

唐芋パビリオンをつくるために

NPO 唐芋ワールドセンター
東アジア唐芋友好協会 代表

ごうはら しげき
郷原 茂樹

“唐芋パビリオンをつくろう。” そんな呼びかけをはじめて、30年が過ぎた。この間、いろいろなことを試みてきたが、今もって実現できないままに終わっている。何故、実現できないのか。究極的に言えば、資金がないためである。資金確保のための支援を受ける術を見出だせなかった。そこで2015年、自社の株を売却し、その資金をつくった。あとは建設するだけの状況となった。いま用地買収の努力をしている最中である。

唐芋パビリオンの構想を抱くに至った理由は、あのウルグアイ・ラウンドの時代（平成6年）にさかのぼる。唐芋を主幹作物とする鹿児島では、それをでん粉原料として供給することで農業を成立させていた。ところがウルグアイ・ラウンドの国際協定で日本に外国から安価なでん粉が入って来ると、鹿児島の唐芋を生産する農業は成立できなくなる。そこで鹿児島県農政部の主導により、唐芋の供給先をでん粉以外に拡大する運動が起こった。唐芋の用途開発運動である。

この時期、ウルグアイ・ラウンドを巡り多種の農産物の生産基盤が打撃を受けて、全国各地で一品一村とかパロディ王国とかの地域おこし運動が、澎湃と起こった。私

の地元の鹿児島県大隅半島では唐芋の価値を再発見・再創造する運動が始まり、商工業界の若手を中心に、農家や一般市民も参加した『唐芋王国』のイベントが開催された。これに私も参加したのだが、せっかくの運動を一限のイベントで終わらせるのではなく、継続させる必要性を感じた。そして唐芋を栽培し、それをお菓子里に加工して、多方面で販売するフェスティバル社を設立した。さいわい会社は順調に発展し、地元で雇用を作り出し、都会から富を還流させるシステムが堅牢になった。

私の会社で大ヒットした主力商品の素材は、唐芋の通称“黄金千貫”である。私の地元を支えるでん粉、焼酎、カリンとう、飴などの企業が最も活用しているのも“黄金千貫”である。いわばこの芋は地元にとって命綱と言っても過言ではない。しかしそれを誰がいつどのように育成されたのかは、誰も知らなかった。私はその人を探し出すのに7年かかった。「コガネセンガン」を育成したリーダーは、坂井健吉先生である。90歳をこえてもまだお元気で、この5年ほどの間に繰り返し我が社にお招きして、ご指導をお願いした。それと同時に、私は坂井先生に“黄金千貫”の開発秘話などをお聞かせいただき、ぜひとも唐芋パビ



写真1 見本農場で栽培している160品種の唐芋

リオンの中核に、その資料等を展示する場を作りたいと思っている。“黄金千貫”ばかりでなく、唐芋そのものに関しても、品種、栽培法、成分、加工法などのデータはなかなか手に入りにくい。それを備えている施設がない。私はそれが一堂にそろっている場所として、『唐芋パビリオン』をつくりたいのである（写真1）。

もう15年ほど前になるが、私は鹿児島市の繁華街に、『唐芋ワールド』という名称の5階建ビルを建てた。1階は自社生産の唐芋菓子を販売する店舗、2階と3階は唐芋を素材とするレストランである。唐芋からこんなにいろいろな料理ができて、それはこんなに美味しいという、見本の場にし

たかった。4階は唐芋の資料館である。品種や栽培法や加工法などの展示ばかりでなく、唐芋伝来のルートなどを紹介するDVDの上映、鹿児島県の農業改良普及所長であった方による唐芋の解説なども行ってきた。

さらにここで5年間にわたり、月に1回、唐芋のセミナーも実施した。各方面から講師を招き、一般市民も参加できる、定員は30～50人。参加費は無料。その後は唐芋料理の講習会を月に1回、5年に及んで実行した。毎回実際に料理を作って参加者がそれを試食する企画だったので、常連も多く、好評だった。ここで作られたレシピ本も出版し、唐芋料理の普及に活用した。このようにいろいろな試みを実施してきたのは、将来、大隅半島の広大な芋畑の中に、本格的な唐芋の運動拠点として『唐芋パビリオン』を建設したいという目的があったからである。

さらにこの間、韓国や中国などから、我がフェスティバロ社に唐芋事業の見学者が訪れるようになった。多い年で1年間に200人。もちろん無料奉仕の受入れであるが、見学者のためにいろんな資料等が一堂に整っている場が必要なことを、いつも痛感した。情報交換する施設もない。しかし交流は継続的に行われるようになり、やがて東アジア唐芋友好協会が設立された。この協会では3か国による持ち回りの唐芋のワークショップを開催することになり、特に韓国や中国では行政の支援、補助によってその規模が回を重ねるごとに大きくなってきている。2015年は第6回のワークショップが中国で開催され、国内から大型



写真2 唐芋の新商品を作り出すための南風農家舎（デザートハウス）

バス10台で唐芋関係者が集まった。

今年は日本の担当で、2016年11月27日に鹿児島県指宿市で開催されるのだが、私としてはこのときまでに唐芋パビリオンを建設しておきたいという希望を抱いていた。残念ながらそれに追いつけなかったもので、3年後には、必ずそれを新築の唐芋パビリオンで開催したいものである。唐芋パビリオンは私の集大成であり、やがて地球規模の食糧危機が来る恐れのある状況の中で、国境を超えて唐芋を食料として生かす運動拠点を形成しておこうという意図も含まれている。

初めに述べたとおり、私は唐芋パビリオンの建設資金を確保するために、30年前に創業したフェスティバロ社の株を売却した。しかし全部を売却したのではなく、その持ち株によって、いまでも会長をつとめ、依然として会社の経営に責任をもつ立場にある。

その一方では、従来の会社ではできなかった唐芋の新しいデザートなどを開発、

製造、販売するための新会社である株式会社大隅半島農林文化村を設立した（写真2）。さらに唐芋の可能性を豊かに追求するため、新会社ではフランスのMOFの資格を有するパティシエなどをパリから年間計画で招聘する契約を結び、すでに実行中である。また日本におけるフランス料理の権威者であるダニエル・マルタン氏とは、毎月数日、東京から通ってきて指導に当たってもらっている。新しいレベルの唐芋デザートは、いま東京銀座6丁目に建設中の巨大複合施設の中にテナントとして出店して、販売の予定である（写真3および4）。



写真3 唐芋を素材とした健康と美容のためのデザート

今はこの新規事業を中心に動きまわらねばならないところだが、これが一段落した後、『唐芋パビリオン』の建設に本腰を入れたと考えている。

この近況報告をご覧いただいている方の中には、日ごろからご支援を賜っている方も多いと存じます。どうぞ今後ともご指導お力添えをお願い申し上げます。なお、2016年11月27日の第7回東アジア唐芋友好ワークショップには、是非ご参加下さい。



写真4 唐芋ケーキを取り入れたアフタヌーンティー