

惜しまれる サツマイモ普及の不首尾

－海に生き、山を拓いた南紀州のむら－

いも類振興情報編集部



1. 神秘の大滝

緑濃い原生林のなか、一筋の帯が光って見えます。古代神武天皇が熊野灘から那智の海岸“にしきうら”に上陸されたとき以来、神として祀られ、その守護のもと無事大和国にお入りになった、と言い伝えられている那智大滝の神秘性は現代も変ることはありません。紀州の山奥から湧き出る清水を集めた本流は、高さ133mの断崖を一気に落下しますが、昼なお暗い杉の古木がうっそうと茂るなか、轟音をひびかせる滝は古人が神として崇めたばかりでなく、現世を生きる人たちの心をもすがすがしく洗い清め、しばし幽幻の世界へと誘ってくれます。

銚子口とよばれる、滝がまさに落ちようと

する断崖のふちには注連縄が張られ、また滝へ導く坂の降り口には鳥居があって、この滝が御神体として祀られていることを表わしています。大きな滝壺は、昔はかなり広く、また深かったといわれますが、長い年月落下する岩石が積ったためにだんだんと狭くなり、また浅くなって、いまでは深さも10mほどとなり、溢れた水是那智川となって熊野灘に注いでいます。

その昔、険しい山坂をあえぎながら徒歩で何日もかけ、那智の滝、熊野那智大社、那智青岸渡寺（那智勝浦町）、熊野速玉神社（新宮市）、熊野本宮神社（本宮町）の、いわゆる熊野三山に参詣する人々は全国からひきもきらず、「蟻の熊野詣で」といわれるほどでしたが、いまではJR紀勢本線紀伊勝浦駅からの路線バス、あるいは観光バスで訪れる参拝客・観光客は絶えることはなく、以前の厳かで落ち付いた雰囲気は、あるいは変りつつあるのかもしれない。

抜けるような晴天に恵まれ、しかも昨夜の雨で水量が増したのでしょうか、身体のしんからゆすられるような滝の轟きをききながら、鳥居をくぐり、鎌倉時代につくられた、滝壺に通ずる道を降ります。社前は杉の古木に囲まれて暗く、時折観光バスの一団が降りてき



那智大滝

て、水の音に消されまいと大声で話したり、記念撮影にはしゃぎまわったりして、しばし心の静けさが破られることもあります。いにしえの人たちも長旅ののち仰ぎ見る雄大な滝に疲れを忘れ、念願を果たした喜びを大声で語り合い、また家内の安全と平和、商売繁昌などを祈願したことでしょう。

2. 遠洋漁業の基地

熊野三山のある南紀州の地は急峻な山々が一気に海岸に迫り、多くの入江を形づくっています。日本でもっとも雨の多いこの地は良材の産地として知られ、半島に沿って流れる黒潮は、豊かな海の恵みをもたらしてくれます。入江は昔から漁業で栄えてきましたが、そのうちの一つ、那智の滝への観光の基地である那智勝浦町は、また海岸の美、豊かに湧き出る温泉などの資源に恵まれた観光の地でもあります。

勝浦港は現在遠洋漁業の基地としてマグロの水揚げ全国一を誇っていて、毎年1月と2月には盛大な祭りが催されます。その呼びものの一つとしてマグロの頭の蒸し焼き、名物マグロ鍋の観光客への振舞いがあります。蒸し焼きは、大きな頭を鉄板に並べて蓋をし、下から薪を燃やして焼いたもの、マグロ鍋はビン長^{チョウ}マグロの身をすりつぶし、おろした山いもをつなぎとして長い時間かけて（30分くらい）よくこね、ダイコン・ニンジン・コボウなど野菜を入れた大鍋にマグロをまるめてダンゴ状にして入れ、味噌仕立てにしたもので、地元の人たちばかりでなく、関西あるいは九州あたりからも、この催しを楽しみにして訪れる客も多いとのことでした。

海岸に沿った小さな漁港のまわりには平地はなく、男達は黒潮しぶく外海に出て回遊する魚群を追って暮らしていました。勝浦はこの地域の数ある港の中心であり、とくにサンマの漁期になると近くの港から多数の漁師の加勢を求めて出漁しました。豊漁のときには港をあげて賑わいましたが、海はかならずしも常に恵みを与えてくれるばかりでなく、ときには牙をむいて襲いかかることがあります。明治25年（1892）12月には、勝浦港から出漁したサンマ漁船19組60余隻749名が強い西風のために遭難し、死亡または行方不明者229名という大惨事が起りました。当時の漁船は現在のように大型堅牢に出来ておらず、また気象の情報も適確には得難かったでしょうが、これがもとで、勝浦港ははじめこの地の漁港は衰退し、細々と沿岸で漁を営むだけとなってしまいました。

港が復活に息吹くのは昭和期に入ってからで、この頃になると船の機械化大型化が進ん

で安全性も高まり、気象観測網も発達し、また漁法も進歩して、もともと良港としての条件を揃えていた勝浦港は、県下一の良港として賑わいをとりもどすようになりました。

第二次世界大戦後（1945以降）しばらくは大豊漁が続きました。これは戦時下で出漁が思うに任せなかった年が続いたため、資源が豊かになったのも影響しているのかもしれませんが。しかし漁は、海流の向き、水温の変化、また海に流れこむ川の流域に占める山林の状況その他の条件により大きく変り、いままで豊漁であった魚が全く獲れないか、またはたいへんな不漁となってしまうことがあります。北海道沿岸のニシンが昭和20年代の終り頃からほとんど獲れなくなってしまったのはその一例ですが、紀州の海でもこの頃サンマの回遊が減少したため、これを機にサンマ漁への依存から脱却し、年間操業できるマグロはえなわ漁業へ転換することとなり、このことが船の大型化による遠洋漁業へと進み、この地方最大の水揚げ漁港となって現在に至っています。

しかし、いま各地で獲る漁業から育てる漁業へと進んでいるように、この地でもハマチの養殖が大規模に行われています。養殖漁業は、広い海を泳ぎまわっている魚を人工的にふ化養殖し、あるいは魚種によっては稚魚を捕獲してきて狭い場所で環境を整えて養育するもので、能率的ですが、病害の発生、原因不明の大量死、また海鳥による捕食など、問題点は決して少なくはなく、これら漁業の発展のためには、それぞれの海域での研究、対策が必要とされます。

昔のサンマ漁、現代のマグロのはえなわ漁とならんで、この地方の特徴的な漁業といわれたものに捕鯨がありました。那智勝浦町の南、面積僅か5.8km²の太地町は江戸時代初期から近代まで400年近く我が国捕鯨の先導的役割を果たしてきました。ここには昭和44年(1969)に開設された日本唯一のくじら博物館がありますが、ここではクジラの解剖的な説明、模型を使つての古式から近代にいたる捕鯨法の展示、クジラに関する古文書・絵巻、クジラの利用、捕鯨の歴史等に関する資料がありますが、実物大の巨大なセミクジラに挑む勢子船の模型は迫力十分です。

日本では今から千年ほど昔、熊野・尾張(和歌山―三重―愛知県の沿岸地方)で小規模に捕鯨が行われていましたが、慶長11年(1606)ここ太地で和田忠兵衛軽元が組織的な捕鯨(それぞれ役割をもった数隻の船が組となって捕る方法で、この組を刺手組とよびました)をはじめてから急に発達します。クジラはたいへん珍重された食物で、延宝5年(1677)には朝廷・幕府に献上され、大坂では宝暦10年(1760)梶取屋次右衛門が「鯨志」を著述発行しており、このなかでクジラは哺乳類であると説明しています。



くじらの博物館

3. くじらとの共生

クジラはそう頻繁に海岸近くに回遊するわけではなく、刺手組による捕獲も一回で一頭が普通でしたが、何ととっても大きな獲物であったので、このときは村は大賑わいとなりました。クジラは肉ばかりでなく、油・骨その他すべて有効に用いられ、捨てることはありませんが、優しい心の村人たちは、このように恵みをもたらしてくれたクジラの霊(鯨魂)を鎮めるため供養碑を設け、感謝の思いを忘れません。

このように勇ましくも優しい海の男たちでしたが、明治11年(1878)12月、出漁した船はクジラを捕獲したものの、大暴風雨に遭遇して全員死亡するという悲劇的な事故が起こり、これによって江戸時代からの伝統的な捕鯨は終末を迎えます。その後明治37年(1904)に捕鯨用連発銃が発明されて欧米式捕鯨時代へと移ってゆき、戦前母船で南氷洋に出かけた日本の捕鯨は大戦後復活して、昭和34年には捕獲量世界一となりました。

戦前からクジラ資源の減少が世界的に憂慮されていましたが、乱獲を防ぎ絶滅させないよう、適切な管理のもとでの捕鯨産業の秩序ある発展を目的として昭和21年(1946)国際捕鯨取締条約が締結され、ついで同23年国際捕鯨委員会(IWC)が発足し、日本は同26年に加盟しました。

大型哺乳動物であるクジラを捕獲することに、人々はとかく哀れみを覚え、とくにその恩恵に浴しない国々にこの傾向が強く、捕鯨に批判的な多くの国がIWCに加盟することになって、昭和57年(1982)には商業捕鯨の休止(モラトリアム)、ついで平成6年(1994)には南氷洋を禁漁区(サンクチュアリー)とすることが定まっています。

捕鯨を認めるか否かは、動物保護という感情論をも含めた環境を保護するという考え方とともに、資源保護の立場からも論ぜられています。資源保護は、クジラの棲息数を維持し増加させる一面と、その反対のクジラが捕食する水産資源が莫大な量に上るので、海の資源を守るため逆にクジラの数进行调整すべきだ、との相反する二つの意見があり、日本は後者の立場ですが、何とんでも加盟国のほとんどが反対している現状では、主張はなかなか理解してもらえないのが実状のようです。

いまクジラ肉の料理を提供する店が各地にあり、またみやげものとしてクジラ肉の加工品などが販売されていますが、これらは全国で僅かに定められている小型クジラと、IWCが許可した調査捕鯨の捕獲によるものです。

4. 拓かれた平見

南紀州の自然は、豊かな恵みをもたらすとともに、恐ろしい災害となって襲ってくることは前述しましたが、この災害は海の上ばかりでなく、陸上にも発生します。もともと海沿いで風が強いうえ、しばしば台風の通りみちとなり、風害による作物の不作が常に心配されてきました。またその作物生産自体、山がすぐ海に迫っているために広い平地はほとんどなく、僅かに海岸と川に沿った狭い平地が水田として利用されるにすぎません。自家食糧の確保は、この地に住む人たちにとって死活の問題で、少ない水田を補うために比較的人家に近い山の樹を伐り、少しづつ畑を拓いてゆきました。この地方で平見^{ひらみ}とよばれるのは、このようにして長い年月をかけて造られた畑のあるところのことです。どのような作物がつくられていたかは記録に残っていま



上品寺（串本町和深）

せんが、お
そらくムギ
をはじめ雑
穀類、それ
に少々の野
菜であった
と想像され
ます。日々
の仕事に忙
がしく、ま
た農業とよ
ぶような作
物栽培もな

いなか、この地方で唯一記録に留められている作物としてサツマイモがあげられます。

サツマイモが、いつ頃からこの地で広く栽培されるようになったかは、残念ながら不明ですが、肥料もあまり要らず、日でも強く、強風の影響も受けないこの作物は、日本の海沿いの各地がそうであったように、江戸時代中後期には、この南紀の地でも海に生きる人たちの貴重な主食となっていたことでしょう。

この地の人たちが、サツマイモを沢山食べていたことを知る貴重な資料が残されています。それはまことに思いがけない記録ですが、安政元年（1854）12月におこった大地震につぐ大津波で、串本村の南にある大島で多くの家が倒壊し、家具品物などが流失しましたが、うち2軒の流失物のなかにサツマイモがあったことが記されています。

半濱家浅右衛門

いも360貫目余（約1,350kg）

米8斗5升余（約120kg）

衣類蒲団共数27程

納屋2軒

同断政八

いも300貫余（約1,125kg）

米3俵（約180kg）

もみ
粃8俵（約480kg）

衣類蒲団共数3

納屋2軒 但釜納屋共

（寅「十二月津波に付流失の品々有増相調べ書上覚帳・古座組大嶋浦」）

大地震・大津波に襲われたのは12月（旧暦）ですから、このときにはサツマイモは腐らな



鼎山和尚の肖像画

いよう、家の床下などにつくられたむろの中に貯蔵されていたものと思われますが、家族が何人であったか不明ではあるものの、1,000 kg以上の貯えは相当の量で、サツマイモが主食か準主食となっていたことがうかがえます。なお、米で粳として保有していたものは自家生産と考えられます。ここには2軒の被害だけを載せましたが、他のほとんどの家でも同様に、たくさんのサツマイモが貯えられていました。



紀伊半島の西側、温泉で有名な白浜の近くの田辺から、海岸沿いに新宮に至る道は大辺^{おおへ}路（辺路は遍路の意）とよばれています。熊野への道は山の中をとおり中辺路が近道であって、多く利用され、海沿いの路は険しいので、陸路よりも海路がよく用いられていました。

半島南端の串本の近く、大辺路沿いに和深^{わぶか}村があります。いまは串本町の大字となっていますが、ここは他地区同様ほとんどが山で占められ、したがって小さな川のふちと海辺の平地で水田が耕作され、小高い丘上に「平見」が開拓されています。

昔から男は漁業、女性は農業に従事し、漁はカツオ釣漁が主で、網漁も行われてきました。作物としてはコメのほかサツマイモがつくられてきましたが、江戸時代の末頃、凶作と疫病の流行による困窮を救う殖産として木炭製造が行われ、村内には御仕入方出張所が設けられています。

この地でも、サツマイモはもっとも重要な農作物で、村内で消費されるほか、かなりの量が移出されていました。村に残る古い統計

資料によりますと、大正11年（1922）村内で生産された主な農産物の種類としてコメ、ムギ、ダイズ、アズキ、エンドウ、ソラマメ、ラッカセイ、アワ、キビ、サツマイモ、サトイモが記載され、不足を補った移入はコメが消費量の55%にあたる1.189石（178,350kg）、移出はムギ生産量の30%218石（32,700kg）、サツマイモ生産量の70%110,000貫（412,500kg）となっていて、村内の消費を充たしたのち、実に生産量の70%も移出したくらい多くつくられていましたが、このことは他に適作物がなかったことを示しています。

5. 転薩芋干紀陽

海を望む小高い丘の上に臨済宗^{じょうほんじ}上品寺があります。この寺は天正年間（1573～92）土豪であった村上氏が自家の菩提寺として開基し、その後元和年間（1615～23）に鼎山宗芸和尚が寺門をおこしたと伝えられています。記録にはありませんが、鼎山和尚は薩摩の人といわれ、寺には和尚を描いた肖像画があり、現長谷川雄一和尚の御好意により同画を拝見する機会をいただきました。「文化十二年現住遠孫藍溪恵謹書」の讃があり、当時八代住職であった舜巖和尚につながりのある僧が、鼎山和尚の偉業を称えてこの絵を描いたとの伝えがあります。

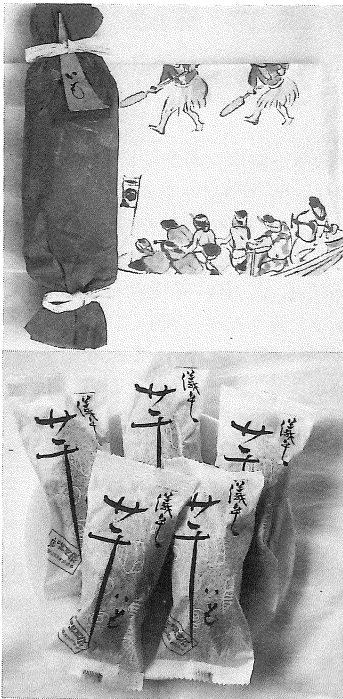
「偉業」には、この地に寺門をおこしたことも、もちろん含まれておりましょうが、この讃のなかに「転薩芋干紀陽」の文字があり、和尚が薩摩の人であって、またサツマイモ伝来の祖とうたわれていて、元和年間に薩摩から種をとり寄せ、この地で栽培を試みた、といわれています。

和尚による和深へのサツマイモ導入につい

ては、口伝えだけであって「転薩芋干紀陽」も後世の作であって、ややなぞめいたところもありますが、往時に思いをめぐらして再現すると、次のようになるのでしょうか。

6. 試作の不首尾

サツマイモは元和元年(1615)、英人リチャード・コックスによって肥前国(長崎県)平戸に持ち込まれた、との記録があります。新来はこの作物がどのように人々に受入れられたかは定かではなく、甘味があって作りやすいことが知られても、その頃の世情、交通事情など総合的に判断して平戸経由のものがそれほど速く薩摩を含む九州一円に普及したとは、あるいは考えられないかもしれません。むしろそれ以前の慶長14年(1609)、薩摩藩に



南紀のいも菓子
上 新宮市で
下 串本町で

よる琉球征服以降同国との交易が盛んとなり、かなりの量のサツマイモが移入されていると思われる、記録にはないにしても薩摩藩で庶民の多くがサツマイモを知り、また味わうことができたでしょうし、鼎

山和尚もあるいはその一人であったかもしれません。

和尚がどうして薩摩の地を離れて紀州の和深へ赴いたかについても不明ですが、この頃は海上交通が発達していて、遠方に出かけるには陸路長い月日をかけて旅するよりも、海路によった方がはるかに早く、また安全であり、したがって航路とその途中の港の事情など、地理について海で暮らす人たちはよく承知していて、和尚もはじめから和深を目指さずとも、紀州あたりへの移住を考え、たまたま入港した和深の地が気に入って、そこに腰を落付けることになったのでしょうか。あるいは紀州の他の港に入り、そこで和深の地には寺がないので、そこで開山したらどうかとすすめられ、その気になったのでしょうか。

そして、どのようにして和尚がサツマイモをこの地に持ち込んだか、ですが、この地に開山してから故郷で味わったサツマイモを、この地にも普及しようと思いつき、後日薩摩にゆく船便、あるいは所用で同藩に赴く人に頼んで運んでもらったのでしょうか。しかし、その頃和深と九州薩摩との間に、途中で乗り継ぐとしても、それほど頻繁に海路の便があったとは思われず、また所用で出かける人も多くはなく、やはり最初にこの地を踏んだときに、すでにサツマイモを持っていた、と考えるのが、あるいはより自然なのかもしれません。いずれにしても想像の範囲を出ませんが、和尚が和深の地に腰を落付けた頃には、薩摩ではサツマイモは、わりあいと人に知られ味わわれていて、船旅に際しての重宝な携行食ともなり、和尚もかなりの量を持って旅に出、それがすぐれた食物で、豊かとはいえない和深の人々の暮らしを助けるのに役に立

つと考え、栽培を試みたのは後世の作文ではなく、真実であろうと思われます。

薩摩でもサツマイモが腐れやすく貯蔵には細心の注意を要することは、この時期すでに知れ渡っていたでしょうが、和尚は自ら栽培の体験がなく、食品としての長所を知って普及をはかったのでしょうか。あるいは栽培は知っていても、貯蔵を経験しないで和深に入ったのでしょうか。また和尚自身は承知していても、栽培した者が貯蔵の設備を持たず、あるいは貯蔵していても台風、水害などの災害を受けて腐らせてしまったのでしょうか。ともあれ、栽培はうまくいったものの、できたイモを腐らせてしまって種切れとなり、その後の補充がつかず、普及は思うようにゆきませんでした。

まことに惜しめても余りあることであって、もし、このときに栽培と貯蔵に成功していたならば、その後たびたびこの地を襲った飢饉もきつと回避できたでしょうし、和深ばかりでなく、南紀の人々の暮らしにも多大な福音をもたらしたことでしょう。

しかし、豊かでない村民を助けようとの情熱と、それにはサツマイモの普及がもっともよい、との慧眼^{けいがん}は、まことに敬服に値するものであって、和尚の名がいつまでも人々の心に留められることを願ってやみません。

7. 守られる伝統

串本町の南、太平洋に突出した本州最南端の地潮岬には、高さ80mの段丘上に日本でもっとも古い灯台が設けられ、付近の海金剛、橋杭岩とともに有名な観光地となっています。

段丘上にはまた、畑地が広がっています。半農半漁のこの地ですが、強い風から作物を

護るための防風林があって、岬の中心^{うわの}上野では昔からサツマイモが栽培されてきました。いまはストック、キクなどの花作りが盛んで、関西市場ほかに出荷されますが、ここのサツマイモは味がよいことで知られ、決して広い面積ではありませんが、いまでも生産が続けられています。

串本町、新宮市などでは、この良質のサツマイモを原料として美味しいお菓子がつくられ、地元で好評であるばかりでなく、関西方面へも販路をひろげ、またおみやげとして喜ばれています。

時代の趨勢とはいえ、全国的にサツマイモの生産が減り、この地でも以前の面影が失せてゆくのは淋しいものがありますが、これら名産のお菓子類は、かつてこの地の人々の生命を支えた栄光を背負い、胸を張ってその存在を示しているように思われました。

編集 澄み切った青空に今日も陽が昇り、じりじりと照りつけはじめました。小川のほとりの、ひときわ背の高い灌木の上をムギワラトンボが飛びまわり、根元のひとかたまりの雑草のなか、濃い青紫色のツクサの花が、消え残った露をのせて輝いて見えます。やや湿めり気の多い畑では、取っても取っても生え、切れた茎がすぐに根づく厄介者の草も、ところをかえると、このように可憐な美しさで人々の心を感動させ、慰めてくれます。

いも類振興情報 第72号

平成14年7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