

『コガネセンガンあればこそ』

鹿児島大学客員教授 さめしま よしひろ
鮫島 吉廣

現在、焼酎は清酒と並び国酒と称されるまでになったが、焼酎の発展にサツマイモが果たした役割は極めて大きなものがある。焼酎のはじめは清酒の製法に倣って造られていたが、清酒の造りは寒造りと呼ばれる寒冷な気候に適した製法で、温暖な薩摩には不向きだった。この環境を一変させたのがサツマイモの伝来である。サツマイモは、シラス台地に適し、台風に強く、温暖な気候でよく生育する性質を持ち、米作に向かない鹿児島にとっては、まさに天の恵みだった。しかしこのサツマイモから良質な焼酎を造ることは至難のことだった。サツマイモは蒸せば甘くなり雑菌に汚染されやすく、傷みやすく保存が難しく、デンプン含量が低く生産性が悪い、などの大きな問題があった。これを解決するために先人たちは知恵と執念で二次仕込法と呼ばれる独自の製造法を編み出す。明治の終わりに開発されたこの製造法によって焼酎は清酒の製造法から脱却し、独り立ちすることになる。この製法はサツマイモと格闘する中で南国の暑さを逆手にとって生まれたもので、現在の日本の焼酎は泡盛を除き、このサツマイモから生まれた製造法によって造られている。

昭和50年代に入り焼酎が全国展開し始めた時、サツマイモが思うように確保できなくなった。品種はどうでもよかった時代で、

皮の色が異なる品種が混ざって使われていた。そのような中、焼酎用に適した品種の検討がなされ、その結果浮かび上がったのがコガネセンガンだった。コガネセンガンはデンプン用に開発された品種だが、反収が多く、デンプン価も高く、食べておいしく、蒸しても型崩れせず、出来た焼酎は上品な甘さを持ち、焼酎用にも適する万能ともいえる品種だった。結果、焼酎用サツマイモの95%がコガネセンガンになった。

現在、サツマイモの品種により差別化した焼酎が出回り、芋焼酎市場を活性化しているが、これはひとえにコガネセンガンがあったからである。コガネセンガンによって芋焼酎の酒質は大きく向上した。基本となるコガネセンガンの酒質があったからこそ、多彩な品種の特徴づけが可能になった。いろんな品種を混ぜて造られていた時代には考えられないことである。

このコガネセンガンの生みの親が坂井健吉先生。昨年12月1日、鹿児島県鹿屋市で坂井健吉先生記念公園落成式が執り行われた。寒風吹きすさぶ中、白寿も間近い先生が凜として挨拶される姿は、モーレッツ育種と呼ばれた過酷な交配、選別を経てコガネセンガンを生み出した往時の姿を髣髴とさせるものだった。コガネセンガンありがとう、そして坂井健吉先生ありがとう。