

# 平成28年度 アイランドキャンパス事業 報告書

## 種子島安納芋の普及促進とカライモ文化圏の相互交流に関する基礎的研究



宮崎公立大学民俗学研究室  
代表 教授 永松 敦

学生 (4年生) 橋口季奈・遊喜綾華  
(3年生) 川端美咲・田中宏紀・谷崎早苗・畠中みず希・前野未和・山路優樹

## はじめに

今回、はじめて鹿児島県離島振興局が公募したアイランドキャンパス事業に応募させていただいた。理由は、本民俗学研究室では、平成 26 年度から宮崎県内の在来野菜の調査研究に取り組み、木学の学長裁量助成事業で、「地域在来野菜の伝承と活用」において、学生を中心に組み込んだ在来野菜を豊富に使ったお弁当の開発（「在来再来弁当」 商標登録済）などを行った。翌平成 27 年度は、宮崎市地域貢献学術研究振興事業の助成を得て、「宮崎市地域在来野菜ブランド化のための基礎的研究」において、宮崎市内全域の在来野菜の本格的調査を実施した。上記の 2 種の調査研究を進めていくうえで、宮崎において、様々なカライモ（甘藷、サツマイモのこと、本稿では鹿児島県の助成事業であることから、日常語彙として用いられるカライモで表記を統一する。）が今では栽培されなくなった事実を知ることができた。地域を歩くと、高齢者の生産者から「昔は、源氏いも、南蛮カライモ、アメリカ芋などを栽培していて甘くておいしかったが今ではもう見ることはない」という言葉を繰り返し聞くようになった。

そこで、数十年、調査をし続けている宮崎県椎葉村の小正月の飾り物の写真を見返してみると、確かに、白い芋や紫芋など、数種類のカライモが使われていることに初めて気が付いた。文系の研究では、たとえ、地域でフィールドワークを得意とする民俗学の分野においても、カライモはカライモであってそれより深く品種について追及する報告や研究はこれまであまり見られなかった。在来野菜の調査を進めていくうえで、当然のことながら農学の知識が必要であることを痛感し、そこから宮崎大学、南九州大学の農学者との接点をもつようになり、調査研究を進めることとなった。

民俗事例としてのカライモの利用は、特に、南九州の場合は旧暦 8 月 15 日の十五夜の供え物に顕著に表れる。十五夜を芋名月と称して、収穫されたサトイモやカライモをお月様に供え、神に対して収穫の感謝の意を表す。南九州各地では、今でもススキの穂とともに、胡にサトイモやカライモを蒸かして供えるところが多い。昔は子供たちが家々を回って、十五夜の供え物を盗むことが行事として行われた。しかし、今では、芋を貰うことに喜びを感じる子供が少なくなったので、どこもスナック菓子を用意するようになってしまった。こうした状況下で、カライモの種類についての関心は、より甘い芋に向いていった。宮崎の場合は、串間市の串間の芋（宮崎紅芋）が取り上げられ、種子島で栽培されていた安納芋も注目され、宮崎県内でも各地で栽培されるようになった。このように消費者の関心が特定の品種に傾くと、作物の多様性はあまり価値をもたなくなってしまう。いつしか幾種類かのカライモは市場から姿を消し、生産者の記憶からも薄れてしまった。

もう一つ書き留めておきたいことは、種子島の安納芋が種苗法により、平成 10 年から平成 25 年まで独占的に使用することのできた「安納芋」の名称がその後は自由にどこで使用可となることである。種苗法による商標名の問題は、カライモに限らずすべての作物に該当することだが、ここで重要な点は、作物としての品種を優先するのか、それとも栽培される自然環境、及び、栽培法によるその土壌土地の独特な味覚や食感を重視するのかといった問題である。

実は、筆者にとって今、この一点こそが、これからの野菜研究の、そして、野菜の生産、流通、消費のすべてに関わる最重要課題と思われてならないのである。その理由は、筆者が在来野菜研究の出発点となった宮崎県新富町の湖水ヶ池で栽培されるレンコンとの出会いに始まる。本報告の本筋ではないので、簡単に内容を述べておくと、以下の通りである。

- ① 江戸時代、高鍋藩主が飢饉から民を救うため、大和からレンコンを移植した、という伝説がある。
- ② ここは水神様を祭る聖地であったので、水神様のレンコンとして親しまれるように

なる。

- ③ 形状は細くて白く、食べると長い糸が引くので、糸引きレンコンとも呼ばれる珍しい品種である。山芋のような粘りのある食感が特徴である。
- ④ ところが、レンコンの栽培は藩政記録にはなく、最近まで伝説だと考えられていた。
- ⑤ 筆者が奈良県のレンコン畑を歩き、大和郡山市で筒井のレンコンと出会う。形状が似ていることから、南九州大学の陳蘭庄教授のDNA解析を依頼する。
- ⑥ 結果は、両者のDNAは一致し、同じ品種のレンコンであることが判明する（永松敦「民俗学から見た在来野菜の研究」(宮崎大学産学・地域連携センター第21回技術・研究発表交流会 ポスター発表 2014)。
- ⑦ 平成27年度の宮崎市地域貢献学術研究振興事業のフォーラムの懇親会で、この二カ所のレンコン料理の食べ比べをしたところ、筒井のレンコンに糸を引く食感は見られなかった。
- ⑧ 再度、大和郡山市筒井に赴き、生産者と話し合ったところ、体を悪くしたので、同じ地区内での他の生産者のレンコンを送ったとのこと。新しい島で栽培しているとのこと。自分のレンコンは筒井城の堀で栽培している。料理を食べさせていただくと、長い糸が引いて、宮崎の水神様のレンコンと極めて食感が類似していた。

さて、ここで何が問題なのだろうか。DNAが一致し、品種が同一であったからと言って、必ずしも常時、同じ味覚・食感が得られないのが、野菜という自然の産物の宿命であるということだ。種子島の人々が、種苗法により安納芋の商標の使用期限が切れる、という危機感はあるが、問題は、名称が同じ、DNAが同じ、品種が同じであったとしても、栽培する土地、気候、その土地の栽培法など様々な不確定要因が折り重なって、その土地土地での味覚を醸成しているということを忘れてはならない。極端な言い方をすれば、同じ種苗を用いれば、大都会の野菜工場において、全オートシステムにより安納芋を栽培して、これを流通させたとしても、同じ安納芋の甘くてやわらかい食感を得られないであろう。

先ほどのレンコンの事例でも、同じ奈良県大和郡山市筒井という同じ地域内であっても島と生産者の違いが同じ食感が出せないのであれば、品種プラス栽培地・栽培法をあわせた評価基準が必要になると考える方が適切ではないだろうか。

序論から結論めいたことを書き記したが、調査対象となった種子島安納芋については、栽培法とともに、調理法によっても味覚に大差が生じる極めて敏感な作物だけに、今回の調査研究は、筆者だけではなく、参加した学生全員にとってもこれまでにない非常に貴重な体験をさせていただいた。

短期間の調査のため未熟なところは多いが、以下、調査内容を報告することにしたい。

## 第1章 調査目的

今回申請させていただいた書類から「事業内容」を抜粋する。

### I 事業内容

本ゼミの学生に、種子島出身者が在籍しており、親戚の方が中種子町で安納芋を栽培されている。まず、この生産者の方とJA種子屋久において、安納芋の栽培法、歴史、料理などを調査する。JA種子屋久のHPによれば、平成10年から品種選抜をしているということなので、それ以前の在来の安納芋の栽培法、調理法、特に、十五夜などの儀礼用としての利用法について調査する。種子島の人々とイモとの密接な関係を、栽培、貯蔵、料理、加工など多面的に見ていくことにより、島民にとってのイモとはどういう位置を占めるのかを明らかにしたい。宮崎の場合、現在の宮崎紅芋より以前は、南蛮カライモを栽培しており、それ以前は、源氏カライモがあったと伝承される。南蛮カライモについては何とか生産者を見つけることができたが、源氏カライモについては宮崎での栽培が確認されていない。現在、鹿児島県霧島市の国分酒造株式会社が同県農業試験場から譲り受けた苗を栽培して焼酎製造に利用しているのが実状である。種子島においても品種選抜が進められることにより、旧来の在来のイモの価値が低下し、その利用がなされなくなる危険性ははらんでいるのではないかと危惧されるところである。

申請者はより改良された品種を否定する考えはもうとうない。筆者は、より優良な品種から選抜された在来野菜を流通型在来野菜と捉え、一方で、古体を守り続ける在地型在来野菜と区別し、各々の利用価値を高めようと考えている。それは、年中行事や祭礼において、島民が長年にわたって調理し食してきた文化を今、大切にしなければ、やがて忘却され、伝承そのものが困難となると予想されるからである。

- (1) 本調査では、島民の1年間の生活の中で、イモとどのように関わっているのかを、栽培、料理を含めて詳細に調査を行う。十五夜の供え物を実地調査する。
- (2) 選抜された品種と、在来のイモ類との栽培法、調理法などの相違点を明確にする。
- (3) 申請者が考えるところの(1)流通型在来野菜と(2)在地型在来野菜のそれぞれのイモの利用法を検討する。特に、(2)については、種子島での道の駅などでの積極的な活用法、具体的には、地元ならではの調理法による復元を提案したいと考えている。
- (4) 他県で氾濫している安納芋の扱い方を検討し、名称の変更などを提案する。この点、他大学の農学部に依頼して、DNAを分析するなどして、結果を出す。
- (5) 宮崎県・鹿児島県の両県はともにカライモ文化圏であることから、カライモを通じた交流促進が継続できるよう検討する。
- (6) 本学の学園祭(11月初め)に、安納芋の焼きいもの模擬店、研究発表の場を設ける。また、本ゼミで継続している在来野菜を用いた在来再来弁当への利用も図る。
- (7) 平成29年1月7日に、研究報告会を現地で開催する。

## II 調査日程

(1) 予備調査 8月8日(月)～11日(木) 参加者 教員 1名

鹿児島県町村会館 離島振興協議会 訪問後、種子島へ移動。  
中種子町役場企画課を訪問。趣旨説明。調査、宿泊所の依頼。  
安納芋生産者訪問。  
鹿児島市に帰還。鹿児島県立図書館で資料収集。

(2) 本調査 9月13日(火)～18日(日) 参加者 教員1名 学生8名

9月13日(火) 11時 鹿児島中央駅集合 バスで高速船乗り場へ

13時 高速船で種子島へ 14時30分着

西之表港に、中種子町企画課 東郷伸也氏が出迎え。中種子町に移動。

18時 懇親会 町関係者、安納芋生産者、文化財保護審議委員、十五夜行事復元依頼者など8名招待。懇親会場は合宿所となる中種子町武道館。学生と島民の親睦をはかり、情報を共有するのが目的。

9月14日(水) 午前 田淵川町長を表敬訪問。中種子町 安納芋推進協議会において、安納芋のブランド化の説明を受ける。午後、種子島農協中種子町園芸振興会会長、田中満男氏の畑で安納芋の収穫の現場を見学。現在、収穫の最盛期。

9月15日(木) 阿高磯地区で十五夜行事の調査。現在はほとんど十五夜の供え物がなく、綱引きの行事もなくなったと聞く。教育委員会は考古関係の資料はわかるが、民俗に関する情報は少ないとのこと。安納芋とともに、かつてはニンジン芋が主流を占めていたことが判明。安納芋以外の芋の調査を各地区で進める。

9月16日(金) 懇親会に招待した文化財保護委員の方が、国指定重要文化財の古市家住宅で、囲炉裏に火を入れて昼食を御馳走したいと申し出られ、同家を見学。同家で、この地に伝わる悲恋物語の伝説『善吾口説き』の紙芝居を見せていただいた。さらに、夕刻には屋久津地区の方が十五夜行事を復元するので、来てほしいと連絡。役場関係者と共に調査。帰りに阿高磯地区の方がニンジン芋を作っているのでは、という情報をもとに、訪問したところ若干の自家用栽培が見つかった。南種子町の赤米資料館を見学。ここに岩崎グループの岩崎ファームがあり、県内各地を調べたがニンジン芋は廃れているという報告を得た。

9月17日(土) 午前中、西之表市の鉄砲館、種子島家の月窓亭を見学。4年生の2名は卒論作成のためカライモ調査。夜、西之山地区で十五夜祭りがあることがわかり、調査。ここでもニンジン芋の栽培者が1名見つかった。

9月18日 8時に中種子町を出発。11時の高速船で鹿児島港へ。鹿児島出身者はここで解散。15時宮崎行の高速バスで18時過ぎ、全員宮崎帰還。

(3) 補足調査 11月20日(日)～11月22日(火) 参加者 教員1名

11月20日(日) ニンジン芋・アメリカ芋の調査 阿高磯・西之山地区

11月21日(月) ニンジン芋の調査 野間地区

11月22日(火) 帰還

(4) 報告会 平成29年1月16日(月)～1月18日(水) 参加者 教員1名

1月16日(月) 鹿児島県農業開発総合センター 上野敬一郎氏に、安納芋の品種登録の経緯について面談。菓子製造業 種子島安納屋社長 川端彰良氏に面談。磯庭園にヤクタネゴヨウマツ見学。

1月17日(火) 中種子町役場で調査報告会実施。

1月18日(水) 帰還。



### III 調査報告

- (1) 本調査では、島民の1年間の生活の中で、イモとどのように関わっているのかを、栽培、料理を含めて詳細に調査を行う。十五夜の供え物を实地調査する。

現在のカライモ栽培は、ほとんどの農家が安納芋を栽培し、一部は、デンプン用として、シロユタカ・シロサツマ・大地の夢の産酒類を栽培している。屋久津ちくの川下商店の協力を得て、十五夜飾りを復元していただくことになった。十五夜行事については、予備調査時に数件尋ねたが、どこも今ではしていないと言われていた。今回もわざわざ数年振りに復元をしていただいたものである。

供え物は、すすき・はぎのほか、一升枧に、柿・カライモ（安納紅）・サトイモを入れ、米の粉の団子と種子島の独特な食べ物であるツノマキを供える。ツノマキとは、餅米を灰汁に付けてものを、三角状にしてダチク（暖竹）という竹の皮で包んだものをいう。コメの中にはアズキも混ぜる。ツノマキの言葉は、角が出ているように巻くので、角巻きという言葉が当たられる。これは、3月や5月の節句にも作られることから、粽（茅巻き）と同じ種類と見ることができる。厄除けの食べ物としてよいだろう。このツノマキは家によって、角が一つ出るところと、二つ出るように作る場所もある。葉をはがしていくと、もち米が葉の色素が付いて、黄緑色の餅が現れるのがとても美しい。

ここでは、イモンセンともデンプンとも言われる食べ物を作っていた。サツマイモのデンプンの粉と水を1:1または、1:2で混ぜ、これをフライパンで油を使っての炒め物である。これを砂糖醤油につけて食べたところ、のど越しがよく、食べやすいことがわかった。

まるで、ワラビ餅を炒めたような食べ物で、初めて見た者にとっては正直、奇異な食べ物に思えた。後でわかったことだが、ワラビ餅の粉は、サツマイモのデンプンでできており、形状が似ているのは当然のことである。実際に、ワラビ餅の粉で、このイモンセンを作ってみたが、風味がまったく異なるし、また、かなり高価な食べ物になってしまう。宮崎では、サツマイモのデンプンの入手が困難なので、安価なサツマイモのデンプンがもっと簡単に入手できればと思われた。

ただ、このイモンセンについては、本学の学園祭と現在、本学が主催して行っている、みやざき農商工連携応援ファンド事業で、この



食品を扱ったところ好評を博す結果となった。このことについては、詳しく後述したい。

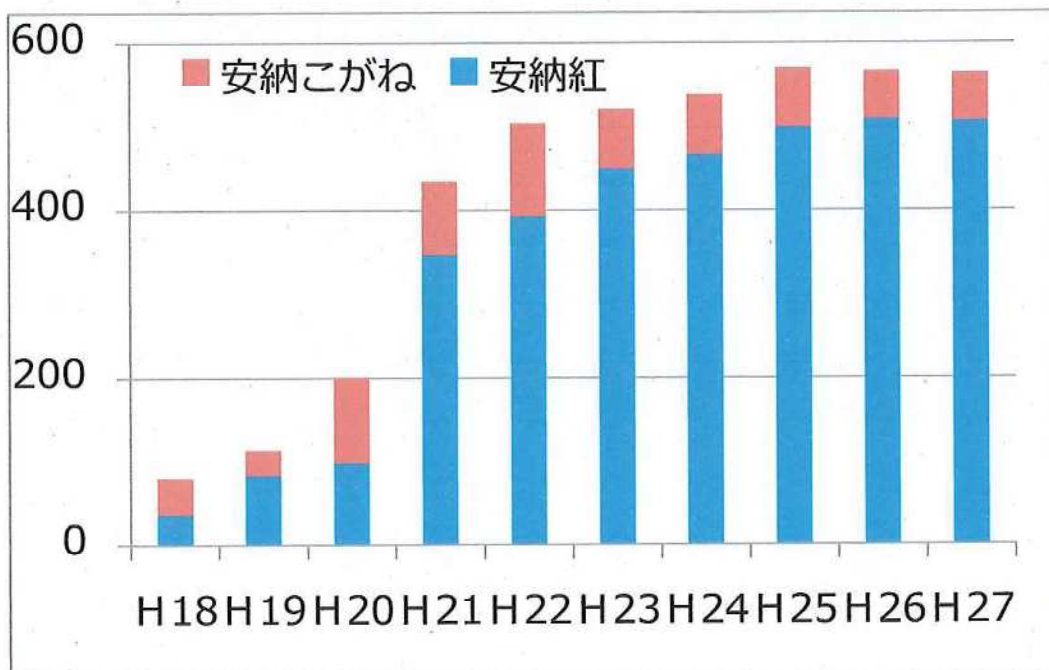
さて、種子島の十五夜行事について述べると、ほとんどの家ではかつてはこの家でも飾り物をしていたが、今ではほとんど見られないという。このことは事前調査を行った際に、その理由を尋ねると、かつては、常食とされたニンジン芋（品種としてはハヤトイモにあたる）やアメリカ芋などの品種がなくなり、安納芋を多量に生産するようになってから廃れたというのが主な理由であった。つまり、常食としての芋がなくなったのである。今回の復元でも、芋はすべて安納芋（安納紅）であった。



現在、種子島で生産されているサツマイモのうち、ほとんどが安納芋である。西之表市では安納紅の生産が多く、中種子町・南種子町では安納こがねが多いという。

一般社団法人安納いもブランド推進本部の資料によれば、平成18年度から平成28年度の10年間で、栽培面積は6倍近くに拡張されている。特に、平成20年度から21年度にかけては急激に生産量を伸ばしており、このときに、急激に安納芋に対するクレームが増加したとも言われる。この急伸びは、東京などの都市部でスイーツに安納芋が使われだしてから好評を博し、メディアにのったことが大きな要因とされる。ただ、消費拡大に伴ってクレームの数も増加したと言われる。理由は品質のばらつきとされるが、安納芋の場合、低温で長時間焼かないと本来の味覚が得られない、という特徴がまだ正確に伝わらなかったからではないかとも考えられる。

一般社団法人安納いもブランド推進本部の資料によれば、平成18年度から平成28年度の10年間で、栽培面積は6倍近くに拡張されている。特に、平成20年度から21年度にかけては急激に生産量を伸ばしており、このときに、急激に安納芋に対するクレームが増加したとも言われる。この急伸びは、東京などの都市部でスイーツに安納芋が使われだしてから好評を博し、メディアにのったことが大きな要因とされる。ただ、消費拡大に伴ってクレームの数も増加したと言われる。理由は品質のばらつきとされるが、安納芋の場合、低温で長時間焼かないと本来の味覚が得られない、という特徴がまだ正確に伝わらなかったからではないかとも考えられる。



一般社団法人安納いもブランド推進本部 提供



上図を見ればわかるように、急激な生産量の伸びを示しているが、増大したのは安納紅であって、安納こがねに関して言えば、作付面積としてはほぼ横ばい状態であることがわかる。

この理由について、後日、鹿児島県農業開発総合センターの上野敬一郎氏にお話を伺ったところ、安納紅については、早くからウイルスフリーのバイオ苗が開発され、収量が格段に上がったことが要因だという説明を受けた。中種子町では、安納こがねの方が糖度が高いので、栽培する生産者が多いと話されていた。

調査時は、安納芋収穫の最盛期であったため、種子島農協中種子町園芸振興会会長、田中満男氏の畑で安納芋の収穫にお邪魔して、芋ほりを体験。実際は、トラクターにより短時間で収穫できるのだが、手で掘ると結構重労働であることが体験できた。安納芋のシーズンが終わり、冬になるとサトウキビの収穫で忙しくなる。畑を見ていると、土が赤っぽいのがわかる。栽培しているのは、色の白い、安納こがねである。宮崎ではイモ焼酎の原料となるのが、黄金千貫であるが、これも色が白い。



田中満男氏の説明を聞く。



芋ほり体験

安納芋の品種としては、安納紅が早く、次に、色の白い芋が現れたため、これを系統選抜し、安納こがねが生まれ、品種登録を行った。さらに、安納こがねから、やや薄紅色の芋が現れたためこれを安納もみじとして商標登録した。安納もみじに関しては品種登録ではない。

安納芋については、戦後、インドネシアに出兵した兵士が持ち帰ったことから種子島で栽培が始められたとする由來が語られている。しかし、実際は定かではなく、終戦直後、沖縄を含む南島の島々が米軍統治下におかれた頃の日本では、当時としては最南端にある国立の農業試験場が安納地区におかれていた（現在の国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 九州沖縄農業研究センター 種子島試験地）。このため、熱帯・亜熱帯の作物は種子島の安納地区に集められたもののなかに含まれていたらしい。鹿児島県は昭和63年から種子島のサツマイモの系統選抜をするため調査に乗り出した。その当時、安納芋はほぼ島内全域で栽培されていたという。当時、西之表市には安納紅が多く、中種子町と南種子町では安納こがねの割合が高かったと言われている。安納芋の系統選抜については先に述べたとおりであるが、紫芋から、種子島ゴールドと種子島ろまんの系統選抜した品種を確立している。平成10年度に、安納紅・安納こがねの二種と紫芋から生まれた種子島ゴールドと種子島ろまんの二種、合せて4種類の品種を登録した。ただし、種苗法では品種登録の有効期間は15年であり、この後は、どの地域であっても安納芋を栽培し販売することができる。事実、宮崎県のようなカライモ文化圏においても安納芋の栽培は盛んである。

このため、品種登録の有効期間が終わる前に、種子島では、安納芋を独占栽培できるように、様々な運動を展開する。平成20年度には、「安納いも等出荷販売協議会」を設立し、



「安納いも」で地域団体商標登録を出願した。さらに、平成 22 年には「安納いもブランド推進本部」を設立。より質の高いブランド化への道を歩んだ。「安納芋」を「安納いも」と称してブランド化しようと試みたが、当時、島外各地で安納芋は栽培されていたことから、「安納いも」の商標登録は却下されることになる。平成 24 年度、有効期限が迫る前年度には商標登録を断念せざるを得なくなった。そこで、種苗法の期限が切れる平成 25 年度には、一般社団法人 安納いもブランド推進本部を中種子町に発足させ、安納芋の品質を保証する登録図形商標をとる作戦に打って出た。



他地域では真似のできない安納芋の糖度の確保、栽培マニュアルの徹底化等のあらゆる策を講じての作戦に出ることになる。ところが、同本部の資料でも明記されているように、紅はるかやシルクスイートなどの糖度の高いカライモが新たに出回っていることから、次の対抗策を検討する必要に迫られている。

最近、コンビニエンス・ストアのローソンで、JA 大分が出荷する「甘太（かんた）くん」の焼き芋が販売されている。甘太くんは紅はるか的一种である。糖度は確かに高い。低温で長時間焼く小型の機器が店頭で配備されていて、いつでも甘い焼き芋を食べることができるようになっている。1本の価格は消費税を含めて 175 円である。

さて、こうした取り組みを民俗学から見た場合、どのように評価するかなのであるが、まず、人々とカライモとの関係を見た場合において、十五夜や小正月の供え物であり、南九州全域を見渡すと、カライモダゴ（さつまいもの団子）やカライモメシ（カライモの混ぜご飯）など、日常・非日常において、カライモは南九州全域の人々にとって重要な作物である。その味覚が、果たして甘さだけが人々に愛されてきたのだろうか、という疑問を抱かざるを得ない。芋の持つホクホク感、かつて、晩秋に枯れ葉を集めて火を点し、その熾火で焼き芋を食べたあの頃の芋の味は、ねっとりとした糖度の高い芋の味だったのだろうか。

安納芋は上述したように戦後、日本にもたらされたカライモの一種である。このため、郷土料理として利用されることなく、今日に至っている。戦後、育てられたから悪いと言っているのではない。戦後 70 年以上が過ぎれば、二世から三世にかけて、この種のカライモは伝承されてきているわけであるから、「三世伝承されれば民俗となりうる」とい

う民俗学の一説に従えば、安納芋として人々の生活の中にしっかりと根を下ろしていたに違いない。ところが、独特の糖度の高さからスイーツに利用されることが多く、また高価に取り引きされる特別な存在となった安納芋は、人々の生活のなかに入り込み、日常の食べ物として、あるいは、慶事のときの飾り物やお供え物として利用されていく機会を逸してしまったのではないだろうか。ブランド化に急ぐのではなく、もっとゆっくりとこのカライモの行く末を見届けてもよかったのかも知れない、という感想を抱いてしまう。

## (2) 選抜された品種と、在来のイモ類との栽培法、料理法などの相違点を明確にする。

そこで、種子島の安納芋以外のカライモに注目することにした。種子島でどこの家にお邪魔しても耳にするのが、ニンジン芋である。種子島の人々は、隼人芋のことを、ニンジン芋と呼んでいる。

芋そのものの色がニンジン芋のように淡い紅色をしている。もう、どこの家でも栽培していないだろうと言われたが、町内を回り尋ねると、最終的に三件の生産者と出会うことができた。なぜ、今も栽培しているのかと問うと、理由はほとんど同じ内容であった。家族が好きだから。そのため、息子や娘のために町に送るのだという。

実は、ここ3年ばかり、在来野菜の調査を宮崎で進めていくと、全く同様の現象が起こっていることに気付く。このような野菜は流通には乗らない。また、百姓市などの地場産品屋に並べたところで、1個100円もしない価格で並べられ、それでも、客からは見たこともない形のおかしな野菜なので見向きもされないという現象が各地で起こっている。

種子島のニンジン芋も全く同じ運命をたどっているのだ。つまり、筆者が主張する在地型在来野菜はみな同じ運命をたどっているということになる。このため、こうした見向きもされない野菜はどこで栽培しているのかという情報を得るためには、どうすればよいか、なのだが、今回非常に興味深いことがわかったのは、宅配便の取扱店が最も情報を知っているということだ。生産者は身内や知り合いに送るため、宅配便を利用する。もちろん、取扱店は客の秘密を厳守する義務があるので、私も取扱店に調査協力を申し入れ、調査への協力を快諾してくださった方にのみ面会するという方法をとった。

このような作業を積み重ねていくことで、ニンジン芋のみならず、アメリカ芋や地カボチャなど、様々な野菜と出会うことができた。

その一つ、阿高磯地区のA家では、ニンジン芋とご飯を混ぜ、カライモ飯を復元してくださった。芋の甘みが食欲をそそる。野間地区のB家では、昔はコメはなく麦がほとんどだったので、麦にカライモを混ぜてネッタ飯というものを食べたと言われた。



写真 ニンジン芋



写真 カライモ飯



- (3) 他県で氾濫している安納芋の扱い方を検討し、名称の変更などを提案する。この点、他大学の農学部に依頼して、DNAを分析するなどして、結果を出す。

宮崎県都城市では安納芋が盛んに栽培されている。後ほど紹介するが、11月に都城市で、「都城ガネと種子島デンプンの競宴」という講習会を実施したところ、地域リーダーの講師、田川礼子さんが、安納芋を持って話をされた。



講師 田川 礼子さん



都城市で栽培される安納芋

都城市では、焼酎の原料となる黄金千貫や、同じ宮崎県内で串間の芋で有名な宮崎紅、ほかに、味はうすいが色が美しい紫芋など、様々な芋を楽しむ習慣があるので、安納芋だけを特に大切に栽培しているわけではないということだった。都城は、鹿児島島の薩摩・大隅と同じく、カライモを短冊状に切って油で揚げるガネをよく作る地帯であるので、種類の芋にはこだわりをもっていない。むしろ、多種類のカライモを楽しんでいるという表現の方が正しいと思われる。



写真 ガネ

従って、他県で安納芋を栽培されたからと言って、種子島と競合すると考える必要はなく、むしろ、安納芋の名を各地に広めてもらっているという広報の点で評価してはいかがだろうか。例えば、全国に「讃岐うどん」の名を冠した店舗は夥しい数が存在するが、そのことが、実際に香川のうどん業界を圧迫しているとは言えない。むしろ、讃岐がうどんの名産地であることを、見知らぬ不特定多数の人たちが各自の費用で「讃岐うどん」の名を全国に広報していると捉えてはいかがだろうか。安納芋におきかえると、CMなどで安納芋の名が出ることによって、種子島の存在が知れ渡ることにもなるとポジティブに受け入れることもまた必要かつ重要だと提言しておきたい。

最後に(6)のところで提案しているのだが、種子島でおいしい安納芋を楽しめる店が何件あるだろうか。気軽に露店などで安納芋の焼き芋を味わうことができるだろうか。安納芋の本家を種子島が主張するためには、安納芋を気軽に楽しく味わうことのできる町づくり、島づくりといった、島内部の環境整備が必要かつ急務だと言っておきたい。

都城の人々は多様なカライモを愛している。だからこそ、ガネにいろいろなカライモを



使ってみて味の違い、色の違いを楽しんでいる。

安納芋の魅力とは何か？種子島の人々は安納芋の何を大切にしようとしているのか。安納芋を単に商売道具と捉えるのではなく、もう一度、島の人々が自らの立ち位置から安納芋にまつわる文化を考え直してはいかがだろうか。

よって、特段、他地域での安納芋のDNA解析については、今回は不要と判断した。

(5) 宮崎県・鹿児島県の両県はともにカライモ文化圏であることから、カライモを通じた交流促進が継続できるよう検討する。

B家ではニンジン芋だけではなく、アメリカ芋も大量に栽培されていた。すべて、親類縁者に送るのだという。アメリカ芋は今も、熊本や宮崎の山間部で細々と栽培されており、これも鹿児島市内にいる子供たちに送ってあげると言われていた。アメリカ芋はアメリカ原産だと伝えられているが、イモの色が白いからアメリカ芋なのだという笑い話も伝えられている。まさに、種子島は、既に廃れた品種が辛うじて伝えられる貴重な地域なのである。南九州全域のために、是非、カライモ・バンクなる機能を有してほしいと考えている。



ちなみに、鹿屋市の有限会社アネットがカライモのほぼ全種類の種苗を保有している。各地域で代々伝承されている苗と、業者が保有する苗との区別をどうするかの問題は残るが、苗の伝承地（原産地ではない）と栽培地の両方の明記があればよいのではないだろうか。

写真 アメリカ芋

実際に、ニンジン芋を学生に試食させたところ、極めて好評であった。

他地域の作物を導入する場合、まず、地名を優先して継承することが大切だと思われる。つまり、種子島ニンジン芋のような名称で、相互に利用されるのであれば、生産地の権利を侵害することもないだろう。要は著作物と同じ扱いができないか、この点、ルール作りを検討する必要がある。

B家には他にも面白い作物がある。島バナナである。酸味が強く、オレンジのような味わいでさっぱりしている。インターネット販売で、写真程度の一房なら、1800円～2000円の高価格で取引される珍品である。



鹿児島県農業開発総合センターのお話では、高級食材としてマンゴーに次ぐヒット商品にしたいが、収穫期が台風の時期と重なることと、バナナは病気にかかりやすいことなどの理由から、大量生産に結びつかせるのにはまだ時間はかかると話されていた。しかし、いずれは島バナナをブランド化したいという意思は強く感じられた。

写真 島バナナ

(6) 本学の学園祭(11月初め)に、安納芋の焼きいもの模擬店、研究発表の場を設ける。また、本ゼミで継続している在来野菜を用いた在来再来弁当への利用も図る。

平成28年10月29日(土)~30日(日)に開催された宮崎公立大学学園祭である凌雲祭で、安納芋の焼き芋を販売した。ところが、ガス式の石焼き芋機を使用したため、温度調節が思ったより難しく、学生たちは相当苦勞したようであった。やはり、温度調節するには電気の方が便利だと思われた。ここで、再度、ローソンの甘太くんを見ておこう。



ローソン  
宮崎市祇園  
三丁目店



写真の通り、焼き芋器は極めてコンパクトにできている。電気式のため、温度を合せさえすれば、均質の焼き芋ができる。下は、学園祭で行った安納芋の焼き芋である。



このとき、学生の口から洩れたのは安納芋の焼き方が難しいということであった。私は数年前に安納芋と出会っている。それは、娘がネットのゲーム『ごちぼん』という地域活性化と関わるゲームサイトの景品で、ある日、突然、安納芋が送られてきたことに始まる。そこには、安納芋の焼き方の説明書が添えられており、その通りに焼くと、本当に甘くて



とろけるような焼き芋ができた。初めて食べた時は家族全員が感動した。しかし、安納芋は温度を間違えれば、ただの芋に過ぎないという難しさがある。

そこで、私が考えたのは、安納芋専用の焼き芋器が作れないか、ということである。それともう一つは、焼き方の説明書を安納いもブランド推進本部が作成し、必ず商品に添付するよう指導することである。つまり、イモそのものの質を高めても、焼き方が上手になされなければ、何の意味ももたない芋になりうるという危険性を常に孕んでいることを認識しておく必要があるということだ。

そこで、至った結論は、焼き芋の指導員を養成すること。そのための認証制度を設けることだ。安納芋は収穫後、1～2カ月は冷暗所で保管して熟成させ糖度を高める。2月頃、観光シーズンで言えばこのオフの時期に、安納芋焼き芋講習会(3泊4日程度)を実施することにより、経済効果が期待できる。また、指導員を各地に派遣することにより、雇用の創出にもつながるであろう。

焼き芋の指導員を考えた際に、野菜ソムリエにならって、ポテリエという用語を使ってみてはどうかと考えた。ところが、このポテリエをインターネットで検索したところ、大手リゾート会社の星野リゾート熱海が若干、使用している例が見られた(<http://join.sc/event/view/1711>)。多くの種類のカライモを産出する鹿児島県におかれては、将来的に、星野リゾートとの連携などを視野に入れても面白いかも知れない。

安納芋のスイーツを作り、全国展開している鹿児島市の種子島安納屋社長、川畑彰良氏と面談を交わしたところ、安納芋ほど焼き方の難しい芋はない。しかし、うまく焼ければこれ以上の芋はない、と力説されていた。たまたま、北九州市小倉駅前のデパートで出店されているときに、安納芋を一口食べてみてくださいと声を掛けられたもので、芋そのものは冷めていたものの、ねっとりとした甘みのある味わいは失われていなかった。どのように焼けば、このように冷めた状態でも甘みを保つことができるのか、店頭でしばらくお話をさせていただいた際、本店にお邪魔することを約束していた。ここでは150度の熱で90分焼く。ガスと電気と両方の機会を使用しているということであった。川畑社長が特に言われていたのは種子島のもつ赤い土がなければ、この甘い芋はできないと繰り返し主張されていたのが印象的だった。確かに、DNAが一致するからと言って、気候風土が違えば同じ形状、味覚は再現できないのは当然のことなのである。



写真 種子島 安納屋



川畑彰良 社長

中種子町にも、安納芋を使った和洋菓子屋があるので、是非、地場で安納芋を焼く技術を伝授するシステムを早く構築していただくことを期待したい。





写真 中種子町にある安納芋を使った和洋菓子店

なお、在来野菜を用いた「在来再来弁当」(商標登録済)は、今年、熊本・阿蘇大地震の復興のための寄付を募ったので、被災した両県の在来野菜を用いることとした。ただ、南種子町の宝満神社の赤米を利用したご飯を提供した。



なお、凌雲祭では種子島調査のポスターセッション形式の研究発表も行った。このとき、イモンセンの振る舞いを行ったところ、好評であった。



また、昨年 8 月から毎月開催している、みやざき農商工連携応援ファンド事業(主催 宮崎公立大学)の 11 月例会で、「都城ガネと種子島デンプン」を開催した。講師は、本調査に参加した橋口季奈さんをお願いした。ガネとは、芋を短冊状に切って、油で揚げたかき揚げのようなもので、宮崎紅芋と安納黄金を使った。デンプンを試食したところ、子供が喜んで食べる姿が見受けられ、料理研究家からはシソやユズなどを使っているいろいろとアレ

ンジできるのではないかという好意的な意見が聞かれた。デンプンそのものは味に個性があるわけではないので、アレンジの仕方によってはどの料理にも合う隠れた食文化であったのだ。



(7) 平成 29 年 1 月 7 日に、研究報告会を現地で開催する。

報告会を今年 1 月 17 日（火）に実施した。調査でお世話になった方々が役場までお越しになられ、学生にもお土産を用意してくださった。本当によい交流が生まれた。学生のレポートを末尾に添付する。





## おわりに—安納芋の周縁部について—

民俗学の立場から種子島を訪れると、いろいろな面で興味深い。安納芋の糖度、味覚はあと10年はスイーツなどに利用され、ファン層も増えるに違いない。ただ、一種類の作物で次世代へと持ち越すのはどうだろうか。そもそも味覚とは常に変化するものであり、同じ味覚の作物を大量に出荷し続けることよりも、いくつかの種類をローテーションさせて常に消費者に味覚を忘れさせない努力もまた必要ではないだろうか。

実際、ニンジン芋やアメリカ芋を懐かしくて買い求める人も現れるだろうし、失われつつある郷土料理を復元することも可能になるだろう。

今回、宮崎で様々な活動をするなかで大きな発見だったのが、イモンセン（デンパン）の人气がなかなかのものだったということである。私自身、初めて目の当たりにしたときには、正直言って、一見しただけでは、おいしそうにも見えなかったのだが、食べるとのど越しがよく、多くの人たちに親しまれ、ファンをつくるとは予想もしていなかった。

提供者が予想する客層と、受用する側とのミスマッチはいつも起こりうる。それを解消するためにも、様々な作物、さまざまな食文化を幅広く提供する努力が必要だと思われる。

そのためにも、国指定重要文化財の古市家住宅において囲炉裏に火を入れ、郷土料理の復元を試みるのも郷土文化の保存と継承に貢献するだけではなく、あらたな地域創生を生み出す可能性を引き出す契機となるのではないかと期待される。

現在、各地でふるさと創生事業が盛んであり、自治体によっては住民に地域づくりの企画を公募しているところも多い。是非、このチャンスを活かして、中種子らしい地域づくりをさえることを期待したい。

最後に、安納芋の問題から少しそれるが、その周縁部について少し述べておいて、本報告の終わりとしていたい。

現在、種子島宇宙センターのロケット発射の成功率は高く、毎回、多くの観光客で賑わっている。今回の補足調査で予定していた日程がロケット発射と重なり、種子島で宿泊できる場所はどこもなく延期したことがあった。西之表市の港や種子島空港から宇宙センターのある南種子町に向かう場合、ほとんどの人が中種子町熊野の海岸を見て足を留めるだろう。しかも周囲はマンゴローブ林（天然記念物）となっており、保養施設の温泉がある。温泉施設はやや老朽化しているものの町民の利用度は高い。近くリニューアルの計画もあるとの話も聞かれるが、ここが種子島全島にとって観光の要となる可能性は高い。全島の土産物、そして、安納芋、イモンセンなどの郷土料理を提供して、マンゴローブ林の見学など有効に活用していただきたい。滞留時間を長く維持できる場所だと思われる。海岸のコテージが整備されつつあり、今後期待がかかる。宿泊施設をもたない温泉をつくり、そこで郷土料理やジビエを提供し、さらに、周囲にコテージを設けて村おこしで成功している事例が宮崎県にある。西米良村がその典型例で、ハードに莫大な費用をかけず、物産などソフト面で充実を図っている。是非、参考にしたいだけならば願っている。

実は、マンゴローブ林ではカヤックが導入されているが、種子島ではかつてトッピー（トビウオ漁）に用いられた丸木舟があった。これはヤクタネゴヨウ（屋久種子五葉）の木を



写真 古市家住宅





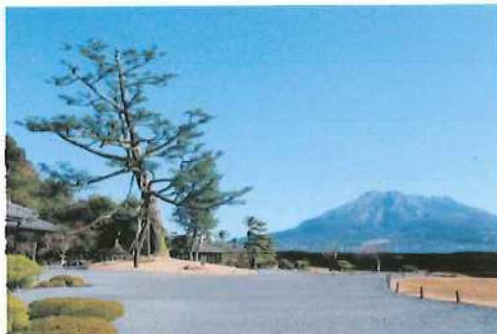
くり抜いて作られたものだが、今ではこの船を使う人も絶えている。私としては技術伝承の面からも他の材木でもいいので、この丸木舟を復元し、マングローブ林見学に応用できないかと考えている。報告会の際、教育委員会の田平係長からはタクタネゴヨウの個体数が少なく、困難だという見解を示されたが、丸木舟の技術はまだほかにもあるので、ヤクタネゴヨウへの島民の関心を促す意味でも是非ご検討いただきたい。



写真 ヤクタネゴヨウの丸木舟  
(中種子町歴史民俗資料館 所蔵 掲載許可済)

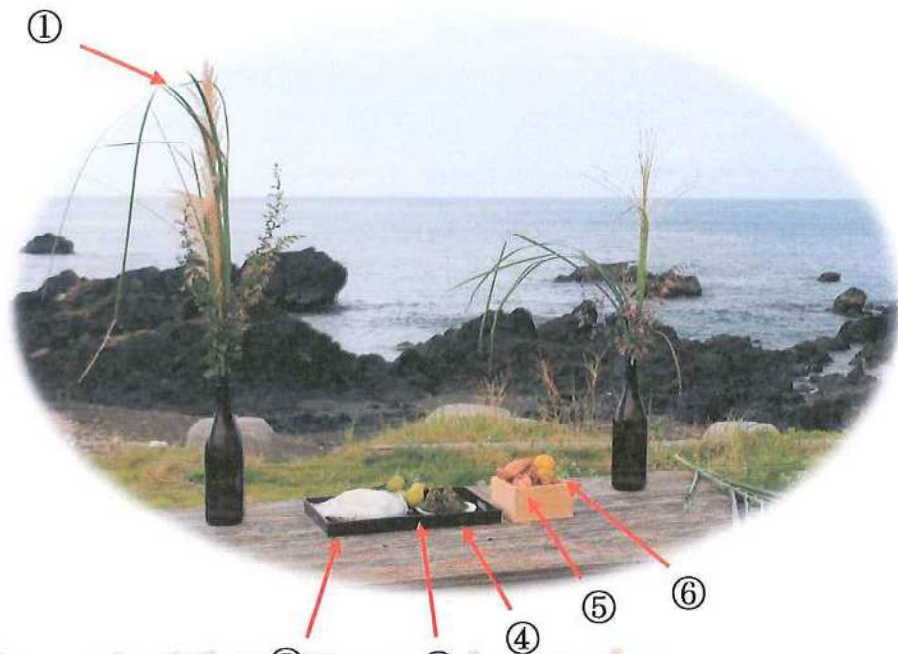
島津氏の磯庭園に、桜島を背景に立派なヤクタネゴヨウが聳え立っている。是非、島民の子供たちの校外学習で一度はこれを全員に見学してもらいたい。薩摩のシンボルとしてのヤクタネゴヨウの雄姿は、種子島人としての自信と尊厳につながるであろう。

現在、宮崎公立大学では、公益財団法人宮崎県産業振興機構 みやざき農商工連携応援ファンド事業助成金事業の助成を受け、「地域在来野菜の伝統的活用と新たな創造に向けて」を平成28年8月～平成29年7月まで毎月1



度の講習会を県内各地で実施している。6月に串間市でカライモ（串間の芋）の講習会を実施する予定であるので、このとき、安納芋関係者を御一人お招きしたいと考えている。今後、カライモの相互交流が南九州全体に、そして、全国にどのような波及効果があるか試してみたいと思っている。やや雑駁な報告書になってしまったことをお詫びし、些末な筆を終えたいと思う。

最後に、西之山地区での十五夜祭りにお邪魔させていただき、田淵川寿広町長をはじめ地区の皆様方に暖かく迎え入れられ、学生ともども心に残る思い出となりました。また、公務ご多忙のところ、調査に様々な便宜を図っていただいた企画課・農林水産課・教育委員会の皆様方には大変お世話になりました。お見送りにまで来ていただいた企画課 榎元卓郎さんと、すべてにわたってお世話戴いた東郷伸也さんには心から感謝の意を表します。ありがとうございました。



## 種子島 中種子町の十五夜

- ①ススキ
- ②団子 15 個 (紅白にすることもある)
- ③みかん
- ④角巻き
- ⑤芋 (安納紅・安納こがね)
- ⑥柿

⇒できるだけ丸いものをそなえ、月のあたるところに置く

※ススキとよもぎを軒下にさすところもある

※現在では十五夜のお供えをする人はほとんどいない



種子島では、十五夜の日には綱引きをする習慣がある。今回、西之山地区の綱引きに参加した。

大人・子供が入り混じり綱を引いた。ほかの地域では、相撲を取るところもある。

現在では、みんなが集まりやすい休日に行くそうだ。

## アイランドキャンパス事業実施報告書

島中みず希

事業名：種子島安納芋の普及促進と辛いも文化圏の相互交流に関する基礎的研究

実施場所：(島名) 種子島 (市町村) 中種子町

実施日：平成28年9月13日(火曜日)～9月18日(日曜日)

9月13日に鹿児島港から高速船に乗り種子島に移動し、宿泊地であるサンビレッジに到着した。その日の夜に役場関係者や老人クラブ、いも生産者のみなさんとの懇親会を行った。その際に頂いた料理には、種子島郷土料理である「角巻き」があった。これは、もち米とあく汁とあずきをダチクの葉でつつみ、ミチシバで縛ったものである。翌日は安納いもブランド推進本部の方から、安納いものブランド化の諸問題等についてお話を伺った。安納いもの最大の特徴である甘さは、外から判断することが出来ないうえに糖度を計る機械がないようだ。阿高磯地区や西之山地区では、十五夜の話をお伺いした。ススキとヨモギを軒下にさしたり、お供え物として白だんご(紅白にすることもある)や芋(安納紅・こがね)を用いたりするようだ。しかし、今ではほとんどの地区では十五夜団子をする人がいないようだ。その十五夜飾りの復元を屋久津でもしてもらった。両側も一升瓶にススキをさし、団子15個、みかん、芋、角巻き、柿などできるだけ丸いものが供えられていた。月の光があたる場所に置くということだ。また、芋のでんぷん粉を使って作られる「いもんせん」を頂いた。砂糖醤油につけてあり、ぷるぷるした食感で腹持ちがよかった。他にも煮物にして食べたり、お茶菓子として間食したりするようだ。十五夜飾りは、祖父母の家でもしているのを見たことがなかったので新鮮だった。種子島では、十五夜に綱引きをする習慣があり、今回西之山地区の十五夜祭りに参加した。地域の人が広場に集まり、屋台がならんだり、カラオケや抽選会などの出し物もあったりした。メインの綱引きは、子ども・大人が入り混じって行われた。他の地区では相撲を取るところもあるようだ。私たちも参加し、数回綱を引かせてもらった。お祭りを通じて、地域の人々の温かさを感じることが出来た。

今回、種子島の調査をするにあたって、ロケット基地や鉄砲館、きれいな海やおいしい食べ物など、多くの種子島の魅力に触れることができた。今後は自分が感じた種子島の魅力を周囲に伝え、特に「種子島産安納いも」についてはアピールしていきたい。



種子島を訪れて特に印象に残ったことが二つある。まず一つ目は芋畑の多さである。私が育った地域は田んぼが広がっていたが、種子島では田んぼがほとんどなく一面芋畑やサトウキビ畑が広がっていてとても驚いた。どのような種類の安納芋がどのような畑で育っているかを見学させてもらったり、実際に芋ほりをさせてもらったりしてとても良い経験になった。安納芋にもいくつかの種類があることを初めて知った。特に安納もみじは割ってみると断面がほんのり赤く紅葉色だったのでとてもきれいだと思った。薩摩芋の皮といえば紫色だと思っていたので、皮が黄色いものは私にとって珍しく面白かった。普段よく聞く安納芋は「安納芋」としてひとくくりにされているので、これからはどの種類の安納芋かを意識しながら食べてみるのも面白いなと思った。

二つ目はいもんせんという食べ物についてである。いもんせんという言葉から何か煎餅のようなものを想像していたが、蕨餅のようなものだったので驚いた。薩摩芋の粉から作ったデンプンという粉も初めて見た。スーパーでも売られていたのでこの地域にはなじみのあるものなのだと実感した。いもんせんの作り方も見学させていただき、フライパンで焼いているのにブルブルとした食感になるのが不思議で面白い食べ物だなと思った。味付け次第でおかずにもおやつにもなるいもんせんは、手軽で栄養価のある食べ物なのでとても興味深いなと思った。ほかにどのような料理に使われているのかもっと知りたいと思った。また、いもんせんをアレンジしてほかのおやつや料理も考えてみたいと思った。様々な可能性がありそうないもんせんにとっても魅力を感じた。

種子島には今回初めて訪れて、初めて見るものが多く発見の連続だった。自分の想像通りだったところも意外だったところも含めて、実際に自分の目で種子島のものを見て、体験して、学べてよかったと思う。種子島で協力してくださった方々に感謝し、今回の調査をこれからの研究に生かしていきたいと思う。

宮崎公立大学

4年 遊喜綾華

種子島中種子町で安納いもやそれに関する地域文化の調査を、2016年9月13日から18日にかけて行いました。私の母は種子島の中種子町出身であり、種子島には私自身も何度も訪れたことがありました。しかし、その地域文化などに目を向けたことがなかったため、今回そこに焦点を当てて種子島を見ることによって種子島の持つ素晴らしい文化を改めて感じ、それを今後どう活かしていけばいいのかを考える機会をもらいました。

今回の調査で注目すべき点として、一つ目はやはり安納芋の存在があります。安納いもブランド推進本部にてお話を伺い、種子島での安納いものPR活動や、品質管理方法、現状での問題などを知りました。安納いもブームを巻き起こすほど安納いもは甘みが強く、焼き芋に適したさつまいもであるけれども、他の地域でも安納いもは作られるようになり、それらとの差別化など種子島をPRするうえでの問題もあります。種子島産の安納いもをより広めていくためには私たちのなかでも提案が挙がったように、おいしい焼き方と一緒に安納いもを提供する必要があると考えます。それによってクレーム数を減らす対策にもなります。今後の種子島をアピールしていくための重要な要素である安納いもの消費拡大は特に力を入れるべきと感じました。

もう一つの注目すべき点として、地域文化とそれを支えている地域の人々の存在があります。中種子町に着いてから、鵜親会、十五夜や綱引きで地域の人々のお話を聞き、貴重な体験をする機会が何度もありました。いもんせん（デンプン）やつの巻などの郷土料理をいただき、十五夜祭りで迎えられるなどその地域文化に触れることによって知らなかったことがまだまだあったのだと実感しました。安納いもやサーフィンなど他県、他の地域の人々にも目に付きやすい要素をうまく活用しつつ、同時に地域文化にも注目できる体制ができれば、古くからのもの、新しいものの両方を存続しつつ、さらに発展させていけるのではと今回の調査で感じました。



種子島

21410113

田中宏紀

種子島に調査をしに行き感じたことはこのままでは10年・20年先は独自の文化がなくなってしまうのではないかと感じた。安納芋の調査ということで初めて種子島産の安納芋を食べたがその甘さに衝撃をうけ、噂では聞いたことがあったがここまで甘くねっとり本当にスイーツみたいで感動した。

調査をしていく中で安納芋はブームになった21年度(?)から急激に生産量が増え商標登録期限が切れ、全国でつくられるようになった今でも多くの種子島の農家で安納芋が作られていることが分かりました。しかしこの安納芋のブームの影で種子島でつくられている他の品種の芋が作られなくなったそうです。それは当然で今まで作っていたものより生産性も良く、糖度も高い、そして売れる安納芋は種子島の農家の人たちにとって救世主だったのだと思います。このブームにより種子島の農家の人たちは今までの種子島でつくられていた品種から安納芋へ一気に転換していき今ではほとんどの農家が安納芋を生産しています。

しかし近年、ほかの都道府県でも糖度の高い芋が生産され始めています。安納芋は焼き芋にしてこそ、自然の甘さが出て素材の良さが引き出されます。一方で実際に大学の文化祭で安納芋を焼いてみて、甘さを引き出すには十分な時間をかけなければいけないということ実感しました。安納芋は甘いですが焼き方を間違えれば想像と違いがっかりしてしまうと思います。また、その糖度の高さとねっとりとした性質から加工品には向かず種子島でも加工品として扱っているお店はあまりありませんでした。

安納芋の調査以外にも十五夜に合わせ独自の文化やお供えを見ようとしたが「数年前まではやっていたが今はやっていない」という声が多く結局、お願いして再現してもらおうという形になった。

これほどこの地方・地域であってもいえることだが「売れるものをつくる」ことが求められています。市場に出なかつたり手間がかかるものは廃れていき売れるものをつくっていくことで地域の文化は失われそれが離島であってもそういう風潮であったのに驚きました。私は静岡出身なのですが宮崎に来ての食のおいしさに感動しました。またこの民俗学ゼミに入り伝統野菜を食べてみて「こんなにおいしいんだ!」と驚くことが多々ありました。生産性が悪い、需要がないからと言って生産をやめたり、手間がかかるから十五夜のお供えをやらなくなった。というのではなく、まずは地元の人にとっての「ふるさとの味」「ふるさとの文化」と誇りをもって残して行ってほしいです。

## 種子島調査報告書

21410199

山路 優樹

自分自身種子島に行くのは初めてだった。高速船トッピーで揺られること約1時間3分で種子島北部の西之表港に到着した。西之表港から車で揺られること約1時間、種子島の中央に位置する中種子町に到着し、ここが活動の中心部となった。着いてすぐに中種子町の町長や、安納芋ブランド推進本部で現在の種子島の情報と安納芋のブランド化について説明を聞いた。安納芋のブランド化の現状については、経営的に厳しいのではなく、種子島産とその他地域で栽培されている安納芋との差別化が出来ていないという複雑な問題を抱えていることが分かった。現地では旬の安納芋を食べることはできなかったが、のちに11月の学園祭で出店した安納芋の焼き芋で、安納芋の甘さとしっとり感は格別であることを再認識した。また、実際に安納芋畑で芋堀見学も行った。生産者から実際に安納芋の栽培方法や時期などを聞いたのはとても貴重な時間だった。また、十五夜のお供え物を地域の人に再現していただき、角巻きやいもんせんといった伝統料理をご馳走になった。特にいもんせんは、サツマイモデンプンの独特の香りと餅のような見た目で衝撃を受けたが、食べてみると病みつきになるような味で、のちの学園祭などでも好評を博した。角巻きは南九州で食べられる灰汁巻きに似ていたが、小豆が入っていて角のような形に葉で巻かれているのが特徴的だった。また、地域の十五夜のお祭りに参加させてもらったことはとても貴重な体験だった。地域の住民の方々は料理や飲み物などを沢山振舞ってくださり、とても親切にしてもらった。メインのイベントではチーム対抗の綱引きがあり、子供たちのチームや高齢者チームなどと混ざり公立大学民俗学ゼミチームで参加させて貰った。地域の子供たちが想像していた人数よりも多かったことが驚いた。また、自分の出身の地域の十五夜では相撲を行うので、十五夜で綱引きをするのは新鮮な体験であった。調査活動の後半では種子島宇宙センターや赤米館、鉄砲館や月窓亭といった種子島の観光スポットにも足を運んだ。また、人生で初めてマングローブを見れたことも貴重な体験であった。今回の種子島調査では、種子島の農業や文化、歴史や観光など様々な体験活動を行うことが出来た。種子島産安納芋のブランド化については、既に安納芋を知っている人たちに推進本部から認定を貰った「種子島産安納芋」の美味



しきを発信し、もう一つ重要なのが安納芋の調理法なども一緒に発信する必要があると感じた。





入場無料

来聴歓迎

フォーラム 学長裁量助成事業

【日時】平成29年2月19日(日) 13時～17時

【会場】宮崎公立大学 103教室  
【主催】宮崎公立大学 民俗学研究室

# 在来野菜の活用と展望

## 第Ⅰ部 鹿児島県アイランドキャンパス事業報告会

13:10～14:00

### 種子島安納芋の普及促進とカライモ文化圏の相互交流に関する基礎的研究



宮崎公立大学民俗学研究室

橋口季奈・遊宮綾華・川端美咲・田中宏紀・谷崎早苗・中島悠奈・島中みず希・前野未和・山路優樹・張達東方

## 第Ⅱ部 講演

14:10～15:00

### 日本のレンコン栽培と最新の研究

本研究は九州大学大学院農学研究院 尾崎行生、九州大学農学部、富吉啓太ともに行った「レンコンに見出された根茎着色突然変異形質の特性について」の研究結果の一部である。

宮崎大学農学部准教授 農学博士 増田純一郎氏

## 第Ⅲ部 シンポジウム

15:10～16:40

### レンコンの世界

茨城県	霞ヶ浦のレンコン	日本大学文理学部若手特別研究員	野口 憲一氏
大阪府	門真市のレンコン	中西農園	中西 正憲氏
宮崎県	宮崎市恒久のレンコン		櫛間 順次氏
宮崎県	新富町 水神様のレンコン	水沼神社宮司	宇都宮正和氏
	司会	永松 敦 (宮崎公立大学教授)	
	コメンテーター	増田順一郎氏 (宮崎大学農学部)	

要申込

### 懇親会 ～レンコン・パーティー～

【時間】17:00～19:00 【会場】宮崎公立大学 学生食堂

一般 4,000円 大学生 3,000円 中高生 1,000円 小学生 500円 幼児 300円  
ノンアルコール (椎葉村 豆乳プリン付)

霞ヶ浦、門真、宮崎市、湖水ヶ池・水神様のレンコンと、カライモの饗宴  
各地のレンコンと種子島のニンジン芋のカライモ飯などの試食会

◇懇親会のみ 申し込み要◇

裏面の申込用紙に明記の上、2月13日(月)までにファクスでお申し込みください。



翌日開催

### 第7回 農商工連携応援ファンド事業

#### 水神様の「レンコン」と「ごりごり汁」

【日時】2月20日(月) 10:00～12:00

【会場】水沼神社 社務所 (新富町)

◆問い合わせ先◆

宮崎公立大学 民俗学研究室 住所:宮崎県宮崎市船塚1丁目1番地2  
永松 敦 TEL 090-8391-6699 FAX 0985-20-4807  
E-Mail miyazaki\_yasai@yahoo.co.jp