



先崎千尋・著

ほしいも百年百話

（株）いも類振興会

狩谷 昭男

干しいも（サツマイモ蒸切干）製造の創始者は、静岡県御前崎の栗林庄蔵であり、その時期は1824（文政7）年といわれている。なお、栗林庄蔵の干しいもは煮切干で、今日の蒸切干は静岡県磐田の大庭林蔵・稲垣甚七が、1892（明治25）年頃にその製法を考案したようである。時移り、茨城県那珂湊で干しいも製造が始まったのは、102年前の1908（明治41）年であった。茨城県に干しいもの製造技術が伝播して100年となり、その歴史を100話で綴ったのが本書である。著者の先崎氏は、干しいもの主産地である茨城県那珂市に生まれ、ひたちなか農協代表理事専務などを務められた。

2009年9月20日の日経マガジン第76号で、ひたちなか地域の有志が2009年5月に校舎のない「ほしいも学校」を開設し、その活動の中で干しいもの本を作る計画があることを知った。これらの動きから、干しいものを巡る新たな時代の息吹を感じていた。

本書は、次の4部構成で100話から成る。

第1部 アンデスから静岡へのはるかな道（第1～24話）

第2部 静岡から茨城へ（第25～56話）

第3部 茨城のほしいも日本一への道（第57～83話）

第4部 サツマイモ、ほしいもアラカルト（第84～100話）

本書の特徴は、次の2点である。一つは、干しいもに関する文献・資料は、これまで断片的にはあったが、その歴史を体系的に整理したものはなかった。今回、干しいもの主産地で生活し、風土、社会経済条件を熟知した著者が、干しいもの辿った経緯を縦糸とし、干しいもの貢献者や風土、社会経済的な背景を横糸に、100年余に亘る干しいもの歴史を体系的に紡いだのが本書であり、労作である。また、記述内容が分かり易く、サツマイモ、干しいもの関係者だけではなく、消費者、学生などにとっても興味深く読めるだろう。

二つは、静岡県御前崎で開発された干しいも製造技術が、どのような経緯で茨城県に導入され、日本の干しいも生産量の87%を占める大産地に発展していったのか？。この過程が、これまでサツマイモ関係者の関心事の一つであった。著者の問題意識もこの点にあり、そこに焦点を当てまとめられたものだ。したがって、第2部が最も充実した内容であるといえよう。これまで、静岡県における干しいも歴史の概要は明らかにされていたが、茨城県におけるそれは不明の部分が多かった。それだけに、第2部に登場してくる湯浅藤七、小池誠司（吉兵衛）・大内地山の兄弟、大和田熊太郎、第22代茨城県知事の森正隆、白土松吉、横須賀勘衛門など干しいもの振興に尽力した先人達を核に、干しいもの辿った軌跡の紹介は読み応えがある。

将来、「ほしいも学校」で第2弾を出版されるならば、干しいもに関するカラー写真や図表を多く取り入れた夢のある本を期待したい。

発行・茨城新聞社、税込価格1,000円、B5変型版、291頁