

干しいも事典の概要と編集余話

一般財団法人いも類振興会 理事長 かりや あきお
狩谷 昭男

はじめに

干しいも事典は2016年10月13日に、一般財団法人いも類振興会の企画編集により刊行され、当振興会で直接販売している。本事典は、1年5か月を要して完成した。この間、小林 仁企画編集委員長をはじめ企画編集委員6名、執筆者46名の方々からご協力をいただいた。厚くお礼申し上げたい。

本事典は、いも類振興会における平成27～28年度事業の一環として企画し、刊行したものである。サツマイモ事典（2010年1月刊行）、ジャガイモ事典（2012年3月刊行）、焼きいも事典（2014年10月刊行）に続いて、干しいも事典が世に出たことに感謝している。

干しいも事典の刊行にあたり、企画編集の目的・経緯、主な解説内容を紹介するほか、編集余話も記しておきたい。

1 干しいもの静かなブーム到来

干しいもが市場流通品として商いが始まったのは、今から192年前の1824(文政7)年からであり、それほど古い話ではない。この干しいもは、江戸時代後期から甘くて美味しく、保存性を有し栄養のある食べ物として広く庶民に親しまれ、太平洋戦争後においても根強い人気が続いた。

干しいもの生産・消費量に関しては、

1992（平成4）年以前における時系列の統計数字がないため、正確な需給動向の分析はできない。しかし、干しいもの消費量は、太平洋戦争後の米増産による食糧不足解消に加え、1970（昭和45）年の大阪万博以降におけるファーストフードの普及などもあって、1970年頃が転換点となり減退の道をたどったとみられている。

干しいの取扱業者などの見解によると、干しいもの消費量は1985（昭和60）年前後を境に、やや持ち直し始めたとみられている。そして21世紀に入った2003（平成15）年頃から、干しいものは国民の健康志向の高まりなどから添加物のない安全な自然・健康食品として、また災害時の非常用食品としても再び注目され、今、静かなブームを迎えつつある。

2 干しいも事典編集の目的と経緯

(1) 編集の目的

干しいも用サツマイモの生産振興と干しいもの更なる消費拡大を目的として、サツマイモおよび干しいもの生産者、実需者、関係機関・団体のみならず、広く一般消費者にも干しいもへの関心と理解を一段と深めていただくことが重要であると考えた。

干しいもに関する知識・知見については、これまでも様々なかたちで紹介されてきた

が、干しいもを専門的、学術的な視点から総合的かつ体系的に取りまとめられた出版物はなかった。このため、干しいもに関する全ての事項・用語を基礎から専門分野に至るまで分かりやすく解説し、それを集大成した干しいも事典を出版することとした。

(2) 編集の経緯

いも類振興会は、いも類の生産振興と消費拡大を目的に各種の事業を実施している。干しいも事典の刊行は、調査研究事業の一つとして位置づけている。干しいも事典企画編集委員会（以下「編集委員会」という。）は、小林 仁・企画編集委員長（元・農林水産省農業研究センター 所長）、池羽智子（元・茨城県農業総合センター園芸研究所 流通加工研究室長）、泉澤 直（元・茨城県農業総合センター農業研究所 所長）、鬼澤宏幸（株式会社幸田商店 代表取締役）、狩谷昭男（一般財団法人いも類振興会 理事長）、藏之内利和（農研機構次世代作物開発研究センター 上級研究員）の6名で構成した。企画編集事務局は、いも類振興会が担った。

刊行までの主な経緯は、次のとおりである。

- (1) 2015年3月23日に、いも類振興会の平成26年度第2回理事会が開催され、平成27・28年度の調査研究事業の一つとして、「干しいも事典」を刊行する事業計画が承認された。
- (2) 事務局では、同年4月から干しいも事典の編集準備に入り、4月17日に企画編集委員の委嘱を行った。6～7月には、目次構成を中心に、企画編集要領、原稿執筆要領、用字・用語統一表の内

容について、それぞれ企画案を固めていった。

- (3) 7月30日に第1回編集委員会を開催し、事典の①企画編集スケジュール、②企画編集要領、③企画編集の目的と基本方針、④目次構成、執筆者について検討した。
- (4) 9月4日に第2回編集委員会を開催し、第1回編集委員会で検討した全ての事項について決定した。
- (5) 原稿の執筆依頼は9月9日～30日に行い、原稿の提出期限は2016年2月15日と定めた。原稿提出が完了したのは、2016年4月であった。
- (6) 提出された原稿は、順次、事務局で読み込み記述内容の事実確認を行いつつ、記述表現の修文に入った。第1次稿は7月20日に納品され、企画編集委員に配布して内容の調整・修文を依頼した。
- (7) 8月5日に、第3回編集委員会を開催した。第1次稿を基に、原稿内容の事実確認・調整、修文を加えた。
- (8) 第2次稿は8月19日に納品されたので、著者校正に入り8月29日までに執筆者から回答を得た。事典全体がまとまったので、索引を作成し第3次稿（最終稿）とした。
- (9) 最終稿の校正は、9月29日に校了した。製本は10月13日に完成し、直ちにいも類振興から直接販売を開始した。

3 干しいも事典の主な解説内容

本事典は10章で構成され、B5判266頁から成る。各章の主な解説内容は、次のとおりである。

口絵

干しいもに関するカラー写真は、12頁にまとめた。

I章 干しいもの定義と生産・消費動向

(1) 干しいもとは何かについて、干しいもの定義、干しいものの種類・製法、呼び名、食品としての特徴、干しいものたどった道の解説を通じて明らかにした。

(2) 干しいもの需給状況について、干しいも供給量の推移を国産品と輸入品別にみた。また、国産品については、原料サツマイモの県別供給量の推移についても解説した。更に、サツマイモの総消費量に占める干しいもの地位の推移のほか、干しいもをめぐる諸課題についても整理した。

II章 干しいものの美味しさ

(1) 干しいもにおける美味しさの構成要素である食感、甘み、香り、色について解説した。

(2) 干しいもの食感については、品種によって異なる食感がなぜ生じるのか、肉質の違いに関係する要因、美味しさに影響を与える栽培・貯蔵条件を解説した。また、干しいもの甘み成分については、ショ糖、麦芽糖の生成、甘み成分と甘味度の関係を解説した。

(3) 干しいもの香りについては、香気成分、品種による香りの違い、乾燥方法の違いによる香りへの影響を解説した。また、干しいもの外観については、品種による外観の違い、外観と美味しさの関係などを解説した。

III章 干しいものの成分と健康

(1) 干しいもの栄養素である炭水化物、

タンパク質、ビタミンとミネラルについて解説した。

(2) 干しいものの成分と機能については、食物繊維の働きと効果、機能性を表示できる栄養素、非栄養素のクロロゲン酸、ヤラピン、アントシアニンについて、それぞれ解説した。

IV章 干しいもの歴史

(1) サツマイモの分類・起源のほか、原産地である中南米から世界への広がり、日本での伝播について概観した。

(2) 干しいもの歴史を、江戸時代、明治・大正時代、昭和時代、平成時代に区分し、それぞれの時代におけるサツマイモの生産・消費状況を踏まえ、時代背景も加味しつつ干しいもの製法・技術、使用した品種、干しいも産地の変遷を中心に解説した。

V章 干しいも用のサツマイモ品種

(1) 干しいも用のサツマイモ品種として、具備すべき7つの条件について解説した。

(2) 干しいも用のサツマイモ品種に関し、栽培品種に変遷、すなわち在来品種、民間の育成品種・導入品種、公的機関による育成品種について解説した。また、今後における干しいも用サツマイモ品種の育成課題についても整理した。

VI章 干しいも用サツマイモの栽培・管理と産地

(1) 干しいも用サツマイモの栽培・管理については、主要品種における栽培・管理上の留意点を含めて、主産地である茨城県を例に解説した。

(2) 干しいも用サツマイモの栽培に際し、特に留意すべき主な病害虫・生理障害

について解説した。

- (3) 干しいも用サツマイモを生産している主な産地（茨城、千葉、群馬、静岡、石川、岐阜、三重、高知、長崎、宮崎の各県）における干しいも生産の経緯、生産の現状、課題と今後の対応などについて紹介した。

Ⅶ章 干しいもの製造と販売

- (1) 干しいもを、家内工業における小規模製造と工場における大規模製造する場合に区分し、それぞれの製造施設、製造工程、美味しさを引き出す方法などについて紹介した。
- (2) 干しいもの生産・販売の現状のほか、干しいもを生産・販売している11事例をもとに、干しいもの生産・販売に組んだ経緯、干しいも生産の現状、特徴的な販売活動などを紹介した。

Ⅷ章 干しいもの作り方・食べ方と料理レシピ

- (1) 家庭における自家消費用干しいもの作り方と留意点について解説した。
- (2) 干しいもの美味しい食べ方について、そのポイントを紹介した。また、干しいもに対する嗜好の変化についても触れた。
- (3) 干しいもを活用した27種類の料理レシピ（材料、作り方）のほか、干しいもを使用した3つの郷土料理について紹介した。

Ⅸ章 干しいもをめぐる文化・トピックス

- (1) 江戸時代から現在までの間に、干しいもの生産振興、消費拡大などに貢献した5人の事績を紹介した。
- (2) 干しいもに関する主な振興活動、トピックスを紹介した。

X章 世界の干しいも事情

世界の干しいも事情について、東アジア（中国、韓国）、アフリカ（タンザニア）における干しいもの歴史（経緯）、生産・流通・消費の動向、課題と展望を紹介した。

干しいもの文献・年表

- (1) 日本における干しいもに関する主な文献・資料について、取りまとめた。
- (2) 日本におけるサツマイモ・干しいもに関する主な出来事、技術、普及、行政施策に着目し、サツマイモ・干しいも年表を作成した。

4 干しいも事典の編集余話

本事典の企画段階から刊行に至る間、いろいろな出来事があった。その一端を編集余話として記しておきたい。

(1) 干しいもで事典が作れるのか？

焼きいも事典と同様に、干しいもで事典が作れるのか？という疑問を多くの方々が持たれたに違いない。実際に事典を企画した当初は、干しいも事典に盛り込む手持ちの材料は少なく不安が多かった。ただ、2013年10月に発行したいも類振興情報No.117の特集で「干しいもの現状と課題」をとりあげたところ、これまでには見られない大きな反響があった。そこで、この特集内容をベースに目次構成を組み立てれば、干しいも事典の編集は可能だろうと考えていた。

干しいも事典の発行には、もう一つの動機があった。周知のとおり、干しいも生産量の約9割は茨城県が占めている。私的な話で恐縮であるが、筆者の茨城県との関わりは深い。

生まれ故郷は富山県であるものの、茨城

大学で学び遊んだこともあって茨城の風土や人情に今も深い思い入れがある。また、農林水産省を退職した1997年以降も、茨城県からの要請で農業技術顧問、試験研究課題評価委員、普及活動外部評価委員長として長く県の業務に関わり、多くのことを学ばせていただいた。そこで茨城県の皆さんに対し、ささやかな恩返しの気持ちも込めて干しいも事典の編集に取り組んだものである。

(2) 干しいもの発祥地静岡県の執筆をめぐって

干しいもの発祥地である静岡県に関わる記述部分について、執筆者の決定までには非常に苦労した。最初は、静岡県における干しいも主産地の地方事務所の担当者に執筆を依頼した。その担当者は、引き受けるべく県本庁の所管課長に伺いを立てたが了解を得られず、いも類振興会から直接、所管課長に了解を取るようにとの話となった。電話で所管課長に事典編集の趣旨を説明しお願いしたが、結果は不承知に終わった。

干しいもの発祥地である静岡県分の記述が欠落すれば、画竜点睛を欠く事典になるので、執筆者をさらに探した。幸い企画編集委員であった藏之内氏の紹介で、ようやく永嶋芳樹氏に執筆を引き受けていただくことができた。永嶋氏には、静岡県における明治、大正、昭和の甘藷切干の貴重な多くの写真を収集し提供いただいた。静岡県での干しいもがたどった道は、これらの写真を通じてよく理解ができる解説内容となったことに感謝している。

(3) 高知県の丸干し「ひがしやま」の将来

高知県大月町の特産品である「ひがしや

ま」は、丸干しの干しいもである。「ひがしやま」という珍しい呼び名の由来は、干しいも事典に解説されているので参照されたい。「ひがしやま」に関する解説は、元・高知県大月町産業振興課長であった中平定男氏に依頼した。中平氏には2003年に、いも類振興情報No.77で、ベニハヤトからつくる「ひがしやま」の標題で解説いただいていたからである。

煮切干の丸干しでは、全国的に三重県の「きんこ」が知られており、「ひがしやま」はそれよりも知名度がやや低いように思われる。そこで、事典では「ひがしやま」作りの秘訣を含めて、製法の手順にしたがい丁寧に解説いただいた。また、口絵では「ひがしやまの出来るまで」と題し、美しいカラー写真8枚を使用して、理解が深まるように配意した。

「ひがしやま」の生産量は、残念ながら減少傾向にある。これまで長く「ひがしやま」の振興に尽力してこられた中平氏は、減少傾向を危惧して解説の最後を「この伝統的な特産品ひがしやまの製法や食文化を絶やすことなく、後世に繋げることが、大月町で生きる人びとの責務と考える」と結ばれた。強く印象に残った言葉である。

(4) 干しいも生産地の茨城集中型から全国分散型へ

農林水産省の「いも・でん粉に関する資料」で、干しいもの国内生産実績について都道府県から報告があり集計されているのは、茨城、群馬、山梨、静岡、三重、愛媛、高知、長崎、熊本、鹿児島県の10県である。この資料の集計結果によると、干しいもの国内生産量のうち、茨城県が約9割を占め主産県となっている。

一方、干しいも事典によれば、詳細は不明であるが干しいも製造に取り組んでいる道県は、2016年現在で北海道、岩手、山形、茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、山梨、静岡、石川、岐阜、三重、愛媛、高知、長崎、熊本、宮崎、鹿児島県の19県で確認されている。干しいもの消費には、これまでやや馴染みの薄かった西日本地域を含む全国各地に及び増加傾向にある。

干しいもの乾燥機や包装資材など製造機械の普及によって、従来に比べ干しいも産地の自然立地条件の優位性は、明らかに低下しつつある。したがって、これまでのように茨城県への極端な生産特化から、新興県の創意工夫次第によっては、生産地の全国への分散化が若干進む可能性を秘めている。干しいも産業の体質強化や製品の安定供給を図っていく観点からも、生産地は茨城県集中型から全国分散型へ緩やかに移行していくことが望まれる。

(5) 干しいも文化の蓄積を図ろう

干しいも事典の編集に文化の面で感じたことは、静岡県における明治～昭和期の干しいも関係の写真を多く収録でき大きな収穫であった。しかし、それ以外の文化に関しては、注目すべき文献・資料、製造器具などの蓄積がほとんどないことに驚いた。それは、記録に残された干しいもの歴史が、まだ200年間にすぎないためであろうか。

干しいもの主産県である茨城県関係者への要望は、干しいも関連イベントの開催と同時に、埋もれつつある過去の干しいも製造器具・施設などを「干しいも博物館」（仮称）的なものを開設し、そこで保存・公開をしてほしい。併せて、静岡県から

茨城県に干しいもが伝わった1908（明治41）年以降から今日に至るまでの干しいも関連写真を発掘して、干しいも写真集の出版を期待したい。干しいも文化の蓄積を着実に図っていくことは、現代に生きる干しいも関係者の大きな責務ではないだろうか。

結びに

干しいも事典は2016年10月下旬から、いも類振興会から直接販売している。また、全国の書店を通じての購読申込みについても対応が可能である

既刊のサツマイモ事典、ジャガイモ事典、焼きいも事典は、読者、マスコミ関係者などから広く活用いただいている。今回刊行した干しいも事典についても、同様に利用されることを願ってやまない。それによって、干しいもに対する関心と理解が一段と深まり、将来、サツマイモの生産振興と消費拡大に結びついていくことを期待している。なお、本事典を購読いただいた皆様から、忌憚のない読后感想と改善意見をお寄せいただければ幸いである。

*干しいも事典の購読申込先

2016年10月13日発行、B5判、266頁

定価2500円＋税（送料別）

編集・発行：一般財団法人いも類振興会

〒107-0052 東京都港区赤坂6-10-41

ヴィップ赤坂303

電話：03-3588-1040

FAX：03-3588-1225

imoshin@fancy.ocn.ne.jp