

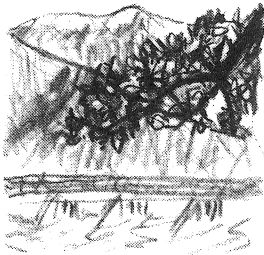
ばって種間交雑種子を大量に採る計画である。近い将来これらの抵抗性品種が開発され、熱帯の国々でかんしょが大規模に栽培されるであろう。指宿試験地としては中南米の国々から収集した材料を提供するだけでなく、積極的に研究協力を行なうつもりである。

筆者はかつて滞在したコロンビアやタイで weevil の恐しさを痛感しているし、挿苗がわずか半日の日射で焼けてしまったいも畑を何度も見ている。熱帯のかんしょ栽培は日本では考えられない程厳しい。それだけに研究意欲が湧こう。

研究者としては6万ヘクタールの作物を研究対象とするより、1千万ヘクタールの作物、あるいは更に増加する作物を対象とする方が、やりがいがあるのは言うまでもない。国内のかんしょを対象にした研究が同時に世界のかんしょの生産の向上に役立つとなれば、かんしょ研究の先輩諸氏にも喜んでもらえよう。

梅村芳樹氏 昭和34年、岐阜大学卒業、農林省入省 昭和36年、北海道農業試験場転勤、ばれいしょ育種に従事 昭和52年、熱帯農業研究センターに転勤、国際熱帯農業研究所に派遣、キャッサバ育種に従事 昭和56年、タイ国作物研究所に派遣、キャッサバ研究に従事 昭和58年、九州農業試験場に転勤。

産地だより



都市に農村の良さをわかつ「さつまいも」

川越農業改良普及所 田口重雄

1 川越の観光さつまいも掘りのはじまり

九里（栗）四里（より）うまい十三里 とはやされた「さつまいも」は、福原地区のみでなく、入間赤ボク地帯の主要な夏作物として、戦前・戦後の中核をなしてきた。

昭和30年、川越市今福2831 坂本長治さんが、親友より団体でさつまいも掘りの体験の受入れを依頼され、家族で相談し実施した。

当時は、作りやすい太白と云う品種で、収穫量は紅赤の五割程度多く、食糧配給いもの代表沖縄100号より、はるかに上等であった。

各地に“さつまいも澱粉工場”が盛んで、

作付も澱粉用と、食用種の太白が主体で小面積の紅赤を作付けていた。とくに、紅赤いもは市場人気が高く貴重品扱いされ、栽培している人は早くから頼みに来たほどであった。

昭和38年頃には一人だけでは受入れができない位に希望者が増加し、隣り近所に呼びかけ、20余名の賛成をもって「川越いも掘り観光受入組合」を結成し、全員で人気の“紅赤”の栽培をはじめた。

受入客は、東京都内の幼稚園児の団体が多くなり、駐車場、トイレ、手洗所等組合員が相談して全員が便利な中心地に、しかも、道

路沿いに共同で設置し、来客に不便のないよう案内板も設けた。

昭和42年頃には、マスコミが「いも掘りおじいさん繁昌記」として「川越いも掘り」を報道したことから、広い宣伝になり幼稚園では年中行事として欠かせないこととなり盛況をみた。この頃より、食糧も豊富になり各地で農業体験を通じ、都市住民との交流で地域農産物の振興をはかろうと、連日視察があり対応に追われる時代であった。

川越にも各地に「観光いも掘り受入組合」が発足し、野菜栽培志向と袂をわけてそれぞれの方向に歩みはじめた。

この組合の強みは、さつまいもの特性に適する栽培法を確立し、どの株も同じ収量と高い品質のものを渡すと共に、家族全員で平等に体験できるよう努力し、手造りおハツを工夫し迎えたことである。

しかし、苦労も多く初期には都内各地の幼稚園や、役所、会社を戸別訪問し、内容を説明して組合員全員に過不足のないようにするのが大変であった。

その反面、全盛期には一度に集中するため苦情の対応に夜も寝れない日も続いたこともあった。

この当時からの交際は今日の宅配便となりその数も年ごとに増加し、幼稚園児の減少にもかかわらず、栽培面積を増加しなければならない状況である。

2 郷土の名産を祝う“いも祭り”

昭和58年第1回の川越いも祭りが福原公民館で開かれた。

川越の“イモ仲間”は、川越在住のアメリカ人、ベリー・ドゥエル先生（川越にある国際商科大学英語教授）の呼びかけで、井上浩

先生（埼玉県立松山高校）柏俣和夫先生（埼玉県立川越農校）佐藤光興主任研究員（埼玉県園芸試 鶴ヶ島共積畑作支場）田中利明氏（地方文化研究家）で発足した。

ドゥエル先生は、川越でさつまいもが産地になったことに驚き、大きな関心を持ち、地域産地作物となった歴史の研究が発端である。

この人達の発案で、埼玉と云えば“ダサイタマ”さつまいもとヒーリングが良く結びつき「ワルクチコトバ」として使われ“土くさい”の代名詞になり居直おりをすすめることから一致して多くの人達から好評を受け、昭和59年も行い毎年続けられると考えます。

“いも祭り実行委員会”は、心から川越いもが好きで将来も発展を願う人の集りである。ほおっておけない人達の集りである。

農家からの参加者は、戦中、戦後食糧難時代にさつまいもは良く食べ、また、送物もした。団体旅行には煮いも、乾燥いも等持参し、一緒になった人達にもわけたことも多かったことなどから、いも男、いも女とヒヤカされた人達も、今は初老を迎えているが、事さつまいもとなると筋金がとおっている。この人達が地元のあと押しである。

祭は“いも神様”中心に式典ではあるが、目玉となっているのは「イモネーチャン、ユーモア・コンテスト」及び昭和甘藷百珍である。花をそえた「甘藷絵馬と人形劇、紙芝居」である。

(1) 川越いも掘り音頭

ハアー 空はからりと実りの秋に

心うきうき おいもほり

掘って遊んで おいものみやげ

ほんにたのしい おいもほり



サアサ コロコロ ヨイコラシヨ

作詞は坂本長治さんで、1番から4番まで。

作曲は、川越で三味線教室を開いている西崎洋子先生である。いも掘り期間はテープで流し来客者になじんでいる。

また、子供にも踊れるようにと、日本舞踊の師匠さんも弟子も応援し、はなやかであって、いも所ならではのものである。

(2) いも茶屋 (いもっ子ホクホク亭)

いも料理のお菓子を売る店もなかなか好評で、郷土を知る生きた教材として、食事研究には貴重なものである。

「昭和甘藷百珍」は、料理の数々が集められ、戦前の川越商家をはじめ、戦中、戦後の食糧難時代のものから、佐賀県多久市地方、

鹿児島はいも料理、川越市と姉妹都市の小浜市、沖縄の料理・お菓子、及び福原地区料理等数多くの内容が紹介されたもので、時代を現わすと共に料理法も工夫されたものである。

(3) 即売、展示、野菜相談コーナー

福原地区は、川越市の南部にあり、総面積1,208ha、内市街化地区240ha、調整地区968ha、農振指定551haで、耕地面積は586ha、甘藷のほか昭和初期から野菜産地として発展したところである。

農家戸数は528戸、1戸当たり平均耕作面積は111aで、農業専従者も夫婦と長男が一般的である。7集落あり、福原農協が各集落の野菜出荷組合を一本化した出荷協議会を中心に、計画的な作付と出荷を東京、阪神方面に行っている生鮮野菜の産地である。

とくに、農協青年部は、新品種、新技術の導入と普及、農政研究、親睦会等研究を通じて、消費者の要望に適合する努力を続けている。

“落葉10aを畑10aへ”の合言葉で堆肥づくりをすすめ、健全な畑から新鮮な野菜生産を行い、集落ぐるみの農休日も決め明るい家庭生活を実現している。

この人達もコーナーに参加し相談や、さつまいもトータル学にも発展、実習体験には講義と農地の提供、実習まで協力し、皆んなで学び育てる運動として生れている。

3 高い品質と信頼を支えているもの

川越のサツマイモの歴史は、所沢市大字南永井の吉田家が1751年に千葉県市原市より種いもを買い、栽培法も教わり、商品としてつくりはじめたのが話題となり、福原地区に入り、赤沢仁兵衛により改良され定着した。

赤沢氏は、雑木林の落葉を堆肥にして使い、畦を高くつくり、いも苗を舟底に植える栽培法を生みだし、紅赤（金時）の出現で全盛を迎えた。

紅赤は、山田イチという畳屋のかみさんでいもを掘っていると紅で染めたようなツヤがあり、美しく、皮はやわらかく、肉質は黄色で、食味はホクホクと甘く、口の中でトロケルように美味しかったことから“紅赤”と名づけられ、市場では赤味が濃いことから“金時”と呼ばれ、焼いも用として名声をはせ、換金作物の地位を築いた。

(1) 献上いもと紅赤

紅赤いもはうまいと云うことで、戦前は県庁を通じ納めていた。

当時は、麦類とさつまいもの作付体系が主体で相生が良く品質の高いものが生産されていた。

窒素質の多く必要な野菜類はまだ導入されず、名人芸的な栽培也多かったと聞きます。

太平洋戦争で献上いもはなくなったが、農民魂の中には生き続けている。

(2) 雑木林の役目と利用

武蔵野と云えば雑木林である。福原地区の農家は“山”と呼ぶ。概ね、集落を分けるように配置してある、ナラ、コナラ、赤松等の混生林である。

畑地の台地的な所から、防風と地下水の調整には大きな役割があると共に、落葉の供給源、燃料（戦中、戦後）あるいは松は用材としても重要な利用価値があった。とくに落葉は堆肥として施せば、水はけの良い、通気性のある土をつくり肥料を長保ちさせ地力を向上させる。

さつまいもと落葉（雑木林）は相乗効果と

して先人からも活用されたものである。

苗床材料源、堆肥源、高い品質生産は現在でも受けつがれている。

(3) ビニールマルチ普及と新技術の普及

作物の生育を早めるため、さつまいもにも各地でマルチ掛けによる栽培が普及している。

千葉県成田周辺には一般的な作型として定着されている。品質、収量も良く、広い経営農地の人達には長期間市場出荷には絶対的な強味である。

福原地区にも導入されたときもあったと聞くが、麦類は作付けず毎年さつまいもだけになり、堆肥のみでは地力維持が困難になり、収量も不安定となることがある等から、現在では、麦類とさつまいもの作付体系が一般的である。

しかし、野菜農家が栽培するときは、ビニールマルチも使う。とくに、宅配便の進展で川越いも自信のあるものを受けている。

(4) 一番うまい掘とり時期

紅赤の本当の味がでるのは初冬の10月下旬からである。

川越は城下町である、昔から続いた豪華な“ダシ”が街をねり歩く祭りが10月14～15日である、祭りで一息ついたあとである。

紅赤は、焼いても、ふかしても、肉質は同じで、黄味が強く“ホクホク”と甘味が多く一度味ったら忘れられないと云う人が多い。

この時まで掘らない。味を重視するのである。忘れられない味は、味がのるのを待ち適期に掘ることも忘れられないことである。

4 さつまいもと名物の紹介

(1) イモセンベイ

川越の名菓子は“イモセンベイ”である。

さつまいもを切り、火で焼き、白砂糖で作ったタレをつけたものである。

しかし、値段は高い、生芋の四分の一にへり、手間もかかる、反面、川越イモの原形がとどめられ腐敗しないことである。

川越の商店先にはどこでも売っている。

(2) つばやき（平本さん）

大型のカマドに土でつくったツボで焼く本格的なものである。

つばのまわりに、針金でカギにかけ“ジワジワ”とむし焼きにする、三十分はかかる。

10月下旬から翌年4月頃まで定休日なしの店が松江町にある。

(3) きんとん用さつまいも

紅赤いもできんとんを作るときは、太いイモで作るのがコツである。澱粉も多く、味も良く、手間も少なくてよい、市場へ売れば規格外で安値になる。従って中位のものより安くすむので、昔から太いものをきんとん用と云う老人もある。

手作りきんとんでの使用をすすめたい。

(4) さつまいもの料理店

料亭、食堂等板前さんの工夫による料理がたのしめる「いも膳」等良い例である。

畑作地の料理の一つである。川越でなくてはできない店であろう。（昭和甘藷百珍）

川越いも研究会で発行している書籍

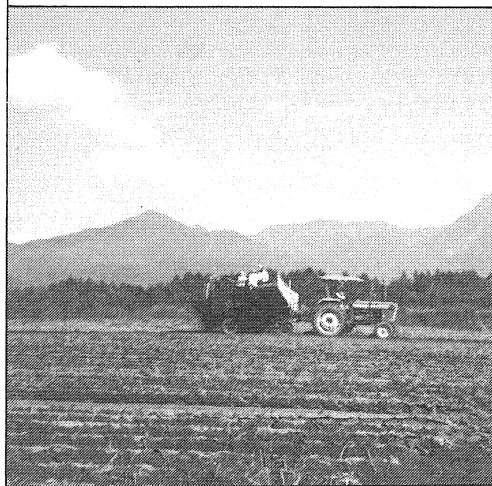
- ① サツマイモの話 井上 浩 著
② 昭和甘藷百珍 川越いもの友の会編
③ 川越いもの歴史 川越いも研究会
発行所 ①②は 川越市石原町1丁目2-1
たなか屋出版部
(3)は 川越市幸町7-9 桜井印刷所

田口重雄氏

川口農業改良普及所・北部地区普及課長。
昭和5年6月18日生れて、昭和27年埼玉県農業改良普及員として奉職。昭和54年より川越農業改良普及所勤務。北部地区（川越市）を担当、地域農業の振興と技術、経営の改善普及に従事。

農場めぐり

八岳馬鈴しょ原原種農場



八岳馬鈴しょ原原種農場 原種部長 宮澤輝俊

健全無病な馬鈴しょ原原種の生産供給による、我が国馬鈴しょ栽培の安定向上を目的として、昭和22年に全国に7ヵ所（昭和39年に二期作用農場が長崎県に設置され8ヵ所）の国の原原種農場が設置され、当场もその一環として昭和22年に設立された。

馬鈴しょ原原種農場は、無病種いも生産という特殊な使命を持つことから一般の農地から隔離されている必要があり、いずれも僻地に設けられている。当场は長野県茅野市のハヶ岳西麓にあって、約1万haに亘って展開する広大な高原の一角を占め、海拔1280～1,430mの間に所在する。あたり一帯は、ハヶ岳中信国定公園の指定をうけ、東に赤岳を主峰とする秀麗なハヶ岳連峰を仰ぎ、西に諏訪盆地、遠くに槍岳、穂高の峻険を、南に南アルプス・甲斐駒岳、北に端正なたたずまいの蓼科山、霧ヶ峰高原を望む風光明媚な地であ