

最終回
干しいもの未来は明るい
大きく変わった干しいもの生産状況

先崎千尋

干しいもの原糸となるサツマイモが南アメリカのアンデス地方で栽培されたのが五千年前のこと。それがコロンブスによってヨーロッパに伝えられたのが一五世紀の末のことでした。アフリカ、インド、フィリピン、中国を経て、今は日本のおとくなっている琉球王国にもたらされたのが一六〇五年のことでした。

四〇〇年前と言えば、随分古いくつのように思います、長い長い地球と人間の歴史ではいく最近のことです。

干しいもの製造法を考案したのは静岡県御前崎地方の栗林庄藏。一八二四年のことでした。それが茨城の地に伝わったのが明治の末期でした。ひたちなか市のおほいも神社に祀られた大和田熊太郎や白土松吉らの努力によって、今や茨城県は他の追随を許さない全国一の産地となりました。

二〇〇年の時を超えて

うになつて います。また、乾燥機の普及により長年のコツは要らなくなり、原料いもがあり、人手があれば、それこそ、全国のどこでも誰でも干しいも業界に参入できるようになりました。

専門家の見立て

「おいしい干しいもづくりのポイントは、良い原料いもの生産。製造工程では的確な蒸し、丁寧な皮むき、ゆっくり、じっくりの乾燥。

「干しいもの品質を大きく左右するのは原料いも。収穫、貯蔵に関する知識を正確に学ぶ。長期貯蔵にはキュアリング処

風・温風乾燥機を併用すれば省電力を高め、効率よく製造することが大切だ。



ましいも神社の参道には黄金色の鳥居が並びます

ち続けるにはどうすればいいのでしょうか。それに、現状をきちんと見ておく必要があります。

齡化や後継者不足などにより生産基盤が弱体化し、農家の副業であつた干しいも製造の農家は激減しています。

かつては、機械（人工）乾燥の干しいもものは自然乾燥よりも質が落ちると言われていましたが、現在では乾燥機のレベルが高くなり、また人手不足を補うために機械に頼らざるを得ない状況により、昔からの自然乾燥は小規模の生産者だけになつてしまっています。味もほとんど変わらなくなりました。流通形態も大きく変わつています。これまでの「生産者→流通問屋→小売店→消費者」から「生産者から消費者への直販（ネット通販、庭先販売、直売所など）」が約七割を占めるようになりました。顔の見える関係が増えたということです。品質・衛生面も重視されるようになり、これまでの農産加工品から「工業製品」に変化してきています。機械による乾燥がその一助となつています。

軟らかく水分が高いものが増えた。季節商品から周年商品に変わり、ネット通販が盛んになった。いつ、誰の手に渡つてもクレームが出ない商品づくりを進めるべき。包装の改善、検品の徹底、定期的な食品保存検査が必要だ。干しいもの消費者への普及のために、簡単なテキストパンフレットの作成を」。

「べにはるか」「シルクスイート」「泉13号」「ほしごがね」は黄色みの強い美しいものになる。カロテンを含む橙肉色系アントシアニンを含む紫肉色系の品種は干しいも用では広く普及されていない。

農研機構では、カロテンを含む橙肉色系の「ほしあかね」を育成しており、今後の普及が期待されている。

前農業改良普及員 荒木田尚広さん

う。 これが悩みの種だった。最近は「べには
るか」でも発生が見られ、立ち枯れ病も
出てきた。地球温暖化や気象変動は干し
いもの品質や食味に大きく影響するだろ

進む。輸出に適するし、高級感も出る。」
国立研究開発法人農業・食品産業
技術総合研究機構 主席研究員
藏之内利和さん

これまでに蓄積した日本一の栽培・加工技術を基礎に、生産者、行政、普及、研究機関が連絡を密にして早めに対策を

確立することが重要だ」。