
栗源町の甘藷栽培

栗源町農業協同組合園芸部長 高 橋 渉

わが栗源町は、千葉県北総の東北部に位置し、栗山川の源流になっている。

農業は台地の畑作が中心で土質は典型的な火山灰土である。

私たち園芸部は部員数256名、総耕作面積320ヘクタール、平成2年度の販売額は10億7,000万円であった。このうち、5割近くを甘藷が占めている。

★栗源の甘藷の歴史

この町に甘藷が入って来たのは、江戸中期の蘭学者青木昆陽先生によるものと伝えられ、気候風土が甘藷栽培を意外と早く普及させたと思量される。

第二次世界大戦中は質より量の時代であり主たる食糧であり農家経済の主流をなしていたことは事実である。戦後も都会から買出人がやって来て農家から農林1号や沖縄芋でつくった芋飴や駄菓子競って買われていった。ある買出人は六月の末頃だったろうか、どこかの農家を訪ねてももう貯蔵芋はなく、リュックへ入れて帰るものがなく途方にくれているところある農家の庭先に芋床があり、芋苗を採り終えた芋床に代芋が見えたのでこれを譲って欲しいと、1俵1,000円で手に入れ喜び勇んで帰って行った、という話を聞いたことがある。いずれにしても米に次いで甘藷は食糧経済の中心であった。

甘藷の生産は掘り取りが人力であり貯蔵方法も意外と難しかったため労働人員1人に付

き2反歩位の作付であっただろうか。町内にも2ヶ所の澱粉工場があり澱粉用の沖縄100号や肥沃地で農林1号が栽培されていた。沖縄芋は収量があり11月頃まで掘り取り、そのまま出荷し、現金化されていた。貯蔵をしなくても済む利点から作付も非常に多かったようだ。澱粉生産に伴う澱粉粕を養豚農家は豚のエサに使い満腹感を与え、栄養源にもなるなど笑いが止まらなかった時代でもある。

その後昭和31年～32年頃から落花生栽培が盛んになり芋より落花生に堆肥を多投して競って落花生を作っていた。この頃は乾燥したさや付落花生一貫目400円位、大工の手間が1日600円位の時である。

1年の落花生の収入で、50数坪の家を新築して上棟させ屋根瓦をのせ、2年目の収入で造作をして仕上げ、まだ予算が余った時代で、畑作地帯は、冬季になると植音は絶えることがなく、正に農家はこの世の春を謳歌したものである。農家の好景気を当てこんだわけではないだろうが、小型耕運機やビニールによるマルチ栽培が普及しだしたのもこのころからであった。

耕運機の導入は、甘藷の掘り取りを容易にしそれは又、落花生の連作回避の上からも必然的に甘藷が見直されるようになったのである。反面落花生は連作による収量減を止められず又商社が輸入を始め相場も不安定になってきた。そこへ食味がよい金時が作られるようになって来たが市場性が非常に高く、日本

の食生活の向上と共に甘藷栽培に重点が置かれるようになった。昭和43年頃本町では150町歩位の甘藷が作られていた。ある農家は、金時五畝で8人家族の1年間の喰いぶちになったと云われたほど収入源となっていたのである。

★ベニコマチの里 栗源

しかし金時は栽培技術が難しく需要に応じきれない状況にもなっていた。50年当初にはベニコマチが導入され、数年で全町にその栽培が広まった。この品種は比較的肥沃地でも栽培が可能のためその後も増加していった。内外ともベニコマチの特産地との認識が広まり「ベニコマチの里 栗源」となったのである。だがこの品種は、悪性のつる割れ病にかかりやすい欠点をもち、マルチ栽培の普及と共に潰瘍病にかかり、連作の障害も多く出て、品質、収量ともに低下し、輪作体系をとれない小規模農家は減反せざるを得なくなっていた。

昭和30年代、40年代は、一町歩や一町五反程度の小規模農家でも立派に経営が成り立っていたが、高度経済成長下、農業も金肥、農薬、資材、農機具が急速に普及し経営の高度化の要因になったのであるが反面、生産コストの高騰となって農家経営の首を締める結果となっていた。

従って農家の減少及び兼業化が進んで、家族4人の労働人員がいたら弁当箱をもって日雇い労務者になり現金収入を得た方が経済的には有利になって来たのである。

農業、農村の全般の状況・現状は、ここで説明するまでもないので省略するが、とにかく金時が良い、ベニコマチが良いと連作に連

作をかさね、産地といわれても採算がとれないで泣きながらでは芋作りをやっていられない。産地形成も困難になって来ている。本町における今後の経営は、まず輪作体系を確立させ、土づくりをしながらのものではないかと思う。耕作面積3ヘクタール位で、甘藷1ヘクタール、人参、メークイン、大和芋、午ぼう等で2ヘクタール位生産している農家は、かなりの収益を上げているのである。ベニコマチが極端に減少を続けている中で、実際に良質のベニコマチを生産している農家もあるのだ。輪作の成果と栽培技術によることといえる。

従来からの農村・農家の欠点ともいえる、他人をねたみ、他人の失敗を腹の底で笑う、肝心のことは教えない、聞こうとしない、閉鎖的、こっそり大尽型などなど、今もって、農業農村近代化への障害となっている。

厳しい農業情勢下、小さいことではあるが農業者がお互いに助けあい、長所や欠点を教えあう努力・人間性回復も根幹として必要であると思う。

★これからの甘藷栽培の方向

これからの本町の農業とその中での甘藷栽培の方向は、ひとくちに言って都市近郊型の農業の中に甘藷をとり入れた輪作付付体系をして行くことだと思う。現在園芸部員総耕作面積約320ヘクタール、うち甘藷は215ヘクタール、昨年比で15ヘクタールも減少している。その内訳は、金時、千葉紅で2.5ヘクタールに対しベニコマチは18ヘクタールも減少している。反面栽培が比較的易しいベニアズマは、約7ヘクタール増加している。

このベニアズマは、茨城農試研究室長樽本

先生が茨城県のような砂質土地帯でも作り易い甘藷ということで食味と共に形状もよく多収を目的に育種されたものであるが、極端な早生種で、生育初期に低温にあうと裂開という弱点をさらけ出し、昨年もこれによって泣いた農家も随分あったはずだ。唯、毎年冷害はないだろうという神頼みの気持ちと、就農者の高齢化から作り易さが魅力で必然的に増反を見たものと思われる。

「産地は移行するのだ」、「芋を作っていたのでは喰って行けない」、「芋は減らす」……。そんな言葉が日常出て来ている。

甘藷の地位も文明国で甘藷を食用としているのは日本ぐらい、日本も馬鈴薯の時代がくるかも知れない、そして甘藷の需要は伸びないかも知れない。しかしながら日本の食生活は今見直されて来ている。健康志向もいちだんと高くなっている。そんな中でさつまいもは健康によい食べ物として評価され、食べ方も工夫されて来ている。必ずしも需要は減らない、むしろ増えるかも知れない、そんな期待も持てる。

健康はだれもが願っており生産者自身も健康のため美味しいものを食べ、それをアピールしながら多くの消費者にそう感じてもらえるようPRしてゆくことも産地としてはだいじなことだと思う。

多くの先輩達が血のにじむような努力を重ね築いて来た産地の灯を簡単に消してはならない、われわれ北総台地の畑作も都市近郊型への移行も徐々に進んで来ているが経営面積や地域環境からも、前述したような作付体系の中で今後とも甘藷の位置づけは大きいものがあると思われる。

★昨年の実績と当面の目標

昨年の園芸部の販売額で見ると、甘藷は230ヘクタールで5億600万円、春冬人参は43ヘクタールで2億4,000万円、単位当りの収入で甘藷は大きく劣っている。

これは、連作障害による品質低下が主因といえる。従って今後も農家経済の中である位置を担って行くものとするには、連作を回避する指導とその確立、ウィルスフリー苗などによる技術革新の両面から良質で市場性の高いものを生産して行くことが重要なことと思っている。同時に市場性が高いことと連動するが消費者のニーズに合わせることも又関係機関などと連携して行く必要があるが生産者側としても消費者に需要を喚起して行くことも従来にも増しあるいは新しい感覚なり手法で展開することもだいじなことと思われる。

今後、当面の目標として、150ヘクタールの甘藷で5億円、170ヘクタールの冬春人参、メークイン、大和芋、ごぼう、その他軟弱野菜で10億円位に売り上げを伸ばして行く努力をしたい。体系としては、5月から8月頃まで馬鈴薯、9月より1月頃まで甘藷、2月より4月頃まで人参、これらが主体となるのではないか。都市近郊農業地帯での甘藷栽培のあり方をより追求して行くことも我々に課された宿題であり、経営的、経済的に見て甘藷作りが良いのだと実感できるものになりたいと考えている。

その結果が産地の灯を消さないこととなり、斜陽産業といわれる農業の明日に産業として成り立って行く光明を見出せることになる。芋作りを止めないでよかった、農業をやっているよかったといえるまで努力をして行く責務を感じている。