

活き活きと口一カル産地

いも類振興情報編集部

40kmを隔てた二つの古都、京都と奈良はJR奈良線で結ばれていますが、京都駅を発車した快速電車は20分後に両都の間にある城陽駅に停車します。ここは昔から美味しいことで知られる「寺田いも」の産地と聞いていたので、その有名なさつまいもに出会えるかもしれないと期待して、下車しました。

☆静かな農村にも都市化の波が

京都府城陽市は京都市と奈良市の中間、どちらからもほぼ20kmのところにあるため、古くから五里のふるさとと呼ばれてきました。幕末から明治期にかけては農業を主とし、コメ・ムギ・さつまいも・茶が主産物で、ほかにアンズ・スイカ・モモ・カキ・ワタ・ナタネなどの特産もある純農村地帯でした。その後も稲作が中心となっていましたが、昭和26年（1951）、4つの村が合併して城陽町となり、同47年に市制がしかれました。

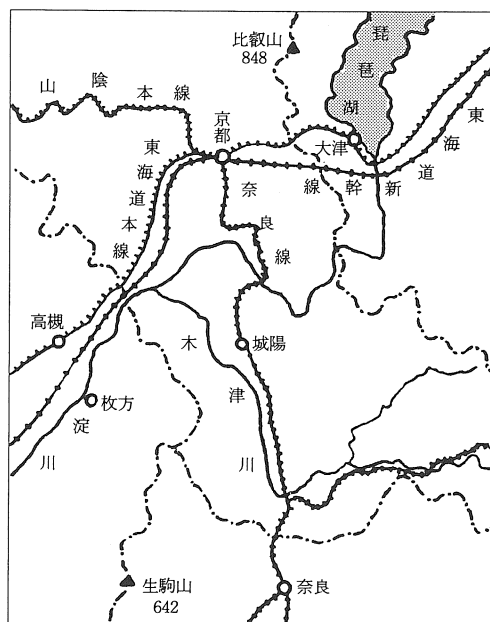
昭和30年代後半からの高度経済成長はここにも大きく影響をもたらし、京都市に近い関係もあって、次第に都市で働く人たちのベッドタウンとしての色彩が濃くなり、それにつれて農地・農家はたいへん少なくなって現在におよんでいます。JR奈良線の沿線も、京都から城陽の間は事業所・住宅など建物がほとんど隙間なく立ち並び、そのところどころに、この地が宇治茶の産地であることを思わせる、黒い覆いの設備のある茶畑が点在しています。

市は東西9km、南北5kmあまり、面積は

32平方kmで、東側は丘陵地となり、西側を流れる木津川（淀川と合流）の流域には水田がひろがり、また砂質土の畑では野菜など各種の農作物が生産され、都市化が進むなかにあっても、なお農業が工夫をこらして生きているさまがうかがえます。

この街は、以前からあった町並みを中心として大きくなっていったところと異なり、賑わう商店街がないのは、それぞれ独立してきた村が便宜上合併したためと思われ、何か新興都市の趣をただよわせていますが、今後の都市整備計画によって次第に活性化してゆくものと期待されます。

古代から栄えたこの地には遺跡が数多く存在していて、この街を特徴づけていますが、



とくに市の北部には古墳が多く、鉄道もこれら古墳群の間を通っています。また市の全域にある多くの寺社仏閣には、昔からの度重なる争乱・合戦で尊い命を落した靈魂が祀られ葬られていることでしょう。暇があり、ゆっくりとこれら史蹟巡りをすれば、太古から近代に至る各時代の暮らしに思いを馳せ、感慨を深めることでしょう。

☆特産品のかずかず

明治維新以前には、この地に淀藩の下級武士の住居があり、豊かでなかったこれら武士の家計を支える内職としてとり入れられたものが金銀糸づくりです。金銀糸は着物・帯などの飾りつけ、高級服地作りに使われるほか、祭りなどの行事には欠かせないもので、全国生産の8割を占めていて市の重要産業となっています。

また、市内で多く生産されるウメでつくった梅干・ようかんなどの和菓子、碾茶と茶せん・へら・茶わんなど茶の湯の道具、清らかで豊富な地下水でつくられた清酒もこの地の名産となっています。

農業の面では、イネとともに暮らしを支えるために作られ、親しまれてきたワタ・ナタネ・ムギ・マメなどは時代の移り変りとともに姿を消していった一方、新しい作物を導入し、特産化をはかることが江戸時代から奨められてきています。

その第一は、ハナショウブ・カキツバタ・ハナバスなどの花き類で、ハナショウブは明治末頃に導入されました。年末頃から豊富で温かい地下水のかん水をはじめて開花を促進させる法、ビニール被覆により4月頃から収穫（採花）する法、また電照により3月上旬

から収穫する法、などの工夫がこらされ、京都市場でのシェアは90%にもおよび、そのほかの花き類の70%から100%とともに市場での占有率はきわめて高く、名声を博しており、また京都ばかりでなく他の関西市場にも出荷されています。

ウメといえば紀州の南高梅が有名ですが、城陽市でもウメが栽培されています。川沿いの低地ではなく、市の東側にある丘陵地につくられています。江戸時代の安永年間（1772～1781）に数十本植えられたのがはじまりとされ、のち天保（1830～1844）から安政（1854～1860）にかけて増植されました。はじめは実を採取するのではなく、紅の原料または染物の媒染剤として使われ、京染産業が盛んなときには需要も多かったのですが、これが衰えるとともに一時的にウメ栽培も衰退します。明治のはじめからは実の需要が多くなり、大粒の品種を中心として増植されて現在に至っていますが、収穫量のうち1割が生鮮果として京阪神・中京市場に出荷され、残りは梅干・梅酒・和菓子の原料として市内で加工されています。

市を含む京都府南部は高名な宇治茶の産地で、茶栽培の歴史は古く鎌倉時代にさかのぼります。市の茶園はほとんどが碾茶・玉露生産用の覆下栽培で、茶摘み期の前には人の背丈け以上のヨシズの覆いがつくられます。鉄道沿線でみられた茶畑も、低いものながらみな覆の設備をもっていました。

このほかに、かなりの面積にイチジクがつくられています。昭和の初期に入れられましたが、とくに昭和45年（1970）からのコメの生産調整に関連して休耕田を利用してイチジクが多くつくられるようになり、いまでは京

都市場の9割を占める産地に成長しました。

☆珍品京かんしょに出会う

さつまいもは、これら特産物に比べるとはるかに庶民的で、一般に町の青果物店・スーパーでごく普通に見られるものですから、昔から「寺田いも」として有名なこの地のさつまいもを、もしかしたら店頭で見られるかもしれない、と期待して街を探訪しました。

最近では中小都市でもスーパー・コンビニエンスストアの進出が目覚ましく、それに反して以前からの個人専門商店が次第に少なくなっているのは、効率面ではともかく、買物の楽しみは以前ほどではなくなり、淋しい気がします。この街も例外ではなく、突然訪れた者にとって青果物店を探すには苦勞をしました。

教えられて足を運んだスーパーは、デパート並みに大きかったのですが、野菜売場に積まれているさつまいもを見ると、徳島産・宮崎産と表示されていて、地元で生産されたものの姿は見えません。徳島は鳴門金時、宮崎

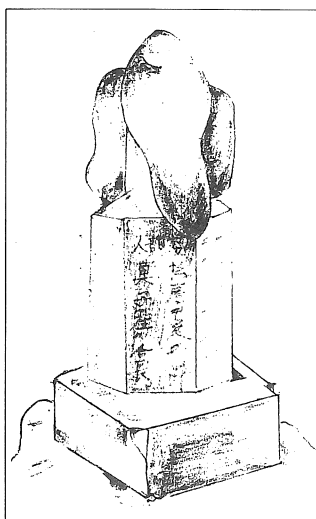
は宮崎紅の銘柄で、つねに産地形成と品質改善に力が入れられ、全国販売のネットワークを持ち、系統的に多量に出荷されているので、小売店が効果的に仕入れて販売するとなると、どうしても市場に進出している有名ブランド品を扱うことになるのは、きわめて当然のことなのかもしれません。

やっとの思いで一軒の青果物店を見つけましたが、その店でも寺田いもは扱っていませんでしたし、意外なことにスーパーで見かけた徳島産・宮崎産も店頭には並んでいませんでしたが、かわりにすづまりでやや角ばった、外皮が濃い赤紫色のさつまいもを発見しました。はじめて目にするこのさつまいもは「京かんしょ」の名のついたビニールの小袋に2〜3個ずつ入れられていて、ほかに5kg入りの箱詰めのものもありました。

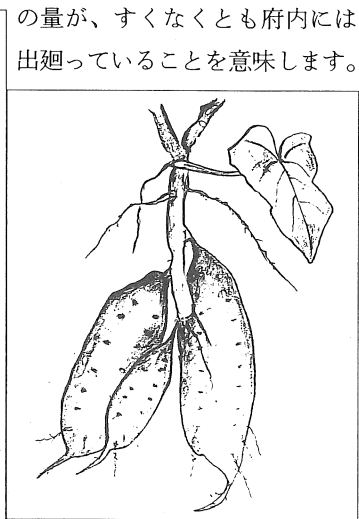
JA京都経済連が扱うこのさつまいもの袋にはなお「京都の北部、海に見える丹後半島で育った京かんしょ。甘さとまろやかさが自慢のおいもです」とありました。印刷をした袋入りがあり、箱詰めがあることは、かなりの量が、すくなくとも府内には出廻っていることを意味します。



▲京かんしょの箱詰



▲さつまいもを象った島利兵衛の墓



▲掘りあげたさつまいも

大生産県の1/20～1/100の生産量の府県産のものが、銘柄品の支配する市場に割って入っていることを知り、驚きとともに認識を新たにしました。

いろいろ話を聞きますと、寺田いもは市場に出荷されるものはほとんどなく、生産農家の自家用として、また周辺の消費者に直接販売したり、あるいは観光いも掘り園を営んだりして消費され、一般の人、とくに突然訪れる「よそ者」の目にはほとんど触れることはないようです。

☆観光農園の目玉として

市の西側を流れる木津川に沿った砂質土の地区にさつまいもの畑が散在し、観光いも掘り農園が開かれています。9月中旬から10月いっぱいがいも掘りのシーズンで、京都・奈良あるいはさらに遠方からの来園者が多く、とくに休日は賑わうとのことでした。もうシーズンの盛りを過ぎてはいましたが、幸いにし

て数株の収穫ができ、ずっしりと重く鮮やかな紅色の寺田いもを手にすることができました。

この地にさつまいもが導入されたのは古く、享保元年（1716）島利兵衛が琉球からさつまいもの苗を秘かに持ち帰り、寺田の地（現城陽市の一部）で栽培に成功したといわれています。青木昆陽が薩摩から種いもを入れて小石川養生所（現植物園）に植え、また下総・上総両国に伝えたのが享保20年（1735）ですから、実に20年近くも前にすでに山城国に入っていたのです。

江戸時代にたびたび起った飢きんのときには多くの命を助け、救荒作物としての価値が認められ、またこの地がさつまいも栽培に適していたこともあって急速にひろまり、ここで採りたいもが味がたいへんよく栗よりもおいしいと称讃され、名産・特産物としての名をひろめていったといえましょう。市内の大蓮寺にはさつまいもを型どった島利兵衛の墓

ジャガイモは野菜か

かつてアメリカで、トマトは野菜か果物なのか、と論争、いや裁判沙汰になったことがあったそうです。植物学者は果物派、農務省は野菜派として争ったが、結論は「トマト＝野菜説」に軍配がかりました。その理由は、裁判所によりますと、「トマトは食事中に食べられるが、デザートとしては使われない。したがってトマトは野菜である」というものでした。

「野菜」とは、『大辞林』によりますと、「食用に育てた植物」となっています。この定義では、かなりの植物が野菜の仲間になります。リンゴ、カキ、バナナも食用として栽培することが多いので果物ではなく野菜になります。ジャガイモはもちろん、穀類の米・麦まで入ってもおかしくありません。イチゴは食用に育てますが、果物屋さんで売っているので迷いますね。

ジャガイモは、外国のレストランのメニューには、「Vegetable & potato」とふたつに区別し、ジャガイモは野菜には入らず独立させていて混乱しそうです。そこで何かないかと調べてみますと、ノンフィクション作家の村野雅義さんの本では、辞書の定義にもう少し補足的制限を加えています（『狂ってしまった野菜たち』）。

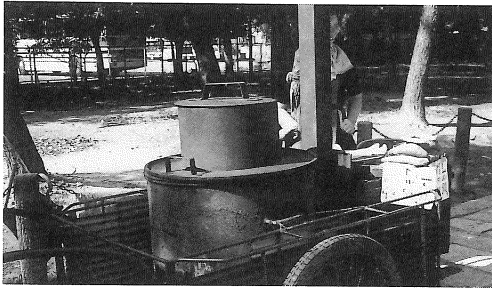
① それだけを食べて、お腹を満腹にするものではない。

② ビタミンやミネラルの摂取ということが、おもな目的である。

③ 「草」でできているもの。

これによりますと、果物屋で買ってくるメロン、スイカは野菜ですが、カロリーの多い主食の米麦は除かれています。ジャガイモはカロリーが御飯の半分でビタミン類が豊富なので野菜になります。あなたならどう裁きますか。

〈ホクレン主任技師 浅間和夫〉



▲東大寺の焼いも屋さん



▶東大寺の大仏殿

があり「琉球芋宗匠島利兵衛」と刻まれています。

しかしこのさつまいもも、惜しいことに時代とともに栽培面積が縮少の一途を辿ってゆきます。昭和35年（1960）に70ヘクタールであったものが、同50年には20ヘクタールと、いちじるしく減少してしまいましたが、これはこの地域だけのことではなく全国的な傾向であって、一部の府県産地ではそれまでかなりの面積であったのが、ほとんどゼロかあるいはそれに近くなってしまったところもあり、それに比べればよくぞこの程度の面積減でくい止めている、と見るべきかもしれません。

面積の減少は、一般消費者のさつまいも離れが進むほか、生産農家の兼業化・高齢化によってどうしても生産に力が入らず、肥培管理が十分できず、単収が低下していったことも原因の一つと考えられますが、十数年前に畑地かんがい施設がつくられたことにより畑作物の生産は安定し、また特産物に対する根強い需要もあり、栽培意欲はふたたび高まって、その後面積は横ばい状態が続いています。いまでは約170戸の農家が20ヘクタールの作付をしていて、1戸あたり平均の作付面積は10アールと自給的色彩が強いのですが、品種は8割が紅赤、2割が高系14号です。昔からの伝統を守るべく努力が重ねられて品質は優

秀、「寺田いも」の名声を落とすことなく生産が続けられています。

その寺田いもを、地元以外で手にできるのが観光いも掘り園を訪れる一部の人に限られるのは、誠に惜しいことですが、そのすばらしい味に感嘆し、さつまいもが好きになり、いもを再認識し、愛する人の輪が少しずつでも広がってゆけば、ひいては一層の普及にもつながり、産地も安定してゆくと思います。大産地とはいえなくても、以前から名の通ってきた地域が頑張っている姿は愛好者にとって嬉しいことであり、安らぎを覚え、これからも消えゆかないことを祈る気持ちです。

京阪神地方にはほかにも多くの観光農園があり、家族連れ、幼稚園・小学校の児童で盛況です。ブドウ・ナシ・クリ・ミカンなどの果物狩りのほか、少し特色のあるところではラッカセイ掘り・シイタケ採りもありますが、果樹園・シイタケ栽培農家ではたいていはさつまいも掘りもできるよう畑の準備をしています。

樹にたわわに実っている果物をもぎ取るのも喜びですが、やはり土の中に入っていて、掘ってみるまではどのくらい出来ているかわからないいも掘りは、一種くじを引くような胸がわくわくする感があって、収穫の喜びもまた格別であり、手や体を土で汚しながらの

掘取りは、より自然に接した実益を兼ねた健全娯楽といえましょう。

☆奈良東大寺でも焼いもが

城陽から奈良に向う沿線は車窓の景観もぐっと変わり、農地山林がひろがり、色付きはじめてカキがたわわに実り、のどかな大和路を感じます。秋は奈良の観光シーズンで、駅も通っても寺社も、観光客・修学旅行の児童生徒で溢れています。それでいて京都のような雑踏を感じさせないおだやかさがあるのが、奈良の良いところかもしれません。観光客に寄り添ってエサをねだるシカの気が荒くなるからと、角切りが行われるのもこの頃です。

ひとときわ群衆の集まる東大寺の朱塗りの中門の内と外にはみやげ物の露店が並んでいますが、そのなかに焼いも屋さんがあるのを見つけました。まだ寒くはなく、朝晩ほんの少し肌寒さを覚えるくらいですが、焼いもは赤く色づくカキとともに深まりゆく秋を身近に感じさせます。この頃では薪を使って焼く光景はあまり見られなくなりましたが、とくに外国からの客にとってはまさに異文化で、英米人（と覚しき）数名が焼くかまどの写真を撮り、焼いもを買ってその場で皮をむき食べていました。ふつうヨーロッパ・アメリカではさつまいもを食べる習慣はないようですが、とてもおいしいというゼスチュアたっぷり大きな口をあけて頬張っています。むかれて地面に落ちた皮は、早速シカがのそりのそりとやってきて始末していました。観光地とはいえ、1本〇百円は決して安くはありませんが、アイスクリーム・たこ焼きなどと比べれば割安感があり、それに何といても手のひらを通して伝わる温もりに何ともいえない素

朴な、心安まるものを感じます。

かまどの傍らに積まれている箱には「宮崎紅」と記されていて、ここの焼いもの原料も大産地のブランドものが使われていますが、聞きますと焼いもには形が良く、甘く、変色しないのでこの品種がもっとも向いている、とのこと。地元産の焼いもが味わえないのにはいささか気抜けはしますが、やはり優れた品質のものを、まとまってどこにでも出荷する体制を築き上げた大産地の努力を讃えるべきでしょう。

澄んだ青空のもと、少々恥ずかしい思いをしながら木陰にただずんで食べたさつまいもは、こげてない皮がつるりとむけて、甘く、ほんとうにおいしいと思いましたが、あの焼いも屋さんは来年も再来年も観光客の目と舌とを楽しませてくれるのでしょうか。

編集後記 どんよりと鉛色に曇った空からは、いまにも氷雨が落ちてきそうな気配です。里山に向かう農道が少し急になりかけたところで、懐かしい香りがただよってきました。木立に囲まれた農家の庭からうす青い煙がたちのぼり、軒に吊した柿がその向うでかすかにゆれています。もう街場ではすることも見ることもできなくなってしまうたき火、身も心も温まり、幼なかつた頃いっしょに遊んだ友の顔が煙の中に浮かんで見えました。

いも類振興情報 第58号

平成11年1月15日発行

発行所 財団法人 いも類振興会
東京都港区赤坂6-10-41
ヴィップ赤坂303号室
電話 03-3588-1040
FAX 03-3588-1225
振替 00130-1-110152
印刷所 JTB印刷株式会社