

## ひたちなか市農政課

「美味しい干しいも売ってくれるところを教えてくださいませんか。」

師走になり、干しいも加工のシーズンになると、毎日のようにかかってくる問い合わせの電話。場所はひたちなか市役所農政課である。北海道から九州まで、全国各地から同様の問い合わせが日に数件は必ずある。干しいもといえば「ひたちなか」は定説となっているようである。

ひたちなか地域（茨城県ひたちなか市・東海村近辺）は日本全国の生産量の9割を誇る干しいも的一大産地である。当地には「茨城ほしいも対策協議会」という、生産者・集荷業者・行政機関の三者で構成される団体があり、連携した生産振興が行われている。

それほどに干しいも作りが盛んなひたちなか地域であるが、実は、干しいも発祥の地はひたちなかではないのである。

百数十年前、時は江戸時代後期。干しいもは静岡県地方で生産が始められ、明治時代後期に有力な商品作物となっていた。いつ茨城県で始められたのか、答えは『那珂湊の歴史』（宮崎報恩会編集）の中に書かれている。明治41年、湊町（旧那珂湊市の中心部）の湯浅藤七という人物が煎餅製造のかたわら家内的に製造を始め、当時の金額で300円で販売したのを最初としている。これを見た刻み昆布製造業者の宮崎利七という人物は、湯浅を静岡県へ派遣し、さらに静岡からも技術者を招き大規模な干しいも製造所を建て、収益を上げるようになり近隣へ普及していった。

干しいもに使用される原料イモは一般的なサツマイモと品種が異なり、ほぼ9割が「タマユタカ」という品種である。これは昭和36年に茨城県の奨

励品種となったものであるが、表皮が白く、元々は食用として開発されたのではなく、澱粉をとるための原料イモとして育成された。

タマユタカの特徴は①収量が多く②干しいもに加工すると甘味が出る、という2点に尽きる。煮ても焼いても食べられないタマユタカが、干しいもに加工すると何とも言えぬ美味に変わるというのが面白い。

タマユタカ以外の品種では「泉13号」であろう。収穫量の点でタマユタカには遠く及ばないが、甘味や食感ではタマユタカよりも高く評価する人もおり、こちらをメインに生産している農家もいる。

さて、冒頭に記した、どこで干しいもを買えば良いのかについては、一般的には季節限定で、スーパー、JA ひたちなか直売所、個人農家等で購入できる。

またこの地域には、干しいもの集荷・販売を扱う業者が多数存在し、生産農家の多くは、この業者へ卸売するのと同時に、自家で直接販売する、いわゆる直売を営んでいる。

また、昨今の健康志向から、添加物一切なしにも関わらず栄養価の高い干しいもは、様々なメディアで取り上げられ、注目されている。

一昔前は、干しいもと言えば、白く粉が吹いて（カビと勘違いされることがあるが、これは糖分が粉化したものである）、カチカチに乾燥しているものが多かったが、現在は消費者の要望から、より甘く、より柔らかいものが多くなり、昨今の言葉でいえば「サツマイモのスイーツ」という表現ができる。

（参考：常陽芸分1996年2月号）