

令和4年度の地域特産物マイスター キクイモ（菊芋）ではじめて中安洋子氏（福岡県）を認定

公益財団法人 日本特産農産物協会
前専務理事

おおしま
大島

きよし
潔

1 地域特産物マイスター

地域特産物マイスターとは、地域特産物の栽培・加工等に卓越した技術・能力を持ち、指導者となる人材を公益財団法人日本特産農産物協会が認定し、地域の活性化を支援するものである。現在、全国で200名以上のマイスターの方々が活躍されている。いも類振興情報151号（令和4年4月）で、この制度とサツマイモ（加工品）の新たなマイスター（新谷梨恵子氏（新潟県））をご紹介した。令和4年度は、新たに11名の方が認定され、その中でキクイモ（菊芋）のマイスターが初めて認定された。

2 キクイモ（菊芋）

キクイモは、キク科ヒマワリ属の多年草で、地中にできる外見は根生姜にも似た塊茎が食用となる。デンプンは少ないが、広い意味で、いも類と言える。北アメリカ原産の外来植物で、キク科で菊に似た黄色い花を咲かせる。日本には、江戸時代末に導入され、家畜飼料や戦時中は燃料原料として、戦後の食糧難の時代からは食用としても栽培され、ジャガイモやサツマイモのように普及はしていないが、現在も全国各地で地域の特産品として栽培されている。主に見た目から、白イモ、赤イモ、紫色種等と区別される場合がある。

キクイモの最大の特徴は、機能性成分であるイヌリンを豊富に含むことにある。水溶性食物繊維のイヌリンは、血糖値の上昇抑制にはたらくインシュリンの分泌促進、インシュリン抵抗性の改善、糖の消化吸収を緩やかにする効果等が報告されており、「天然のインシュリン」と呼ばれることもある。このため、健康食材として注目され、食後の血糖値の上昇を緩やかにする効果を表示した機能性表示食品として、サプリメント形状等の加工食品が消費者庁に届出がなされ、販売されている。

この健康機能性に注目したテレビや雑誌等のメディアで紹介されたことによるところが大きいと言われているが、近年、キクイモを地域特産化しようする取組が拡大し、全国の栽培面積は増加してきている。当方の地域特産作物に関する調査で把握されている範囲では令和3年産で全国約44haと決して大きな面積ではないが、平成29年産からの4年間で栽培面積は4倍近くに増えてきている（図1）。栽培地域は広く全国20道県以上にわたり、福岡県、青森県、福島県の上位3県が約半分を占めている（図2）。

料理の食材となる生鮮野菜としても、加工食品の原材料としても用いられる。生鮮品としてスーパーに並ぶことは稀である

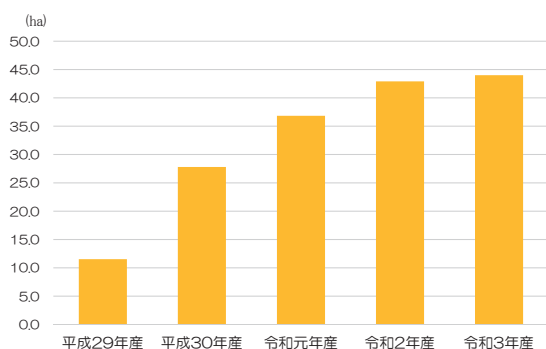


図1 キクイモ栽培面積の推移（全国）

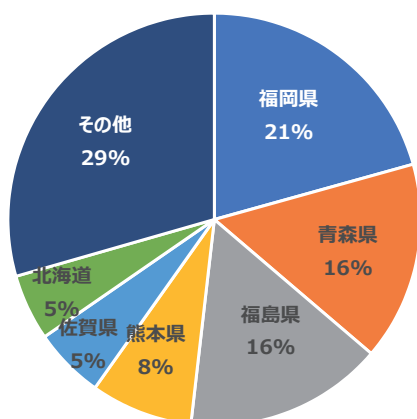


図2 令和3年産キクイモの栽培面積割合

が、産地近郊の農産物直売所等で販売されるほか、味噌、醤油、麴、酢等による漬物、さらに、健康食品としてお茶やチップス、顆粒等に加工されたものなど、多様な製品が各地で開発・販売されている。

3 中安マイスター（福岡県築上町）

中安洋子氏は、福岡県東部の築上町の中山間地域でキクイモの栽培・加工・販売を行っている。きっかけは、30年以上前に父親が旅先で食したキクイモの味噌漬けの美味しさに魅せられて種芋をわけてもらって持ち帰り、自家消費用として栽培し始めたものを引き継いだことである。

中安マイスターは、10数年前に、糖尿病の知人との話から、その健康機能性に関心をもつようになり、平成18年ころに父親の栽培を引き継いでからは、自宅近隣の耕作放棄地も活用し、徐々に栽培面積を増やしてきた。各地の産地や人を訪ねて知識・情



写真1 中安洋子マイスター



写真2 キクイモ（左：白イモ、右：赤イモ）



写真3 キクイモの花



写真4 キクイモの味噌漬け

報を得て、栽培技術の改善に取り組み、自宅の加工場で洗浄や漬物加工等続け、味噌漬け等の商品は直売所で販売を行っていた。

平成26年、地元の「上城井ふれあい協議会」に地域おこし協力隊員が派遣されると、隊員とともに特産品とするためのキクイモ加工品の商品開発を開始し、イベントで試食販売を行うようになった。この頃から、中山間地域の農業者の収入源となり得る地域特産物としてキクイモの産地化、また、生芋としては商品にならない規格外のキクイモの有効活用等を様々な場面で提案して

きた。

平成28年には、築上町内の3つの直売所を中心とする「築上町農林業元気づくり協議会」が設立され、特産物候補として注目されていたキクイモの生産者代表として、中安マイスターは会員となった。元気づくり協議会が佐賀・福岡地域機能性農産物推進協議会（事務局：佐賀大学 松本講師）に入会したことを機に、中安マイスターは佐賀大学の松本講師と交流を深め、京築普及指導センターの協力のもと、キクイモの栽培暦の作成、栽培試験の実施、佐賀大学が選抜したキクイモの新系統「サンフラワーポテト」の生産等に着手した。

その後、福岡県と築上町の支援、JA福岡京築の協力によって、調製・加工用機械と集出荷・加工施設が地域に整備され、直売所を主体とした出荷・販売体制が整い、キクイモ生産者らの「築上町きくいもクラブ」が設立された。中安マイスターは、その会長に就任し、築上町内のキクイモ生産者の取りまとめ役として、生産者への栽培技術指導、出荷者説明会の主催、視察や取材の受け入れ等、町内外におけるキクイモの普及・PR活動に本格的に取り組むようになった。こうして、地域の生産から販売までの組織的体制が整った結果、平成29年度に2.2ha程度であった町内のキクイモの作付面積は令和4年度には6.1haへと拡大していった。

このように地域を牽引してきた中安マイスターは、令和3年には仲間とともに合同会社豊築マルシェモンステラを設立し、集出荷・加工施設の運営を直売所から引き継いで活動が続いている。現在、ご自身は、約4haのキクイモを栽培している。栽培

から加工に至る一連の技術やノウハウはご自身の経験を軸にして大学や普及指導センターとの連携で蓄積されてきたものである。栽培するキクイモのうち白イモは、佐賀大学により全国のキクイモ品種の中からイヌリン含量が高いものとして選抜され商標登録された「サンフラワーポテト」が中



写真5 キクイモ圃場①



写真6 キクイモ圃場②



写真7 キクイモ圃場③



写真8 キクイモのさまざまな加工製品

心となっている。佐賀大学とはコンサルタント契約を結び、収穫物のイヌリン含量の定量分析や中安マイスターの圃場での各種の試験など栽培のさらなる改善等を目指した取組を続けている。

現在、モンステラ社では、社員のほか町内生産者からキクイモを買い上げ、洗浄、選別、加工し、直売所やネット等で販売している。秋の収穫期以降、春先までは、生芋として販売するほか、加工製品も製造・販売している。例えば、きくいものお茶、乾燥チップス、パウダー、ピクルス、さらには、自ら1次加工した原材料と独自のレシピを食品メーカーへ提供し、委託製造によって、キクイモを使った「きくいもドレッシング」や「きくいもふりかけ」といった商品も開発・販売している。キクイモは基本的に農薬を使用せずに栽培され、芋の洗浄と選別を非常に丁寧に行って出荷・販売しており、出荷した生芋は、好みにカットしてサッと洗っただけでいろいろな料理に使うことができ、生のままサラダとしても美味しく食べられることが自慢である。本

年1月には、「築上きくいもふりかけ」が、福岡県が選定する令和4年度「ふくおか6次商品化セレクション」で知事賞に選定された。この商品はキクイモの糖類の吸収抑制機能に着目したものである。

こうした商品開発や加工・製造において、中安マイスターは、衛生面にも非常に気を使っている。芋をパウダー化する等の加工工程を極めて高い衛生的な環境で行い、イヌリン含有量の減少も懸念される次亜塩素酸での消毒等が不要な材料・製品を製造するため、自宅にはクリーンベンチ等も備えたクリーンルームまで設けている。

4 キクイモの可能性

1) 機能性

キクイモは、まだまだポピュラーな作物・商品ではない。しかしながら、イヌリンという機能性成分が豊富である点は、魅力的な特徴であることは間違いない。含有成分の安定化、栽培や加工コストの問題、糖吸収の抑制効果を謳う他の食品との競合、機能性以外の食品としての魅力の訴求等の課題はあるが、現在、非常に大きな問題となっている糖尿病を念頭におくと、今後の研究や工夫、中安マイスターやモンステラ社のような商品開発努力によっては、さらなる

可能性があると思われる。また、糖の吸収を緩やかにする以外の機能性の報告も見られる。中安マイスターが中心的な役割を果たした平成30年の「築上町『キクイモ生活』調査」でも、町民の協力を得て、腸内環境の改善効果を示唆する結果が得られたという。

2) 料理の食材として

キクイモは、料理レシピサイトには多種多様な料理・レシピが紹介されている。需要の拡大のためには、機能性だけでなく調理の食材としてのこうした魅力がより一層知られ、活かされることで認知度が高まることが望まれる。中安マイスターも、機能性だけでは限界があり長続きしないとの意識で、料理レシピの開発・紹介を続けてきている。そして、とにかくまずは知ってもらう、食べてもらうことが大事として、これまで地元をはじめ各種イベントなどあらゆる場面で試食等の機会の提供に努力してきている。認知がある程度広まった現在、試食販売といった方法は、もう必要ないのではないかとの声もあるというが、彼女は、まだまだ十分ではないとして、食べたことがない人がいる限り今後も続けていきたいという。中安マイスターらは、子供たちが、



写真9 キクイモを使った学校給食料理

胸をはって郷土への愛着と誇りをもてるような町にしたいと、地域の小学生とともに、クイモの種芋の植付けから、収穫、洗浄、販売まで、一貫した体験授業も行ってきている。

こうした中安マイスターや関係者らの取組によって、地元では認知度が向上し、例えば、最近、地元の自衛隊基地の食堂でもクイモを使ってもらえるようになったり、小学校の学校給食でもクイモ料理が採用されたという。学校給食のレシピは、中安マイスターらの側から子供たちや学校へ提案したものではなく、学校給食で出して欲しい様々な食材のいろいろな料理を子供たち自身が考えて提案し、子供たち自身が調理したものを学校給食の調理師の方が実際に試食した結果で採用されたそうだ。このように、少しずつでも地元で定着し、子供たち自身に好まれる食材、料理となっていけば、一時的なブームに留まらない持続的な需要の拡大が期待できるのではないだろうか。

3) 耕作放棄地・中山間対策として

クイモには、高齢化や離農による農地の荒廃が問題となっている特に中山間地域での耕作放棄地対策作物としても期待されている。クイモは、繁殖力が強く、比較的栽培が簡単なことから、中安マイスター

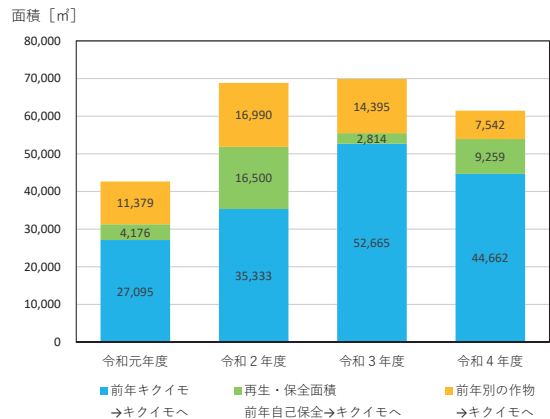


図3 クイモに係る農地の再生面積および保全面積の推移（築上町）

らも、特産化が図れば、高齢化や耕作放棄が進んだ中山間地域である地元の地域再生に役立つと考えた。実際、築上町によれば、中安マイスターらや築上町、関係機関の産地化の努力によって、平成30年度から令和4年度にかけての4年間で、何も作付けされていなかった農地に新たにクイモが作付けされた、いわば再生面積は約3haに達しており、荒廃農地（耕作放棄地）の抑制・再生に寄与している（図3）。

クイモ自体はまだまだ認知度は高くなく、栽培は比較的簡単でも、収穫後の洗浄等には当然、対応の手間が必要であること、需要もまだまだ限られること、機能性面でも競合製品は多いことなど課題は多いが、地域特産物としてのさらなる可能性を期待したい。