

干し芋の製法に革命的な変化

ー茨城に干し芋製造を学ぶ施設がオープンー

まっさき ちひろ
先崎 千尋

『ほしいも百年百話』を出して12年

私が干し芋の歴史をまとめた『ほしいも百年百話』（茨城新聞社）を出したのは2010年のことだった。干し芋（呼び方は全国各地で異なる）の製法が、静岡県から茨城県に伝播したのは明治時代末期。それまで、干し芋の歴史を体系的にまとめた本はなかった。それから10年後の2020年に、茨城県の外郭団体が発行している雑誌『農業いばらき』に1年間、「茨城のほしいも物語」を連載した。その中で、干し芋の製造方法の主流は自然乾燥から機械乾燥（低温乾燥）に大きく変わった、と書いた。考えてみれば、魚の干物の製法の変化と同じなのだが、子供のころから見なれてきた風景が、ある日突然変わってしまった。これは革命的变化だ、という思いで取材したのであった。



新装なった研修施設・イバテンほしいもラボ

2022年7月22日、農産物の低温倉庫設備などの設計、施工、販売を手がける「茨城店舗設備」（イバテン、水戸市住吉町、富沢進吾社長）が、干し芋製造への新規参入を計画する農家や業者らが工程や関連設備について学べる施設を同所にオープンさせた。

筆者はその施設を見学し、世の中が変わるというのはこういうことなのだと実感させられた。

これまでの干し芋生産の流れは、秋に収穫した原料のイモを、冬になってから洗い、ボイラーや大きな釜で蒸し、皮をはいでスライサーにかけ、均等な厚さにしたものをすだれや棚に並べ、天日または機械で乾燥させるというものだった。しかしここでは、一貫した流れ作業。丸2日（丸干しだと1週間以上）で、きれいな干し芋に仕上がる。いいか悪いかは別にして、これは農産加工というよりも高級な和菓子製造ではないかと、作業の流れに見とれてしまう。

研修施設は「IBATEN（イバテン）ほしいもLab（ラボ）」と名付けられ、床面積が約500㎡で、皮むきからスライスまでの加工室、乾燥室2室、製品のパッケージ室、冷蔵庫などの加工所と生イモの保管庫、直売所から成る。干し芋生産に必要な機材のデモンストレーションや干し芋を使った



清潔に保たれた加工室での作業

菓子の新商品開発、生産者や販売業者とのマッチング、情報の提供などに利用され、干し芋づくりの体験や工場見学などもできる。本格的に干し芋生産を考えている農家や業者は、協力農家で1週間程度研修することも可能だ。

火力乾燥機の導入は1975年

干し芋の生産では圧倒的なシェアを誇る茨城県ひたちなか地域に火力乾燥機が導入されたのは、1975年のことだ。最初は、魚の干物を製造する乾燥機と葉タバコ乾燥機を改良したものだった。

機械乾燥の利点は、早く仕上がる、省力化できる、天候に左右されない、土砂などの混入がなく衛生的、など。機械乾燥機には、遠赤外線、低温除湿、熱風（温風）、減圧などの種類がある。熱源も電気利用と灯油利用とがある。

乾燥機のメーカーは、全国レベルでは、製造農家や事業者が少なく、地理的にも、茨城県に特化していることあって、干し芋専用のところはなく、野菜や干しシイタケ、アンボ柿などの食品乾燥機や、調理器具、厨房施設などのメーカー、葉タバコ乾燥機

メーカーなど多様だ。

干し芋乾燥機の普及により、これまでは干し芋を作れなかった北海道や鹿児島など全国各地で製造が可能になった。イバテンもそうだが、原料イモが確保できれば、どこでも通年で干し芋の製造ができる。

ひたちなか地域に機械が導入された当初は、製品にムラがある、味が良くないなどの声上がり、干し芋はやはり天日乾燥に限ると言われていた。しかし現在では大規模農家や専門業者にはほとんどが導入されていて、推測では同地区に約400台が入っている。生産者の高齢化も、機械化の進展に拍車をかけている。

乾燥機は、大きく分けて低温乾燥と熱風乾燥の2種類がある。

低温乾燥は、低温（5℃）冷却と乾燥（18～23℃）を繰り返す。乾燥時間は1.5～2.5日（イモの種類によって変わる）。「密閉構造なので外気の影響を受けない。腐敗、カビの発生を防止できる。1回当たりの処理量が多い」などが特徴。

熱風（温風）乾燥は、50～60℃の高温で、乾燥時間が6～8時間と短い。「導入費用が安い。小型なので設置スペースが少なくて済む」などが特徴。筆者には、高温乾燥なので表面が早く乾き、袋詰めすると水分が戻り、干しがやや甘いと感じられる。柔らかい仕上がりなので、若い人に人気があるようだ。火にあぶって食べた昔の乾燥イモを知る年代の人たちには、柔らかすぎると戸惑いもあるが、これも時代の変化と言えるだろう。

イバテンは、低温除湿乾燥施設販売の老舗。「始めてからもう26年になる」と同ラボの所長を務める富沢美智子専務は言う。



店舗内のショーケース

「これまでは導入した農家でデモンストレーションを行ってきたが、コロナ禍でそれができなくなった。この施設では、全国からの来訪者にいつでも実際に見てもらえるし、体験もできる。設備を導入する客が順調に軌道に乗れるようにすべてを手伝っていきたい。最近は農家だけでなく、建設業など異業種の参入が相次いでいる」と意気込みを語る。これまでにNHKや地元新聞社などが取材に訪れており、人気を呼びそうだ。

連絡先は029-248-0470茨城店舗設備（株）。