

ひとの好みは十人十色

農研機構 九州沖縄農業研究センター
研究推進部 事業化推進室

かい ゆみ
甲斐 由美

世の中で「さつまいも」ブームが取り沙汰されるようになって久しいが、その人気は未だ衰える気配がない。国内での関連イベントの盛況ぶりを見ると、ますます加熱していると言っても差し支えないだろう。このブームを牽引する品種のひとつに、干しいもや焼きいもだけでなく多彩なスイーツにまで加工され、各地に普及している「べにはるか」がある。開発当時は、肉質が粘質過ぎるため作業時の取り扱いが難しいことから干しいも適性は低評価であったが、実際に製造・販売されると消費者の反応は上々であり、瞬間に「タマユタカ」に代わって干しいも用主力品種としての地位を確立した。

干しいもがかつての保存食から昨今のスイーツへと変貌した要因として、多くの水分を含む半生状態での製造・販売を可能にした技術の進歩もあるが、従来の「乾燥いも」とは全く異なる、色がきれいで柔らかく甘い「べにはるか」の干しいもが新たなファン層を獲得したということも大きい。その一方で、昔ながらの干しいもを懐かしむ声もある。例えば、今年3月に茨城県ひたちなか市で開催された「第2回世界ほしいも大会」（詳細は本誌の記事をご参照いただきたい）に演者としてお招きいただいた際、昼休憩中の雑談で対談ゲストの土井善晴さんに「べにはるかの干しいもはお好

きですか？」と尋ねたところ、「少しクセがあって、私はあまり好きじゃない。タマユタカの方が好き。」というお答えをいただいた。これまで、「べにはるか」は味にクセが無いのが特徴と思っていた私は意外に感じたが、たしかに、「タマユタカ」を食べ慣れている方が「べにはるか」の味に違和感を覚えるのは当然のことかもしれない。

焼きいももしかりで、誰もがしっとりねっとり極甘を好むというわけではなく、某TV番組で「サツマイモはホクホクに限る！」と声を大にして訴えていた司会者さんのような、ホクホク系の根強いファンも一定数おられる。もともとはホクホク系一辺倒だったサツマイモ業界でまず「安納いも」が注目され、さらに貯蔵により糖度を高めた「べにはるか」のブランドが次々と誕生し、消費者の選択の幅が広がった。しかし、現在は逆にしっとり系へと傾きすぎているように感じる。単純な甘さだけではなく、色や香り、口あたりなど様々な要素と個性を持つサツマイモの魅力を、もっと深く楽しんでいただける機会を提供できないものかと思う。そしていつか消費者が、品種・産地・貯蔵期間など多くの選択肢を自由に組み合わせて自分好みのサツマイモを選ぶことができるような時代が来ることを密かに期待している。