

鹿児島のはつまいもの変遷と活用

— 地域によるはつまいもの使用状況と調理形態(3) —

進藤 智子*, 徳田 和子**, 竹原 小菊***
福司山エツ子***, 木戸めぐみ***, 外西壽鶴子****

The General Usage and Changes of Kagoshima Satsumaimo (Sweet Potato)
Regional Cooking Methods and Frequency of Use of Satsumaimo (Sweet Potato)

Tomoko Shindo*, Kazuko Tokuda**, Kogiku Takehara***
Etsuko Fukushiyama***, Megumi Kido***, Suzuko Hokanishi****

はつまいもの使用状況と調理形態について、本県8地区でアンケート調査を行い、地域別と年代別で比較した。

はつまいもの入手方法では地域による特徴が明らかで鹿児島市と鹿屋市は「購入」が約50%であり、種子島では「自給」が46%、「もらう」は甌島里村で75%、山川で50%であった。

手作りの料理数と料理の種類ではさらに年代別でも違いがみられた。鹿児島市は料理数が一人当たり9.1種で、本県の平均5.8種に比べるとかなり多く、20代の2.5種に対し、年代が上がるにつれ増え、70代は8.1種であったことは大きな特徴であった。はつまいも料理は全体としてみると、約80%が日常の食材として手作りされ、調理方法別では揚げ物が多く、料理別では上位順に「いも天」「ふかし芋」と「大学芋」「がね」があげられた。20代～40代では、「秋」「冬」に食べている傾向が高く、50代～70代では季節を問わず食べている。料理別では20代～30代で「スイートポテト」「から芋飯」、20代～50代で「大学芋」、60代～70代で伝統料理である「ねったほ」「がね」「芋団子」がよく食べられている。

Key words: [鹿児島] [地域性] [はつまいも] [使用状況] [調理形態]

(Received September 18, 2007)

緒言

第2報¹⁾で述べたとおり、鹿児島県ははつまいもの作付面積および収穫量において日本一を誇り、その用途の55%がでんぷん原料用、24%が焼酎原料用であり、青果用はわずかに7%であるという特徴があった²⁾³⁾。近年は健康志向が高まり、栄養成分や機能が注目され、また、よりおいしいもの品種改良も盛んに進んでいる。日常の食生活の中で利用されるはつまいもは本県ではどのように食されているのかについて調査を行った。

* 鹿児島純心女子短期大学生生活学科食物栄養専攻 (〒890-8525 鹿児島市唐湊4丁目22番1号)

** 元鹿児島純心女子短期大学

*** 鹿児島女子短期大学生生活学科食物栄養専攻 (〒890-8565 鹿児島市紫原1丁目59番1号)

**** 元鹿児島女子短期大学

調査方法

本県を8地区、鹿児島市、南薩摩の山川町、北薩摩の入来町、霧島山麓の大口市、大隅シラス台地の鹿屋市、始良地区の加治木町、離島の種子島、甑島の里村を選び、郵送によるアンケート調査を平成16年3月に行った。地域の食生活改善推進員を通し調査依頼を行い、80名より回答を得、回収率は83%であった。また、回答者は全員女性であった。

なお、平成19年現在は市町村合併により調査時とは市町村名が異なる地域がある。調査時の報告地域(図1)を示す。



図1 調査地域

結果及び考察

1. 調査地域の概要と特徴

調査地域の概要と特徴を示す(表1)⁴⁾。当時鹿児島市は人口55万の県内最大の消費地で、現在においても人口増加の続く中核市である。山川町は半農半漁の地域で、さつまいも伝来の地⁵⁾とも言われ、収穫量も多い地域である。入来町は農業中心の地域であり、大口市は鹿児島県では最北に当たり、年間平均気温が鹿児島市より2.2度低い15.6度となっている。鹿屋市は本県第2位の地方市であるが、畑作地域であり、さつまいもの収穫量が多い(表2)⁶⁾。加治木町は鹿児島市近郊の地域で、水田畑作地である。離島の種子島は、農業と水産業の地域で、山川と同様にさつまいもの伝来の地⁵⁾と言われ、新種のさつまいもの収穫量も多い。里村は甑島の上甑島に位置し、東シナ海に面する半農半漁の地域である。

表1 調査地域の概要と特徴

	地域 (市長村名)	地域性	A 海拔 (m)	B 年間平均 気温(°C)	C 面積 (km ²)	D 人口 (人)	E 人口密度 (人/km ²)	F サービス 事業数	G (F/C)
1	鹿兒島市	市街地	4.2	18.8	289.91	552,098	1,904.4	9,019	31.1
2	山川町 (南薩摩)	漁村 畑作	74.9	18.3 (枕崎)	37.18	10,835	291.4	200	0.2
3	入来町 (北薩摩)	農業	87.5	17.6 (阿久根)	72.38	6,454	89.2	104	1.4
4	大口市 (霧島山麓)	山麓 水田	22.5	15.6	291.88	23,594	80.8	369	1.3
5	鹿屋市 (シラス台地)	畑作	59.4	17.7	234.37	81,084	351.5	1,356	5.8
6	加治木町 (始良地区)	水田 畑作	275.8	17.7	47.50	23,332	491.2	349	7.3
7	西之表市 (種子島)	農業 水産	28.0	20.0	205.72	18,866	91.7	354	1.7
8	里村 (上甌村)	半農 半漁	24.1	18.2	17.31	1,517	87.6	31	1.8

民力 2004 より引用・加筆

表2 収穫量上位の市町村名

順位	市町村名	収穫量 t	順位	市町村名	収穫量 t
1	穎娃町	33,100	6	串良町	14,600
2	鹿屋市	32,700	7	枕崎市	14,300
3	知覧町	23,700	7	大崎町	14,300
4	西之表市	19,500	9	松山町	12,700
5	中種子町	18,200	10	志布志町	11,800

2. 調査地域における対象者の年齢構成

調査地域の年齢構成は図2に示すとおりであるが、全体としては20代6.2%、30代17.5%、40代6.2%、50代28.8%、60代22.5%、70代18.8%であった。

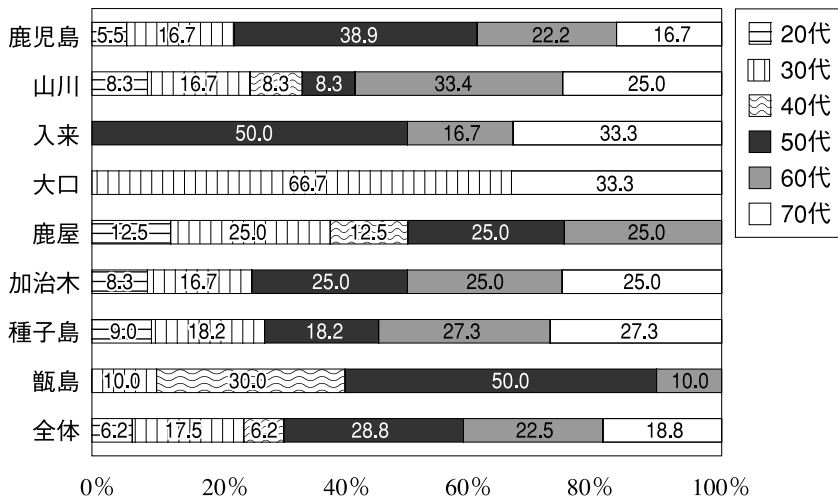


図2 対象者の年齢構成 (地域別)

3. 入手方法

入手方法は図3に示すとおりであるが、本県全体としては「自給」21.9%、「購入」41.9%、「もらう」36.2%であった。地域別にみると、消費地である鹿児島市と鹿屋市は「購入」が約50%、種子島では「自給」が46.0%となっており、「もらう」は甌島里村の75%、山川の50%が高く特徴的である。年代別集計では、違いはみられなかった。

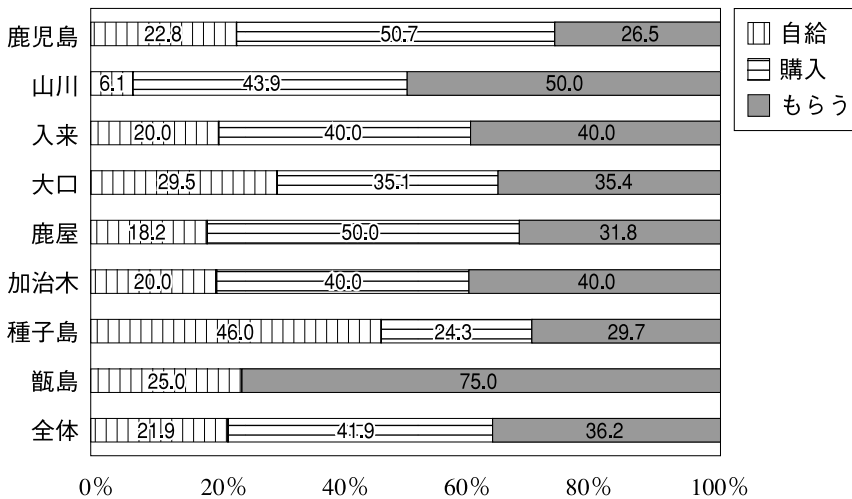


図3 入手方法 (地域別)

4. 手作り料理の占める割合

地域別に手作り料理の占める割合を図4に示すと、全地域において約80%が手作りであった。図5に示す年代別では、40代で最も低く65.7%、60代で最も高く96.6%となっていた。その他は約76%前後が手作りと答えている。

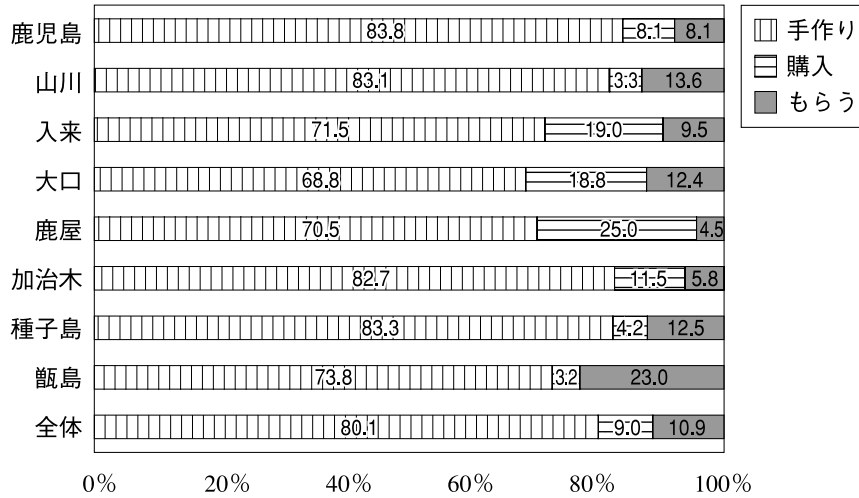


図4 料理の手作りに占める割合（地域別）

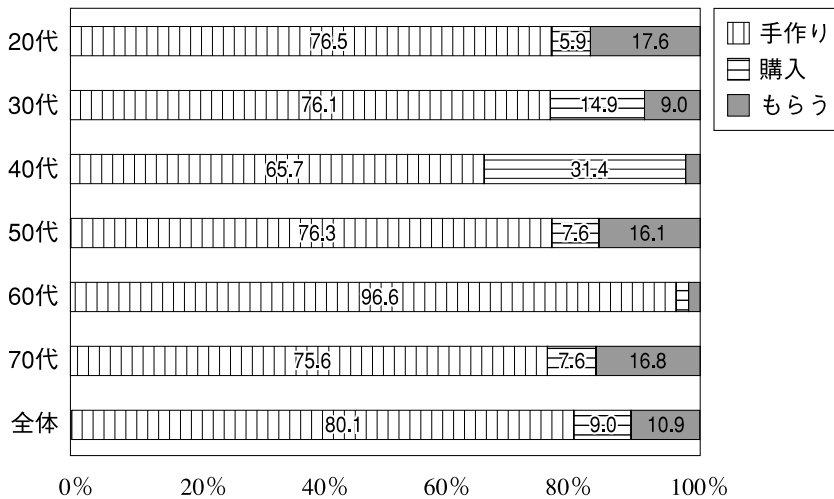


図5 料理の手作りに占める割合（年代別）

5. 調理方法の特徴

図6に示す地域別調理方法は、全体で揚げ物が1位で30.9%と高く、次に煮物の23.8%、蒸し物20.5%、焼き物11.5%となっている。地域別にみると、煮物の比較的多い地域は大口、山川、鹿児島、種子島であり、揚げ物は加治木、甌島、入来、鹿屋である。蒸し物は鹿屋、山川、入来、種子島が高くなっている。図7に示す年代別では、20代は煮物の割合が低く、揚げ物と焼き物の割合が高くなっている。

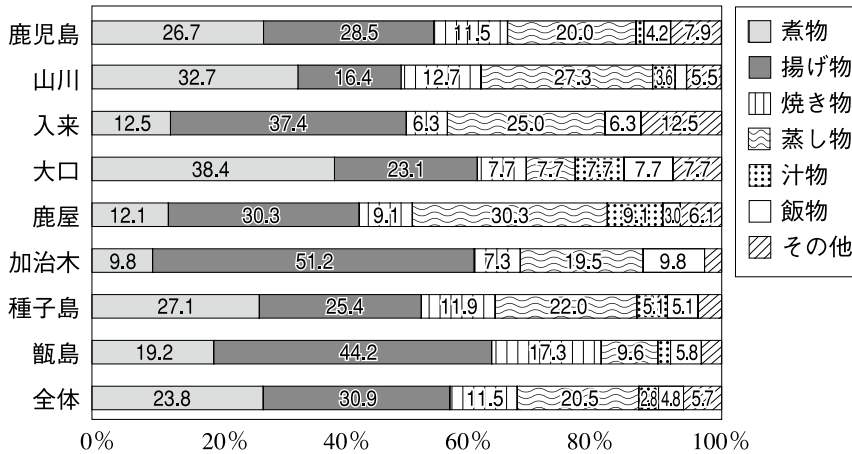


図6 調理方法 (地域別)

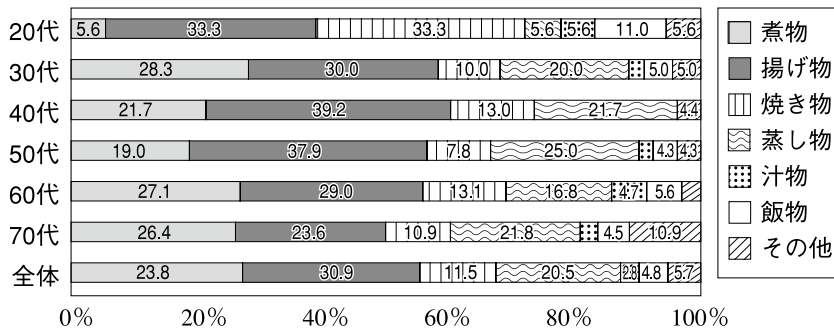


図7 調理方法 (年代別)

愛媛県のいも類の利用状況⁷⁾によるとさつまいもは揚げ物を除く大半の主な料理が食べられなくなりつつあることを指摘している。新潟市と東京に居住の大学生を対象にしたいも料理の報告⁸⁾では、両大学生ともに上位に天ぷら、大学いも、焼いもをあげている。

これらのことから、さつまいもの全国的な調理方法は揚げ物が多く、若い世代では特に揚げ物、焼き物が好まれる傾向にあると考えられる。

6. さつまいも摂取の日常性

さつまいも摂取の日常性について、地域別は図8、年代別は図9に示す。「日常」は日常的に摂取していること、「行事」は行事食として、「両方」は日常的にも行事食としても摂取される場合を示す。さつまいもの日常性をみると全体としては、82.2%が「日常」と答えているが、「両方」がやや多い数値を示しているのが山川、鹿屋、種子島の地域である。年代別では20代から60代で「日常」が80%以上を占め、「行事」「両方」はわずかであるが、70代の24.1%が「両方」と答えている。このことより、さつまいも料理はほとんどが日常食であり、行事食は一部の地域と70代の人によってわずかに作られている。

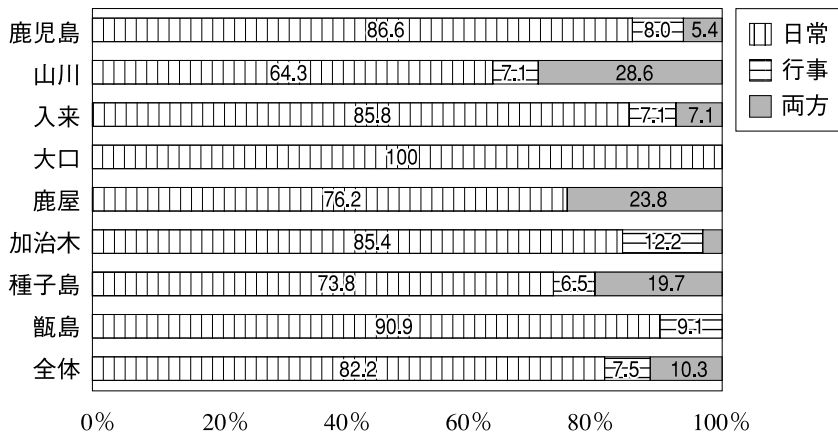


図8 さつまいも摂取の日常性（地域別）

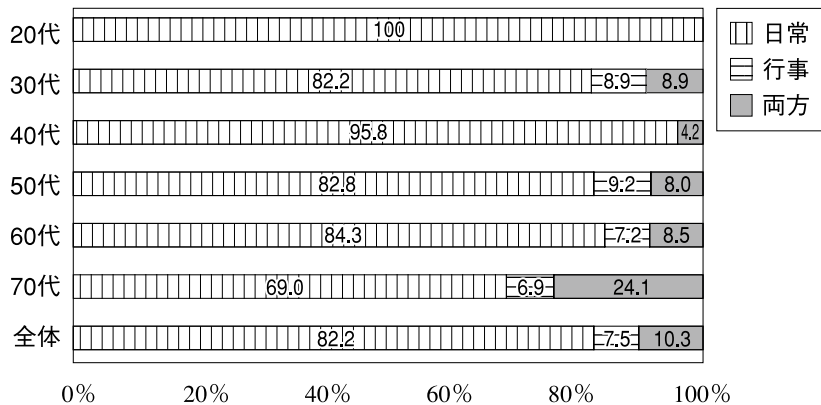


図9 さつまいもの摂取の日常性（年代別）

7. 季節による摂取頻度

季節による摂取頻度を地域別は図10、年代別は図11に示す。季節による摂取頻度は「季節を問わず」が61.8%、「冬」が19.6%、「秋」が12.0%となっている。種子島は「春」に13.5%と数値が高かった。年代別にみると、さつまいもの収穫期の「秋」「冬」と答えている割合は30代、40代の若い世代が高く、年代が上がるにつれ低くなり、70代以上になると82.5%が季節を問わずと答えており、慣れ親しんできた、健康によいなどの理由で食べられていることが推測される。さつまいもは現在では保存方法も改良され⁹⁾、一年中入手出来る食材となっているが、若い世代は「秋」「冬」の食材として利用している。

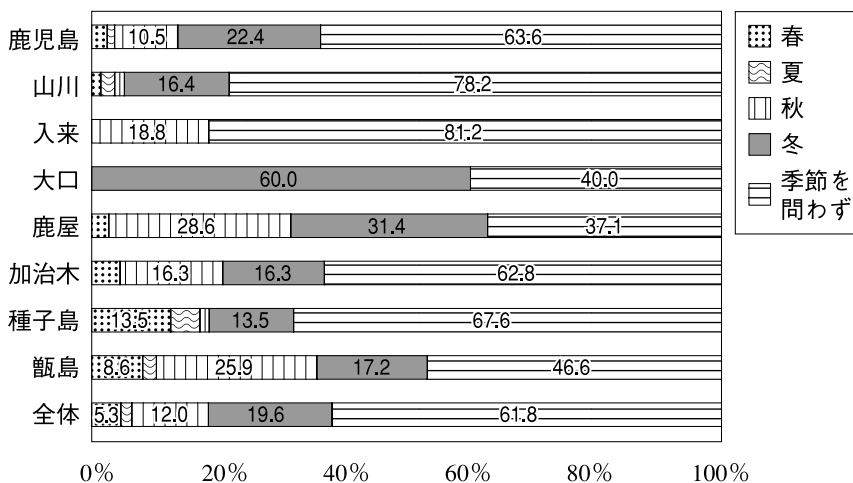


図10 季節による摂取頻度 (地域別)

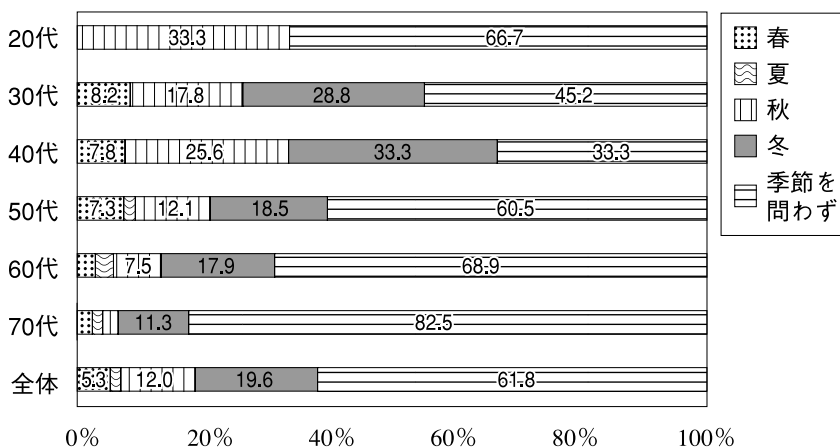


図11 季節による摂取頻度 (年代別)

8. 手作り料理数の比較

手作りのさつまいも料理は総数で464種あげられ、1人あたりでは全体で5.8種となった。表3に示す地域別では、鹿児島市が9.1種で他の地域に比べると圧倒的に多いのが特徴である。また、表4に示す年代別は、60代6.7種、70代8.1種と年代が上がるにつれ、料理数が増えているのが特徴である。

表3 料理数の比較（地域別）

地 域	鹿児島市	山川	入来	大口	鹿屋	加治木	種子島	甌島	全 体
料 理 総 数	162	55	23	12	45	49	68	50	464
一人当たりの料理数	9.1	4.6	3.8	4.0	5.6	4.1	6.2	5.0	5.8

表4 料理数の比較（年代別）

	20代	30代	40代	50代	60代	70代	全 体
料 理 総 数	15	59	32	117	120	121	464
一人当たりの料理数	2.5	4.5	6.4	5.1	6.7	8.1	5.8

9. 手作りさつまいも料理の上位

地域別に頻度の高かったさつまいも料理上位3つを表5に、さらに写真で示した。全体では1位「いも天」、2位「ふかし芋」と「大学芋」、3位「がね」であった。「いも天」はさつまいもを輪切りにしたものを天ぷらにしたもの、「がね」はひょうし切りにしたさつまいもを単独もしくは他の野菜などと一緒にかき揚げにしたもので、鹿児島弁で「かに」のことを「がね」といい、郷土料理の一つである。「いも天」が第1位にあがった地域は8地域中、5地域であった。また、「がね」「芋団子」「ねったぼ」「つつませ餅」といった本県の郷土料理はほとんどの地域で第3位までにあがっている。

種子島では「いもせん」を使った料理があげられており他の地域に見られない特徴であった。「いもせん」はさつまいもでんぷんのことで、水で溶かして捏ね、加熱し、煮物や和え物に利用したり、黒糖みつけのお菓子などがある。しかし、調査結果から現在はあまり日常的には作られていない。

「こっば」があげられていた地域が少数あった。「こっば」はさつまいもを薄く切り、生あるいは蒸してから乾燥させ、使用時に粉にし、水を加えて捏ね、団子にして食べる郷土料理であるが、「いもせん」同様、ほとんど作られなくなっている。

表6に示した年代別の上位をみると年代に関わらず、「いも天」「がね」があがり、20代～30代の若い世代に「スイートポテト」「から芋飯」、20代～50代は「大学芋」、60代～70代に伝統料理である「ねったぼ」「がね」「芋団子」があげられていた。揚げ物料理である「いも天」は全地域、全年代で好まれており、「ふかし芋」または「焼き芋」もほとんどの地域と年

代で上位を占め、簡単な調理法の料理が上位であった。しかし、さつまいもの伝統料理については若い世代はほとんどみられず、世代により料理に違いがみられた。

表5 さつまいも料理ベスト3 (地域別)

	鹿児島市	山川	入来	大口	鹿屋	加治木	種子島	甌島	全体
1位	いも天 がね 大学芋	芋団子	いも天	いも天 ねったぼ	芋団子	大学芋	いも天	いも天	いも天
2位	きんとん スイートポテト	ふかし芋 芋サラダ	つまぜ餅		がね	いも天	ふかし芋	焼き芋	ふかし芋 大学芋
3位	ねったぼ	がね	ふかし芋 焼き芋		ねったぼ	ふかし芋	ねったぼ	大学芋	がね

表6 さつまいも料理ベスト3 (年代別)

	20代	30代	40代	50代	60代	70代	全体
1位	スイートポテト	いも天	ふかし芋	いも天	いも天	ねったぼ	いも天
2位	いも天 から芋飯 焼き芋 大学芋	ふかし芋 大学芋	いも天	がね 大学芋	焼き芋	いも天 がね ふかし芋 芋団子	ふかし芋 大学芋
3位	コロッケ オレンジソース煮 芋パイ	がね から芋飯 スイートポテト 芋団子	がね 大学芋	ふかし芋	ねったぼ 芋団子	きんとん	がね



いも天



がね



芋団子



ねったぼ



つまぜ餅



いもせんの煮付け



こっば



こっばだご

写真はすべて著者が写したものです。

まとめ

鹿児島県8地区においてさつまいもの使用状況と調理形態について調査を行なった結果は以下の通りである。

- (1) 入手方法は本県全体としては58.1%が「自給」または「もらう」である。消費地である鹿児島市と鹿屋市は「購入」が約50%、種子島は「自給」が46%、「もらう」は甑島里村75%、山川50%である。本県の用途別で青果用さつまいもは7%と少ないが、本県は自家栽培やもったりする特徴がある。年齢差はみられなかった。
- (2) 手作り料理の占める割合では、全体では約80%、60代は96.6%であった。地域差はみられなかった。
- (3) 調理法については年代別の違いはほとんどみられないが、比較的煮物の多い地域は大川、山川、揚げ物では加治木、甑島、蒸し物は鹿屋、山川である。全体では揚げ物が30.9%で1位であり、次に煮物の23.8%、蒸し物20.5%、焼き物11.5%となっている。
- (4) さつまいもの利用は全体として82.2%が「日常」と答えており、日常性の強い食材となっている。行事食は一部の地域と70代の人によりわずかに作られている。
- (5) 季節による摂取頻度では、全体では「季節を問わず」が61.8%、70代は82.5%である。20

代～40代はさつまいもを「秋」「冬」の旬の味覚としている割合が高い。

- (6) 手作りさつまいもの料理数は鹿児島市が9.1種で他の地域よりかなり多く、年代とともに、料理数が増えている。
- (7) さつまいも料理としてあげられた上位は、1位「いも天」、2位「ふかし芋」と「大学芋」、3位「がね」であった。
- (8) 年代別上位は、年代に関わらず、「いも天」「がね」であり、20代～30代で「スイートポテト」「から芋飯」、20代～50代で「大学芋」、60代～70代で伝統料理である「ねったほ」「がね」「芋団子」があげられている。
- (9) 種子島では「いもせん」の料理が少数あげられており、他の地域に見られない特徴である。
- (10) 「こっぱ」についても「いもせん」同様わずかに食されている。

本報告の要旨は、日本調理科学会平成16年度大会において発表したものである。

引用・参考文献

- 1) 進藤智子, 徳田和子, 竹原小菊, 福司山エツ子, 外西壽鶴子, 鹿児島のさつまいもの変遷と活用－さつまいもの品種の変遷とその利用(2)－ (2007), 鹿児島純心女子短期大学紀要, 153-167
- 2) 農林水産省大臣官房統計部編, 平成15年産作物統計 (2004), 農林統計協会, 114
- 3) 九州農政局鹿児島統計情報センター編, 鹿児島のかんしょ－伝来300年からのいもの現状と将来 (2005), 鹿児島農林統計協会
- 4) 朝日新聞社編, 民力2004 (2004), 朝日新聞社
- 5) 山田尚二, さつまいもの伝来と文化 (1994), 春苑堂出版
- 6) 九州農政局鹿児島統計・情報センター編, 市町村別統計 I (2004), 鹿児島農林統計協会, 14-16
- 7) 宇高順子, 武田珠美, 峰弘子, 川端和子, 重松久美, 愛媛県西条市および松山市におけるいも類の利用状況 (2005), 日本調理科学会誌, 38, 368-378
- 8) 高橋洋子, 佐藤恵美子, 荒井富佐子, 村山篤子, さといもの摂取状況と嗜好性について (2004), 日本調理科学会誌, 37, 202-205
- 9) 農文協編, 野菜園芸大百科第2版12サツマイモ・ジャガイモ (2004), 農文協, 260-266
- 10) 進藤智子, 徳田和子, 竹原小菊, 福司山エツ子, 外西壽鶴子, 鹿児島のさつまいもの変遷と活用－さつまいもの伝播と利用(1)－ (2007), 鹿児島純心女子短期大学紀要, 141-152