

芋菓子とローカリゼーション

(有) フェスティバロ社 神戸支社長 郷原 拓東

1. はじめに

当社は鹿児島県鹿屋市で、サツマイモを使った菓子製造業を行っている（写真1、写真2）。日本にはサツマイモを原料にした菓子メーカーも多く、様々な人々が恩恵を受けている。しかしサツマイモが菓子の素材として使われた歴史は、比較的浅い。両者は互いに長い旅を経てようやく巡り



写真1 開聞岳を背景にしたサツマイモ畑



写真2 鹿児島市内の天文館フェスティバロ店

合った。サツマイモ加工業に関わる者として、その歴史を知り、新たな付加価値を創出したい。そこで、私がサツマイモ商品開発の中核に置く「素材」と「加工」における根底の価値観を記す。

2. サツマイモの価値

1) サツマイモの原点

現在、世界の食糧消費量は小麦、米、トウモロコシ、ジャガイモの順になっており、人類の生命エネルギーの大半がイネ科植物によって支えられている。しかし、人類が農耕を始めた初期のころ、その生命エネルギーを支えていたものはイネ科植物ではなくイモ類だったという。

サツマイモの原産地である中南米で、最初の主食と呼べるものはサツマイモだった。それは自生しており、先住民達は森や山の中を、食用植物を探し回り採取していく。自分達が生きている環境の中で、何が食べられ、何が食べられないか、散策を続けながら。やがて彼らはサツマイモに出会う。私の想像だが、中南米における最初の農業は、この作物を移植するところから始まったのだろう。より効率的にエネルギーを摂取出来るように、食用植物を自分達の近くで採取するために栽培が始まっていく。

栽培は伝播する。サツマイモは、ペルー中部沿岸地域を超え次第に広がっていった。しかし、この作物には寒冷の地域では育たないという難点があった。そのため、アンデス地域の高地ではサツマイモ栽培は出来ない。彼らはサツマイモ以外で、栽培の出来る食用植物を見つけないければならなかった。そうしてジャガイモが登場する。

フィリペ・フェルナンデス＝アルメストの『食べる人類誌』にはこう記してある。

「客観的に見れば、そもそもジャガイモが栽培されるようになったこと自体、信じられないことであり、まして、もともと自生していた高地アンデスの独特な環境を離れて受け入れたのは信じがたいことである。野生種の中には食虫性のものもある。また、すべてのジャガイモは多かれ少なかれ有毒である。ジャガイモを人間の食べ物にするという考えは、それがサツマイモに似ているところから生まれたのかもしれない。最初に栽培されたのがサツマイモであることは、ほぼ間違いない。現在の栽培種と非常に近いサツマイモが現在のペルー中部沿岸地域で食べられていたことが、紀元前約8000年の遺跡から分かっている。このサツマイモが本当に農業によって生産されたものならば、サツマイモは新世界で最も古く一ひよっとすると全世界で最も古く一栽培されていた農作物のひとつとみなさなければならない。ただしトウモロコシと同じように、栽培種のもとになった野生種は姿を消した。栽培種のジャガイモは、サツマイモと同じ長所を持ちながらサツマイモより高いところで栽培できる植物を探す中で開発されたのかもしれない。知られている最古の実験は、およそ7000年前に中部ペ

ルーやチチカカ湖の周辺でおこなわれた。いったん実験が成功すると、ジャガイモは山地の住民に、低地や平原で住む人びとと同様の力を与えた。」

サツマイモは、中南米に「農業の導入」という革新を与えた植物だった。しかし、その農業という体制の中で、サツマイモは主食の座をイネ科植物であるトウモロコシに奪われていく。1492年、コロンブスが西インド諸島に到着したころ、中南米の主な作物はトウモロコシとジャガイモだった。その頃、サツマイモがどのように食べられていたか、分らない。中南米の主役であったトウモロコシは、その後の大航海時代からグローバルへ展開されていく。しかし、サツマイモは中国や南アジアなどの局地に伝わり、その地域のローカルな作物へ発展していく。

私の父である郷原茂樹は、イネ科植物やジャガイモが成し遂げたグローバリゼーションに対して、サツマイモが形成したものはローカリゼーションだと言っている。それは大量消費地や大量マーケットに対して作物の大量生産を行うことではない。

2) グローバリゼーションとローカリゼーション

世界に君臨していったイネ科植物達は、大航海時代以降、世界中の国々に移植され改良されていった。また、産業革命以降、都市が生まれ食料に大量消費地が形成されていく。そして19世紀末、アメリカの鉄道とシベリア鉄道が蒸気船で繋がり、流通革命が完成した。都市に食材を送りこむ構造は、19世紀末に出来上がった。あとは需要に供給が追いつけば良かった。必要なのは農業の革命だった。19世紀末から20世紀初

期にかけて、それは起こった。窒素、リン酸、カリが発見されたのだ。そこから農業は産業になっていく。大量消費地へ食材を送りこむために、様々な国の様々な土地にイネ科植物は移植されていった。やがてイネ科植物は、国々を超えグローバルな行き来を始めていく。

反面、サツマイモはグローバリゼーションの波には乗り切れなかった。だが、イネ科植物では成し遂げなかったことを成し遂げた。サツマイモは、自分達が生存するのに最も適した土地に移植され改良されていった。産業化と密接な関係を結んだイネ科植物と違い、サツマイモは競争の中に身を置かなかった。サツマイモを栽培する地域は、イネ科植物を作る優位性を持てなかった地域だったからだ。そのため、産地の人々はサツマイモから、イネ科植物にはない優位性を見つけなければならなかった。人々はサツマイモを様々な物に加工していった。加工は生産工場と加工品を生み出していく。加工品は販売を生み出していく。そうしてサツマイモは、産地に農業、製造業、販売業を生み出していった。それは現在では6次産業と呼ばれている。私の父は、「6次産業の根底にある考え方が、ローカリゼーションだ。」と言う。それは、マーケットありきの考え方ではなく、郷土資源ありきの考え方だ。顧客が何を欲しがっているのか？ではなく、故郷の価値を最大限に高め、伝達するために何をするのか？を根底においた考え方。我々は、それをローカリゼーションと呼んでいる。

3. 加工技術の歴史観

和菓子の歴史に入る前に、少しだけ当社



写真3 コガネセンガンペーストから西洋風唐芋「ラブリー」の製造風景

の話を書かせて頂きたい。

私どものフェスティバロ社は、スイーツの町「神戸」に工場を2011年4月に設けた。狙いは、製菓加工技術の向上だった(写真3)。鹿児島県は日本最大のサツマイモ産地で、その加工技術も決して低くはない。イモ焼酎をはじめ、サツマイモ加工業はひしめきあっている。しかし、サツマイモ専門の製菓加工業は全くと言ってよいほどない。なぜ、芋菓子は日本中に溢れているのに、鹿児島に製菓加工業がないのか。それは、菓子が特殊な歴史を持っているからではないかと思う。

1) 和菓子の世界

現在、「和菓子」と呼ばれる物は室町時代に中国より伝来した「点心」が源流となっている。主な物が、饅頭や羊羹だ。和菓子の世界には、「包む」と「流す」の技法が非常に多い。洋菓子の様に「絞る」という技法はほとんどない。饅頭は、皮で餡子^{あんこ}を包む。羊羹は厚い型に、小豆等々を煮た液

を流し込む。どちらも中国の点心の技法らしい。しかし、この技法は点心としてではなく、菓子として日本に定着していった。点心と菓子の違い、それが甘味だった。甘味を作り出す素材は砂糖。その砂糖が菓子を特別な価値の物にしていく。

砂糖の歴史は深い。その製糖はインドから始まった。そして、ペルシャや中国へと広がっていく。西洋で砂糖の精製が、軌道にのったのは15世紀末。それまで、砂糖は東洋の富の象徴だった。世界中の多くの国々が、砂糖を手に入れるために多額の費用と危険をかけて交易をおこなっていた。誰もが欲しがらる砂糖は、国際的な戦略作物だったのだ。時には戦争を起こさせるほどの。その砂糖が日本に伝来したのは奈良時代だった。そして、それから何と900年ほどの間、日本は交易以外で砂糖を得る手段を持たなかった。グローバルな視点から見ても圧倒的に不足している砂糖が、日本に交易で入ってくる量など、どれくらいなのか。当時の日本にとって、砂糖は想像できないほど貴重な物だったのだろう。

日本に砂糖が伝わり、食は大きく変化する。「あんこ」の登場だ。交易から得られる貴重な砂糖を小豆と共に煮る。この甘い「あんこ」は点心と融合した。その時、点心は和菓子に変わった。あんこの製造は、現代でも非常に手間を要する。まず、小豆の一粒、一粒を丁寧に選定する。次に水にさらす。そして茹でる。茹であげた小豆に砂糖を加えて煮る。砂糖を加えると、焦げやすいので絶えず攪拌していく。和菓子職人は、いかに美味しいあんこを炊けるか、それに生涯を費やしている。あんこに関しての手間は惜しまない。それは、あんこが

出来た背景が、貴重な砂糖を使うからだったのだろう。砂糖は調味料のため、それ自体は食にならない。しかし、小豆の澱粉質に包まれることで、砂糖はその力を最大に発揮した。点心技法、あんこの出現。そして砂糖の価値。それが日本の食の中で、和菓子の位置を「一握りの人しか口に出来ない非常に貴重な物」となった。

和菓子の世界には、上生菓子という物がある。兵庫県の和菓子協会会長の話では、その「上」とは「天皇」を指すらしい。つまり献上菓子という意味だ。私はこう思う。当時の日本は、菓子を作るというよりも、砂糖を加工するという感覚の方が強かったのではないだろうか。砂糖は非常に貴重な物。砂糖を他人に預けるだけでも特別なことだったのではないだろうか。そのため、菓子職人は宮廷近くに集められた。菓子の職人達は帝や貴族の砂糖を預かり、菓子にして貴族や帝へ返すことが役割だったのではないだろうか。この辺りは、私の推測だが。和菓子は茶道の波にも乗り、都の文化として雅の象徴にもなっていく。それは、時の権力者の下に和菓子職人達が集約されていく世界を形成していった。そのため、製菓技術は地方ではなく、中央に集中していった。

2) 菓子とサツマイモの出会い

和菓子の世界に「あんこ」が出来上がったから、約300年後の1603年に江戸時代が始まる。この時代に砂糖の国内生産は開始された。主に薩摩藩の密貿易によるものだった。この時代に入ると、西洋でも砂糖の生産が開始されており、砂糖は東洋の特権ではなくなってきた。日本でも交易や国内生産によって、供給量は年々増加し

ていく。それにより、和菓子の世界も多彩な変貌を遂げていく。大福や練り羊羹等々が完成し、和菓子の伝統的菓子は、この時代にはほぼ全て完成した。

この時代の特筆すべきことは、京都と江戸で、日本の菓子はそれぞれの進化を遂げていったことだ。京都の菓子は粋（すい）と呼ばれる方向性を目指し、江戸の菓子は粋（いき）と呼ばれる方向性を目指した。京都の粋（すい）は献上菓子を中心とした雅な菓子を作り出した。江戸の粋（いき）は、大名菓子の菓子と庶民の菓子（駄菓子）を区分けした。幅広く勢いのある菓子文化が江戸で展開される。

サツマイモは江戸幕府が出来た1603年の2年後である1605年に、中国・福建省から琉球王国に到着する。江戸時代の初期から中期にかけて、琉球王国、奄美諸島、薩摩、江戸へと、サツマイモは伝播され^{ききん}ていった。飢饉の救済作物として、日本に定着していったと聞く。江戸に本格的にサツマイモが根付いたのは1734年以降だったが、それから幕末までの約100年間にわたって、サツマイモが製菓材料として使われていたという記録は見当たらない。しかし、江戸が作り出した粋（いき）な菓子文化こそが、サツマイモを菓子の原料として受け入れていった。それは芋羊羹の登場だ。

芋羊羹は江戸菓子の流れをくむ。実際に芋羊羹が出来たのは、明治時代だった。しかし、江戸っ子達の粋（いき）なはずからいで生まれた菓子が芋羊羹なのだ。当時、小豆の練り羊羹は貴重品で庶民の口には入らなかった。そのため、庶民の口に入るように小豆を芋に置き換えて羊羹を作ろう。その想いから芋羊羹は生まれたのではないか

と思う。芋羊羹は、砂糖と小豆が作り出してきた「和菓子の歴史」を変える事件だった。点心の伝来。戦略作物である砂糖の価値。その魅力を十分に引き出すための、あんこ。砂糖の相棒として使われてきた小豆。これらの世界が作り出してきたものは、「身分」だった。サツマイモは、それらの身分を解放した。この時代にサツマイモの伝統的な菓子は出そろう。それは和菓子の定番から派生した。小豆をサツマイモに置き換えて作った和菓子を芋菓子と言った。その技術は、粋（いき）を目指した江戸に根付いていく。

4. 結びに

サツマイモの歴史は古い。農耕作物としての歴史は1万年にも及ぶようだ。しかし、新大陸での歴史が長く、日本に伝来して400年そこそこ。和菓子の素材になってから、100年ほどしかたっていない。この作物はチョコレートやコーヒーの様に新たな食のジャンルを生み出した訳ではない。また、フルーツや香辛料のように、新たな風味を生み出した訳でもなかった。日本でのサツマイモは、常に何かの代用になってきた。飢饉になれば、米の代わりにというように。和菓子の世界では、サツマイモは小豆の代わりに使われた。そのせいか、1900年前半で芋菓子と呼ばれる和菓子は出尽くした。そこから新しい物は現在まで全く生まれていない。和菓子におけるサツマイモの最大の功績は、菓子を庶民の物に開放したことだった。また、芋菓子の加工技法は、和菓子の伝統技法をそのまま用いている。そのため、その加工技術は、中央に集中しており地方には余り蓄積されてはこなかった

た。我々が、洋菓子の町「神戸」に工場を設けた理由もそこにある。加工技術を進化させなければならないのだ。

私は韓国のソウルでこの原稿を書いている。T P P問題等、これからの食は地球規模での食材交換が発生していく。韓国では、「フードポリス」という国家プロジェクトを立ち上げて、食の加工業を世界中から誘致している。中国をマーケット視野に入れた「食の輸出」が戦略らしい。食は、ますますグローバル化していく。

それとは逆に、私ども「フェスティバロ

社」は、創業当初からローカリゼーションを一貫してきた。サツマイモと出会い、我々はローカリゼーションを表現することが出来るようになった。その結果6次産業を構築することが出来た。現在、フェスティバロ社にはアジアのサツマイモ農家が沢山視察にくる。彼らはローカリゼーションを学びに来ている。世界規模で見てもサツマイモが小麦や米のようなグローバル食材になることはないだろう。私達は、サツマイモをローカル食材と捉えて、その価値を発掘しなければならない。

□いも類振興会の出版物案内□

◎サツマイモ

サツマイモ事典

(財)いも類振興会 編集・発行

サツマイモの近代現代史

狩谷 昭男 著

◎ジャガイモ

ジャガイモ事典

(財)いも類振興会 編集・発行

アンデスから食卓まで

田中 智 著

清薯源流の砦

(財)いも類振興会 編

21世紀にむけてのいも作り

吉田 稔 著

バレイショ増収1000問答

吉田 稔 著

申込み先 〒107-0025

この一冊があれば、サツマイモのすべてがわかる事典。サツマイモの起源・伝播、作物特性、品種、栽培、普及、流通・加工、食べ方、文化までを網羅した事典。 2010年1月 B5判 352頁 4,800円＋税5%
明治から平成に至る約150年間のサツマイモを巡る政策、生産、流通、消費の動向等を解説。
2012年10月 A5判 138頁 1,300円(税込・送料別)

この一冊があれば、ジャガイモのすべてがわかる事典。ジャガイモの起源・伝播、作物特性、品種、栽培、普及、流通・加工、食べ方、文化までを網羅した事典。 2012年3月 B5判 416頁 4,800円＋税5%
ジャガイモの起源、種類、料理法等について解説。
1992年改訂 B5判 21頁 580円
八岳、嬌恋、上北、雲仙、北海道中央、後志、胆振、十勝の各馬鈴薯原原種農場を紹介。 1987年11月 B6判 112頁 700円
ジャガイモ栽培をめぐる問題点を指摘し、その改善策を提起。
1988年10月 B6判 166頁 600円
講演での質問を基に、作付から収穫までの事項別に答えたもの。
1988年4月 B6判 150頁 700円
東京都港区赤坂6-10-41 ヴィップ赤坂303
一般財団法人 いも類振興会 E-mail: imoshin@fancy.ocn.ne.jp
TEL: 03-3588-1040 FAX: 03-3588-1225 郵便振替: 00130-1-110152