

昔の甘藷栽培

I. 薩南諸島の昔の甘藷栽培

元鹿児島県農業試験場大隅支場長 中馬克己

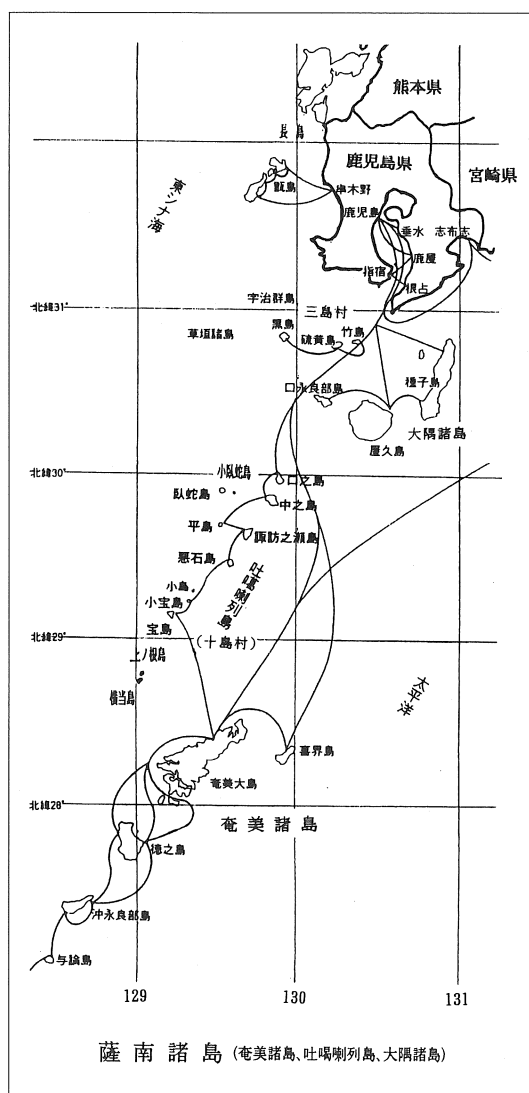
本年(2002)3月20日に『日本甘藷栽培史』を発行できた。そのきっかけにより、いも類振興会より『昔の甘藷栽培』について執筆を依頼された。昔とは、一応甘藷が伝来し、さらに各地へと伝播した江戸時代から明治、大正、昭和初期頃の時代までとし、その地域は、鹿児島県内で栽培面積の多い薩南諸島、薩摩半島、大隅半島などとして、3回に分けて書くことにする。なおサツマイモはすべて甘藷に統一した。

沖縄諸島以北、大隅半島以南の島々が含まれる。すなわち奄美諸島(奄美大島、喜界島、徳之島、沖永良部島、与論島)、吐噶喇(とから)列島(十島村)、大隅諸島(種子島、屋久島、口永良部島、三島村)などの島々から構成されている。

奄美諸島は古くは(江戸時代以前)琉球に属していたが、慶長14年(1609)以後、薩摩藩に支配され、明治以後は鹿児島県大島郡となった。他の島々はいずれも薩摩藩領で、明治以降は同様に鹿児島県に属した。

十島村は鹿児島県に属しているが、屋久島と奄美大島との間に位置して、吐噶喇列島の12の島々からなっている。そのなかで臥蛇島、小臥蛇島、小島、横当島、上根島の五つは無人島である。残りの口之島、中之島、平島、諏訪瀬島、悪石島、小宝島、宝島の七つの島

には住民が住み村役場は鹿児島市内にある。三島村も鹿児島県に属し、竹島、硫黄島、黒



島からなり住民も住み、やはり村役場も鹿児島市内にある。種子島、屋久島、口永良部島は熊毛郡に属している。

なお、終戦後（1945）から薩南諸島の大部分が、沖縄のアメリカ軍政下におかれていたが、28年（1953）12月25日に日本政府に返還された。

奄美諸島（名瀬市）の年平均気温は21.3℃、年降水量は徳之島で1,920ミリ、名瀬市で2,870ミリを示し、亜熱帯性、高温多雨の無霜地帯である。吐喝喇列島や大隅諸島の年平均気温は約19.4℃、年降水量は西之表市（種子島）で2,230ミリ、上屋久町（屋久島）で4,290ミ

リを示し、温暖多雨の無霜地帯で、いずれも豪雨を伴った台風の被害が大きい地帯である。この地帯の畑の総面積は約2万1千ha、畑地帯は約74%である。（全県では約66%、昭和14年度鹿児島統計書）

甘藷が日本にはじめて伝来したのは、慶長2年（1597）に琉球諸島のおよそ南端にある宮古島へであった。その後、慶長10年（1605）沖縄本島の野国村に伝わって、それが全島に普及した。奄美大島への伝来は、なんらの記録もなく考証も困難である。おそらく琉球に伝来するとまもなく大島にも移植されたのではなかろうか。少なくとも種子島に伝播する

以前、元和・寛永の間（1615～39）に伝わったものと考えて間違いあるまい。だが、誰が大島のどこに伝えたかは依然として不明である。

吐喝喇列島への伝来も正確な記録はないが、喜界島代官記からの推定で島民の常食となったのは18世紀からであろうとされている。種子島への伝来は、元禄11年（1698）島主・種子島久基が琉球王・尚貞から甘藷1俵を手に入れ、西之表の篤農家・大瀬休左衛門に栽培を命じて成功した。その後、救荒作物として全島に普及したという記録が残されている。この西之表市に「日本甘藷栽培初地の碑」が建っている。

1. 品 種

江戸時代の品種には、幕末の奄美民族誌『南島雑話』（1854頃）によれば、ハアドン、八重山ドン、トウガンダ、ラギノドン、コウジャックハ、



日本甘藷栽培初地の碑(上)と碑文(下)
(西之表市、深田修史氏撮影)

ハウボネ、ヤレバ、十五日、ムメカチなどの記載がある。皮色、肉色、蒔形などは書かれているが、来歴は不明であった。

南種子町にはサンダー種、俗称オランダ蒔を安政3年(1856)4月に、当地の小山田次郎作、瀬戸口甚四朗、小山田周作などが琉球より求めて帰り本島に伝来した。なぜオランダ蒔というかは不明であるが、琉球のトメグス村(豊見城)に、サンダー(オランダ人だったのか)という人がいて、初めてこの蒔を栽培したためにサンダー種ともいう。味が非常によく保存によく耐えた。この品種のおかげで島民は大変な恩恵を受けた。明治35年(1902)に「サンダー甘藷由来碑」が建てられてその功が伝えられている。

西之表市下石寺の大瀬家の畑に前記の『日本甘藷栽培初之地の碑』がある。その当時の品種は数年のうちに絶滅してしまったようである。と、しながら品種の特性のみは記載されている。蒔の形状は紡錘形でこぶはない。皮色は淡赤であるが肉のなかに淡黄の部分が時々生じた。肉質は粘性、食味は上であった。葉、茎の色は薄赤、葡萄性で6~7尺(2メートル前後)収穫時期は中性、収量は中位、霜いたみは少ないほうであった。と詳しく記載されている。屋久島町郷土誌には、琉球蒔、屋久島蒔、タラドンモ、ジグジドンモなどの記載が見られている。

明治時代の品種には、大島地方では長濱、源氏(明治28年、広島県の久保田勇次郎氏がオーストラリアより導入、食用、澱粉用)などがみられた。吐喝喇列島で栽培された品種については明らかな記載はなかった。大隅諸島では琉球蒔(ジグジンカライモ)、大島蒔、天向蒔、赤源氏、白源氏、タロウドンモ、台

湾、オランダ、潮州などの記載があった。

大正時代の品種には、大島地方では花ウテイ、長濱、ナンシーホール、高良子、源氏などがあった。吐喝喇列島の品種は明らかでない。大隅諸島では大隅蒔、たらどんも、琉球蒔、太郎どんも、潮州、台湾、七福(明治33年、広島県の久保田勇次郎氏がアメリカより導入、食用、アメリカ蒔ともいう)、源氏、天向蒔、オランダなどが栽培された。

昭和初期の品種には、大島地方では大正時代と同様に、花ウテイ、長濱、ナンシーホール(来歴不祥、大正6年頃台湾より導入)、高良子、源氏(食用、澱粉用)、花魁埼1号(オイランサキ1号、来歴不祥、大正4年埼玉県農試で系統選抜、食用)、沖縄100号(昭和9年、沖縄県農試で育成、澱粉用、飼料用)などがあった。吐喝喇列島で栽培された品種は明らかでない。大隅諸島では花魁埼1号、天向芋、潮州、源氏、七福、人参(隼人蒔、アメリカのポートリコと同一品種)、沖縄100号、農林2号(昭和17年、鹿児島県で育成、澱粉用)などが栽培された。

以上をまとめれば、江戸時代の品種はほと



サンダー甘藷由来碑

(南種子町教育委員会社会教育課提供)

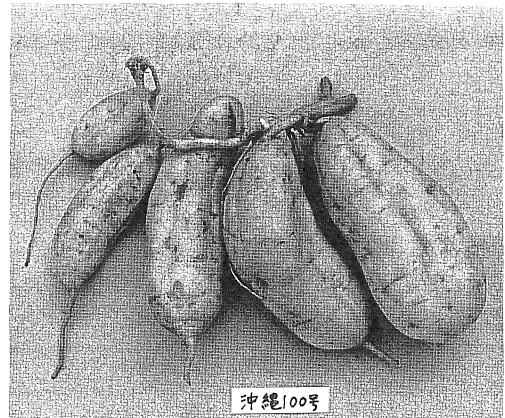
んど外来のものであって、その来歴は不明なものが多い。明治時代には、突然変異種や自然交雑（沖縄地方）によって採取した甘藷の種子から発芽した実生苗などからよい品種を選抜した。大正時代には「分系育種法」としてよい品種を集めて調査し、その中から最も優れた系統を選び出す方法も行われた。大正3年（1914）にはじめて沖縄県で「人工交配」が行われ、沖縄1号から7号まで育成されたが、よい品種は1号のみであった。その後、昭和9年に沖縄県で、優秀な沖縄100号が育成され全国的に普及した。昭和12年から新しい育種組織で品種改良が進められたが、その詳細は後で述べる。

2. 育苗の方法

無霜地帯の奄美地帯や吐噶喇列島などでは苗床を作らないで、9月頃甘藷畑の蔓を切って別の畑に植付けておき、翌年3、4月頃それより芽立った蔓を切って（蔓先苗）本畑に植付けた。または、遅植えした苗を越年させ、春の芽生えの時期に肥料を施し、萌芽伸長させたものを苗にする。いずれも蔓先苗の利用法である。種子島や屋久島の苗床はすべて地床（露地床）であった。できるだけ西風の当たらない家の近くの暖かい畑に作った。このような育苗の方法は江戸時代から昭和初期時代まで続いている。

3. 整地及び肥料

江戸時代は、各島々とも甘藷は焼畑（山畑）に栽培された。その方法は、まず共有の山林を共同で切り倒し、木々の枝は薪にし、残った大木は3年位すれば枯れるので、部落総出で、風のなぐ11月に火をつけて焼いた。火が



沖縄100号

（農研センター甘藷育種研究室提供）

飛ばないように周囲に1間（約1.8メートル）幅の空地を作って火をつけた。大きな木は伐採せず焼いた後、配分して薪などにした。根株は掘り起こせるものは山鉤で掘ったが、大物は自然に枯れるのを待った。松林を焼いた後すぐに根の間にそばをばらまいて、山鉤で灰と土をかぶせて作った。竹林の焼畑では、そばを作ると竹の根が柔らかくなり、後で耕しやすくなった。松の根は決して芽立つことがないので、そのままにされていた。

部落総出で山焼きをした後配分した。2年目あたりから甘藷や陸稲を作った。その他に大豆、粟、麦、菜種、ささげ、小豆などを作った。3年間くらいは無肥料でよかった。6～7年たって収量が上がらなくなると放置して新たに焼畑を造成した。場合によっては、放置せず分配して個人所有にする畑もあった。焼畑（山畑）を山林に戻した後の休閑年数の記載はなかった。いずれの島々も畑の作業は山鉤や鉤による人力耕である。

明治時代及び大正時代は、まだどの島々も多くの甘藷は焼畑で無肥料栽培がなされ、その作業は山鉤や鉤による人力主体であった。

大正時代では普通畑には堆肥、緑肥、人糞尿なども施されたが、全般には焼畑同様に無肥料栽培が多かった。昭和初期までは、まだ南種子町では焼畑が継続されていたという。奄美（大島）地方の甘藷もほとんど無肥料栽培であったが、時にはソテツ葉、堆肥などを少し施すか、あるいは硫安、過磷酸石灰などの金肥を使用することもあったが極めて少なかった。種子島や屋久島では堆厩肥、緑肥、人糞尿などが利用された。さらに、硫安、過磷酸石灰などの金肥も利用されはじめた。遠い畑には堆厩肥を使い、近い畑には人糞尿を利用したという。

いずれの島々も畑の作業は山鋤、鋤、鎌などによる人力作業であった。種子島地方の全域の水田には明治末期に馬耕が導入された。大正3年（1914）に現在の南種子町荃南小学校入口に「馬耕記念碑」が建立されている。しかし、畑では昭和初期まではまだ人力耕であったが、鹿児島県農試熊毛支場（西之表市）では畑にも畜力（馬耕）が利用されていた。

4. 植付けの方法

江戸時代の奄美地方では3～4月から10月頃まで植付け通しであったが、とくに5月から8月にかけて最盛期であった。植付けの方法は、平らな畑にくの字に柄をすげた鉄べらで土をはね起こし、そこに苗を押し込んで植付けた。焼畑では大抵5～6寸（15～18センチ）、普通畑では1尺（30センチ）間隔に植付けた。いわゆる広畦栽培（平畦栽培）である。

明治時代の奄美地方では春植えは2月下旬～6月下旬、夏植えは8月中～9月中旬が最も多かったと、植付けの区分が明らかに示されている。さらに植付けの方法として、6～9尺（1.8～2.7メートル）幅の低い畦をつくり、その上に1.5尺（45センチ）間隔に横がんぎを作条し、これに株間7～8寸（21～24センチ）に植付けた。この「横がんぎ植え」も平畦栽培であるが、普通の畦幅のせまい平畦栽培も行われていた。他の種子島や屋久島などでは普通の平畦栽培が行われた。

大正及び昭和初期の時代は、各島々ともほとんど上記と変わらない方法が行われていた。しかし種子島や屋久島などでは、大正時代から畦幅45～90センチ、株間20～25センチの高畦栽培の普及指導がなされはじめたので、平畦栽培と混在して行われていたと考えられる。なお、まだ沖永良部島では江戸時代以来の広畦栽培（平畦栽培）が行われていた。

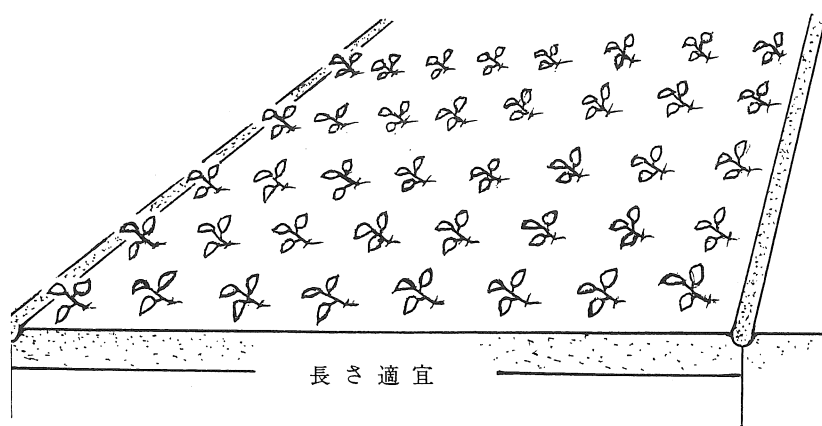
5. 管理作業

江戸から大正時代頃までは、全般に蔓返しをしながら除草を2～3回行った。害虫が大発生した時には、村中の若者を集め鉦や太鼓



瀬戸内町 伊仙町 宇検村 十島村
（最長28.0cm）（最長22.0cm）（最長26.0cm）（最長35.0cm）

琉球文化圏のみに見られる独得の農耕具“へら”
（黎明館収蔵品選集・鹿児島県歴史資料センター黎明館提供）



(焼畑では5〜6寸、普通畑では1尺間隔)

～12月頃より甘藷を食い尽くして、島民のこの時の難儀はたえようがなかった。1人の飯糧は1ヵ月に甘藷1反(10アール)の畑で足りるという。1年に1人前12反となり大きな面積となる。と記載され

をたたき、音で虫をびっくりさせて追い払う。和尚は虫よけの祈りをする『虫祈とう』を行った。

昭和初期時代になってからは蔓返しはしなくなりましたが、除草がおくれると蔓返しをしながら除草せざるをえなかった。害虫駆除には砒酸鉛液が利用されはじめた。

6. 収穫及び貯蔵

奄美地方の『南島雑話』(江戸時代の奄美民族史、1854頃)によれば、3月頃植えた甘藷は6月になれば、アサリ串と称する鉄串(へら)で収穫を始めた。まず、2〜3回探り掘りをした後、すべてを打ち返して収穫した。4〜5月に植えたものは、7〜8月頃より掘り始めた。さらに、7〜10月に植えたものは、翌年の6〜7月に収穫された。このように甘藷は年間の食糧として各戸では余分に作付けされた。豊作の年には甘藷が余り、翌年までに畑に置けば、藷が腐るので、他人に畑のままやろうとしても貰い手がなく、甘藷畑がつかえて困ることがあった。凶作の時は、11月

ている。現在より低い収量であったと思うが、それにしても、1人当たりの栽培面積が広すぎるように思う。

知名町誌(沖永良部島)には前記の引用がなされている。喜界島風土記(奄美大島の東側の島)には、植付け期の早いものから順次年間を通じて、毎日主婦や年寄りの女の農作業の日課として収穫され、日々の食膳にのぼった。馬、豚、鶏などの家畜の飼料にも用いたので1日に相当量の甘藷を必要とした。いずれも貯蔵については記載がなかった。

この地帯の島々では、年間を通じて気温が10℃(貯蔵適温)以下に下がることがないので、上記のように植付けの早いものから順次毎日収穫し、特別に貯蔵はしなかった。

種子島や屋久島では、秋口までは探り掘りして食べ、11月中旬になると全部収穫した。鎌で蔓を切り払い、鋏で1畦ずつ収穫した。成り蔓から藷をはなし、成り口と尾部を折っていった。貯蔵は畑の片隅の排水の良い場所に、深さ2〜3尺(60〜90センチ)、直径3尺(90センチ)の穴を掘り、底はできるだけ踏み固

める。ここに調整した甘藷を入れる。直径2尺のざるで地上から盛り上がるように6～7杯いれて約60キログラムとなった。小麦稈やしだなどをその上に被せ、さらに土で覆土して雨が浸みこまないように鍬の背で十分に叩きしめる。その上に藁帽を被せ、3～4月頃まで畑においた。この方法は丸壺式貯蔵という。この他に、長方形の長溝式貯蔵も行われた。

3～4月頃になると、甘藷を壺から取り出して、すのこ状に編んだ竹の床を張った貯蔵小屋に搬入した。風通しがよく腐敗しにくいので秋の収穫まで食いつなぐことができた。または自生のカヤ、シダなどを厚く敷き詰めた床下に搬入して蓄えた。これを朝夕に応じて取り出して食べていた。なお、蔓をつけたまま畜舎や小屋の軒下につるし(つるし甘藷)、一冬越してから食べると、甘味が出ておいしく食べられた。

上記の方法は各島々ともに、明治、大正、昭和初期の時代までほとんど変わらなく続けられた。

7. 作付体系

江戸から大正時代頃までは、各島々ともに甘藷は焼畑での栽培が主体であったので、前後作や輪作については特別に配慮されなかった。しかし、農地の少ない農家では甘藷の連

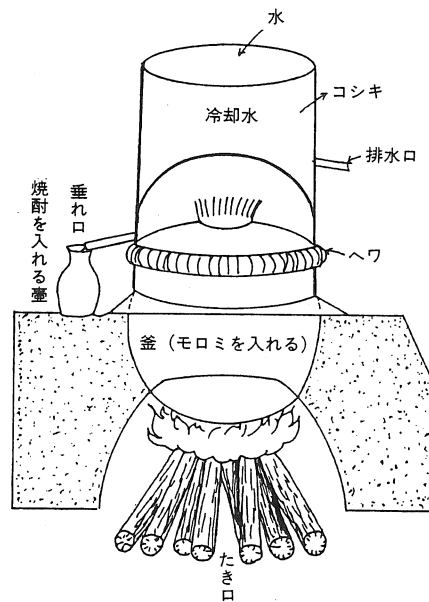
作が行われていた。昭和初期の時代には明らかな記録があり、奄美地方では甘藷—麦—甘蔗(さとうきび)—甘藷、陸稲(3月上～8月上旬)—甘藷(8月下～2月上旬)などの体系が見られ、種子島や屋久島では、甘藷—麦の連作体系が多かった。

8. 利用及び食生活

江戸、明治、大正時代頃までは、甘藷は伝来してからずっと貴重な食料として常食された。さらに切干し、蒸切干し、澱粉(自家製造)、焼酎(自家製造、明治32年に自家製造禁止)、味噌(澱粉粕利用)、甘藷酢、諸飴、家畜の飼料、茎葉は野菜としても利用した。酢は甘藷を炊いた汁を桶にとって麴を混ぜて壺にいれておけば酢になったという。また、黒糖や副産物の砂糖酢やだいたい汁を使った。

昭和8年(1933)に南種子町に松葉澱粉工場が設立された。甘藷の品種は沖縄100号や七福などよりも、澱粉含量の高い源氏が多く栽培されるようになった。

食生活としては、畑作農家では2食または3食とも甘藷が主体であった。その他に麦、粟、そば、米などがあった。甘藷の食べ方は、丸煮、焼藷、ねり藷、炊き合わせ(ねり藷、そば粉、米粉入り)、諸がゆ、藷入り雑炊(米、



明治時代の焼酎製造機(蒸溜装置)
(屋久町提供)

大豆、野菜入り)、こっぱだんご(切干し粉、餅米)などであった。奄美大島では、米や雑穀類にソテツ澱粉を入れたおかゆ(せんがい)も食べた。葉は汁物、雑炊、あえ物などに利用した。水田農家や裕福な家庭では3食とも米が主体であったが、一般には祝祭日の時にのみ白米飯や鶏飯(奄美大島)その他御馳走が食べられた。

副食は味噌汁、漬物、夕食に時々魚などがあった。葉は汁物、雑炊、あえものなどに利用した。さらに、下層民はソテツの実と茎の肉質部からとった澱粉をおかゆにして食べたりしたが、匂いが強く決してうまいものではなかった。ごくまれに肉類(豚、山羊、鶏、牛、馬肉など)も食べた。

宝暦4年(1754)に、徳之島は凶作で餓死者3千人余を出し、牛馬も千二百頭余死んだ。徳之島から大島に逃げ出したもの1千人に及んだ。翌年、島役人が2ヵ月間大島を探し回ったが一人も連れ帰ることは出来なかったという。すでに甘藷が伝来した後の話であるが、なぜ徳之島だけが凶作だったのかは明らかな記載はなかった。

屋久町郷土誌に大正時代と明記された食事の詳細を紹介する。「朝食」の主食は甘藷(べったいめし)。副食は味噌汁、漬物類。「昼飯」の主食は甘藷の丸煮、副食は味噌汁、魚の干物、漬物類。「夕食」の主食は甘藷(べったいめし)。副食は味噌汁、大根と魚の煮付けなどであった。「べったいめし」とは甘藷に少量の米を混ぜて炊き練ったものである。なお、主食には米と麦や粟、米と甘藷、そば団子なども食べたが、甘藷が主体であった。副食には山菜、貝類、小魚類、豆腐なども食べた。さらに、うどんやそうめん等も一般庶民の食卓

にも上がるようになった。肉類は自家飼育の鶏肉や豚肉などを祝祭日によく食べた。

塩、砂糖、味噌、醤油、酢などは自家製であった。保存食には切干し甘藷、甘藷澱粉、つるし甘藷、切干し大根、葉がらし(大根葉や体菜などを煮て乾燥)、筍の塩漬、乾燥しいたけ、塩辛、塩乾魚などがあった。

昭和初期から終戦当時までは大正時代と余り変わらないが、さらに、上記の郷土誌により昭和初期から終戦当時までの食生活を紹介する。「朝食」の主食は藷飯(べったいめし)、または粟飯、麦飯など。副食は味噌汁、梅干し、漬物などであった。「昼飯」の主食は丸煮の甘藷、または麦飯、そばきりなど、副食は味噌汁、魚の干物、梅干し、漬物などであった。「夕食」の主食は甘藷と米の混合、または麦と米の混合、藷飯(べったいめし)など、副食は味噌汁、魚の煮付け、野菜の煮付け、時には豚、鶏肉の炒めもがあった。

これらの3食の外に、「早朝食」として昨夜の残り飯や甘藷を食べた。10時には甘藷や里芋、南瓜などを煮て食べた。3時には甘藷や団子、茶漬けに黒糖や漬物など、田植え時には、ぼた餅、握り飯などが出された。夜食には、そうめん、うどんなど、また煮付け(大根、里芋)を出すこともあった。金持ちや水田農家では米飯をよく食べた。一般には祝祭日の時にのみに米のご飯に多くの御馳走が作られた。

調味料の味噌は自家製、醤油は市販の品が多かった。砂糖は自家製(黒糖)だったが、後年には市販の白砂糖やざらめを買った。酢は黒糖の副産物の砂糖酢やだいたい酢を使った。塩は終戦直後には、自家製造する者もいたが商店買いが主であった。(つづく)