

# アメリカいもで島おこし —東京都新島の事例—

新島村ふれあい農園 小林 恭介

## 1. はじめに

「地域の食糧だったサツマイモを、換金作物に育て、農業振興や島おこしにつなげていこう」という活動が東京都の新島で続けられている。新島は東京の竹芝桟橋から約160km 南方に位置し、人口約2,000人、面積28km<sup>2</sup>、南北に長い形をしている(図1)。新島が今の形になったのは約1,200年前で、当時の火山活動により噴出した流紋岩質の

砂質土が地表面を覆っている。

長さ7kmの白く美しい砂浜が続く羽伏裏海岸は、サーフィンのメッカとして知られ、春のゴールデンウィークや夏はサーファーで賑わう。また海釣りやダイビングといったマリレジャー、公衆風呂では塩分を含んだ温泉を楽しむこともできる。さらに魚の発酵食品として有名な「くさや」は、江戸時代に新島で誕生したといわれている。

新島では、島民から“アメリカいも”の名で親しまれている白いサツマイモ品種「七福」が作り続けられている(写真1)。そして10年前からは“アメリカいも”を使った農業振興が図られている。本稿では、この活動がどのように進められてきたかを紹介したい。

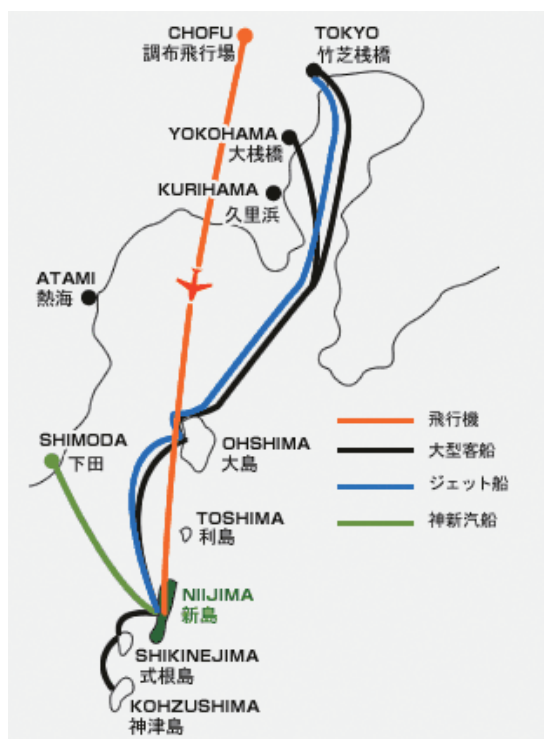


図1 新島の位置、航路図



写真1 アメリカいも(「七福」)

## 2. 新島とサツマイモ

『新島村史 通史編』（新島村、平成8年）には、サツマイモに関する記述がみられ、それらをもとに新島とサツマイモの関わりについて紹介したい。

新島にサツマイモが伝わったのは、1735（享保20）年のことである。青木昆陽が新島へ種いもとともに栽培・貯蔵の方法をまとめた小冊子を送り、栽培を奨励したのが始まりといわれている。

砂質土壌のため水田耕作ができなかった新島では、サツマイモが導入される以前、麦の他にサトイモ、粟、大豆、ササゲ、ダイコン、菜物などが栽培されていた。しかし、厳しい自然条件と低い生産力からたびたび飢饉に襲われていた。例えば1721（享保6）年、新島は不作に襲われ多くの餓死者が発生し、当時の葦山代官所に訴えて御救米を支給された記録も残る。

1782（天明2）年の史料からは、1753・54（宝暦3・4）年頃に、新島でサツマイモ栽培がはじまり、それから30年を経た天明2年には、サツマイモが島の主要な食糧となっていたことがわかる。また、1722（享保7）年の新島の耕地面積が12haであったのに対し、1793（寛政5）年には、5倍以上の65haに増加している。この耕地面積の増加は、サツマイモ栽培によるものであることは言うまでもない。さらに1798（寛政元）年の史料には、その年だけで、新島から3,059俵のサツマイモが出荷され、175両余りの収益を上げていたことも記されている。サツマイモは、島人の食糧を満たすだけでなく、島外へも出荷できるようになっていた。新島に根付いたサツマイモは、島人の食文化にも大きな影響を与えてい

る。1811（文化8）年の史料には、サツマイモからのでん粉、しょう油、酢・焼酎の造り方についての記録が残る。このように、サツマイモが島の生活のさまざまな分野に劇的な変化をもたらした農作物であったことがわかる。

## 3. 新島とアメリカいも

本稿で取り上げている“アメリカいも”の品種名は「七福」であるが、このいもがいつどこから新島へ導入されたかは定かではない。新島に暮らす90歳にちかい高齢者数名に「いつからこの“アメリカいも”を栽培しているのか」と尋ねてみると、「自分たちが子どもの頃はすでに食べていた」との答えが返ってくる。少なくとも昭和の初めには、新島でこのいもは栽培されていたのだろう。太平洋戦争中には全国で2万5,000ha栽培されていた「七福」は、現在では、全国でもわずかししか栽培されていない。一方、新島では現在でも「いも」といえばこの“アメリカいも”のことを指し、また島内でサツマイモ栽培する島民のほとんどがこのいもも植えている。

それではなぜ“アメリカいも”が新島へ根付いたのだろうか。おそらく過去にはさまざまなサツマイモがこの地にもたらされたはずであるが、この“アメリカいも”だけが広く定着していることは大変興味深い。これには3つの理由があったと考えられる。

1つは、このいもがやせ地を好むということである。新島の地表面は砂質土で覆われ、村内には公園の砂場のような土壌の畑が多い。つまり新島の土は保水性が低く、また肥料を蓄える力の弱い。一般的にサツマイモは、肥料分の少ない砂質土壌を好む

が、この“アメリカいも”は特にその性質が強い。かつて島民たちは海岸に打ち上げられた海草や、山や畑の垣根から刈り集めたオオバヤシャブシの枝葉、草木を燃やした灰を施して“アメリカいも”を栽培していた。そのような作り方で形の良い肌のきれいな“アメリカいも”が収穫できたという。養分が少ない新島の土壌であっても、身近な資材で栽培ができたこの“アメリカいも”は大変重宝されたのだろう。

2つは、このいもは長期貯蔵が可能であることである。水稻のできない新島では、サツマイモと麦が主食であった。新島ではかつてどの家にも「いも穴」という、いもを保存する穴が床下に設けられていた。このいも穴の壁は、新島で豊富に採れるコーガ石という流紋岩質の軽石のブロックを積み上げて作られていたが、この穴で保存された“アメリカいも”は、5月末まで腐らせずに保存できた。

3つは、このいものもっている食味と加工のしやすさである。食感は「しっとり系」で、食味もやさしい甘さといった感じである。粉っぽさや「ねっとり系」でなく、また飽きがこない甘さから、主食として食べ続けるのに適していた。新島には、このい

もを使った郷土料理や加工品も多い。特に、蒸かしたいもをミンチ状にして冬の冷たい海風でカラカラに乾かした“干飯<sup>ほし い</sup>”は、長期保存のできる一次加工品として、かつてはどの家でも作られていた（写真2）。

このように、新島の風土に適合したのは“アメリカいも”だった。“アメリカいも”は自家用消費のために生産され、余分のできた場合には親戚や知人に配られてきた。このため“アメリカいも”を換金目的に栽培することは、あまり行われてこなかった。

#### 4. アメリカいもによる島おこしの経過と現状

##### (1) アメリカいもによるいも焼酎の復活（平成15～20年）

伊豆諸島の多くの島にはそれぞれ島を代表する島焼酎があり、それを製造する焼酎メーカーがある。新島の焼酎メーカーは榎宮原といい、そこで製造する焼酎ブランドに“島自慢”がある。これは麦焼酎で、その原料はすべて島外から仕入れている。しかしオーナーによると、このメーカーでも昭和50年代までは地元産の“アメリカいも”を原料とした焼酎を造っていたという。当時はいもをお金で買い上げるのではなく、焼酎メーカーが仕入れたリンゴ等の果物と傷いもなどを交換して焼酎原料を集め、製造したそうだった。ただ昭和30年代後半から、次第に主食がいもから米に代わり、“アメリカいも”の生産量も減少し、その結果いも焼酎は造らなくなった。

けれども、平成15年に先代から経営を引き継いだ現在のオーナーは、地元の原料による焼酎を造りたいとの想いを持っており、同年に“アメリカいも”焼酎“七福嶋



写真2 新島の郷土のいも加工品“干飯”



自慢”を復活させることに成功した（写真3）。当時地元のJAの冷凍庫に、蒸して冷凍された“アメリカいも”があり、それを利用した。平成16年以降も“アメリカいも”の集荷に努めた。平成17年からは新島村農業委員会も、村内の生産者へ“アメリカいも”を焼酎メーカーに販売するよう呼びかけた。しかし、もともと換金目的に栽培されていない“アメリカいも”が簡単に集まるはずもなく、集まったいもは大きさも不揃いで、なかには傷いもや割れいもも含まれていた。

そこで平成18年からはいもの品質を均一化する目的で、JA新島店が“アメリカいも”の買い付け窓口業務を行なった。焼酎メーカーとJA新島店の間で、事前に仕入れるいもの大きさや品質、仕入れ値・卸値を決め、生産者へ栽培を呼びかけた。この仕組

みを取り入れたことにより、納入される“アメリカいも”の品質バラツキは減ったが、メーカーが必要とする量のいもは集まらなかった。

ところで、東京国税局では東京都、神奈川県、山梨県、千葉県焼酎を対象に毎年鑑評会を開催している。“アメリカいも”を原料に製造したいも焼酎は、平成18年の鑑評会で優秀賞を受賞した。いもがなかなか集まらないなかで、メーカーの努力により、“アメリカいも”の焼酎は、ブランド品に育てられていった。このように、“アメリカいも”焼酎が復活したことから、新島高校の3年生が焼酎用“アメリカいも”の栽培に挑戦する動きも生まれた。18歳の彼らは2年後に成人式を迎えるが、「その祝い日に、自分たちが栽培した“アメリカいも”から造られた焼酎で乾杯をしたい」という想いがこの活動のベースにある。

毎年6月に新島村ふれあい農園の圃場で“アメリカいも”苗を植付けし、11月下旬に収穫、その後焼酎メーカーへ持ち込み、いも焼酎の原料として使ってもらう。焼酎は翌年の6月頃に瓶詰されるが、未成年のため1年間保管され、翌年1月3日の成人式で、大人の仲間入りをした彼等は、その焼酎を受け取り祝い酒とする。平成16年からスタートしたこの活動は、平成27年の現在まで10年以上続いている。

## (2) 農作業管理機の導入といも増産（平成21年）

本格的に焼酎向けの“アメリカいも”の生産が始まったのは、平成21年であった。きっかけは、JA新島店が新島村農業振興資金を利用して、サツマイモ用の農作業管理機を導入したことにある（写真4）。こ



写真3 アメリカいも焼酎“七福嶋自慢”



写真4 導入されたサツマイモ農作業管理機

の管理機にアタッチメントを付けると、耕運、畝立て、土壌消毒、マルチ張を一度に済ませることができる。また収穫も、いも掘用のアタッチメントを装着することで、収穫作業が容易になった。その結果、販売を目的に“アメリカいも”栽培に取り組む農家が3戸増え、“アメリカいも”を栽培するために遊休農地40aが開墾された。それまでの“アメリカいも”の栽培は、手鋤での畝立てや、収穫があたり前であった。販売目的の生産では機械化し、労働の省力化が必要となる。

東京都島しょ農林水産センター大島事業所が、平成21年の栽培データに基づき試算した結果によると、10aで1t余りの販売用“アメリカいも”を生産した場合、すべて手作業で行うと289時間かかるが、機械化すると98時間に短縮された。また機械を利用した場合、生産コストは約7万円高くなるものの、労働生産性は上がるため、農家所得が1,030円/時間になることも分かった。機械化の効果により、平成21年は、前年の倍以上の3.5tの“アメリカいも”を焼酎原料用に供給することができた。

### (3) 島内農業関係機関および異業種との連携（平成21年）

農作業管理機が導入され“アメリカいも”が増産できるようになり、販売を目的としたいも生産農家が誕生し、農家のグループ活動も盛んになった。また“アメリカいも”栽培を支援する関係機関の役割が明確化され、体制も整い異業種の連携も深まっていった。

#### 1) 農地の借用（新島村農業委員会）

新島村の農地台帳によると村内の農地面積は325haであるが、そのうち耕作面積は38haで、9割弱が遊休農地となっている（平成19年）。“アメリカいも”栽培のため農地を借りたい希望者には新島村農業委員会が窓口になる。

#### 2) 農地、圃場の整備のための機械等貸出し（新島村農林水産係）

温暖で降雨量の多い新島では、耕作しない畑は、数年で雑草が茂り、林地化する。また、数十年そのままにしておく和高木に覆われるようになる。そのような遊休農地を畑として整備するには、人力や小型重機だけでは難しく、そのため村では中大型重機の貸出しを行っている。

また新島では移入動物のシカが増殖し、農作物への被害が発生している。行政による罠を使った捕獲で生息数は減少しているが、村では畑の周りに設置するシカ防除のネットへの助成などを行っている。

#### 3) いも苗の資材販売および栽培（JA新島店、新島村農業研究会）

いも栽培に必要な肥料などの資材は、JA新島店で購入することができる。また平成20年に結成された農家グループである新島村農業研究会は、遊休農地を開墾し栽

培面積を増やししながら販売目的の“アメリカいも”生産の中心的役割を果たしている。

#### 4) 苗生産および技術指導（新島村ふれあい農園、東京都島しょ農林水産総合センター）

“アメリカいも”の苗は、農家自身がいもを伏せこんで苗づくりをすることもできるが、新島村ふれあい農園でも苗の供給を行っている。希望者にはメリクロン苗も提供している。また、“アメリカいも”の栽培技術や病害虫の相談には、東京都島しょ農林水産総合センター新島分室に配属されている普及指導員が対応している。

#### 5) 収穫・選別（新島村農業研究会、JA新島店ほか）

収穫した“アメリカいも”は、傷や割れがないいもは生食用（直売や贈答むけ）に、傷いもや無傷でも小さいものは焼酎用に選別される。また焼酎用のうち傷いもはその傷の部分をそぎ落とす作業を行い、焼酎メーカーの原料として整える。ただ焼酎用原料が足りない場合は、生食用のいもを補充する。

#### 6) 焼酎製造（榎宮原）

焼酎用に選別された“アメリカいも”は、地元の焼酎メーカーである榎宮原へ販売される。その後メーカーが焼酎づくりに取り掛かり、翌年の7月に製品が完成する。なお、焼酎メーカーは農家が“アメリカいも”の生産意欲を持ち続け、また再生産できるような価格設定をして原料を買い上げている。そのためいも焼酎4合瓶の価格は、麦焼酎の4合瓶の価格の1.5倍で販売されている。

以上のような地域内連携活動を実践している“アメリカいも”栽培農家が、平成22

年の東京都農林水産技術交換会（東京都農林水産振興財団主催）で「新たな換金作物としてのアメリカ芋栽培」というテーマで発表し、最優秀賞を受賞した。

#### (4) 農業イベント「芋フェスタの開催」（平成21～25年）

農作業管理機が導入され、“アメリカいも”の生産体制が整い始めた平成21年～25年にかけて、芋フェスタという農業イベントが毎年12月に開催された。これは、その年の“アメリカいも”栽培を総括するとともに、地域の農業関係機関の取り組みについての共有や村内への情報発信、また地域農業が抱える課題を整理し解決策を学び考えることを目的とするものであった。

#### (5) アメリカいものブランド化&PRの推進（平成22年から）

##### 1) 大田市場仲卸を通じた都内スーパーへのアメリカいも販売

平成21年に販売目的に“アメリカいも”栽培に取り組む農家が3戸増え、40aの畑が開墾されたが、“アメリカいも”収穫後の畑に何を栽培するかが課題となった。そこで、新島で以前から栽培され、“アメリカいも”と栽培時期が異なり、新島の砂質土と相性の良い玉ねぎ（11月苗定植5月収穫）を栽培することとなった。

しかし玉ねぎはもともと自家用野菜として栽培されており、それまで販売がほとんどされておらず、販売先を開拓しなければならなかった。そこで東京都大島支庁農務係の職員を通じて紹介してもらったのが、大田市場の仲卸の榎大治だった。同社の担当者が親身に対応をしてくれ、平成22年春から都内のスーパー三浦屋で玉ねぎを扱ってもらうこととなった。これを機に、秋収



穫される“アメリカいも”も同社が扱ってくれることになり、平成22年秋から島外出荷も始まった。

## 2) 新島農産物PRを協力してくれる島外の若者グループとの連携

平成21年7月、島内の元民宿の建物をリノベーションしたカフェ&宿が誕生した。Saro（サロー）というこの場所には、情報発信にたけたカメラマンや雑誌編集者、芸術家、起業家の方なども島外からも訪れ、次第に島民との交流も生まれていった。そのような交流の中から、この宿を訪れた都心で働く若者グループが新島の農業に興味を持ち、JA新島店の紹介で農家から畑を借りることとなった。そして畑を借りたお礼にと平成23年春から現在まで彼らが“アメリカいも”など新島野菜のPRに力を貸してくれるようになった。

具体的には、都内のファーマーズマーケットでの新島農産物や加工品の紹介、“アメリカいも”などのロゴデザインの制作、都内スーパーやレストランでのPR活動の協力、新島野菜パンフレットやレシピ集などの制作である。同グループにはプロのデザイナーも参加しており、各種の作物に関しては、各種補助金や村の予算も活用しながら進めている。

## 3) 愛媛県新居浜市大島とのアメリカいもを通じた交流

新居浜市の北東1.5kmにある大島では、周囲9.8kmのエリアの中で約300人の島民が暮らしている。この島でも“アメリカいも”（大島では“白いも”と呼ばれる）が作り続けられており、このいもを活用した地域おこしが進められている。その振興の中心になっているのが、新居浜市の(株)七福芋本

舗で、“アメリカいも”の生いも販売、いも焼酎製造、いもペースト加工などを行っている。また、「にいはま大島七福芋ブランド推進協議会」があり、市内の12店舗の菓子店や飲食店では、同会がブランド認定した“アメリカいも”の加工品や料理を提供している。

新島からは、平成26年2月に“アメリカいも”生産農家数名とJAおよび村職員が現地を視察し、互いの試みについての情報や意見の交換を行った。その後、(株)七福芋本舗の社員が新島へ来るなど、“アメリカいも”産地の交流が始まってきている。

## 4) アメリカいもによる都市と離島の交流

東京都調布市にある調布飛行場は、伊豆大島、新島、神津島、三宅島をつなぐセスナ機の飛行場でもある。そのため調布は東京の島々の空の玄関口とも言われる。このセスナ機を活用して、島々の新鮮な農水産物と調布市内の飲食店を繋ぐ活動をしているグループに一般社団法人調布アイランドがあり、“アメリカいも”も取り扱われている。

この調布アイランドと新島村農業研究会が連携して、新島の農業と調布市民を繋ぐ試みを、平成26年度に旅行会社のJTBを交えて進めている。具体的には、①新島の農産物を通じた都市と離島交流の仕掛けづくり、②いも栽培と焼酎づくりを組み合わせた着地型観光モデルの開発、③新島野菜を使ったメニューや加工品の開発である。その中の③については、調布深大寺そば組合とのコラボレーションを通じて、“アメリカいも”を使った料理やデザートの開発が進んでいる。

## 5) 早稲田大学生との新島農業を通じた交流

早稲田大学では、学生を地域の一次産業やそれに従事している人に触れさせる企画「早大生のための社会連携教育“IPPO”プログラム」を実施している。そして、平成26年には早稲田大学と新島村が覚書を取り交わし、9月には3名の学生たちが新島を訪れ、農家の畑で“アメリカいも”の蔓上げ作業などを手伝った。4日間という短い期間だったが、学生たちにとっては農家との労働や交流が大変新鮮だったらしい。特に大学1年生の一人は、大学入学後に自分の目標を見失っていたとのことで、今回の経験を通じて「将来の仕事の選択に農業が加わった」とコメントも残している。この企画は平成27年も実施される予定で、新島でも学生を受け入れる方針である。農作業体験や農家との交流を通じた若者教育の場として、新島農業や“アメリカいも”の栽培が役にたちはじめている（写真5）。

## 6) アメリカいものギフトカード制作

地元産品などを紹介するギフトカードのセットを制作販売し、そのセットの購入者または贈答された人からの注文を受け、商品を発送するサービスモデルがある。この

ギフトカードセットの制作を伊豆大島、利島、新島、式根島、八丈島の有志が中心となり取り組んでいる。新島からは“アメリカいも”、焼酎、くさやの3品のカードを制作、平成27年3月に販売を開始した。写真6に“アメリカいも”のギフトカードを示したように、表面には“アメリカいも”栽培や販売にかかわる方の写真と紹介、裏面には“アメリカいも”のエピソードについて対談している文章が掲載されている。

## (6) 新たな担い手の誕生（平成25年から）

### 1) 40歳代前半のアメリカいも販売農家の誕生

新島へ帰島後、両親の農業経営を手伝っていた40歳代前半の男性が平成25年に農家として独立した。独立後島内の遊休農地を



写真5 早稲田大学生たちの農業インターンシップ

**東京に行った子どもに送って  
島を思い出してほしい**

二人と商品の思い出  
「あめりか芋」  
「あめりか芋」は、新島村の農家が育てた、白く皮が滑らかな、味もおいしい芋です。新島村の農家は、昔から芋を育ててきました。その中でも、この「あめりか芋」は、特に人気があります。新島村の農家は、この芋を育てるために、多くの苦労をしています。でも、その苦労は、この芋の味と品質に表れています。新島村の農家は、この芋を育てるために、多くの苦労をしています。でも、その苦労は、この芋の味と品質に表れています。

新島村の農家は、この芋を育てるために、多くの苦労をしています。でも、その苦労は、この芋の味と品質に表れています。

**新島あめりか芋**  
商品番号 135601

・あめりか芋  
中七郎という品種の白いサツマイモ  
3kg分（一個あたり200〜300g）

→ 配達時期 12月〜3月  
→ 配達地域 全国

写真6 アメリカいものギフトカード「伊豆諸島のギフトから」



借り開墾をすすめる、平成26年からは20aの畑で“アメリカいも”栽培にも取り組んでいる。新島の農家は高齢化と減少が進んでいる。農業就業人口13名の平均年齢は70歳弱（平成23年）、販売農家戸数は平成17年調査時に24戸だったが、平成23年には9戸に減っている。このような状況の中で、若手農業者の誕生は大変貴重である。“アメリカいも”の増産の意欲も持っていることから、今後“アメリカいも”や加工品の販路開拓などを、地元商工会などを交えて進めていくことが求められる。

## 2）島内の建設業者がアメリカいも栽培

平成26年5月に、(株)Nijima farmersが設立された。この法人は、島内で建設業を営む経営者が新たに設立したもので、その目的を農産物の生産・加工・販売、農産物を原材料とする加工品の製造販売、農業資材の製造販売や農作業の受託など、農業に関する事業を広く扱えるようになっている。平成26年6月には、新たに開墾した10aの畑で“アメリカいも”栽培に着手、11月に無事収穫を終えた。平成27年には新たに遊休農地を開墾し、“アメリカいも”栽培面積を拡大する予定。また平成28年には加工場を整備し、“アメリカいも”やその他農産物の加工品製造をスタートする計画を持っている。新島において農業に関する法人が設立されたのははじめてで、さらに別法人が持つ重機、資材、労働力なども活用できることを考えると、今後の展開が注目される。

## (7) 新島産原料100%のいも焼酎をつくらうプロジェクト（平成25年から）

焼酎メーカー(株)宮原がつくるアメリカいも焼酎“七福島自慢”は、いも原料のすべ

てを新島産でまかなっているものの、麴に使う大麦は島外産を使用している。そこで大麦も新島で栽培し、焼酎の原料となるアメリカいも・麴用大麦・水のすべてが新島産の焼酎をつくるプロジェクトが、焼酎メーカー、農家、村の連携により平成25年秋からはじまっている。

前述のとおり、現在では小麦や大麦を栽培する島民はほとんど見られなくなった。そこで、このプロジェクトを通じて新島の麦栽培を復活させ、また農家が麦の栽培を継続できるために、焼酎メーカーには農家が再生産できる価格で買い上げてもらう仕組みを作る。ただそのためには製造される新島産原料100%焼酎を地域ブランドとして育て、多少値段が高い焼酎であっても消費者の方に買っていただけるような商品にしていく必要があり、そのための広報や販売戦略も必要となる。

平成26年春には約200kgの大麦を収穫、精麦して表面を約3割削った130kgを焼酎メーカーに納め、秋の“アメリカいも”の収穫を待って、平成27年1月に焼酎の仕込みが行われた。今回の大麦収穫量は、焼酎メーカーで1回の焼酎仕込みに必要な大麦200kg（削ったのちの重量）には足りないため、新島産原料100%焼酎とはなっていないが、今年6月には新島大麦も麴として使用したいも焼酎が誕生することとなる。そして2年後ぐらいには、100%の焼酎を世に送り出すことを目指している。

ところで“アメリカいも”栽培での課題の一つに、割れや傷のいもが近年増えてきていることがある。現在“アメリカいも”販売農家は、裏作に玉ねぎを栽培しているが、この輪作を3～4年以上続けると、傷

---

んだいもの比率が高くなる。新島の年配者に話を聞くと、かつていもと麦を栽培していた時は肌もきれいで形もよいものがよく収穫できたという。そこで数年に一度は畑に大麦を栽培し、アメリカいも栽培に適した畑の状態に戻したい。ただ換金性のない作物を栽培することには農家も抵抗があるため、本プロジェクトを通じて、農家の所得につながる大麦栽培を目指している。

## 5. おわりに

“アメリカいも”を通じた新島の農業振興や島おこしの取り組みには、課題も多々ある。以下は、“アメリカいも”生産農家の主な意見である。

- ① “アメリカいも”の販売は焼酎原料用が6tで推移しているものの、それ以外の販売は伸び悩んでおり、農家が在庫を抱える状況となっている。
- ② “アメリカいも”は個々のいもで食感や食味にバラつきがあり品質が統一されていないため、安定した品質の“アメリカいも”を消費者に届けることができていない。

- ③ “アメリカいも”とタマネギの栽培体系を続けると傷いもや割れいもが多く生まれてしまい、質の高いいもを栽培するための栽培体系の確立や技術の向上が必要である。

販売先を開拓していくために地元商店や商工会、都内商工会連合会との協力、またいもの品質向上や技術研究のために都や大学などの試験機関との連携などが今後求められるだろう。そして農業分野の関係者が、今後の進むべきビジョンをしっかりと話し合い、目標とそれぞれの役割を確認し、それに向けてのロードマップを共有していく必要がある。

新島とサツマイモの関係を調べると、約270年前に伝わったサツマイモに当時の島民は命を救われ、その後はサツマイモを活用して農業振興に成功した輝かしい歴史があった。そしてこの10数年、新島ではそのサツマイモを活用した農業振興が少しずつ積み上げられている。「芋づる式に活動仲間を増やしていこう!!」を合言葉に、今後の発展が楽しみな“アメリカいも”である。