

に佇つ農は言ふ
残留孤児の問題も、各地で聞かされたが、
中国の通訳はあまりこれに触れたがらなかった。
しかし北安などでは現実に接し、見聞した
ので、これを詠んでみた。

北安の農婦寄り来て声高に日本人なりと
訪へて言ふ

養父母の三度変りて名も国も忘れたりと
て日本妻は言ふ

帰国をば子と夫拒むと話しかく日本妻あ
り吾はすべなく

残留孤児問題に言及することは慎重でなけ
ればならない。私自身も、戦後台湾から親子

共々無事に引き揚げた者なので、孤児達の心
情は十分理解できる。

親さがしに、来日される残留孤児は陽の当
たる場所の方々であり、今の東北三省地区、
特に北満と言われた黒竜江省には、まだまだ
多くの孤児が、その中には日本人であるかど
うかさえ全く不明のままの孤児が、決して豊
かとは言えないが一応安定した生活をしてい
る。言葉の問題、生活の問題を考えると、日
本に帰ること、特に永久帰国が果たして幸福
なのかどうか、単直に判断し結論を出すこと
の困難さを感じた。この章は、馬鈴薯からい
ささか離れた拙文になったが一筆追記。

ベニコマチのふるさと栗源(くりもと)の いもまつり

千葉県香取農業改良普及所多古支所 北崎 順一

1. はじめに

千葉県香取郡栗源(くりもと)町は、新東
京国際空港のある成田市から車で20分位の所
にある、人口5千人足らずの小さな町です。

栗源町は、関東ローム層からなる北総台地
の一角にあり、台地畑では、古くからサツマ
イモが作られてきましたが、今では、隣りの
佐原市、大栄町、多古町などとともに、全国
でも有数の食用かんしょの一大産地を形成し
ています。〈図Ⅰ〉

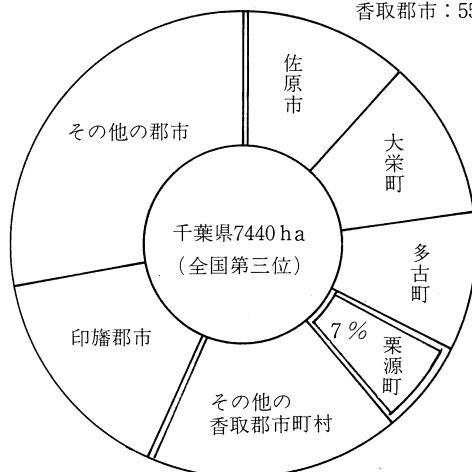
2. サツマイモ栽培の過去・現在

戦後の食糧難を救ったサツマイモも、デン
ブンかんしょ全盛時代を経て、40年代のコー
ンスターチ輸入によるデンプンかんしょの急
激な衰退とともに、食用かんしょが栽培の中
心になって来ました。昭和30年代後半～40年
代前半には、埼玉県川越地方より金時の種い

もを積極的に導入しております。

40年代以降、市場出荷用の食用かんしょが
主力となり、皮色・肉色・形・味・揃いなど、

図Ⅰ 千葉県における栗源町のかんしょの位置
(昭和60年産、作付面積)
香取郡市：55%



野菜としての商品性が重要視されてきています。

食用かんしょは、50年代に入ると、価格が比較的安定していることや、貯蔵出荷ができるため労力分散がうまくいくことなどから、台地畑作農家の基幹作物となってきました。

マルチ栽培により収量、品質が安定し、耕耘・マルチ張り・収穫・いも洗いなどの機械化とともに、かんしょの連作、単品生産となってきました。早掘りだけで無く、普通掘りにもマルチ栽培がとり入れられ、畑一面がマルチによるかんしょ生産になるにつれ、連作障害的な問題が多くなりました。

今では、トラクターによるマルチ同時消毒機やつる刈り機の普及と相いまって、借地により規模拡大をはかっている農家も多くなっています。市場側からは、より良い品質が求められる一方、産地側では、品質の維持、向上にいろいろと苦心しているのが現状です。

3. 栗源のベニコマチ誕生

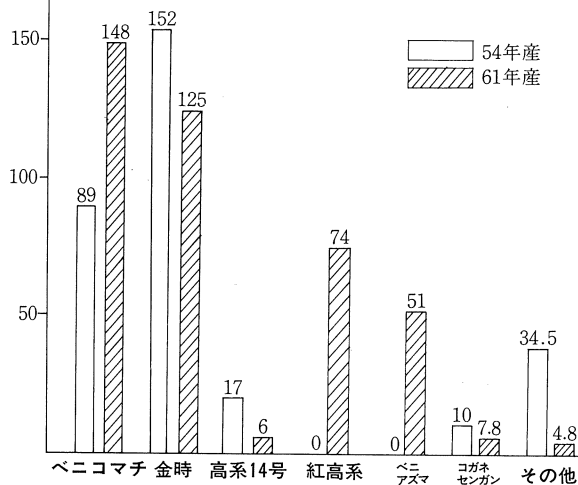
農家の大半がサツマイモを栽培している栗源町では、昭和48年、他産地に先がけて、ベニコマチの産地化計画が立てられ、50年、奨励品種の採用とともに産地化され、今では、栗源町の主要品種となっています。また、58年より、町全域で観光農業を行っており、ベニコマチを中心とした農産物の「ふるさと宅配便」は好評を博しています。

4. いも祭り開催のきっかけ〈図Ⅱ〉

昭和59年、収量が高く、品質・味が非常に良いベニアズマが奨励品種に採用されました。この品種は早掘適応品種で、作付適地が広いことなどから栽培面積が急激に伸びています。

ここ1～2年、ベニアズマの出現や、他作

図Ⅱ 栗源町の栽培品種の推移



物からの作物転換(例えば、タバコ、桑など)により、サツマイモ栽培面積が増加傾向にあり、生産過剰ぎみで、産地間競争が激しくなり、価格も安値傾向が続いています。

この生産者の沈滞ムードを吹き払い、かつ、消費者への消費宣伝をねらいとして「いもまつり」は開催されました。

この企画は、栗源町役場の企画係が中心になったイベントですが、最初は、県民の日の地域版行事「ちいさなふるさとづくり事業」として「サツマイモシンポジウム」が計画されました。これは、生産者、消費者を含めた中で、サツマイモの生産、販売、消費について話し合い、サツマイモを見直おそう、と言う計画でしたが、準備委員会で検討を重ねるうちに、「シンポジウム」では中途半端で、思いきって「いもまつり」にしよう、と言うことになりました。祭りは、いもづくしとすることや、「シンポジウム」的なものは、「第1回いも総会」として、いも祭りの中で開催するという骨子が決定しました。

5. 若者が燃えたいも祭り

祭りは、する側も見る側も、いかにのるか

▼焼いも広場（野焼き状態）



によって、成功か否かに分かれます。

いもまつり実行委員会では、各団体をいかにまき込んで町全体の祭りにするか、に苦心しました。栗源町では、6年前より「ふるさと祭り」という名で、農業祭、文化祭等合同の祭りが開催されておりましたが、「いもまつり」では、他の団体は参加しづらい、という意見が出されました。結局、紆余曲折した後、農業団体、商工団体、文化団体合同の「ふるさとまつり&いもまつり」として、同一場所、同一日開催の運びとなりました。

祭りの中心になったのは、若者です。栗源町では、昭和57年に栗源町農協青年部が結成されており、20数名の少人数ながら、活発な活動をしております。祭りは、この青年部と、サツマイモを主力に出荷している農協園芸部が実行委員会の中心となりました。

いも祭りは、近県では、川越のいも祭、東京目黒不動尊の甘しょ祭が良く知られておりますが、いも祭り実行委員会では、農作業の合間をぬって準備を進める一方、川越のいも祭を見学に行くことで意見が一致しました。川越いも祭は、規模そのものは小さいながらも、発想や工夫には非常に学ばせられる点が多々ありました。また今回のいも祭りの企画、運営に「川越いも友の会」の絶大な協力を受けることができました。

▼第一回いも総会



これを契機に、視察に参加した青年部員も、いも祭りをやるからには、「おもしろい祭りにしべえ」という気運が盛りあがり、部員一丸となって準備が進むようになりました。

6、大成功を収めたいも祭り

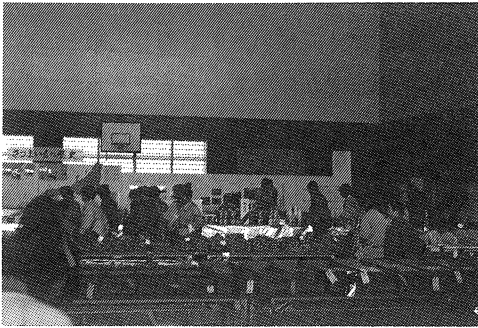
周辺市町村の農業祭とは一味違った「いもまつり」の宣伝には、役場企画係が中心となって、マスコミ利用や、ポスター、チラシ配布など、町内のみならず、県内外への働きかけを積極的に行ないました。いも祭りの開催された11月22日～23日は、好天にも恵まれ町内外、県外からも多数の見学者がおとずれ最高の人出でした。

(1) ベニコマチのふるさと第1回いも総会

一日目は、「第1回いも総会」が開催されました。青年部部长による開会宣言の後、農協園芸部部长が、「栗源町におけるさつまいもの歩み」と題し報告を行ないました。栗源のさつまいも栽培の過去と現在を総括し、将来のあり方について言及したもので、参加者に一つの示唆を与えました。また、川越いも友の会の顧問のベリー・ドゥエル氏に「私とさつまいも」と題した記念講演を御願いしました。アメリカのいも栽培、いも祭りの事情について興味深い講演でした。

いも総会の極め付けは、町内5名の娘さんの応募による「ベニコマチガールズ認証式」

▼いも総会展示場



です。ベニコマチガールズは、町内外に一般公募したのですが、町外より数名の応募があったものの、当日参加願えませんでした。どうもサツマイモのイメージが合わなかったようです。ベリー・ドウエル氏によるとアメリカでは悪いイメージは全く無いとの事ですが、日本では、「いもねえちゃん」等、あまりイメージが良くありません。このイメージを良くする方法はないものでしょうか？そして、いも総会は、ベニコマチガールズによるベニコマチ宣言の後、盛会裏に終わりました。

(2) いも総会会場での各種展示物

会場はいもづくしにしました。ベニコマチ日本大賞決定と題したサツマイモ共進会は、町内の大多数の生産者の出品がありました。サツマイモ珍品・奇品コンクールにも多数の出品があり、そのユニークさに、思わず吹き出してしまうコマもありました。

全国のいも全員集合（品種勢揃い）と題したコーナーでは、普及所が中心になり、国、千葉県・鹿児島県等の農試の協力のもとに、60余種の過去・現在・未来の品種を展示しました。未来の品種では、千葉県ではまだ試験段階ですが、ウイルスフリー苗によるサツマイモを展示することができました。

いも製品競演コーナーでは、サツマイモを使ったお菓子類、缶詰め、全国のイモ焼ちゅ

▼いも料理コンクール



う類を多数展示し、見学者は、サツマイモ製品の多さに改ためて驚嘆の声をあげていました。また、いも祭りに合せて、ベニコマチ焼ちゅ（非売品）が作られました。町内の酒造会社の協力によるもので、いも焼ちゅ独特の臭さを、関東人の好みに合わせてまろやかにした味は、試飲した人々には好評でした。

パネル展示コーナーでは、サツマイモのきた道（伝播ルート）や、世界における日本、日本における千葉県、かつ、千葉県における栗源町のサツマイモの位置などのパネルを所狭しと展示しました。いも料理展示コーナーには、町内の生活改善グループによる数多くのサツマイモ料理が並べられました。また、見学者へは、「栗源町におけるさつまいも発展の歴史と現状」の資料集と「いも料理集」を手作りの資料として一般配布しました。

(3) 最大のイベント～焼いも広場～

2日目のイベントの圧巻は、ギネスに挑戦、世界一の焼きいも大会と題した焼いも広場です。ベニコマチ2tを、約10aの畑を利用して、粳がらで焼こうというイベントです。青年部が中心となり、いもの確保、粳がらの確保など、限られた期間内での準備には大変苦労した、とのこと。粳がらの量、焼きかた、焼く時間など、実験を重ね、粳がら600袋で、畑に小さな山を作り、束ねたわらを煙

突がわりにして、前日の昼11時に着火しました。当日の朝7時に焼けたすくもの中にいもを差し込み、10時過ぎに一般客へ広場を開放しました。焼きいもは非常に評判が良く、午後2時頃には、ほぼ無くなった、とのことでした。いもの食べ方の原点とも言える焼きいもの人気を改ためて見せつけられた思いです。粳がらでいもをおいしく焼くコツは、3分の2以上焼けたすくもの中にいもを入れることだそうです。

(4) いも料理コンクールといももち町内外よりオリジナルなサツマイモを使った料理、菓子などを公募し、コンクールを開催しました。これには多数の応募があり、審査員の



▲ふるさとまつりいもまつり

料理専門の先生も舌を巻くほどでした。

いももちは、園芸部が中心になり、ふかしたいもを臼でつき、食べ放だいとしました。昔なつかしい味だとか、本当のもちよりおいしいとか、さまざまな感想が聞かれました。

(5) 遊びのイベントその他

100馬力級のトラクターとの綱引きの「いも喰い力くらべ」や「いも喰い絶叫大会」、「いも重さ当てクイズ」、「いも掘り大会」「いも輪投げ」「いも即売会」等々、会場は2日間とも、いもいもづくしで大盛況で終了することができました。

7. ベニコマチの良さを再認識

金時（紅赤）が王様なら、ベニコマチは女

王だと言われています。金時に比べ、スジ（繊維質）が無く、焼きいもにも適し、味そのものは、同等以上だからです。多少変形しやすいという欠点はあるものの、作り易く、長期貯蔵出荷が可能など、長所を兼ねそなえている品種と思われます。ベニアズマは、今のところ、早期肥大性に優れ、味が非常に良いものの貯蔵出荷に不適であるという点から、差し詰めサツマイモの王子と言えそうです。この

いも祭りは、筆者共々、ベニコマチへサツマイモを再認識した2日間でした。

8. おわりに

最近、サツマイモの復権がマスコミを中心に叫ばれています。この飽食の時代に、健康野菜と

てしの見直しがされているものです。しかし、生産者側から見る時、サツマイモを取りまく情勢は非常に厳しいものがあります。農家の間では、野菜の過剰傾向の中で、「いももダメか」という声も最近良く耳にします。そのような中で開催された「第1回いもまつり」が、一つの起爆剤となり、サツマイモ産地の活性化につながれば、と念じてやみません。

最後に、いも祭りに積極的に参加された各団体の労をねぎらい、協力いただいた関係者に感謝申し上げ、ベリ・ドゥエル氏の言葉を借りれば、いも祭りの輪が全国いや世界に広がることを期待して、第1回いも祭りの報告と致します。