

巻 頭 言

「サツマイモ愛」が止まらない ～サツマイモ品種の魅力～

秋田県立大学 生物資源科学部 教授

さくらい けんじ
櫻井 健二

私の専門分野は果樹を中心とした園芸育種学であるが、伝統野菜などの在来作物に関する研究も進めている。大学では、野菜栽培の基礎的な講義や実習も担当することから、様々な野菜について知識を深めていく中で、サツマイモの魅力と可能性に惚れ込んでいる。栽培面では連作障害の心配もなく、植え付けて順調に根付けば肥培管理はほとんど必要なく、病虫害の防除もさほど神経質になることはない。食材としては、腹持ちがよく主食にも副菜にもなり、スイーツとしても魅力的である。流通・販売面では長期保存ができ、野菜では珍しく「品種名」で店頭に並んでいる。専門分野が育種学ということもあり、若干気になっていたことは、スーパーで見かける品種が「ベにはるか」「ベニアズマ」などに限られていることである。しかし、全国では60品種以上のサツマイモが栽培されていることを知ってから品種特性の違いが気になり、3年ぐらい前からは、毎年20品種程度を試験栽培している。

甘さだけではなく、「食感」は、ほくほく系・ねっとり系・しっとり系と明確に別れる。調理方法でも「焼き」や「蒸し」、「揚げる」ことにより、その味わいも変化する。芋の肉色は黄色や紫色、オレンジ色と様々で、皮の色も紫色だけではなく、白色もあ

る。台湾やタイで地上部の炒め物を食べる機会があり、地上部専用品種や地上部と地下部の両方を味わえる品種の存在も知った。さらに近年では、収穫直後から甘く、ねっとりした食感が味わえるもの、白い皮と鮮やかな黄肉で、ねっとりした食感のもの、寒冷地に適応した品種も開発されている。さらにはチップスや干し芋、焼酎などの加工用の品種も登場している。

とにかく、こんな魅力的な作物は他にないと惚れ込んでしまっている。しかし、生産者に新規作物としてオススメするのだが、あまり反応がよくない。ほとんどの生産者は品種の多様性を認識していないことがその理由のようである。秋田県で孤独に「サツマイモ愛」を燃やしていたのだが、この7月15日に「秋田県さつま芋協議会」が発足した。生産者や流通業者、加工・販売業者などで組織されている。温暖化により、秋田県がサツマイモの生育に適していることから、生産や販売の拡大、加工品の普及などを目指すというものである。今年度は約20haを作付け320tの出荷を目指している。

今後、品種の特徴などを協議会と共有しながら、「サツマイモ愛」も一緒に燃やしていきたい。「サツマイモ愛」が止まらない。