

巻頭言

足柄いもの誕生

財団法人 いも類振興会

理事長 生天目 健 蔵

「足柄いも」と称しても、沖縄百号とか、茨城一号といった、甘藷の特殊な品種ではない。神奈川県箱根山麓である、今の南足柄市の三竹山・小田原市の久能から、山脈続きの静岡県函南駅の上部台地あたりで生産され、大阪の焼いもの主原料とされていた甘藷のことである。

戦中戦後の「いも」の統制がはずされたのは、昭和24年12月のことで、その直後、小田原の八百屋が、この「足柄いも」を600俵買ってくれないかと、当時二宮尊徳先生の生れた栢山を含む足柄上郡桜井村で澱粉工場を経営していた筆者の許に持込んできた。大阪の間屋に送ろうと買付けたが、まだ売り子が全く整備されていない大阪では、如何とも処分し難いという回答だから、引き取ってくれないかという話であった。

これを磨砕機にかけ、その翌日沈澱池の水を抜いた職長が、びっくりして飛んできて云うのには、「どこから生粉が流れ込んだのかわからないが、澱粉が五割ぐらいよけいに積っている。社長、急いで見てくれ」というのである。沈澱池に行って測ってみると、26%に相当する量で、わが社はじまって以来の珍事である。

しかし、機械から沈澱池までの間に、他から澱粉が流れ込む余地はない。そこで、残りの300俵を磨砕して、再びその結果をみると、前回と変りない歩留まりである。

これには驚いて、さっそく久能の農協長を訪ねて、どうして澱粉含有量の多い「いも」が出来たのか、その理由をきかせて貰ったものである。そうすると、秘伝は、土を作ることにあった。当時、肥料などはないから、厩肥を入れる。落葉はもちろん、春の若葉も山からとってきて畑に鋤き込み、苗を植付ける前に、これを二、三回くり返えしたという。

当時神奈川の澱粉歩留まりは、相模原あたりの火山灰地のいもで18%くらい、足柄上郡の水田地帯では、16%も覚束ない状態であったから、この実績には教えられるところが大きかった。

東北の三年続きの冷害でも、耕土を培養していた水田では、被害をまぬがれている。現代は、新しい技術と称して、手抜き、促成、形だけの生産品が氾濫している。物によっては、それで間に合うものもあるだろうが、本来のウマさが要求されるものにあっては、依然として、基本技術と努力が大切なのだと思う。