

世界ほしいも大会とさつまいも博

まっさき ちひろ
先崎 千尋

1. 「ほしいも学校」が主催

今から約200年前の1824年、静岡県御前崎地方で栗林庄藏が煮切干（干し芋）の製法を考案した。サツマイモを釜で茹で、包丁で薄く切ってせいろに広げ、空っ風に当てて乾燥させてみたら、これが見事に干しあがったのだ。

明治になって同じ静岡で蒸切干の製法も考案され、全国に広まっていった。茨城県にも明治末に伝わり、今では本家（？）をさておいて、全国の干し芋生産量のほとんどを占めるまでになった。中でも、ひたちなか市、東海村、那珂市の2市1村が中心だ。

そのひたちなか市で去る3月18日、「第2回世界ほしいも大会」が開かれ、全国から約400人の干し芋ファンや生産者、加工業者、行政関係者らが集まった。主催した

のは（一社）ほしいも学校（小池勝利理事長）。第1回の大会は2016年に開き、当初は4年に一度開く計画だったが、新型コロナウイルスの影響で7年ぶりの開催となった。

「ほしいも学校」には校舎がなく、決まった生徒や先生がいない。しかし校歌や応援歌があるという不思議な学校だ。そのスタートは2007年にさかのぼる。ひたちなか商工会議所の職員と干し芋の加工・流通業者らが、グラフィックデザイナーの佐藤卓さんの事務所を訪ねたことがきっかけだった。佐藤さんは商品パッケージやポスターなどのグラフィックデザインの他、施設のシンボルマーク、商品のブランディングなどを手掛けている。パッケージデザインとしては、「ロツテキシリトールガム」、「明治のおいしい牛乳」が代表作。

佐藤さんは、「干し芋って、田舎臭く、あか抜けない名前。カッコ悪い。不細工。濁っている。シワだらけ。デコボコ。同じものが二つとない。現代に求められるキーワードとは真逆。だから面白い」と興味を示し、学校を作ろうと提案した。「学校という場ならなんでもできる。勉強、教育、ワークショップ、商品開発、広報活動、後継者の育成、地元の経済や農業、地域の未来等々。干し芋を通じて宇宙、未来を見る



プロジェクトを立ち上げよう」。

佐藤さんの提案に共鳴したひたちなか市や東海村、那珂市の若手の関係者が集まり、「ほしいも学校」という干し芋に関する本と同じネーミングの干し芋を作ろうと、話がまとまった。同時に「ほしいも学校」を、地域の人々をつなぐコミュニケーションの場、ワークショップなどの教育の場、地域の情報を発信する広報の場とする、などを決めた。ただ学ぶだけでなく、さまざまな活動のプラットフォーム（場）にしようということだった。

2010年10月、『ほしいも学校』という本と「ほしいも学校」というネーミングの干し芋が完成し、東京・青山で発表会を開いた。『ほしいも学校』は、歴史、基礎、パッケージ、干し芋、人体、環境、調理の各講座から成り、B5判433頁という大冊。写真がふんだんに取り入れられ、干し芋のイロハから人体に入って出るまでの過程や、干し芋を使った料理など、干し芋のことなら何でも分かるように編集されている。2011年には、グッドデザイン賞と茨城県のデザインセレクション認定と、ダブル受賞を果たしている。

「世界ほしいも大会」の開催も、「ほしいも学校」の活動の一環。「世界大会」と謳ったので、干し芋の生産は日本だけではないんだと、多くの人を驚かせた。

今回の大会は、干し芋生産の中心地である阿字ヶ浦ふれあい交流館で開かれた。開会式では同地区の子どもたちが「ほしいも学校」の校歌を歌い、式を盛り上げた。同地には、5年前に関係者によって「ほしいも神社」が創建されている。

2. 「べにはるか」の開発秘話

開会式のあと、国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構（農研機構）九州沖縄農業研究センターの甲斐由美さん（写真）が「べにはるかの開発秘話」と題して、都城研究拠点で品種開発に携わった「べにはるか」について講演した。

甲斐さんらのグループが育成した品種は、「べにはるか」の他、「べにまさり」、「ふくむらさき」、「九州137号」、「すいおう」、「アヤコマチ」など多数ある。「べにはるか」は、食味、形状、収量性、病害虫抵抗性のバランスが取れた食用品種で、青果用のほか、焼き芋、干し芋、洋菓子などの加工用にも適しており、焼き芋や干し芋用として人気が高い。農水省のデータによると、2020年のわが国のサツマイモの品種別作付面積は31,809ha。最も多いのが焼耐用の「コガネセンガン」で、全体の21.5%（6,827ha）、次いで「べにはるか」が18.2%（5,799ha）。「べにはるか」はその半分を茨城が占め、千葉、鹿児島、熊本が続いている。

「べにはるか」開発のスタートは1996年。「ホクホクしたサツマイモではなく、しっ



とりねっとりした食感。掘ってすぐに食べても甘いサツマイモ。食べておいしいだけでなく形の美しいもの。農家が作りやすいイモ」がコンセプトだった。

いもの形状が優れる青果用品種の「九州121号」を“母”、いもの皮色と食味に優れる青果用品種の「春こがね」を“父”とする交配を実施した。選抜を重ね、2002年から「九州143号」として地域適応性を検討し、2007年に「べにはるか」として品種登録申請を行い、2010年3月に登録された。

甲斐さんの話だと、誕生当時、掘りたても甘いサツマイモとして期待していたが、貯蔵すると柔らかくなり過ぎる、ヤニ（ヤラピン）が多いので黒く固まって外観が悪くなる、などの不安があった。しかし、多収、食味がいい、粘質で甘みが強い、などから人気が出るようになり、大分県では、収穫後40日以上貯蔵し、高糖度甘藷として差別化。「甘太くん」として売り出した。同じように、新潟県では「いもジェンヌ」、静岡県では「うなぎいも」、茨城県では「紅優甘」、「紅天使」、鹿児島県では「かのや紅はるか」、「えい太くん」などのブランド名を付けて販売している。

茨城県での干し芋は、現在では「べにはるか」が、見た目が美しく甘いと評判が良く、生産の主流になっているが、開発当初は、柔らかくて加工には向かないので干し芋用としては期待していなかった、良い方に期待外れだったという話も披露した。

3. 土井善晴さんと佐藤さんの対談

続いて、佐藤卓さんと料理研究家・フードプロデューサーの土井善晴さんによる「ほしいもに見る食の未来」という対談に



移った。

土井さんは、「昔の干し芋は固かったがおいしかった。今では原料のイモと乾燥機があればどこでも作れるが、冬に天日で乾燥させる光景はこの地域の風物詩だった。それが消えてしまった。経済優先の考え方は自然と人間の関係を壊し、私たちの楽しみを奪ってしまう。機械化だけでなく風と太陽を活かすという二刀流も考えてほしい」と、遠慮しながらも、干し芋生産の現状にやや批判的な見解を示した。

佐藤さんは、「よいデザインとよい料理は同じだ。素材から、あるもの、見えないものを引き出すことが大事だ。『付加価値を付ける』という言葉があるが、価値を付けるというのはおかしいと考え、その言葉は使わない。大量生産よりも小さい方が強い」などと発言。二人は会話を楽しんでいた。

4. 国の内外から産地報告

大会の最後は産地報告。日本と韓国からは2人、中国と東アフリカのタンザニアからは、オンラインでの報告だった。

栃木県佐野市にある「東京フード」社長の塚越将童さんは2代目。サツマイモの他、

ショウガ、ニンニクを全国各地で契約栽培し、首都圏のスーパーマーケットを中心に販売している。干し芋は15～16年前に安納芋に出会い、業界で初めて干し芋にし、「安納美人」として販売。他に京都府産の「京はるか」、栃木県産の「日光紫」、茨城県産の「姫はるか」などを扱っている。

三重県志摩市の「上田商店」社長の上田圭佑さんは、伊勢志摩地域に根付いてきた「きんこ芋」を商品化している。干し芋は一般には原料イモを蒸すが、「きんこ」は大釜で煮る製法。原料イモは「隼人イモ」。収量が少なく手間がかかり、生産者が減ってきているが、法人化し、伝統文化を後世に残していくことを考えている。

韓国の「花山農協」組合長オ・サンジンさんと、雑誌『農耕と園芸』社長のイ・ヨンジャさんは、サツマイモは韓国で一番愛されている国民健康食品だと話し、同国のサツマイモや干し芋の生産状況について報告した。

中国からは「山東晟源和食品有限公司」社長の封冬梅さん。同会社は、2018年にひたちなか市の幸田商店との合弁会社として山東省に設立され、中国最大規模の干し芋工場になっている。従業員は120人。同省の干し芋生産量は推定で1万5千ト。これは日本の生産量よりも多い数字だ。

長谷川竜生さんが社長を務めているタンザニアの「マトブルワ社」は、東海村の照沼勝一商店の支援で2015年に工場を作った。原料イモは日本の「タマユタカ」。品種登録している。2019年に試験的に輸出し、現在はオンラインショップでも販売している。商品名は「アマニの干し芋」。

会場には、販売所と食堂も設けられてい

た。地元産の干し芋やスイーツのほか、種子島、京都、志摩、タンザニアの干し芋や干し芋の入った手作りのカレーライスが販売され、来場者は比較しながら自分の食べたい干し芋を購入していた。

5. さいたまスーパーアリーナで「さつまいも博」

世界ほしいも大会の約1か月前、2月20日から26日までさいたま市の「さいたまスーパーアリーナけやきひろば」で「第3回さつまいも博」が開かれ、首都圏のさつまいもファンら5万人が訪れ、好みの焼き芋やスイーツなどで楽しんだ。

「日本最大級のさつまいもの祭典」と銘打ったこの「さつまいも博」は、同実行委員会がサツマイモの多彩な味わい方やトレンドを発信しようと2020年から始めたもので、コロナ禍で中止の年があったため、今年で3回目。同博名誉実行委員長の山川理さん（元農研機構九州沖縄農業研究センター所長）は、「さつまいも博は、サツマイモの優れた点を社会にアピールし、生産者と加工業者、消費者との絆を深めることが目的だ。ロシアのウクライナ侵攻によって肥料やエネルギー資源の世界的な不足が起きた。この影響は農業にも及び、資材の高騰など経営の圧迫につながっている。サツマイモは、最低限の肥料や農薬、農業資材で生産され、食料危機を回避できる大切な食べ物だ」と、メッセージを寄せている。

会場には、地元埼玉のほか、沖縄や宮崎、神戸、京都、東京、新潟などの焼き芋、スイーツ専門店など26店が出店し、自慢のサツマイモ製品を出品。声をからして客を呼び込み、人気のある店には行列ができてい

た。そのほかに、茨城県の銚田市、なめがたしおさい農協、かごしま仙にゃん園、ヤクルト、霧島酒造、パルシステム（生協）なども出店。安納芋や、べにはるかなどの生イモを購入できるコーナーもあった。

6. 神戸「志のもと」がグランプリ

同博の目玉は、ナンバーワンの焼き芋を来場者の人気投票などで決める「全国やきいもグランプリ」だ。来場者は食べ比べをして、おいしいと思った店に投票する。イモの種類も、人気の高い「べにはるか」や「シルクスweet」、「安納芋」など、「ホクホク系」と「しっとり系」があり、イモの熟成時間や焼き方に工夫を凝らしている。

今年のグランプリに輝いたのは神戸の「志のもと」。第1回にもグランプリになった。

「焼き芋は、素材が7割、焼き方が3割。農家が一所懸命育てたイモを、魂を込め、誇りを持って焼いている。生イモは茨城、徳島、鹿児島県種子島から仕入れている」とガイドブックにあった。

ほかに、「やきいも農家の台所」（東京）、「超蜜やきいも pukupuku」（東京）、「蜜芋処えんむすび」（岐阜）、「日比焼き芋」（東京）が入賞した。

同博実行委員会では、このほかに「ファーマーズ・オブ・ザ・イヤー」と「さつまいも・オブ・ザ・イヤー」も決めた。

「ファーマーズ・オブ・ザ・イヤー」には、なめがたしおさい農協TEAM FUTURE（茨城）、北の杜FARM（山梨）、（株）アグリ・コーポレーション（長崎）、（株）なかせ農園（熊本）、（株）喜郷ファーム（宮崎）が、「さつまいも・オブ・ザ・イヤー」には、さざんか営農組合（宮崎）、市毛農園（茨城）、長崎ごと（株）（長崎）、Koike lab（岐阜）、砂押展恵さん（鹿児島）が受賞している。

私はこの「さつまいも博」に、ひたちなか市の干し芋農家・木名瀬一さんらと参加した。会場で気になったのは、干し芋生産で全国の9割以上を占めるひたちなか地域からグランプリに参加したのは東海村の（株）照沼のみで、行政や加工流通業者、農協などの団体が参加していなかったことだ。同博のメインは焼き芋だったが、首都圏の消費者に茨城の干し芋をアピールできる絶好の場になる。同じ茨城でも銚田市や行方市、なめがたファーマーズヴィレッジなどは参加しており、サツマイモに寄せる熱意に差があるのではないかと感じた。