

焼きいも事典の概要と編集余話

一般財団法人いも類振興会 理事長 狩谷 昭男

はじめに

焼きいも事典は2014年10月17日に、一般財団法人いも類振興会の企画編集により刊行され、当振興会で直接販売している。本事典は、1年5ヵ月を要して完成した。この間、小林 仁企画編集委員長をはじめ企画編集委員7名、執筆者39名の方々から多大なご協力・支援をいただいた。厚くお礼申し上げたい。

本事典は、いも類振興会における平成25～26年度事業の一環として企画し、刊行したものである。サツマイモ事典（2010年1月刊行）、ジャガイモ事典（2012年3月刊行）に続いて、焼きいも事典が誕生したことを喜び感謝している。

焼きいも事典の刊行にあたり、企画編集の目的・経緯、主な解説内容を紹介するほか、編集余話にも若干触れたい。

1. 平成の焼きいもブーム

焼きいもの商い状況を、約300年間にわたる歴史から振り返ってみよう。

第一次の焼きいもブームは、江戸時代の文化・文政期（1804～1829年）から明治維新（1868年）までである。この時代は砂糖が貴重品で、甘くて安い焼きいもは老若男女から大好評を博し、焼きいも屋は繁盛した。その様子は、浮世絵などにも残されて

いる。

第二次の焼きいもブームは、明治時代から関東大震災（1923年）まで長く続き大繁盛した。その要因は、東京を中心とする都市部の人口急増のほか、焼きいもは物価の優等生でいつでも安い価格で買えたからである。特に、学生や所得の低い層に人気があった。

第三次の焼きいもブームは、戦後間もない1955～1970年までで、ほぼ高度経済成長期と重なる。ブームの主役は、庶民に広く親しまれた“石焼きいも”であった。“石焼きいも”は、漫画の『サザエさん』でもたびたび画材となった。しかし、隆盛を誇った“石焼きいも”も、1970年の大阪万博を境に、ファストフードに押されて衰退の道をたどる。値段が高かったことも、衰退の一因と言われている。

第四次にあたる平成の焼きいもブームは、2003年から始まり今も続いている。焼きいもオーブンの開発・普及が、そのきっかけとなった。だが、ブームの背景には、それにも増して焼きいもビジネスを興した人たちの活躍があった。加えて、国民の健康志向の高まりという追い風もあったといえる。

2. 焼きいも事典編集の目的と経緯

(1) 編集の目的

焼きいも用サツマイモの生産振興と焼きいもの更なる消費拡大を目的として、サツマイモおよび焼きいもの生産者、実需者、関係機関・団体のみならず、広く一般消費者にも焼きいもへの関心と理解を一段と深めていただくことが重要であると考えた。

焼きいもに関する知識・知見については、これまでも様々なかたちで断片的に紹介されてきたが、焼きいもを専門的、学術的な視点から総合的かつ体系的に取りまとめたものはなかった。このため、焼きいもに関する全ての事項・用語を基礎から専門分野に至るまで分かりやすく解説し、それを集大成した「焼きいも事典」を刊行することとした。

(2) 編集の経緯

いも類振興会は、サツマイモ、ジャガイモなどいも類の生産振興と消費拡大を主な目的に各種の事業を実施している。焼きいも事典の刊行は、調査研究事業の一つとして位置づけている。

焼きいも事典企画編集委員会（以下「編集委員会」という。）は、小林 仁・企画編集委員長（元農林水産省農業研究センター所長）、井上 浩（元サツマイモ資料館館長）、狩谷昭男（いも類振興会理事長）、棚谷保男（JA なめがた代表理事専務）、津久井亜紀夫（元東京家政学院短期大学教授）、根岸由紀子（女子栄養大学教授）、吉永 優（農研機構総合企画調整部研究管理役）の7名で構成した。企画編集事務局は、いも類振興会が担った。

刊行までの主な経緯は、次のとおりである。

- (1) 2013年3月25日に、いも類振興会の平成24年度第2回理事会および評議員会が開催され、平成25・26年度の調査研究事業の一つとして「焼きいも百科（仮称）」を刊行する事業計画が承認された。
- (2) 事務局では、同年6月から焼きいも百科（仮称）の編集準備に入り、7月8日に企画編集委員の委嘱を行った。6～8月には、目次構成を中心に、企画編集スケジュール、企画編集要領、原稿執筆要領、用字・用語統一表の内容について、それぞれ企画案を固めていった。この段階で事典全体の枠組みが、かなり明確に見えてきたので名称を「焼きいも百科」から「焼きいも事典」に変更することを決断した。
- (3) 9月4日に第1回編集委員会を開催し、本の名称を「焼きいも事典」とすることが決まった。また、事典の①企画編集スケジュール、②企画編集の目的と基本方針、企画編集要領、原稿執筆要領、用字・用語統一表、③目次構成、各章の取りまとめ責任者、執筆者について検討した。
- (4) 10月12日に第2回編集委員会を開催し、第1回編集委員会で検討した全ての事項について決定した。
- (5) 原稿の執筆依頼は10月18日に行い、原稿の提出期限は2014年2月28日と定めた。原稿提出が完了したのは、2014年4月中旬であった。提出された原稿は、順次、事務局で読み込み記述内容の事実確認を行いつつ、記述表現の修文に入った。第1次稿は7月25日納品され、編集委員に配布して内容の調整・修文を依頼する。
- (6) 8月21日に第3回編集委員会を開催し

た。第1次稿を基に、原稿内容の事実確認・調整、修文を加えた。

- (7) 第2次稿は9月12日に納品されたので、著者校正に入り9月17日までに執筆者から回答をえた。
- (8) 第3次稿は10月1日に納品されたので、10月6日に第4回編集委員会を開催し、最終的な事実確認、修文を行った。
- (9) 第4次稿（最終稿）の校正は、10月14日から行い10月17日に校了した。製本は10月31日に納品となり、11月からいも類振興会で販売を開始した。

3. 焼きいも事典の主な解説内容

本事典は10章で構成され、B5判の257頁から成る。各章の主な解説内容は、次のとおりである。

口絵

焼きいもに関するカラー写真12頁

I章 生産・消費からみた焼きいも

- (1) 焼きいもとは何かについて、その定義、焼き方による製法の種類、呼び名の解説を通じて明らかにした。
- (2) 焼きいもの総生産量の推移について解説した。また、サツマイモの総消費量における焼きいもの地位の推移を明らかにした。

II章 焼きいもの美味しさ

- (1) 焼きいもにおける美味しさの構成要素である甘み、香り、食感について解説した。このうち、甘味成分については焼きいもの加熱原理、麦芽糖の生成、甘味成分と甘味度の関係について解説した。
- (2) 焼きいもの香気成分については、加熱による香りの生成、焼きいもの香気成分などについて解説した。

- (3) 焼きいもの食感については、品種による食感の違いとその違いはなぜ生じるのか、また、美味しさに影響を及ぼす栽培・貯蔵条件を解説した。

III章 焼きいもの栄養・機能成分と健康

- (1) 焼きいもの栄養成分である炭水化物、食物繊維、ビタミン類、無機質を中心に解説した。
- (2) 焼きいもの生理・機能成分として注目されている食物繊維の働きと健康に及ぼす効果、グリセミック・インデックス、健康に良いポリフェノール、特殊成分のヤラピンについて、それぞれ解説した。

IV章 焼きいもの歴史

- (1) サツマイモの分類・起源のほか、原産地である中南米から世界への広がり、日本での広がりについて概観した。
- (2) 焼きいもの歴史を、江戸時代、明治・大正時代、昭和時代、平成時代の4つに時代区分し解説した。その上で、それぞれの時代におけるサツマイモの生産・消費状況を踏まえ、焼きいもの歴史について時代背景も加味しつつ焼きいもの製法の変遷等を中心に解説した。

V章 焼きいも用のサツマイモ品種

- (1) 焼きいも用のサツマイモの品種として、具備すべき5つの条件について解説した。
- (2) 焼きいも用のサツマイモ品種に関し、在来品種、民間の育成品種・導入品種、公的機関による育成品種について解説した。
- (3) また、今後における焼きいも用サツマイモ品種の育成課題についても整理した。

VI章 焼きいも用サツマイモの栽培・管理と産地

- (1) 焼きいも用サツマイモの栽培、管理に

については、関東と南九州別に解説した。

- (2) 焼きいも用サツマイモの栽培に際し、特に留意すべき主要な病害虫・生理障害などについて解説した。

- (3) 焼きいも用サツマイモを生産し供給している主要地域（茨城、千葉、石川、徳島、大分、鹿児島）における産地形成の経緯、特徴的な現況等を紹介した

Ⅶ章 焼きいもの作り方と販売

- (1) 焼きいもを美味しく焼くポイントとして、原料サツマイモの貯蔵方法と焼きいもに使用する際に最適状態にあるものの選び方、焼きあげる温度と時間の関係を中心に解説した。
- (2) 焼きいもを家庭で作る場合の焼き道具、作り方の手順、留意点を解説した。また、焼きいもを工場などで大量製造する場合の製造設備、製造手順、美味しさを引き出す方法について紹介した。
- (3) 焼きいもを市場販売している9つの事例をもとに、焼きいも販売に取り組んだ経緯・現状、特徴的な販売活動を紹介した。

Ⅷ章 焼きいもの食べ方と料理レシピ

- (1) 焼きいもの美味しい食べ方について、そのポイントを紹介した。
- (2) 焼きいもの料理レシピ（材料、作り方）のほか、焼きいもを活用した料理についても紹介した。

Ⅸ章 焼きいもをめぐる文化

- (1) 江戸時代から現在までの間に、焼きいもの生産、消費等で貢献した4人のほか、焼きいもを好んだ5人の有名人、文化人を紹介した。
- (2) 江戸、明治・大正期の焼きいも用サツマイモの主産地、焼きいも屋、焼きいも

に関わる文化のほか、焼きいもに関するトピックスを紹介した。

X章 世界の焼きいも事情

世界の焼きいも事情について、東アジア（中国、台湾、韓国）、米国での特徴的な動向を紹介した。

焼きいもの文献・年表

- (1) 日本における焼きいもに関する主な文献について、取りまとめた。
- (2) 日本におけるサツマイモ・焼きいもに関する主要な出来事、技術、普及、行政施策に着目し、詳細なサツマイモ・焼きいも関係年表を作成した。

4. 焼きいも事典の編集余話

本事典の企画段階から刊行に至る間、いろいろな出来事があった。その編集余話を記しておきたい。

(1) 「焼きいも百科」or「焼きいも事典」

企画の当初段階では、本の名称を「焼きいも百科」、「焼きいも事典」のどちらにするかおおいに迷っていた。ちなみに、岩波国語辞典によると、百科は「あらゆる方面の事項を、項目に配列し、説明した書物」、事典は「物・事柄の内容を、見出し語の字母順または内容の説明に便利な順で、説明した書物」となっている。百科と事典には、それほど大きな違いはなく同義語のようだ。しかし、筆者の受けとめ方は百科よりも事典の方が厳密性が問われていると理解していた。したがって、当初、事典にふさわしい解説内容にまとめあげることにについては暗中模索の状態で、必ずしも自信があったわけではなかった。

編集作業を進め、目次構成（案）をほぼ完成させた2013年8月時点で、完成本の輪

郭がほぼ見え始め、解説内容にも自信が持てるようになった。また、既刊の「サツマイモ事典」、「ジャガイモ事典」はともに「事典」としていることもあり、名称を「焼きいも事典」とし、事典で統一を図ることとした。

(2) 「Encyclopedia of Roast Sweetpotato」 or 「Encyclopedia of Yakiimo」

焼きいも事典の英名は、当初案によると直訳で「Encyclopedia of Roast Sweetpotato」であった。一方、小林 仁企画編集委員長や執筆者の西山隆央なるとや代表取締役などからは、「焼きいも」を「Yakiimo」と表現し、世界共通語として発信すべきとの意見も出されていた。

振り返ってみると、1960年代から米国を初め世界各地で日本食ブームが起こっている。「肉じゃが」、「すきやき」、「天ぷら」、「豆腐」、「寿司」などがその例である。さらに、2013年12月には日本の「和食」が国連教育科学文化機関（ユネスコ）の無形文化遺産に登録された。このような動向からみても焼きいもは、ヘルシーな食材の一つとして、今後、海外でも評価され日本発の「Yakiimo」として認知されていく可能性を秘めていると言えよう。このような観点も踏まえて、本事典の英名は「Encyclopedia of Yakiimo」とした。

(3) 東アジア諸国特有の焼きいも文化

各国における焼きいもの生産、流通、消費の全貌を把握することは、資料・情報不足などもあって難しかった。したがって、現在把握している若干の知見や事例をもとに、各国における焼きいもの概況を紹介するにとどまった。

外国において焼きいもが、家庭内での消

費を除き商いとして流通している国は、当初想定していたよりも少ないことが分かった。一部の例外を除いて日本のほか、中国、台湾、韓国の東アジア4か国に限られている。これらの国は明治時代以降、日本と政治、経済、文化などの面で、密接な関係にあった時期がある。その意味でも焼きいもが、東アジアに共通する特有の食文化の一つとして存続していることは興味深い。

(4) 焼きいも用サツマイモの消費量は4～5万t

焼きいも用サツマイモの消費量を、正確に把握することは非常に難しい。唯一、農林水産省が都道府県から報告を求め、取りまとめている「サツマイモの用途別消費調査」がある。この調査によれば、2011年度の焼きいも用消費量は5,205 tである。この調査は、都道府県からの報告数字をよほど吟味してから集計しないと、実態と大きくかけ離れた数字となる危険性がある。筆者は昭和45～48年にかけて、農林省職員として直接この調査に携わっていたので、本調査の限界をよく理解している。

焼きいも事典の編集に際して最大の関心事の一つに、焼きいも用サツマイモの消費量はどれくらいの量に達しているかを推計し、より明らかにすることであった。今回、焼きいも用のサツマイモを取り扱っている業者、JAや産地の取り扱い状況から推計すると、2011年度現在で農林水産省調べの焼きいも用仕向量5,205 tを大きく上回る4～5万tの焼きいも用サツマイモが、実際に市場流通し消費されているとみられる。この消費量は、石焼きいもの消費ピーク時から減少に向かう転換点にあたる1971（昭和46）年と同じ消費量水準である。

なお、2014年10月21日付けの日本農業新聞によれば、「東京都内のスーパーに納品する太田市場の仲卸は“サツマイモ全体の中で、焼きいも用の売り上げが青果用の2倍を超えている”と説明する。」と報じている。このような実態も加味すれば、焼きいも用サツマイモの消費量は、今回推計した4～5万tをさらに上回っている可能性もある。

(5) 第四次の焼きいもブームを起こした貢献者たち

焼きいも事典では、「焼きいもに貢献した人たち」として、①甘藷先生と呼ばれた青木昆陽、②老舗甘藷問屋である川小商店の三代にわたる店主齋藤小平次・直衛・興平、③石焼きいもの「引き売り屋台」を考案した三野輪万蔵、④サツマイモの啓発に尽力した女子栄養大学創立者である香川綾の4者を取りあげて紹介し、その功績を讃えた。これらの方々は、いずれも第四次の焼きいもブームが始まった2003（平成15）年以前に活躍された人たちである。

最も注目すべきは、第四次の焼きいもブームを起こした人たちであろう。ただ、事典の性格上、現在も活躍中の貢献者の皆様を特記して紹介することはしなかったが、随所でその功績に触れたつもりである。第四次にあたる平成の焼きいもブームを起こした貢献者は、マックスバリュ東海（株）の久保田義彦取締役、（株）群商の園田豊太郎代表取締役、J A なめがたの棚谷保男代表理事専務、白ハト食品工業（株）の永尾俊一代表取締役の4者である。詳細は、焼きいも事典または公益社団法人日本農会発行の月刊誌「農業」2014年12月号の論壇で「焼きいもビジネスを興した人たち」

と題し、筆者がこの4者の活躍を紹介しているので参照されたい。

(6) 『サザエさん』と「浮世絵の中の焼きいも」

人気漫画家であった長谷川町子の『サザエさん』でも、石焼きいもが画材として何回もとあげられている。そこで、当初の企画編集案では、焼きいもが登場する『サザエさん』の漫画の掲載と「サザエさんと石焼きいも」という仮題で長谷川町子の縁者の方に随筆風原稿をお願いしたいと考えた。『サザエさん』に登場する焼きいもは、風刺が効いていて世相を鋭く映し出しているからである。本件については、東京の世田谷区桜新町にある「長谷川町子美術館」に有償を前提として掲載をお願いしたが、“原則として、そうした依頼には一切応じていない”との返答があり、残念ながら本事典への掲載は実現しなかった。知的財産権が大きな壁になっているようだ。

浮世絵は、美人画や役者絵だけでなく風俗画や風景画も含んでいた。だから浮世絵師は、冬になると江戸のいたるところに現れる焼きいも屋の情景も描いた。その中でよく知られているのが、のちに歌川豊国三世となった歌川国貞（1786～1864年）の大版錦絵で、3枚続きの大作「十二月の内小春 初雪」がある。焼きいもの情景を的確に描いたこの美しい大作は、虎屋文庫の所蔵である。虎屋文庫に掲載をお願いしたところ、快く無償で掲載を快諾いただいた。このご好意によって本事典の口絵を、美しい「浮世絵の中の焼きいも」のカラー写真で飾ることができた。きっと読者を魅了することであろう。

(7) 原稿整理の苦楽

事典の原稿は、原稿執筆要領に基づき作成いただくよう執筆者に依頼したが、原稿執筆要領に基づかない原稿もかなりみられた。このため、提出原稿の整理では、事実確認、用語・用字の統一、表現の工夫などに膨大な時間と労力を要し、同時に記述内容に関しては緻密な点検が要求される作業でもあったので汗をかく次第となった。大雑把に言えば提出原稿のうち、3割は一部の原稿手直しで済み、3割はかなりの原稿手直しが必要であり、残りの4割は生原稿の趣旨は変えなかったものの全面書き直しに近い状況であった。

一方、編集作業を通じて焼きいもに関する新たな知見、動向にいち早く接することができたので、編集作業はそれほど苦にならず楽しみながら進めることができた。原稿提出が始まった2014年2月から原稿整理に入り、本格的な焼きいもシーズンに入った同年10月に校了となった。この間、257頁の全文を15回程度読み直し、その都度修正を加え事典を完成させていった。

結びに

焼きいも事典は、2014年11月から、いも

類振興会で直接販売している。なお、全国の書店を通しての購読申込みについても対応が可能である。

既刊のサツマイモ事典、ジャガイモ事典は読者から高い評価をいただき、活用されている。今回刊行した焼きいも事典についても、同様に活用されることを願ってやまない。それによって、焼きいもに対する関心と理解が一段と深まり、将来、サツマイモの生産振興と消費拡大に結びついていくことを期待している。

結びに、本事典を購読いただいた皆様から、忌憚のない読后感想と改訂版に向けての改善意見をお寄せいただければ幸いである。

*焼きいも事典

2014年10月17日発行、B 5 判、257頁
定価2,700円（本体2,500円＋税8％）、送料別

編集・発行：一般財団法人いも類振興会
〒107-0052 東京都港区赤坂6-10-41
ヴィップ赤坂303

電話：03-3588-1040

FAX：03-3588-1225

imoshin@fancy.ocn.ne.jp