

Discover Chiba

千葉が誇る

日本一



千葉県PRマスコット
キャラクター「ぞう」
千葉県許諾第45号

第25回

さつまいも

《今回の日本一》

・さつまいもでんぷん製造発祥の地

(千葉市)





▲1900年(明治33年)初め頃の手ずりでんぷん工場。さつまいもが山積みになされています(飯岡(いいおか)町史より)



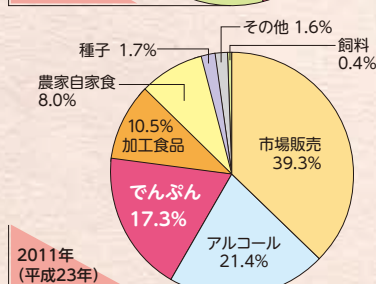
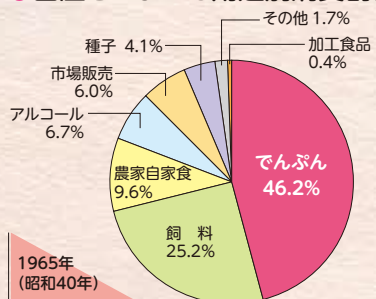
▲1985年(昭和60年)頃のでんぷん工場。沈殿槽からでんぷんの固まりを取り出しているところ。



▲1985年(昭和60年)頃のでんぷん工場。取り出したでんぷんを乾燥しているところ。

《参考》

●国産さつまいも用途別消費割合



出典:農林水産省「平成25年度いも・でん粉に関する資料」/
かんしょの用途別消費の推移より

千葉県千葉市は、

さつまいもでんぷんの製造発祥の地!

じゃがいもやさつまいもを切った包丁を、そのまましばらく放置しておくと、包丁の表面が白っぽくなっているのを見たことがあると思います。それが「でんぷん」で、料理にとろみをつけたり、食品として加工され、弾力のあるわらび餅などの和菓子の材料として使われたりします。でんぷんは、小麦、米、とうもろこしやじゃがいもなどからも取れますが、さつまいもからでんぷんを取るというのは、実は日本だけです。このさつまいもでんぷんの製造は、私たちの郷土、千葉県千葉市から始まりました。千葉市において、産業としてでんぷん製造が始まったのは、天保5年(1834年)で、十左衛門という人物だったと伝えられています。当時、千葉県は東日本で最も早くさつまいもが栽培されていて、また栽培面積も広大でした。さつまいもでんぷんは、織物用の糊として使われていましたが、その後、製造技術が進むにつれて上等なさらし粉として食品に用いられるようになりました。昭和元年の全国でんぷん生産量1万2,778tのうち65%が千葉県産でした。



▲かんしょでんぷん
甘藷澱粉製造発祥之地記念碑
(千葉市中央区)

千葉県でさつまいも栽培が盛んになったのは

徳川吉宗の命を受け、栽培に取り組んだ青木昆陽の功績!

享保の大飢饉(1732年)の際の救荒作物として西日本では知られていた甘藷(現在のさつまいも)の栽培を、八代将軍・徳川吉宗は、蘭学者・儒学者である青木昆陽に命じました。試作地には、江戸小石川の養生園(現・小石川植物園)と下総国馬加村(現・千葉市花見川区幕張町)と上総国不動堂村(現・山武郡九十九里町)が選ばれましたが、特に下総国馬加村では、17個の種芋から2石7斗6升[※]という最も多くの収穫がありました。その後、天明・天保と続いた大飢饉の際も、さつまいもによって多くの人々が命を救われたことから、功績を讃え、下総国馬加村の地に昆陽神社が建てられました。現在の幕張から花見川にかけては、昭和30年代までさつまいも栽培が盛んに行われ、芋苗の産地として知られていました。現在でも全国トップクラスの生産額を誇る千葉県産さつまいもの発祥の地でもあります。

※1石=150kg、1斗=15kg、1升=1.5kg
2石(300kg)+7斗(105kg)+6升(9kg)=414kg



▲青木昆陽甘藷試作地 碑
(千葉市花見川区)



▲青木昆陽(森小湖 筆)

インタビュー

さつまいもでんぷん生産のピークは昭和38年。千葉の優れた製造技術は、さつまいもの本場・鹿児島にも伝えられました。



千葉県生涯大学校
教授 武田 英之さん



■武田 英之さん著書
まるごと楽しむ
「サツマイモ百科」
1989年／初版発行

さつまいもは、私達にとってたいへん身近な作物で、食物繊維が豊富なので便秘を防ぎ、ビタミンCの含有量はミカンと同じくらいあり、それは加熱しても壊れにくいのが大きな特徴です。でも、そのままでは保存ができませんから、加工して保存できるものにすることが課題でした。その格好の加工法が、でんぷんにすることでした。天保5年、十左衛門によってさつまいもでんぷんが量産されたのは、千葉県千葉郡蘇我村(現・千葉市中央区蘇我町)でした。それまでは、さつまいもをすり下ろして袋に入れ、絞り出し、出てきたでんぷん乳を容器に入れ、陰干しするようなものでしたが、蘇我は漁師の町で舟大工もいたので、絞り機を機械化するために、その技術も動員でき、産業化できたのだと思います。明治後期に考案されたこれらの機械は、国内はもちろん、台湾や朝鮮にも輸出されました。さつまいもでんぷんは戦後の甘味料として重宝され、昭和30年代半ばぐらいまで、紙芝居を見ながら舐めていた水飴や芋飴の原料は、千葉県産のさつまいもでんぷんでした。さつまいもでんぷんのピークは、昭和37～38年。昭和38年に千葉市の大野幸美さんが鹿児島県末吉町にでんぷん製造の技術を伝え、鹿児島の農協から感謝状を贈られました。



▲わらびもちの原料などに、「さつまいもでんぷん」が使われています。

成田市特産さつまいもの新品种

ブランドさつまいもをめざす「クイックスweet」

現在、食用のさつまいもとして良く知られているのは、関東・東海地方では「ベニアズマ」、西日本では「鳴門金時」など「高系14号」という品種ですが、さらに美味しく、調理しやすい新品种として新たに「クイックスweet」が成田地域で栽培されています。「ベニアズマ」と「九州30号」を交配して育成した「クイックスweet」は、従来の他品種に比べて肉質がねっとりしていて、甘くて美味しいところが特徴です。電子レンジでも短時間で調理でき、しっとりした食感に仕上がると消費者から早くも好評を得て



▲「クイックスweet」だけを使った「ほし芋 甘芋」や、「クイックスweet」を米粉で丹念に仕込んだ「芋焼酎 甘芋」などのオリジナル商品も作られています。

いる期待の新ブランド。新しいタイプのでんぷん質を含むため、従来のさつまいもより低い温度で糊化^{こか}し、甘くなる品種で、蒸かし芋や焼き芋に最適です。

※糊化(こか): さつまいもなどのでんぷん質が熱を加えられることにより糊(のり)状になること。同時に甘くなり食べやすくなります。また、その時の温度を糊化温度(こかおんど)といい、通常のさつまいもが約70℃に対し、クイックスweetは約50℃です。

●問い合わせ／ JA成田市園芸センター(加工販売課)
TEL.0476-36-1341

香取市恒例の秋の風物詩「栗源のふるさとも祭」は

日本一の「焼きいも広場」!



▲明け方の焼きいも広場(粉がらの山が真っ黒になっています)

香取市栗源地域は、ホクホクとした食感と上品な甘さが自慢のさつまいも「紅小町」の産地です。栗源地域の秋の訪れを告げるのは、栗源運動広場の隣接の畑に粉がらの山を作り、特産品「紅小町」約5tを焼き上げて来場者に無料で配布してくれる「日本一の焼きいも広場」の開催です。粉がらは前の晩から火入れして焼きます。すると、朝には粉がらの山は真っ黒になります。その中にさつまいもを入れ、約2時間じっくりと焼き上げれば、栗源地域自慢のホクホクの焼きいもの完成です。初回開催当時は50山程度でしたが、年々来場者が増え、今では焼き山が

150にまで増えた人気の催事になっています。



★第27回「栗源のふるさとも祭」

- 開催日／平成26年11月16日(日)
予備日／平成26年11月22日(土)
- 時 間／午前9時～午後3時30分
- 会 場／香取市栗源運動広場ほか
- 駐車場／無料 普通車2,500台
- 問い合わせ／
栗源のふるさとも祭運営委員会
(香取市農政課内)
TEL.0478-50-1258





幕張芋神様プロジェクト

幕張の情報・交流サイト「マクスタ」でつながった体験企画!

地元で芋を育て、芋焼酎を作ろう!

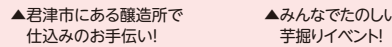
新都心として発展著しい幕張ですが、江戸時代^{さつまいも}に遊ばさつまいも栽培を全国に広めた蘭学者・青木昆陽ゆかりの地。戦後の食糧難の時代は、豊富なさつまいもを求めて都内から多くの人々が電車で乗ってやって来たといいます。そんなさつまいもの産地だった幕張で、今改めて本格芋焼酎を作ってみよう、というコンセプトのもと「ベニアズマ」を育て始めたのが2008年6月。「幕張芋神様プロジェクト」の始動でした。企画したのは、幕張地区の情報・交流サイト「マクスタ」の運営会社の皆さん。交流サイトを通じて呼びかけると、多くの賛同者が手を挙げ、さつまいもの植え付けや草むしりなどにも定員50名を上回る申し込みが寄せられました。同年10月にはさつまいも約600キロを収穫。指導してくれた農家の方や、いも掘りの参加者などとの交流が幕張で生まれたのも大きな成果でした。さつまいもは地元の昆陽神社に奉納した後、君津市の和蔵酒造(株)の協力を得て醸造。翌2009年8月下旬に幕張初の芋焼酎「七年祭り」が完成しました。銘柄名は周辺の9つの神社が6年に1回行う県無形民俗文化財「下総三山の七年祭り」にちなんで命名。以後、芋焼酎作りは恒例行事として定着しました。



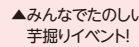
▲2008年6月
初めての苗植え



▲総出で行う草取り



▲君津市にある醸造所で仕込みのお手伝い!



▲みんなでたのしい芋掘りイベント!

本格芋焼酎ケーキ

◎七年祭り1個.....¥1,200 (税込)



幕張で生まれた芋焼酎「七年祭り」を加えたパウンドケーキは、幕張ベイタウンのパティスリータルブとのコラボで誕生。しっとりとした生地に、ほんのりと香る芋焼酎の香りと甘みが上品な、大人のケーキです。

●問い合わせ / ●パティスリータルブ

TEL.043-351-7551
千葉市美浜区打瀬3-6 ミラマール1-101-1
営業時間/午前9時30分~午後8時
定休日/年中無休

※ホテルメイプルイン幕張フロントでも販売!
TEL.043-275-8111

芋神様の郷
本格芋焼酎
黒麹仕込 ◎七年祭り 720ml.....1本.....¥1,550 (税込)
180ml.....1本.....¥515 (税込)

幕張地域の人々の地域愛も育んだ芋焼酎は、芋の香ばしさが香る中にも、すっきりとしたキレの良さが味わえます。パニアアイスと混ぜて食べるのも絶品!ぜひお試しください。

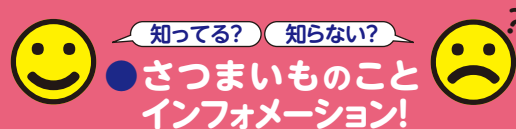


●問い合わせ /
幕張芋神様プロジェクト

(幕張実業株式会社内)
TEL.043-275-6611
千葉市花見川区幕張本郷1-12-1
営業時間/午前9時~午後5時
定休日/日曜日・祝日

※ホテルメイプルイン幕張フロントで販売!
TEL.043-275-8111

●幕張千葉情報ブログコミュニティサイト「マクスタ」
URL <http://www.makusta.jp>



知ってる? 知らない?

●さつまいものこと
インフォメーション!

近隣のおでかけ&体験スポット!

昆陽神社(芋神様)



2006年11月に新しく作られた現在の社殿

「芋神様」の名でも親しまれている青木昆陽が、ここ幕張の地にさつまいもの試作を行って成功したことで、天明の大飢饉に見舞われた人々を救いました。このことを顕彰するため、秋葉神社境内に昆陽神社として弘化3年(1846年)に創建されました。

●問い合わせ / 秋葉神社(昆陽神社)

千葉市花見川区幕張町4-803

TEL.043-272-1351(子守神社)

日本一のいも掘り広場



成田空港からもほど近い、成田市大栄地区で毎年開催される「大栄ふるさとふれあいまつり」の一貫として同時開催されるのが「日本一のいも掘り広場」。地域の特産品種「ベニアズマ」のいも掘りが体験できます。宅配もでき、焼き芋・豚汁も無料でいただけます。

●日 時 / 11月23日(祝) 午前9時30分~午後2時
(当日は、さつまいもがなくなり次第終了となります)

●会 場 / 大栄B&G海洋センター付近(雨天決行)
(東関東自動車道大栄ICより車で10分)

●料 金 / ベニアズマの掘り取り体験 5kg 500円(予約不要)

●駐車場 / 大栄B&G海洋センター(成田市一坪田388)

●問い合わせ / JAかとり西部営農経済センター

TEL.0476-73-2988 成田市吉岡551-1