

いもけんぴの歴史と生産・販売概況

一般財団法人いも類振興会 理事長 狩谷 昭男

1. いもけんぴを「特集」で取りあげた趣旨

サツマイモを原料とした菓子の一つである「いもけんぴ」には、根強い愛好者がいる。筆者も今でこそいもけんぴを口にすることは少なくなったが、小・中学生だった昭和20年代後半から30年代前半にかけては、おやつとしてよく食べた。今でも素朴な懐かしい味が蘇る。しかし現在では、「いもけんぴ」という独特な呼び名もあって、消費者にはその生産から消費に至る実態があまり知られていない。

そこで今回、いもけんぴの特集を企画するに際し、関連する資料・文献を探してみたが、断片的な情報は若干あるものの、きちんと取りまとめられた資料・文献は皆無に近かった。これまでに発刊されてきた全ての「いも類振興情報」にもあたってみたが、いもけんぴに関する記述は、末尾に示した参考文献の中で僅かに触れられているに過ぎなかった。

このような資料不足もあって、「いもけんぴの歴史と生産・消費動向」について特集を組むことに一時躊躇した。しかし、澁谷食品(株)、鹿児島県大隅加工技術研究センター、愛媛県上島町から編集協力の快諾をいただいたので、現段階におけるいもけんぴについての概況を取りまとめることとした。いもけんぴに関してはまだ不明な点も

多いが、この特集を契機としていもけんぴへの理解が深まり、消費の拡大に繋がれば幸いである。

2. いもけんぴの歴史と呼び名

(1) いもけんぴの歴史

サツマイモを短冊状に切って植物油で揚げ、砂糖を絡めて作ったスナック系の和菓子を、高知県では「いもけんぴ」と呼ばれてきた。その歴史は古く、江戸中期から作られていると言われてきたが、明らかな確証はない。仮にその説が正しいとすれば、1705(宝永2)年に小八木五兵衛によって、サツマイモが薩摩(鹿児島県)から土佐(高知県)和食村に伝えられたとする伝承があるので、いもけんぴもその後に誕生したものの推察される。その当時では、サツマイモを大切な油で揚げた菓子は珍しく、ハレの日の食べ物として供されたという。

一方、愛媛県上島町の岩城島における芋菓子(いもけんぴに同じ)の歴史は、かなり明確である。筆者が岩城島の芋菓子の存在を知ったのは、2010年10月16日付け日本経済新聞のNIKKEIプラス1「何でもランキング」欄で、「さつまいもスイーツ」が大きく取り上げられたことによる。さつまいもスイーツベスト10の中で、岩城島にあるタムラ食品の「芋菓子」が堂々と2位に

ランクインしたのである。その時の商品解説（要旨）では、「瀬戸内海に浮かぶ岩城島の名産品。細長く切ったイモを油で揚げ、砂糖をまぶした素朴な味わい。「芋けんぴ」と呼ばれる菓子だが、けんぴほど硬くはない。使用イモは主に鹿児島県産。」と記されている。

ここで、岩城島における芋菓子の歴史を辿ってみよう。芋菓子の元祖と言われている益田^{ますだ}谷^{だに}吉^{きち}は、1864（元治1）年に岩城島で生まれる。船員となった明治中頃に神戸で芋菓子に出会った。当時、生産過剰気味であった岩城島のサツマイモを使った芋菓子を製造すれば、島興しの一助になると考えた。その芋菓子は岐阜市で作られていたので益田は製造元に赴き、製法の伝授を願ったが叶わなかった。そこで製造現場を盗み見しながら試行錯誤すること20余年。50歳を越えてようやく満足すべき芋菓子が出来上がった。その製法を岩城島の発展を願って地元の人々に教えた。

(2) いもけんぴの呼び名と由来

いもけんぴには、いろいろな呼び名がある。芋けんぴ、芋ケンピ、いもケンピ、イモケンピ。英名ではsweetpoteto chips。鹿児島県などではかりんとうに似ていることから、芋かりんとう、愛媛県岩城島では芋菓子などと呼ばれている。埼玉県川越市

のいも菓子販売店では、いもけんぴを芋松葉などの商品名で売られている。

土佐（高知県）に平安時代から伝わる郷土菓子の一つに、小麦粉を練って「けんぴ」（ケンピ、^{けん}堅^び干）という細長く棒状に焼いた硬い^{ひがし}干菓子がある。いもけんぴという名前の由来は、この「けんぴ」とは主原料も製法も全く異なるものの、形や硬いところがよく似ていることから、この名前がついた言われている。

3. いもけんぴを製造・販売している主な企業と生産量

いもけんぴを製造・販売しているのは、ほとんど中小企業である。そのうち、主な企業を挙げれば表1のとおりである。

いもけんぴ生産量における澁谷食品(株)の全国シェアは約50%を占め、製造に使用している生サツマイモの年間使用量は約1万2千t（平成7年時点で約1万t）に達している。したがって、全国におけるいもけんぴ用生サツマイモの年間使用量は、概ね2万4千tと見込まれる。

なお、干しいも用生サツマイモの年間使用量は概ね4万5千である。これと比較しても、いもけんぴ用にかなりの量のサツマイモが使用されていることがわかる。

表1 いもけんぴを製造・販売している主な企業

企業名	郵便番号	住 所	電話番号
澁谷食品(株)	781-2153	高知県高岡郡日高村本郷716	0889-24-5131
(株)南国製菓	786-0002	高知県高岡郡四万十町見付1132	0880-22-0511
横山食品(株)	781-1305	高知県高岡郡越智町野老山2885	0889-26-0506
タムラ食品	794-2410	愛媛県越智郡上島町岩城2160	0897-75-2030
(株)村田製菓	889-1301	宮崎県児湯郡川南町大字川南21731-33	0983-27-0324
大木製菓(有)	362-0059	埼玉県上尾市大字平方1855	048-725-2040

4. いもけんぴの製造工程

いもけんぴの主な原材料は、サツマイモ、植物油（米油、なたね油、パーム油）、砂糖、オリゴ糖である。その製造工程は、サツマイモの洗浄・スライス、下揚げ（素揚げ、一次あげ、ともいう。）、本揚げ（二次揚げともいう。）、砂糖づけ、乾燥、袋詰め工程を経て製品化される。

従来のいもけんぴは、正に硬いというイメージが強かった。しかし近年では柔らかいもの、紫いもを使用したもの、塩味のもの、胡麻^{ごま}をまぶしたものなど、いろいろなバリエーションのある製品が販売され、消費者の選択肢も広がっている。

(1) 洗浄・スライス

前日または当日掘りで収穫されたサツマイモは、現地工場に集荷され、その日のうちに素早く加工することが原則である。工場に搬入されたサツマイモは丁寧に洗浄し、棒状にスライスする。

(2) 下揚げ（素揚げ、一次揚げ）

生のサツマイモは寒さに弱く、長期の冷蔵保存が難しい。また、日が経つほどいもの糖化が進むので、スライスしたサツマイモは直ちに下揚げ（素揚げ）する。下揚げによって水分を除去し、新鮮なサツマイモの美味しさを封じ込めたまま低温保存していく。

(3) 本揚げ（二次揚げ）

下揚げしたサツマイモを、需要に応じて本揚げしていく。こだわりのブレンド油はその内容を常にチェックし、頻繁に交換する。また、植物油の温度、揚げ時間の調整も重要である。

(4) 砂糖づけ

揚げたてのサツマイモを、精製されたグ

ラニュー糖で作った糖蜜に浸して絡める。添加物や合成甘味料などは一切使用せず、自然で上品な甘さに仕上げていく。

(5) 乾燥

糖蜜を絡めたいもけんぴを、オリジナルな乾燥機で乾燥する。つやを保ちながら、かりっと香ばしく仕上げていく。職人の確かな目でチェックして、色や形の悪いものは取り除く。

(6) 袋詰め

いもけんぴは、揚げたての風味や美味しさを逃がさないよう、しっかりとパックに袋詰めする。

5. いもけんぴに使用されているサツマイモ品種

いもけんぴ用のサツマイモで、最も多く使用されている品種は、「コガネセンガン」である。このほかに、「ベニコマチ」、紫系のサツマイモ、“安納いも”などが使用されている。

なお、大木製菓(有)では約50年前に、先代の社長が神奈川県茅ヶ崎市に立ち寄った折に、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き、持ち帰りいもけんぴとして揚げてみたところ、サクサク揚がり、食感が良いことなどの品質に惚れ込み、大木製菓とJA湘南・甘藷部会との取引が始まった。現在も「クリマサリ」の大半が大木製菓(有)に出荷されている。

参考文献

いも類振興会(澁谷嘉彦ら). 1995. 座談会・さつまいも加工食品の現状と将来. いも類振興情報特別号.

澁谷伸一. 2000. 芋菓子の子ブヤグループ.
いも類振興情報No.64.

いも類振興会編集部. 2001. さつまいもを
普及した無名の人たち—瀬戸内しまなみ
海道をゆく—. いも類振興情報No.69.

狩谷昭男. 2011. 「さつまいもスイーツ」
の時代. いも類振興情報No.106.

藤代岳雄. 2014. 神奈川県における「クリ
マサリ」といも焼酎の生産動向—平塚市
の事例—. いも類振興情報No.118.

□寄稿のお願い□

(一般財) いも類振興会では、サツマイモ、ジャガイモなどいも類の振興と消費拡大を図る一助として、「いも類振興情報」(季刊)を発行しています。いも類に関する総説、調査・研究解説、産地情報、海外情報、商品情報、料理・文化などの寄稿をお願いします。原稿の執筆要領は、下記のとおりです。

1. 原稿はパソコンのワープロ・ソフトを用いて作成し、E-mailの添付ファイルで送付下さい。なお、手書き原稿でもかまいません。
2. 編集の都合上、OSはWindows、使用ソフトは次のものを使用下さい。
本文はWord(一太郎、テキストも可)。図表などはWord、Excel、PowerPoint。
3. 掲載1回分の頁数(1頁で約1,200字)は、図表・写真を含めて概ね6頁以内となります。
4. 編集の都合上、原稿の一部を割愛、修正する場合がありますので、予めご了承下さい。掲載原稿には、規定の原稿料と掲載誌を若干部お送りします。
5. 原稿の送付先

〒107-0025 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