

岩城島の芋菓子製造の歴史と現状

愛媛県 上島町産業振興課 課長補佐

幸本 郁夫

1. 岩城島における芋菓子生産の歴史と特徴

(1) 芋菓子

明治のはじめ、伊予（愛媛県）岩城村の中屋こと開善堂の出した菓子売捌きの広告がある。

菓子売捌き広告

一、蒸干御菓子

一、煉羊羹

外品色々

右菓子類御好二任セ成丈廉価二売捌致候
間多少二不係陸続御注文之程偏二奉希候
以上

月 日

伊予岩城中屋事

開善堂 謹白

諸君様

昔、島外でよく聞いた言葉に「岩城の芋くい」というのがあった。岩城島の地味は「畑砂地にしてかたく、其質は粗悪である」が、かえってそうした地質の中で美味に栽培できる農作物があった。甘藷である。そこで、そのうまい甘藷を蒸して食べるだけでなく、加工して商品として売り出すことに着想した人がある。芋菓子（いもけんぴ）の元祖益田谷吉翁である（写真1）。

(2) 芋菓子の谷吉翁

岩城名産の芋菓子の元祖益田谷吉翁は、1864（元治元）年11月19日、大吉の長男として浜地区に生まれた。幼児から船乗業となり、泉州岸和田、兵庫、尼崎方面に出稼ぎ中、たまたま神戸市内の果物問屋マル金にて芋菓子（いもけんぴ）を見、店主のすすめもあり岐阜市内にある製造元へその製法を修得に行った。しかし、門外不出として製法を教えてくれないのを盗見し、その概要を会得して、神戸市内で製造をしてみたがうまく出来ないので、岩城に帰りその製法の研究に苦心を重ねた。大正の初年谷吉翁50余歳の時、ようやく成功し、当時過剰生産に悩んでいた甘藷に一大光明を与え



写真1 益田谷吉翁之碑

た。近隣の者にその秘法を伝授し、まず吉岡又一、菅野通一、池田仁三郎、黒瀬忠義等が製造をはじめ、販売は一般大衆の間食物として非常に歓迎され、最盛時には30数軒の製造業者があり、日産数tに及んだ。製品は、北は北海道、東北より九州の端まで大いに売れ、戦時中には宇品糧秣廠を通じ、中国大陸北部まで送られた。その製品は他県産を圧して、現在でも芋菓子とは岩城産に限ると大いにその名をあげている。

(3) 畑作物の変遷

『続伊予岩城島の歴史』によれば、戦後から昭和20年代にかけて岩城島の畑作はほとんどが麦、甘藷で占められていた。戦後の日本経済が高度成長の段階に入り、食糧事情が好転すると共に、段々畑がから麦笛の音が消えた。

甘藷は、戦時中工業用燃料として、あるいは戦後の食糧不足を補うに恰好の代用食として、重要な役割を果たしたわけであるが、次第に柑橘にとってかわった。

このように、麦、甘藷生産から柑橘に転換したことにより、甘藷の生産が減少し芋菓子の製造業が徐々に衰退していった。

2. 芋菓子生産の状況

(1) 原料サツマイモの品種と産地

サツマイモの品種は「コガネセンガン」を使用している、この「コガネセンガン」は、皮が白く、中はほんのりと淡い黄色という珍しいサツマイモである。一般に出回っているサツマイモ（「紅さつま」、「ベニアズマ」、「なると金時」など）よりも基本的に甘みが強く、コクがあり、まったりとした美味しさは抜群である。

産地は、宮崎県、鹿児島県産を使用して

いる。

(2) 芋菓子製造業者の概要

2014年までは吉岡商店とタムラ食品の2社が独自の商品を製造していたが2015年度に入り、吉岡商店が製造中止となり、タムラ食品の1社のみとなった。

タムラ食品は、岩城島の浜地区にあり、住居と工場、倉庫を併設している(写真2)。



写真2 タムラ食品の住居兼工場

(3) 製造方法と生産量

芋菓子の生産量は、「コガネセンガン」の収穫時期である8月から12月の間で農家が収穫した量で決まる。毎年、生産（原料）段階では、400tを確保している。ただし、収



写真3 芋菓子の二次揚げ作業場



写真4 芋菓子の乾燥、砂糖の混ぜ作業場

穫後その日のうちに一次揚げすると半分の200tになる。それを各地区から送って来る。

製造方法は、岩城の工場で二次揚げ（写真3）し、水分を飛ばしたものに砂糖をまぶして製造する（写真4）。

岩城産の“安納いも”を購入しても、年間150kg程度であり、洗浄しチップ等の作業を行うと非常に貴重なものとなる。

(4) 主な販路・消費

芋菓子の販売ルートは、愛媛県内が5割を占め、3割が広島県内、残り2割がタムラ食品に買いに来た客、電話注文での販売となっている。

3. 芋菓子生産・消費の課題と改善方向

一次揚げの製品については、メーカーから購入しているので原料は安定供給ができています。ただし、2014年度のように食用油の単価が高騰した場合は、売り上げに大きく影響する。

今後の取り組みとしては、地産地消の観

点からも地元には生産農家がいるから加工業者が生まれてくる、という基本的な生産循環を作り出していくのが本来の姿だと考えている。

4. タムラ食品の芋菓子

タムラ食品で販売されている芋菓子商品は、スティック状芋菓子（写真5）とチップス状の紫芋菓子（写真6）である。



写真5 スティック状の芋菓子



写真6 チップス状の紫芋菓子