

「干しいも事典」世に出る

元・農林水産省農業研究センター 所長 こばやし まさし 小林 仁

このたび「干しいも事典」が刊行された。この事典は、いも類振興会理事長の狩谷昭男氏の思いが詰まった一冊だと言える。

思い返せば2年前のことである。狩谷氏から、「『サツマイモ事典』『焼きいも事典』に続く3番目のサツマイモ事典として『干しいも事典』を刊行したいので協力してほしい」との依頼を受けた。実は正直なところ、「そのタイトルでの発刊は難しいのでは…」と当初は思っていた。しかし同氏の並々ならぬ情熱や関係諸氏の努力が実を結び、干しいもの歴史や生産から消費、文化まで包含する事典が完成したのである。

さて、サツマイモは16世紀初めに中南米から世界中に広まりはじめ、ほぼ100年後に中国経由で野國村（現・沖縄県嘉手納町）に導入された。以後日本列島を北上に北上を重ね、日本への伝来から250年を経て東日本まで普及し、さらに150年後、つまり、伝来からほぼ400年後の現在、寒地の北海道でも経済栽培されるまでになっている。寒さに弱いサツマイモが日本列島を北上できたのは、貯蔵技術や苗作りなど様々な工夫や技術開発に依るところが大きい。が、そもその要因は日本人特有の「食材の素朴な味を引き出し、それを賞味する和食文化」が背景になっていたためと考えられる。つまり、干しいものに代表される加工技術やそ

れらを楽しむ文化そのものが、サツマイモの北上を支えていたとも言えるだろう。

実際、食物を乾燥して保存性を高める技術は、昔から受け継がれてきた「かきもち」や「干し柿」などと類似していたため、自家用レベルの干しいものは古くから各地に存在していた。一方、事典に詳しく書かれているが、販売用として多量に生産されるようになったのは今から200年ほど前の静岡県遠州地方である。それらは主に関東以北の地方に出荷され、農家の副業として年々生産量は拡大していった。やがて主産地は静岡県から茨城県に移り、今では全国生産のほぼ9割が茨城産となっている。

そんな干しいも生産量日本一の茨城県と狩谷氏との関係も、同氏の干しいもにける情熱と無関係ではないだろう。本誌127号（2016）にあるように、学生時代を過ごされたのはほかならぬ茨城県であったとのこと。干しいも事典刊行までの道のりは、この時から始まっていたのである。

干しいもは近年、自然食品・健康食品として新たな脚光を浴びており、海外からも注目され始めている。このような流れの中で、「干しいも事典」が世に出たのは意義深い。この事典が多くの人々に活用され、今後さらに干しいもの生産振興と消費の拡大に寄与することを切望して止まない。