

第11回 東アジア唐芋友好協会 日中韓交流ワークショップの概況 ～コロナ禍を乗り越えた唐芋交流～

南日本新聞社鹿屋総局 記者

てらし しゅうへい
寺師 周平

I はじめに

生産量日本一を誇る、鹿児島県特産の唐芋（サツマイモ）。かつて中国（唐）、沖縄（琉球王国）、鹿児島（薩摩藩）と国境を越えやってきた「文化」そのものだ。そんな地元の歴史に敬意を表し、ここでは「唐芋」と適宜呼ばせていただく。

一大産地・鹿屋市のNPO法人「カラー芋ワールドセンター」は、2010年から日中韓の三カ国の関係者を巻き込み、さまざまな活用法を模索する。今年はコロナ禍で4年ぶりにワークショップが韓国・全羅南道務安郡で開催された。初日の会合には200人を超える農業関係者が集まり、各国の代表の言葉に耳を傾けた。

開催地となった韓国では、近年唐芋は「健康食品」として注目を浴び、市場は急成長し活発化している。官民連携による大規模な経営、海外への販路拡大など、特色あふれる産業の現場には、これまでの3カ国交流の足跡が見える。

筆者は地元紙記者として11月13、14日の2日間帯同し唐芋を通じた交流の現場取材した。本稿では歩みを振り返りつつ、今後の唐芋産業の課題や展望を探る。

II コロナ禍を越えた再会

2023年11月13日、韓国全羅南道務安郡の

文化会館に各国の関係者が詰めかけた。会場の入り口には、趣向を凝らした唐芋加工品などが並び、焼き芋の香ばしい匂いが立ち込めていた。現地の新聞記者やテレビ局と思われる報道陣も集まり、熱気は高まる。鹿屋市からは焼酎メーカー「大海酒造」の芋焼酎が振る舞われ、独特の香りに特に多くの人だかりができていた。



郷原理事長あいさつ



ワークショップで芋焼酎を楽しむ参加者

会場では、カラー芋ワールドセンターの理事長でもある、東アジア唐芋友好協会の郷原茂樹会長が最初にマイクを握った。

「4年ぶりに会えて大変うれしく思う」と挨拶し、「日本は食糧自給率が低く、農業の担い手がいなくなるとますます厳しくなる」と説明。その上で「食糧危機に備えるため、唐芋の食べ方を学び合い、勉強しあおうではありませんか」と呼びかけ、ワークショップが始まった。

唐芋でつながる異様な熱気は、日本の進んだ「6次産業化」が出発点だった。2006年、宮崎で唐芋関連の研修を終えた中国の農家や研究者など数十人が鹿屋市を訪れた。唐芋菓子製造販売の「フェスティバロ社」視察が目的だった。当時社長を務めていた郷原理事長が直営農場や製菓工場を案内。中国ではスライスなど輸出向けの一次加工が成長する中、同社は唐芋を使った洋菓子「唐芋レアケーキ」がヒットし、全国展開を進めていた時期だ。「唐芋で農村に職場ができていく」と一行は驚き、生産・加工・販売まで一貫した仕組みに注目した。

この訪問をきっかけに韓国からも関係者が押し寄せる。2007年にうわさを聞きつけた韓国テレビ局が取材に訪れ、そこから同国生産地の関係者が次々と足を運んだ。郷原理事長も当時輸出が進んでいた中韓に学ぼうと数回現地視察し、2010年に日中韓でつくる「東アジア唐芋友好協会」が発足。各国持ち回りで主催するワークショップが始まった。

そこから11回目を数える発表会では、各国の代表が国ごとの産地情報や輸出入の現状を報告。200人を超える参加者が会場の前列で肩を寄せ合い、通訳者の声が聞ける

イヤホンを耳にしながら熱心にメモを取った。

印象深いのは各国参加者が真剣な表情で議論を交わす様子だった。話題の中心は温暖化で生じる病気対策。通訳を介して「基腐病対策はどうしているか」と話し合った。沖縄県の関係者はサトウキビを使い連作を回避したが、根本的な解決には至っていないと説明。中国、韓国では徐々に南部地域から被害が顕著になっていると明かし、病気苗を持ち込まない、畝を高くするなどの対策を共有。気候、品種に一因はあるとして、「最適解を引き続き模索しよう」とまとまった。

閉会の挨拶で郷原会長は「来年は中国開催が決まっており、大きな意味を感じている」と語った。続けて「韓国、中国、日本は遠い昔から文化的に兄弟であり、姉妹である。唐芋を生かして豊かな暮らしを築こうという思いに国境はない。私たちは今回も、大きな交流の成果を上げることができた。この運動は、お互いが殺し合う戦争に歯止めをかける、静かにして、力強い力になると信じている」と力を込めた。

最後は参加者全員が壇上に上がり、3カ国の言葉、英語で「平和!」と叫んだ。そ



発表終了後、壇上に上がる参加者

れぞれ肩を抱き合って再会を喜び、拍手に包まれながら初日が終わった。

以降、各国の発表要旨を記す。

①韓国「気候変動に伴うサツマイモ栽培、条件変化と対応策」

バイオエネルギー作物研究所・鄭美男氏

韓国では2000年以降、健康食品としてサツマイモの消費量が増加。食物繊維、ミネラルやビタミンが豊富などの多様な機能性が脚光を浴びている。農業生産額は米に次ぐ2位で、約8400億ウォン。栽培方法は早期栽培が多い。8月ごろに需要があるためだが、定植時期が寒いため低温被害もある。生育補助剤の活用などで対応しているが、定植時期の見直しや、低温被害のメカニズムの詳しい解明が必要。

②日本「唐芋による地域産業の構築について」

NPO カラー芋ワールドセンター専務理事・吉留良一氏

2009年にNPOが立ち上がってから8年後、郷原理事長との出会いで主幹作物である「唐芋」の重要性を再認識。地元経済がかつて支えていた唐芋産業はグローバル化の中で衰退し、栽培農家、デンプン加工業も経営難に陥った流れがある。そこに対抗するため唐芋の新たな価値を見いだそうとケーキ作りで実績を積み上げていた郷原氏の活動に感銘を受け、地元・鹿屋市の人に広く知らせようとNPO運動に関わり始めた。

地元の市議会、商工会議所などに働きかけ、今までNPOの理事が市外の大企業社

長や大学教授などで構成されていたものを、地元主体のメンバーに一新。草の根運動とした性格を強め、運動を再スタートした。

NPO発足以来、テーマとしているのは全国有数の唐芋主要産地としての資料館、展示販売場の建設、東アジアの交流拠点づくりだ。行政と協力しながら実現に向けて努力したい。

③中国「名品サツマイモの収益創出事業の新しいモデル構築」

天津豊華裕隆農業發展株式会社社長 王立国氏

中国では唐芋の品種改良が進み、多様な栽培方法、大規模運営による産業競争で、利益が低くなっている傾向がある。我々は独自の新品種を導入するため培養実験に注力。バイオ苗、育種研究を進め、なめらかでねっとりとした甘みの高い品種を作った。

高品質な唐芋を生産、貯蔵、輸送、販売まで一貫して携わっている。大規模低温貯蔵庫では、年間5千トンの貯蔵が可能。販路は多くの選択肢を持ち、スーパー、テレショップ、高級ホテル、小売店など幅広い。今後も新しい収益モデルを模索していく。

④韓国「サツマイモで叶える有機農業の夢『幸せなサツマイモ』」

幸せなサツマイモチーム長 金明奎

「幸せなサツマイモ」は2006年に全羅南道・務安郡で農業法人として設立。自然と調和した有機栽培にこだわり、青果の他、白菜、大根などの有機野菜、干し芋やフリーズドライのチップスにして加工品も販売。

国内に法人のファンとなる会員を募り、約7700人に広がる、芋掘り体験や音楽会などで交流を深めている。持続可能な農業実現のため、消費者を巻き込む教育、体験などに力を入れている。

⑤中国「サツマイモ種苗産業分野の革新的な発展」

中国邯鄲禾下土種苗産業会社社長 崔伏喜氏

会社は2002年に設立。種苗産業の革新、発展に重点を置いた。サツマイモ育種、バイオ苗培養に携わり、約千ヘクタールの育種基地を保有する。共同開発のプラットフォーム造成にも力を入れ、9600平方メートルの研究開発センターを設立。30以上の科学研究機関と連携する。また、栽培者向けに、品種選択や配合肥料などあらゆるサービスを提供する専門性の高いプラットフォームを作り、農家約1万世帯と契約している。

⑥日本「関東地方における唐芋事情」

サツマイモまんが資料館館長・ドウエル・ベリー氏、山田英次氏

サツマイモまんが資料館は2019年、埼玉県川越市の芋菓子屋（築100年）の2階に開設。2人館長体制で見学対応している。ミニ講義など愛好家を増やす活動も行う。サツマイモは川越には1751年に飢饉作物として導入。「川越いも」と呼ばれるようになったのは江戸時代、焼き芋屋用で有名になってから。昭和初期まで一大産地として栄えた。その後1950年代の芋掘り観光農業、1980年代の文化保存の市民運動など、盛り上がりは波のように起こっている。川越い

もの伝統ブランド品種は「紅赤」、「太白」。茨城県は干し芋の国内シェア1位など、関東地方のサツマイモ産業はさかん。

近年、都内でも芋スイーツなどのブームが目につく。

Ⅲ 成長するコグマ産業の今

韓国では唐芋をコグマと呼ぶ。近年の健康食ブームも相まって「コグマ産業」はここ数年で急成長している。11月14日、視察した全羅南道でコグマを栽培、販売する農業法人はその規模の大きさを一行を圧倒した。

体育館のような唐芋貯蔵庫が21棟並び、内部には唐芋が詰まったオレンジ色のケースが山のように積み上がっていた。近くの



オレンジ色のケースが積まれた敷地内



韓国の赤土とコグマ。粘土質で栄養豊富だという。



貯蔵庫内を案内する柳寅圭さん

ほ場は鮮やかな赤土で、触ると粘土質。ゲルマニウム成分を多く含むからだという。

貯蔵庫では、収穫や洗浄時に付いた傷から病原菌が入るのを防ぐため、芋を高温多湿で寝かせる「キュアリング」と呼ばれる処理を行う。日本でも主産地で行われている長期貯蔵法だ。ここでは室温33～35度、湿度約90%に保つことで、傷口が自然にふさがるといふ。貯蔵庫は計約7千平方メートル、農場は365.5ヘクタールで国内トップクラス。2023年は1万2千トンの収穫を見込む。

「経営規模は韓国トップ。国の支援にも助かっています」。笑顔で話す法人代表の柳寅圭〔リュインギュ〕さんは37歳と若さが印象的だった。コグマは青果で販売しており、はちみつのような甘さが売りでブランド化。芋の大きさや品質で20のランク分けをして箱詰めする。「今後は加工品も作りたい」と6次産業化に意欲を見せた。

韓国の農村振興庁によると、2000年に約1300億ウォン（145億円）だったコグマの農業生産額は21年には約8400億ウォン（約940億円）と大幅に増えた。コグマが存在感を示すようになったのは2000年代以降。世界的な関税撤廃の流れに対する危機感が

背景にあったという。

視察の終わり際、近くのほ場では、10人ほどの従業員が収穫作業に汗を流していた。多いときで600人が従事するという。一行は眺めながら、「何もかもが大きすぎる」と口々に語った。

全羅南道務安郡の農村地帯の道路沿いでは、コグマのペースト工場建設が進んでいた。来年完成予定で、近隣の農家が持ち運んで加工できるようにすると担当者は説明した。

具体的な取引先など事業詳細は決まっていなくてもかかわらず、工場建設の総事業費約58億ウォン（約6億5千万円）の全額を国と郡が負担するという。「日本でこれほど思い切った行政支援ができるだろうか」。視察に同行した参加者は目を見張った。

視察の最終日、東アジア唐芋友好協会韓国の李貞玉〔イジョンオク〕会長は「日中との交流で韓国のコグマ事業の成長は10年早まった」と感謝を表し、手作りのキムチなど家庭料理でもてなした。最後は郷原会長が音頭を取り「アリラン」を口ずさみ、笑顔に包まれて全行程が終了した。



最終日に参加者や地元住民がアリランを歌い親睦を深めた。

Ⅳ 視察を終えて

11回目を迎えた3カ国のワークショップ。視察を通じて感じたのは「平和」という理念が根底あることだ。唐芋は国内外で数多くの飢饉を救い、主幹産業として国を、地域を支えてきた。言語は違えど、一つの作物の歴史、文化を通して魅力を再発見する。鹿児島県・大隅半島から世界が芋づる式につながっていく様子を肌で感じた。芋一つで、争いがなくなるというのは大げさすぎるだろうか。少なくとも郷原理事長は本気で「唐芋で国を豊かに」と考え、奔走している。

一方、運動の震源地である鹿屋の地元農家は参加しなかった。短期的な利益は生まれないかもしれないが、足を運ぶことで刺激を受け、学ぶことは多いはずだ。今後の意欲的な参加が望まれる。

鹿児島県は農業の輸出促進に注力し、輸出額も増加傾向だ。農家を巻き込み、一大産地・鹿屋から交流が一段と盛り上がりゃいい。唐芋には無限大の可能性があるのは確か。あとは産官学、柔軟な発想で活用策を模索するほかない。今後も運動の行方をじっくり追っていきたい。