋谷食品㈱のケンピ工場や㈱ヤグロフーズのいも加工工場などを見学案内してもらいました。なかでも渋谷会長自身から、今年あたりから紫いもが加工用とともに青果用としても話題になるだろう、との情報をいただき、勉強になりました。

有色甘しょ（アヤマラサキ）の需要創出として、先駆的に色素、パウダー等がすすめられ、新しい需要が生まれました。私共も1998～2000年（平成10～12年）、キューピー醸造㈱の協力を得て、酸を利用して紫いもより

抽出エキスをとり、醸造酢、P.P.V.（パープルスweetポテトビネガー）をつくり、ソース（ドレッシングを含む）・清涼飲料水などの商品化をすすめております。このような新しい用途の需要層は、総量は大きいのですが、話題性のための利用とか、添加物の要素が多く、未だいもの生産量におよぼす影響が少ないものの、いもの用途別消費状況のなかの加工食品用の伸び率が向上していること、紫いものもつ機能性をマスコミ関係が取り上げる機会が多くなったことをみると、関係者の努力でいも全体の地位向上を果たしたけん引役としての評価は高いでしょう。

・ さらなる需要創出への努力

「これからの食品業界は、現在のような安全で美味しいものを産業化してゆくだけではなく、さらにプラスαが必要だ」といわれております。プラスαとは「食べれば食べるだけ健康になる食品を考えてゆかなければならない」ことです。

いも類、とくに甘しょの業界も例外ではありません。が幸いなことに甘しょ育種研究室の先生方の先見性ある研究成果により、有色甘しょアヤムラサキを生み、関係者を指導して新しい素材開発を行い、需要創出の努力をしてくださっていることは、有難いことです。

甘しょの用途別消費状況のなかで、市場販売用と加工食品とが伸びています。いも料理メニューの拡大と業務用使用量も増えていますが、有色甘しょ（紫いも）についていえば、品種別の特性を理解せず、紫いも一色で消費者からの誤解を受けているマイナス要素にも遭遇します。関東以北では紫いもといえば沖縄の紅いも、鹿児島県の山川紫・種子島紫と定着していて、特産のみやげ品、珍しさだけで

高価格で売られております。

茨城県で生産されているベニアズマがkg当たり200円にしかならないのに、紫いもは珍しさだけで400～600円もしていることには戸惑いを感じます。今後いもの消費拡大、新商品の開発にあたっては、一般消費者向けのものは機能性と合わせてもう少しおいしく、求めやすい価格のものでなければならず、あわせて「紫いも」そのものを食べていただく料理法および商品開発が必要です。例えば焼いも・大学いも・てんぷらなど総菜メニューシリーズへの開発に用途を絞って需要創出を企てることにより「紫いも」の生産量も増え、身近なところで接する機会が多くなれば生産者も多くなり、いもの安定的な地位の確保も図れるでしょう。

今年（平成14年）つくばの独立行政法人農業技術研究機構作物研究所から、紫いもの青果用新品種「パープルスweetロード」が誕生し、今秋試験販売され、来春から本格的な生産が開始されます。いままで紫いもといえば、沖縄の紅いも（品種：宮農）や鹿児島県の種子島紫ときまっていました。そして、沖縄や鹿児島の空港のみやげ品売場には紫いものいろいろな加工品が並べられ、よく売れています。紫いもには機能性があるので、手ごろな価格と美味しさが満たされれば、この青果用紫いもは食べれば食べるほど健康になる、いもとしての役目を果たすのではないかと思います。

近未来に向けて、この新品種とともに新しい需要創出を追い求めてゆきたいと考えていますので、「おい！茨城のいも屋頑張れ」と応援をお願いします。