

野國總管甘藷フォーラム 基調講演

甘藷の夢を語ろう —甘藷の歴史に学び夢を未来につなぐ—

一般財団法人いも類振興会 理事長

狩谷 昭男

司会 これより基調講演に移らせていただきます。本日ご講演をいただきます一般財団法人いも類振興会理事長、狩谷昭男様のご紹介をします。狩谷様は富山県のご出身で、茨城大学農学部を卒業後、農林水産省に入省し、普及教育課長、東北農政局次長、種苗管理センター所長など数々の要職を歴任されました。平成17年からは、甘藷と馬鈴薯の振興を図る一般財団法人いも類振興会の理事長に就任し、『サツマイモ事典』や『焼きいも事典』の発刊などに携わっておられます。甘藷につきましては、幼少時代から現在までさまざまな場所で出会い、関わりを持ち、深い縁を結んできたとおっしゃるとおり、確かな見識と豊かな知識をお持ちの方でいらっしゃると思います。

本日は「甘藷の夢を語ろう—甘藷の歴史に学び夢を未来につなぐ—」と題して基調講演をお願いしたいと存じます。それでは、皆様どうぞ大きな拍手でお迎えくださいませ（拍手）。

狩谷 ただいまご紹介いただきました、いも類振興会の狩谷でございます。最近は、甘藷^{かんしょ}（サツマイモ）をめぐって明るいニュースを聞くことが多く、喜んでおります。例えば、今から10年前頃から焼きいもが静か

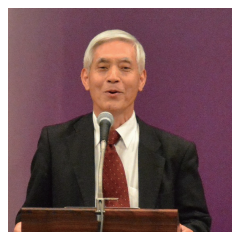
なブームを呼んでいますし、平成19年に育成された、しっとり・ねっとり系の甘い新品種「べにはるか」が2～3年前

から急速に普及しまして、人気品種のトップに躍り出たという嬉しいニュースもあります。今日の講演タイトルは「甘藷の夢を語ろう」ですが、夢を語ってもいい良き時代を迎えつつあることを実感しています。私もサラリーマン生活を50年間続けてきましたが、現在、甘藷に関する元気の出る明るいニュースも入ってきますので、前向きで仕事に取り組むことのできる幸せを感じています。

今日は、足かけ45年間にわたり甘藷について学習してきたことをベースとし、特に若い皆さんに、これから甘藷振興のために頑張っていただきたいという願いも込めて、「甘藷の歴史に学び夢を未来につなぐ」のサブタイトルでお話をさせていただきます。

甘藷に出会って70年関わって45年

最初に、私の甘藷との出会い、関わりについてのお話をしましょう。私は昭和18年



に富山県で生まれました。生家は約1haの農家で、その当時の日本の平均的な経営規模でした。水田地帯なので米と麦の二毛作経営です。その水田の一角を区切り畑にして多品目の自家用野菜も作っておりました。甘藷はそのうちのひとつとして両親が栽培しておりましたので、私は子供の頃から、種いもを自宅の地下で穴貯蔵し、それを3月末から4月初めに堆肥温床で苗作りをして、5月にその苗を植え、10月に収穫する栽培体系をずっと見てきました。したがって、甘藷に出会ってほぼ70年近くになります。

当時の甘藷品種を母は、“沖縄”、“農林”、“護国”と呼んでおりました。正確な品種名は、「沖縄100号」、「農林1号」、「護国藷」になります。小学校から高校までは、新潟県と県境を接する富山県の朝日町で過ごしました。学校から帰ったときのおやつは、10月から蒸しいも、正月明けからは干しいも、11～12月の落葉がたまった頃になると野焼きの焼きいも、それから、家には大きな囲炉裏いろりがあったので、冬期間は囲炉裏端の焼きいもを味わう生活で、ある意味では贅沢な間食を楽しんだ少年時代でした。

昭和37年に茨城大学農学部に入學して、水戸市に1年間、残り3年間の農学部は土浦市から少し入った霞ヶ浦湖畔の阿見町で過ごしました。ご承知のように、茨城県は鹿児島県に次いで第2位の甘藷生産県です。昭和37～41年までの大学時代は、学校の周辺は主に甘藷と麦の輪作で、甘藷一色の風景でした。

私が“大学いも”を最初に食べたのは、大学1年生の冬です。初めて食べた当時の記憶は鮮明で、“こんなうまい甘藷がある

のか”という印象が今も強く残っています。大学いもが最初に市場流通したのは大正末から昭和の始めと言われているから、私が初めて食べたのは、大学いもが世に出てそれほど年月が経っていない時代だったわけです。

昭和41年に農林省へ就職して、農業協同組合課から職業人生がスタートしました。昭和45年4月に異動した二つ目が畑作振興課で、甘藷と馬鈴薯を担当しているいも類班に配属されたのです。そこで昭和45～48年までの3年間、いも類係長として甘藷と馬鈴薯の行政を担当しました。

当時の最大の政策課題は何であったかと言いますと、甘藷は戦後の食糧難時代に国民の命を救う貢献をしたのですが、昭和24年でようやく食糧危機が去り、昭和25年3月には食糧統制が撤廃され、自由に生産・流通ができるようになりました。昭和24年当時、甘藷の作付面積は44万haもあったのです。現在は4万ha弱ですから、現在の11倍の作付面積がありました。最大の甘藷生産量は昭和30年の718万tです。現在はほぼ100万tですから、ものすごい生産量だったのです。膨大な生産過剰だったので、当時何を考えていたかと言いますと、でん粉用に回して消化を図ろうとしました。しかし、昭和35年頃からアメリカ産のトウモロコシででん粉であるコーンスターチが大量に輸入されてきたのです。その結果、国産ででん粉向けも駄目だということで、昭和45年頃どのように対処したかと言いますと、でん粉向けなどの甘藷を市場向けの青果用甘藷に転換することが政策課題で、集荷施設の整備、なかんずく小規模なキュアリング施設の整備などを進めました。

当時の人気品種は「高系14号」です。非常にスマートなきれいな紅色で、全国の甘藷主産地を見て歩いたときには、“ああ、こんなきれいな、良い甘藷があるのか”という印象を持ちました。もう一つ、でん粉用品種で「コガネセンガン」がありました。昭和41年に、甘藷伝来400年記念祭で功労賞を受けられた坂井健吉さんたちのグループが育成した「コガネセンガン」が、昭和45年頃から鹿児島県を中心に普及し始めた時代です。当時私をはじめ関係者は「コガネセンガン」は当然でん粉用だと認識しておりましたが、今日ではがらりと変わってしまし、焼酎用のトップ品種になっていますし、今回功労賞を受賞された郷原茂樹さんのフェスティバロ社でもスイーツとしてたくさん使用されているほか、いもけんぴにも使われるなど、オールマイティな品種になっております。

畑作振興課での甘藷の仕事は、3年間で終わりました。その後いろいろな課を経て、平成9年に農林水産省を退職しました。その後幾つかの農業団体を経験し、平成17年からいも類振興会で勤務することとなり、現在に至っております。

私は昭和55年から埼玉県川越市に住んでいます。川越市は、江戸時代から甘藷の大産地として栄えた古い歴史を持っています。しかし現在は甘藷の生産量は非常に減っていますが、甘藷の加工品であるいも菓子類は多く、それを扱う店も健在で、蔵造りと甘藷などを求めて観光客が年間650万人も押し寄せている甘藷の街です。川越に住み始めて35年になりましたが、日常生活の中でも甘藷やそれに関連した情報に接する機会に恵まれています。

甘藷の歴史から学ぶもの

前置きが長くなりましたが、本題に入ります。甘藷の歴史から学ぶものに関して、三つほどお話をしたいと思います。

司馬遼太郎の甘藷に対する事実認識

一つは、もう亡くなられておりますが、国民作家と言われている司馬遼太郎さんの代表作に、『坂の上の雲』という長編小説があります。かつてNHKの大河ドラマでも取り上げられました。この『坂の上の雲』は、明治維新から明治37～38年の日露戦争までの、日本が近代国家を形成していく過程を描いた歴史小説です。主人公は伊予、松山の俳人正岡子規と、後にロシアのバルチック艦隊を撃破し、日本帝国海軍の名参謀と言われた秋山真之、この愛媛県が生んだ二人を主人公にした小説ですが、司馬さんはこの中で焼きいもを2回登場させています。正岡子規と秋山真之が書生時代、焼きいもを買って美味しく食べたという場面です。司馬さんは膨大な資料を調べて、歴史の事実をきちんと小説の中に書かれておられます。焼きいもの商いは、300年間の歴史があります。第二次の焼きいもブームは明治維新から関東大震災（大正12）年まで続きますが、明治時代も非常に焼きいもが盛んだったのです。司馬さんは、明治というのは焼きいもブームの時代でもあったことをきちんと小説の中で記されていることに、私は非常に感激しました。

それからもう一つ、司馬さんは紀行文の名手でもあります。『街道をゆく』という連載の中に、『種子島みち』があります。その中で、甘藷に対する非常に正確な歴史的事実認識を述べておられます。司馬さんは、コロンブスが甘藷を新大陸からヨー

ロッパに運んで、これが世界に広まっていったこと。野國總管^{のくにそうかん}は甘藷を1605年に中国から日本に伝えていただいた大恩人ですが、それが日本の江戸中期頃から日本人の命を救ってきたこと。そういう事実を社会科の教科書できちっと教えていないことになんて怒りの心情を込めて、そういう事実を大切にしていないと指摘されているのです。要するにそうした事実をきちんと教えて、認識しなければいけないことだとし、歴史の事実認識の大切さを強調しておられます。その意味で私は、司馬さんが甘藷についての事実をしっかり認識しておられて、そうした思いでいろいろと甘藷に触られていることに深い感銘を覚えました。

甘藷伝播410年の軌跡

ここで甘藷410年の軌跡を大まかに振り返ってみましょう。偉大な先人である野國總管さんがこの嘉手納^{ぎましんじょう}の地に中国から甘藷をもたらされ、儀間眞常さんがそれを普及させていった厳然たる事実があります。野國總管さんも偉かったことはもちろんですが、甘藷の栽培方法を確立し琉球へ急速に普及させた儀間眞常さんも、私は偉大な先人であると理解しています。ですから、野國總管、儀間眞常のお二人をセットで高く評価する必要があると思っています。

甘藷はこの沖縄嘉手納の地を基点に、全国に普及していきました。これまで一般の方は、甘藷の普及は薩摩からが始まり（鹿児島ルート）、青木昆陽がその振興に功績があったと教わってきたと思います。それも一つのルートに違いありませんが、もう一つ、沖縄から長崎に伝わった長崎ルートがあります。甘藷は主にこの二つのルートを経て、1730年頃までに西日本一帯まで広

がった事実をきちんと押さえておく必要があります。つまりこれからは、琉球（沖縄）が甘藷普及の原点であり、それから第二段階における普及起点は鹿児島、長崎という、二つの普及起点があったことを理解しておくべきでしょう。

江戸幕府が政策的に甘藷振興へ真剣に取り組んだきっかけは1732年の享保の大飢饉で、米将軍と言われた徳川吉宗が、米だけではとても食糧危機を乗り越えられないので甘藷に着目したのです。江戸幕府で甘藷に取り組んだ主役も、一般的には青木昆陽だと理解されてきましたが、1734年に江戸城の吹上御苑で最初の甘藷試作をしたときに、青木昆陽のほかに、長崎出身の甘藷栽培のエキスパートで平野良右衛門というもう一人の功労者がいたのです。この二人がペアを組んで最初の甘藷試作に成功し、その翌年の1735年に後樂園の小石川養生所のほか、千葉の幕張や九十九里で現地実証を行い成功しました。その後、埼玉や茨城などの関東一円に広がっていった歴史的事実があります。

明治の初めにやっと東北の水沢（現在の奥羽市水沢区）まで普及していきました。現在は道南を中心に北海道まで普及しています。戦後日本が食糧危機に陥ったとき、北海道でも甘藷を栽培したのです。ところが、経営的に成立せず、その後立ち消えとなりました。平成20年過ぎから甘藷を北海道でも再び栽培されて、今、面積は微々たるものですが、干しいもなどを作るところまできています。したがって、甘藷が琉球に到達してから北海道に普及するまで、約400年を要して全国制覇を果たしました。

甘藷の普及と振興に多大な貢献をした沖縄

私たちは甘藷といえば、サツマイモという名称からつい鹿児島県をイメージしてしまいます。しかし甘藷の普及と振興の最大の功労者は、琉球・沖縄においてほかにありません。これは絶対忘れてはならないことだと、私自身は常々肝に銘じています。

琉球・沖縄が甘藷の振興で果した功績で、何が大きかったのかを考えてみると、私は二つあると思います。一つは、今日の表彰行事もございましたように、先人の野國總管さんを連綿と尊敬し、遺徳を偲んで来られたことです。嘉手納町という一つの町で、甘藷に対する感謝の念からこのような行事を長年にわたって実施しているところは、全国をみてもここだけです。その意味で、410年間の長きにわたって、嘉手納町を初め沖縄県の皆さんが甘藷に対する深い畏敬の念を持続してこられたことに対して、厚く敬意を表する次第です。

私は甘藷伝来400年祭に列席しておりませんが、400年祭の企画・運営面で功績があったのは今日功労賞を受けられた伊波勝雄さんだと確信しております。その功績の一つに、分厚い『野國總管』の編集・発行があります。私もこの本を読んですごいなと思いました。甘藷伝来の歴史をきちっと後世に残すことは、非常に大切なことだと思っています。

二つ目の沖縄の功績は、甘藷の品種育成、普及に非常に大きな技術的貢献をされていることです。その最大の功績は、1914（大正3）年に沖縄県の糖業試験場、当時は農事試験場ではなくて糖業試験場と言った、その糖業試験場で甘藷の研究が行われていたのです。その沖縄糖業試験場で画期

的な技術開発が行われました。それは世界初の甘藷の人工交配の成功でした。人が花粉を交配させて新しい種子を作り、品種の元種にしていくという、人工交配の技術が確立されたのです。この甘藷の人工交配技術を確立した人を、農林水産省の元技術会議事務局長であった西尾敏彦さんがずっと追跡されておられ、3名まで研究者を絞られてきたのですが、3名から先は進まないというのが現在の状況です。ともかく沖縄糖業試験場の研究者が世界で初めての人工交配技術を確立し、甘藷の人工交配による育種を大正3年からこの沖縄県で行われてきたわけです。

この人工交配技術をベースにして、戦中・戦後期に日本人の命を救った多収品種で有名な「沖縄100号」を、松永高元技師たちが育成しました。それから、戦中・戦後期に大変人気のあった「農林1号」、「護国藷」、それから戦後から人気が続いている「高系14号」、これらの元種もすべて人工交配でこの沖縄県から出たものを使って、あのような立派な品種が育成されたわけです。これらは一例に過ぎません。現在、日本の甘藷には美味しい品種が多くありますが、その元種は、人工交配で沖縄県の試験場からその多くが輩出されていったのです。その意味で私たちは、琉球・沖縄の甘藷の振興や普及に当たっての多大な功績を忘れてはなりません。

甘藷に対する認識、イメージの二面性

次に甘藷に対する認識、イメージの変化について考えてみましょう。“救荒作物から美味しい・健康食品へ変化してきた”という言葉、私は講演や原稿を書くときに

よく使ってまいりました。もう一つ、“従来の甘藷のマイナスイメージは最近プラスイメージに変わってきた”ということも、私自身度々使っています。この見方は、決して間違っている訳ではありません。

甘藷の「救荒作物から美味しい・健康食品への変化」という認識は正しいか？

しかし、2014年に『焼きいも事典』を編集しておりまして、焼きいもの歴史をいろいろな角度から調べているときに、救荒作物から美味しい・健康食品への変化という認識については、もう少し深く考える必要があると思ったのです。

もちろん、日本人の主食である米は、古くから1960年代前半まで十分供給できていなかったという時代背景の存在は否定致しません。しかし同時に、私は、焼きいもの歴史をたどってみて、ただ単に救荒作物だから食べてきたのではないと思うようになりました。一般の庶民・消費者にとっての甘藷、焼きいもは、江戸時代から今日まで連綿と美味しかったのだと思います。ですから、江戸期末の文化文政時代から、庶民は男も女も貧しい人も富める人も、みんな焼きいもファンになった。それは、安くてしかも美味しかったからに違いありません。明治時代に入っても、第二次の焼きいもブームが続きました。太平洋戦争後の第三次の石焼きいもブームも、結局美味しかったから人気が出て食べたのでしょう。今でも太平洋戦争の食糧難時代にまずい甘藷を食べさせられた一部の男性で、“何だ、焼きいもは”と評価しない人たちもいますけれども、基本的にはやはり美味しかったのだと思います。

昔は、健康に良いから甘藷を食べたわけ

ではないでしょう。美味しく、結果として健康にも良かったから、甘藷が連綿と食べ続けられてきたと認識をすべきだと私は思っています。加えて、大飢饉や戦争などで食糧不足になったときには、作物特性を最大限に生かして、甘藷がその重要な役割を発揮したと理解すべきではないでしょうか。

甘藷のマイナスイメージをプラスに変えた人たち

甘藷のかつてのマイナスイメージから、現在のプラスイメージへの変化も見逃せません。昨日も民放テレビを見ていましたら、テレビの広告にまで焼きいもの場面が出ておりました。そうした例が最近結構目に付くのです。昔の暗いマイナスイメージの時代では、甘藷を民放テレビの広告などに使ってはいませんでした。だから、甘藷をめぐって時代は大きく変わってきたという実感を強くしています。この甘藷や焼きいものイメージをマイナスからプラスに変えたのは、多くの人たちの努力の賜ものにほかなりません。その中でも特に、お二方の貢献度が大きかったと言えるでしょう。

お一人は、今日功労賞を受けられたフェスティバロ社の郷原茂樹会長です。なぜ郷原さんがマイナスイメージをプラスに変えられたかを申しますと、郷原さんは昭和62年に大隅半島の鹿屋市でフェスティバロ社を立ち上げられました。平成6年というのはガット・ウルグアイラウンドで日本は貿易自由化が進んで農業がピンチに立たされた年で、当時私は農林水産省の普及教育課長として、国内農業対策に奔走していた時代でしたので、よく覚えています。その平成6年に、鹿児島空港で「コガネセンガン」

を使用した「ラブリー」という商品名のレアケーキを売り出されているのです。航空会社の客室乗務員や旅行客が甘藷のレアケーキに目を向けて、非常に美味しいのでお土産として購入されていきました。私は、これが甘藷の新しい明るいイメージを作った先駆けであり、先駆者のお一人と考えて、高く評価すべきと思っています。世の中の甘藷に対する低いイメージを、大きくプラスに変えていった最初の功労者として郷原さんを挙げたい。

もう一人の功労者は、白ハト食品工業社長の永尾俊一さんです。白ハト食品工業は、甘藷のお菓子、大学いもをはじめいろいろな食品を販売している会社ですが、平成16年に東京・銀座の三越に焼きいも専門店を開設されました。平成16年の当初、売り出したときの焼きいも1本1,200円で売って、持ち帰りの手提げ袋はカラフルなものでした。非常に高価格の焼きいもでしたが、銀座に勤める各社の社員たちを中心に競ってそれを買っているという話題が一気に全国へ広まり、甘藷を良いイメージに一変させていったと私は思っています。

余談ですが当初、白ハト食品工業が銀座の三越に焼きいも専門店を出店したいと申し出たときに、白ハト食品工業の社員から聞いた話ですが、三越側からそんな駄目、駄目と追っ払われたそうです。粘り強く交渉して、やっと入店させてもらい商売を始められたのですが、焼きいも1本1,200円と高い値段で売ったものですから、周りから“あれは、ぼったくり商法だ”とまで言われて非難を浴びたそうです。私は、高い価格での売り方がみんなを引きつけ、イメージアップさせる商法の一つだったので

はと思っています。その意味で私は、東京のど真ん中から焼きいもの明るいイメージを全国に発信された永尾俊一さんも、甘藷のイメージアップを図った大功労者だと思っています。

なぜ甘藷が再び注目されているのか？

今、甘藷が明るいイメージに変わって、注目されてきました。なぜ注目されてきたかと言いますと、いろいろな要因がありましょう。私は、次の三つの要因が有効に絡み合って、今日甘藷が注目され、元気が出る状況になってきたと思っています。

その最大の要因の一つは、とにかく美味しい、消費者の求める甘藷の新しい品種が育成されてきていることが、最大の要因だと思っています。面白いことに、甘藷の世界では、大体20年ぐらいいつずつ有名な品種が育成され普及しているのです。

戦後だけについてみてみますと、昭和20年に「高系14号」が育成されました。「高系14号」の同じ仲間には“なると金時”や“五郎島金時”などの美味しい品種があります。それらは「高系14号」の派生系統と呼ばれています。それから約20年後の昭和41年に「コガネセンガン」が出ました。続いて昭和59年には、今回功労賞を受賞された小林仁さんたちのグループが育成された「ベニアズマ」が出たわけです。そして、平成19年に「べにはるか」が出たという、約20年サイクルでリーダー的な新品种が作出されて世に普及してまいりました。今は従来のほくほく系に加えて、しっとり・ねっとり系の“安納いも”や「べにはるか」が普及しているわけです。そういう、時代のニーズに合わせ美味しい甘藷が育成されて、また、“安納いも”は白ハト食品工業

が取り上げて宣伝した成果ですけれども、そういう新しい品種ができ、消費者の選択の幅が広まってきたことも甘藷が注目されるようになった大きな要因と言えましょう。

二つ目は、企業、農協、生産者が、甘藷を売ろうという知恵、工夫が今非常に働いていると思うのです。フェスティバロ社、白ハト食品工業、JAなめがた、ポテトかいつかなどが創意工夫を重ねて販売しております。そうした企業、農協、生産者、それぞれが工夫して販売してきたということが大きな要因だと思います。

そうした中で焼きいもについて言えば、電気式自動焼きいも機という技術開発もあり、加えて、貯蔵技術も進んでキュアリング貯蔵施設も普及し、周年供給体制が確立していった。その結果、夏でも焼きいもが食べられるようになりました。私は“夏でも焼きいもの時代”が来たというキャッチフレーズをいつも使っていますが、そういう時代になったこともブームの大きな要因だと思っています。

三つ目の要因ですが、これはやはり時代の大きなバックアップで、消費者の健康に対する志向がものすごい高まりを見せていることが背景にあると思います。ご承知のように、高度経済成長のバブルがはじけた平成3年ぐらいから日本も高齢化社会に突入して、皆さんも長寿社会となって健康に最大の関心がありますよね。健康というと、運動、睡眠、食べること。食べるものも栄養があって、健康にもよく美味しいもの、機能成分も含んでいることで、準完全栄養食品である美味しい甘藷に目が向けられてきたと言えましょう。この異常ともいえる

健康ブームが、いま甘藷に注目を集めている三つ目の力強い追い風にほかなりません。

甘藷への夢を未来につなぐ

次に、「甘藷への夢を未来につなぐ」に関して、三つほどお話をします。将来のことは誰も正確に予測できません。私も甘藷のことについての将来見通し、夢を明確に語ることはできませんが、将来の甘藷を担ってくれる子供たちや若い人たちにに対する期待という観点からお話をしたいと思います。

将来も食料安定供給に果たす役割は重要

私は、将来も甘藷が私たちの食料の安定供給における役割を果たして欲しいと願っています。日本の甘藷は、現在大まかに言えば4万haの100万tです。ここ15年間ぐらいは、ほぼフラットな状態で、100万t前後をキープしているのです。近年、日本の米消費が大幅に減り、リンゴ、ミカンも同様に減退している時代にあって、甘藷がほぼフラットな状態で推移していることは、私は非常に健闘している証左だと評価をしています。

この100万t、できれば100万t以上とレジュメに書きましたのは、100万tよりも上を目指して、将来とも美味しい甘藷を生産者、加工企業が安定的に供給して欲しいことの願いからであります。もちろんそれにはいろんな技術的な裏付けや、バックアップ体制が必要となりますが、甘藷が食料の安定供給に果たす役割をこれからも継続されていけば良いなと思っています。

甘藷を多様な加工産業へ成長させよう

二つ目は、現在も加工面での甘藷の利用が非常に発展しております。これから更に甘藷の加工産業が成長していったと願っています。これまで甘藷の加工産業といっても、焼酎、焼きいも、干しいも、大学いも、スイーツなどが結構健闘してきているのですが、それらに加えて、総菜などの新しい加工品を研究・開発して消費者に提供する努力を期待したい。要するに加工産業の裾野を広げていく研究をし、新しい甘藷産業に成長していくことを夢見ている一人であります。

日本の品目別食料自給率は現在、馬鈴薯で70%まで低下しているのですが、甘藷は依然として90%台をキープしていますので、まず健闘していると言えます。甘藷の輸出もまだ少ないのですが、輸出量は平成25年で1,029t、26年で1,217tと香港を中心とする東南アジアに輸出されています。輸出しているのは、約半分は宮崎県、そのほかに鹿児島、熊本、茨城、千葉の各県がいろいろな工夫を重ねながら輸出に挑戦しています。この海外への輸出は、生いもという形だけではなくて、干しいも、焼きいも、スイーツ、いもけんぴなどの分野でも少しずつチャレンジする企業も出ており、私は非常に頼もしく思っています。甘藷の輸出についても積極的に取り組み、夢を膨らませていった欲しいと思っています。

甘藷ファンになる活動の実践

三つ目ですが、将来を担う子供たちや消

費者が甘藷ファンになってもらえるような活動をお願いしたい。その一つの例で、非常に良い事例があります。JAなめがたと白ハト食品工業が、2015年10月30日に茨城県行方市に「なめがたファーマーズヴィレッジ」を開設されました。甘藷を主役にして、甘藷を見学し、触れて、食べて、いろいろな体験のできる総合体験施設が50億円を投じて作られたのです。これは非常に夢のある事業です。一度訪れていただきたいですね。ただ、スタートしたばかりなので若干課題も残っていますが、あと数年すれば一層整備されて、非常に立派な夢のある村に成長していくものと期待しています。

また、学校教育の中で、幼稚園や小学校でいも掘りや栽培など、子供たちに甘藷に直接触れる体験を積極的に行っていくことが重要だと思っています。私自身も最近マスコミから取材を受けることが多くなっていますが、マスコミを活用して甘藷の良さをPRし、甘藷の消費がますます拡大していく夢を描いております。

結びとなりましたが、甘藷は大変美味しくて、健康にも良い準完全栄養食品です。したがって、全国の消費者が甘藷をたくさん食べて、笑顔の100歳を目指すことを皆さんに提案したいと思います。どうか皆さん、“甘藷を食べて笑顔の100歳を目指そう”ではありませんか。ご静聴ありがとうございました（拍手）。