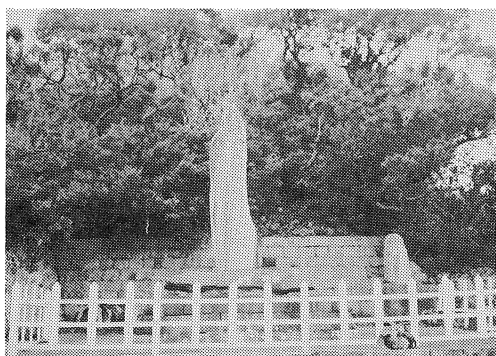


と海外への遺伝資源の配布のために、検疫用の隔離栽培温室も出来上がり国の許可を待つばかりであった。チリではパレイショ以外のアンデス特有のイモ類はあまり利用されていない。南部のチロエ島付近が現在の栽培パレイショの発祥地だという考えもあり、多くの興味深い在来品種が存在している。南部にあるINIA・レメウエ試験場はチロエ島にも近く多くの遺伝資源を保存しているので、チリ

のパレイショを研究するには最高の場所である。チリは南北にとっても細長い国で亜熱帯から寒帯までの気候があり、何でも栽培できる可能性を持っている。特に、中部の地中海性気候の地域では色々な野菜や果樹が栽培できそうなので、チリ遺伝資源計画でも新しい野菜や果樹を導入しようとしている。

〈次号に続く〉



種子島の日本甘藷栽培初地の碑

種子島の 「からいも」

熱帯農業研究センター

加藤 眞次郎

鹿児島市の約100キロ南、太平洋と東シナ海に面した種子島は、鉄砲伝来の地あるいはロケットの発射基地として有名である。

この島には、日本甘藷栽培初地之碑が海に面した国道沿いに建っている。碑文には「本邦甘藷の栽培は実に我が種子島に創り、種子島は我が下石寺を以て試作の地と為す。故に題して日本栽培初地の碑と曰ふ。

公、治を図るや、志済民に在り、當て琉人より甘藷の利を聞き、折簡して之を求む、元禄十一年三月中山王尚貞ちゅうざんおう一籠を贈る……」と刻まれている。

種子島の西之表市役所の北に栖林神社せいりんがある。栖林様、また甘藷の神様とも言われている第十九代島主久基ひきもとの霊が祭られている。久基の第一の功績は1698年甘しょを日本に始めて移入したことである。久基はかねて琉球の

中山国王に手紙で依頼していた甘しょ一籠が届いた時、それを種子島に試植するよう家老西村時乗ときのりに命じた。西村は下石寺の大瀬休左衛門に甘しょを植えさせた。休左衛門は、はじめの作物をていねいに育てあげ、甘しょを収穫することができた。久基は休左衛門の成功を喜び、ほうびとして短刀一振と休左衛門夫婦の寿碑（生きているうちにつくる墓石）を与えた。墓前にはいつも甘しょが供えられている。試作後、甘しょ作りは島全体に広がり、生産量も増えて、島外にも売り出すようになった。種子島より8年遅れて薩摩藩山川の前田利右衛門も琉球から甘しょを導入し、薩摩藩に広めた。甘しょは、唐（から・とう）の国から琉球を経由して伝わったので、九州地域では甘しょを「からいも」、「とういも」あるいは「琉球いも」と呼んでいる。

甘しょは薩摩藩から九州・中国地域と広がり、1732年（享保17年）の西日本の大飢饉に薩摩藩では死者が出なかった。徳川幕府も甘しょの救荒作物としての価値を認め、1743年（天保14年）から全国に奨励することになった。薩摩藩から各地に普及したので、甘しょが「薩摩芋（サツマイモ）」と言われるようになった。

種子島は昔から、「争いごとのない島」といわれ、気候温暖でおいしい米がとれる。水稲も日本での初めての栽培地とされている。台風に強い甘しょから、「いもんせん（でん粉）」を作り、これを材料として揚げもんやうどんにし米を補う。島内では、普通作で水田にうるち米ともち米を植え、裏作には小麦、裸麦を、あぜには大豆やささげをつくる。畑には小麦や裸麦のほかに、からいも、おーぎ（サトウキビ）、あわ、きび、そま（そば）、たかきび（トウモロコシ）もつくる。毎日の食事は麦飯が中心だが、からいも飯、あわ飯、きび飯、かぼちゃ飯、里芋飯などもある。基本食のなかで、とくにからいもは、台風で米がとれなくとも収穫できるので心強い。からいもは自家用として「アメリカいも」、「あかみつき」、「しろみつき」などの品種を1反位植付けている。収穫した良い芋は2尺くらい掘りたいもがまの中に埋けておく。水がしみないようにわらやしだを芋の上にかぶせて、さらに土で覆って保存する。

収穫時に芋をつけたまま、つるをなるべく長く切り、4、5本束ねてくくり、軒下につるしておく保存方法もある。酒はもちろん甘しょを原料とした焼酎がある。

種子島にはからいも作りの名人がいる。その人は、鹿児島県農業試験場 熊毛支場 作

物研究室長の上妻道紀^{こうづき}さんである。長年、鹿児島県農業試験場の本場で、甘しょの栽培研究をしていた。平成2年にマルチ栽培（うね幅100センチメートル、株間40センチメートル、アール当り250本植）で、シロサツマ（農業研究センター育成のでん粉原料用多収品種）を供試材料として、あるブロックでアール当り661キログラムの塊根収量の記録を残している。1個50グラム以上の塊根が658キログラムで、50グラム以下のくずいもが3キログラムであった。でん粉重は3ブロック平均でアール当り、実に154キログラムであった。従来、でん粉収量はアール当り100キログラムが限度といわれていたことから、この数値の偉大なことがわかる。平成3年にはこの記録も塗り換えられ、でん粉収量はアール当り161キログラムと世界に誇れるデータを得ている。西之表市立種子島開発総合センターの入口に、上妻さんの栽培した巨大な「シロサツマ」の塊根が飾られている。

最近、種子島に甘しょの加害虫アリモドキゾウムシが侵入した。農林水産省はアリモドキゾウムシの緊急防除に関する省令及び告示を発し、昭和63年度からアリモドキゾウムシ根絶技術確立事業を実施している。また、鹿児島県でも“ありもどきぞうむし防除条例”を出し、発生調査の結果、発生地区は総面積で2,182ヘクタールとした。未発生地域へのまん延防止と早期根絶を図るため下記の防除対策を講じている。①サツマイモをサトウキビ等に転作するように指導する。②野生寄生植物の除去作業及び除草剤の散布を定期的に行う。③誘引殺虫剤を散布する。

これらの対策が功を奏し、アリモドキゾウムシが根絶されることを期待する。