

ベニハヤトからつくる「ひがしやま」

高知県大月町役場水産商工振興課

課長補佐 中平 定男



大堂山より柏島を望む

1. 大月町の概況

高知県幡多郡大月町は県の西南端に位置し、南部は土佐湾に、西部は宿毛湾（豊後水道）にそれぞれ面している。総面積は103.04 km²、人口約7,500で、年間総雨量約2,500mm、年平均気温18.1℃と温暖な気候に恵まれている。

本町へは、土佐くろしお鉄道（窪川－宿毛間66.6km）の終着駅宿毛からバスで約25分と、交通の便は決してよいとはいえないものの、ここには訪れる観光客を完全に魅了する、都塵を離れた美しい自然環境がある。

透き通ったブルーの海には、沖縄・トカラ列島に次ぐ色とりどりのサンゴ礁がみられ、それらの間には千種を数える魚が泳いでいる。リズムカルに奏でられる潮騒の優美な海の景観はまた、四季折々に姿を変え、奇岩がそそり立つ岩場の遙か彼方、水平線に赤陽が映え

るさまは、実にすばらしい。

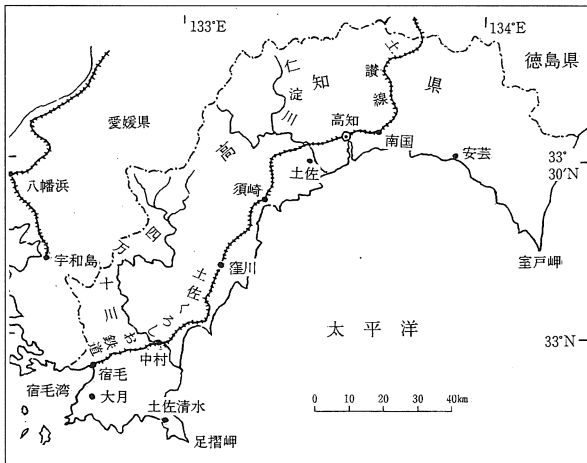
町にあるキャンプ場では、野鳥の観察のほか、サンゴ礁の海でのダイビング、シーカヤックなどのマリンスポーツが楽しめる。数百匹の猿がユーモラスなしぐさをみせる野猿公園もあるが、さらにここは日本でのサンゴ発祥の地としても知られ、「お月さん桃色」の里謡が語り継がれるなどロマンのあふれる里でもあって、日頃の疲れをいやし、明日への活力を養うにはもっともふさわしいリゾート地である。

黒潮が打ち寄せる豊かな海の資源に恵まれた太平洋沿岸では、一本釣りや定置網、豊後水道に面した西海岸では、タイ・アジの養殖、まき網漁が盛んである。農業では県下随一の生産量を誇る葉タバコの栽培を中心に、施設園芸、また特産品「ひがしやま」の生産などが行われている。

2. 産業の概要

農業総生産額は11億7,486万円で、1位は葉タバコの5億9千万円(50.2%)、次いで施設園芸の2億6,877万円(22.9%)、露地野菜の2億3,932万円(20.4%)、水稻の5,160万円(4.4%)、果樹2,500万円(2.1%)となっている。

一方、漁業総生産額は35億3,379万円で、1位は養殖漁業の21億54万円(59.4%)、旋網漁



業の5億3,555万円(15.2%)、一本釣の2億3,729万円(6.7%)、その他の6億6,041万円(18.7%)となっている。

観光産業は推計ではあるが、磯渡業(船釣を含む)は約2億円、スキューバダイビングは約4億円、旅館業は約3億円と推定されている。

3. 農業の特徴

温暖多雨な気候条件のもと、戦後は水稻、温州みかんや甘夏、柿などの果樹類をはじめ、畜産、葉タバコ、いも類等が盛んに栽培されていた。

近年においては、社会情勢の変化に伴い、柑橘類をはじめとする果樹や畜産などが衰退している。一方ナスなどの施設園芸は、緩やかではあるが伸びている。とくに水耕栽培などの施設園芸は、土耕栽培と比較して投資は若干多いものの、収穫量が多いなどのメリットがあり、今後に期待がもてる。また、葉タバコの生産は農家の減少はあるものの、機械化等によって耕作面積は維持しており、現在では生産量、および生産額ともに高知県一を

誇っている。

いも類にあつては、生産量は大幅に減少しているが、「ひがしやま」の原材料となるベニハヤトいもの生産は維持している。

4. 「ひがしやま」

本町名産の「ひがしやま」は、水煮したさつまいもを、薄く切ることなく、そのまま天日で乾燥させた濃橙色で弾力のある干しいもで、肉色が橙のさつまいも「ベニハヤト」を用いてつくられる。本町でいつからベニハヤトいもが栽培され、このいもを原料とした干しいもが生産されるようになったか、の記録はないが、古老によると物資の不足した昔から食料の補い、また茶菓子として干しいもが重宝がられていた、とのことである。この頃どのようなさつまいもが原料に用いられたかは、明らかではない。

「ひがしやま」の名の由来も、お茶に添える菓子(干菓子)の意味から名付けられたのではないか、と想像されている。

5. ベニハヤトいもの植付と収穫

原料のベニハヤトは、本町の西北部竜ヶ迫地区だけで生産しており、現在12戸の生産農家が120a(1.2ヘクタール)で栽培していて、その生産量は35,000kgである。5月中下旬から6月上旬にかけて植付け、10月末から11月にかけて収穫される。

ベニハヤトはすべて、「ひがしやま」の生産に用いられ、他の用途にまわることはない。翌年の種いもにする分をのぞき、干しいも生産のためのものは、掘取後野ざらしにして水

分を抜く。種いもは湿気が少なく、温度の下がりにくい土中に掘られた倉庫で保存される。

6. 「ひがしやま」の作り方

ベニハヤトの皮をむき、水を入れた容器に2～3時間浸漬する。その後容器から取り出して再度皮をむく。

大鍋に入れた水が沸騰したのち、皮をむいたイモを入れ、強火で約4時間程度煮込む。煮るための燃料としては、本町では薪を用いている。

煮込み汁が少なくなり、焦げつかない程度になったら、湯気がたっているイモを鍋からとり出す。イモは天日ザルに乗せて、風通しのよい日陰を選び、数日間干す。鍋からとり出したときの、およそ1/7程度の大きさに縮小したら、でき上りである(別項「高品質な『ひがしやま』を造るためのマニュアル」参照)。

イモを煮込んだあとに残る汁は、無添加商品としてイモ飴等に加工される。なお、ひがしやまの栄養価は表1のとおりである。

7. 「ひがしやま」の販売

ア) 販売時期 12月中旬から2月末までの間

イ) 価格 200gあたり600円以上で販売。高級感がある「風芋」もしくは「ひがしやま」として販売

ウ) 発売元 高知県幡多郡大月町弘見2610

ふれあいパーク大月

電話 0880-73-1610

ひがしやまは、一切の添加物を使用し

ない健康食品です。煮込んで、天日に干す製造行程のため、商品になったときには、イモの大きさが当初の約1/7に凝縮されます。

熟練した製造技術を駆使し、ベニハヤトいもを使った本町の「ひがしやま」は、高知県内の価格も多産地に比べ2～3倍と高値ですが、需要が多く供給不足ぎみです。

高品質な「ひがしやま」を
造るためのマニュアル

1) 原料

原料イモはベニハヤトを使う。



上、大月町の「ひがしやま」
下、「ひがしやま」を高級に
アレンジした「風芋」

ベーターカロテンを多量に含み、イモのなかではもっとも栄養価が高いとされる。健康食品、美容食品として期待がもてる。

栽培過程においては有機肥料を使用し、農薬については、無農薬もしくは少量の使用とすること。

2) イモの管理

生育期間は毎年5月末から11月初旬とする。霜が降りない海岸地区においては、約2週間程度野ざらしをし、水分を抜く。収穫後の保管は風通しをよくし、適正管理に務める。

収穫時、イモを搬入する際傷をつけないよう、細心の注意を払うこと。傷がつくと、保管庫に収納している間に腐敗が進み、生産性が低下する。

3) 加工生産に必要な機材等

乾燥機械1台、天日干しザル、乾燥場（雨を防ぐための簡易な施設）、かまど2基、大釜2基、薪相当量（1ヵ月半の作業日数および生産能力700kgと仮定した場合の必要機材）。

4) 作業工程

イモの皮むきは2回行い、黒くなった個所を除去する。これによって出来上の光沢がよくなる。

釜に水を入れ、煮立ったときを見計らってイモを入れる。火加減には熟練を要するが、強火で約4時間煮込む。イモの色具合、煮込み汁が焦げつかないように十分な注意が必要である。煮込み時間が短いと、あめ色が出ず、

表1 「ひがしやま」の栄養価

		(200 g 当り)	
項 目	分析結果	項 目	分析結果
エ ネ ル ギ ー	595Kcal	鉄	5.0mg
水 分	32.4g	ナ ト リ ウ ム	444mg
タ ン パ ク 質	10.4 g	ビ タ ミ ン A	0 ug
脂 質	2.4g	レ チ ノ ール	
糖 質	133.0g	ビ タ ミ ン A	1714ug
食 物 繊 維	16.2g	カ ロ テ ン	
灰 分	5.6g	ビ タ ミ ン A	952IU
カ ル シ ウ ム	84mg	A 効 力	
リ ン	244mg	ビ タ ミ ン B ₁	0.24mg
カ リ ウ ム	2300mg	ビ タ ミ ン B ₂	0.08mg
		ビ タ ミ ン C	52mg
		ナ イ ア シ ン	34mg

長過ぎると黒味がかかる。

湯気が立っているイモを釜から取り出して煮汁と分け、イモは天日ザルに乗せて乾燥機に入れるか、天日にさらす。

煮汁は仕上げの際に使うので（霧吹きして光沢を出す）廃棄せず、冷蔵庫などで保管すること。

乾燥機では温度管理に細心の注意を払うこと。温度は18～20℃を保つよう設定する。

天日干しでは、北風が強く、雨の降らない日を選び行うこと。機械による乾燥と天日干しの割合が半々であると作業効率上最適である。

高級製品の製造に要する日数は、平均7～10日であり、乾燥日数が短いと軟らかい製品になるが、保存日数は短く、また長いと固い製品となる。人さし指で軽く押して引っ込む程度が最適と思われ、3ヵ月を経ても品質に変化を生じない。