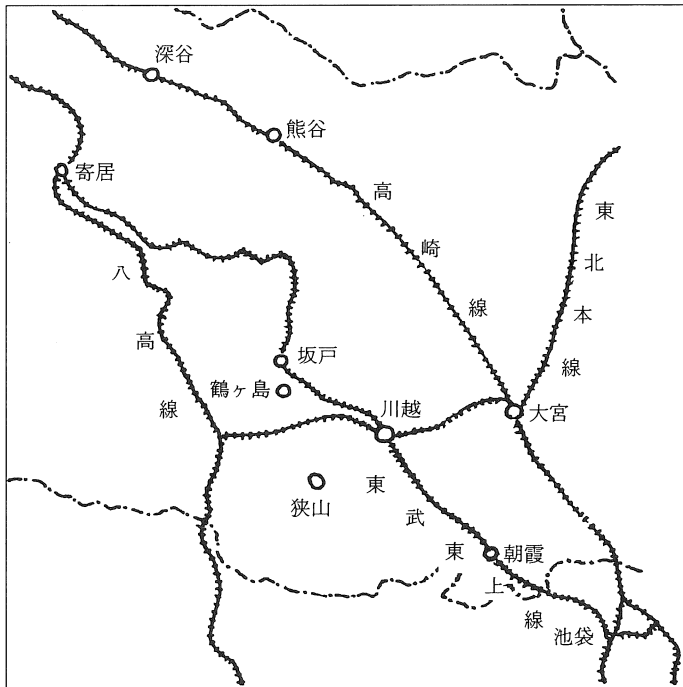


いもの日まつり

財団法人いも類振興会
川 又 章



ウルグアイラウンド対策として、いも類振興会が農林水産省の指導の下、財団法人中央果実生産出荷安定基金協会の基金事業により実施している、特定畑作物需要確保対策事業の一つである川越サツマイモ商品振興会の「サツマイモの日催事事業」を見学する機会があったので、その概要を紹介します。

1. いもの日まつりと「紅赤の100年」

川越サツマイモ商品振興会は、川越市内の商店関係者約30名によって構成され、サツマイモ商品の振興を図っています。

具体的な事業として、9～10月に川越市内店頭におけるサツマイモクイズやサツマイモ

商品のPRを行ない、併せて10月13日にいもの日まつりを開催しています。

いもの日まつりは、毎年10月13日に行なわれ、市内妙善寺境内に平成7年に建立された川越いも地藏尊の供養が行なわれます。

いもの日まつりについての広報のためのチラシ、川越市内の主要観光名所・いも菓子製造・販売店・いも料理店等を網羅した絵地図「川越いも自慢」、いも地藏尊をデザインした「いもの日シール」、いもパワー週間ののぼり、等がつけられています。

平成9年度は、翌10年が川越いもとして世に知られた紅赤の誕生100年であることを記念して、記念誌「サツマイモの女王 紅赤の100年」の刊行が特別に行なわれました。

「紅赤の100年」は、表紙が紅赤の肉色であ



紅 赤

る黄色、タイトルは、紅赤の皮色の鮮やかな赤で、全63頁です。川越さつまいも資料館館長の井上 浩さんが、編集責任者となって発行されました。

巻頭には、紅赤発見者山田いちさんを始め普及に努めた吉岡三喜蔵さん、紅赤とその子孫である新品種^{かさあき}総の秋、関係資料の写真があります。本文の執筆は、紅赤ゆかりの人々の子孫、川越さつまいも友の会を含めたさつまいもに関心のある方々が執筆しています。

2. 川越の生い立ちといも供養

川越は、室町時代、関東管領扇谷上杉持朝の命により家臣の太田道真、道灌父子が長禄元年（1457年）川越城を築城し、江戸時代に入り、寛永16年（1639年）頃城主松平伊豆守信綱が町割りを定め、町を拡大したといわれています。

NHK大河ドラマ「春日局」が放映されてから、毎年沢山の観光客が訪れているそうです。

川越は、埼玉県中央よりやや南部に位置し、JR埼京線、東武東上線、西武池袋線、関越自動車道（練馬I.Cから川越I.Cまで21.2km）で行くことができます。

東武東上線では、池袋から川越までは、急行で30分かかります。

埼玉県に入り、志木を過ぎると沿線に畑が見え出し、野菜と共にさつまいもが栽培されています。

川越に着いて、改札口左前方の観光案内所で、いもまつりの場所を尋ねると、妙善寺とのことで、地図の上に印をつけて教えてくれました。

いもまつりが定着していることを思わせました。

駅を出ると、いもまつりの看板があり、妙善寺までの道筋にも、いくつか案内の看板が出ていました。

妙善寺は、駅から徒歩5分位のところにあり、年配のご婦人方を主体に150人程の人が集っておりました。

いも供養は、川越サツマイモ商品振興会の事務責任者である山田英次さんの司会のもと住職のあいさつに始まり、読経によっていも地藏尊の供養が行なわれました。

地藏尊には、紅赤、さつまいも加工品が供えられていました。

引続き、寺の本堂で、法話が聞かれました。

サイボクハム社長は、第2次大戦中フィリピンに派遣され、バギオの山中で、さつまいもで生きのびた話を紹介しておりました。

講師の千葉県農業試験場の猪野 誠さんは、千葉県の紅赤は、約400ha作付されているが、



妙善寺門前



さつまいも菓子

栽培はむずかしく、特に土づくりの大切さを強調しておりました。

同じく千葉県の実種農場の大越一雄さんは紅赤系統の新品種総の秋（ふさのあき）について、生長点培養によって育成されていることから、ウイルスによる帯状粗皮退色症状がなく、皮の色が濃く鮮明で、太りが良く、形の良いものが揃い、収量も多く、貯蔵や病気による品質の劣化も少ないなどの特長を紹介しておりました。

3. さつまいも座談会

奉納芸能のいも落語、いも演芸をもって、法話は終了し、参加者に記念品として、さつまいもといも菓子が配られました。

関係者十数人による座談会が行なわれたので、これにも参加してみました。

座談会で話題になったもののうち次のようなことが印象に残りました。

川越及び周辺の三芳町などの紅赤の栽培面積は、約100haとなっており、川越のさつまいもは、いも掘観光農園が主体である。

また、紅赤発見者の山田家、普及に貢献した吉岡家でも現在は、栽培していない。しかしながら、当時紅赤の貯蔵に使用していた地下の室は、現在でも使用しているとのことでした。

紅赤の生産の担い手は、千葉県に移っているが、紅赤の生産者は、土づくりを重視し、良い紅赤のできる畑は、堆肥の投入により、収穫のとき、手で引張れば、スポッと芋が抜ける位に土が軟らかいとのことでした。

紅赤は、その特質から正月のキントンに使用されるため、年末に市場に現われ、高値で取引されるとのことでした。

現在広く出廻っているベニアズマとの違いは、てんぷらにした場合、ベニアズマは1枚が限度だが、紅赤のものは、2枚でも3枚でも抵抗なく食べられるというのが多くの人の評価でした。

宇宙船内でのさつまいもの栽培の可能性についても話題になりました。

地元さつまいも友の会の会員村田雅子さんがつくった伝統食品であるいも団子や、いも入り蒸しパンが披露されました。

座談会終了後、駅近くのいも菓子店をのぞいてみました。いもせんべい、甘なっとう、かりんとうの伝統の3品の他にも種々のいものお菓子が並んでおりました。

川崎サツマイモ商品振興会による「サツマイモの日振興事業」も3年目を迎えましたが、現地において、その内容を拝見するのは、今回が初めてでした。

いもの日まつりの供養、法話、座談会に参加させていただき、記念誌「紅赤の100年」によって、紅赤についての理解を深めることができました。

川 越 城

川越城（初雁城）は長禄年間（1457～60）太田資清父子によって築かれ、背後の台地上に城下町が発達した。江戸時代には酒井、松平など譜代の雄藩があり「小江戸」と呼ばれるほどの隆盛を示し、川越街道、新河岸川の舟運によって江戸と深く結ばれた。現在も黒土蔵づくりの商家、1653年に時の城主松平信綱が鑄工椎名兵庫に再鑄させた高さ5丈3尺の鐘楼、そのほかの建造物にその名残りをとどめている。また武蔵野台地の縁辺にある地形は古代人の居住に適したので、その遺跡も多い。

（平凡社 世界大百科事典より）