

神津島とさつまいもの歴史

私どもの住む^{こうづしま}神津島は、相模湾から南にのびる伊豆諸島のほぼ中央にあります。隣の三宅島は昨年（2000）夏大噴火をおこし、全島民が島外に避難して、いまでも噴煙をあげており、危険なため暮らしができず、不便な避難生活を続けておられ、ほんとうにお気の毒です。早く火山の活動がおさまって帰島でき、以前の活気ある島へと復興できますことを、心から祈っています。

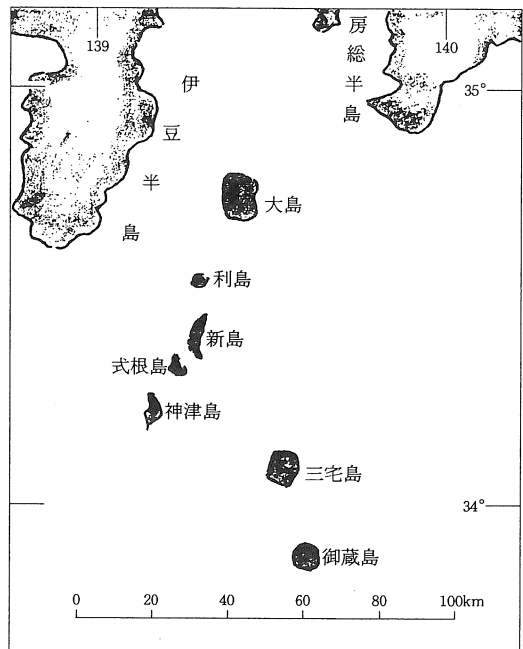
伊豆諸島は、伊豆半島から南に走る富士火山脈上にできた火山島で、三宅島のような、また伊豆大島のような、現在活動している火山をもつ島もあるため、もしかしたら今すぐにでも噴火が起るのではないかと危惧される方も、あるいはおいでになるでしょうし、また一部の島は昔罪人が送られてきた流刑の場となったこともあり、かならずしも明るいイメージばかりではないかもしれません。

しかし、黒潮の洗うこれらの島々では太陽がさんさんと輝き、空気は澄み、山は緑に覆われ、自然がいっぱいで、いま全国各地で問題となっている環境汚染などはなく、また住む人たちはみな心が温かく、親切です。昭和39年（1964）富士箱根伊豆国立公園に編入されましたが、都会での暮らしに疲れた方々が休息されるにはこの上ない楽園伊豆諸島を、神津島を中心としてご紹介します。

1 自然がいっぱいの島

伊豆諸島と呼ばれる島々は、北から大島、

東京都神津島在住 前田 まさしろ 正代



利島、新島、式根島、神津島、三宅島、御蔵島と並び、それから少し離れて八丈島があります。神津島は大正12年（1923）10月、村として成立し、南北6 km、東西4 km、面積約19平方キロメートルの火山島で、人口は現在2,220人余、東京都心からは約180km南に位置しています。小さいながらも火山島ですから、中央には天上山^{てんじょうさん}とよぶ主峰がそびえ、海拔は574mあり、そこを源とする神津沢が西に流れ、その河口には集落がひろがっています。

天上山は、承和5年（838）に噴火したとの記録が残っていますが、付近には黒曜石を産し、この石は石器時代にいろいろな器具を

つくるのに重宝に使われました。国内各所から神津島産の黒曜石が発見されていて、当時どのような手段で運ばれたのか、定かではありませんが、興味のあることです。平地は広くはありませんが、よい港があり、黒潮に乗って回遊する魚を追っての漁業が昔から盛んでした。年間平均気温は18.8℃（過去3年間）で、夏は東京とほぼ同じですが、冬は3～4℃高く、過ごしやすいところです。雨量は年間1,700mmとやや多く、暖かさとともに豊かな植生を育むもととなっています。しかし、台風が付近を通過したり、ときには島をとおることもあったりして風が強く、また冬には北寄りの強風が吹くことが多く、漁の操業、また船の航行の障害となることもあります。

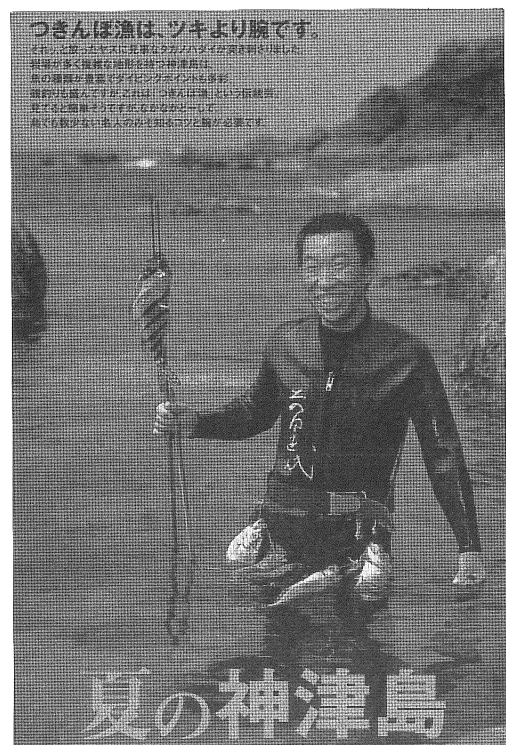
島であるため、交通は陸上のようなわけにはゆきませんが、東京と伊豆の下田から船の便があり、東京竹芝を夜出た船は翌朝大島着、それから利島、式根島を経て神津島が終着となっています。また下田からの便は午前の下田発、神津島、式根島、新島とまわって下田に戻りますが、曜日によってはその逆まわりとなることもあります。神津島には寄りませんが、熱海から大島へ、また東京から（三宅島）、御蔵島、八丈島への航路もあります。島の南には神津島空港があって、空路は東京の調布から神津島へ1日3便（平成13年）あり、所要時間は約1時間です。このように島外の方々が島を訪れるのには決して不便ではありません。

2 島を支える漁業と観光

神津島は海に囲まれ、良港もあり、昔から漁業が主な産業となっていて、それはいまだ

も変わりません。いろいろな漁法がありますが、なかでもカジマクロを狙って突棒を投げる豪快な「つきんぼ漁」は神津島ならではの独特な漁法です。以前はカツオ漁も盛んでしたが、いまではカジマクロのほかイセエビ、イカ、トビウオ、タカベ、などが主な漁獲となっています。また最近では他の漁場と同様に、獲る漁業から育てる漁業への、いろいろな計画、研究が進められ、大規模な魚礁の設置も進められています。とれた魚は氷詰めにして、貨物専用船で東京の水産市場へ運ばれています。

観光も漁業とならぶ島の重要な産業で、活発なマリンスポーツ、あるいは魚釣りを楽しんだり、ゆったりと温泉につかったり、また自然のなかをゆっくりウォーキングするなど、広くレジャーを楽しむ施設も整えられていま



す。

島の中央にある天上山は、開発されていない自然がたくさん残っている公園で、暖かい土地でありながら、標高差によっていろいろな野生の花が四季折々に咲き、ハイカーたちを喜ばせてくれます。晴天のときは、富士山まで眺めることができますが、また山頂付近にはつつじが群生している白い砂でできた荒地、天然の池もあり、小さいながら変化に富んだ不思議な山といえましょう。

海岸の一部は砂浜となっていて海水浴ができるほか、岩場が多く、水が澄んでいるので、スキューバダイビングのできるところも多く、また適度の波も寄せてくるので、サーフィンを楽しむこともできます。変化に富んだ海岸は至るところに磯釣りに適した場所があり、いつも多くの釣客で賑わっていますが、獲物はシマアジ、インダイ、メジナ、ハタ、その他です。多くは釣場まで歩いてゆけますが、場所によっては船でゆくところもあります。

島の西側には高温の温泉が豊富に湧き出ていて、泉温57℃、泉質はナトリウム塩化物強塩泉で、これをなるべく自然に近いまで利用できるようにした露天風呂が現在3ヵ所、そのほかに新しい施設をもった神津島温泉保養センターがありますが、広々とした、美しい海を眺めながら、ゆったりとお湯につかれば、どんな疲れもたちどころにいやされるでしょう。

3 伝説と名所古蹟

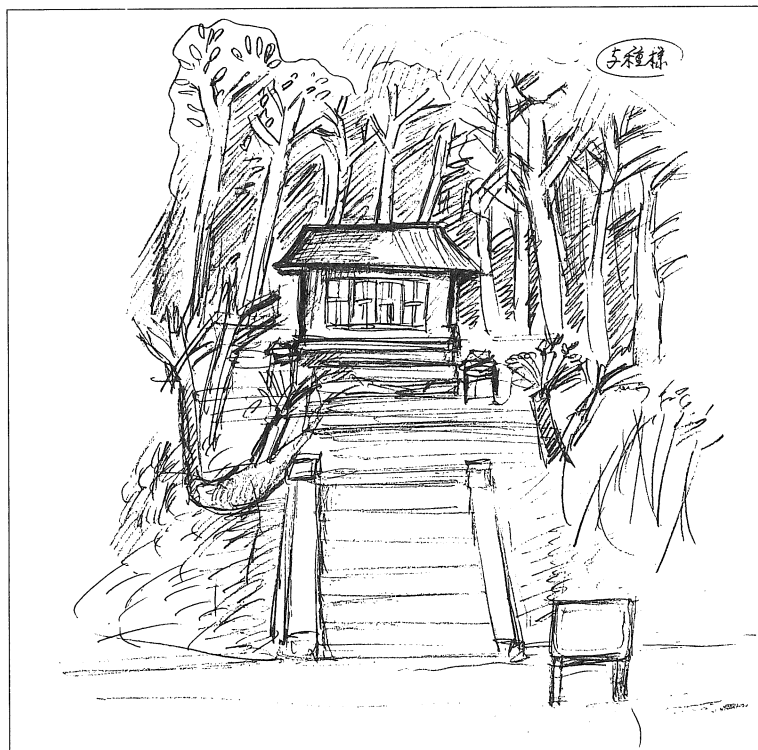
島には神代の昔、伊豆諸島をつくるために神々がここに集まって相談したという伝説がありますが、出土品によれば先史時代から人が住んでいたことが認められ、また続日本後

記には「伊豆の国賀茂郡に島を造り、上津島と名づく」の記述もみられます。これは承和7年(840)のことであって、このように歴史の古い本島には数々の名所古蹟が存在します。そのいくつかを紹介しましょう。

○郷土資料館 明治39年(1906)に建てられた旧役場の建物のほか、新しく増設され、神話に由来する本島にふさわしい考古学的にも貴重な出土品、島の歴史を物語る文献、古文書などのほか、昔の暮らしがしのばれる民具も陳列されています。

○物忌奈命神社 ものいみなのみこと 伊豆諸島の創造主、ことしろぬしのみこと 事代主命と、あわのみこと 后阿波命との間に生まれた御子物忌奈命は、本島の基を開いたと伝えられており、命を祀るこの社は丘の上にあって、周囲はツバキ、シイなどの樹木がうっそうと茂り、島の人々の信仰を集めています。この社の大祭は毎年7月31日から8月2日まで行われ、山車やみこしが村を練り歩き、最後の日の夕暮れには、「かつお釣り神事」が催されます。青竹で作った舟形に入っている若者が、かけ声をかけて境内をまわり、木でつくったカツオを境内の中央でセリにかけ、最後にセリおとした仲買人が樽に入れたカツオを漁師の頭の上のせて神事は終わります。このときには、カツオの大群に見立てられた見物人には、エサとして菓子が振る舞われますが、この神事は東京都の無形文化財に指定されています。

○流人墓地とジュリアの墓 かつて神津島にも流人が送られていますが、流人には渡世人、無宿者などがいないのが特徴で、現在でいうところの思想犯たちが主だったようです。近くの壽響寺にはある過去帳によ



与種神社

祭神は青木昆陽先生を祀ると言われている。この与種神社は、昔から現在に建てられていたものであるが、明治四十年の水害により押し流されたため、同四十三年に惣忌奈命神社の境内地に移された。

その後、旧位置に復元したいとの氏子の要望により、昭和十年頃、再び現在地に移されたものである。

青木昆陽は、本名を教書（しやうしよ）と言い、後に甘諸先生と呼ばれ、当時の江戸町奉行大岡越前守に仕えた。

御書物奉行となり、明和六年（一七六九年）七十二歳で没する迄の間、蘭学・経済学関係の著書が沢山あり、特に、蕃語考、甘諸記、は有名である。

甘諸の栽培法を伝えたことにより、飢饉から救われた島民の蒙った恩恵ははかり知れないものがあり、永久に感謝の念を表わすため、祠を建て祀ったのがこの与種神社である。

昭和五十六年三月

神津島村

ることなく、さらに神津島に移され、悲劇の生涯を閉じました。この史実が明らかになったのは最近のことで、上智大学の故チースリク教授が、ローマ、ロンドンでジュリアの手紙などを発見してからのことで、その悲劇の生涯を悼むジュリア祭が毎年5月中旬に行われるようになり、昭和45年（1970）以来今日まで続けられています。

○水配り像 水分けの神話に基づいてつくられた噴水で、次のような伝説があります。伊豆諸島が出来上がったあと、各島から神様が神津島に集まり、それぞれの島に水を分けるための会議が持たれました。会議場は天上山山頂でしたが、各神様は己の主張をするばかりでまとまりません。結局次の日の朝の先着

れば、家老、代官、武士、町人、僧侶など六十余人が祀られているとのことです。オタア・ジュリアは、一般にはあまり名が知られていないかもしれませんが、江戸時代、キリシタン禁止令によって大島に流された元朝鮮貴族の娘で、流されたあとも改宗す

順で分けることになりましたが、もっとも早かったのは御蔵島の神、つづいて新島、八丈島、三宅島、大島の順で、ほとんど分け終わったところに寝坊した利島の神がやってきました。しかし皆が帰ったあとで水はほとんど残っておらず、怒った神は僅かに

残った山頂の池に飛びこんで暴れまわったとのこと。このとき池の水が飛び散ったあちらこちらの海岸から水が湧き出し、このため神津島は水に恵まれるようになった、といわれています。現在伊豆諸島でもっとも水が豊富なのは御蔵島、不足に悩まされているのは利島です。

- ^{よたね}與種神社 村の中ほどの與種山というところにあります。祭神は蘭学者で江戸幕府の書物奉行を勤めた青木昆陽です。昆陽は申すまでもなく、幕命によって、さつまいもの試作を行って成功し、各所にその栽培を奨励しました。伊豆諸島にも早くからさつまいが導入され、一時は唯一の主食になったこともあり、これによって島民が飢餓から救われました。

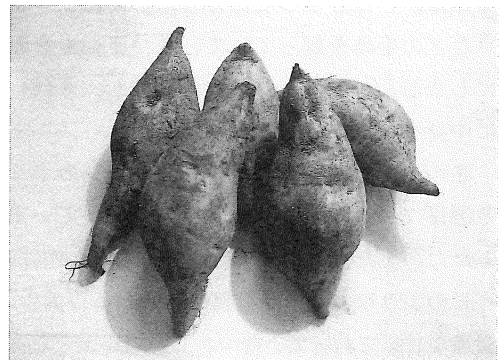
4 主食となり、飢えを救ったさつまいも

さつまいもの話が出ましたので、ここで本島、近隣の島々の農業とさつまいも事情について少し述べてみましょう。

神津島の住民の生計は、昔から漁業によって支えられていて、はじめは農業は行われていなかったようです。しかし、寛保年間（1741～44）にはじめて山野がきりひらかれ、漁業の合間に畑作が行われるようになりました。そして農業、山仕事は主として女性が携わるようになり、男はもっぱら漁労に従事しました。幕末頃には二十余町（20余ヘクタール）の畑が耕作されていたようですが、もともと火山島で、平地に恵まれず、あまり広い面積の畑が拓かれなかったのも仕方ないことでしょう。つくられていた作物は、自給用のさつまいも、野菜類などが多かったものと思われます。

近くの新島では、はじめてさつまいもが持ちこまれたのは、享保19年（1734）との言い伝えがあります。昆陽が江戸小石川でさつまいもの試作に成功したのも享保19年ですので、この言い伝えには、いささか疑念もありますが、かなり早い時期にさつまいが島に入ってきたのは確かなようです。この新来の作物は、はじめのうちはなかなか島民になじめなかったようですが、そのうちに作りかたがやさしいこと、沢山とれること、おいしいこと、などが知れわたり、広く島で栽培されるようになって、文化8年（1811）には新島から八丈島に送られ、そこで作られるようになりました。

いちばん北の大島では農地もやや広く、陸稲のほか、ムギ、いも類、野菜などが作られ、さつまいもは以前は現金収入源ともなっていました。このさつまいもは「てりこ」という品種で、肉は固く、ぼくぼくしていておいしく、明治25年（1892）に大島に住むようになった漁師の粟本佐次郎氏が郷里の大分県から持ってきたもの、といわれています。このほか「金時」は「しょうくり」（栗のようにおいしい）といわれ、これは売らずに自家用とされていましたが、さつまいもは主食がわりの



神津島のさつまいも「あめりか」

大切な食糧として、また屑いもは家畜の餌とされていました。

神津島でも、さつまいもは戦後しばらくまでは主食に近い貴重な食糧として、どこの家でも山を切り拓いて植えていました。3月の末頃に苗床をつくって種いもを伏せこみ、5月に追肥をし、6月の入梅の頃に苗を切り畑に植付けましたが、ムギを刈りとったあとに植えられることも多かったようです。これは畑の利用上都合がよく、またムギのあとは特別に肥料をやらなくてもおいしいもがとれるからでしょう。

秋、10月から11月にかけて掘り取りますが、以前は共同で行い、掘り取ったいもは畑の土手に穴を掘ってしばらく貯え、そののち涼しい家の土間に、人の背の高さほどに石囲いをした「むろ」の中に保管する家も多く、このようにすると、いもがしなびたり腐ったりすることなく、かなり長い間、いつでも食べられます。

たくさんとれるさつまいもは、人間の食糧として大切であっただけでなく、家畜の餌としても使われました。以前は現金を得るため、多くの家で1～2頭のブタを飼っていて、子供たちは学校から帰ると、さつまいもを与える仕事が目録となっていました。また、メジロなどの小鳥を飼っていて、さつまいもを餌にしましたが、鳥たちは皮だけ残し、きれいに中身をつついていました。

さつまいもは醸造にも用いられ、島のつくり酒屋では、「いも焼酎」もつくられていますし、また、さつまいもからつくった餡は、今日のようにお菓子が豊富に出まわる以前の、貴重な甘味であって、なつかしい思い出となっています。

さつまいもは、^{なま}生で貯蔵されるほか、長い間保存できるよう輪切りにスライスし、天日で干して切り干しをつくりました。これを使った「はご」とよばれる料理もあり、味はほとんどないようなものでしたが、コメがない頃の、空腹を満たす主食となりました。

5 郷土料理として息長く

現在では島の暮らしぶりもかわり、いろいろな食材が容易に手に入るようになり、農業事情も自給を主としたものから、特別な出荷農産物の作付がされるようになりました。山菜のアシタバ、切葉のレザーファン、花きなどが主で、さつまいもの作付は減りましたが、それでも僅かながら作り続けられています。

作付される品種は、皮の白い、やや丸みをおびた「あめりか」とよばれるもので、いつ頃島に持ちこまれたかはわかりませんが、かなり昔から作り続けられてきました。戦前西日本で広く作られていた「七福」が「亜米利加芋」とよばれていたことから、この品種はあるいは七福かもしれません。

この「あめりか」を用いていまでもつくられる郷土料理の代表として「あぶらき」「いも餅」（切り干しもち）があります。

あぶらきは、干したさつまいもの粉にコメの粉を入れ、こねて粘り気を出したものを油で揚げたもので、こねるときにヨモギを入れたもの、また皮の中に餡を入れたものなどがあります。揚げたてを食べますが、冷えても固くならず、おいしいものです。

いも餅は、お祭りなどお祝いごとのときにつくることが多く、これはさつまいもの粉を蒸して、臼に移し、一つの臼を4人で力を入れてつきます。つき終わったら大きくひろげ

てのし、これを切って、ふかしたり、揚げたり、焼いたりして食べますが、コメの餅のように粘り、よくのびます。色は黒っぽいのですが、さつまいもの香りがして甘く、おいしいものです。

古き良きものが見直される時代ですが、このような素朴なさつまいもの郷土料理は、都

会から島を訪れる人たちに喜ばれています。これから先も、島の魅力の一つとして、さつまいもと、それを用いた郷土料理が長く生き続けるよう願っていますし、私どもは皆さんが二度三度と訪れたくなるような、明るく健康な島づくりに一層力をつくしたいと思っています。

ジャガイモと映画

『地下水道』、『スターリングラード』

ポテトエッセイスト 浅間 和夫

『地下水道』は昭和32年（1957）のポーランドの映画でした。原名は『Kanal』。ジャガイモをたくさん食べる国のこと、それが出てくる映画があって当然でしょう。第二次大戦下のワルシャワ、と言ってもその街の地下が舞台。ソ連軍の進攻に希望を託し、武装蜂起した対独レジスタンスがドイツ軍により壊滅的な打撃を受け、地下水道に追い込まれます。全編ほぼ迷路のような地下水道の汚水の中を這いずり回るレジスタンスの無惨な姿を正視したもの。途中、「カルトツフェル（ジャガイモ）、カルトーフエル」と連呼して芋を民衆に配るシーンが出てきます。

ポーランドを代表するこのアンジェイ・ワイダ監督はレジスタンスに参加した経験をもつので、描写はリアル。この映画でカ

ノヌ映画祭審査員特別賞を受け、ポーランド映画が世界から注目を集められる端緒になりました。多分廃盤になっているはずなので、私こと“変なジャガきち”にとっては残念なことです。

その第二次世界大戦で、ドイツとソ連の戦いとなるとジャン・ジャク・アノー監督の『スターリングラード』もあります。

1942年秋頃の市街戦でソ連側の、羊飼いの父におおかみ相手の射撃を仕込まれていたヴァシリと、ドイツの狙撃の名手ケーニッヒとの対決が普通の人には見ものなのですが、私にはヴァシリが後ほどケーニッヒのスパイにされる少年のいる、レジスタンス家族との最初の出会いで、ジャガイモが出てくることに関心がありました。