かのや 食と農 再発見 ④

さつまいも

子供から大人まで人気がある焼いも

全国第2位の収穫量を誇るさつまいも

鹿児島のさつまいもの歴史は、1698年に琉球から種子島に種いもが贈られたのが最初で、その後、1705年に山川の船乗りであった前田利右衛門が琉球から持ち帰ったさつまいもが県内全域に広まったと伝えられています。

鹿屋市においても、火山灰のやせた土地でも栽培でき、台風や病害にも強いことから、水不足に苦しんだ笠野原台地の主要な農作物として定着。昭和30年代には、笠野原台地一面がさつまいもで覆われるほど栽培が盛んになり、数多くのでん粉工場が操業していました。

その後も、さつまいもは鹿屋の畑作の中心作物として、盛んに栽培されており、現在、市内の農家の約52％を占める3，535戸の農家が、1，877haで栽培。その収穫量は全国第2位を誇ります。

用途に応じた品種を栽培

さつまいもには原料用・加工用・青果用といった用途があり、その用途に応じた様々な品種が栽培されています。

市内で最も多く栽培されているさつまいもの品種はシロユタカで、主にでん粉の原料に利用されています。

次に栽培面積が大きいのが近年の焼酎ブームで栽培が追いつかなくなる状態になったコガネセンガンで、焼酎をはじめ、ペーストやイモ粉などの一次加工品や和菓子、洋菓子、健康食品などに利用されています。

市場を経由して消費者に提供される青果用の主流はベニサツマで、鹿児島の気候・風土に適した本場鹿児島のさつまいもとして、甘くておいしいと全国で人気を集めています。

このように、鹿屋市では、それぞれの用途に応じたさつまいもが栽培されており、中でも、でん粉原料用のさつまいもの栽培が盛んです。しかし、今後は、栽培農家の高齢化が予想されることから、より高価で取り引きされる加工用・青果用さつまいもの栽培への転換が図られています。

【問い合わせ】
市農政課
☎0994-31-1117
市産業政策課
☎0994-31-1164

さつまいもで飢餓（きが）を乗り越えた住民が、前田利右衛門に感謝して建立した「前田利右衛門の供養墓碑」（串良町細山田）

さつまいもの収穫時期は7月～12月

全国で飲まれている鹿屋産の焼酎

データ

平成16年度さつまいも収穫量（t）	
①鹿屋市	59,060
②志布志市	36,600
③頴娃町	34,300

平成16年度さつまいも作付面積（ha）	
①鹿屋市	1,877
②頴娃町	1,200
③志布志市	1,083

平成16年度さつまいも品種別作付面積割合（%）	
シロユタカ	65.9
コガネセンガン	27.6
ベニサツマ	5.1
その他	1.4

※市産業政策課が試算

主なさつまいもの種類

シロユタカ

主にでん粉の原料として利用されるほか、水あめやぶどう糖、麺類にも加工されます。

ベニサツマ

鹿児島県を代表する青果用のいもで、焼きいもに最適です。

コガネセンガン

主に焼酎の原料として利用されるほか、カリントウなどにも加工できます。

引用文献：「さつまいも小事典
さつまいも伝来300年記念改訂版」

インタビュー

作物を作るのに研究心は常に必要

有留　隆さん（57歳）
下堀町

私が本格的にさつまいもの生産に取り組んだのは、焼酎ブームが起きた3年前です。ブームは私にとって大きな追い風になりました。

どんな農作物も一緒ですが、作物を作るのに研究心は常に必要です。土壌分析や堆肥作りなど、現状に満足することなく、形がよく、つやのある理想的なさつまいもを常に生産できるよう頑張ることが大切です。

一方で、「後継者は」と聞かれると頭を抱えます。さつまいもを作るために必要な施設や機械などは十分整っているのですが、後継者だけは未定です。農業は、目標を持ちそれを達成するために努力すればするほど実を結ぶ職業です。だから、若い人が魅力を感じられる農業を築いていきたいですね。