

よを本県畑作地帯における基幹作物として、その生産の拡大を図り、定着化に努めることとしている。

(1) 生産計画

国全体の需要動向は、主食・副食型から野菜、さらにはスナック食品等加工食品型に移行し、国民1人年間当たり供給量も17.7kg(59年)と消費の減少傾向に歯止めがかかりほぼ横ばいに推移している現状にある。このため、ばれいしょの生産振興に当たっては、大規模農地開発地域への計画的な導入等により、既存産地の拡大のみならず、指定産地のない北、下北、東青地域に新たな産地を育成するなど、70年には作付面積3,000ha、収穫量75,000tを目標に産地育成に努めることとしている。

また、土づくりや、県産種いもによる種子更新の促進等による単収の向上と、機械化一貫作業体系の確立により、コストの低減を図るとともに一戸当たり作付面積の拡大、後作に高収益な作物を導入しうる輪作体系の確立に努め、農家経営の安定を図っていくこととしている。



川越イモの歴史

＝現地情報＝

井 上 浩

1. はじめに

わが国で「サツマイモ」といえば、「薩摩の国」や「鹿児島」ではなく、武州の「川越」だ。数あるサツマイモ産地の中で、なぜそうなのか不思議に思う人も多かろう。そこで川越イモの230年余の歴史をふりかえてみたい。

(2) 品種

品種面では、主力品種である「メイクイン」「男爵薯」が育成されてからかなりの年月が経っており、生産者、消費者から新しい品種の育成が求められている。このため、国の新品種開発育成と相まって、本県の気象条件に適応した収量性、耐病性、耐寒性及び、食味の優れた品種の現地適応試験等を通じて銘柄を確立し得る品種の選抜、普及に努める。

(3) 流通対策

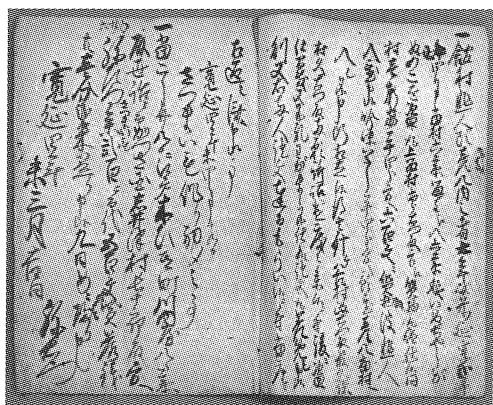
本県は地理的、気象的な条件から普通栽培では大産地北海道と競合し、販売面では不利な状況にある。このため、マルチ栽培による早出し栽培をこれまで以上に推進する。また、農協の集出荷施設の整備や出荷体制の確立により系統出荷率を高めるとともに、全国一の生産量を誇るながいも、にんにく等とのセット販売により産地銘柄を確立して、主産地としての地位を維持向上させることとしている。

(略歴) 1931年、青森県生まれ。農水省東北農試園芸部、蜜糸園芸局園芸課大阪分室、青森県農務課専門技術員、青森県農業試験場畑作部長を経て、現在青森県農林部農業指導課主幹・専門技術員。

2. 吉田家文書

熱帯アメリカ原産とされるサツマイモが、わが国に入ってきたのは江戸時代の初期だった。それはまず九州や四国などの暖地で作りはじめられ、次第に北上した。

ただ関東にまでは、なかなか入ってこなかった。「甘藷先生」として知られる青木昆陽



が、幕命により、江戸小石川の養生所地内でサツマイモの試作したのは、享保20年（1735）と遅い。

昆陽の試作は一度で成功したものの、関東のように冬が長く、厳しい所では、未解決の問題がなお多かった。農業技術史に詳しい埼玉大学の葉山禎作教授によると、昆陽は寒地での苗作りの最良の方法を把握していなかった。そのため適切な指示が無く、農民は昆陽以後も試行錯誤を繰り返さなければならなかった。¹⁾

そうした中で、関東でも比較的暖い地方の一角で、どうにか作れるようになったらしい。川越地方のサツマイモ作りはその一つ、上総の椎津村から入っている。ここは江戸湾沿岸の村で、今は市原市に入っている。

一方、武蔵野台地のどまん中に、南永井という村があった。江戸時代初期に開発された畑作新田で、今は所沢市に入っている。この世襲名主だった吉田家の古文書に、「さつまいも作り初メ之事」という覚書がある。吉田弥右衛門が書いたもので、日付は寛延4年3月吉日とあり、こうある。

「當二月廿八日ニ江戸木ひき町川内屋八郎兵衛殿世話ニ而かつき国志井津村長十郎殿方へ弥左衛門参さつまいも貳百ニ而代五百文買

落銭共壹分貳朱懸リ申候 九日目ニ帰り申候」

別の覚書によると、この時弥右衛門は「御公儀様願ひ」の上、弥左衛門を上総へやっている。寛延4年（1751）といえば、昆陽の試作から10数年も後のことになる。

こうして川越イモのスタートは、関東でも決して早いほうではなかった。

3. 江戸・東京の焼芋屋

サツマイモは自家用の作物であり救荒作物だった。川越地方でも最初はそうだったが、途中から事情が変わり、商品作物になった。

江戸に焼芋屋が現われたのは寛政の頃（1789—1801）とされている。それ以前にも、ふかしいもを売る店はあったが、どうということもなかった。

ところが焼芋はよほど江戸っ子の好みに合ったのであろう、たちまち焼芋屋のない町はないほどになったという。それとともに、江戸周辺の村々の余剰甘藷が江戸へと動きだした。川越イモはこうした中から有名になっていったもので、天保期（1830—44）にはすでに日本一のサツマイモになっていた。このことは諸国名物番付の一つ、『天保時代名物競』に、「薩摩芋 川越」とあることからわかる。そしてその後の番付類を見ても、サツマイモは川越だけだ。²⁾

その最大の理由は味であろう。焼芋は、いもをただむし焼きにするだけのものだから、いもそのものの良し悪しが一番ものを言う。

その点、川越イモは味も香りも抜群だった。菊地貴一郎の『絵本江戸風俗往来』にも、「日本橋近辺の如く総立てこみし町中にある焼芋は、必ず甘味にして香気格別なるは、川越本場を用いしと見えたり」とある。

こうなってくると焼芋屋の看板は、「本場川越」となり、「川越屋」となっていく。そうしないと、客が承知しないからだ。しかもこの焼芋は、明治維新以降も衰えるどころか一層繁昌した。それが突如振わなくなったのは、わが国の世相が一変したと言われる関東大震災以後のことである。

江戸・東京で名声を博した川越イモは、明治の鉄道時代に入ると、鉄道を使って全国各地に進出した。

関東はサツマイモの経済的栽培の北限とされている。したがって川越イモも、まず東北・北海道へ向ったが、やがて関西へも進出した。京都の蛸薬師通河原町西入ルの焼芋屋、西村格太郎さんは、焼芋屋の三代目だ。戦前から焼芋を焼き、今も売っている。格太郎さんによると、戦前の京都には500軒もの焼芋屋があった。京都には「寺田イモ」という、すばらしいサツマイモがあったが、量が無い。そこで数軒ずつ組んでは鉄道貨車で川越イモを買っていたという。

³⁾このことは入間ゴボウの起源からもわかる。大正末期のこと、川越イモを買い付けにきていた京都のマルハチという青物問屋が、サツマイモの産地はゴボウにもいいことに着目、入間郡農会を通しての契約栽培を始めた。

⁴⁾これが昭和初期から軌道に乗りだした関西市場向けの入間ゴボウだが、まさに川越イモあつてのゴボウだった。

4. 赤沢式甘藷栽培法

サツマイモは本来、自家用の作物であり、救荒作物だったから、川越のように重要な商品作物になってきても、栽培技術を特に研究するほどの人はいなかった。そのため単位面



積当りの収量は低く、量の拡大は作付面積の拡大に頼っていた。

ところが明治に入ると、サツマ

イモの増収法の確立に一生を賭けた人が現われた。川越市今福生まれの赤沢^{とへよ}仁兵衛（写真の人）がその人だ。

仁兵衛は幕末の天保8年（1837）に生まれている。慶応元年（1865）、近くの赤沢家の養子になったが、そこには畑が5反歩しかなく、しかも巨額の負債に喘いでいた。ふつうのことではとてもやっていけないことを知った仁兵衛は、当時「畑方第一の作」と言われていた川越イモの増収を思いついた。

そこで様々な実験を繰り返しつつ、増収法を開発、明治43年にはその集大成である『赤沢仁兵衛実験甘藷栽培法』を公刊した。本書は農山漁村文化協会の『明治農書全集』第4巻畑作編に収められ、昭和60年に復刻されたばかりだが、同協会編集部によると、当時の民間のサツマイモ作りの本で、見るべきものはこれ一冊しかないという。

仁兵衛のいも作りのコツは、まずいい苗を作ることだった。どういう苗なら一番取れるかを研究するとともに、それには苗床の管理をどうすれば良いかの実験を繰り返している。「苗半作」のことば通り、いい苗が取れたとき、サツマイモ作りはすでに半分終わっている。

次は独得のウネ立てだった。ウネに堆肥を

40～50cm間隔で点々と置いていく。その上に土をできるだけ高く盛り上げ、その上に苗を釣針型に挿す。

武蔵野台地は厚いロームでおおわれている。これはもともと通水性が良く、通気性も良い。しかも日中と夜間の温度差が大きい。それかサツマイモに、なによりも好適だったわけだが、赤沢式はその好条件を一層高めるものだった。仁兵衛の調査によると、入間地方の川越イモの収量は1反歩当り250—300貫だった。そこでその人たちに赤沢式を奨め、試作してもらったところ、少ない人で500貫前後、多い人は、1,000貫⁵⁾近くになった。

倍増から、人によっては3倍増⁵⁾になっているわけで、赤沢式がいかに革命的なものであったかわかる。

5. ベニアカの発見

赤沢仁兵衛の時代の川越イモは、赤ヅル、青ヅルの二種類だった。江戸っ子が日本一のサツマイモとはやしていたのは、このいもだった。ところが明治31年に、浦和市の針ヶ谷でそれ以上のものが発見された。兼業農家の主婦、山田いちが、ハッ房種の突然変異したいもに気付き、取り分けてふやし、ベニアカ（紅赤）としたのがそれだった。

幸い浦和地方は東京に隣接、商品作物栽培の盛んな所だった。そこで東京市場へ出してみたところ、大評判になった。しかも焼芋用にもすばらしい。それを見て川越イモの生産者も、ベニアカをいっせいに導入、大正期以降はそれ一色といった感じになった。

しかも今なお、川越イモといえばベニアカのことだ。実際、ベニアカ以後、数多くの食用いもが創り出されたが、ベニアカ以上のもはないというのだから、驚いてしまう。

ただ高系14号などと違って、どこででもできるわけではない。「サツマイモの女王」と言われるだけに、気難しく、デリケートで、土地をひどく選ぶ。川越イモが長年他産地を寄せつけなかった理由の一つは、この辺にもあったようだ。

それにしても山田いちの功績は大きい。よく彼女の石碑か銅像は、どこにあるのかと聞かれる。あって不思議でないのに、まだどこにもない。それは川越のサツマイモの先生、赤沢仁兵衛の場合と同じで、残念なことだ。

6. 川越イモは生きている

関東大震災以降、焼芋ははやらなくなり、川越イモも振わなくなった。ただ昭和の戦争時代に入ると、サツマイモは重要作物となり栽培面積が激増した。もっとも質より量の時代だったから、ベニアカのように、うまくても量の取れないものは姿を消し、農林1号や沖縄100号などの多収穫品種が市を利かせていた。

太平洋戦争が終り、戦後の食糧難時代も過ぎると、ベニアカが復活した。ただなんとなく勢いがなく、昭和30年代で頭を打ち、以後激減、今や100ヘクタールほどになってしまっている。もっとも川越イモと言っても、それは川越市内だけのものではない。所沢市、狭山市、三芳町などの周辺市町村を含めてのものだが、それでなお400ヘクタールほどにしかない。

さいきん、ベニアカではないが、高系14号などの食用いもで、めきめき頭角を現わしてきている茨城県銚田町の銚田農協^{ほこた}などは、1農協だけで1,400ヘクタールも作っているというのだから、いかに少なくなってしまったかわかる。

事実、さいきんの川越の畑作地帯を回ってみても、サツマイモ畑はなかなか見つからない。農家が今では、ゴボウ、ニンジン、ダイコン、ハウレンソウ、サトイモの5種類に力を入れているからだ。とくにハウレンソウとサトイモの伸びは著しく、こうしたものと較べると、サツマイモの利益は低すぎ、うまみがなくなっている。そのため数少なくなってしまった甘藷農家が、なんとかしなくてはと作っている「川越いも栽培研究会」（松崎新治会長）なども、下手をすると「川越いも保存会」になってしまいそうな感じだという。

ただ30万都市と言われる繁華な川越の街に入った人は、いもせんべいやいも^{なつとう}納糖、いもまつば（いもかりんとう）などの名産菓子を売る店が、あまりにも多いのに驚くはずだ。

しかも注意して和菓子や洋菓子の店をのぞいてみると、サツマイモを生かしたオリジナル商品も多い。

たとえば羊羹やまんじゅう、落雁、クッキー、サブレー、プリン、シャーベット、アイスクリーム等々だ。

また市内には日本唯一のサツマイモ料理専門店、「いも膳」があるし、ベニアカで作るぜいたくな「紅赤焼酎」もある。

それにサツマイモ好きの市民有志の集り、「川越いも友の会」（田中利明会長、68名）があって、いも祭やシンポジウムをやっている。そして市立図書館では、『サツマイモ関係文献目録稿』まで出している。

今春、鹿児島県の指宿から、川越のサツマイモ事情を視察にこられたサツマイモの研究者、湯之上忠氏を案内したところ、「さすがは川越だ。ここではサツマイモが生きている」と評されていた。

川越のサツマイモ文化の層が意外に厚いことに感心されてのことのようだったが、わたしたちもそれを誇りとし、一層大切にして行きたいと思っている。

- 〈註〉 1) 葉山禎作・「近世期武州におけるサツマイモの普及——青木昆陽の功罪」（川越いも友の会・福原公民館：『川越いも入門百科シリーズ』第6集所収）
- 2) 林英夫・芳賀登：『番付集成』
- 3) 拙著：『サツマイモの話——川越イモとその周辺』所収、「京都の焼芋屋」
- 4) 埼玉県：『埼玉の園芸』所収、「入間ゴボウ」
- 5) 赤沢仁兵衛：『甘藷試験表』（赤沢家蔵）

井上 浩 昭和6年、埼玉県に生まれる。東京教育大経済学科卒。埼玉県立浦和高校教諭をへて、現在松山高校教諭。川越市文化財保護審議会委員。川越いも友の会理事。（著書）『川越いもの歴史』（共著、蔵造り資料館、1982）。『サツマイモの話——川越イモとその周辺』（たなか屋出版部、1984）。『川越唐棧』（同、1985）

原稿募集

◎いも、澱粉、水飴、化工澱粉等、関連産業に関する原稿（400字横書で10～15枚まで）および肩のこらない地方だより（500字ほど）を募集します。当情報誌に掲載の原稿に対しては、薄謝を呈します。

送り先・東京都港区赤坂6-10-41

ヴィップ赤坂303号室
財団法人 いも類振興会・情報編集部

いも類振興情報 第9号

昭和61年10月15日発行

発行所 財団法人 いも類振興会
東京都港区赤坂6-10-41
ヴィップ赤坂303号室
電話 03-588-1040
振替・東京3-110152

印刷所 交通印刷株式会社