

# さつまいも今昔-part.1-

現在さつまいもは、焼きいも・干しいもなどを中心にブームが続いていて、品種数は世界で4,000種、日本では60種類ほどが栽培されている。食感によって大きく3タイプに分類される。ほくほく系(ベニアズマ、高系、パープルスイートなど)、しっとり系(シルクスweet、ベにまさりなど)、ねっとり系(ベにはるか、安納紅、安納こがねなど)。最近では、安納芋に代表されるねっとり系のさつまいもが季節を問わず、スイーツなどに活用されるといった動きもみられる。

また、さつまいもは野菜に加え穀類の栄養素を併せ持ち、栄養バランスもよく根から葉まで食せることができ、完全なリサイクルを要求される宇宙食として注目されている。現在でも宇宙環境に適した品種改良が進んでいるようだ。

さて、さつまいもの起源をたどると中南米が原産といわれており、日本への伝播は諸説ある。主に中国から琉球(現在の沖縄)を経緯することにより伝わったとされている。沖縄や鹿児島では唐芋(からいも)と呼ばれ、関東には薩摩藩から伝わったことから、薩摩芋(さつまいも)と呼ばれた。18世紀前半、享保の大飢饉の際には、土壌を選ばない栽培のしやすさ、栄養価の高さなどから、蘭学者青木昆陽が飢饉や食料難の「救荒作物」として栽培を推奨し、多くの人命を救った優れた作物として全国に広まった。18世紀中ごろには武蔵野台地に導入され、その主産地の川越は、良質なさつまいもの産地として知られている。

ところで、さつまいもを十三里という表現をすることもあることをご存じだろうか。なぜ十三里かといえは諸説あり、江戸時代に遡るが、当時さつまいもは蒸して食べるのが主流だった。京都では焼いたさつまいもを八里半(九里=栗にはやや及ばない)と呼んでいたところから、江戸へ来た際に(九里四里(栗より)うまい十三里)というしゃれによって十三里に派生したという説や、川越から江戸までの距離が十三里(約52km)あったことを由来としたものだという説がある。東海道五十三次で有名な歌川広重が、晩年手がけた作品、名所江戸百景の作品の中にも『〇やき(丸焼き) 十三里』の言葉が描かれている。いずれの説にしてもさつまいもが庶民にとって身近な作物として認知されていたことが伺われる。

国内では71万700t(2022年)のサツマイモが生産されている。主要な産地は鹿児島県、茨城県、千葉県、宮崎県で、この4県で約7割を占めており、次いで徳島県、熊本県が生産量を追随する形となっている。この4県で多く栽培されている理由として、サツマイモは温暖な気候、水はけの良い土壌を好むことに起因し、九州では火山灰土壌が、関東では関東ロームがどちらの条件も満たしていることが挙げられる。

図2 令和4年産かんしょの都道府県別収穫量及び割合

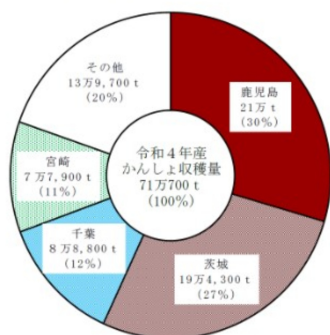
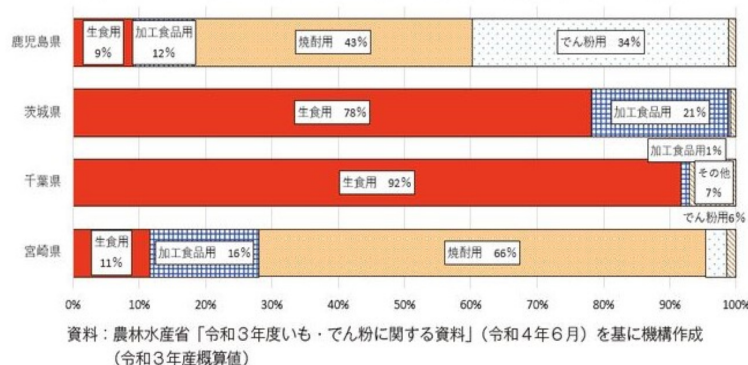


図2 かんしょ生産量上位4県の仕向別の割合(令和3年度)



一方で九州産と関東産のサツマイモの加工用途が異なっており、千葉や茨城のサツマイモは大部分が生食用であり、千葉県産サツマイモは実に9割が生食用として用いられている。一方、鹿児島、宮崎等の南九州では食用の割合は10%程度にとどまり、大部分が焼耐用、あるいはでんぷん用として用いられている。現在のでんぷん原料用のさつまいものほとんどが鹿児島県産であり、

(次ページへ続く)

安価なコーンスターチの増加に伴い減少してきたが、品質の良いさつまいもでんぷんが作られるようになり、利用用途も広がりつつあるようだ。

## ～Welcome OSAKA!～

大阪の繁華街と言えば、キタとミナミに分かれます。キタは「梅田周辺エリア」、ミナミは「心斎橋・難波周辺エリア」を指します。

キタには多数の百貨店・商業施設・大企業の本社が建ち並びます。一方ミナミは皆さんご存じグリコの巨大看板・かに道楽の動く蟹看板・多数の飲食店があり観光地としても有名で、今や大勢の外国人観光客で賑わっています。

グリコの巨大看板がある道頓堀川は東横堀川と木津川を結ぶ延長約2.7kmの一級河川です。今年大阪は阪神タイガース18年ぶりの『アレ』に沸きました。優勝の瞬間、道頓堀で大勢の人が歓喜に沸いてる様子をテレビでご覧になられた方も多いかと思えます。そんな道頓堀の歴史や由来を、簡単ではありますがご紹介します。

江戸時代の初期1612年に安井道頓(やすいどうとん)が豊臣秀吉の命を受け、自らの財産を使い南堀川の開削に着手しました。大阪夏の陣で道頓は戦死してしましますが、従弟の道ト(どうぼく)が工事を引き継ぎ、元和元年(1615年)に運河が完成しました。そして道頓の功績を残すため、「道頓堀」と名付けられました。1625年江戸幕府の都市計画により、道トが道頓堀周辺に歌舞伎の中座や芝居小屋を集め、劇場の街として栄えました。現在では残念ながら中座は閉鎖となりましたが、国立文学劇場で人形浄瑠璃、松竹座で歌舞伎を鑑賞できますし、なんばグランド花月で吉本のお笑いを楽しむ事もできます。芝居客をもてなす水茶屋が堀の北岸の宗右衛門町、南岸の九郎右衛門町(現在の道頓堀2丁目)に軒を連ね「いろは茶屋」が生まれました。そして大阪町人の食い道楽を具現する街として、道頓堀は日本最大の食の街としても栄えてきました。

昔から東京は「履き倒れ」、京都は「着倒れ」、大阪は「食い倒れ」と言われます。「食い倒れ」とは「飲み食いが増して貧乏すること」とあります。難波(なんば)は「なにわ」とも読みます。昔の大阪は大阪城付近まで海が流れ込んでいましたので、潮の流れが急で船の操縦が難しかった事から浪速(なにわ)とも書きます。昔、魚は「な」と呼ばれており、魚庭(なにわ)とも書くほど魚介類が豊富でした。川が多く豊富な水に恵まれ、野菜類・米麦を作るのに適していました。大阪の「食い倒れ文化」は演劇や娯楽の優れた文化を培いながら、繁華街を上手く栄えさせてきた歴史から発展してきたのです。

平成16年(2004年)～平成25年(2013年)にかけて、道頓堀川にかかる日本橋と浮庭橋(湊川リバープレイス)間の両岸に約2kmの遊歩道「とんぼりリバーウォーク」が整備され、川岸から道頓堀や宗右衛門町の繁華街を楽しめるようになりました。また「とんぼりリパークルーズ」では約20分のミニクルーズで、川からの眺望をお楽しみいただけます。

9月19日より大阪支店の事務所を西中島南方から心

斎橋(道頓堀付近)に移転致しました。お近くにお越しの際は、是非新事務所にお立ち寄りください。

また2025年4月には大阪・関西万博が開催されます。皆様の来阪お待ちしております。(大阪支店)



### 《創立記念日休業のご案内》

来る**10月13日(金)**は創立記念日休業  
の為、全社休業とさせていただきます。

ご注文等のご連絡につきましては、各担当者まで  
お早目にご連絡頂けますと幸いです。