

むらを興した

三個のさつまいも

—— 光、風、潮の香のまち、御前崎紀行 ——

いも類振興情報編集部

1. 期待をになう風力発電

静岡県のはぼ中央、太平洋にツンと突き出した御前崎の港に近づく、ひとときわ高く仰ぎ見る一基の白い風車が目に入ります。しずおか風トピア風力発電施設で、3枚のプロペラは風に向い、休むことなくゆっくりと、ときには早くまわり、一基で200～300戸分の電気をまかなうといわれます。

駿河湾と遠州灘に東西を接する

この地は、常時風が吹き抜け、風力エネルギーを利用するには最適の場所といわれていますが、四面海に囲まれた日本でも、どこでも経済的な風力発電が可能なのではなく、つくり出される多量の電気を一時貯える方法が確立されていない今日、常時必要とされる電力を供給するには、最低秒速5m以上の常風がある地域でなければならず、したがって適地は限られ、また発電機の大きさにもよりますが、750キロワットの発電能力のあるもの一基を設けるには2～3億円を要します。また、プロペラが回転する際かなりの騒音が出るため、人家に近いところでは設置できず、さりとて人里離れた常風地帯は国立公園・国定公園など、このような構造物を設けることが制約されることが多く、さらに現在では火力発電に比べて4～5倍と高コストで、実用化までに越えなければならないハードルはあ



▲御前崎灯台

まりにも高く、また多いのが実状です。

とはいっても、風は天からの授かりものであって、これを有効に用いない法はありません。かつて戦後の一時期、まだ電気が引かれていない北海道の農山村で、バッテリーに蓄電する小型の自家用風力発電装置がとりつけられて喜ばれたこともありました。大規模風力発電の先進地は米国西部と北欧

ですが、日本でもその後大型発電施設が開発され、現在三重県久居市、青森県^{ひさい}竜飛岬^{たつび}その他に数基から十数基設けられて稼動しており、さらに改良が加えられて実用化へのもう一步が進められることが期待されています。

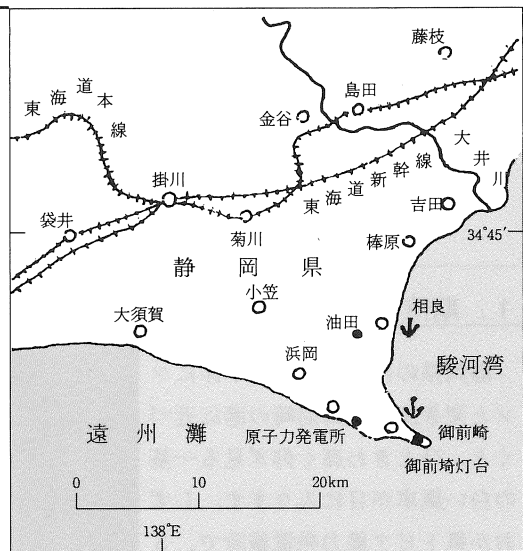
2. 日本にもあった油田

前途明るいクリーンエネルギーと並んで、この地域には奇しくも現在フル稼動している原子力発電所と、過去の栄華の片鱗をとどめる油田があります。町の北側に隣接する浜岡町の原子力発電所は、波荒い遠州灘に面し、近寄ることはできませんが、周辺はたいへんきれいに整備され、美しい海岸との違和感はありません。建設の際の残土は御前崎港の近くに移され、現在「マリンパーク御前崎」の名の公園が建設中です。

かつては、僅かながら日本でも石油を産出

しました。産地はほとんどが新潟県・秋田県など本州北部の日本海沿いに集中していて、太平洋岸では御前崎の北隣、相良油田が唯一です。明治5年(1872)に元徳川藩士村上正局が油の試掘に成功しましたが、翌6年石坂周造がこれを譲り受け、開坑・採油をはじめています。初期は水を汲み出す井戸と同じく手掘りで、坑口の広さは4尺(1.2m)四方、坑内に空気を送りこむ木製のといが設けられ、4人〜8人が大型のフイゴを用いて送風し、坑の深さは60間から100間くらい(100〜180m)に及んだといわれますが、その後日本石油株式会社が設立されて次第に機械掘りにかわってゆきました。いちばん産油量が多かったのは明治17年(1884)頃で、年間約720キロリットル(ドラム缶で3,600本分)に及びました。現在の日本の石油消費量からみれば、きわめて微々たるものでしたが、その頃従業員が500〜600人で、当時としては一大産業であり、油田のあった菅ヶ谷村(現榛原郡相良町菅ヶ谷)はたいへん活気を呈し、石坂周造は日本の石油王といわれました。

しかし、この油田も明治から大正へと移るにしたがい次第に産出量が減り、昭和13年(1938)には採油高は僅か30キロリットルほどまで落ち、この年に日本石油は相良油田を廃棄しています。このように現在の海外の大油田と比べると、きわめて僅かな量しか産出しましたが、ここの油の成分はガソリン34%、灯油34%、軽油22.5%、重油9.5%と軽質で優れていました。採油は細々と戦後の昭和20年代まで続けられたものの、現在では油井はほとんど撤去され、僅かに残る一基が油田資料館となり、在りし日の栄華のあとを留めています。



3. 地球がまるく見える灯台

三方を海に囲まれた、面積11平方kmと小さい御前崎町ですが、この小半島には漁業・農業・観光施設などがびっしりと、無駄なく詰まっている感があります。町の東側にある港は古くから漁港として知られ、昭和46年(1971)に国際貿易港となり、また同50年には重要港湾にも指定されました。海の男達は遠く伊豆諸島の南までカツオの一本釣りなどに出漁していますが、近海ではシラスをはじめとする水産業も盛んです。新鮮な魚のほか、カツオ節などの水産加工品はこの地の名産で、ここを訪れる多くの観光客のみやげとされています。

国内屈指のサーフィンのメッカでもある遠州灘は、しかし昔から海の難所として恐れられ、遭難事故が多く発生しています。そのため、江戸時代の初期、幕府は寛永12年(1635)船の道しるべとして見尾火燈明堂を岬に建てましたが、これが御前崎灯台の前身となります。当時の燈明堂は木造で、縦横それぞれ2

間（3.6m）、高さは1間半（2.7m）のお堂のような建物で、屋根は板葺き、強風で飛ばされないよう床下にたくさんの石が詰められていました。中の格子に障子紙を張った行燈^{あんどん}を置き、村の人たちが交代で管理しましたが、およそ240年間航路の安全のため灯をともし続けました。

しかし、灯をともし場所に覆いがないため、雨が降ったり風が強いときには役目を果たし得ませんでしたので、明治に入り同4年（1871）4月、ガラス張りの燈明台が新たに設けられました。そのすぐのち、明治政府は諸外国とのとりきめに従い、各地に灯台の建設を進めましたが、御前崎の燈明台も1年後の明治5年には本格的な灯台としての新しい建設工事がはじめられています。8年間に全国で28基が完成されましたが、御前崎灯台は22番目、煉瓦造りとしては2番目にあたり、明治7年（1874）4月に完成、5月1日から点灯をはじめました。建てられてから今日まで130年近くになりますが、損傷することなくしっかりと立ち続け、現在も航行の安全に貢献しています。

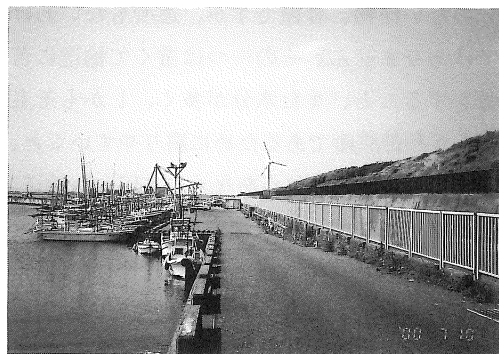
灯台は開放され、観光客はらせん階段を昇り、広々とした太平洋を一望できますが、あまりにも遠くまで眺められるため、灯台のあ

る付近は「地球がまわるく見えるん台」とも呼ばれ、静かな、俗化されない観光地となっています。

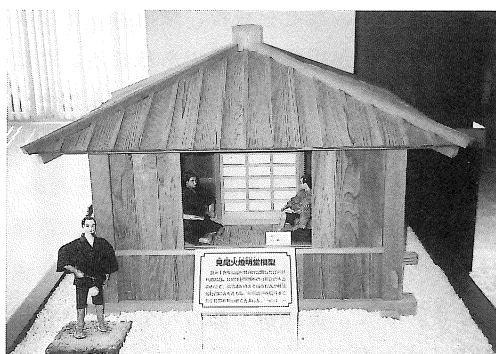
4. 海の男へ天与の三個

灯台から眺める海は、風の静かな日でも白い波頭が岩を打ち、航海の難所であることを思わしめますが、昔から悲しい遭難の歴史が語られてきました。言い伝え、記録に残っているものだけでも280余隻といわれます。その数多い難破、座礁事故のうちには、思いがけずも御前崎村（当時）の発展に大きな影響を及ぼしたものがあります。

それは明和3年（1766）3月15日、鹿児島から江戸表に向かう薩摩藩の御用船豊徳丸が春の嵐のために遭難して海岸に流れついたことにはじまります。御前崎村で半農半漁の暮らしをする傍ら古着商を営んでいた大澤権右衛門は、2人の子息と村人たちの助力を得て、御用船の乗組員24名とその積み荷を救出しました。薩摩藩では金20両を救助の礼として差し出したものの、権右衛門は海に生きる男として当然のことをしたまで、と固辞し、そのかわりに乗組員の食糧として積まれていた3個のさつまいもをもらい受け、栽培方法を教えてもらっています。



▲御前崎港と風力発電施設



▲見尾火燈明堂(模型)

サツマイモは、嘗ては薩摩藩門外不出とされていた作物で、これを知り味わった他藩の者が、飢饉の救荒作物にするため自分の国に持ち帰ろうと、それこそ涙ぐましい努力をしたことにつき、多くが語りつがれています。権右衛門がどうして入手することができたのか、現在では細部について知る由もありません。ひとつの推測としては、豊徳丸の難破（1766）に先立つ享保19年（1734）に幕府は大飢饉に備える救荒作物として政令を出してさつまいもを薩摩藩から江戸に取り寄せ、青木昆陽に命じて小石川で試作させています。したがって、このとき以降薩摩藩はさつまいもの持ち出しを、以前ほど厳しく取り締まらなくなったのか、そうであれば救助された豊徳丸の藩士たちは、それほど藩の法を犯すという罪悪感もなくさつまいもを権右衛門に提供したものとも考えられます。

しかし、幕命によりさつまいもを試作用として差し出したとはいえ、その後もやはり重要な藩の秘密？の作物として持ち出しに厳しい規制を加えていたのかもしれませんが。そうであれば、権右衛門にさつまいもを提供するにあたって、どのようなやりとりがあったのでしょうか。権右衛門が積み荷の中にあったさつまいもを見つけ、これは何であるか、何に用いるのか、などを尋ね、乗組員は止むなくさつまいもが重要な食糧であること、ただし藩からの持ち出しが禁じられていること、を答えたのかもしれません。そうとは聞いても、権右衛門がさつまいもの譲渡を熱望するため、生命の恩人であることでもあり、心中の葛藤はあったものの3個を提供した、とも想像されます。また、責任者であった藩士は全く知らず、権右衛門が下級の船員に話して、こっ

そりと？受取ったのかもしれませんが。3個という数は、たくさん積んであった荷の中から、秘密の食糧故3個だけを出したものか、乗組員たちの食べ残しで、または嵐で多くが流失して3個しか残っていなかったのか、詳細はわかりませんが、ともあれ、このとき入手した3個は早速種いもとして用いられ、御前崎村の畑に植えられたことでしょう。

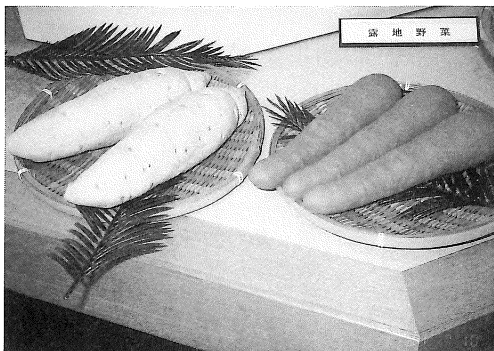
この地の畑が温暖で日照に恵まれ、しかも砂地であったことは、さつまいもが根付き広まるにはまことに幸いなことでした。試作されたものからの収穫物は村人たちによって味見されたことと思いますが、その甘さ、おいしさに驚き、また水田にならないような砂地の畑でも十分に生育するという作り易さと相俟って、村人の間に急速に栽培意欲が盛り上ったものと思われます。海に挟まれた、しかもコメのとれないこの地では、まさに突然天から与えられた宝物でありました。

5. 工夫の成果、いも切り干し

権右衛門が栽培をはじめてから50年余りたった頃、食糧としての価値を一層高める加工品が考案されました。さつまいもは美味であり、栄養価の高い食品で、しかも単位面積あたりの収量も多く、栽培、消費の面からみて申し分のない作物、食糧ですが、短所もないわけではありません。その一つは重くて輸送に苦勞をすること、また水分が多く、しかもそもそもが熱帯原産であるために腐りやすいこと、などですが、この欠点をなくして何とか輸送、貯蔵を容易にすることはできないものか、と工夫がこらされてきました。御前崎村に隣接する白羽村^{しろは}で、農業と農水産物の行商を営む栗林庄蔵はこのさつまいもの加工に工夫をし、

蒸したいもを薄く切って天日に干し、いも切り干しを考案しました。魚の干物製造にヒントを得たのかもしれませんが。収穫が終る晩秋にはこの地方では西から乾燥した風が吹きますが、この時期に蒸しいもの薄切りをスノコに並べ、海岸の風通しのよいところに置きますと、10日から15日くらいで透きとおるような切り干しいもが出来上ります。よく乾燥しているため貯蔵がきき、食べても美味しく、いも切り干しづくりはこの地方の重要な産業に発展しました。丁度晩秋の頃には、主産業であるカツオの遠洋漁業も終るので、割合と人手のかかる切り干し造りにも好都合であるといわれます。

さつまいもの普及と、それを用いた切り干しの考案に貢献した大澤権右衛門と栗林庄蔵は、まさに村を興した救世主であり、当時も今も地域住民の深い尊敬を集めています。昭和30年（1955）御前崎村と白羽村が合併して現在の御前崎町となりましたが、町内の海福寺では毎年10月10日権右衛門の墓前にさつまいもを供え、翁の功績に感謝する「いもじいさん供養祭」が行われています。また、同町から北の相良町に通ずる県道沿いには、栗林庄蔵の遺徳をしのぶ「きりぼしじいさんの碑」も立っています。



▲切り干し原料用さつまいも(左)

6. 生き続けることへの願い

水田に恵まれない、瘠せた砂地の御前崎の畑では、さつまいもはまさにうってつけの作物であり、権右衛門が導入して急に広まったのちもずっと栽培が続けられ、また近隣村でも多くつくられ、この傾向は昭和30年代（1955～1964）頃まで続きましたし、いも切り干し製造もまたそれと並行して盛況を呈しました。

この地では、さつまいもは5月下旬～6月中旬頃植付けられ、掘取りは早いものでは8月下旬からはじめられますが、多くは9月に入ってから10月いっぱいまでが収穫期です。切り干しいも造りは、西寄りのからっ風が吹き出す11月に入ってからのはじめられ、12月下旬まで続きます。

切り干し造りの工程は

- ① さつまいもをこしき（蒸器）でふかす。
- ② ふかしたいもの皮をむく。
- ③ 皮をむきたいもを、ペンペンと呼ぶ裁断器で切り、セイロ（下部を風通しをよくした四角の木製の枠）に並べる。
- ④ セイロに並べたいもは、棚にのせて自然乾燥させる。
- ⑤ 棚で乾燥させた切り干しは、さらに小干



▲「いも家のだんらん」の包装紙

しをする。

であって、昔も現在もそれほど大きくかわっていません。

昭和40年代(1965~1974)以降、高度成長にともなって高級野菜、果物、畜産物の生産消費が増え、さつまいもを含むいも類は漸減してゆきますが、御前崎町でもその例外ではありません。ここの土地は砂地で瘠せてはいるものの、温暖であり、また晴天日が多く日照時間に恵まれているため、畑地のほとんどを占めていたさつまいもに替ってダイコン、タマネギなどの野菜生産が増え、またメロン、花などの施設園芸も普及してきました。現在この両者とも全国的に名が通っていますが、意外と思われるのはお茶の栽培も盛んなことです。町の北側、榛原郡・小笠郡にまたがる牧ノ原台地は一面茶畑で、日本一の生産量を誇る静岡県内にあって有数の産地ですが、御前崎町はこれら地域よりもさらに南に位置して暖かく、県下でもいちばん早く茶摘みが行われることで知られています。

園芸・工芸作物に押され、片隅に追いやられたようなさつまいもではありますが、この地にあっては決して姿を消してしまう運命にはありません。町内の台地にある畑では、各所でさつまいもが元気よく生育していて、それらは現在他の多くの地方でみられるマルチ栽培ではなく、ごく自然につくられています。この地で栽培された品種は時代とともに移り替わってきましたが、いまでは切り干しの適品種である“いずみ”が主力となっています。切り干しの生産量も、最盛期とはくらべものになりませんが、平年で50~60トンが、以前からの方法でつくられ、その品質は高い評価を得ています。また切り干し以外に、細長く

さつまいもの形に焼き、中に黄色のさつまいものあんを入れた「いもじいさん」、隣の相良町でつくられる、同じくさつまいも形で紫色のあんを入れた「いも家のだんらん」など、この地に由来する名を冠したお菓子も多く見られ、この地が嘗て有名な産地であったことをPRする名産として、これまた町内外の人々に愛されています。

思いがけない難破事故と、それを救った村人たちの善意をきっかけとして広まり、多くの人命を支え、また愛されてきたさつまいもが、決して老兵のように消え去ることなく、今後とも長く生き続けることを切に願っています。

編集 長く続いたきびしい暑さと小雨のため、干上がるのではないかと心配された池も、恵みの雨によって元どおり水をなみなみとたたえ、北の国で夏を過したカモなど渡り鳥の群がゆっくりと輪を描いて泳ぎ、時折首を水の中に入れてはえさをついばんでいます。今年生まれ育った若鳥もそのなかにいるのでしょうか、はじめての日本はどのように映ったのでしょうか。来春ふたたび旅立つまでの間、安住の場所であるようにと祈るこの頃です。

いも類振興情報 第65号

平成12年10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
ウィップ赤坂303号室
電話 03-3588-1040
FAX 03-3588-1225
振替 00130-1-110152
印刷所 J T B 印刷株式会社