

## 志摩地方における甘しょの利用状況

中野 淳子・小林 陽子・小野 真知子

### Sweet Potato Consumption in the Shima District

Atsuko NAKANO, Yohko KOBAYASHI and Machiko ONO

#### 緒 言

近年、甘しょの利用が世界的に注目され、塊根や葉柄の利用拡大を目的とした研究活動が各国で行われている。特にアメリカのNASAでは、スペースシャトル内での甘しょ栽培と利用の研究が進められている。<sup>1)</sup>

甘しょは、デンプン含量が高く、繊維・カルシウム・ビタミン等を豊富に含み、栄養価値の高い食品である。これらの特色をいかし、調理開発の研究を行うことを目的とする。そこで、日本の一般家庭における利用の状況を調査することとした。前報<sup>2)</sup>では、甘しょの主産地である鹿児島県指宿市と消費地である名古屋市について調査を行った。本報では、東海地方において甘しょの利用度が高いと思われる三重県志摩町の現状について調査を行ったので報告する。

#### 調 査 方 法

- 1・調査時期 平成元年6月～平成2年3月
- 2・調査方法 アンケート調査は、志摩生活改善グループの方々を通して一般家庭に調査用紙を配布し、直接記入法をとった。それをもとにして現地へおもむき、追跡調査を行った。その後前報で行った生産地である指宿市と消費地である名古屋市の調査結果との比較を行った。
- 3・調査内容 甘しょの嗜好、種類別利用状況、利用する機会、生イモの調理、加工食品・伝統料理等。
- 4・調査対象 三重県志摩郡志摩町の一般家庭69世帯194名  
調査地域とした志摩町は、三重県の東南部、志摩半島の最南端に位置し、御座・越賀・和具・布施田・片田の5地区からなる一つの島である。外洋に面した海岸線は、太平洋の波を受け、浸食海岸になっている。英虞湾に面した地域は、波が静かで真珠やかきの養殖地となっている。また、台地は30～40mの小丘陵が続き大きな河川がないため沖積地が開けず田畑となる土地が少ない。このため水田ができにくく、古来から狭い耕地に甘しょを作り裏作として麦を作っていた。この地域は、気候が温暖で海女と真珠養殖という地方色豊かな生活が営まれている漁業と観光の町である。現在は専業農家は少なく、ほとんどが兼業農家であり、甘しょの収穫物は自家消費が主である。<sup>3) 4)</sup>

3 調査地域の家族数, 平均年齢などを表1に示す.

表1. 調査対象

項目	対象地域		
	志摩町	名古屋市	指宿市
調査世帯数(戸)	69	53	53
家族総数(人)	194	215	202
	(男 80, 女 114)	(男 80, 女 135)	(男 99, 女 103)
平均年齢(歳)	男 40.2	男 43.1	男 32.1
	女 45.5	女 34.8	女 35.1
	平均 42.9	平均 39.0	平均 33.6

結果および考察

1. 甘しょに対する嗜好

志摩町では甘しょは、「好き」と答えた人が124人(64%)であり, 普通とあわせると90%で, 指宿市・名古屋市と同様の傾向であった. 特に,

61歳以上が33.8%と最も高い数値であった. その理由として「甘くておいしい」94.9%, 「繊維がある」55.6%が他地域と同様に半数以上あり, 次いで「手軽に入手できる」41.9%であった. 「甘くておいしい」と答えた人は, 各年齢とも最も多かった. 「嫌い」と答えた人は, 19人(10%)と少数であったが, このうち21~30歳の年齢層の人が5人で全て男性であった. その理由として「甘い」21%, 「胸やけがする」15.8%であった. その他, 戦中戦後の食糧難時代の思いもあってか「嫌い」と答えた人もあった.

2. 種類別(品種別)嗜好

利用するイモについて皮色・肉色・肉質について調査を行った. その結果を図2に示す. まず, 皮色については, 志摩町は赤紫色43.5%, 淡赤色43.5%と多く, 他の色はあまり好まれていなかった. これは名古屋市と同じような結果であった.

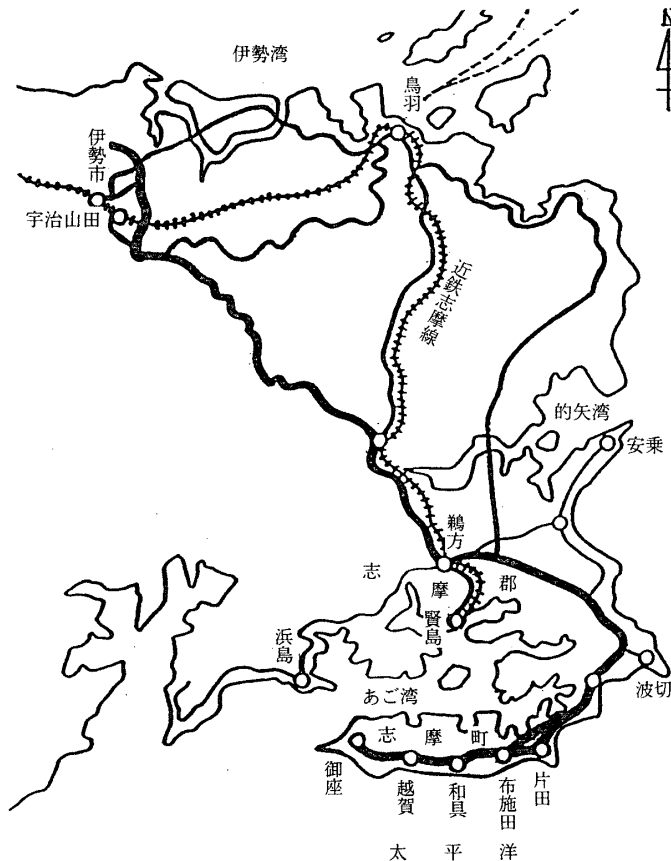


図1. 調査地域 (三重県志摩郡志摩町)

肉色については, 志摩町では淡黄色49.3%と他地域と同じように黄色系が多く好まれた. また, 指宿市と同じように橙色(カロチン含有品種, ハヤトイモ・ベニハヤト)のイモも好まれていた.

肉質については, 志摩町88.9%・指宿市67.9%・名古屋市77.4%と3調査地域とも粉質が好まれていた. しかし, アントシアニン色素含有品種のイモの生産や利用は全くみられなかった.

焼きイモや蒸しイモなどの調理法には, ホクホクとした甘味のあるイモが好まれるためこのような結果になったと思われる.

3. 甘しょを利用する機会

甘しょを主食・副食・間食など, どのような目的として利用するかについて頻度を含まずに尋ねた. 志摩町は「副食に用いる」60.9%, 「間食」

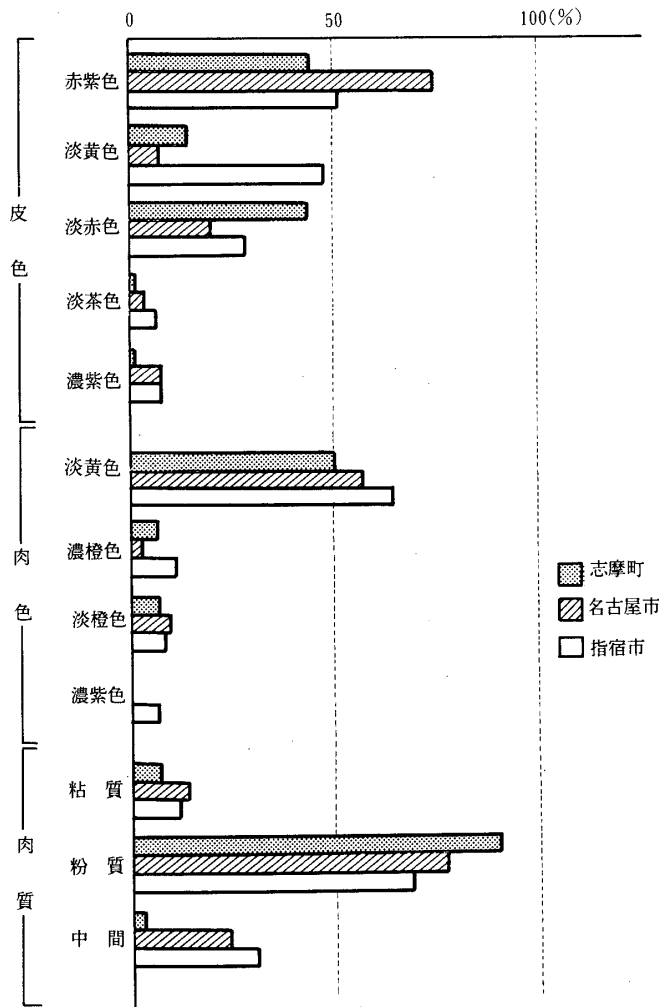


図2. 種類別（品種別）嗜好

数回答とした。志摩町の場合大きな差はなかった。その中で、てんぷら・蒸しイモ・キンコが高く、指宿市・名古屋市のように特有の郷土料理はみられなかった。しかし、加工品のキンコは地域の特産品としてよく売られていた。

キンコは主に、遠洋漁業の人々の保存食として現在も多量に利用されている。したがって、キンコの消費量は現在、遠洋漁業者用が第一位、次いで海女・年長者の人々となっている。昭和30年頃1600haあった甘しょ畑も、昭和55年には152haと激減した。しかし、キンコは特産化への取り組

52.2%であった。主食・主食の一部は、併せて47.8%と高く、指宿市・名古屋市と比べて食事を中心として食べられていた（図3）。志摩町は、甘しょと魚介類という組み合わせの食生活が基本となっており、現在も引き継がれていると思われる。

また、主食としての評価は無回答（43.5%）が多く、正しい評価はできなかった。しかし、回答者の中では「優れている」「同程度」という答えが多かった。その理由としては、「ビタミン・ミネラルが多い」「繊維がある」といった栄養面での評価が高かったが、「劣っている」という理由については、「毎日食べるとあきがくる」「カロリーを摂りすぎる」などであった。

4. 市販加工品

甘しょの市販調理済み食品および加工食品について調査した。まず販売状況では、「てんぷら」75%、次いで志摩地方特有の甘しょを煮て干した「キンコ」54%で、その他チップス・蒸しイモであった。次に利用度については、週に一回：3点、月に2～3回：2点、年に2～3回：1点と点数をつけて複

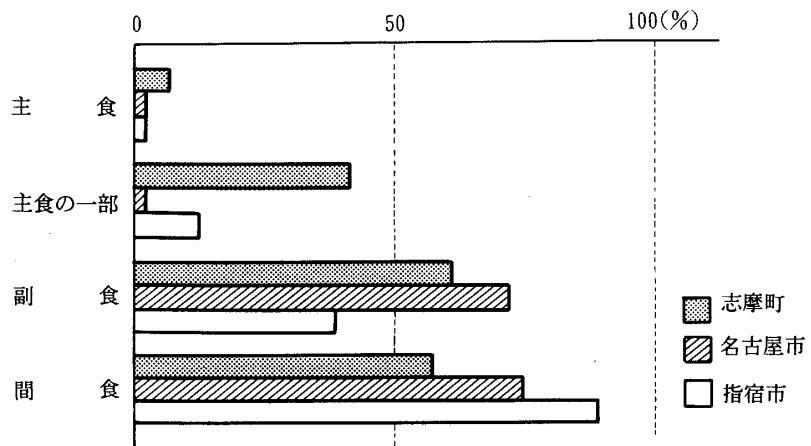


図3. 利用する機会

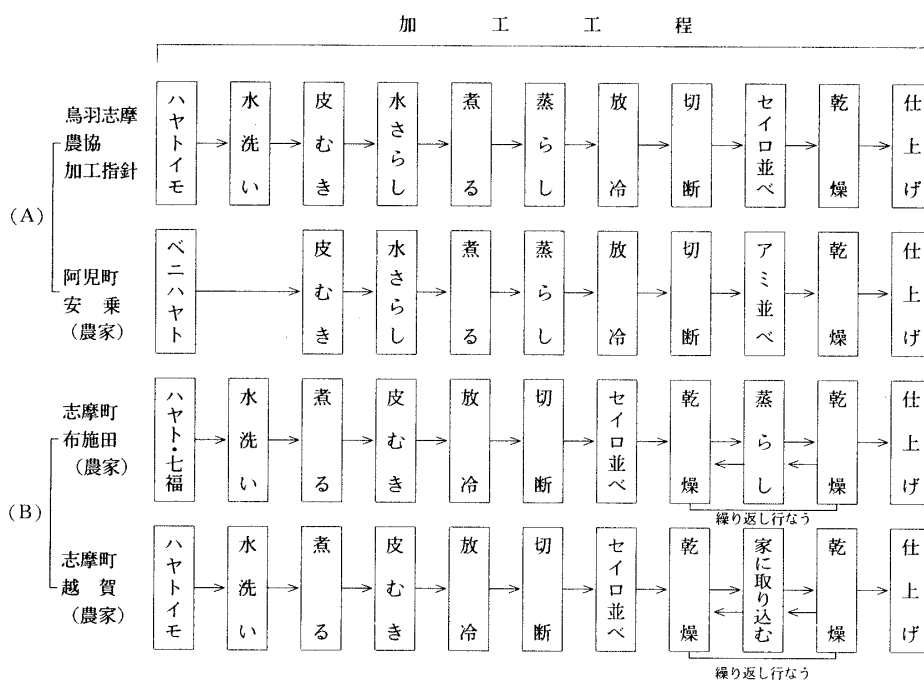


図4. キンコの加工方法

みにより、年々取扱い量は増えている。生産量は、昭和59年10tであったのが、昭和62年には3倍の31tという伸びを示している。このように以前と比較して甘しょの生産量は減少しているものの、キンコは保存食だけでなく自然食品・健康食品として注目されており需要もふえている。

甘しょの加工による保存方法の他に生イモの貯蔵方法としてイモツボへの貯蔵がある。昔はどの家庭にもイモツボが大なり小なりあった。板の間や台所の床下など湿気が少なく暖かいところに深さ1.5mで、2m四方くらいのイモツボを作り、床に糶殻を敷いた。温度と湿度の管理は、蓋の開閉によって調節していた。特に、貯蔵し始めた頃は水分量が多いため、換気に留意していた。その他、畑に穴を掘って入れたり、納屋に置く家庭もあった。

現在は、昭和53年くらいから種イモは共同のキューリング倉庫に保存するようになった。

#### 5. キンコの加工方法

原料イモの品種は、戦前までは七福・護国などを利用していた。終戦直後よりカロチン品種で粘性のハヤトイモに変わり、現在はベニハヤトも加わり、これらが約95%を占めている。

加工方法を、図4に示した。三重県の志摩地域甘しょ振興協議会・志摩農業改良普及所が作成したキンコ加工指針<sup>5)</sup>により指導している「皮むき後煮る方法(A)」と、従来からの「煮てから皮をむく方法(B)」があった。なお、仕上がり状態では(A)法は、白粉を吹かせないが、(B)法のように蒸らし・

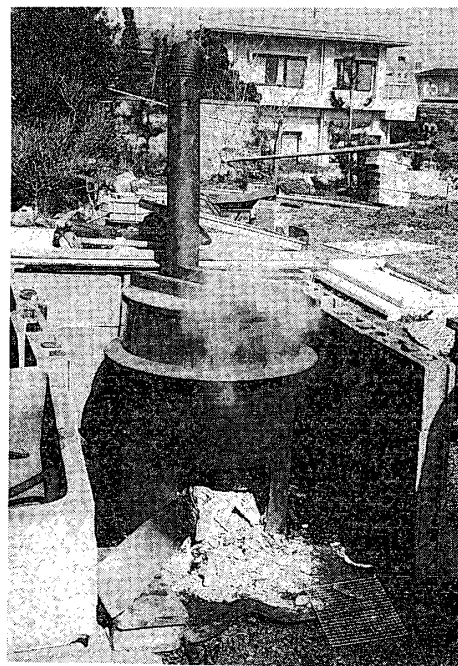


図5-1 キンコ加工 (煮る作業)

乾燥を繰り返し行い、粉を吹かせたものがある。最近、一般の消費者から（B）法の製法は、カビとの区別が難しいとの声から（A）法が好まれるようになった。商品化するには製品の品質の安定と良質が要求される。これまで家内手作業で作られ、農協に出荷していたキンコは確かに不揃いであることからこの加工指針が示された。これにより、キンコの品質が向上し、従来高齢者の手仕事とされていたキンコ作りが、加工法の改良等により規模の拡大を行う農家が増えてきた。図5-1・図5-2は、阿児町安乗農家の加工作業の様子である。煮た後、冷まし厚さ1cm位に切り、セイロに並べ、天日乾燥して仕上げる。この作業はイモが腐敗しない12月中に、北西の乾いた季節風と天日を利用して行っている。

#### 6. 主に家庭で利用する調理法および自家製調理品

主に家庭で利用する甘しょの調理法の種類について調査した（図6参照）。志摩町も他地域と同様に、揚げる・焼く調理法が多かった。次いで煮る・蒸す・ゆでるの順であった。炒める操作は皆無であった。家庭で調理する場合、操作方法が簡単かつ短時間のものが多いことがわかった。また、これらの調理法によって家庭で作られる調理品についてその利用度を図7に示した。週に1回以上：3点、月に2～3回：2点、年に2～3回：1点と点数をつけて複数回答とした。他地域と同様に、てんぷら・焼きイモ・蒸しイモが多く利用されていた。利用度は少ないが、スイートポテト・きんとん・イモかりんとうなど甘味を加えたものがあった。また、志摩地方の特徴として、イモ飯・イモ粥など主食の一部として食することが多かった。

保存食品としてキンコを多く作るが、このキンコを使った二次加工品もあった。米と共に炊いたキンコ飯、黒砂糖・イモ粉・麦もやしを入れて練り、蒸し干した「こもち」<sup>6)</sup>があった。

「はいからきんこ」「ねじゃけ」とも呼ばれ子供の喜ぶおやつである。頻度は少ないが七福で作る「煮たらし」がある。これは、キンコの加工方法と大差はないが、煮が足りなく甘味がない。この煮たらしを水でもどし、ささげ・塩などを入れて煮たものを「切りぼし団子」と言い、朝食や食欲不振時に茶をかけて食べる古くからの伝承料理がある（図8）。これは、志摩町布施田の池内トキヤ氏の作品である。時間と手間のかかる料理で、畑仕事の合間に作られて



図5-2 キンコ加工（乾燥作業）

いた。また、イモ入りヨモギ団子があったが、その他特色のある伝承料理はみられなかった。イモ入りヨモギ団子は、小麦粉を水で練り甘しょとヨモギを入れて団子にしたものである。このような伝統的な食べ物も若年層の人々には失われてきている。

幼茎や葉柄の利用についても調査した。塊根のみは72.5%、塊根と葉柄と答えた人が18.8%あった。生産者は、家畜の飼料や肥料などとして利用しているが、一般家庭では、漬物、佃煮

などに利用していた。このように、指宿市・名古屋市ではみられなかった葉柄の利用を志摩町では利用する家庭があった。

最近、鳥羽志摩農業共同組合では、葉柄をグリーンストークと称して粕漬けや佃煮などの加工品として商品化し、三重県の特産品としている。葉柄は、色が淡緑色で野菜として好まれる

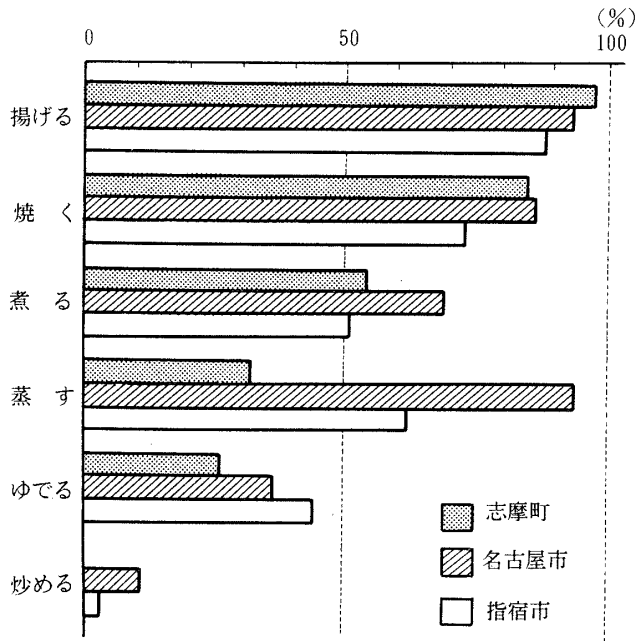


図6. 生イモの調理法

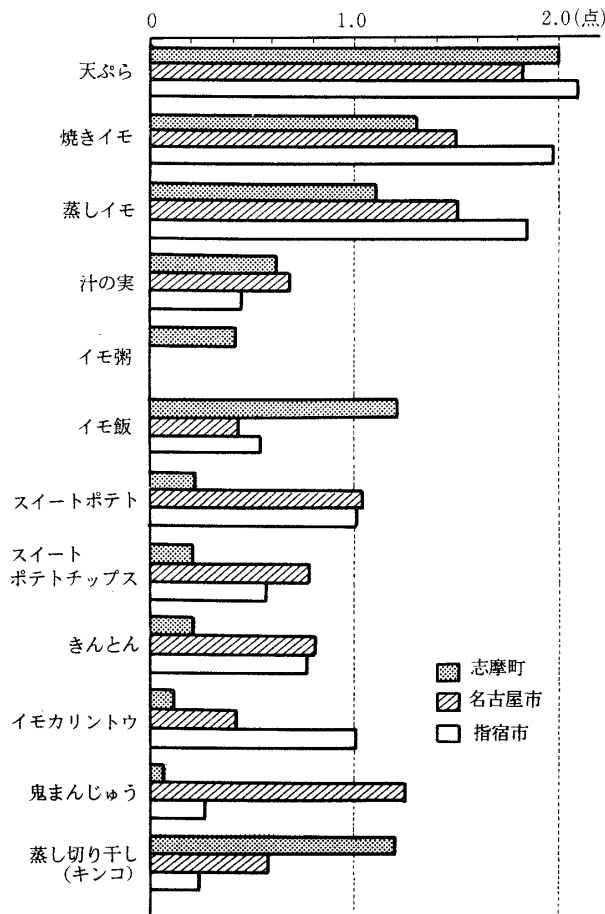


図7. 自家製調理品の利用度



図8. 煮たらしを使った切り干し団子

性質をもっており、ミネラル・繊維・ビタミンなども含み、食品価値のある野菜と考えられる。

以上の結果より、志摩町は昔から甘しょを好んで利用し、食していることがわかった。生産量で見ると、鹿児島県は、全国の甘しょ生産量の39.6% (1988) <sup>7)</sup> を占めており、多種類の甘しょが生産・利用されている。三重県は、愛知県に比べて生産量が少ないが、これは自家消費量が多いことも一要因と思われる。志摩町は、名古屋市と同様に高系14号が主であり、他品種の甘しょは少なかった。

この地方は、甘しょと魚介類という基本的な食習慣は残っているが、現在は、食料事情が好転しているので都市生活者との差はほとんどみられない。また、若年層の人々は現金収入の多い生活リズムのはっきりしているサラリーマン生活を好むようになり、戦後は僅かな空き地にも甘しょを作っていたが、現在は荒れた畑が多く見られる。このような現状ではあるが、カロチン品種の甘しょを使用したキンコは特色があり、保存食品として様々な用途に利用できる点で、甘しょの利用法の一つとして注目すべきと思われる興味深い。このキンコや葉柄の利用など、甘しょ加工品が地域の活性化に役立っている。このような志摩町の伝統的な食習慣が失われることなく残されていくことを期待する。

本研究に際し、ご協力いただきました鳥羽志摩農業共同組合常務理事 磯和春雄氏と、志摩町和具 鍋島彰子氏、志摩生活改善グループの方々に対し、心から深謝申し上げる。

## 要 約

東海地方における甘しょの一生産地であり、消費地でもある三重県志摩町の現状を調査し、前報の鹿児島県指宿市と名古屋市との比較を行った。

1. 甘しょに対する嗜好は、「好き」と「普通」をあわせて90%であり、指宿市・名古屋市と同じ傾向であった。即ち、甘しょに対する嗜好性は高かった。

2. 種類別（品種別）嗜好では、皮色・肉色とも名古屋市と類似していた。肉質は、3地域とも粉質が好まれていた。

3. 日常食における甘しょを利用する機会は、副食60.9%、間食52.5%であった。また、主食・主食の一部と回答した人は志摩町は約50%で他地域に比べて高かった。

4. 家庭における調理法は、揚げる・焼く・煮る・蒸す操作が多かった。炒める操作は、他地域では僅かにみられたが志摩町は皆無であった。

生鮮イモの調理品は、てんぷら・焼きイモ・蒸しイモが主で、この地方特有の郷土料理はみられなかった。しかし、保存可能な加工品であるキンコや煮たらしの利用はみられた。また、葉柄を使った料理をする人は25%で他地域に比べて志摩町は多かった。

5. 志摩町の市販加工品は、イモてんぷら75%・キンコ54%・蒸しイモが高く、利用度についてもてんぷら・キンコが高かった。なお、キンコの利用は遠洋漁業者にとって不可欠の黄色野菜で、第一位であった。

6. 志摩町の伝承的な甘しょ加工品であるキンコの加工方法について調べた。原料イモは、カロチン品種のハヤトイモやベニハヤトが約95%使われていた。加工方法は、皮むき後煮る方法と煮てから皮をむく方法があったが、現在は前者の方法が多い。煮た後、冷まし、厚さ1cm位に切り、セイロに並べ、天日乾燥して仕上げる。

## 文 献

- 1) W. A. Hill, P. A. Loretan and C. K. Bonsi : THE SWEET POTATO FOR SPACE MISSIONS (1984)
- 2) 小野真知子・菅沼早苗・梅村芳樹：名古屋女子大学紀要, **36**, 109~118(1990)
- 3) 日本の食生活全集 三重編集委員会：聞き書 三重の食事, **24**, 222~284(1987)
- 4) 志摩町史編集委員会：志摩町史, 3~6, 203~223(1978)
- 5) 志摩町改良普及所：キンコ加工指針
- 6) 鳥羽志摩農業共同組合：自給3作り運動(3)手作り加工, 56, 63~65
- 7) 農林水産省農蚕園芸局畑作振興課：いも類の生産流通に関する資料, 48~53(1990)

## SUMMARY

Shima Town, Mie Prefecture is a well-known sweet potato producing and consuming area. We studied the present states of sweet potato production and consumption in this town, and the results were compared to those for Ibusuki City, Kagoshima Prefecture, and Nagoya City, Aichi Prefecture.

1. The preference score for sweet potatoes in Shima was high, 90%, a score similar in all three districts studied.
2. The cultivars of sweet potatoes preferred by residents of Shima were similar to those preferred

in Nagoya in terms of skin and flesh color. Dry-type cultivars were preferred in all three districts studied.

3. In Shima, the frequency of sweet potato use in daily meals was 60.9% as a subsidiary food and 52.5% as a snack. The frequency of those using sweet potatoes as a staple food was approximately 50%, higher than in the Ibusuki and Nagoya districts.

4. Deep-fat frying, baking, boiling, and steaming were the main methods for cooking sweet potatoes in the home. Stir frying, which was rarely observed in the Ibusuki and Nagoya districts, was not observed in the Shima district.

Concerning ways of utilizing fresh sweet potatoes, tempura, baking, and steaming were most common. There was no local cooking observed to be peculiar to this district. On the contrary, KINKO and NITARASHI were observed as methods of preserving sweet potatoes by boiling, slicing, and drying. Leaf stalks were used by 25% of Shima residents, higher than in the Ibusuki and Nagoya districts.

5. In the case of marketing share and consumption of processed sweet potatoes in Shima, tempura was top. KINKO is used most frequently as an essential yellow vegetable by pelagic fishermen.

6. We investigated recipes for making KINKO in the Shima district. Most KINKO used to be made by either peeling the sweet potatoes before or after boiling, but the former method now prevails. After cooling, the sweet potatoes are cut into roughly one-centimeter thick slices, spread out on a rack, and dried in the sun. The cultivars HAYATOIMO and BENIHAYATO are used for 95% of KINKO production.