

志摩の郷土食 ーサツマイモの煮切り干し「きんこ」づくりー

三重県伊勢農林水産商工環境事務所
農政・普及室 普及2課

泉 千佳子

「きんこ」とは

志摩地方には、古くから農家でサツマイモの煮切り干しが作られてきた。これが、いわゆる「きんこ」と呼ばれ、子供や海女のおやつ、あるいは漁船員の食品として活用されてきた。

「きんこ」は貯蔵の難しいサツマイモを腐らせないように煮て乾燥させたもので、その形状がナマコの乾燥品である「きんこ」に似ていることから、この呼び名がついたともいわれている。これは、もともと志摩町（現志摩市）の干し芋の呼び名で、年貢米の生産が困難な志摩地域では、献上品としてナマコの乾燥物「きんこ」が用いられており、それに似た干し芋を「きんこ」と呼ぶようになったといわれている。また、海から離れた山間部では、「にっきり」、「にっきりぼし」、「にっき」などとも呼ばれていたことから、「にっ・」は「煮る」の意であり、蒸し切り干しではなく、伝統的に煮切り干しの製法であったことがうかがえる。

「きんこ」の製造

この「きんこ」が、いつの頃から作られてきたのかは定かではないが、サツマイモが腐らないうちに、煮て乾燥させ、保存食として食べる工夫も、志摩の女性たちの生

活の知恵であろう。サツマイモが腐らない12月中に芋を煮て、この時期に吹く北西の季節風と天日で乾燥させて、「きんこ」を製造する。

「きんこ」に加工するサツマイモの品種は「隼人」が主で、加工品としての出来具合がよく、甘味・風味・色合い・色つやもよく、栄養的にはカロテン含量が多いことに特徴がある。この「隼人」は人参芋とも呼ばれるほど肉質に赤味があり、「きんこ」製造時はその赤味が出てくるまで相当分厚く皮をむく。皮をむいた芋はあく抜きをして大釜で煮る。煮あがった芋は縦に包丁を入れて適当な厚さに切り、一枚ずつセイロに並べ、天日に干す。何度か裏返ししながら乾燥させるうちに、色は濃い黄色からオレンジ色に変わり、およそ10日前後で出来上がる。干す前の芋自体の味は比較的淡泊で



あるが、天日干しで甘みが増し、ねっとりとした歯触りで柔らかく、色鮮やかに仕上がるのが特徴である。

年々、生産量は減少し、現在JA鳥羽志摩で取り扱っている「きんこ」は年間で約10t。大手スーパーでも流通しているが、人気が高い上、数も限られているため、店頭では200g入りで900円前後の高値で販売されている。

「きんこ」特産化に向けての歩み

古くから知人や親せき間で取引されていた「きんこ」であったが、昭和58年、県のふるさと特産育成開発事業により、商品化する取り組みがはじめられた。町、農協が中心となり、商工会、観光協会等を加えた推進協議会を結成し、加工技術の改善、品種の検討などを行い、農協出荷による特産物育成を推進してきた。その後、昭和61年には県の特産産地強化対策事業を受け、県、市、町、農協が構成員となる「かんしょ振興協議会」を結成した。そして品評会、講習会等を通して「きんこ」の品質向上と生産拡大を推進し、消費者へのPR活動にも努めてきた。当協議会は発展的解消し、平成元年からは「鳥羽志摩農業振興協議会」

として、地域農業の一つである「きんこ」振興にも取り組んでいる。

「きんこ」振興の取組

1. 「きんこ推進委員」の設置

志摩地域の特産品として子供からお年寄りまで幅広く消費者に食される商品となった「きんこ」であるが、近年は生産者の高齢化や農地の荒廃が進み生産量が減少、需要に供給が追いつかない状況となりつつある。

そこで、鳥羽志摩農業振興協議会では、より一層の推進を図るため、サツマイモ栽培技術や加工技術に優れた「きんこ推進委員」を選定している。選定要件は、きんこ産地づくりを進めるうえでリーダー的役割を果たしているものや、高い技術を有するものであり、推進委員は生産者相互の連携強化、生産および加工技術に関する助言指導、次世代への技術の伝承等の役割を担っている。

2. 原料芋の品種選定とウイルスフリー苗の開発

「きんこ」の特産化に取り組み始め、その品質を揃えるためにも品種の統一が重要であった。そのために様々な品種を用いた比較試験を行った結果、「きんこ」加工に最適とされた「隼人」について系統選抜を行ってきた。

しかしながら、長年の栽培による収量低下がみられるようになり、その原因であるウイルス対策が課題となってきた。そこで、平成18年より県農業研究所において「隼人」のウイルスフリー苗の開発に取り組み始め、加工に適した優良系統を選抜した。

このフリー苗の供給にあたっては、地元



高校の生産科が培養苗生産を実習として担い、JAの育苗施設で種イモを増殖しながら、生産者に苗を供給している。「きんこ」が安定生産できるよう、システム化を図っている。

「きんこ」づくりに魅せられて

志摩の郷土食「きんこ」の特産化を進める中、一人の女性農業者がその魅力から自ら生産、加工を始めた。「芋の館」を起業した森川まさるさんは、出産を機に夫の両親が住む志摩にきて、農業を手伝い始めた。この地では結婚と同時に親が土地を分け与える習慣があり、親から5aの農地を譲り受け、野菜の栽培を始めた。

行政や農協が地域の特産品として「きんこ」の生産・販売に力を入れ始めたのと同じころ、「きんこ」に出会い、自分でも芋の栽培から「きんこ」を作ってみたいと考えようになった。昭和63年にレタスや生食用のサツマイモを作っていた畑を、「隼人」の栽培に切り替えた。芋の栽培からスタートし、地域の先輩から知恵や技術を教えてもらいながら、自分で栽培したサツマイモを使用した「きんこ」の加工に取り組み始めた。



当初は30aであった栽培面積も現在は1haとなり、生産される「きんこ」はおおよそ3.6tとなった。起業当初はパート従業員1名を雇用しての小規模なものであったが、現在は8名のパート従業員とともに「きんこ」づくりを行っている。一緒に働く仲間とは楽しくをモットーに、加工所に掲げてある看板には「志摩一番のおいしいきんこを作ろう!」、「楽しい職場」、「整理・整頓・清潔」と、「きんこ」づくりへの思いが書かれている。

もともと「きんこ」の生産は天日乾燥が主であり天候に左右されることから、「芋の館」では平成8年に簡易ハウス、平成11年には現在の乾燥ハウスを導入した。また平成13年には大釜2台を更新したことから効率化も図られ、地域のモデル経営体として安定した生産体制を確立している。

森川さん自身は前述した「きんこ推進委員」でもあり、「きんこ」の加工体験や視察の受け入れなども積極的に取り組み、「きんこ」の魅力を伝えている。また地域の女性農業者組織の仲間たちへも「きんこ」づくりを勧め、加工技術支援などを積極的に行った結果、「きんこ」づくりに取り組み始めた仲間も出てきている。このような取り組みが認められて、平成21年度「地域特産物マイスター」に認定されている。

おわりに

近年の食をとりまく情勢において、郷土食、伝統食といったものが見直されつつある。サツマイモを原料に添加物も加えず製造される「きんこ」は、まさに自然の風味豊かな商品となっている。また、地域の特産品としての価値を探る中、「きんこ」を

用いた新たな加工品への取り組みもみられる。志摩市特産物開発センターでは「きんこディップ」、「きんこアイス」などを商品化し、商工会では「きんこ焼酎」や「きんこスイーツ」など、各分野で多様な商品試作が重ねられている。

しかしながら、生産者の高齢化や荒廃地の増加により生産量は減少しつつあり、需要に応える生産基盤の構築が当面の課題である。鳥羽志摩農業振興協議会では定年帰農者を含め、生産者を増やす取り組みとして平成23年度より農業塾「なごみ」を開講した。その中でも「きんこ」づくりについての講義が行われているが、少しでも「きんこ」生産に携わる生産者が増加すること

が望まれる。

長年の歴史の中で培われてきた技術と伝統が守り続けられるよう、今後も生産者の確保・育成に努めていく必要がある。

