

維に関しては、野菜や果実の繊維よりもイモや穀類のデンプン食品の繊維の方が大腸機能に有効であることが報告され、高繊維食品としてのカンショが、健康食品として再認識され評価されつつある。

青果用カンショは、市場、消費面から品質に対する要求が極めて強く、注文も厳しい。こうした流通面からの要求を真剣に受けとめ高品質品の生産に努めることが何よりも重要であると考えている。

従来のカンショはとかく野菜作の脇役的作物として栽培されており、栽培も粗放で、肥培管理が必ずしも充分でなく、品質本位の生産とは言い難かった。

県内の主産地にあつては、地域性を活かして今後ともカンショ生産にとりくむと考えられるが、生産安定と品質向上の面から、とくに次の点に留意することが必要と思われる。

- (1) 優良品種・系統の選定（選抜）導入
——用途別——
- (2) 土壌改良——物理性重視
- (3) 施肥改善——施肥成分量、微量元素
- (4) 適期植付けとマルチの有効利用
- (5) 合理的な輪作体系化
- (6) 土壌消毒の実施
- (7) 定温貯蔵による品質保持

■現地情報■

川越イモとその文化 井上 浩



1 進物用の発送イモ

川越地方のサツマイモは、青果市場にはあまり出ない。農協やデパート、八百屋などが名産の紅赤べにあか（きんときともいう）を農家から直接買い取り、客の指示する贈り先へ発送する「発送イモ」が、ほとんどだからだ。

その場合イモは段ボール箱に入れる。箱には、5キログラム、8キログラム、10キログラム用などがある。

イモは色、味、香り、形のすぐれたものを選ぶので、値もいい。昭和61年秋の農協扱いの発送イモは、10キログラム、3,200円だった。

サツマイモというと馬鹿にする人が多いが、川越では違う。イモ作りの名人といわれる人

たちが競争で作る。それは見事なものだからだ。それを見て、読売新聞解説部の大津彬裕氏もこう唸られていた。

「いやあ、驚きましたなあ。サツマイモが高級贈答品だなんて。わたしが育った鹿児島なんかでは、今でもとても信じられんことですよ。

川越イモは、今や芸術品ですなあ……」。

この川越イモをたくさん送る人は、20箱も30箱も送る。ただ毎年、150箱前後も送っている人がいたとは知らなかった。

それは狭山市の入曽で、狭山茶の製造販売を手広くやっている町田恒蔵氏だった。同氏との出会いは、拙著『サツマイモの話——川越イモとその周辺』（昭和59年、たなか屋出版部）が縁になった。それを読まれ、自分も

川越イモ・ファンだというお便りを頂いて以来、もう何度もお邪魔させてもらっている。

先日もお邪魔したところ、こう話されていた。

「この秋も150箱ほど送りましたよ。もっともうちは数が多いから、知り合いの、いいイモを作る農家に頼んで直接そこから送ってもらっていますがね。

そう、送り先は取り引き先中心で、あとは知人や親類など。天下の《山本山》にも行ってますよ。

この地方のもので、川越イモぐらい贈って喜ばれるものはないでしょう。われわれが、青森の人からリンゴ箱をもらった時と同じですよ。

うちでは毎年同じ所へ送るものだから、向うも秋がくると、まだか、まだかと待ち遠しくなるそうです。紅赤は晩生種だから10月下旬過ぎにならないと掘らないからね。とくに奥様がソワソワされるそうですよ」

現在、この発送イモで困っているのは、イモ不足から注文に応じ切れないことだ。いい値で、それほど売れるのなら、畑をふやせばよさそうなものだが、それができない。

東京に近接している川越地方の場合、サツマイモよりも、もっと金になる野菜がいくらでもあるからだ。そのためサツマイモ畑は、ふえるどころか減少傾向にある。

そして今、川越地方で栽培面積が急増しているのは、ハウレン草と芋は芋でもサトイモだ。

2 ふかしイモのコツ

前述のように、さいきんの川越イモは進物用の発送イモになっている。

その場合、箱毎に生産者の住所、氏名、電話番号を書いた紙が入っているのが普通だから、苦情は容赦なく来る仕組みになっている。

川越市中福の松崎新治さん（大正5年生まれ）は、同志と「川越いも栽培研究会」を作り、その会長を勤めているほどの人だから、ここのイモぐらい評判のいいものはなからうと思っていた。

ところが話を聞いて驚いた。少し前のことだがお客からこういう電話がきたことがあったという。

「川越イモはうまいというが、お宅のイモはなんだ。ふかしたらベチョベチョになっちゃってちっともうまくないじゃあないか」とカンカンに怒っている。

松崎さんは、「はて、おかしいな」と思った。だが、「ひよっとしたら……」と思うことがあった。

そこで、「どういうふかし方をしたのです？」と聞いてみた。そうしたら、やはり最悪のふかし方をしていたという。

松崎さんによると、川越イモのふかし方はこうなる。

一口にサツマイモといっても、いろんな種類がある。^{べにこうけい}紅高系、^{べにこまち}紅小町、^{べにあずま}紅東、^{こがねいも}黄金芋、そして^{きんとき}金時とも呼ばれる^{べにあか}紅赤だ。

このうち川越イモは紅赤だが、他のイモと違ってふけるのが早い。だから強火で手早くふかす。他のイモのつもりでやると、ふかし過ぎになる。

そうなるとベチャベチャで香りのない、まずいイモになってしまう。

それとふけたら、サッとイキ（蒸気）を抜かなければならない。ふかし器などへ入れっ放しにされたらたまらない。ザルかなんかに

すぐ移すのがコツ。

こうしてはじめて、あのホクホクの香りのいい川越イモが頬ばれる。

紅赤の性質を知り抜いている地元と違って、全国にはむしろそういうことを知らない人の方が多い。お客の電話からそれを知った松崎さんは愕然としたという。

そこで所属する福原農協の発送イモには、ふかし方のコツを書いた紙も、必ず入れるようにしたという。

以下がそれだ。

「サツマイモをふかすときは、むし器またはセイロを使い、むし器にはたっぷりの水を入れ、塩をひとつまみ入れ、いったんふとうさせてから、芋を入れます。

この時、芋を立てて入れた方が火の通りが早く、いっきにふかせて、うまみが逃げません。

強火で10～15分くらいたって、芋の皮の色が変わったら中火にして10分くらい……。ハシが通ればふかし上りです。

なお直ちに他の容器に移して息を抜きます」。

慣れればかんたんなことだが、コツはコツで、それを外すとせっかくのいいものも生きてこない。

松崎さんによると、おかげでさいきんは苦情一つない。くるのは「良かった」とか、「来年も頼む」といった嬉しいファン・レターばかりだという。

3 甘藷問屋の屋号

江戸・東京で焼芋屋が繁昌していた頃のサツマイモの流通は、特殊だった。イモは青果市場を通らず、農家から直接、江戸・東京の

甘藷問屋に送られ、そこから各所に散在する焼芋屋に配られていた。

東京の隅田川、駒形橋のたもとで今でもこうした形の問屋が続いている川小^{かわこ}商店の二代目、斉藤直衛氏（明治35年生まれ）によると、そうした問屋には、「川越」の「川」のつく屋号が多かったという。

事実、川小商店初代の斉藤小平次も、川越地方の大きな甘藷農家の出で、屋号を「川越」の「川」と、「小^こ平次」の「小^こ」からとって「川小^{かわこ}」としたのだという。

ところで昭和61年の秋、埼玉の県都、浦和市の埼玉会館郷土資料室で同室主催の特別展、「ザ・さつまいも」が開かれた。

一か月間に8,500人もの入館者があり、マスコミなどでも大きく取り上げられて大成功だったが、その展示物の一つに一冊の『甘藷受払帳』があった。

明治41年から大正8年までのもので、出品者は川越市新河岸の斉藤理一氏。川越と江戸とは早くから新河岸川の舟運で結ばれており、川越イモもそれで運ばれていたが、同家はその旧船積問屋の一軒で、「伊勢安」という大きな店だった。

したがってここにこういうものがあっても不思議ではないが、多くの人目に触れたのは今度が初めてのようだった。

サツマイモは本来、自給的、救荒的な作物だが、川越イモは特殊で早くから江戸・東京の焼芋屋用のイモだった。そこで農家は作ったイモを、最寄りの船積問屋に運び、江戸・東京へと送ってもらっていた。

『甘藷受払帳』には、いつ、何俵、どこのが、なんという屋号の甘藷問屋へ送ったが書き込まれ、割印がある。

同帳を見て驚いたのは、斉藤直衛氏の言葉通り、「川」のつく問屋が多いことだった。

同帳に載っている問屋は40軒余だが、その3分の1、15軒には「川」の字が付いている。

川安(京橋)、川航、川半、川小(浅草)、川藤(浅草三好川)、川幸(浅草)、川庄、川浜、川音、川仙、川政、川浅(下谷金杉)、川乙、川彦などで、「川越屋益吉」などとあるものまである。

なお同帳でサツマイモの出荷状況を見ると、10月下旬から動きだし、翌春の3月下旬で終わっている。

川小商店の斉藤直衛氏によると、川越地方の農家がサツマ床に種イモを伏せるのは、むかしも今も春の彼岸だ。だからどこでも、それまではイモの保存ができるようにしている。しかしそのあとは本格的なムロがなければ保存できない。

そこでこの頃、残りのイモをきれいに払ってしまう農家が多かったからだという。

4 『さつま芋お料理』の中の川越

昭和59年発足の「川越いも友の会」(80人)は、多士済々だ。

たとえば川越農業高校の柏俣和夫先生は、農業関係の本の収集家として知られている。ついさいきんも古書市で、屋中定吉という人の『さつま芋お料理』(明治38年、宝永館)という珍本を入手したという。

そしてさっそくそのコピー本を作り、友の会の研究部員に配布してくださった。酒の肴にいいという142種類もの、イモ料理の作り方が載っていて、寛政の昔の『甘藷百珍』をほうふつとさせてくれる。

著者は江戸城本丸御用甘藷の納入を勤めて

きたという甘藷問屋に生まれたが、早い時期にイモ羊羹屋に転向した。

「私の代になりましてやはり問屋をしておりましたが、若い時にこの芋調理の商売に変えまして、芋羊羹というものを初めてこしらえたのです」とある。

つまり東京のイモ羊羹屋の草分けだったようだ。それだけに、サツマイモ産地にも詳しく、こうある。

「一口に甘藷と申しても種類はいろいろありますが、まず素人方が御覧になって一寸見分けのつくのは赤芋と白芋でしょう。

その白いものは本場は早稲の鎌倉地方が第一でして、味も新物としてはまず上等です。

中手の本場は下総地方です。薄赤芋、上赤芋、白芋との三種あります。これは10月、11月頃から12月ごろがごく盛りの頃で、まことにおいしいです。

それから奥手になりますと、川越地方に限ります。

皆様は芋は川越が本場で、またそれに限るように思っていますようですが、それは季節によってのことで、上に申す通り、早稲の鎌倉、中手の下総、奥は川越と申すようにその土地で出盛りの頃が一番おいしいのです」。

明治期の関東のサツマイモ産地や、その中の川越イモの位置が分っておもしろい。

川越イモはその後も栄え、大正期までは大産地だった。ただ昭和初期の農業恐慌期に、より有利なハクサイやダイコン、ニンジン、ゴボウなどを導入して以来、サツマイモは振わなくなり、今ではイモ畑も残り少なくなっている。

もっとも川越は、江戸時代以来、日本一の

サツマイモ産地としてはやされてきた所だ。それだけに、他産地には見られないイモ文化の蓄積がある。

幸い、さいきんになってそれに気付き、それを大切にしていこうという市民がふえだし

た。そして思い思いの会に結集し、様々な文化活動を始めている。

井上 浩 埼玉県立松山高校教諭。川越いも友の会理事。川越市文化財保護審議委員。

（農 場 め ぐ り）

後志馬鈴しょ原原種農場

後志馬鈴しょ原原種農場

次 長 湯本 典男

羊蹄山を望む

沿 革

馬鈴しょの栽培は、種いもの良否によるところが非常に大きく、戦後、馬鈴しょ生産増強には質・量ともすぐれた種いもの重要性が高まり、昭和22年4月健全無病の原原種の生産



供給を目的として、北海道4ヶ所、本州の青森、群馬、長野の3ヶ所、計7ヶ所に国営の馬鈴しょ原原種農場が設置された。

当場の設立は、当時の真狩村関係者らの積極的な誘致により昭和22年2月から5月にかけて候補地の選定協議、候補現地の調査検討が行われた結果、北海道道南地帯では美原原野が馬鈴しょ採種農場の設置条件に適合と認められ真狩村字美原に後志馬鈴しょ原原種農場の標柱が立てられた。

環 境

当場は、札幌から南西に約80km離れた、羊蹄山麓の真狩村の東端に位置している。農場から朝な夕な仰ぎみる羊蹄山は、本来は、後方羊蹄山といい、周辺6ヶ町村のシンボル

である。アイヌ名はマクカリヌプリ「川の・山」という意。南東方向に並ぶ尻別岳とは同じ三角山で見違えるほどで、その昔、アイヌは尻別岳をピンネ・シリ（男・山）、羊蹄

山はマッネ・シリ（女・山）と愛称し、両者を夫婦として見立てたようである。そしてこの山は道南随一の高さを誇り、厳冬は峻厳とそびえ立ち、容姿端麗な円錐形のたたずまいは蝦夷富士として親しまれている。

当場用地は真狩村及び留寿都村に跨り、一部喜茂別町と境を接する。東に尻別岳 1,107 m、南にはルスツ高原尾根つづきの樫負山715 m、西方の軍人山 562 m、さらに北西の羊蹄山1,893mなどの四方山に囲まれた標高370mから470mの波状台地に南北約3.8km、東西約1.4 kmの地籍をもつ農場である。傾斜は2°～6°の比較的ゆるやかなところを農耕地として利用し、そのほかは主に針葉植樹林のカラマツ、ドイツトウヒと自然林の落葉樹シラカバ、