

唐芋の新時代 新産業の創出と食糧危機にそなえて

FESTIVALO代表 郷原 茂樹

ご存知ですか？ ……唐芋ケーキが、羽田空港のJALUX（日本航空系列）の売店にて、十年あまり前から今日まで、人気No.1だということを……。

このブームはスチュワーズたちが並んで買い求めるために巻き起こりました。

唐芋といえば田舎の素朴な素材だったものを、スチュワーズの憧れるものへ、華麗にイメージチェンジさせたのは、フェスティバロの功績だといわれます。

では、唐芋一筋に歩いている、私たちのフェスティバロを紹介いたします。

★唐芋（カライモ）とは何だろう

サツマイモの本場・鹿児島では、昔からそうは言わずに、『唐芋』と言っています。

ご承知の通り、唐芋は中部アメリカが原産地で、さまざまなルートをたどり、日本に伝来しました。それは江戸時代のことです。

この時代、『唐』とは、外国という意味でした。つまり唐芋という呼称は、外国からきた芋ということなのです。

いま、世界はきわめてグローバル化し、食糧を語るにも、世界とのつながりを無視できません。唐芋を国際的なテーマとしてとらえるとき、サツマイモでは限定的ですので、私たちは唐芋と呼ぶことにしました。

★ウルグアイランドの時代にスタート

日本で唐芋を一番生産するのは鹿児島県です。なかでも大隅半島は広大な畑作地帯ゆえに、唐芋の主産地でありました。それもほとんどはデンプンの原料として供給されていました。

今から二十年あまり前、ウルグアイランドにて国際的な貿易自由化が決まったため、日本の農業はきわめて厳しい事態に直面しました。唐芋の場合は、外国から安いデンプンが入ってくるため、地元のデンプン工場が将棋倒しの倒産し、農家は販売先を失うことになりました。

全国的には唐芋だけでなく、畜産などの幅広い農家が打撃を受け、農業の衰微が地方の活力を奪ったことから、「村おこし」や「街づくり」などの住民運動が巻き起こりました。

鹿児島県農政部では、この時代に、デンプンに代わる唐芋の用途を開発することを呼びかけ、さまざまなイベントを開催しました。

私たちが大隅半島において、唐芋を蘇生させる市民運動を始めたのは、こんな時代背景によるものでした。

★カラー芋との出会い

こんな時代に、鹿児島県指宿市に開設されていた国立農業試験場が、山川紫（紫色

の唐芋)や、紅はやと(紅色の唐芋)など、彩り鮮やかな新品種をつくりだしたということで、マスコミを賑わしていました。

私たちは同試験場に出かけ、加工見本の菓子やスープ、アイスクリームなどを見て、唐芋の持つ可能性に目覚めました。特に唐芋が『カラー芋』だということに、心を動かされました。

その後、間もなく、有志が出資し、フェスティバロという会社を設立しました。そしてカラー芋を生かしたレストランの経営を始めたのです。地元の大隅牛とセットにした「唐芋フルコース」などは、マスコミの取材が相次ぎ、大人気メニューとなりました。

このレストランは唐芋の価値を再創造する地元の拠点としての評価を得て、農業関係者などが視察を兼ねて続々と来店されました。

★『みなみ風』農場のとりくみ

山川紫や紅はやとなど、新品種の唐芋を栽培する農家は少なく、また一レストランの少量ロットに対応して下さる農家はなかったことから、自社で農場を経営する必要に迫られました(写真1)。

しかし唐芋の栽培は難しく、貯蔵性に乏しいことから収穫期にしか原料を確保できない問題があります。

そこで、自社農場スタッフが栽培技術を修得するとともに、年間を通して唐芋を活用するために、ペースト加工して冷凍保存するシステムを開発しました。

現在、直営農場では65～70品種の唐芋を栽培しています。この中には、独立行政法

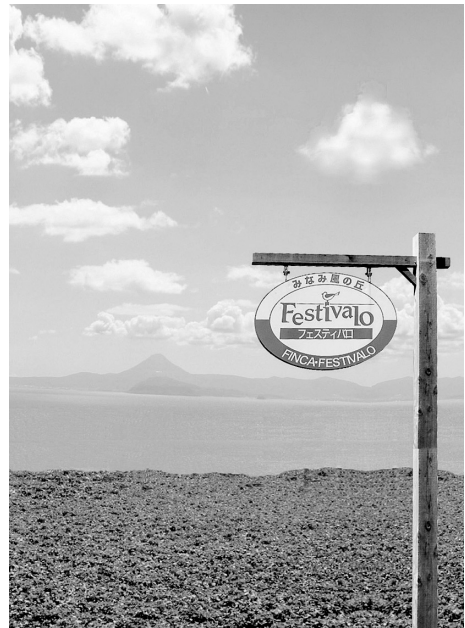


写真1 「みなみ風」直営農場

人九州沖縄農業センターの開発した野菜のスイオウ(葉や茎を食する唐芋)や最も新しい品種の「紅はるか」などのほか、太白や七福など幻の希少品種もあります。

このように多彩な唐芋をそろえることで、それぞれに異なる唐芋の味や色彩を生かし、独特のケーキなどを製造できることになりました(写真2)。



写真2 本社ケーキ工場

★トレンドィーな商品作り

フェスティバルはレストランで唐芋フルコースを提供していましたが、そのデザートとして創作したケーキが、結婚式の引き出物などで売れるようになりました。特に当時の新品種の唐芋「紅はやと」を素材にしたケーキは大人気で、九州郵政局の母の日ギフトでは九州で断然トップの売上げを確保する程になりました。

このため、唐芋を生かした製菓業を立ち上げることにしました。ここで一番大切なことは、唐芋のもつイメージを変えることなしに、唐芋ケーキが幅広い顧客を獲得できないということでありました。

そこで、東京の一流デザイナーやカメラマンなどを動員して、都会の若い女性にも受け入れられるトレンドィーなイメージづくりを進めました。そしてケーキそのものも、唐芋のもつ栄養や機能などを損なわないように無添加で、自然のままのマイルドな風味を引き出すことに努めました。

しかも多品種の唐芋を活用して、赤や紫、白、黄金などのカラフルなケーキを誕生させることで、他のケーキ素材にはない独自の魅力を作り出すことができ、唐芋がケーキの素晴らしい素材になりうることを自他共に認めるところとなりました。

★空港で大ヒット、その後、デパートへ

唐芋レアケーキ『ラブリー』がまず、鹿児島空港のJALUX店舗で販売を開始すると、スチュワーズさんたちが並んで買い求め出したことから、クチコミで評判となり、大ブレイク。今日まで毎月断然トップの売上げを誇っています（写真3）。

このため、JALUXでは羽田空港の店舗



写真3 唐芋レアケーキ群

でも販売開始したところ、ここでもスチュワーズさんの効果で、たちまち人気No.1に。……その後、全国主要空港のJALUX売店で、空港ごとに種類の異なる唐芋レアケーキを販売することになりました。これが可能だったのは、素材となる唐芋を変えることで、色や風味の異なるさまざまなケーキを作り出すことができたからです。

また、東京駅に隣接する大丸デパートにも店を出すことができ、ここでも唐芋の品種を変えることで、大丸ブランドの唐芋ケーキを売り出すことに成功しました。その後、全国の大丸デパート6店舗に、唐芋レアケーキの直営店を開設できました（写真4）。

地元の鹿児島県内にも、新幹線の始発駅「鹿児島中央駅」などをはじめ、直営10店を配置しております。

これによって唐芋の新しい価値を各方面に広める役割を果たせるようになりました。



写真4 唐芋ケーキ



写真5 唐芋ワールド1階「天文館フェスティバル」

た。

★地元に雇用を創出

フェスティバルでは唐芋の直営農場や製菓工場、店舗、事務所などを含め、およそ150名の職場をつくりだしました。そして地元に都会から富を還流させるシステムを構築いたしました。これはまさに唐芋の力によるものです。

唐芋による農業+加工業+販売業の一環経営を確立することで、地域に深く根を下ろし、また全国にネットワークを築き、人や富や文化が還流する企業システムは、いま、海外への輸出に過剰依存した日本の巨大企業のシステムが突発的な混迷に陥っているとき、これからの日本が進むべき一つの参考的な存在なのでしょうか。最近、私への講演依頼、各方面からの視察、あるいは九州大学や京都大学の調査などが、相次いでいます。

★唐芋ワールドの建設

2005年、唐芋が鹿児島に伝来して300年という節目に、フェスティバルでは鹿児島で一番の繁華街に、唐芋ワールドという五階建のビルを建築いたしました。この一階

は全国の空港やデパートで限定販売している唐芋レアケーキを、ここだけに一堂に集めた店舗です。唐芋の価値をアピールするために、宝石店のようなイメージの店舗をつくりました(写真5)。

二階は唐芋を素材にした今までにない新しいケーキやデザートの開発工房で、直営農場の青葉ハーブなどとともに作りたてのケーキを楽しめる喫茶店もあります。

三階は唐芋を素材にしたレストランで、彩りさまざまなスープ、キッシュなど、独特のおしゃれなメニューがそろっています。ここは特に唐芋からこのような料理が作れるという、提案の場となっています。このような場から一般の家庭などへ唐芋料理が普及されるならば、新しい唐芋の需要が増え、唐芋農家の経営を支える潮流になるのではないかとこの夢があります。

四階は唐芋パビリオン／サテライトです。ここは唐芋に関するさまざまな資料等が展示されているミニ博物館です。伝来ルートを紹介する自社製作のDVDの上映、各種の生イモの展示、図書、民芸品なども取り揃え、栄養分表などのパネルも掲示されています。全国の観光客や地元の小学生など、さまざまな人たちが訪れ、唐芋

への関心を寄せて下さっています。

★市民参加の唐芋ロンド

唐芋パビリオン／サテライトでは、毎月一回第三日曜日に、唐芋ロンドという名称のセミナーを開いています。参加費は無料で、誰でも自由に参加できます。講師としては栽培農家や大学・農業試験場の研究者、焼酎メーカーの経営者など、幅広い人たちが登場し、たまには貸切バスで現地見学に出かけることもあります。

今年一月には、いも類振興会の狩谷昭男理事長を講師に迎え、唐芋の伝来歴史や国際イモ年のイベントなど、幅広い内容を講義してもらいました。この日は参加者も多く、熱心な質問も出て、市民の唐芋に寄せる意識の高まりを実感できました（写真6）。

すでに唐芋ロンドは三年以上継続しており、海外の唐芋関係者との交流も深めています。

★食糧危機にそなえて

以上、いろいろとフェスティバルの活動を紹介いたしましたが、全体として結論的

に申しますと、私の起業の希望は、唐芋による新しい産業を創出することと、もう一つは食糧危機にそなえるということであり

ます。とりわけ、国際紛争や地球の温暖化、人口爆発など、この地球上の状況は食糧危機を誘発する可能性が現実味をおびてきています。

唐芋の歴史を顧みると、日本においても食糧危機を乗り越えるために普及され、また食糧危機のときに大きな役割を果たしてきています。いかなる環境劣悪な状況下でも唐芋は栽培でき、また豊富な滋養分を蓄えていることから、これからも唐芋は食糧危機を救う大きな役割を果たすのは間違いありません。

日本は唐芋については、栽培、品種改良、品種の多種多様、その加工など、あらゆる面で世界のトップレベルの成果をあげています。将来の食糧危機にそなえ、日本が唐芋によって果たさねばならない役割はきわめて大きいといえるでしょう。

いや、世界にはすでに食糧危機にあえいでいる国がたくさんあります。これらの国々に日本の唐芋のノウハウを伝授するな



写真6 第36回唐芋ロンド



写真7 日米唐芋交流

らば、大変な力となるのではないでしょう
か。このことは日本の新しい国際奉仕とし
て外交の目玉になることでしょう（写真
7）。

★唐芋パビリオンの建設

フェスティバルの今後の希望は、唐芋を
活用した新しい産業を創出する拠点とし
て、また食糧危機にそなえる拠点として、
本格的な『唐芋パビリオン』を建設するこ
とです。

日本のすぐれた唐芋に関する情報は、各
分野ごとに偏在しています。これを一堂に
集めて、あらゆる情報を手軽に活用できる
ようにしたいものです。そこに併設した農

場では品種の展示、栽培法や貯蔵法の指導、
また併設した工房や厨房では唐芋を生かし
た食べ物の開発や技術指導などを行い、ま
た本館では世界の情報を展示し、それを活
用するために集まる世界の人々と交流する
施設もあります。

ここは唐芋による農業、加工業、販売業、
文化を作り出すためのヒントを与える拠点
であり、また食糧危機にそなえて世界の人
たちが知恵を寄せ合う拠点でもあります。

私たちはその実現に向けて今後とも努力
していきたいと念じております。みなさま
のご指導ご支援、そして参画のほどをお願
い申し上げます。