

干しいもののルーツをたどる（3）



茨城大学地域総合研究所 客員研究員

まつさき ちひろ
先崎 千尋

1. 茨城が日本一の座に

戦争末期と戦後の極端な食糧不足の時にはサツマイモは主食として扱われたので、干しいもの製造は事実上禁止されていた。敗戦から5年経ち、諸類配給統制が撤廃された1950年に茨城県の干しいもの生産量はわずかに74,000貫（277 t）に過ぎなかった。それが1952年には120万貫（4500 t）に急速に増えていく。

静岡は茨城よりも早く生産が始まり、1950年には185万貫（7,000 t）と戦前水準にまで復活する。両県とも、農家に干しいもの製造の道具類が保存されており、また技術も簡単なので、すぐに生産が復活されたと考えられる。

茨城ではこの当時も干しいもの（甘藷蒸切干）づくりを県が農村の副業として推奨していた。茨城県科学技術研究所が1953年に調査したデータでは、農村の副業として挙げられているのはかます、なわ、むしろ、紬、座敷ほうき、こんにゃく、茶などで、甘藷蒸切干は製造金額が第4位（7900万円、生産数量は75万貫）だった。

干しいものは、町村別では戦前と同様前渡村（現ひたちなか市）が断然多く、一村で42万貫の生産量があった。周辺の町村を含めた那珂郡が県全体の98%を占めていた。

その後干しいもの生産は順調に伸び、1954

年に生産戸数2,400戸、4,300 t、1956年には12,000 tと1万 tの大台を突破した。県農業組織課の調査では、1956年の出荷先は北海道が33%、東北が26%、東山（山梨、長野、岐阜）が21%など。面白いことに量は少ないが静岡にも出荷されている。

干しいもの生産では長いことトップの座にあり、戦後もいち早く立ち直った静岡県だが、1953年の7,875 tをピークに生産量は落ちていく。そして1955年から翌年にかけて茨城が静岡を追い越して日本一の座に就いた。

ではなぜ静岡で干しいものを作らなくなったのだろうか。『御前崎町史』などによれば、甘藷に代って伸びたのがタマネギ、大根、茶と施設園芸作物で、施設園芸の作目は温室メロンやイチゴ、カスミ草、トルコキキョウなどの花卉類などである。

もともと浜松周辺では温室メロンの栽培が盛んであり、イチゴも古くから静岡周辺で栽培されていた。これらの作物は干しいものと比べて反収がひと桁違う収益が上げられる。農業構造が劇的に変化して静岡における干しいもの生産が衰退したということだ。

2. 現在の干しいもの生産—品種とキュアリング処理

まず品種から見ていこう。戦後も引き続いて「飯郷」が干しいも用に栽培されていたが、1949年に「農林13号（シロセンガン）」が導入され、次第に「飯郷」が減っていった。しかし「農林13号」は収量が上がり、黒斑病が蔓延するようになり、1961年に「タムユタカ」が導入された。この品種は「関東33号」と「クロシラズ」から育成されたもので、収量が多い、病気に強い、比較的低温に強く貯蔵しやすい、加工すると味がよくなる、など。

ひたちなか地域では現在でもこの「タムユタカ」が圧倒的なシェアを占めている。その他に「泉13号」や「ヒタチレッド」などが作られている。最近では「べにはるか」や「ほしキラリ」などの新品種も登場している。「泉13号」はもともと泉正六（福井県農事試験場から戦後茨城県農事試験場へ）が1938年に育成したもの。茨城では最初は栽培されず、静岡で多く作られ、それが最近になって本家帰りしたものだ。

サツマイモは腐りやすい。1960年代半ばまでは農家では畑に穴を掘り、埋めて保存していた。穴に雨が入るとイモが腐り、温度が高くなると黒斑病が発生した。こうした保存方法が大きく改善されたのは、キュアリング処理という技術が登場してからのことである。

キュアリングとは貯蔵中の腐敗を防ぐための熱処理で、収穫後すぐに、貯蔵庫にイモを搬入し、温度を30～35℃、湿度を90%以上の状態にし、5～7日置くことによってサツマイモの傷口にコルク層を形成させて腐敗菌の侵入を防ぎ、貯蔵の安全を図る操作をいう。食味もよくなるという。ひたちなか市域では1968年に阿字ヶ浦農協が電

力中央研究所の協力を得て初めてこの装置を設置した。現在では年内に加工されるイモを除いてほとんどこの方法で処理されている。

3. 干しいもの加工と乾燥

加工作業は、以前は11月中旬から始めていたが、最近は暖冬の影響で12月に入ってから始める農家が多い。キュアリング処理された原料いもは糖化を待った後に洗浄して大中小に選別される。これは大きさによって蒸し時間が違うためである。以前はすべて手作業であったが、最近では洗いながら選別する機械が普及している。

蒸す時には通常ボイラーを使う。午前2時から3時にボイラーのタイマーをセットする。一回に蒸す量はボイラーの大きさによって違うが、大体は200～350kgである。蒸し時間は350 kgでおよそ90分、小さいものは50分で蒸しあがる。

蒸しあがったイモの皮をむき始めるのは午前4時頃で、皮むきの間に次のイモを蒸す。この作業を繰り返し、午後5時頃まで続けられる。皮むきは、以前は竹べらを使っていたが、最近はステンレス製の包丁、ナイフが使われている。イモは熱いので、ゴムや皮の手袋を着用する（写真1）。

皮むきを終えたイモは、等間隔に張ったピアノ線に押しつけて薄くスライスする。干場は自宅の周りのサツマイモを作った畑が使われる。現在は上部だけビニールをかけたハウスを作り、雨や雪、鳥の害を防ぐ。1985年頃からこのビニールハウスが使われるようになった。これにより夜間に干しいもを屋内に取り込む必要がなくなった（写真2）。



写真1 伝統的な干しいもづくりをしている藤田誠一さん



写真2 現在の干しいもの天日乾燥場

天日干しの場合、干しあがるまで1週間かかる。かつては白い粉が付き、堅くなるまで干し上げたいものが好まれていた。しかし最近では、消費者の好みが変わり、柔らかくて白い粉が付いていないものが好まれるようになった。

干しいもの加工作業で一番時間がかかるのが皮むき作業である。農業改良普及センターの調査では、全作業の60%がこの皮むき作業である。

干しいもの生産工程はほとんどが手作業だ。その中で大きく変わったのは干し方だ。今でも天日乾燥が基本だが、火力乾燥機が導入されて30年以上になる。最初に導入されたのは、魚の干物を作る乾燥機や葉煙草乾燥機を改良したものだった。火力乾燥の利点は、一日で仕上がる、省力化できる、天候に左右されない、土砂などの混入がなく衛生的、など。

今日の主流は遠赤外線乾燥機、冷風を送り込み乾燥させる低温防湿乾燥装置だが、いずれも高価なので、大型の扇風機を使っている農家もある。

4. 茨城ほしいも対策協議会と三ツ星運動

1972年に茨城甘藷むし切干対策協議会が設立された。当時はサツマイモに黒斑病が蔓延し、干しいもの品質が低下し、価格も暴落していた。これに対応しようと設立されたもので、生産者が374戸、19の業者、関係機関が会員となり、事務局を那珂湊市役所に置いた。その後、勝田市、東海村、那珂市と区域を広げ、名称を茨城ほしいも対策協議会と改め、現在はひたちなか市役所農政課に事務局を置いている。

会員はピーク時には1,000人を超えたが、

現在は約660人で、集荷業者は農協を含めて19である。協議会に加入していない農家もかなりあり、管内の生産者は千数百人いると推定される。

対策協議会の当初の活動内容は、干しいもの買い付け価格の設定と販売価格の調整・設定、品質向上のための活動、優良品質の普及奨励などだった。その後は品質向上や意識の統一などのために生産指導員の設置、干しいも日本一振興大会や品評会の開催、麦の種子配布、品質検査員による抽出検査などに取り組んできた。

1999年9月の東海村のJCOによる臨界事故の時には、風評被害に対して臨界事故損害補償対策協議会を設置し、JCOと補償交渉を行った。また全国各地で安全キャンペーンを展開した。

対策協議会はJCO事故や中国からの輸入の増大などに対応するために、2004年に三ツ星運動に取り組むことを決めた。三ツ星とは、生産履歴の記帳による良質原料ものの生産、加工施設の点検整備による衛生加工の実践、ステッカー貼付による適正品質表示の実施の三つを指す。この運動を進めるために、地域に推進リーダーを置き、模範となる生産者を三ツ星生産者として認定している。

5. 最近のほしいも生産と価格

干しいもに関するデータは2種類ある。一つは「生産農業所得統計」で、これによれば、2008年の全国の干しいもの生産額は70億円、内訳は茨城が69億円、三重が1億円だ。静岡は1億円未満で、カウントされていない。2007年以降、市町村別の数値は発表されていない。2006年の茨城県内の生

産額はひたちなか市51.7億円、東海村8.9億円、那珂市2.3億円、茨城町0.6億円などで、茨城ほしいも対策協議会のエリアであるひたちなか市、東海村、那珂市の2市1村でこの年の県内生産額の96%を占めている。

もう一つの統計は農水省生産流通振興課がまとめている「いも・でん粉に関する資料」。この中に「かんしょの加工食品（蒸切干）用利用内訳」がある。これによると、2008年には全国で44,475 tが干しいも用に回された。このうち茨城は39,297 t、三重が825 tである。そして静岡は3,389 tもある。製品の量は生いもの0.3倍、0.25倍などさまざまだが、この数値が正しいとすれば、静岡の干しいも生産量は1,000 t前後になり、生産額は5億円前後になるはずだ。しかし現地からの報告では、そんなに作られていないと聞いている。二つの統計の違いがどうしてなのかは現在のところ分からない。

現在の茨城の干しいも生産量は1万 tを少し超えた程度と推測されている。

干しいもの庭先価格は10kgあたりで1983年までは3,000円程度で、米価とほぼ同じだった。その後米価は据え置かれ、今ではさらに下がっているが、逆に干しいも相場は年々上がり、現在では6,000円程度と、米価との差は2倍以上に開いている。

現在の干しいもは自然食品として消費者の間では人気が高く、需要に追いつけないくらいだ。干しいもの変わった使い方としては、ひたちなか市の冬の風物詩「勝田マラソン」の参加賞は乾燥いもをもじった「完走いも」だ。またひたちなか農協は干しいも焼酎「へのかっぱ」を発売しているなどさまざまな工夫がこらされている。