

夢は「大学いも博」ビックイベントの開催！

～日本・大学芋愛協会の奥野靖子会長の熱い取り組み～

川越いも友の会 事務局長

やま だ えい じ
山 田 英 次

1 はじめに～大学芋の誕生から約100年

サツマイモ関係者ならほぼ知っているように、大学芋が誕生したのは大正初期から昭和初期の間に東京の下町（東京大学赤門前や早稲田大学近く、神田界限等の諸説）で売り始められたのが由来と言われているので、約100年近い歴史を持つ。そんな長い歴史を持つ大学芋であるが、最近のサツマイモ商品の人気調査の中でも、焼き芋、スイートポテト、干し芋などと肩を並べ、幅広い年代から、最も好きなイモ商品として上位に位置付けされている。

焼き芋や干し芋などは、商品の食べ比べ品評会やPRイベントなどが行われ派手な扱いを受けているが、大学芋はそれと比べるとやや地味な扱いである。商品として文化的な盛り上げ策や魅力アップの情報発信などが必要とされるが、そんな中で盛り上げに活躍しているのが、日本・大学芋愛協会の会長・奥野靖子さんである。川越のサツマイモまんが資料館にお越しいたき、大学芋に寄せる熱い想いをいろいろ聞かせていただいた。

2 大学芋店「合格屋」との出会いと奥野靖子さんの実像…

昭和60年（1985）生れの奥野靖子さんは北海道札幌市の出身で、ご実家は酒屋さん

でお酒の他、お米やお菓子を売る個人商店であったという。よって、そんな家庭環境から自然にマーケティングや経営に関心を持つようになり、大学でもマーケティング分野の学科に進んだという。東京への憧れもあって、東京都内の大学で学んだ後は、知識が活かせる現在の広告会社（商品キャンペーンやイベントなど）に就職しOL生活をスタートした。



大学芋を愛してやまない日本・大学芋愛協会の奥野靖子会長。
（川越のサツマイモまんが資料館にて）

大学芋は北海道でも祖母がつくってくれたり、学校給食等でメニューとして出たのでそこそこ好きではあった。でも、そんな大学芋にも専門店が存在し、初めて出会ったのは大学4年生の時だった。板橋区のJR板橋駅前商店街の手作り大学いも屋

「合格屋」前を偶然通りがかり、まず大学芋の専門店があることにひどく驚いたことと、その合格屋の店頭で思わず食べたカップ入りの「合格いも（大学芋）」がとても美味しく、心から感動したことが大学芋専門店との関わり合いのキッカケであるという。

その合格屋に通ううちに、ご主人：榎本敏男さんから、大学芋屋は浅草「千葉屋」や「おいもやさん興伸」など他にも専門店がいくつもあることを教えられ、興味が湧いたのでそれらの専門店へも行き、実際にそれらの店の様子の報告や感想を榎本さんに伝えることをはじめたのが、現在の大学芋店巡りのスタートであるという。大学芋店を廻りはじめて気づいたことは、店により大学芋にもいろいろな違いがあり、いつしかそれらを記録に残したいと強く思うようになったとのことである。その思いが大学芋愛協会への設立へと続くが、その根底には、育った環境から「昔からの家族経営の家業へのいとおしさと、守りたい味と共に世の中に広く紹介し、応援したい」という気持ちがあった。



板橋区の大学いも「合格屋」主人の榎本敏男さんと共に。取材された大学芋の掲載雑誌を持って

家業への応援という共通点から、奥野さんは昔からの公衆浴場の銭湯文化を愛し、広く社会に広報する「銭湯大使」という肩書も持っている。これは一般社団法人日本銭湯文化協会より2020年10月に正式に任命された。社会人になり立ての頃、町の近くの銭湯に行き、心身ともに癒されたのが銭湯好きになったキッカケで、その後、大学芋屋と銭湯巡りをセットにして各地を廻るようになった。現在の奥野さんのライフワークは「大学芋と銭湯」の2本立てでの文化応援活動であるという。

3 日本・大学芋愛協会の設立へ

各地の大学芋専門店巡りをして、当初まず感じたことは、何も肩書が無くいろいろと店主に尋ねると、どうしても怪しい人に見られたりして取材がしづらかった。また、いろいろ調べた大学芋の魅力や、取材した各店をきちんと紹介し、広く伝える場が必要だと感じたこと。さらに何か会をつくれれば、同じイモ好きな人に出会えるのではないかと思い立ち、札幌在住の同級生・中林このみさん（管理栄養士）と二人で2012年11月に日本・大学芋協会を起ち上げた。基本的には奥野さん運営のホームページによる情報発信で、会長は奥野さん、副会長は中林さんであった。だが、協会と名乗ると大学芋店主から、何か偉そうだとも言われ、2か月後には「愛」を入れた「大学芋愛協会」に改名した。よって、スローガンは「大学芋をこよなく、真摯に愛し、より多くの人が大学芋で幸せ」になることを掲げている。活動ミッションとして①「大学芋のポテンシャル紹介」、②「大学芋屋さんの紹介」、③「大学芋好きの増加」を挙げている。

当初、合格屋の榎本さんを入れた3名の会員であったのが、ホームページを見て協会に多くの人が入会し、8年後の現在は約160名が会員として登録されている。約7割が女性で、そのうち大学芋屋好きが多数を占めているという。

愛協会のホームページには、北は北海道から南は九州まで全国の大学芋専門店58社が紹介されており、すべて奥野さんが自費で各店を実際に廻って取材し、お店の様子や販売する大学芋の特徴と共に店の情報が紹介されている。そのバイタリティーと行動力には頭が下がる思いだが、その他にも会の活動として「専門店を訪ねる大学芋ツアー」開催や、青木昆陽ゆかりの地である目黒不動尊商店街での「おいもさんフェア」のお手伝いや「大学芋商品販売」での参加、

協会キャラクターの「大学芋くん」グッズ制作販売も行い、活動の展開は幅広い。このような活動に関して「初の大学芋ツアーに協力してくださったのは、おいもさん興伸の（株）川小商店さんでした。こうして、私が逆に大学芋専門店さんから応援して頂くようになり感謝です」と話す。

さらに、スーパーマーケット等への食品卸会社「大倉フーズ」（萩原幸治社長：荒川区）とコラボし、大学芋愛協会推奨の「オリジナル大学芋」も作って2016年から発売し、現在一部スーパー等の総菜売り場で販売されているという。



大学芋愛協会では、キャラクターの大学芋くん（デザイン：メソポ田宮文明）を使った数々のグッズを制作している。ステッカーもその一つである



食品卸会社の大倉フーズで、大学芋愛協会推奨の大学芋を製造し、スーパーで販売してもらっている

スーパーでの大学芋の難しさは、調理する人が同じではないため、味の品質をいつも同じにできるように素材や蜜などを常に工夫しなくてはいけないことであるという。他にも、愛協会の活動は徐々に進化を続け、大学芋関連のオリジナル・レシピなども開発しはじめているという。

4 印象が深く残る大学芋店…

全国の大学芋専門店を巡ったなかで、一番印象深かったお店を聞いたら、横浜にあ

る「内田いも屋」の店名をあげてくれた。「内田いも屋」(横浜市西区霞ヶ丘)は京急本線「黄金駅」から徒歩15分位の、閑静な住宅街のなかにひっそりとあり、店の看板も「大学いも」とあるだけで、こじんまりした軒先販売であるという。1953年の創業で、大正14年生まれの内田福太郎(95歳)さんが一人で、昔からの大学芋の味を守り続けながら、おイモの質にもこだわりつつ材料を仕込み、販売をしているという。とても安い値段の上に、あとを引く美味しさだということである。営業をしているのは、おイモがあるシーズンの9月～6月までの間で、夏場はお休みだとのこと。奥野さんは、今ではファミリー的なお付き合いをしているという。

5 大学芋の分類と種類

大学芋の製法は、一見単純ではあるが、奥が深いものであるという。そのポイントを教えていただいた。

まず、第1に「おイモの品種の違い」、第2に「カットの仕方による違い」(大きさ、乱切り、丸形、ステック形、面取り、皮付きか否か)、第3に「おイモにかけるベールの違い」(蜜の質と味、粉雪：結晶化した砂糖、あめ型などのコーティング)などによりいろいろとタイプが分かれるという。

さらに食味については、油での揚げ方などにより、外側がカリッ、ガシッ、バリバリなどと食感が違い、中の肉質はしっとり、ホクホクかの違いがあり、蜜がしみ込んでいるかなども重要なポイントだという。おイモにかけるベールの素材によっても、コクなどの味が変わり、サラッと滑らかなのも

あれば、濃いタイプのものもあるという。

今後は、どのような方向に向かうかを聞いたが、「おイモの品種主義化が進むのではないか」とのことであった。

6 これからの将来の夢…

一般社団法人さつまいもアンバタサー協会の理事も務め、おイモの栽培にも関心を持ち始めた奥野さんであるが、これからどのようなことを目標において目指し、活動をしていくのか、最後に聞いてみた。

目標①：サツマイモの調理、栄養・機能性などを深く勉強すること。

目標②：「さつまいも風呂」の薬効を勉強し、銭湯イベントに活用すること。

目標③：「大学いも博」なるビックイベントを実現すること。

目標④：地元北海道産のサツマイモで、北海道産の名産をつくる「町おこし」。

目標⑤：「大学いも」に関する本を出版すること。



銭湯大使の奥野さんは、大学芋専門店と銭湯店の協力を得て、さつまいも風呂実現のため、薬効も含め、只今研究中である(銭湯「薬師湯」にて)

以上、明確に目標を答えてくれたが、現在、さつまいも風呂については、奥野さんの仲立ちにより都内の大学芋店「青梅大学いも学部」と銭湯「薬師湯」の協力を得て、実現に向け進行中であるという。

大きな夢としては、最近の焼き芋の大イベントと同じように、都内で「大学いも博」のイベントを、スポンサーや各団体の力を

得て実現し、「大学芋専門店さんに恩返しをしたい」とのこと。また、大学芋の調理特性を加味し、オンラインでの実施等も併せて検討しているという。奥野さんの行動力なら、きっと「大学芋にも大きな陽があたり」、大学いも博のビックイベントが実現するに違いない。期待したい。

□寄稿のお願い□

一般財団法人いも類振興会では、サツマイモ、ジャガイモなどいも類の振興と消費拡大を図る一助として、「いも類振興情報」（季刊）を発行しています。いも類に関する総説、調査・研究、産地情報、海外情報、商品情報、料理、文化などの寄稿をお願いします。原稿の執筆要領は、下記のとおりです。

1. 原稿はパソコンのワープロ・ソフトを用いて作成し、E-mailの添付ファイルで送付下さい。なお、手書き原稿でもかまいません。
2. 編集の都合上、OSはWindows、使用ソフトは次のものを使用下さい。
本文はWord（一太郎、テキストも可）。図表などはWord、Excel、PowerPoint。
3. 掲載1回分の頁数（1頁で約1,200字）は、図表・写真を含めて概ね6頁以内となります。
4. 編集の都合上、原稿の一部を割愛、修正する場合がありますので、予めご了承下さい。掲載原稿には、規定の原稿料と掲載誌を若干部お送りします。
5. 原稿の送付先

〒107-0052 東京都港区赤坂6-10-41 ヴィップ赤坂303 一般財団法人 いも類振興会
E-mail: imoshin@fancy.ocn.ne.jp TEL: 03-3588-1040 FAX: 03-3588-1225