



January 2001 No. 30

(本部事務局)(財)日本特産農作物種苗協会内 〒107-0052 港区赤坂 2-4-1

(つくば事務所) 農業情報利用研究会内 JRTつくば事務所

〒305-0033 茨城県つくば市小野崎 143-3

TEL 0298-56-8708 FAX 0298-56-0024

目次

【事務局より】試験栽培の応募状況	1 頁
この2年間のばれいしょ生産・流通・加工・消費の状況と生イモ輸入対策梅村 芳樹	2 頁
木村三千人氏の「芋地蔵巡礼」	矢野 哲男 6 頁

試験栽培の応募状況

13年向けの試験栽培については、会員へのお知らせに続いて、日本農業新聞や全国農業新聞、そして昨年末には読売新聞等にも記事が掲載されました。また、全国の農業高校や指導体制のある市民農園への通知に加え、教育関係の会社のメールマガジンにも記事を掲載してもらうなど、様々な媒体を通じてPRに努めてきました。

この結果、現時点でジャガイモについては500セットの予定に対して420セットの申込みがありました。一方、サツマイモについては220セット程度の申込みとなっています。サツマイモの申込み期限は3月20日となっています。今月末から苗の育成を開始しますが、会員の皆様におかれましても知り合いなどで興味がある方がおられましたらPRいただくと助かります。

サツマイモ

品種：サニーレッド、春こがね、ベニオトメ、種子島紫、コガネセンガン

数量：1品種各5本、計25本

発送：5月上旬～下旬に発送

申込：〒408-0041 山梨県北巨摩郡小淵沢町上笹尾 3181

(株)ミヨシ さつまいも試験栽培係 あて Tel:0551-36-5913 Fax:0551-36-5901

郵便振替 00100-8-178816 口座名義：株式会社 ミヨシさつまいも試験栽培係

注：1)費用は1セット 2,500円です。(振り込み手数料は申込者の負担)

2)振り込み用紙に電話及びFAX番号、ジャガイモかサツマイモかを明記してください。

3)詳細は JRTWeb に掲載しています。http://www.jrt.gr.jp/trial/t_index.html

日本いも類研究会会長 梅村芳樹

【はじめに】

昨年5月のニュースレター27号で「心配した」状況が現実のものになってきました。2年続きの高温の夏で、ばれいしょは減収、小玉傾向、品質不良、高値に加えて品不足です。千載一遇のチャンスと張り切った業者もいますが、大半の関係者は泣いています。加工向けの分野などでは輸入圧力が高まっているとの話も聞きますが、それも無理のないことでしょう。メーリングリストなどで議論を沸騰させていただきたいと思います。将来的には、他の農産物同様に「生イモ」の輸入が自由化される可能性を否定できませんが、それまでにどれだけ国内の関係者が対応策を取れるかが分かれ目でしょう。

1. 生産地の実状

残念ですが大半の産地に危機感はありません。2年間の不作や品質不良の原因を夏の高温のせいと逃げてしまい、クレームにも応えていないようです。必死になっているのはより高値の販売先探しだけ、というのは言い過ぎかもしれませんが。

この2年間、高温障害を最もひどく受けたのは排水不良で耕土が浅く、窒素過多で土の湿っていたときに播種した畑でした。湿害と乾燥（高温）害を合わせて受けています。サブソイラーを入れ、スプリングハローを掛け、タイヤ消しを装着した生産者ではクタアカリで16～17%のでんぷん価を維持しています。

多収狙いで窒素過多になっている畑も少なくありません。過繁茂、倒伏、イモの肥大やでんぷん価上昇の遅れから品質は低下し、収穫の遅れが温度の低下によって打ち身のキュアリング不能に繋がっています。狙いが逆目に出ているのですが気付かない生産者が多いようです。

中心空洞が増えるのはこの手の栽培法です。褐色心腐れは石灰欠乏症ですから、そうか病対策（輪作と種子イモ消毒）と並行して石灰を施用すれば減少しますし、キレート剤散布も効果的です。黒色心腐れは高温障害ですから発生させるような管理はイモ作り失格でしょう。ポストハーベストでは遮光の必要性は理解できないようです。グリコアルカロイドによる苦味のクレームは増える一方です。遮光シートは見かけませんし、ダンボールの手孔を閉じる産地は殆どありません。室温の低い時期の選別作業は打ち身が治りませんからより慎重に、が原則です。ところが日本では秋と変わりません。冬の原料イモに打ち身黒変が多いのは扱いが悪いからです。もちろんポストハーベストが完璧で評判のいい産地も少なくありません。そんな所は引っ張りだこです。

2. 流通の現状

一人当たり消費量が約17kg、生イモの購入量が約4kgですから、単純に計算すれば業務需要の割合は75%強となります。加工食品、外食、惣菜です。この業務向けの取引は市場や小売店の消費者向けとは基準が全く違います。相手が消費者ですと高値でも高品質であれば売れます。ごまか

しも利きます。交換価値でなく、使用価値で買うからです。

業務需要は利益が出なければ売れません。商売ですから損しての売買は原則として成立しないのです。この2年間、あくどい商売を見てきました。キロ 15 円で話を付けた規格外イモを手を掛けずに 40 円で売った会社があります。逆に 80 円でスポットで買って、60 円にしか売れなかったとのぼやきも聞いています。そちらの方が多ようです。品不足や品質不良、高価格で商売が出来なければ、当然輸入品を求めます。北海道物が不足する4月から7月上旬はとくに欲しいでしょう。業務向けのカボチャ、プロッコリー、アスパラガス、インゲンが不足期輸入から通年輸入に近づいているように。私はこのところの食糧自給率の低下は業務需要の比率が上昇したためと考えています。たとえば米、暮れに入院した病院食は中粒米のご飯でした。意外に多かったサトイモはすべて中国からのホールイモです。ジャガイモの給食が意外に少なかったのは輸入品が無いからかもしれません。

3．加工業界の苦しさ

この2年間、原料不足と品質不良で加工業界がどれだけ苦しんでいるか、生産者サイドには正しく理解されていないようです。判っていたらこの春の契約時のような高値は主張できないように思います。高値で購入した原料イモの歩留まりが低く、品質は不良、最終消費者からはクレームが続出するので、私なら廃業したくなるでしょう。もちろん良い原料イモもありますが、直接チェックした限りでは半数以上が不適格でした。今年の夏も同じ状況が続けば、かなりの企業が外国産原料イモの使用を検討し始めるのではないかと危惧しています。

4．では消費者は？

私が料理教室や講演会で接する消費者は何も気付いてはいないようです。年間に2、3倍は価格が変動する野菜の一品としてジャガイモを購入していますし、キャベツやレタスとの比較では安定しています。チップス、フライドポテト、コロッケ、サラダの価格はほぼ一定ですし、給食や外食、惣菜は代替品があり、量で操作出来ます。

むしろ気になるのは 10kg 数千円もする産直やカタログ販売が売れていることです。品質が伴えばまだ許せますが、でんぷん価 14%以下のキタアカリでは詐欺でしょう。不思議なのはクレームの来ないこと。高い物は良い、と信じているのでしょう。このルールの上には「アイダホのバーバンク」、「オランダのピンチェ」、「ドイツの・・・」、「フランスの・・・」が並びそうです。既に「アンデスポテト」の瓶詰めが売られています。

5．輸入圧力への対応策

言うまでもないことですが、国内産ばれいしょを安定供給することです。量、品質、価格が安定して供給されていれば、それぞれが交渉で決められますから生産者も需要者(消費者)も慌てることはありません。10~20%程度の変動であれば対応可能でしょう。需要は生イモを含めて既に安定していますし、潜在需要の拡大も期待できます。安定供給こそが輸入圧力への対応策です。

(1) 供給量の安定

不安定要因は気象要因だけでなく、生産意欲(採算性)の低下もあります。加工向けの北海道

の主産地帯でヘクター100万円程度の販売額ではどうしようもないでしょう。でんぷん原料の方が有利との話も聞きます。食用出荷でも150万円がせいぜいです。何故こんなに採算倒れになるのか？商品としての出荷量が少ないからです。食用で20t、加工用で30t以下の畑さえあります。一方、生産グループ平均で食用でも35t、加工用なら45t以上のところも少なくありません。加えて品質にも生産者間差があります。収益に差が出るのは当然ですし、採算の取れない生産者が止めて行くのはやむを得ないのかもしれないかもしれません。

気象による減収、品質低下を防ぐ技術は確立しています。昨年もサブソイラー、スプリングカルチ、タイヤ消しの利用、窒素減肥、溶成燐肥の施用などで高品質、安定多収を実現した生産グループがいくつもあります。安定多収はそれほど難しくないと考えています。

(2) 品質の安定

昨年は畑を廻る車にスコップと直径1cmほど、長さ1mの棒を積んで歩きました。ばれいしょ畑の耕土の深さを測る道具です。トラクターで踏み固められて耕土はどんどん浅くなっています。当然透水性不良で根が浅くなり、ちょっとした降雨で湿害、乾燥で乾燥害を受けます。イモは肥大は遅れ、水っぽくなり、中心空洞、褐色心腐れが出やすくなります。こういう生育不良を肥料不足と勘違いして増肥すれば、過繁茂・倒伏など逆効果になるのは当然です。そんな畑があきれるほど沢山あります。培土をした畦の耕土深が20cm以下の畑があります。運動場の砂でも集めて畦を作ったのかと言いたくなるような畑です。

夏からは比重の異なる塩水(1.07, 1.08, 1.09)を積んで廻ります。畑や収穫後のイモのでんぷん価をチェックするためです。1個ずつ計れますから、バラツキも判ります。こちらもあきました。収穫期で1.08(14%)以下が大半でした。ポテトナイフも持参しますから、計ったイモは切ってみます。

今までの経験や試験結果から、耕土が深く、窒素過多でなければある程度の品質は確保できます。もう少し技術が向上し、細かな管理ができれば昨年、一昨年のような年でもでんぷん価16%のキタアカリやトヨシロが穫れるでしょう。

(3) 価格の安定

収量、品質が安定すればよほどの経済変動がない限り、価格は安定します。2年前から普及に努めている「さやか」の契約栽培では50ト/ha、15%が目標です。キロ30円でも150万円になります。何人かの生産者は達成しています。早生品種ですと40ト、晩生品種なら60トが目標でしょう。畑を廻って、試験堀をしていて気付くのは出来の良い部分ではこの目標を既に超えているところが多いことです。

畑全体が均質化すれば安定多収、すなわち価格の安定は可能です。契約の相談を聞いていますと価格の高低だけでなく、規格や量、期間が重視されているようです。大半の生産者は無選別(罹病イモ、傷や奇形、緑化イモ、内部異常の恐れのあるイモはもちろん除去)でキロ35~40円であれば複数年契約を希望します。40ト採れば採算が合いますし、輪作を考えた経営計画が立てられますから。でもパイヤーは複数年契約を躊躇するようです。安くなると考えているのでしょうか。或いは規格外をより安くかもしれません。

この価格であれば（品質が良くて），輸入生イモに対抗できると考えています。

【生産・流通関係者に望むこと】

（１）危機感と併せて生産意欲を持っていただきたい。

危機感と生産意欲を持っているＪＡやグループは良いイモをきちっと出荷しています。買い手からはクレームでなく礼状が来ます。輸入が自由化されますと北アメリカからのイモは「赤ちゃんのように扱われたイモ(handled like as babies)」ですし，ヨーロッパからは「卵のように扱われたイモ(handlede like as eggs)」です。小石のように扱われる日本のイモとの競争になります。手前味噌の抽象的な宣伝でなく，客観的な評価，表示をして販売すべきでしょう。

（２）食文化（調理法）を付けて販売して欲しい。

ヨーロッパの人達が驚くほど品質の良いパンケーキやロスティができる日本の品種があります。アンデスの人が欲しがるといふような美味しい品種も育成されています。すべての料理を一つの品種間に合わせるのではなく，品種や産地，栽培法の特性を活かした調理法を付けて販売して欲しいと思います。そうしたデモンストレーションをしますといつでも，どこでも大好評です。

（３）無駄な農薬や肥料は使わない栽培に徹して欲しい。

遺伝子組み替えトウモロコシ，大豆の消費者の反応は安全性に対する本能的な拒否反応です。除草剤や枯凋剤を使わない栽培は可能ですし，殺虫剤，殺菌剤も病害虫の発生生態を熟知すれば半分以上に減らせます。施肥量も間違いなく多すぎます。とくに窒素肥料は減らすだけで安定多収，良品生産に繋がります。

（４）流通コストの削減努力を

ばれいしょの庭先価格は日本も海外もそれほどの開きはありません。小売価格，納入価格の差は流通経費の差と言われています。

（５）品質による価格差を明示して欲しい。

流通関係者に望みたいのですが，客観的な品質の見極めのできる担当者を育成し，購入に際に品質格差を付けて欲しいと思います。本当に良い物なら価格競争に勝てます。リンゴはそうでしたし，和牛もそうです。

【加工関係者に望むこと】

（１）本気で産地形成に協力を

原料イモを探すだけではダメです。適切なイモが見付からなければ海外となります。海外にもなければ？産地は手探りでイモ作りをしています。良い協力関係が成立すれば，間違いなく良い方向に進めます。安いスポット買いを繰り返すのではなく，長期契約で努力していただければと考えます。そんな実例が増えてきています。もちろん厳しい注文は付けていただきたい。現状はあまり

にもひどい原料イモが流通していますから。

(2) 新しい製品開発努力を

チップス、フライドポテト、コロッケ、スナック食品。これら現在の主要製品は半世紀前の物です。開発努力はされていると思いますが、ヒット商品が生まれていません。何故？ 間に合わせの原料を使っているからだと考えています。その土地の特殊な原料を使い、独特な食文化を活用できたら、何かが生まれると思います。世界各地に、もちろん日本各地にもそう言う加工品が数え切れないほどあります。

木村三千人氏の「芋地蔵巡礼」

農林水産省統計情報部経営統計課 矢野 哲男

1. 甘藷の説

JRTWeb の質問箱には様々な質問や要請が入ってきます。また、思いがけず様々な人と巡り合うことが出来ます。本年、6月に愛媛県の宇和島で中学校の教員をされている宮本さんという方から「甘藷の説」という資料の所在について問い合わせがありました。

宮本常一氏の「甘藷の歴史」の中で引用されていて、宮本さんが2年ほど宇和島地方へのサツマイモの伝来など、文化史的な側面から研究をされる中で、この資料にたどり着いたのだそうです。

甘藷の説の著者である安岡百樹は、明治政府の命により絵師を連れて四国の物産調査を行った際に宇和島を訪れ、この報告書を作成しました。国立国会図書館の古典籍資料室で初めて見た現物は蜜の説（養蜂）との合本で、写生した絵は副本とはいえ、見事なものでした。

2. 大三島の「芋地蔵」

「甘藷の説」を巡って宮本氏とメールを交換しているうちに、FAXニュースレターNo.26で紹介した写真集「由良半島」の原田政章さんとも知り合いであることが判って驚きました。そして、同じ愛媛県の大三島の芋地蔵について調べた木村三千人氏の「さつまいも史話」という本を紹介されました。この本は、以前に書かれた「芋地蔵巡礼」がベースになっています。

昨年、12月上旬に長崎県の諫早市で開催された「芋類研究会」の帰りに宇和島の宮本氏、そして大三島の木村氏を訪問することができました。

瀬戸内海に3本ある本四架橋の一番西側が「しまなみ海道」で、愛媛県の今治市と広島県の福山市を結んでいます。今治から高速バスで来島(くるしま)海峡を越え、大山祇(おおやまずみ)神社まで1時間。小雨の中を木村氏は出迎えてくれました。実は、木村氏は旧制今治中学の卒業生で私の大先輩です。そして、長らく教育活動に従事された後、ふとしたきっかけから「芋地蔵」の研究に取組まれたのだそうです。そして、10年の歳月を費やして、各地に祭られた芋地蔵を訪れ、それが何を意味するのか、それまでの通説に間違いが多いことを突き止めました。

3. 「芋地蔵巡礼」のポイント

- (1) 芋地蔵は、青木昆陽よりも23年も早くこの地にサツマイモを伝えた下見吉十郎の没後100年を迎え、各地の農民がサツマイモを伝えてくれたことによる恩恵を感謝して建立したものである。
- (2) 言い伝えでは、彼がサツマイモを薩摩から持ち帰ったおかげで享保の飢饉でも死亡者は増加しなかったとされているが、実際には大三島でも享保の飢饉では死亡者数が平年の4～5倍に増えている。
- (3) しかしながら、享保の飢饉の後、全国では農民の「間引き」によって人口が横ばいになる中で大三島だけは人口が増加している。これは、下見吉十郎が持ち帰ったサツマイモのおかげで、食料不足になることがなかったためである。
- (4) 芋地蔵は、それに恩を感じた島人の感謝の想いの結晶であり、自分(木村氏)を含めて今日の島の人々の命があるのは、そのおかげである。

4. サツマイモと文化・歴史

「まえがき」の中に木村氏が「巡礼」に踏み出したきっかけが、以下のように説明されています。

私たちは陸地部の人から「島のイモ喰い」といってさげすまれた体験をもっている。主食としては食べ良いものではなく、またお腹がすきやすいイモを喰うことを、島人自身恥じてきた。いまでも老人たちは「イモ」というのを聞くとふと顔をそむける。まして自分からイモの話をするのはほとんどない。

ところが武智さんは、そのイモがいのちの親だという・・・子供のころから島に芋地蔵がまつられていることは知っていた。しかしくわしいことはなにもわかってはいない。こころあたりになにかがありそうだと。ということで芋地蔵巡礼の一步が踏み出されたのである。

昨年の秋に開催された国際熱帯いも類学会シンポジウムでは、世界各国から関係者が集り、社会・文化系の報告もあったようです。ただ、「芋地蔵」のような例は世界的にも珍しいと聞いています。

正直言って、行政面で「おいも」を担当した際にも、その後の日本いも類研究会の活動の中でも文化史としての側面に踏込んできませんでした。しかし、木村氏の「芋地蔵巡礼」には、日本人として忘れてはならないことが多いことに気づかされたように思います。

【参考】

- 芋地蔵巡礼 国書刊行会 ISBN4-336-03319-6 C0039 P2163E
さつまいも史話 創風社 ISBN4-4-915699-79-x39 co221