



- ①収穫した中から形のいいものを選んで、翌年の種芋に残しておく
- ②潮風が当たる赤土の畑が、沖永良部島全体に広がっている
- ③芋づる式という言葉のように、つるの先にたくさん実が付いている
- ④奥に見える焼き芋機の内部は、熱風が循環してコンベクションオープンになっている

「かつてこの島で栽培されていたサツマイモは、小さくておいしくなく、家畜のエサのような感じでした」

そう話すのは、鹿児島県沖永良部島で農業を営む芋高生三さん。数年前に、熊本県に出かけたときに農産物の直売所で焼き芋を食べ、そのおいしさに驚いた。サツマイモの専門家から「南に行けば行くほどおいしいイモができるはず」と聞き、3種類ほどの種芋を熊本から持ち帰る。

一般的に、サツマイモは水はけが良い火山灰を含んだ土地が栽培に適する。ところが島内は粘土質の赤土で酸性が強い。サツマイモもジャガイモもうまく育たないといわれていたが、芋高さんは畑に石灰をまくなどの土壌改良をし、見事なサツマイモを収穫する。地元の人には「お前は魔法を使うのか」と驚かれたそうだ。

「砂地と比べると、粘土質のほうがねっとりしたイモになる気がします。それから潮風が当たる畑で作ると甘みが増します。台風のとぎに海水をかぶった畑ほど、イモがよくできるんですよ」

収穫したばかりのサツマイモはそれほど甘くない。1〜2か月、またはそれ以上寝かせておくとデンプンが糖質に変わり甘みが出てくる。芋高さんのサツマイモは焼き芋にしたときの糖度が50度近くになる。

たべものがたり

～食材と作り手の、出会いとあゆみ～

第1回【生産者編】

きせきいもと芋高生三



徳之島と沖永良部島に1台ずつしかないという焼き芋機に見入る、芋高さん。



数か月寝かせると甘みが増して蜜が染み出てくる。

芋高さんの農園には、徳之島でサツマイモを栽培していた人から譲り受けたという特殊な焼き芋機がある。ガスの熱源が一番下にあり、その上に石板が並べられ、遠赤外線効果で熱が回る。上部はサツマイモを並べる棚が回転するようになっていて、300℃で90分かけて焼くと、ものすごく甘みが出るんです。一度に60kgのイモが焼けますが、大量生産できないのが悩みです」

実は、沖縄県全域、奄美群島、トカラ列島、小笠原諸島からは、サツマイモを生産する状態が出荷できない。これは、害虫の拡散を防ぐためであり、植物防疫法で定められている。そのため出荷するには、焼くなどの加工が必要なのだ。

芋高さんのサツマイモは、なかなか本土では経験できないおいしさだ。その魅力を多くの人たちに知ってもらいたいと、焼き芋をさらにペーストに加工して「きせきいもペースト」として販売している。

※次回の【料理人編】では、「きせきいもペースト」を使った料理をご紹介します。



取材・文・写真／新井由己