

第8回東アジア唐芋友好ワークショップの概要

NPO 唐芋ワールドセンター 理事 小林 泰宏
こばやし やすひろ

2010年2月に鹿児島で始まった日本、韓国、中国の唐芋（サツマイモ）関係者による民間主導の唐芋友好ワークショップが、2017年11月3～4の両日、韓国・海南郡で開催された。このワークショップは、2016年11月の鹿児島県指宿市での第7回会議に続き、第8回を数えるものである。この度、主催団体のひとつである「NPO唐芋ワールドセンター」の理事として参加したので、今回のワークショップの概要を報告する。



会場位置図

[I] 第一日：討論

1 開会

第8回ワークショップには、日本から15人、中国から8人、韓国から280人の参加があり、総計約300人の参加者となった。特に、2年後の第10回記念大会の開催地に決まっている沖縄県読谷村からは、田島利夫・副村長をはじめ担当職員ら5人が加わり、沖縄での初開催に向けての決意が示された。

会場となったのは、仁川空港からバスで5時間を要する韓国南西端、全羅南道の内陸部に位置する海南郡海南邑の農業技術センター農業教育館である。当地は「海南唐芋」で知られるサツマイモの韓国最大の生産地にほかならない。玄関を入ると、すぐ脇でベニアズマの焼芋が試食サービスとして提供されて人だかりが続き、2階の講堂は、初日から唐芋の栽培農家をはじめ加工・流通・販売にかかわる人々が席を埋めていた。

冒頭、開会の挨拶に立った東アジア唐芋友好協会の郷原茂樹代表は、この運動が3ヶ国の唐芋を生かした6次産業の推進に確実な成果をもたらしており、さらに唐芋を通じての交流が、今、特別な意味をもっていると評価されている、と指摘した。そ



主要参加者による記念撮影

の意味については「隣り合う国同士でありながら厳しく対立している3か国が互いに和解し、未来に希望を抱くことが可能だということ、私たちの運動は証明しているのではないのでしょうか」と語りかけた。これまでのワークショップでは述べたことのない、懸念と期待の表明であったといえる。

2 主題発表

続いて、3人のゲスト・スピーカーがパワー・ポイントを使いながら、サツマイモ栽培にとっての主要課題である「土壌・品質管理」に関して講演を行ったので、その概略を紹介する。

韓国全羅北道農業技術院 農学博士

金 甲喆 氏

「サツマイモ栽培地の土壌及び養分管理」

(1) サツマイモ栽培地の土壌検定

最近、農作物の安全性への消費者の関

心が高まり、土壌状態を正確に把握するために土壌精密検定の重要性が高まっている。検定のための土壌資料の採取方法について詳述（略）。

(2) 種苗栽培地土壌管理

栽培地土壌の問題点として、塩類障害、養分の不均衡障害、ガス障害、病害虫の発生を指摘。塩類障害について、その症状と対策を説明した。

(3) サツマイモ栽培地の土壌管理

種苗栽培に適した土壌、サツマイモ栽培に適した土壌、施肥基準、土壌検定による施肥推薦量の使用について述べた。

(4) 土壌の改良

韓国の畑土壌は酸性が強く肥沃度は低い。土壌の物理性、科学性を適切に改良する方策を提示した。

西田農産社長 西田 春樹 氏
「土着菌を利用した堆肥づくり」

西田氏は鹿児島県種子島でさつまいもの栽培加工会社を経営。地元品種の「安納いも」を全国ブランド化するプロジェクトの主力を担った人物として知られ、第4回ワークショップでもパネリストの一人として成功体験の経緯を報告した関わりを持つ。

今回は主題に沿って「農業にとって『土づくり』が栽培の最重要行程」と強調したうえで、自らが実践してきた「土着菌を利用した堆肥の作り方」を映像とともに具体的に説明した。そのプロセスは、①米ぬかと糖蜜を適度な硬さに混ぜ合わせる②それを竹林の腐葉土（土着菌の存在場所）に播き、ゴザを乗せて3～4週間発酵させる③できあがった発酵腐葉土に米ぬかと糖蜜の混合物を再度加えてボカシ肥料を作る④ボカシ肥料1に対し牛ふん堆肥10を混ぜ合わせ独自の堆肥を完成—というもの。説明に聞き入る出席者の真剣なまなざしが、関心の強さをうかがわせた。

中国邯鄲禾下土産業会社社長 崔 伏喜 氏
「サツマイモ種苗毒素除去技術の革新と発展」

崔氏の会社はサツマイモ毒素の除去をコアとしながら、20年あまり栽培、種苗の繁殖、ブランド販売などの研究を行ってきた。その成果として、26品種の毒素除去いもを植えて種子を栽培、生産し、4つの国家特許を獲得。500ヘクタールの栽培団地を造成して毒素除去苗木を河北、河南、山東、雲南など24の省、地域で販売し、中国最大のサツマイモ種苗の生産流通企業に発

展した。そして、インターネット上に広報・技術サービスのプラットフォームを構築し、毒素除去サツマイモの普及に力を注いでいる。

3 野外での昼食会

その後に用意された昼食会には、かつてない独特の工夫が凝らされていて、内外の参加者全員がともにゆったりと食事と会話を楽しむ風景が印象に残る。

会場とされたのは農業教育館の玄関前の芝生の広場で、大きなテントが張られ、その下にいくつもの丸テーブルと、100人分ほどのパイプ椅子が置かれていた。その外側には、ガスコンロとそれに乗る鍋が30個あまり並び、肉や野菜の様々な料理がどんどんつぎ足されていく。参加者全員が前後2組に分かれて1時間半ほどで食事会を終えた。

韓国の伝統文化のひとつに「野遊会（ヤユーヘ）」がある。村々の広場や野原に人々が集い、食べて飲んで輪になって踊り、楽しい時間を過ごす。日本でも古代万葉のころまで行われていたらしいが、韓国ではいまでも珍しくないそうで、晴れ渡った秋空のもと、野の匂いを運ぶ涼やかな風に頬を撫でられながら、「野遊会」の風景にふと思いをはせた。

野外でのバイキング昼食を立案したのは、東アジア唐芋友好協会の韓国側の女性事務局長、孫美香さん。「こんなに大勢の方が集まることになったので、屋内での昼食はとても無理。困ってしまって、業者の方に200人分の料理とテントの設営を頼みました。それでも昨日までは、雨かもという予報もあったので本当に心配でした」と、

食事を終えた参加者からの笑顔を受け止めていた。



テント下でのバイキング昼食

4 午後の事例発表

沖縄県読谷村農業振興係長

大湾恵武（おおわん・やすたけ）氏
「紅いもの村・読谷村」

沖縄本島の中部、西海岸に位置する読谷村は人口4万1千余人と、村としての人口は日本一。「紅いもの」の産地として知られてきたが、1999年に「読谷村紅いもの産地協議会」を設立し、栽培から加工・流通まで一体的に取り組むプロジェクトを実施してきた。

さらに2001年6月には生産奨励・消費拡大・販売促進を図るため、村議会で毎月16日を「イモの日」とする宣言を決議し、「読谷紅いもの」のブランド化を目指して様々な取り組みを実施しつつある。

天津豊華裕隆農業発展株式会社社長

王立国氏
「特色ある農村産業、3次産業融合を率いる」

2014年3月に天津市に設立した、サツマイモ産業の営農技術一体型企業の現況と将

来展望を語った。サツマイモの新品種を導入し、苗の毒素を除き、モデル栽培をし、倉庫に保存してから配送、オンライン販売、フランチャイズまでをカバーする。現在、5千ヘクタールの試験栽培団地を造成中で、団地内には技術研究試験室、冷凍倉庫、大型常温保管貯蔵庫、毒素除去苗の生育基地などを確保した。

2017年に開設した焼きサツマイモ販売会社は、すでに全国各地の140か所余りで販売店を運営している。標準化された生産技術システムの導入によって人件費の削減とサツマイモの品質向上を実現し、2020年までには500か所のチェーン店の運営を見込んでいる。

盆山トウッコビ農場代表 金基宣氏

「さつまいも育苗事例」

自らの2千坪の農場での、良質の苗を育てるすべての作業過程を説明した。苗床の準備、種いもの埋め方、育苗床の管理法、サツマイモ種苗の病害虫事例、種苗の等級による生育と収穫量の違い、等々について具体的な映像を示しつつ自らの経験とその教訓を伝えた。

明石鉄工所専務取締役 佐野 智彦氏

「甘藷の加工品の種類と加工方法・機器について」

サツマイモには青果で出荷されるA品と加工用にしか使われないB品があり、ここまでの論議はすべてA品の栽培に向けられてきた。しかし、一定量のB品が生産されるのも避けられないため、それらをいかに価値ある加工品にしていくかについて、食品加工機器メーカーの視点から語った。

サツマイモの加工品としては、澱粉用、焼酎用、干し芋用、カット品など様々な用途があるが、その中で、ペースト、パウダー（フレーク）、ダイスカット（糖蜜漬け）をとりあげ、その用途とそのための加工方法、必要な加工機器を紹介した。



熱心に発表を聞き入る参加者

5 質疑応答

発表者7人と東アジア唐芋友好韓国協会の呉相湊会長が登壇し、1時間半近くにわたって会場からの活発な質問に答えた。質問の多くはキュアリングや貯蔵の際の温度、湿度、日数などに関するもので、聴衆席にいた鹿児島県大隅加工技術センターの上之園茂氏も答弁を求められるなどの盛り上がりようだった。

「安納いも」での実績をもとに、西田春樹氏には特に多くの質問が出された。貯蔵法について西田氏は、「温度は13.5度、湿度はできるだけ100%近くに保つ。だが、品種によって様々な違いがあるので、皆さんが一人ひとり、自前で試験してみるのが一番大切です」と、各自が積極的に体験を積み重ねることで得られる知識こそが基本、との考えを語った。

〔Ⅱ〕 第二日：現場見学

2日目は午前中に海南のサツマイモ加工会社と生産農家、北隣の霊岩郡の流通会社の計3か所を見学。午後は閉会寸前の国際農業博覧会を訪れ、その後、解散した。

最初に訪れた「ダモ食品」は小規模ながら様々な一次加工を営んでおり、「平昌五輪での出品が決まった」と社長は誇らしげに語った。工場内部を案内し、ロッテ系列に卸しているというポテトチップスやポテトスティックなどの製品を持ち出してみせた。原材料は「べにはるか」だが、日本からの参加者にとって味はまだまだという見立てだった。

2か所目の「南宮農園」は5千ヘクタールの大規模農地で「べにはるか」を栽培し、個人経営としては異例の大貯蔵庫で4～5日間のキュアリングを行っている。各地からの需要は増加の一途をたどっており、通信販売での対応がカギとなっているという。大規模経営に踏み切ったのは10年近く前で、そのころ韓国では各地でサツマイモ農家の一次加工業、二次産業化への取り組みが政策として推進されたそうだ。

3か所目に訪れた「黄金流通」はサツマイモの一次加工を営む営農組合法人で、やはり2008年に国と自治体から40%の補助を得て開業した。前年の売り上げは40億ウォンに達し、今後は2次、3次加工業への進出を目指す。案内された貯蔵倉庫はかなりの大施設で、温度35度、湿度85%で5日間キュアリングを行っている。その後一日外で冷やして皮をむき、蒸して-20度で冷凍し、メーカーに卸すという。



サツマイモ貯蔵庫内での説明

〔Ⅲ〕 総括：未来を支える信頼感

唐芋ワークショップの一貫したテーマは、「サツマイモ産業の発展」である。今回も会場内に多様な各国の加工食品が展示されていたが、韓国や中国のインターネット上にはサツマイモを材料とする多彩な菓子・ケーキ類からメイン料理のメニューなども掲載されている。かつての食糧難時代には貴重な代用食だったものが、今や世界中の各地で豊かで健康な食生活を支える食材となりつつある。韓国、中国でこのようなサツマイモの新たな活路を切り開く道筋をつけたのが、このワークショップにほかならない。会を重ねるにつれて、韓国、中国でもサツマイモ産業の6次産業化が熱心に語られるようになり、モデル起業が相次いでいる。今回の現場見学で訪れた先は、まさにその事例の一端だった。

このような実績を踏まえながら、東アジア唐芋友好協会を立ち上げて以来代表を務める郷原茂樹氏は、今回の大会について「参加者のほとんどがお互いに顔なじみで、今までで最も親密な雰囲気だった」と振り返

り、一方で「唐芋をテーマにしながら、その交流の真髄として『平和』と言う言葉が3か国語でたびたび語られたのは初めてで、印象的でした」と語る。

開会時の挨拶の中で、中国団長の劉慶昌・中国農業大学農学院副院長は「中日韓の難しい状況はあるが、ここに集う人たちは信じ合っている。唐芋をめぐって互いの信頼を高め合っていきましょう」と述べていた。全員が集う晩餐会では、3か国の参加者がそれぞれの自国語で「平和」を一斉に唱えて笑顔を交わす場面もあった。

今回は中国・天津市で、その次の第10回記念大会は沖縄県読谷村での開催が決まっている。読谷村の田島利夫副村長の「第10回という節目の大会にふさわしいものにしたい」との決意表明には、会場から盛んなエールが送られた。それぞれが危惧や懸念を抱きつつも、長年培ってきた親密さ、信頼感はいっそう増しており、郷原氏は「この交流を安定的に継続していける基盤ができている、そのことを実感できました」と第8回大会を総括している。



パネルディスカッションの様子