



※資料 大隅地域の農業 (令和2年度版)

さつまいもは、メキシコを中心とする熱帯アメリカで生まれ、その後ヨーロッパ、東南アジアと旅を続けて中国へ伝わりました。日本へは、1600年頃に琉球王国から薩摩藩を介して入ってきたと言われています。暴れん坊將軍で有名な八代將軍徳川吉宗が世を治める頃の日本は、数々の飢饉に頭を抱えていました。そんな中、儒学者の青木昆陽が穀物の代わりにさつまいもを薦め、その後この芋が飢饉を乗り越えるきっかけとなり、薩摩から取り寄せた芋というところで「さつまいも」の名が全国へ広まることとなりました。

現在においても本市ではさつまいもの生産が盛んで、その生産量は大隅半島一と、全国一位の生産量を誇る鹿児島県の芋生産を支えています。スーパーなどでよく見かけるのは「べにはるか」など焼き芋用のさつまいもですが、実はでん粉や焼酎用で使われる「シロユタカ」や「コガネセンガン」の生産量の方が多いことはあまり知られていないのではないのでしょうか。

コロナ禍や高齢化などにより、生産農家が近年減少傾向にあります。ドローンやロボットを使ったスマート農業の取り組みや需要の変化に対応した生産を行うなど、さつまいも業界は時代に合わせて日々進化を続けています。

薩摩に伝来し、多くの飢饉を救ってきたさつまいも

べにはるか

「かのや紅はるか」として本市も力を入れる主力品種で、貯蔵すると甘みが増す。粘質でクリーミーな食感特に女性に人気。これまでのさつまいもより「遙かに」おいしいことから命名。



べにまさり

貯蔵性に優れており、病気にも強い品種として近年注目を集める品種。肉質はやや粘質で、うま味が優れるため、焼き芋や大学芋などにして食べるのがオススメ。



鹿屋で主に作られるさつまいもたち

コガネセンガン

焼酎原料用として奨励品種にもなっているさつまいもといえば「コガネセンガン」と言われるほど。適度な糖度とでん粉の含有量、そして焼酎にした時の芳醇な香りが特徴。



シロユタカ

でん粉原料用の主力品種で「豊かな収穫を呼ぶ白いも」という意味を持つ。市内では600ha以上の作付面積を誇り、一番多く作られている。



こないしん

「シロユタカ」よりも収穫量が多くつる割れ病に強いでん粉原料用のさつまいも。名前の由来はでん粉の「こな(粉)」と変革を意味する「いしん(維新)」。



- 特集 - satsumaimo

薩摩芋

おいしーいもん

鹿児島県が全国生産量1位を誇る「薩摩芋(さつまいも)」。寒さが近づきつつある今日この頃、そろそろホクホクの焼き芋がおいしくなる季節です。今号はそんな「さつまいも」と「かのや」の関わり、生産者・加工業者の熱い想いや挑戦についてフォーカスします。

農政課 ☎ 0994-31-1117

さつまいも普及に尽力した前田利右衛門

鹿屋でさつまいも普及に努めた人として有名なのが前田利右衛門です。彼が1705年頃に琉球に渡った時、持ち帰った「唐芋」を大事に育てました。その10数年後に起こった飢饉では国内に多くの餓死者を出しましたが、唐芋により薩摩藩は1人の餓死者も出ませんでした。これに感謝し、串良町細山田に「利右衛門の供養碑」が建立されました。



▶石碑には利右衛門の法名である「一翁祖元居士」と刻まれ、鹿屋にもさつまいものルーツを感じさせる。

