

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）