

# さつまいもでん粉応援プロジェクトの取り組み ～学校法人前田学園 鹿屋中央高等学校での レシピ開発コンテストを中心に～

鹿児島事務所 米元 健太

### 【要約】

平成28年度から始まった「さつまいもでん粉応援プロジェクト」は、さつまいもでん粉のさまざまな活用方法の提案などを通じて、昨今、生産者の高齢化や圃場での病害発生により生産が落ち込むさつまいもでん粉業界を盛り上げるべく活動を行っている。30年度には<sup>かのや</sup>鹿屋市役所と共催する形で、高校生によるさつまいもでん粉などを使ったレシピ開発コンテストを、令和元年度には親子料理教室を開催し、反響を呼んだ。

## はじめに

鹿児島県は、さつまいもの収穫量が全国一を誇る産地である（表1）。しかし、県内で栽培されているさつまいもの種類は、スーパーマーケットでよく見かける皮色が赤紫色の青果用だけではない。鹿児島県の場合、むしろ青果用以外の焼酎原料用やでん粉原料用に仕向けられる皮色が白色のものの割合の方が大きい（図1）。

この普段あまり見かけない白色のさつまいもを原

料にして製造される食品が、本稿で取り上げる「さつまいもでん粉」である。さつまいもでん粉は、以前は千葉県や茨城県などでも作られていたものの、時代の流れとともに工場数が減少し、現在は、鹿児島県内の15工場でのみ作られている。でん粉原料用のさつまいもは、鹿児島の地域経済を支える基幹作物であるが、近年は、生産者の高齢化や病害の発生を受けて生産が大きく落ち込んでおり、業界としては厳しい状況が続いている。

こうした状況を受け、平成28年度に、鹿児島県

表1 平成30年産のさつまいもの都道府県別作付面積および収穫量の順位

| 作付面積(ha) |      |        | 収穫量(トン) |      |         |
|----------|------|--------|---------|------|---------|
| 1位       | 鹿児島県 | 12,100 | 1位      | 鹿児島県 | 278,300 |
| 2位       | 茨城県  | 6,780  | 2位      | 茨城県  | 173,600 |
| 3位       | 千葉県  | 4,090  | 3位      | 千葉県  | 99,800  |
| 4位       | 宮崎県  | 3,610  | 4位      | 宮崎県  | 90,300  |
| 5位       | 徳島県  | 1,090  | 5位      | 徳島県  | 28,000  |
| 6位       | 熊本県  | 971    | 6位      | 熊本県  | 22,000  |
| 7位       | 静岡県  | 540    | 7位      | 静岡県  | 9,880   |
| その他      |      | 6,519  | その他     |      | 94,620  |
| 合計       |      | 35,700 | 合計      |      | 796,500 |

資料：農林水産省 作況調査「平成30年産かんしょの作付面積及び収穫量」

注1：上記には、青果用、焼酎原料用、でん粉原料用などが含まれる。

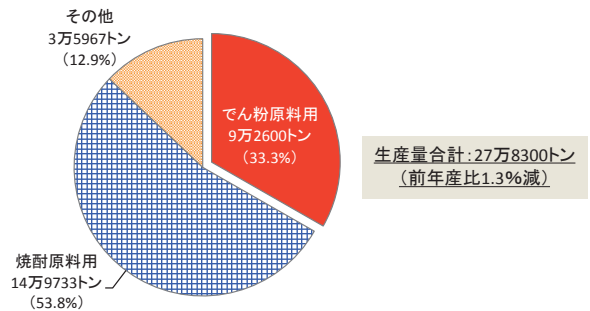
2：かんしょの作付面積調査および収穫量調査は主産県調査であり、3年または6年周期で全国調査を実施している。

平成30年調査については主産県を対象に調査を行っており、主産県の調査結果から全国推計している。

さつまいもでん粉食品用途拡大推進協議会(事務局：JA鹿児島県経済連)、鹿児島県、鹿児島県さつまいも・でん粉対策協議会(同：鹿児島県)と当機構の4者は、家庭料理でのさまざまな活用方法の提案を通じて、消費者への認知度向上を図りながら業界を盛り上げるべく、さつまいもでん粉に係る共同の「さつまいもでん粉応援プロジェクト(以下「プロジェクト」という)」を立ち上げた。

本稿では、このプロジェクトにおける3年目(30年度)の取り組みとして、さつまいもでん粉の最大の産地である鹿屋市にある学校法人前田学園鹿屋中央高等学校(以下「鹿屋中央高校」という)にてレシピ開発コンテストを開催したことから、その内容を紹介するとともに、4年目(令和元年度)の親子料理教室の取り組みにも触れたい。

図1 鹿児島県で生産されたさつまいもの用途別仕向け量(平成30年産)



資料：農林水産統計、鹿児島県調べ

注：その他は主に青果用や加工用で、一部飼料用が含まれる。

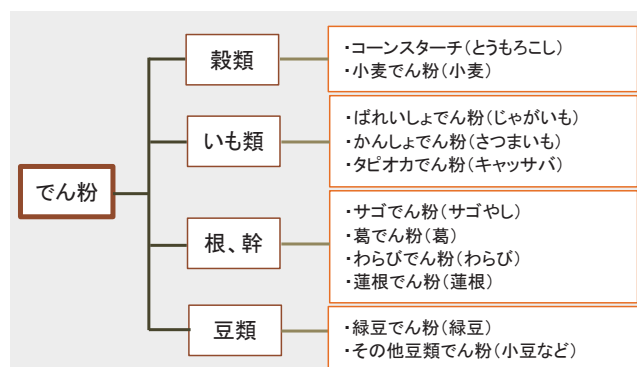


写真1 でん粉原料用のさつまいも(品種によって形状や皮色などに違いがある)

## コラム さつまいもでん粉とは～従来の用途と新たな仕向け先～

ひとえに「でん粉」と言っても、多種多様な種類や用途がある。さつまいもでん粉も身近にある多くの食品などに使われており、国産のでん粉として欠かせない存在である(コラムー図)。さつまいもでん粉は、食品添加物としての表示が不要であるほか、食物アレルギーを引き起こす可能性が低いと言われていることから、近年、引き合いが堅調に推移している。

コラムー図 でん粉の種類と原料



資料：農畜産業振興機構作成

このさつまいもでん粉は、「ピーナッツ豆腐」や種子島地域の「からいもせん」などの鹿児島の郷土料理を手作りする方々にはなじみ深い食材である一方、実は鹿児島県内でも認知度が低く、特に年齢が若くなるほど認知されていない傾向にある。加えて、鹿児島でも店頭に並んでいるスーパーマーケットは増えているものの、県外では、ほとんど見かけないのが現状である。このように、一般的には、さつまいもでん粉は、多くの消費者になじみがないのが実情であるが、背景には、さつまいもでん粉の多くが水あめや異性化糖などの原料として出荷されているため、消費者が直接手に取れる機会が少なかったことが考えられる。

こうした中、昨今は従来の用途に加えて、食品用途向けの利用および商品開発が進んでいる。主な例としては、片栗粉の代替品としての提案のほか、韓国料理でおなじみの冷麺、みりん焼き、塩せんなどのスナック、そして菓子のパフ（ざくっとした食感を生む粒）などが挙げられる。

なお、全国のスーパーマーケットに陳列されているわらびもち粉やくず粉について、裏の原材料表示に「<sup>かんしょ</sup>甘藷（さつまいも）でん粉」と記載されている場合が多く、知らず知らずのうちに購入している事があるかもしれない。



コラム写真 ピーナッツ豆腐

## 1. 学校法人前田学園鹿屋中央高等学校でのレシピ開発コンテスト～準備段階編～

プロジェクトは、平成28年度の発足以来、年1回のペースで鹿児島市内での料理教室を開催してきた。こうした中、30年度は、新たな取り組みを模索していたところに、農林水産省九州農政局鹿屋駐在所より、鹿屋中央高校<sup>(注)</sup>の調理コースおよび食物コースの、将来料理に携わる生徒たちにアプローチしてはどうかとの提案をいただいた。

これを受け、プロジェクトでレシピ開発コンテス

トの企画書を作成した上で、鹿屋中央高校のある鹿屋市役所を経由し、同校の吉満豊教頭に相談したところ、前向きな回答を得られた。さらに、鹿屋市役所からは、同市で栽培されている新規作物を是非PRしたいとの要望があったことから、プロジェクトと同市でコンテストを共催する構想を持ち帰って、30年度の取り組みに係る枠組みが動き出した。

### （1）開催内容決定までの経緯

共催に当たり、鹿屋市の田中哲太郎主幹および高<sup>せいや</sup>吉征弥技師からは、以下の提案があった（表2）。

表2 鹿屋市からの共催に係る提案内容

- ・共催するに当たっては、基幹作物であるでん粉原料用のさつまいもに加え、同市として近年力を入れている「**新規作物導入支援事業**」の品目をPRしたい。
- ・同市で新たに栽培されはじめた10品目のうち、特にその作りやすさや、昨今の健康ブームを受けて力を入れているのが「**グリーンパパイア**」である。
- ・グリーンパパイアは生産が伸びているものの、レシピがあまり確立されておらず、消費者にほとんど浸透していないのが課題。
- ・高校生の力を借りる形でレシピを増やし、さつまいもでん粉とグリーンパパイアの魅力をPRする機会につなげたい。

資料：鹿屋市からの聞き取りを基に農畜産業振興機構作成

鹿屋市の提案について、プロジェクトで話し合ったところ、イメージが結びつかない奇想天外な組み合わせではあるものの、開催地鹿屋市ならではの食材を活用することでストーリー性と新規性をもたらすことが期待できることなどから、同市とプロジェクトで共催することとなった。開催概要および目的を整理した上で、鹿屋中央高校食物コース長の徳留秀昭教諭に改めて相談した結果、平成30年度のカリキュラム上、無理のなかった2年生の食物コースのクラスを対象に実施することとなった。

コンテストの対象となった同クラスの生徒は合計

38人で、就職先は栄養士や栄養教諭などの食のプロを育てるコースであることから、将来的な波及効果にも期待しつつ、「さつまいもでん粉とグリーンパパイアを使ったレシピ開発コンテスト」（以下「コンテスト」という）の実施に向けた準備がいよいよスタートした（表3）。

（注）鹿屋中央高校は創立51周年を迎えた伝統ある私立高校で、六つの多様なコース（文理、進学、体育、教養、調理、食物）がある。調理コースと食物コースは、「食育を通して、人間形成に取り組む！」をモットーに食に関する幅広い知識を身につけることができる。また、大隅半島で唯一、卒業と同時に調理師免許を取得できる。

表3 これまでのプロジェクトのイベント開催概要

|        | 日付          | 内容                              | 対象             |
|--------|-------------|---------------------------------|----------------|
| 平成28年度 | 平成29年2月4日   | さつまいもでん粉を使った冬の料理教室              | 一般消費者          |
| 平成29年度 | 平成29年8月20日  | さつまいもでん粉を使った夏の親子料理教室            | 一般消費者（親子）      |
| 平成30年度 | 平成30年11月14日 | さつまいもでん粉とグリーンパパイアを使ったレシピ開発コンテスト | 鹿屋中央高校食物コース2年生 |

資料：プロジェクトの開催実績を基に農畜産業振興機構作成

## （2）事前授業の開催

プロジェクトでは、単に、「さつまいもでん粉とグリーンパパイアを使ったレシピ開発」を依頼するのではなく、対象となる食材への理解を深めてレシピ開発に生かしてもらうために、平成30年7月27日に事前授業を開催し、生徒にその魅力や特性を知ってもらう機会を設けた。

### ア．事前授業1限目 ～価格調整制度の周知と浸透の取り組みと、コンテストの説明～

当機構鹿児島事務所は、これまででも、でん粉の価格調整制度の周知・浸透を図るべく、出前型の講義を開催してきたが、今回のコンテスト開催に当たっても、事前授業の中で、生徒たちにでん粉の基礎知識や価格調整制度の仕組みを紹介し、理解の醸成を図った。鹿屋市がでん粉原料用さつまいもの日本一の産地であることを伝え、生徒からは意外な表



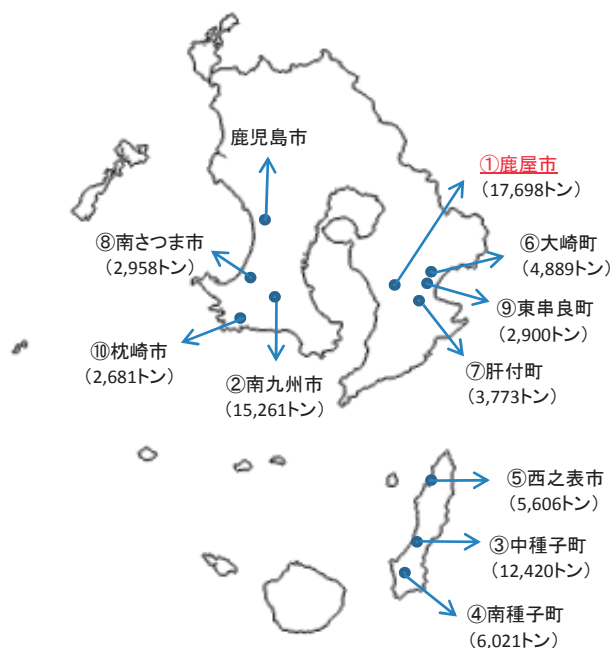
情が見受けられ、興味を引いた様子であった(図2)。

こうした背景を理解してもらった上で、プロジェクトで作成した「レシピ開発コンテスト参加要領」を通じて、コンテストのルールや、審査項目、注意点を説明し、生徒たちに具体的にイメージしてもらいながら、趣旨やポイントを理解してもらった(図3)。



写真2 当機構鹿児島事務所による出前講座

図2 鹿児島県内のでん粉原料用さつまいも主要生産地



資料：農畜産業振興機構作成

注1：鹿児島県は南北600キロメートルで縦長のため、でん粉原料用さつまいもの生産地域である熊毛地域以北に限り地図を作成。

2：市町名の前の番号は、でん粉原料用さつまいもの生産量順。また、かつこ内は平成30年度のでん粉原料用いも交付決定実績を基にした生産量(複数の市町で生産している生産者は、所在地の住所で整理)。

図3 レシピ開発コンテストの参加要領(抜粋)

【目的】

本コンテストは、鹿屋市の特産品である「**さつまいもでん粉**」と新規野菜である「**グリーンパパイア**」の認知度向上・利用促進を図るため、これらを組み合わせたおいしくて斬新なレシピを募集するものです。

【主なポイント】

- ・おかず部門(5班)とデザート部門(5班)でそれぞれ競います。
- ・料理サイトや雑誌等で既に公表されているレシピからの**転用は禁止**。
- ・(試作と本番用合計) **食材費: 1班6,000円まで**、消耗品費: 同2,000円まで。
- ・さつまいもでん粉とグリーンパパイアを必ず使い、予算の範囲内で、**できるだけ鹿屋市産**を購入すること。
- ・提供する料理のレシピ及びコンテストへのコメントを**所定の様式に記載**すること。
- ・**90分以内に4人分の料理を完成**させ、展示・撮影用1皿、審査員用1皿、生徒試食用2皿に盛り付けること。
- ・完成後、班ごとに1~2分程度で簡単な料理紹介(プレゼン)をすること。
- ・審査員は、今崎副市長、同校徳留先生、本田かおりさん、でん粉原料用さつまいも生産者の田島晴海さん、グリーンパパイア生産者の平岡健一さんの5名。
- ・審査方法は、審査員が各班の料理を試食し、**①見た目、②おいしさ、③作りやすさ、④独創性の4つの基準(1審査員ごとに、各5点満点、合計20点満点)で評価**。
- ・審査員5名の合計点数を算出して、各賞(最優秀賞、優秀賞、審査員特別賞)を決定。

【コンテストの主役】

資料：参加要領から主だった内容を抜粋して農畜産業振興機構作成

## イ. 事前授業2限目 ～さつまいもでん粉とグリーンパパイヤの特性をより具体的に知る時間～

続いて、事前授業2限目には、さつまいもでん粉を使った料理に精通する料理講師の本田かおりさんの協力の下、ミニ調理実習や説明を通じて、さつまいもでん粉の特性を感じ取ってもらい、生徒たちは調理科学的な応用イメージを膨らませた。



写真3 本田さんと高吉技師の講義の様子

事前授業開催前は、さつまいもでん粉とグリーンパパイヤという難しい組み合わせに対して戸惑いがあるかと危惧されたが、生徒たちは特段困惑した表情を見せることなく、事務局側の杞憂に終わった。事前授業後、生徒たちは本格的な夏休みに入る前に3～4人の班を作り、おかずおよびデザート部門各5班に分けた上で、夏休み中のレシピ開発作業に取り掛かった（表4）。

表4 事前授業からレシピ開発コンテスト本番までのスケジュール

|        | 内容                                                                |
|--------|-------------------------------------------------------------------|
| 7月27日  | 【事前授業の実施】<br>さつまいもでん粉とグリーンパパイヤについて学んだ後、おかず部門5班とデザート部門5班の合計10班に班分け |
|        | 【レシピ作成】<br>夏休みを挟んで、各班ごとにメニューを検討<br>レシピ考案に向けた試作                    |
| 11月9日  | 【レシピ提出期限】<br>コンテストの本番で提供する料理のレシピおよびコメントを事務局に提出⇒事務局は提出されたレシピを確認    |
| 11月14日 | 【レシピ開発コンテスト本番】                                                    |

資料：コンテスト資料を基に農畜産業振興機構作成

また、本田さんの講義の後には、コンテスト共催者の鹿屋市の高吉技師より、もう一つの主役であるグリーンパパイヤの栄養成分や機能性成分の話を中心に魅力を語ってもらうとともに、最優秀レシピは、鹿屋市による東京でのPR活動での活用も予定している旨の説明もあり、生徒たちの創作意欲をかき立てた。



## 2. 鹿屋中央高校でのレシピ開発コンテスト～本番編～

夏休みが明けると、体育祭や文化祭などの学校行事の合間を縫って、各班は考案したレシピの素案を計3回の調理実習を通じて改良し、本番用のレシピに仕上げた。生徒たちは、徳留教諭をはじめとした先生方のアドバイスを踏まえて試行錯誤し、完成度を高めた上で、熱い意気込みを胸に本番に挑んだ。

### （1）コンテスト当日の様子

平成30年11月14日、同校の調理室およびカフェスペースにて、「さつまいもでん粉とグリーンパパイヤを使ったレシピ開発コンテスト」が開催された。

冒頭に、審査委員長の今崎裕一鹿屋市副市長のあいさつがあり、コンテストがスタートした。会場には、テレビ局が3社、新聞社も3社訪れた中、生徒たちは若干緊張した真剣な面持ちの中、試行錯誤を



重ねたレシピをお披露目すべく、腕を振るった。

本番は制限時間90分で4人分を作る必要があり、限られた時間の中ではあったものの、生徒たちは本番に向けて準備してきた技や工夫を随所で披露しつ



写真4 当日の調理風景

つ、各班渾身の一品を作り上げていた。審査員には調理室にも入ってもらい、生徒たちの工夫や盛り付けの工程を実際に見てもらった。



写真5 生徒と会話する審査員の本田さん

## (2) 審査

調理の時間を終えると、各班の料理が併設するカフェスペースの審査会場に運ばれ、いよいよコンテストの審査が始まった。完成した各班のメニューが展示されると、審査員による審査や報道関係者の撮影が順次進められ、生徒同士も互いの出来が気になっている様子であった。

そして出来上がった班から順に、加点要素には加えないものの1～2分程のプレゼンテーションを行い、それぞれ工夫したポイントなどを紹介した。素人目には甲乙つけがたい料理10品（おかず5品、デザート5品）が一同に並ぶ中、審査員は味や出来栄えなどを入念に確認しながら、各審査項目の5段階評価を行った。



写真6 プレゼンテーションと審査の様子



### (3) 結果発表

審査員5人による評価を事務局が集計したところ、結果は僅差だったが、表の通りおかず部門およびデザート部門から、各賞が選出された（表5、6）。鹿児島県の郷土料理であるさつまいもと野菜のかき揚げの「がね」をアレンジした「鹿児島いっばいだがね〜」など、最優秀賞を受賞したレシピについては、各審査員から特に高い評価を集めた。

最優秀賞を受賞した班の生徒は、テレビ局の取材にも物おしせず元気に答えており、自分たちで考案

して作り上げたレシピについて苦労したエピソードを交えながら紹介する様子が印象的であった。また、でん粉原料用さつまいも生産者の田島さんからは取材の中で、「子供たちがさつまいもでん粉を使ったレシピを一生懸命考えてくれたので、生産者としてもっと頑張ってさつまいもを作っていきたい」との声が聞かれ、事務局側の喜びもひとしおだった。この結果を受けて、構想から約1年がかりで開催に至ったレシピ開発コンテストは、無事に終了した。

表5 おかず部門の出品内容と審査結果

| おかず部門 |                                                                                                                                                             |                                                                                     |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 最優秀賞  | 班 名: K <sup>4</sup><br>料理名: 鹿児島いっばいだがね〜<br>工夫した点:<br>・郷土料理のがね(さつまいもと野菜のかき揚げ)をアレンジした。<br>・大根おろしではなく、グリーンパパイアのすりおろしとした。                                       |    |
| 優秀賞   | 班 名: A <sup>4</sup> base<br>料理名: 本格中華バラマン<br>工夫した点:<br>・黒豚、グリーンパパイア、さつまいもでん粉の他にも「バラ園」が有名で、バラに見立ててバラまんを作った。<br>・大根おろしではなくグリーンパパイアのすりおろしとした。                  |   |
|       | 班 名: SHR〜ショートホームルーム<br>料理名: とろっとほわほわ グリーンパパイアのトマト煮あんかけspecial<br>〜鹿屋名産かんぱちを添えて〜<br>工夫した点:<br>・カンパチをさつまいもでん粉で揚げること、カリッとした食感にした。<br>・グリーンパパイアを下ゆでして独特の風味を抑えた。 |  |
|       | 班 名: 2班<br>料理名: きょうざ<br>工夫した点:<br>・生地やさつまいもでん粉を使うことで、もちもちとした食感に仕上げた。<br>・生地の色もグリーンパパイアをイメージするように鹿児島県産の緑茶粉末を使った。                                             |  |
|       | 班 名: ひこれあ<br>料理名: グリーンパパイア ピザ<br>工夫した点:<br>・さつまいもでん粉とグリーンパパイアをたくさん使うレシピを開発した。<br>・ピザらしさを演出するため、グリーンパパイアを細く千切りにした。                                           |  |

資料：コンテスト資料を基に農畜産業振興機構作成

表6 デザート部門の出品内容と審査結果

| デザート部門 |                                                                                                                                            |                                                                                       |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 最優秀賞   | 班 名: あくもにー<br>料理名: グリーン和パイ<br>工夫した点:<br>・さつまいもでん粉を使ったわらび餅を作る時の水と砂糖の量を工夫した。<br>・グリーンパパイアを細かく切り食感を残した。                                       |    |
| 優秀賞    | 班 名: りぐのうえもなか<br>料理名: 誰でも簡単!!グリーンパパイアのバウンドケーキ<br>工夫した点:<br>・どんな人でも作りやすく、おいしく、家庭でも楽しく作れるような簡単なレシピにした。<br>・グリーンパパイアの素揚げ、あめ細工をそえて見栄えを良くした。    |   |
| 審査員特別賞 | 班 名: N<br>料理名: パパイア好きにはたまらないパフェ<br>工夫した点:<br>・さつまいもでん粉のスポンジが入っていて食感が変わるので、最後までおいしく食べることができる。<br>・グリーンパパイアの汁を使って、風味の良いパフロアを作った。             |  |
|        | 班 名: たっぴおか<br>料理名: がっしー<br>工夫した点:<br>・アイスの中に入れるカラメルソースをグリーンパパイアの食感が残るように作った。<br>・グリーンパパイアは苦味があるのでアイスを少し甘くした。                               |  |
|        | 班 名: MAK<br>料理名: グリーンパパイアのもちもちミルクレープ<br>工夫した点:<br>・ミルクレープの生地にさつまいもでん粉を入れて、もちもちの食感を出した。<br>・グリーンパパイアのコンポートはスライスしたものと刻んだものの2種類を入れて食感の違いを出した。 |  |

資料：コンテスト資料を基に農畜産業振興機構作成  
注：審査員特別賞は両部門から1班のみ選出。



写真7 コンテスト終了後の集合写真



### 3. 本番後のレシピを用いた普及活動

コンテストの様子は、テレビや新聞で広く県内に報道され、消費者への認知度の向上につながった。また、コンテストによる普及効果が単発で終わらないように、最優秀レシピを活用して、各地での活動も実施された。

#### (1) 東京での普及活動

最優秀賞を受賞した生徒たちは、平成31年2月、東京都文京区千駄木にある九州のこだわりの食材を取り揃える「九州堂」にてPR活動を行った。本取り組みは同店の店主の後藤虎南氏と、同店で物産フェアを開催した経験のある鹿屋市の協力により実現した。

この日のために、最優秀賞受賞班から選抜された4人の生徒は、最優秀レシピをはじめ鹿児島県の郷土料理を盛り込んだ「西郷どん御膳」を考案し、同県の豊かな食の魅力を感じてもらおうべく試作を重ねた。こだわりの食材や器を持参して臨んだ当日は、限定約30食で提供したところ、ソーシャルネットワークワーキングサービス（SNS）などを通じて情報を得た鹿屋市出身者や九州の食に興味のある方々が次々に来店し、予定より1時間早い13時過ぎには完売した。



写真8 手際よく調理を進める生徒



写真9 完成した西郷どん御膳

#### (2) 鹿屋市での普及活動

レシピ開発コンテストを開催した地元の鹿屋市では、平成31年3月13、20、27日の3日間、同市北田町で地元鹿屋・大隅の産品を多く取り扱っているセレクトショップ「KITADA SARUGGA」にて、最優秀賞を受賞した「鹿児島いっぱいだがね～」が1日20食限定のワンプレートランチの一品に盛り込む形で提供された。

開催に当たっては、コンテスト共催者の鹿屋市に尽力いただき、取材当日は、地元ラジオによる宣伝の効果もあり多くの注文が入り、昼前の時点で残りが少なくなるほどの好評ぶりだった。



写真10 提供されたワンプレートランチ



写真11 鹿屋市農業まつりでの振舞いの様子

また、30年11月23日に開催された「第42回鹿屋市農業まつり」でも、コンテストで最優秀賞を受賞した両レシピの品が実際に振舞われ、長蛇の列となった。来場者に話を聞くと、「テレビで紹介されているのを見て興味が湧いて食べに来た」という声が寄せられ、高校生の頑張りメディアの力による普及効果を感じられる機会となったほか、産地ならではの関心の高さがうかがえた。



写真12 ZINOで提供された「鹿児島いっばいだがね〜」(左)と「グリーン和パイ」(右)  
“がね”にはグリーンパイやピクルスを添えて提供

### (3) 鹿児島市での普及活動

平成31年2月には、JA鹿児島県経済連が運営するレストラン「ZINO」において、最優秀賞を受賞した両レシピの品が提供された。

今回のメニュー化は、プロジェクトのメンバーであるJA鹿児島県経済連の協力により、県産の農畜産物「地のもの」を積極的に提供する同店で実現した。「鹿児島いっばいだがね〜」は、衣に配合したさつまいもでん粉のさっくりとした食感が好評を得たほか、「グリーン和パイ」については、中身のわらび餅の原材料として、さつまいもでん粉の種類の中でも耐老化性や成形性が優れた「こなみずき」を使うことでもちもちとした食感が上手く表現されていた。

## 4. 親子料理教室の開催

令和元年度は、本プロジェクトの取り組みに第1回から参画いただいている料理講師の本田かおりさんを引き続き迎え、8月18日に2年ぶりに親子料理教室をかごしま県民交流センターで開催した。

満4歳～中学生の子どもたちとその保護者10組

(1組合計3人まで)の募集に対し、ラジオやホームページ、店頭でのお知らせの効果もあって定員を上回る応募があった。

メニューおよびレシピについては、本田さんに事前に依頼し、昨今の流行を取り入れながら、さつまいもでん粉の魅力が分かる料理5品を考案いただいた(図4)。



図4 本田さん考案のさつまいもでん粉を使った料理5品



当日は、調理を始める前に、当機構鹿児島事務所より、「さつまいもでん粉ってなあに？」という資料に基づき、身近にあふれるでん粉の基礎知識や、さつまいもでん粉の製造工程・用途について説明したほか、でん粉の価格調整制度の仕組みについて、子どもたちにも分かりやすいよう、資料などを使って解説した。

その後、バトンを受けた本田さんが、実演を交えながらさつまいもでん粉についての講演を行った後、調理がスタートした。

参加者は、本田さんからのアドバイスに熱心に耳を傾け、質問なども重ねながら、令和元年の流行語

にも選出されたタピオカ風のほうじ茶ラテや手作りドレッシング、薄焼きたまごなどを作った。子どもたちには安全な工程を中心に手伝ってもらいながら、調理時間の120分間があつという間に過ぎ、最後に完成した料理を皆で美味しく食べ、終始和気あいあいとした雰囲気の中で料理教室は終了した。

今回の料理教室では、さつまいもでん粉を初めて使ったという参加者が大半だったが、本田さん考案のレシピの作りやすさや親しみやすさを受けて、「是非今後購入して使いたい」という声を全ての親子から聞くことができた。また、レシピ集や販売店マップも配布したところ、後日参加者から、「スーパー



で買ったので、料理のレパートリーを広げていくのが楽しみ」との感想もあった。

また、当日の様子はテレビや新聞でも取り上げられ、各方面から反響があった。



写真13 完成した料理



写真14 本田さんと参加者の皆さま

## おわりに

冒頭で述べた通り、昨今さつまいもでん粉業界は病害の発生などの影響を受け、生産が落ち込んでいる状況が続いている。こうした明るい話題がなかなかない状況ではあるが、関係者の皆さまとの協力を

通じて、プロジェクトはさつまいもでん粉の食品用途としての認知度向上に、一定の成果を挙げることができた。

業界では生産の回復に向け、国の各種対策などを活用しながら、生産者も工場も地道な取り組みを続けているところである。こうした中、高収量が見込まれ、つる割病に強い待望の新品種「こないしん」が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によって育成されて令和元年から普及が始まっており、現在は生産地域での種いも増殖も進み、近い将来生産者のもとに広く行き渡る予定で、期待感が高まっている。

江戸時代に薩摩の地（現在の鹿児島県）に持ち込まれたさつまいもは、現代にいたるまで鹿児島の土壌に広く根付いた欠かせない基幹作物であり、でん粉原料用は地域経済の安定に重要な存在である。当機構鹿児島事務所としては、引き続きでん粉の価格調整制度の周知・浸透を図りながら、レシピ集などを活用して実際に作った感想も交えつつ、地道にさつまいもでん粉の魅力を伝えてまいりたい。

最後に、執筆にご協力いただきました鹿屋中央高校の徳留秀昭さま、鹿屋市役所の田中哲太郎さまおよび高吉征弥さま、そしてプロジェクトメンバーの鹿児島県庁の稲森陽子さま、JA鹿児島県経済連の長崎有希さまに、この場を借りてお礼申し上げます。なお、役職名につきましては取材時の肩書きを使用させていただきました。

### 参考資料

- ・味の素株式会社「アレルギー物質一覧」  
〈[https://www.ajinomoto.co.jp/okyakusama/allergy/alg\\_tyuu.html](https://www.ajinomoto.co.jp/okyakusama/allergy/alg_tyuu.html)〉（2020/2/12アクセス）
- ・鹿屋市「西郷どんが訪れた鹿屋」  
〈[http://www.e-kanoya.net/koho/2017/no289/08\\_09p.pdf](http://www.e-kanoya.net/koho/2017/no289/08_09p.pdf)〉（2020/2/12アクセス）
- ・東京都福祉保健局「食品衛生の窓」  
〈<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/shokuten/koryo.html>〉（2020/2/12アクセス）
- ・国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構「〈こないしん〉の特性・栽培手引き」  
〈[http://www.naro.affrc.go.jp/publicity\\_report/publication/files/konaisin\\_manual\\_2019.pdf](http://www.naro.affrc.go.jp/publicity_report/publication/files/konaisin_manual_2019.pdf)〉（2020/2/12アクセス）
- ・鹿児島県さつまいも・でん粉対策協議会（2019）「鹿児島県における平成30年産原料用さつまいもの生産状況などについて」『砂糖類・でん粉情報』（2019年10月号）独立行政法人農畜産業振興機構