

まだまだ掘り起こせるサツマイモの潜在力

— 焼き芋ブームから食料自給、SDGsまで —

理事研究員 小掠吉晃

1 サツマイモの輸出が伸びている

2019年の青果物輸出額(速報値)は297億円であった。前年比伸び率は2.0%とこれまでより鈍化した。そのなかで輸出額17億円(青果物で第6位)のサツマイモは前年比22.9%増と全体の伸び率を大きく上回った。

サツマイモの急成長はここ数年続いており、14年から19年までの5年間で4.5倍にもなっている(第1図)。輸出先は香港、シンガポールのような農産物をほぼ輸入に頼るところが大きな割合を占めるが、タイ、マレーシアへの輸出も大きく拡大している。サツマイモは東南アジアでも広く栽培され、珍しいものではないが、スイーツのように甘くておいしい日本産が高く評価され、生芋のほか、スーパーや屋台で焼き芋として売られているようだ。

さて、海外でも人気の日本の焼き芋はどのように広まってきたのだろうか。

2 江戸のsmallビジネスから量販店の人気商品へ

焼き芋の文化が広まったのは江戸時代という。江戸の街には防犯・防火のため街路の入

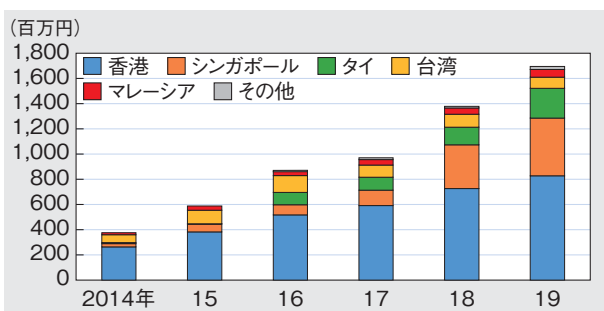
り口に木戸が設けられており、そこの番人である木戸番の副業の一つとして始まった焼き芋売りが、安い、うまい、便利と好評で、木戸番のサイドビジネスとして江戸中に広まっていた。

現代の焼き芋ブームは番小屋ではなくスーパーで起こった。焼き芋は「引き売り」と呼ばれる移動販売が主で、安いものではなかったのだが、03年、東海地区のスーパーが茨城県のJAなめがた(現在のJAなめがたしおさい)と組んで店頭で焼き芋を売り出したところ、手頃な価格で便利に買えることから大人気となった。そこでこのスーパーは他店舗へ、さらには系列スーパーへと全国に取り扱いを広げた。その後、他社もこのマーケットに続々と参入し、現在のような状況となった。焼き芋のおいしさに、手頃な価格と利便性が加わりブームとなったところは江戸時代と似ている。

3 「年中おいしい」を確立し、市場を掘り起こしたJAなめがた

ただし、モノがあふれる現代の消費者は甘くない。量販店が常設で販売するとなれば、

第1図 サツマイモの輸出額の推移



資料 財務省「貿易統計」より作成



焼き芋用の小さい芋の見栄えがよくなるよう作られたJAなめがたしおさいの専用段ボール箱(筆者撮影)

常に安定したおいしさが求められる。サツマイモは貯蔵中にデンプンが糖に変化することで甘味が増すため、収穫直後は甘味が劣り、保存期間が長過ぎると甘くはなるが肉質が崩れる。季節を問わず甘くておいしい焼き芋を提供するのは簡単ではない。

JAなめがたは、茨城県ほか関係者の協力を得て、品種、栽培方法、熟成期間、焼き方すべてについて研究を重ねた。芋の供給面では、収穫後の糖度・肉質変化の特性が異なる「紅あずま」、「紅まさり」、「べにはるか」の3品種による出荷ローテーションを組み、長期保存による品質劣化を防ぐため専用貯蔵施設を整備した。また、研究成果をマニュアル化し、量販店のバイヤーや芋を焼く店員等と、おいしい焼き芋の作り方について知識の共有化を図った。同JAでは、農産物販売は、単に価格を競う「取引」ではなく、販売先と一緒に市場を創出する「取組み」であるべきだと考えており、その姿勢がここにも現れている。同JAでは蓄積したノウハウをもとに今、北米、欧州での市場開拓に力を入れている。現地での焼き芋用電気オーブンの確保など課題もあるが、期待は大きく膨らむ。

4 食料安全保障の影の主角

サツマイモの作付面積は戦後食料難の時代の1945年が最も多く、40万haもあったが、現在はその10分の1以下の3.6万ha、国内耕地面積の1%に満たない。しかし、サツマイモの救荒作物としての役割は健在だ。

農林水産省によると、日本の食料自給率はカロリーベースで37%であるが、万一輸入が

(注)面積あたり収穫量では米の4.2倍あるが、水分量、廃棄率が米より高いためカロリーベースでは1.4倍となる。

第1表 水稲とのエネルギー生産効率の比較

	サツマイモ (A)	水稲(B)	(A)/(B)
作付面積(1,000ha)	36	1,470	2%
生産量(1,000トン)	797	7,780	10%
面積あたり収穫量(kg/10a)	2,214	529	4.2倍
エネルギー(kcal/可食部100g)	134	353	38%
面積あたりエネルギー(kcal/m ²)	2,700	1,868	1.4倍

資料 農林水産省「作物統計(2018年)」、「平成30年産かんしょの作付面積及び収穫量」、文部科学省「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」のデータをもとに作成

止まっても米や野菜の作付けを減らし、できるだけサツマイモ(寒冷地ではジャガイモ)を多く植えることで、現在の農地だけでも国民の生存水準のカロリーは満たせるといえる。サツマイモは太陽光エネルギーを炭水化物に変える力(光合成能力)が極めて高く、面積当たりの生産力はカロリーベースで米の1.4倍もある(第1表)。また穀物類と違ってビタミンCも多く含まれ、野菜としての役割も期待できる。

5 サツマイモは環境にもやさしい

今、世界的な人口増加による地球環境への負担が大きな問題となっている。食料増産のために過度な耕地拡大を進めれば、森林や湿地の破壊を通じてCO₂の増加につながる。できるだけ少ない面積で必要カロリーを賄うことは環境面において重要なテーマだ。

最近では、環境を意識したタンパク源として、植物由来代替肉、昆虫食等、聞きなれない食物が話題になっているが、カロリー源の分野では、身近なサツマイモの潜在力にまだまだ期待できるのではなからうか。

<参考文献>

- ・いも類振興会(2014)『焼きいも事典』
- ・山川理(2017)『サツマイモの世界 世界のさつまいもー新たな食文化のはじまり』現代書館

(おぐら よしあき)