

海外情報

第4回東アジア唐芋友好ワークショップ に参加して

元 農林水産省農業環境技術研究所 所長
(独) 農研機構総合企画調整部 研究管理役

坂井 健吉
吉永 優

1. はじめに

本誌の海外情報のサツマイモに関しては、中国のものは比較的多いが韓国のは少ない。また、ワークショップに関しては、日中韓サツマイモワークショップの第2回がNo.92に、第4回がNo.107に、第5回がNo.114に、それぞれ掲載されている。これらのワークショップは研究が中心となっている。

今回紹介するのは、いわば官主導型の日中韓ワークショップとは異なり、研究よりも生産・加工・販売を中心とした民主導型のものであり、名称も「世界唐芋友好フェスタ、第4回東アジア唐芋ワークショップ」と称するものである。その第4回が、2012年11月22日～25日まで、鹿児島市と鹿屋市で開催された。主催は世界唐芋友好フェスタ実行委員会、共催は東アジア唐芋友好協会、さつまいも産業振興協同組合ほか、後援が鹿児島県大隅地域振興局である。

このワークショップの理念とこれまでに開催された過去3回の概要を紹介する。

2. ワークショップの理念と過去3回の概要

鹿児島県鹿屋市にある唐芋菓子のフェスティバル社は、菓子の材料となるサツマイ

モを生産する自社の“みなみ風農場”と製菓工場、販売店舗を持ち、原料いもの生産からいも菓子を製造販売する一貫体制をとっている。このフェスティバル社に、5年ほど前から韓国、中国をはじめ、東南アジアやラテンアメリカなどから視察者が訪れるようになった。いずれもサツマイモを栽培している国の人々で、視察の目的はフェスティバル社の唐芋を生かした6次産業システムを学ぶことであった。

そこで、視察団を幅広く受け入れるため、社外の有志とともにNPO法人「唐芋ワールドセンター」を設立した。その初の活動として、韓国、中国を訪れ、それぞれのサツマイモ事情を学び、交流を深めてきた。

2010年には自然発生的な交流をレベルアップするため、日本、中国、韓国で東アジア唐芋友好ワークショップを開催し、その成果を踏まえて今後各ワークショップ主催メンバーで、東アジア唐芋友好協会を結成し、2年に1回各国持ち回りでワークショップを開くことを申し合わせた。2012年がその開催年にあたり、担当が日本となっていた。今回のテーマは国境を越えた民間の知恵とパワーの友好連携で、各地域の再生をはかるべく、唐芋を生かした6次産業を構築し

ようという新しい潮流が、いま鹿児島を軸に高まっていることにちなんでテーマは、「唐芋を生かした6次産業の構築をめざして」とされた。

過去3回のうち第1回は日本でのワークショップで、2010年2月1日～4日まで鹿屋市と鹿児島市で行われた。NPO法人「唐芋ワールドセンター」の呼びかけで、中国、韓国の唐芋関係者約30名が参加した。フェスティバル社の"みなみ風農場"で150品種の唐芋を見学し、その栽培法などの意見交換を行うとともに、芋畑で活躍する農業機械の操作体験や唐芋ケーキの作り方の講習会などを行った。また最終日は市民参加の交流パーティーで盛り上がった。

第2回は中国でのワークショップで2010年4月14日～18日まで、北京と青島で行われた。中国農業大学の劉慶昌副学長の呼びかけで、日本、韓国から約30人が参加した。北京で開かれた国際ポテトシンポジウムにも参加した。その後青島に移動し、唐芋農家との交流や加工場の見学を行ったのち、青島の行政機構との意見交換会も行った。

第3回は韓国でのワークショップで2010年8月18日～22日まで、全羅南道の務安で行われた。務安コグマクラスター（唐芋クラスター）事業団の主催によるワークショップに国や道など行政からの大きなバックアップがあり、大規模なものとなった。開催式典には道知事や郡守なども出席し、唐芋関係者約1,000人が参加した。シンポジウムも国際大会レベルの手配が整えられ、三か国の研究者による研究発表や意見交換など、会場は熱気に溢れた。別会場では日本の唐芋料理の講習会などが行われ、地元の婦人も多数参加し、また芋掘り

大会や野外パーティーなど盛り沢山のワークショップであった。

3. 今回のワークショップ

今回の第4回が2012年11月22日～25日まで4日間、鹿児島市と鹿屋市で行われた。今回は「唐芋を生かした6次産業の構築めざして」というテーマで、農業、加工業、販売業の3つの合体した6次産業こそ、地域再生の堅固な土台となるとの観点から、各国ともその構築を目ざしていることから開催された。参加者は、日中韓の国際的な難しい懸案事項があったにもかかわらず、1日目の城山観光ホテルで行われた前夜祭には日本34名、中国2名、韓国94名、米国3名の合計133名が参加した。主催者ならびに共催関係団体加盟のサツマイモ加工業者と各国参加者の交流パーティーであったが、一般の人も参加することができた。

会は主催者の歓迎の挨拶があり、続いて約50年前、鹿児島の誇る唐芋「コガネセンガン」を、国立九州農業試験場で育成した坂井健吉に、さつまいも産業振興協同組合から感謝状が授与され、そのあと「コガネセンガンを想う」と題する小講演会が坂井により行われた。会場は周囲に唐芋の加工



写真1 韓国の唐芋加工品の展示

品等の展示もあり、なごやかな雰囲気の中で行われた（写真1）。

2日目は会場を鹿屋市に移し、鹿屋市の農業祭に参加して、農家との交流を行うとともに、農産物や農業機械などの展示コーナーの見学を行った。また、唐芋料理の昼食会や地元産食材を生かした料理の紹介、かのやバラ園の見学、参加者の記念植樹、郷土芸能披露など、盛沢山のイベントが行われた。

3日目は鹿屋市の“さつき苑”にて、今回のメインイベントである参加団体の活動や事業報告、基調講演、パネル討論会が行われた。坂井は前半しか参加できなかったため、この日の概要をパネラーの1人でもあった前九州沖縄農業研究センターサツマイモ育種グループの吉永 優が執筆した。以下はその概要である。

11月24日9時からワークショップが開始され、記念撮影のあと東アジア唐芋友好協会会長であるフェスティバロの郷原茂樹社長から、「唐芋を学び合い、交流により相互理解を深め、新しい時代の友好関係を築きましょう」との挨拶があり、続いて活動報告と記念講演、パネルディスカッションが行なわれた（写真2）。



写真2 パネルディスカッション

○唐芋の活動報告

(1) 韓国・務安

全羅南道務安郡の唐芋（コグマ）生産者が参加する「務安コグマクラスター事業団」は農業会社法人株式会社として発足、2008年には大韓民国農林水産食品部からクラスター事業者を選定された。2010年には農林水産食品部から全国最優秀事業団の評価を受け、その取り組みは農業産業化のお手本となっている。ビニールマルチや微生物農薬を使用し、草取りや収穫を手作業で行うなど、有機栽培によるコグマ生産をめざし、消費者に信頼されるコグマ作りに取り組む様子が紹介された。

(2) 韓国・海南

海南コグマ生産者協会は2006年12月に海南郡の地域農業とコグマ営農組合人により設立された。海南コグマの品質向上のため、海南農業技術センターと連携してウイルスフリー苗の普及に力を入れ、テレビショッピングでの販売を行うことにより「海南コグマ」のブランド化に成功した。海南地域は土壌や気象条件がコグマ生産に適しており、単収も全国平均より400kg/10aほど高く、その生産量は韓国全体の12%を占めている。

(3) 韓国・全北

韓国の唐芋は対馬の孝行芋が導入されたもので、後に方言となってコグマと呼ばれるようになったことが紹介された。

韓国では唐芋がビューティでヘルシーな食べ物というイメージが定着し、唐芋の価値が見直され、コグマブームが起きている。そのきっかけとなったのは「少女時代」などのアイドルによるコグマダイエットがブログで紹介されたことによる。唐芋の健康・

ダイエット食品としての人気が高まり、唐芋の消費が増えるとともに、価格も上がって農家に大きな恩恵がもたらされている。唐芋は、食べると満腹感が得られ、血糖値を下げ、低カロリーで食物繊維が多い低GI食品（GIはグリセミクス・インデックス）とのことである。産官学が連携して、さらに付加価値を高めようと様々な加工品の開発・販売が行われている。

(4) 米国

米国でオーガニック、健康食品として高い評価を受けているNijiyaの辻野三郎丸社長が報告。米国農務省の統計によると米国の唐芋生産量は108万tで年々増加している。米国でも健康食品として唐芋ブームが起きて生産量が伸びているように見えるが、調べてみるとカナダ、イギリス、メキシコへの輸出が絶好調であるとのこと。また、カリフォルニア州の増加はアジア系移民の急増という背景が考えられる。

米国での唐芋は、味、テクスチャー、用途、ブランド名などから2種類に分けて考えるべきである。すなわち、①スイートポテト、ヤムと呼ばれる水分が多くベタベタしていてパイ等の調理用に使われるもの、②ブランド名がサツマイモ、アジアスイートポテトなどと呼ばれるホクホク系の日本種の唐芋である。この2種はパッキング、デザイン、商品名が区別されており、出荷時や店頭でもはっきり分かる様に販売されている。カリフォルニアでの唐芋の生産量28万tのうち、約25%はホクホク系の日本産種が占め、その量は近年飛躍的に増加している。おそらく、日本産種はベトナム、韓国、中国など東南アジア系の人々に好まれており、その移民が急増している背景が

あるのかもしれない。今後も唐芋は日本食の一部として更にファンが増え続けると予測される。

(5) 「からいも王国」の建国

「からいも王国」建国の経緯について、初代からいも王国実行委員長の田中俊実氏が講演した。1987年秋に鹿屋青年会議所の地域活性化委員会が発足し、具体的な事業が検討された。その中で、唐芋を主体としたパロディー王国を作って地域一体となったイベントをしようということになったのが「からいも王国」の誕生となった。当時、唐芋はほとんどでん粉用で、その地位は大変低かった。そこで、唐芋の用途を広げ、その魅力を高めて農家や地域社会を活性化させようと、鹿屋市霧島ヶ丘公園内の未利用地3haの原野を開墾して畑を作り、唐芋作りを鹿屋市農協と市農政課の全面協力で実現した。王国の国歌の歌詞は、からいものフルコースを提供していたレストラン「フェスティバロ」の作家でもある郷原茂樹社長に依頼した。一連のイベントは大いに盛り上がり、今日では唐芋のお菓子の原料など幅広い利用が開発され、その価値は確実に高まっている。

昼食後、韓国MBCテレビのフェスティバロ取材や東北震災の援助活動を行うフェスティバロ社のエスペランザ号の映像が、会場内に映し出された。

○記念講演

「世界の唐芋を生かした6次産業の高まりー焼き芋の焼き方をどのように改善できるか」と題して、東京国際大学のベリ・ドゥエル教授から記念講演があった。

米国と違って中国と日本には焼き芋専用

のオープンがある。河北、山西、山東省などで焼き芋業者を調査した結果、移動オープンの様々な道具の種類は日本より多かったが、最少限の燃料で効率的に焼き、焼き芋を温かく保つための断熱設備がある業者は非常に少ないことを指摘した。また、専用オープン効率を改善し、最適な燃料を選定することで業者の燃料消費や経費の削減、焼き芋の品質向上につながるとの問題を提起した。

焼き芋の好みに影響を及ぼす性別、年齢、地域の違い、中国の焼き芋用品種、収穫後の最適な保管方法など今後明らかにしていく必要があるが、その解明のためのヒントになる取り組みとして茨城県のJAなめがたの例が紹介された。すなわち年間を通しておいしい焼き芋を販売するため、時期に応じて最適なサツマイモの品種を見つけ、保存方法や焼き方に工夫を重ね、JAなめがた独自の焼き芋システムを作り上げることが報告された。

○パネルディスカッション

「唐芋を生かした6次産業の構築について」

・コーディネーター：

さつまいも産業振興協同組合理事長
本坊松一郎

・パネリスト

吉永 優 前 九州沖縄農業研究センター サツマイモ育種グループ 上席研究員

西田 春樹 農業生産法人西田農産 社長

劉慶昌 中国農業大学 副院長

宋海安 全州大学 教授

瀬貫ひとみ フェスティバロ 営業部長

四元 等 鹿屋市産業振興課 課長

(1) 「べにはるか」の開発と普及

吉永 優

2007年に育成された「べにはるか」は食味、いもの外観、収量性や病害虫抵抗性のバランスが取れた期待のニューフェイスで、6次産業化の事業に取り入れやすい品種である。

焼き芋はしっとり、ねっとりとした肉質で、甘みが多く食味が大変優れており、お菓子などへの加工適性も良好であることが紹介された。現在、日本では「べにはるか」の栽培が広がっており、他の産地との差別化（ブランド化）を図るための工夫が見られる。具体的には商標の取得、地元菓子店との連携による魅力的な加工品の開発などである。

消費者の嗜好の変化や多様な消費ニーズを背景にして、日本の唐芋は品種多様化の時代を迎えているが、6次産業化の取り組みに当たっては、ニーズに対応した適切な品種の選択、品種の特徴を最大限に生かした栽培、貯蔵、加工利用や販売を行うことが重要になっていることが指摘された。

(2) 中国唐芋の生産と加工 劉慶昌

中国は世界最大の唐芋生産国で、年間栽培面積は約400万ha、世界の唐芋栽培面積の約50%を占め、年間生産量約1億t、世界の唐芋生産量の約80%を占めている。80年代初めから唐芋の主な用途は単なる作物から、穀物、飼料、工業原料用へと変化した。それに伴い育種目標は従来の高収量生産から品質重視へと転換し、専用品種や多用途品種の育成に重点が置かれるようになった。中国の唐芋利用の割合はおおよそ食用が12%、工業原料用（食品加工業を含む）が55%、飼料用20%、輸出用5%、そ

の他8%である。

中国でも健康食品として唐芋は注目されるようになり、人々はより新鮮でおいしく、かつ栄養バランスのとれた新品種を求めている。このほか唐芋のバイオマス生産量は高く、かつアルコール生産の主要原料であり、新型エネルギー植物として注目されていることが紹介された。

(3) 韓国政府の地域戦略化作目育成事業

宋海安

全北コグマ産学研協力団長ソン・ヘアン氏が、同協力団の活動概要を紹介した。関係機関が有機的な協力体制を構築し、国の予算130億ウォン(2012年)を活用して協力団の活動、研究開発、農科大学の基盤整備助成事業を行っている。こうした取り組みにより生産者が組織化され、地域に適した品種の利用、ウィルスフリー苗や天地返しの導入により高品質ブランドのコグマ生産が実現した。また、流通加工分野では流通網を整備して出荷先を拡大したほか、コグマ加工産業との契約栽培の推進を行っている。

今後の課題として、高品質のコグマの生産量の増大と付加価値の向上、安定的な販路の確保、多様なコグマ加工品の開発と生産があげられた。

(4) 「安納芋」のブランド作りと販路開拓

西田 春樹

2007年頃から始まった「安納芋」ブームにより、2011年には種子島でその作付面積は600haと急増、このうち(有)西田農産は65haを栽培している。3年前から種子島全島で「安納芋」のブランド推進本部を立ち上げ、行政と民間が一体となってブランド化を目指している状況が報告された。

中でも重要な課題である品質のばらつきをなくするため、推進本部は合格判定基準を設け、ブリックス10.7%以上でかついもの色・形がよいものだけを消費者に届けるような仕組みとなっている。

当社の「安納芋」の年間生産量は約1,200t程度であり、規格外品は焼き芋焼酎の原料として利用している。2010年にはペーストの製造ラインも完成し、ペーストやパウダーへの加工も進め、新製品の開発にも力を注いでいることが報告された。

(5) 唐芋ケーキの創作と店舗展開

瀬貫 ひとみ

フェスティバロ社からは、鹿児島県の唐芋を生かしたお菓子作りの取り組みが紹介された。

唐芋は美味しくて栄養豊かで、体に良い機能性成分をたっぷり貯えており、この素材を生かした自然のままの健康な唐芋菓子を都会の人々に楽しんでもほしいというのがフェスティバロ社の願い。販売も自分たちで行い、時間をかけてブランドを作ってきた。1次、2次、3次産業まですべて自社で行っており、6次産業の見本として多くの視察者のあることが報告された。

今後も地元にとって大切な企業であり続けるため、新しいお菓子作りにチャレンジするとともに、社員全員が仕事に生きがいと幸せを感じながら、お客様へ常に感謝の気持ちを忘れることなく、取り組んでいくという思いが伝えられた。

(6) スイーツコンクール2011の取り組み

四元 等

“かのや紅はるか”の産地化に向けて、生産者、消費者や菓子業者、小売業者などを巻き込んだ「スイーツコンクール2011」

を実施し、“かのや紅はるか”の驚きの甘さにとろける食感を生かしたお土産やデザートなどの商品化を行った事例が報告された。また、コンクールでは、トークイベントなどを同時に開催して素材の魅力を広く発信したこと、および商品化を促進するため、鹿屋市が“かのや紅はるか”を冠したロゴやビジュアルイメージを作成し、商標登録を行い、のぼりやコンクール作品集の作成を行ったことが紹介された。これらの取り組みを通じ、地域資源としての唐芋の大切さを再認識し、6次産業化という新たな付加価値をつけて進化させ、次の世代に引き継ぐことの重要性が強調された。

更に、6次産業化の6次とは1+2+3の足し算ではなく掛け算であり、素材の1次がゼロになれば取り組みの意味がないこと、すなわち良質な素材の生産が大切であることを力説された。

質疑応答、全体総括

各パネラーの発表後、質疑応答があった。韓国の参加者から「安納いも」と「べにはるか」の品質の違い、「安納いも」における農林水産物認証制度の取り組みに関する質問があった。時間の制約から十分な討論ができなかったが、新品種「べにはるか」の素材としての魅力を高めて“かのや紅はるか”の取り組みが成功するようにとの期待が示された。最後に本坊松一郎コーディネーターが全体総括を行った。

このあと、主催者側の児嶋正明東アジア唐芋友好協会副会長が地域の大切な唐芋を今後も守り続けていくことと、唐芋に対する感謝や参加者の方々へのお礼の言葉を述べて閉会となった。



写真3 フェスティバロ社の農場見学
畦上の黒いものは、保温・保湿のために置いてある籾殻を焼いた薫炭

4日目の25日はエクスカージョンが取り止めとなり、フェスティバロ社の施設や農場見学（写真3）を行って終了した。

今回は研究関係者の参加が少なかったもので、研究の深度は分らなかったが、6次産業化に向かって取り組んでいる流通・加工関係者が多く、とくに韓国勢の熱心な対応が目立った。また、韓国が展示した製品は極めて変化に富み種類も多かった。中国は参加者が少なく、流通・加工の状況を把握することはできなかったが、いも類振興情報No.107の第4回中日韓サツマイモワークショップの参加報告に掲載された、第1回中国徐州現代農業科学技術成果交易会の様子からみて（67～68頁）、唐芋を素材とした6次産業の構築に力を入れていることが窺われた。

わが国の唐芋を生かした6次産業の構築は中韓に比し劣るものではないが、経済の低迷や消費の衰退が続くと、その活力が低下する悪循環をもたらすので、されに飛躍するためには関係者の一層の奮起を促したい。それとともに今回のパネルディスカッションで四元 等氏が6次産業化には良質

な素材の生産が大切であることを力説されたが、すべての農作物を通じてこの示唆に富んだ言葉をよく守らなければならないことを痛感した。というのは最近、農業・食

品産業技術開発の推進などによく言われるが、農業生産の影は薄く食品産業は食品工業化する気がしてならないと思うのは、筆者の独断と偏見であろうか。