

マート吉名の焼き芋

広島県竹原市吉名町 郷地区農業振興会会長 福本 栄

85名で郷地区農業振興会を持っています。その一部会に直売部があり、朝市を経営して、店の名を「マート吉名」と称えています。国道185号線(三原～呉・海岸のきれいな国道)に沿った小さい売り場で、農産品の販売をしています。平成10年10月10日にオープンしました。

竹原市吉名町は、「貧乏人は麦を食え」といった、池田勇人元総理大臣の出身地であります。戦前たくさんのサツマイモを栽培して、これが大事な食料でした。また、麦も主食としていました。池田元総理の失言は、当地のものからすると違和感はなく、暴言とはとらえられていません。

焼き芋活動により当地区でサツマイモへの関心が大きくなり、栽培農家が増えました。吉名のような農地の狭隘な大農業不向きな地勢では、良いことと思っています。

従来農産物栽培しか経験のない人が、交代で焼き芋当番を行っています。焼く数量が任されており、売れ残ったり、逆に売り切れて客に断るなど心苦しいことがあります。

マート吉名の焼き芋はのんびり、焦らずやっているのが特徴です。

サツマイモは健康食品であり、昔からの救荒作物で、瀬戸内海沿岸では大事な食料でした。

マート吉名を運営するにあたり、売り上げを拡大し、会運営費を確保するのに焼き芋販売をとりあげました。これを進めるにしたがい、別の効果もあらわれ、活動の幅が広がりました。

1) マート吉名の販売金額増

2) いもで販売するより、焼き芋にすると増加原価となった。

3) お客との、楽しい対話がありました。

孫に頼まれて焼き芋を買いにきた。

友人に頼まれたので予約する。

家で焼いたものより、おいしい、などなど。

4) 都市との暖かい交流の元になり、活動の幅が広がりつつあります。

ひろしま生協・呉地区のイベントに、焼き芋技術指導と併せ、販売の援助で当方のサツマイモ、焼き芋設備を持ち込みました。

竹原商工祭りに「焼き芋」販売で協力し喜ばれました。

吉名小学校田植え、稲刈り学習の時、焼き芋で接待。学校給食でサツマイモ料理がたびたび採用されています。

5) サツマイモ栽培量が増えつつあります。農地荒廃を止めています。

マート吉名の販売時間は6時～11時30分まで。11月～3月での売り上げは約30万円でささやかなものですが、冬場の店には欠かすことのできない商品となっています。午前5時、早朝火を点け、焼く作業に入りますが、厳冬でも会員交代で早く出勤、頑張っています。

当地は猪が出るので、サツマイモ作付けがこれによって制限されます。十分な農地はあるにもかかわらず、芋と、焼き芋の生産を充足するのが難しい状況です。当初は焼き芋設備調達、焼き上げる最適条件の理論が分からず戸惑ったこともありましたが、現在は、ドラム缶を用い(プロパン燃料)設備を自製したものもあります。焼くことになる重量減なども確かめ、原価の算定の参考にしています。

私達の焼きいもの量、販売金額はささやかですが、この活動によって次のような効果が出ています。

1 地域の人々の協力による、地元として新しいテーマの完成。

2 地域内での対話、地域外との交流対話。

3 焼き芋が可能なことで、近辺で先発者として認知が得られ、イベントなど重宝がられ、暖かい交流の機会が多くなりました。

4 サツマイモの栽培技術が維持され、農地の荒廃を妨げています。

とかく、焼き芋の価格は高い印象を持たれていますが、マート吉名では

マート吉名の焼き芋

焼き芋原価を算定して、適正な価格で販売に努めています。

最近甘い菓子が種類あります。これらとイかに住み分けられるかも検討しながら活動をしています。

今後の課題として、次のことを取り上げています。

- 1 焼き芋設備のより合理的(燃料、コントロール、運搬)なものの検討。
- 2 サツマイモ栽培量の増加、地域土壌に合う品種の選定。
- 3 外部のイベントなどに積極的に参加して、交流を深く、広く持つ。
- 4 当地のサツマイモ技術を維持、その文化、歴史も大事にする。

瀬戸内海地域は、島・山で耕地面積が狭く、食糧の確保に難渋していましたが、サツマイモが栽培されてから、飢餓も減り、人口も増加した歴史があります。サツマイモ栽培に先駆的な働きをした歴史上の人物も居られました。小集団ですが、サツマイモを通して人の交流を図り、歴史、文化を大事に楽しい地域作りを考えています。



朝市風景



焼きいもで
イベント参加




焼きいも釜

マート吉名

会員15名。平成15年推定売上げ1500万円。
 年中無休（6時～11時30分営業）。
 平成10年10月10日に開店しましたが、売上げ実績は対前年同月を割ることなく、右肩上がりの成績を維持しています。
 (広島県竹原市吉名町199番地 郷地区農業振興会)

沖縄の冷めてもうまい焼き芋

(有)たるたる亭沖縄社長 森園 弘 

平成12年の秋、川越で「いもサミット」がありました。主催者は川越でも菓子の製造と販売に力を入れておられる(有)右門の内田右二社長。全国からいろんな人が集まり、カライモ(サツマイモ)についての思い入れを語り合いました。私もそこでこんな話をさせてもらいました。

うち「(有)たるたる亭」は鹿児島島の惣菜屋で弁当屋です。60歳になって体をこわしたとき、医者から毎日カライモを1本食べるように言われました。

カライモは子供の頃、うんざりするほど食べました。それとイワシで育ったようなものです。その反動からか、大人になってからはカライモを食べなくなりました。それが病気のきっかけで、また毎日食べるようになりました。

すると体の調子が実にいいのです。カライモを自分だけでなく、他の人たちにも食べてもらいたくなりました。ちょうどそんな頃、沖縄で焼き芋をやることになりました。

沖縄では鹿児島のもはホクホク過ぎてダメでした。ベチャベチャのもでないと売れません。それで茨城、千葉のいもを沖縄に運んで焼いています。

このたび本書の編集部から、沖縄での焼き芋事業について何か書くように言われましたので、その辺のことを書くことにいたしました。

私は九州沖縄を商圈に、添加物を使わず、なるべく体に優しい惣菜を製造してスーパーや百貨店に販売してもらっている総菜屋です。

とりわけ沖縄県は、エンゲル係数が全国一高い、食に金を惜しまない地域です。そこでお取引関係にあった、(株)サンエー様のご要望で、平成10