

産地情報

安納いもの歴史と今後の方向

元鹿児島県農業試験場長 落合 浩英

1. 種子島の概要

鉄砲とロケットで知られている種子島は鹿児島市から南へ約115km、北緯30度、東経130度の洋上に位置し、南北に細長い島である。総面積447km²のうち耕地面積8,650ha、1市2町（西之表市・中種子町・南種子町）で構成され、人口33,146人、日本では5番目の大きな島で、隣には世界遺産で有名な屋久島がある。耕地は平坦で、畑地等の基盤整備が進んでいる。

この島は標高200mの丘陵性山地が連なり、比較的平坦な島で、年間の平均気温が19.6℃、降雨量2,322mm、日照時間は1,876hrの暖温帯性の気候で、沿岸部は帯状に無霜地帯がある。

2. 種子島の産業

2009（平成20）年における島の総生産額は、1,037億円で1次産業が約1割を占め、その殆どが農業である。

平成20年における農業の総生産額は約147億円であり、中でもサトウキビ、サツマイモの比率が高い。さらに、地域の気候特性を活かした肉用牛、酪農、春バレイショ、豆類等野菜、早出し緑茶、米、葉タバコ、フリージア、レザーリーフフアン等の産地化が進んでいる。近年、安納いもを主に青果用サツマイモの伸びが見られる。

3. サツマイモの歴史と安納いも、種子島紫、在来いも

(1) わが国サツマイモ栽培の初成功地

種子島のサツマイモは、今から312年前の1698（元禄11）年に19代島主種子島久基が琉球王尚貞よりサツマイモ一籠が贈られ、篤農家であった大瀬休左衛門に植えさせ、わが国では初めてサツマイモの栽培に成功している土地である（図1、図2）。

これは、指宿市山川町の前田利右衛門が1705（宝永2）年に、江戸小石川薬草園で青木昆陽が1735（享保20）年にそれぞれサツマイモ栽培を始めたことに先立つこと7年及び37年前である。サツマイモは救荒作物として、幾多の飢饉を乗り越えて貢献している。その後、1856（安政3）年には南種子町に琉球から再び漁夫によりサツマイモ（俗称：サンダーいも）が導入されている。



図1 島主種子島久基の墓（西之表市）



図2 甘藷栽培初地の碑（西之表市）

明治から大正年間のサツマイモについては、資料がないためにその動向は不明である。従って、太平洋戦争が始まった1941（昭和16）年前後から島に導入された主な品種（俗称）を見ると、ゲンチーイモ、農林2号、オオシキイモ（アメリカイモ）、ニンジンイモ、カボチャイモ、安納いも（ブーゲン）、ムラサキイモ等がある。

（2）安納いも、種子島紫いもの歴史

ア 安納在来いも

言い伝えを基に紹介したい。

太平洋戦争時にインドネシアのスマトラ島で従軍していた兵士が、終戦後（昭和22～23年）復員の際に持ち帰ったものである。そのいもが大変美味しいので向井ユリがその種いもを譲り受け、栽培したことが最初のものである。向井ユリは秋に誕生しているので当時、通称“アツキー”と呼ばれており、その名称に因み“アツキーイモ”と名づけられていた。

その後、当該いもは糖度が高く、食味が

良いことから、その栽培が安納地域（西之表市大字安納）から他地域に拡大したことにより、安納地域の名称を取って「安納いも」と呼ばれるようになった。

地域によっては、“ブーゲン”、“セルダン”と呼び安納いもの元祖であるとして現在も大事に栽培している農家もいる。

イ 種子島紫いも

このいもの来歴は、殆ど不明である。

ウ 新品種の誕生

（ア）安納紅、安納こがね

安納在来いもが安納地域を中心にして種子島島内で栽培され、肉色が黄色で良食味（特に甘い）のために食用として人気がある。鹿児島県農業試験場熊毛支場（現農業開発総合センター熊毛支場）は1989（平成元）年からその特性を活かした優良品種の選抜育種に本格的に着手した。

「安納紅」は、皮色は褐紅色、肉色は黄色である（図3）。「安納こがね」は、安納在来いもの突然変異によるもので皮色は淡黄褐色である。この両品種は1998（平成10）年に品種登録された。

（イ）一方、種子島紫いもについても同様に選抜育種がおこなわれ、「種子島ろまん」、「種子島ゴールド」の2品種が1999（平成11）年に品種登録された。「種子島ろまん」は皮色・肉色ともに濃紫色である。「種子島ゴールド」は皮色は白色で、肉色は紫色



図3 安納紅



図4 種子島ゴールド

である（図4）。

以上の4品種は、食用に供するほか加工用原料等として利用されている。

4. 安納いもと種子島紫いもの現状

種子島におけるサツマイモは、サトウキビと並んで畑地の夏作物として極めて重要な作物である。即ち、農家にとって経済的には換金、台風常襲地帯の防災、土壌の清浄（輪作）、労働力の活用など立地条件に適した安定作物の一つである。

このような恵まれた条件の下で、特に安納紅は「日本一甘いサツマイモ：安納いも」として近年急速な消費需要があり、これに対応するために作付面積、生産量ともに増加している（表1）。

表1 種子島における青果用サツマイモの生産状況

単位：ha、t

年次	安納紅		安納こがね		安納いも計	
	面積	生産量	面積	生産量	面積	生産量
平成15年	44	623	17	158	61	781
18	67	1,161	27	270	94	1,431
21	357	6,176	82	877	439	7,053

注：鹿児島県熊毛支庁資料による。

2005（平成17）年、西之表市は、安納いもを主体とした青果用サツマイモ（含む焼きいも・焼酎用）産地として3億円産地を目指していたが、2009（平成21）年には概



図5 サツマイモの集荷・選果場



図6 サツマイモの定温貯蔵庫

ね7億円（種子島全体で約15億円）を突破している。

従来、サツマイモは、でん粉原料作物として栽培されていたがでん粉の自由化に伴い販売、消費需要が少くなり先行きが悲観的になっていた。安納いも等は青果用サツマイモへの転換により、将来に対し明るい希望がひらけてきたものである。しかし、安納いもを主体とした青果用サツマイモは、本格的に栽培されてから年数が浅いこともあって、不均一な品質のいもがみられ、その是正が課題となっている（図5、図6）。

5. 品質改善と銘柄産地への取り組み

(1) 推進組織の状況

安納いもを中核とした種子島の産地が近

年急速に伸びているのは、安納いも発祥の地である西之表市を主体にした取り組みによるところが大きい。

安納いもの産地づくりは、JA 種子屋久西之表地区本部の青果用サツマイモ部会の取り組みに始まり、2008（平成20）年には鹿児島県熊毛支庁の主導により、安納いも等出荷販売協議会が誕生している。

更に平成22年7月からは、JA 青果用サツマイモ部会、農業生産法人等による「安納いもブランド推進本部」が設立されている。

この推進本部は、安納いもの作付面積、生産量の拡大はもとより品質の改善（規格・甘味）により品質の良い商品づくりと商工観光と協調した活力ある地域興し、銘柄産地の育成を目的としている。

平成22年度からブランド品の認証手順が決められ、糖度（Brix）10.7%以上（蒸いも1：水分1）の出荷品には認証シールが貼られ、「種子島産安納いも」としての出荷体制が整備強化されている。

(2) 各機関の役割分担

銘柄産地づくりを推進するために関係機関団体の役割・機能分担として、

ア 県熊毛支庁：種子島全体の統一、推進に関する企画調整・指導及び技術普及活動

イ 県農業開発総合センター熊毛支場：品種改良、栽培技術の基礎部門、品質管理技術の開発及び指導

ウ 県立種子島高校、JA 種子屋久、中核農家等：優良（バイオ）苗の増殖育成

エ JA 種子屋久、企業、農業生産法人：生産、集荷・加工（含焼きいも）、流通販売等

オ 安納いも推進本部：出荷前サツマイモの糖度のチェック（トレーサビリティ）等生産・流通など全体事業の実施及び推進等

6. 今後の推進方向

(1) サツマイモ振興の課題と方向

サツマイモ栽培の歴史は救荒作物に端を発してから、米飯の代用食品、でん粉、水飴、ブドウ糖など甘味資源材料、燃料としての研究が行われてきた。現在は機能食品、自然食品、焼酎、お菓子、飲料、燃料、観賞植物など多種多様な用途がある。

また、将来、食料不足の事態に対応する作物としても重要な作物の一つである。

安納いもは、いま、全国にその銘柄が知られつつある中で幾つかの課題がある。その中で最も重要なことは消費者が安心して食する良品質のいもの生産である。そのことが永続性のある銘柄産地に発展する鍵であろう。

これからの産地の課題として、

ア 優良種苗の確保：より品質（糖度）の高い個体の保持には優良苗（バイオ苗）の使用

イ 適正な土壌管理：有機物の投入と土づくりの励行、綿密な耕うん作業、病虫害防除

ウ 作物の栽培管理：技術連絡会で策定した栽培基準の遵守

エ 適期収穫：植え付け後の栽培期間（130～140日）の励行

オ 品質管理の徹底：個体選別の厳守

カ 糖度（Brix）10.7%以上保持のための貯蔵施設の整備

キ 1～2次加工施設、産地定温貯蔵施設の整備

ク 流通・販売・消費動向の把握及び産地と消費者の情報交流（トレーサビリティ）の実施等

(2) 銘柄産地づくりに向けて

消費者に信頼される産地をつくるには、生産者自身の気概と真摯な努力が必要である。永続性のある生産地となるには数量の確保は勿論であるが、生産者は常に基本技術の実践を疎かにしてはならない。



図7 からいもレアケーキ



図10 安納いも・種子島紫を原料にした本格焼酎



図8 瓶・缶ジュース



図11 天ぷらとお煮しめ料理



図9 アントシアニン色素

は基礎研究から生産・加工・流通・消費・農家経営の健全化等一連の流れを円滑にすることである。このことが銘柄産地づくり及び地域の活性化に大きく貢献するであろう(図7～11)。

サツマイモは耕作地の環境保全、食料及びエコ性の高い燃料生産ができ、焼酎は飲むほどに生命力などの向上に役立つ天恵の素材である。

古くて、新しいサツマイモが産業振興にとどまらず、地域文化としての発展につながることを期待したい。

一方、産地の推進母体として、JA青果用サツマイモ部会・農業生産法人等の育成・拡充を図る。そのために平成22年に発足した「安納いもブランド推進本部」を拡充し、さらに農・商・工・学・官による連携強化