

VOICE

伝えたい声は、
生産者の想い

#48

【ヴォイス】 / #48 / DECEMBER 2012 / www.oisix.com

藤原侑輝さん【愛媛県】 七福芋



Oisix
おいしくす



愛媛の離島 60円のフェリーに乗って

この島に行くには約1時間に1回の本島と島を往復しているフェリーに乗ります。1回の運賃は60円。安さに驚きましたが、島の人の大切な交通手段である事がよくわかりました。



2004年11月、お客さまの メールがきっかけでした

もう一度食べさせてあげたい

「宮崎県出身の母当時74歳が、どうしても忘れられないという品を探しています。戦時中か戦後すぐに実家の近くで食べたそうなんです。安納いもよりももつと黄色く、ねっとりとした甘さだったと言っていました。もし手に入るものであれば、もう一度食べさせてあげたい」と思い、「生懸命調べています。詳しいことがなかなかわかりません。」そんなメールをお客さまからいただいたのは今から8年前のこと。文献などを調べたり、実際につくっている生産者を探したりしましたが見つけれず、もう廃れてしまった品種かもしれないと思っていました。2年後の2006年に、愛媛県の方と話しをしていて偶然「七福芋」の話題に。もしかしてお客さまから問い合わせのあったあのおいもでは？早速情報をもとに愛媛県の新居浜大島へ向かったのです。

販売までの道のりは長かった

島に入って「七福芋」を作っている生産者に会いに行きました。作っているのは10名ほどのおじいさんとおばあさん。お話を伺い試食をさせてもらうと、干しいものような風味が懐かしく、滋味深い。癒されるおいしさ。聞くと、戦前から作られているこの「七福芋」は少量の為に一部の地域ですべて食べ終わってしまう県外に出なかったそうです。

このおいもを販売したい。生産過程を伺うとOisixの基準では販売ができません。でもどうしても多くの人にこの味を知って欲しいという想いで生産者への有機栽培への転換をお願いをしました。そこで手を上げてくれたのが、自分も子どもがいるからこそ有機栽培や減農薬栽培を勉強したいという若手の生産者。取り組みはじめて、販売ができるようになったのは約3年後の2009年の2月。このおいもを食べる時は、ぜひ離島に向かう船に乗るところをイメージして食べてください。

オイシックス青果バイヤー

小堀夏生

VOICEへのご意見・ご感想はこちら voice@oisix.co.jp

バックナンバーはこちら <http://www.oisix.com/voice>

藤原侑輝さん【愛媛県】



影の努力あってこそ



「若い方が「初めて食べました」とか「噂で聞いていて、やっと買えた」とかいわれるとうれしいですね。」と七福芋の販売をする平山敦子さん。物産展では行列になることも。やっと出会えた七福芋。レンジでチンではなく、オーブンに入れて1時間～2時間、じっくり時間をかけ、やさしく火を通して食べてほしい。

「七福芋は島の宝です。多くのお客を私たちに届けています。」島に愛されているものはさらに多くの幸せを皆に運ぶ。

「七福芋は島の宝です。多くのお客を私たちに届けています。」島に愛されているものはさらに多くの幸せを皆に運ぶ。

た食感で、あっさりした甘味。しばらく寝かせた後にはねっとりした食感で甘みが強くなる。「水飴みたいに甘くなるんです。天ぷらにするとおいしいんですよ。」と藤原さん。

継いでいく想い

実は10年前にこの七福芋の栽培が途切れそうになったことがある。高齢生産者の「何とか継いでほしい」という思いを受け、ボランティアが集まりいもを育て、それを若手生産者が引き継いだ。今では島全体で七福芋を盛り上げている。地元の菓子屋や喫茶店で出されたり、高校生が加工業者と組んで商品化したりと多くの人がそのいもの魅力を楽しみながら伝えているのだ。

SHICHIFUKUIMO【七福芋】



他の土地じゃこの味にはならないんです

幻のいもを求めて

瀬戸内海の新居浜大島行きフェリーはゆっくり進む。生産量が少なく、そのほとんどが産地で消費される七福芋。全国的にはほとんど出回らないため幻のいもともいわれる。島の若手生産者がその幻のいもを育てていると聞き、四国は愛媛県に向かった。

他の土地じゃ出ない味

七福芋は100年近く前にアメリカから伝わってきたと言われている。貯蔵性が非常に高く、長く寝かすことで糖度が増してくるため、多くの人を飢えから救い、そして愛されてきた。現在栽培されている地域はごくわずか。新島などの伊豆諸島、九州の天草、そして今回伺った瀬戸内海の新居浜大島。

「大島は段々畑になっていて海沿いなので、日差しが強く潮風が当たるんです。海からもたらされるミネラルがいもにいいんです。このいもは土地がかわると味が全く違ってきます。他の土地じゃおいしくできません。色も白くて珍しいですよ。」

と藤原侑輝さん。白い砂地で作られるため白くなり、水はけの良い土で育つので栄養が蓄えられて甘いのだ。

水飴みたいな甘さ

七福芋は収穫後すぐに食べるのと、しばらく保存してからでは味が全く違う。収穫後直後はホクホクし