

世界へ羽ばたけ里芋畑の巨大地上絵

インド訪問し芋煮振る舞う



地上絵「ガネーシャ」。縦100メートル、横80メートルほど。縮小図を基に測量技術を使い、目印となる約400の点を社員らと協力して地面に打ち、線でつないで絵を描いた。その後、1週間ほどで下絵を完成させ、畝を黒いマルチシートで覆う

里芋の栽培、加工、販売を手掛け、日本一の芋煮会フェスティバルを支える「さといもや さとう農園(株)」の佐藤卓弥代表取締役社長は、今年2月、インド南部を訪れて現地の子どもたちに「インド風山形ベジタブル芋煮」を振る舞った。農園では所有する畑に、2017年からペルーのナスカの地上絵を描いて、あっと驚かせ、ペルーを訪問し現地県人会

に故郷の味を提供している。「芋煮 (imoni)」が、世界共通語となつて、多くの国と交流を深めていきたい」と語る佐藤氏にこれまでの取り組みやインド訪問、明治時代から続く里芋専門店としての意気込みなどを聞いた。

— 里芋畑に再現したナスカの地上絵は大きな話題となりました。

佐藤氏 2017年から私たちは山形市総合スポーツセンターの東南側の90坪の里芋畑に、ペルーのナスカの巨大な地上絵「ハチドリ」を描きました。山形の里芋と芋煮を世界へ発信したい、農業をもっと楽しみたいという思いを込めたのです。

山形大学人文社会科学部附属ナスカ研究所の坂井正人教授の紹介で、その年の10月ペルー山形県人会の設立100周年に現地を訪れて芋煮を振る舞ってきました。「先人たちは、故郷の山形に想いをはせ、山形の芋煮を食べられる日をずっと待ち望んでいたんです。きっと、先人たちも喜んでくださっていると思います」と歓迎され、19年に再訪して故郷の味を楽しんでもらいました。

畑への地上絵は2018年「コンドル(ウミドリ)」と「サル」、19年「クモ」、20年インカ守り神「トゥミ」に続いて、22年に描いたのがインドの神様「ガネーシャ」です。

ガネーシャは人間の身体に象の頭を持った神様で、夢を叶えてくれる



インドの子どもたちの口に合うように現地の調理スタッフのアドバイスを受けて様々なスパイス、香草、ソルトを調合して味付けした「インド風山形ベジタブル芋煮」が振る舞われた



子どもたちの給食を準備するお母さんたちと佐藤社長（左端）と同行した美香夫人（中央）



山形市の法被（はっぴ）は人気の的に

といわれております。コロナ感染拡大のため、私たちの生活は一変し自粛と我慢を強いられてきました。今年こそは、コロナ感染も終息し、前へ進んで行けるようにという願いでした。インドでボランティアや僧侶として活動をしている知人が、SNSで「ガネーシャ」を見て里芋畑で

ヤグニャ（インド式護摩供養）をとり行ってくれたのです。その縁で2月9日〜19日までインド南部カルナタカ州、タミルナド州の学校2校を訪問することになったのです。

ーインドは宗教上の理由で牛肉や隠し味の日本酒を使うことはできません。どんな芋煮を提供したのですか。

佐藤氏 確かに異国の食文化の中で、オリジナルに近い芋煮を味わってもらえるのが大きな課題でした。現地の学校で給食の調理担当の方に試食してもらったところ、子供たちのためにインド風の味付けをした方がよいという答え。急ぎよ香草、インドの様々なスパイス、ソルトなどを調合し、出来上がったのが「インド風山形ベジ芋煮」です。子供たちは、芋煮はもちろん、里芋を食べたことがなく、中には恐る恐る手を伸ばしている子や、食べられない子もいましたが、「とても美味しくて新しい味だよ」と喜んでくれました。

インドは、中国を抜いて世界一の人口になるといわれています。私たちは、観光客もいない南インドの田舎の学校で子供たちと交流してきました。子供たちは、とても人懐っこく明るく元気で、キラキラとした大きな瞳をもち、笑顔の奥には強い生命力で満ちあふれているようにでした。山形市から協力をいただき、花



里芋作りと芋煮を通して地域の農業の活性化にも貢献したいと語る佐藤社長

さといもや さとう農園(株)

〒990-2215 山形市下柳157-1

☎023-631-2648 Fax023-624-4399

笠のブローチ、ミニこけし、山形市のパンフレット（英語版）、温泉旅館様から浴衣、そして、ボールペン、ノートPC、ガネーシャ地上絵のステッカーを子供たちに届けてきました。

海外では、当然日本とは異質な食文化です。だからこそ、その国の文化と融合することで新しい文化が生まれる。その文化が広まり、根付いていくことが今後の新時代へ向けて非常に大切な要素だと思っています。

—創業から今日まで「里芋ひと筋」に歩んでいます。

佐藤氏 明治時代に初代の佐藤喜三郎が、野菜行商を営み、秋になると地元で採れた新鮮な里芋を洗い、一つひとつ丁寧に皮を向くなど加工し販売したのが「さといもや」の始まりです。2代目の佐藤清蔵が引き継ぎ、平成元年に3代目の佐藤賢治が「さとう農園株式会社」を設立し、山形名物芋煮の主役である里芋専門会社として本格的に事業を始めました。

当初は、里芋が収穫される秋の時期だけ取り扱っていましたが、山形では年間を通して里芋の需要が多いことから、九州、四国、関東、東北、秋には山形県と季節に合わせ、その時期に一番おいしい里芋の産地リレーを行い仕入れていきます。年間700〜800トにもなります。近年では芋煮レトルト商品など加工品の需要も増加しており、取扱量が年々増えています。

平成元年に始まった「日本一の芋煮会フェスティバル」では、約3万食の芋煮を作ります。当社はその主役である里芋を栽培、洗い加工して提供しています。一方で山形県は里芋の生産量は意外にも全国22〜23位とほぼ中間に位置しています。しかし、やみくもに生産量を急拡大して良いとは思えません。米や小麦と同じように、里芋も主食として食べてもらえるような新しい食文化を創り、広めていきたいと考えており、現在、里芋を使った麺やパンとして食べられる商品を開発しています。

2016年に4代目に就任し、お客様の要望に応えるため、がむしゃらに頑張ってきました。気候変動や新型コロナウイルス感染症など大きな転換期に差しかかっています。時代の変化に対応しつつ、安心安全で食べたときに幸せを感じるような里芋を届けたいと思っています。

■ 会議所新会員をご紹介します

山形商工会議所は、山形地域経済の活性化、山形の元気創出、中小企業・ベンチャー企業の発展成長のために、経営支援をはじめとて様々な施策を実施しています。会議所の活動をより強力に推進していくためには、一社でも多くの事業所に加入していただき、組織力を強化していくことが必要です。つきましては、お知り合いの事業所をご紹介賜りたくお願い申し上げます。

年会費は法人が2万円（5口）、個人が1万2千円（3口）です。

(問い合わせ) 会議所商工振興課 ☎023・622・4666