

干し芋作り体験や残渣利用の焼酎づくり ～ひたちなか市「マルヒ」の試み～

干し芋研究家 まっさき ちひろ
先崎 千尋

干し芋生産の99%が茨城

今、サツマイモが静かなブーム。焼き芋や干し芋が健康によいと、女性や若者の人気を呼んでいる。その干し芋。サツマイモを蒸し、皮をむき、スライスして干しただけ、添加物なしという加工品だが、自然食品として大人気。産地の茨城県では、シーズンには産地の道路沿いに直売店が並び、生産農家に直接買いに行く人も多い。また、ネット通販で全国から注文が殺到する。店先の単価はkg当たり2500円から5000円。中でも丸干しはそれよりも高く、高級和菓子並みだ。

茨城県は今年、1月10日を「ほしいもの日」と制定し、認知度の向上をめざす。さらに高品質な干し芋の供給を目的に、生産者に求める品質基準を定め、基準をクリアした干し芋を県認証ブランドにし、高単価販売につなげようとしている。認定商品には専用のロゴマークを付けて販売できる。全国の干し芋産出額は130億円(2021年)だが、そのうち茨城県は129億円で、全国の99%を占める。茨城県の独壇場だ。

さらに、同県内でも、ひたちなか市と隣接する東海村、那珂市の2市1村に生産が特化している。生産者や指導者の努力によるのは無論だが、冬場にこの地方に北東から吹く海風と土質が、良質な干し芋づくり

に欠かせないものとなっている。干し芋は原料のサツマイモがあれば全国どこでも製造できるが、一つの県が生産量のほとんどを占めるという農産加工品はおそらく他にないのではないかな。

「マルヒ」が干し芋づくりの体験施設

そうした中、ひたちなか市阿字ヶ浦町にある干し芋加工販売会社の「マルヒ」(黒澤弘昌社長)は、「あなただけの特別な干し芋を作りませんか(MAKE HOSHIIMO YOURSELF)」と消費者に呼びかけ、干し芋の手づくり体験ができる施設を作った。

会場はマルヒが海水浴シーズンに営業している「南浜ビーチガーデン」の一室で、同社専務取締役の黒澤一欽(かずよし)さんが、最初に干し芋の歴史や作り方を映像で紹介する。その後、エプロンや手袋、帽



子などの作業着を身に着け、体験にとりかかる。指導は黒澤専務が行っている。

体験では、あらかじめ蒸しておいた約2kgのサツマイモを使う。イモの種類は「玉豊」か「べにはるか」で、体験者が事前を選んでおく。作業は、ナイフでイモの皮をむき、スライサーを通して薄く切り、用意されたすだれに並べる。

すだれに並べたサツマイモはマルヒで預かり、1週間ほど天日干しし、完成した干し芋を体験者の名前が入ったパックに袋詰めし、届けられる。体験できるのは1月から4月までの金・土曜日。

私が取材した1月27日は横浜市の塚田英樹さん夫婦の1組だけだったが、多い時には10人ほどが参加するという。塚田さんは群馬県吉井町の出身で、子どもの頃に親が干し芋を自家用に作っていて、干し芋が大好きだった。現在もサツマイモを買い求め、自宅で干し芋を作って楽しんでいる。これまで干し芋を購入していたマルヒからの案内をもらって本格的にやってみたいと思い、今回参加したという。黒澤専務は「この体験が、干し芋をもっと好きになるきっかけになればうれしい」と話している。

干し芋残渣を焼酎に

マルヒのもう一つの話は、蒸したサツマイモをむいた皮や、大きくなりすぎて干し芋に適さないサツマイモなど、干し芋の製造工程でこれまで捨てられてきた残渣を活用して3種類の焼酎を製造し、販売を始めたことだ。商品名は「まわる干しいも」。

干し芋製造に適さないサツマイモ(玉豊)を原料としたもの、形が崩れてしまった干し芋を原料にしたもの、べにはるかをむい



た皮で作ったものの3種類あり、度数は25%。いずれも500ml入りで1500円(税込み)。製造の委託先は常陸太田市の剛烈酒造で、マルヒの直売所や同社のオンラインショップで購入できる。

3種類ともサツマイモの甘い香りが楽しめ、品種やサツマイモの状態の違いから生じる味の差を感じ取るのが楽しみだ。干し芋焼酎はこれまでも常陸農協の「へのかっぱ」などがあるが、残渣を利用した焼酎づくりは、昨年紹介した永井農芸センターの菓子の用途と並んで、干し芋産地の課題解決に貢献するものとして期待されよう。

黒澤専務は、ほしいものの魅力を多くの人に伝えたいとして2009年に発足した「ほしいも学校」の最初からのメンバーだ。ほしいも学校のコンセプトは、コミュニケーション、商品開発、教育、広報、農業、志気の6つ。ほしいも学校を主導したグラフィックデザイナーの佐藤卓さんは「学校という場合は、何でもできる、広がる可能性がある」と話していた。マルヒの今回の事業展開も、ほしいも学校の目指す方向の一つと言えるようだ。ほしいも学校は昨年3月にひたちなか市で「第2回世界ほしいも

大会」を開いている。

“ほしいもの”が手に入る「ほしいも神社」

マルヒのすぐ近くに「ほしいも神社」がある。2019年創建だから、わが国で最も新しい神社だ。崇敬者が建てた金色の鳥居を通り抜けてお参りする。佐藤卓さんがプロデュースし、阿字ヶ浦地域で干し芋づくりを始めた小池吉兵衛や大和田熊太郎ら、干し芋の生産・普及に尽力した5人を「ほしいもの神様」として祀り、功績をたたえようと建てられた神社だ。神社境内には小池の胸像があるが、小池は黒澤一欽専務の先祖に当たる。マルヒの今回の新たな試みを見て、私は、一欽専務には小池翁の血が脈々と流れていることを感じた。

ほしいも神社の宮司を務める宮本正詞さんは、「ここにお参りすると“ほしいもの”が手に入ると全国から数万人もの参拝者があり、若い人にも人気がある。ひたちなか



市の新しい観光スポットになっている」と話してくれた。宮司は気軽に参拝者に声をかけ、干し芋の話や来歴などを説明していた。社務所では、お札だけでなく、干し芋や干し芋の付いたお守りなども販売している。

(株)マルヒの問い合わせ先は電話0120-028056、住所は茨城県ひたちなか市阿字ヶ浦町385-1。