

イントロダクション 第9回 サツマイモから見る植物の魅力

朝晩の冷え込みが一段と厳しくなってきた。秋に色づいた山の木々も落葉が見られるようになり、季節は晩秋からいよいよ本格的な冬へと移りつつある。

この季節の味覚といえばサツマイモ、柿、キノコ、カニなどが挙げられるが、その中でもサツマイモは焼き芋、スイートポテト、天ぷらなど多様な調理で親しまれている。その優しい甘さには、どこか懐かしさとあたたかさが感じられる。

そこで今回の「あぐレポ」では、私たちが日頃何気なく目にして、美味しくいただいているサツマイモの歴史や品種、植物学的特徴、観察の楽しみ方などを紹介したい。

サツマイモから見る植物の魅力

1. サツマイモの歴史と品種

サツマイモは、ヒルガオ科サツマイモ属の“つる性多年草”であり、原産地は中南米の熱帯地域である。江戸時代初めに日本に伝来し、薩摩（現在の鹿児島県）を中心に九州各地で栽培された後、本州にも広まった。干ばつや冷害に強く、米の収穫が減った際には多くの人々の命を支え、「飢饉を救う作物」として重宝された。

江戸時代には焼き芋やふかし芋が親しまれ、当時のいわゆる料理本『^{いもひやくちん}甘藷百珍』には、サツマイモを使った料理や菓子が紹介されている。明治以降は洋菓子にも利用され、スイートポテトや芋ようかんとして今も親しまれている。

サツマイモの品種は多くあるが、用途に応じて選ばれる品種が変わってくる。例えば、焼き芋用としてはホクホク系の「ベニアズマ」や甘みが強くねっとり系の「べにはるか」。焼酎の原料としては「コガネセンガン」といった具合である。

なお、「べにはるか」は干し芋にも適している。甘さに加えて、仕上がりは黄金色になるため見た目もよい。



2. 植物学的特徴 — 根か茎か？葉、つる、花の特徴は？

そもそもサツマイモとは根菜類に分類されるわけであるが、根菜類には大きく分けて二つのタイプがある。一つ目は根の部分を食べる野菜で、「ニンジン」「ダイコン」「ゴボウ」などが代表的である。二つ目は地下茎（地下の茎の部分）を食べる野菜で、「ジャガイモ」「サトイモ」「レンコン」などがこれにあたる。

では、サツマイモはどちらに該当するのだろうか。

答えは根の部分を食べる野菜である。

サツマイモを観察すると、表面にひげのような細い根がある。それを「ひげ根」というが、ひげ根が見られるのは、根が肥大した野菜の特徴である。一方、地下茎を食べるジャガイモなどには、ひげ根の代わりに芽（芽の跡）がある。

つまり、私たちが食べている部分は茎ではなく根ということになる。



次に、葉や花を観察してみよう。

葉は品種によって形はさまざまだが、一般的にはハート形や切れ込みのある三角形をしている。

次につる。地面を這うように広がり、成長すると地面や支柱に巻きつきながら伸びる。

そして花。小ぶりで控えめながら、淡い紫色や白色を帯び、5枚の花弁がラッパ状に広がる。開花には、気温が高く、日照時間が短い必要があり、日本では沖縄ぐらいしか見られない。



ここで葉や花の形を見て、一度は見たことがあるような植物に似ていないだろうか。

そう、夏に咲く「アサガオ」である。前述のとおりサツマイモもアサガオと同じヒルガオ科に属し、葉の形やつるの巻き方、花の形に共通点が見られる。



3. 栽培と観察 — 育てる楽しみ

アサガオに似ているということは、「花が咲き、やがて種ができ、それを植えると芽が出る」と思われるかもしれないが、サツマイモは種からではなく、「苗」から育てる。スーパーで買ったサツマイモをしばらく置いておくと、そこから小さな芽が出てきた経験をされたことはないだろうか。この芽を苗として育成し、畑に定植するのである。

植え付け時期は地域によって異なるが、九州では4月下旬ごろから、関東では5月上旬ごろが目安である。栽培期間はおおよそ120日で、九州では9月下旬から11月下旬ごろ、関東では10月上旬から11月上旬が収穫の目安となる。収穫後すぐに食べるより、2～3日日影で乾かした後、新聞紙に包み風通しの良い日影で約2週間置くと、でんぷんが糖化し、甘みが増す。これを「追熟」という。

また、サツマイモはプランターでも栽培可能で、家庭菜園でも十分に楽しめる。地面を這うように広がるつるや、光合成のために葉を大きく広げようとする様子を観察するのも楽しみのひとつであり、さらには植え方や苗の間隔によって芋の付き方と形が変わってくるという特徴があるので、是非さまざまな方法で栽培して観察しながらサツマイモを育ててみて欲しい。

4. 「葉」「つる」「花」の楽しみ方

サツマイモは食べるだけでなく、葉やつる、花も楽しめる素材である。

葉柄（葉の下の茎のような軸の部分）は皮をむき、茹でておひたしや炒め物にすると、シャキシャキとした食感とほのかな甘みを味わえる。

つるは乾燥させると丈夫で、「かご」や「リース」などの工作素材としても活用できる。私自身、イベントで地域の小学生と一緒にクリスマスリースを作るお手伝いをしたことがあるが、それほど難しくない作業工程で、可愛らしくできあがり、とても好評であった。また、私の子ども達も、学校で同じようにクリスマスリースを作って持ち帰ってきたことがあり、家庭でも楽しめる素材であることを実感した。

また観賞用品種もあり、庭や鉢で育てればヒルガオ科らしく色鮮やかな緑や紫の葉、葉の形の違い、淡い花を楽しむことができる。



5. まとめ

秋から冬の味覚として人気の高いサツマイモであるが、葉やつる、花の特徴、品種や食べ方の違いを知ることで見え方も変わってくる。焼き芋やスイートポテトをほおぼりながら、美味しいと思うとともに、その成り立ちに思いを巡らせると、食卓はより豊かで特別な時間になるのかもしれない。

日常で目にする身近な植物に、学びと発見の視点を添えることで、食べること、育てること、観察することの楽しみがより広がるだろう。

今回はサツマイモについて触れてみたが、これからも多くの農作物について学び、その特徴や魅力について伝えていきたい。

<参考>

- ・ 農研機構 <https://www.naro.go.jp/index.html>
- ・ 農林水産省 iryou-14.pdf
<https://www.maff.go.jp/j/kids/agri/satuma/s02.html>
- ・ 日本いも類研究会 <https://www.jrt.gr.jp/>
- ・ 一般財団法人いも類振興会 <https://imoshin.or.jp/promotion/teaching-materials/>