

神奈川県における「クリマサリ」と いも焼酎の生産動向ー平塚市の事例ー

神奈川県農業技術センター 普及指導部 野菜課長 藤代 岳雄

1. 神奈川県におけるサツマイモ生産

神奈川県のサツマイモ栽培の歴史は古く、青木昆陽が江戸の小石川御薬園で試作に成功した1735（享保20）年の翌年には、八幡村（平塚市八幡）でも試作されている。平塚市八幡から始まったサツマイモ栽培は高座南部（藤沢、茅ヶ崎）に導入されたが、本格的な栽培は明治時代に入ってからである。

県内における昭和元年の栽培面積は7,400haで、その後、第2次大戦中から戦後にかけて食糧として重要な役割を果たした。品種は平塚市を含む県南では「八幡白」が早掘り用として京浜市場に出荷されていたが、昭和13年頃から全面的に「太白」に置き換わった。昭和15年頃からは交配育種による品種が普及し、早生多収の「沖縄100号」、高品質の「農林1号」、多収品種の「農林4号」、「農林8号」、その他「シロセンガン」、「オキマサリ」が導入され、一方で主力だった「太白」は自家保有のみとなった。

その後、昭和30年代から食糧事情が好転し、この頃からサツマイモは野菜としての性格が強くなり、品種も高品質良食味の「クリマサリ」、「高系14号」、紅赤系“金時”が導入された。昭和50年頃から良食味多収品種が出回るようになり、「ベニコマチ」、

「ベニアズマ」が導入され、昭和63年の品種別作付け率は紅赤系（“金時”）41%、高系14号系36%、「ベニアズマ」16%、「農林1号」、「クリマサリ」などである。

平成に入ってからでは、サツマイモは収益性が高くないが、土地利用上の省力的作物と位置づけられ、作付面積は平成5年には523.7ha、平成11年には525.1ha、平成17年には428haと横ばい～漸減している状況である。平成11年の品種別作付け率は「ベニアズマ」が80%、その他“金時”、「高系14号」、「ふさべに」、「クリマサリ」、「ベニコマチ」などとなっている。

近年では県内各地で大型農産物直売所が開設され、市場外流通も多くなっており、その1品目としてサツマイモも多く販売されており、品種は「ベニアズマ」の他、「べにはるか」、「パープルスイートロード」などの新品種や地方品種などが導入・作付けされ、多様化している。

2. 平塚市大野でのサツマイモ生産と「クリマサリ」の導入

平塚市大野地区では戦前には「八幡白」が作付けされていた。戦後は「沖縄100号」を中心に「オキマサリ」が作られ、その後「高系14号」に切り替わった。一部「農林1号」も味の良い品種として作られたよう

である。当時の栽培は大麦を作付け、5月初旬頃に大麦の間にサツマイモを間作で作付け、5月末に大麦を収穫したあと、7月上旬からサツマイモの出荷を始める体系で、その後は「みの早生ダイコン」を10月上旬から出荷する生鮮野菜の特産地を形成した、作付体系は、大麦→サツマイモ（間作）→ダイコン→キャベツ→夏野菜→コムギ→サツマイモ→大麦であった。サツマイモとダイコンが作付けの中心となった背景には、大野地区がきめ細かな砂質土壌であったことが大きい。しかし、昭和30年代後半から工業団地の進出により農地は減少し、昭和50年代には30haくらいの作付けにすぎない状況になった。平成25年現在ではJA湘南・甘藷部会は28名で、約3haの作付けとなっている。

平塚市大野地区で「クリマサリ」を導入したのは昭和35年頃で、現在、県内では唯一「クリマサリ」が栽培されている。当時、「クリマサリ」は食味が絶品であるが、イモの形状が長く、うねの谷部にイモができることや、色が淡いために見栄えがしないことから、部会員の間では市場出荷には向かないとされていた。約50年前に、埼玉県老舗製菓店である大木製菓の先代の社長が神奈川県茅ヶ崎市に寄った折に、偶然平塚市大野産の「クリマサリ」に出会った。社長はその味の良さに驚いて、持ち帰って揚げてみたところ、サクサク揚がり、口当たりや食感が良いなどの品質に惚れ込んで、大木製菓とJA湘南・甘藷部会との取引が始まった。現在でも「クリマサリ」の大半が大木製菓へ出荷され

ている。大木製菓への出荷規格は、できるだけ曲がりが少なく、コガネムシによる食害のないもので、L、M、外の3等級に分けられ、10kg詰めダンボールで出荷している。出荷物は芋けんぴなどの菓子原料になっている。大木製菓との契約を超える数量分は毎年11月に開催される平塚市の農業まつり「でてこいまつり」での販売や、JA湘南の農産物直売所「あさつゆ広場」や全農かながわ中央ベジフルセンターなどへ10kg詰め段ボールや1kg袋詰めで出荷している。「クリマサリ」は昭和45年には184名、64haの生産があったが、現在（平成25年）では、甘藷部会28名のうち14名が1.4haの「クリマサリ」を出荷しており、生産目標は約10tである。

3. 「クリマサリ」品質向上の取組

「クリマサリ」は長年の間、自家採種だけで維持していたが、品質や収量の低下が目立っていた。神奈川県農業技術センターでは、平成19年にJA湘南からの要請を受け、品質と収量の安定化のために「クリマサリ」のウイルス検定やウイルスフリー化に取り組んだ。ウイルス検定では、サツマ



写真1 クリマサリ原系統（左）とメリクロン優良系統（右）

イモ斑紋モザイクウイルス（SPFMV）のほか、サツマイモウイルス（SPV）のY系統とG系統が検出され、茎頂培養によるウイルスフリー化を行った。その結果、7個体のウイルスフリー系統が得られ、これらのうち1系統が原系統と比較して塊茎の皮色、形状に改善が見られ、収量性も優れたことから、有望系統として選定した（写真1）。このメリクロンによる優良系統は現地に普及して、太く形の良いクリマサリが収穫できるようになった。

4. 地域ぐるみの「クリマサリ」の商品開発

こうしてメリクロン優良系統が開発されたことをきっかけにして、もう一度「クリマサリ」の美味しさを知ってもらおうという機運が高まった。そのシンボリックな商品が芋焼酎「幻の芋 くりまさり」である（写真2）。「クリマサリ」で焼酎を造ろうという企画は平成16年にもあったが、立ち消えになっていた。この企画を再度立ち上げたのが、当時の甘藷部会担当者であった中野氏（現JA湘南営農経済部営農販売課長）と二宮氏である。当時、中野氏らは、歴史のある「クリマサリ」の生産を維持し、耕作面積を減らさないため、少しでも農家の手取り収入が増える方策を考えていた。「クリマサリ」のSサイズは製菓用では商品にならないため廃棄していたことや、出荷規格の「外」の比率が多いと、他のL・M規格の価格も低下する状況になっていた。そこで大木製菓への出荷分に占める「外」の比率を下げ、Sサイズや「外」の規格を別途有利販売する方法を考えた。そこで、焼酎用として出荷してはどうかとの発想に至った。

平成20年に中野氏らJA湘南の方から平塚酒販協同組合に話を持ちかけ、最終的には、農協が酒販のライセンスを取り、平塚酒販協同組合に加入し、JA湘南が運営する農産物直売所「あさつゆ広場」で焼酎を買い上げて販売するというこで、酒販協同組合と一緒に焼酎を商品化する話がまとまった。

焼酎は原料が芋ということで、本場の九州の蔵に委託する案も出たが、以前、平塚産のヤーコンを使った焼酎を長野県の酒造会社（芙蓉酒造）で製品化した経緯があり、そこで醸造することになった。酒造会社では、青果や製菓用には販売できない規格外品を生かすことに焼酎の出番があるということで、協力的に話を進めることになり、また「クリマサリ」は良い焼酎ができるとの評価であった。農家は規格の「外」や30g以上のSサイズを焼酎原料にすることで、有利販売が可能になるため、焼酎原料用の芋を確保することに積極的に協力し、農協、農家、酒販協同組合、酒造会社がお互いに一致協力することで、焼酎の商品企画が成功した。



写真2 くりまさりの焼酎「幻の芋 くりまさり」



写真3 JA湘南の農産物直売所「あさつゆ広場」と酒販コーナー

現在、酒販協同組合が農家から「クリマサリ」の収穫物を購入し、長野県の酒造会社へ輸送し、委託醸造した芋焼酎「幻の芋くりまさり」は平塚市内の酒店18店舗と「あさつゆ広場」で販売している（写真3）。

焼酎用の芋は平成21年産が2,160kg、平成22年産が1,740kg、平成23年産が1,960kg、平成24年産が2,500kgとほぼコンスタントに出荷しており、平成25年産も約3tを確保した状況である。焼酎の生産は25% 720ml入りが平成21年2,388本、22年産が2,753本、23年産が2,356本、24年が1,803本で、24年の醸造から新たに35% 720ml入りも1,535本製造している。

5. クリマサリの生産上の課題

「クリマサリ」は平塚市大野地区の中でも砂質土地帯が栽培に適しており、地区内でも芋ができない地帯があったとのことである。生産地は平塚市内でも市街化の波に晒されている地帯で、徐々に栽培面積が減少している。「クリマサリ」は品種特性として着生部位がうねの通路部分近くまで伸びるため、現在ではほとんど機械で収穫しているが、ゆっくり掘り進めるため、作業性が悪い。また、栽培が難しく、5月初旬の定植であれば良い芋はできるが、遅い定植になると芋の収量・品質が低下する。苗を購入して栽培する生産者は苗を自作する農家から苗を調達し、遅い定植にならざるを得ず、生産を拡大するうえで足枷になっ



写真4 収穫した「くりまさり」（左）とクリマサリ栽培風景（右）

ている。また、新たに「クリマサリ」の生産を始める場合、苗つくりのための設備投資や労力がかなりかかることから、今後は新たに生産する農家を確保するとともに、苗の調達も課題である（写真4）。

6. 結びに

「クリマサリ」は老舗の製菓会社との契約の出荷から生産が続けられ、生産性に難がありつつも命脈を保ってきた。そうした長年の栽培の歴史によって、幻の芋というストーリー性が生まれ、平塚の特産物としての知名度が上がってきた。今回の商品企画では、そうしたストーリー性を背景に、生産者、農協及び関連する業界（酒販組合

や酒造会社）が話し合って、協力関係を結んで成功した事例だと言える。

農山漁村の6次産業化の取組によって、日本の各地域で様々な商材が開発されているが、今回の「クリマサリ」の焼酎の開発事例を通じて、1つの商品企画を成功させるためには、農家や農協だけでなく、関連産業がお互いにWin-Winの関係を築くこと、及び商品企画を強力に推進する主体が必要であると考えられた。

本稿の取りまとめにあたってお世話になったJA湘南甘藷部会の平野英一、小林正和、JA湘南の中野雄一、平塚酒販協同組合の平山 要、青木昇次の皆様に、心よりお礼申し上げます。

□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