
サツマイモ資料館長の日記より (3)

井 上 浩

サツマイモの日 (1992年10月14日)

8月に入るとマス・コミ関係者からこんな電話が入りだした。「10月13日はサツマイモの日だそうです、そのわけは？」

8～9月は週に1～2本の割だったが、10月に入ると毎日1～2本となり、前日の12日にはなんと6本も来た。TBSラジオ、同テレビ、NHKFM、同第2衛星放送、山梨テレビそして山形テレビ。

その他に2本。ポマードやヘアトニックで有名な柳屋本店の外池栄一社長と鹿児島県経済連農産加工センターの松井重雄所長から。

社長さんからじきじきの電話というのも珍らしいので訳を伺うところということだった。「わたしは毎朝従業員に訓示をしています。明日はサツマイモの日だったのでサツマイモの話をしたくなったんです。

川越に『角大商』という大きな問屋がありますね。あそこの染谷社長は親友でね、川越へもちょくちょく行ってるんですよ」

川越にはサツマイモをこよなく愛する有志の会、「川越いも友の会」(1984年発足、100名)がある。わたしも会員だが、サツマイモの日はそこで遊び心で決めたもの。1987年のことで、以来様々な催しをこなしてきた。その中で定着したのが次の三つ。

「川越イモ」といえば「紅赤」(きんとき)のことだ。会員でイモ作りの名人、松崎新治さんに自慢の紅赤を掘ってもらい、会として市内にある赤澤仁兵衛先生の墓前に供える。

赤澤先生は明治期に活躍した篤農。川越イモの増収法を研究、だれがやっても単位面積当りの収量を2～3倍にふやすことができる技術を開発、自ら「赤澤式」と唱えて普及に当たった。それは当時のわが国のサツマイモ栽培技術の最高水準を示すもので、主著『赤澤仁兵衛実験甘藷栽培法』(明治43年刊)は、農文協の『明治農書全集第4巻畑作』(1985)にも収録されている。

次は市内の老人ホーム、真寿園への紅赤プレゼント。会の代表が松崎さんのイモを持って行く。

あとは市内に散在する会員の店での独自の催しで、景品配りや割り引き売り。当館では関東ではまだ珍しい肉がオレンジ色や紫色のイモをふかしての試食会。

「なんだ、それだけ？」

と言われてしまいそうだが、無理がないので続いている。

さて話を元へもどそう。サツマイモの日が注目されだしたということは、サツマイモがそれだけ見直されてきたということなので、関係者としてこんな嬉しいことはない。

そこでそのいわれの問い合わせがあったりすると、つい力が入る。

「……サツマイモの原産地はメキシコ南部からコロンビア、ベネズエラへかけての広い地域とされています。それがコロンブスの新大陸発見以降急速に世界に伝わり、わが国にも江戸時代の初めに入ってきました。経路はいろいろあったようですが一番よく知られて

いるのは中国南部に入ったものが琉球に入り、そこから九州へ入ったというものです。

日本は大昔から中国文化の影響を強く受けてきましたが、農書では江戸時代の初め、1639年（寛永16年）にでた徐光啓の『農政全書』の影響をもっとも強く受けています。

同書は古書の記述を集大成しただけでなく、当時中国に入ってきたばかりの作物も積極的に取りあげています。

サツマイモもその一つで、その頼もしさ、すばらしさを13も数え上げ、『甘藷十三勝』としています。

甘くてうまい。穀物の代りになる。作りやすく、菌や虫の害を受けない。単位面積当りの収量も抜群。葉にもなれば酒にもなる。そして飢餓の備えになるなどなどです。

わが国で最初の本格的な農書といえば、1697年（元禄10年）刊の宮崎安貞の『農業全書』ですが、その甘藷の項には徐光啓の『甘藷十三勝』がそのまま載っています。

またそれから40年近く後の1735年（享保20年）に、青木昆陽が幕府に献じた『蕃藷考』にも、『甘藷十三勝』がそのまま引用されています。

つまり新来の作物、サツマイモを普及させようとする時、『甘藷十三勝』ほど説得力のあるものはなかったのです。こうした理由から川越いも友の会では13という数字を取りあげ、10月13日をサツマイモの日としたのです。

なお『10月』としたのは、この月が川越地方のサツマイモの旬に当たっているからです。

よく『13』は、『栗（九里）より（四里）うまい十三里』から来ているのだろうと言えます。

記念日は忘れられては困るのでそれでもい

いのですが、すでにお分かりのように、本当はもっと深いところから来ているのです」

それにしてもサツマイモの日がなんでこんなに騒がれるのか不思議でしょうがない。そこでその翌日の今日、川越市立図書館へ行ってみると関係のありそうな本があった。

二木紘三氏の『365日、今日はこの話題』（1990年、日本実業出版）と講談社カルチャーブックスの『365日、今日は何の日か？事典』（1991年）の2冊。

ただいずれも記述がかんたんで前者は10月13日の所に「サツマイモの日」とあるだけ。後者にしても10月の暦に「10月13日、サツマイモの日（川越いも友の会）」としかない。

有名な記念日にはそのわけの解説が詳しくあるのにサツマイモの方は一切ない。

これで分かった、なんで電話がひんびんとかかってくるのか。

マスコミが当館に来てくれるわけ（12月5日）

読売新聞編集局解説部次長の天津彬裕氏が取材に来てくれた。同氏とは10年もの付き合いなので、なんでも言える。諸情報の交換が終ってから、わたしはサツマイモシーズンである秋の感想をこうもらした。

「師走に入って急に少くなりましたがこの秋にはマスコミの取材をたくさん受けました。電話取材まで入れれば毎日なにかしらありました。こっちとしては願ってもないありがたいことなんです、一つ分からないことがあるんです。ここはなんでそんなに注目されるんでしょう？」

それに対し、天津次長は面白いことを言った。

「ここへ来る人のほとんどは女性、それも

子育ての終わった人たちだとさっきおっしゃったじゃないですか。

今、昼間、一番自由な時間を持っているのは彼女たちです。だから新聞も雑誌も、ラジオもテレビもみんなそこに照準を合わせます。彼女たちに見たり読んだりしてもらえるものを作らないと厳しい競争に勝てません。

それで分かったでしょう？ われわれが女性の大好物であるサツマイモを、手をかえ、品を変えて取り上げるわけが…。

それともう一つあります。ここが日本に一つしかない資料館だからです。館長はこうもおっしゃいましたね。ここには全国からサツマイモ関係の生産者や業者、役人、そして研究者などもよく来ると。だから居ながらにしてこの国のサツマイモ事情が分かってくると。

そこですよ。館長は、ここはサツマイモ情報の受信所みたいな所だともおっしゃいましたが、それはけんそんというものです。そのもろもろの情報はそれを必要とする人たちによってすぐまた世の中に伝わって行くんですから。つまり、ここは立派な情報発信基地になっているんです。そうでなければ忙しい人までが来ることはありませんよ」

台湾の皇帝のイモ（12月17日）

川越の松江町に「品香^{びんしゃん}」という台湾料理屋がある。台湾出身の歯科医で今は日本に帰化している佳村同哲先生の娘さんがやっている。

このこのモットーは薄利多売、安くてうまいので一度来た人は必ずまた来るという。ここは点心類も豊富。それもイモの町、川越に合わせてサツマイモを使ったものが多いので嬉しくなってしまう。イモあんまん、イモかりんと、イモクッキーなどなど。

そこで時々行っているうちに同哲先生と顔見知りになった。先生は奥さんと娘の店でよくお茶を飲んでいる。今日もご夫妻で来ていたが、わたしが行くとすぐお茶の仲間に入れてくれた。そしてこんな話をしてくれた。

「あんたはイモのことを熱心に調べているから、今日は台湾の『皇帝のイモ』の話をしとやるよ。

台湾は豊かな所で、おいしいものがいくらでもある。だからサツマイモのことなんか、だれも気にとめない。たいていの人が、あれはブタのえさだと思っている。

ただ竹山鎮のイモだけは別。台湾で一番有名なイモは南投県竹山鎮の『皇帝のイモ』。

竹山鎮は日本時代、新高山と言っていたユイ（玉）山のふもとにある村だ。ある時、清の嘉慶皇帝がおしのびでこの村へ来た。その時このサツマイモを食べてうまいのにびっくりし、激賞した。

以来、『嘉慶皇帝のイモ』とか『皇帝のイモ』と言われるようになり、今でも名イモとされている。

このイモはちっちゃい。いくら畑に置いても親指を太くしたぐらいのものにしかならない。肉の色は濃いオレンジ色。皮は薄く、あるかないかの感じ。色は薄いオレンジ色。1株に5～6本つく。ねっとりしたイモで蜜のようにあまい。だからファンが多いが、これがとっても不思議なイモなんだ。

竹山鎮と言っても、そこのどこの畑でもできるわけではない。ごく一部の畑でしかできない。

『皇帝のイモ』は、そこから他の所へ持って行くと、たちまち大きくなり、味も大味になって値打ちがなくなってしまう。

だから『皇帝のイモ』は貴重だし、値段も高い。お正月に出回るが、ふつうのイモの3～4倍もするよ。

うちの家内は大ファンで、今でも正月に帰ると『皇帝のイモ、皇帝のイモ』とうるさいよ」

^{かけい}嘉慶帝(1760～1820)は清朝第7代の皇帝。台湾の竹山鎮へ本当に来たのかどうかの確認には時間がかかりそうだが、同帝にまつわる「皇帝のイモ」が今なおあるというところが面白い。

そしてそのちっちゃな名イモが、なぜか竹山鎮の中のごく一部の畑でしかできないと言うのも面白い。

おいま井戸(1993年2月19日)

文化放送の全国向けラジオ番組、「千田正穂の日本発見」で当館が取り上げられ、千田氏とわたしとで電話対談をした。

放送は2月10日だったが、すぐさまさまざまな反響があった。1週間ほど入館者が急増したし、電話や手紙による問い合わせもたくさんあった。そんな中でとりわけ嬉しかったのは倉敷市の菅野光明氏からの手紙と資料だった。同氏は56歳の会社員。平成2年から「倉敷地区ウエルカム観光ガイド連絡会」に入り、休日をボランティアの観光案内に当てているという。

わたしの話をラジオで聞いたが、倉敷美観地区内にもサツマイモにまつわる伝説、「おいま井戸」があるという。

サツマイモは江戸時代の初めにわが国に入ってきたが、最初は貴重で高価だった。そんな頃の豪商の没落伝説で、詳しくは同封の資料を見て欲しいとあった。

それは郷土史家の角田真一という人が書いたものだった。

サツマイモ伝説は他国からの導入や栽培に関するものが多いが、これはちょっと変わったものだった。そこでそのまま全文を紹介させてもらうことにした。

「倉敷村観音寺の下に大島屋という金持ちの家があった。その主人が珍らしいサツマイモを取り寄せて、毎晩のように少しずつ楽しみながら食べていた。

ある日、いもの数を調べてみると一つ足りなかった。これはきっと下女のおいまが食べたに違いないと思って、おいまを呼んで責めたがなにも知らないというばかりであった。

主人はひどく怒ってその父親を呼び出して、なくなったいもを持ってくるか、それができねば必ずそれだけの償いをせよと、きびしく言い渡した。

もともと天城藩の武士であったおいまの父は深く恥じて娘を家に連れ帰ると、その首を切って主人の家に持たせてやった。

あとでよく調べてみると、なくなったいもは親族の者が持ち帰っていたことがわかり、おいまの疑いは晴れたのである。

そこで主人はおいまの首を住吉町のたんぼの中の一本松の根元にねんごろに葬ったが、不思議なことにその後主人の家の裏にある井戸から毎晩のように、恨みを含んだおいまの顔が浮び上がってきた。

家の者は夜もろくろくねむることもできなかった。その後間もなくこの家は断絶したといわれている」

菅野氏によると、この伝説は倉敷の12伝説の1つになっているほど有名なもので、観音寺のそばにある「おいま井戸」は今でもちゃんと残っている。そしてそのそばに大島屋の立派な墓地も残っているという。