

安納芋の記憶

（株）川小商店 取締役会長 齊藤 興平

昨年10月に、いも類振興会から発行された『サツマイモの近代現代史』のサブタイトルに「甘藷問屋川小商店136年の軌跡」と銘打って、当社の創業から現在に至るサツマイモの歴史を取りまとめいただき感謝でいっぱいです。

私もすでに74歳。記憶力等は残念ながら歳相応になって参りました。そんな中で狩谷理事長にまだ話足りない事は無かったかと想いを巡らせていた時、思い出したのが“安納芋”との初めての出会いでした。

今から30年程前、種子島に渡ったことがあります。取引先の知り合いの農家の車で島内を移動する途中、道路沿いのサツマイモ畑に30～50cmおきにアリモドキゾウムシ、イモゾウムシを捕らえるフェロモントラップが仕掛けられていました。フェロモンで雄をおびき寄せるとの事。めったに見られない光景で大変興味をもった事を覚えています。西之表市安納地区の農家に着いて種子島のサツマイモの話伺っていた時、軒先にワラで編んだ縄が下がっていて、そのところどころに黒っぽく干からびた漢方薬の原料のようなものが目に入りました。「あれは何ですか」と尋ねたら、おばあさんが「琉球芋だ～甘くて旨いから食べてみっか～」と言われ、早速蒸してくれました。ご馳走になると、サツマイモの風味は余り感じられませんでした、やたらと

甘く手がベトベトになりました。この芋の用途は何だろうと考えましたが、当時4歳の私には思いあたりませんでした。1970年の大阪万博後、ファーストフードの天津波が押し寄せサツマイモ同業者が次々と廃業に追い込まれていた時期だったのです。

数年前に、現社長の長男浩一が4歳の時三度目の種子島訪問をしました。選抜育種された「安納紅」、「安納こがね」、「種子島ろまん」、「種子島ゴールド」が、海に近い屋根だけの倉庫にナイロン網袋に入れてぶら下げてある所へ案内されました。「こうして下げておくと甘みが増すのです」という話を聞きながら、電子レンジ対応で甘さが出る「クイックスイート」、2007年に育成された「べにはるか」が頭をよぎり、まともや何の収穫もなく帰京しました。

沖縄県の「備瀬」、「宮農」、種子島の“安納芋”、“種子島紫”等の在来品種は、地域特産として残しておきたいと思います。紫芋に関して言えば、「パープルスイートロード」、「クイックスイート」もごく少量の生産にとどまっています。そして今日、“安納芋”が関東でも作付されたり、甘さでは負けない「べにはるか」が増加傾向を示す時代となりました。やっと日の目をみ始めた在来品種も、品種間・産地間競争の中で消えて行くのかと思うと、寂しい思いに駆られるのは私一人でしょうか。