

昔の甘藷栽培

II. 薩摩半島の昔の甘藷栽培

元鹿児島県農業試験場大隅支場長 中馬克己

この地域は、畑地面積の多い南薩摩地方として、指宿市、山川町、開聞町、穎娃町、知覧町、枕崎市、川辺町、加世田市などとする。畑の総面積は約2万1千ha、畑地率約80%と高い。(全県では約66%、昭和14年度鹿児島県統計書)。年平均気温は約17℃で、年降水量は約2,150ミリを示している。しかし梅雨期から夏にかけて、年間降水量の半分か集中し、さらに、夏から秋にかけて豪雨を伴った台風に見舞われたりする。このように、年間を通じての降雨分布が著しく不均一のため干害や豪雨の害が甚だしく、さらに、下記に示すように土壌条件も悪く、作物は甘藷などが主でその生産性は極めて低かった。

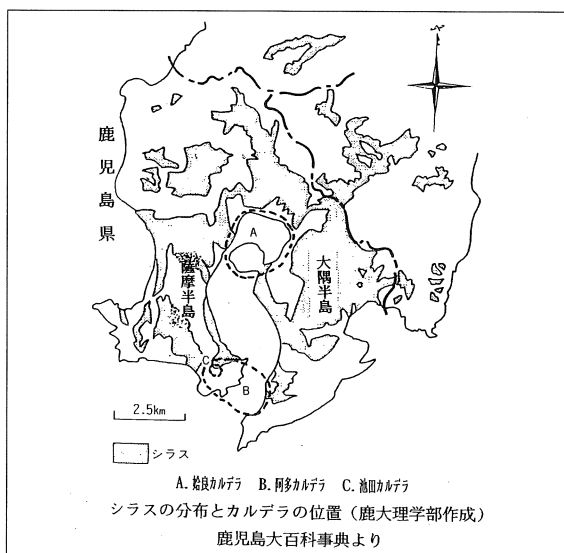
鹿児島湾入り口に見られている阿多カルデラ(約2.3~4.1万年前)、池田カルデラ(約4千年前)、および湾の奥に見られる始良カルデラ(約1.6~3.8万年前)などの噴出物である厚さ50~80メートルのシラス層の堆積からなっている「シラス台地」が、全面積の約6割を占めている。一般に標高は約

50~300メートルの丘陵台地を形成している。シラス台地は侵食によって、シラスが露出している場所もあるが、普通はシラス層の上を厚さ約50センチの火山灰土壌が覆っている。

さらに、この層の下に穎娃町、知覧町、開聞町、山川町などを中心にコラという硬い層が見られている。固結の程度によって火ゴラと礫ゴラに大別される。火ゴラは穎娃町を中心に分布し、通常地表下20~50センチのところに、20~60センチの厚さでほぼ水平層をなす火山礫凝灰岩の硬い盤で、作物の根はこれを通ず低生産地であった。硬くて農耕に際し火花が散るところから火ゴラの名がある。昭和30年前半までに「コラ抜き」という特殊土壌排除作業が進められた結果、耕

作地ではほとんど見られなくなった。礫ゴラは山川町を中心に広く分布する暗灰色の火山砂礫層で、ほとんど固結せず容易に単粒に分離されるが、礫質のため保水力に乏しく土壌としての生産性に乏しい。

なお、カルデラとは噴火によってでき



た直径数キロメートル以上もある広くて大きい凹地をいう。シラスの語源は、もともと鹿児島地方では軽石を含む白色の灰砂層の堆積物に対して用いられていた「白砂」あるいは「白洲」から由来した俗称である。粒子や破片が、主に火山ガスによって弱く溶結したものが「シラス」で、強く溶結したものが溶結凝灰岩である。

慶長14年（1609）に島津家久が沖縄から鹿児島に甘藷を導入したとされている。さらに、同18年（1613）にポルトガル人がルソンから鹿児島島の坊津にもたらしたと言われているが、確かな記録は見当たらない。

この地方への確かな甘藷の伝来は、薩摩の南端の山川村（現山川町）岡兒ケ水（おかちよがみず）徳光の利右衛門（当時は無名字）が、土地の佐々木某の舟子をつとめる傍ら農業を主に営んでいた。（半農半漁であったとの記載もある）。彼が宝永2年（1705）35歳の時（一説には24歳の頃）、国禁を犯して遠く琉球に航海して、数個の甘藷を盆栽にして持ち帰

ったのが始まりであるとされている。それを自分の畑に栽培し繁殖したところ、味もよく収量も多かったので急速に各地方に広がっていった。日本各地に餓死者が続出した享保・天明年間（1732・1782～88）の際にも、そのお陰で薩摩の国には餓死者が出なかったという。彼が日本における甘藷栽培の始祖としてうやまわれる所以は農民であったこと、伝来の地がその後も日本の甘藷主産地を守り続けている事などである。

さらに『山川町郷土誌』、日本甘藷馬鈴薯株式会社『さつまいも及びじゃがいもの渡来』、上野益三『薩摩博物学史』、小林仁『サツマイモのきた道』、山田尚二『さつまいも、伝来と文化』などによって述べる。利右衛門の墓にその功績が刻されていたが、いささか煙滅していたので、弘化3年（1846）5月5日、改めて追悼のために墓を建立し、その功績を刻したという。その後、明治6年（1873）に頌徳碑を建て甘藷翁といい、諡（おくりな）を「玉蔓大御食持命」（たまかざらおおみけもち



南薩台地（鹿児島耕地事務所 提供）

のみこと）と称した。明治12年（1879）10月1日に徳光神社の社号が許可され、明治30年（1897）に社宇が建設され、大正4年（1915）に現在の頌徳碑が建立された。神社の旧位置は、現在の徳光小学校南隅であったが、昭和16年（1941）に現在地に移転改築される。その後、昭和26年（1951）のルース台風で社殿が大破したので、昭和32年（1957）に町及び市郡、県内外有志の寄付金をもって、現在のよう

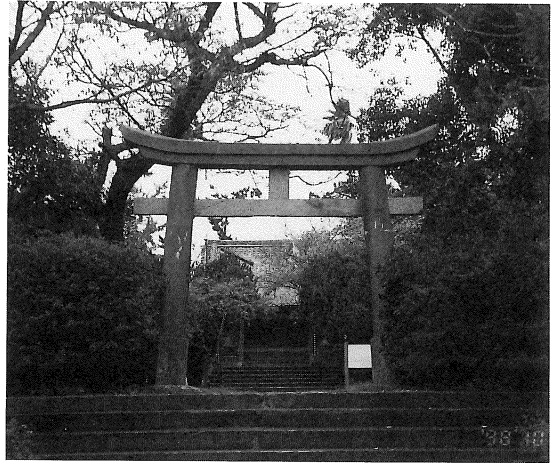
に修築されたと言う、などと詳細に記録されている。

なお、利右衛門は不幸にして享保4年(1719)7月5日(墓石の刻字)、その子供と共に遭難し溺死したが、その死体は発見されなかった。その家督は実弟に相続させ、その子孫が明治年代に至って前田氏を称したと言う。

1. 品 種

利右衛門が宝永2年(1705)に持ち帰った甘藷の品種名について明らかな記録はない。しかし、薩摩藩の曾榮が編集した農書『成形図説』(1804)の甘藷の部(山田尚二訳)に、その通称名や品種名の記載がある。それらは、琉球芋、薩摩芋、赤芋、白芋、凡計(ほけ)、波仁須(はにす、ほけと同じ)、二皮、二色、八里半、努奴久和字(どんくわう)、人参芋、山伏芋、甘藷、蕃藷、紅山薬、朱藷、山藷、金薯、紅薯などと多数であるがすべて薩摩地方の品種であったかどうかは明らかではない。

南薩地方の指宿市誌、喜入町郷土誌、開聞町郷土誌、枕崎市史などに明治時代の甘藷の品種名が記載されている。その中にオランダ藷(南種子町郷土誌に安政3年導入の記載)、八里半(成形図説に記載)、テンコカライモ(皮色紫)、十五日カライモ(皮色白、多収)、コシマ(喜入芋、食味良)、キドン



前田利右衛門を祀る徳光神社
(山川町)

コ(皮色赤、味良、形悪し)などがある。前の2品種は、明らかに江戸時代の品種であるが、他の品種は同時代の品種であったかどうかは確かではない。

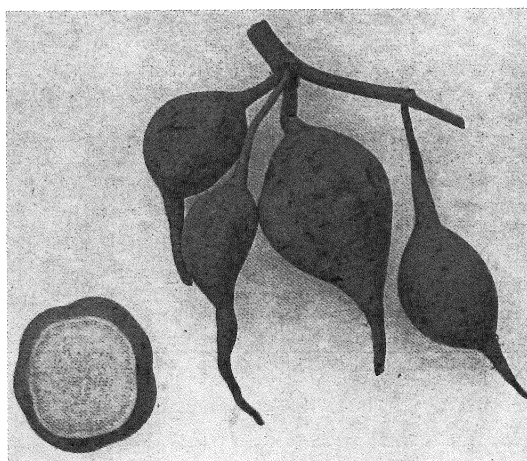
鹿児島県農試の明治34~44年(1901~11)の供試品種に、屋久島、川越(紅赤)、二十日、

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、明治30年~)、ほけ、赤藷、焼酎(琉球第2号)、紅靱、潮州(食用、飼料用、明治38年~)などがあつた。これらの中で、源氏と潮州は42年(1909)に県の奨励品種となつて



前田利右衛門頌徳碑
(徳光神社内)

前田利右衛門の墓
(山川町岡兒ケ水)



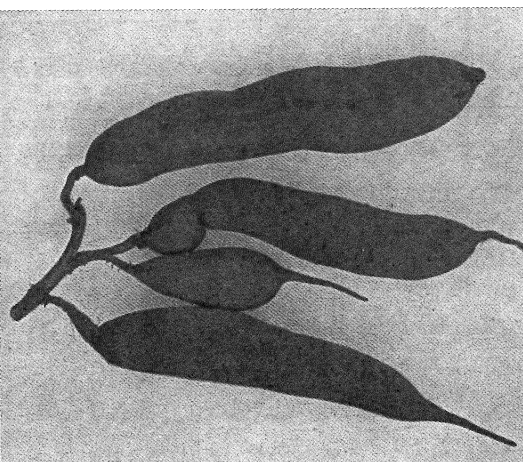
七 福

昭和18年3月刊行農林省「甘藷品種
図説」による（知識敬道氏 所有）

希望農家に配布された。この他に八里半、十五日、テンコカライモ、コシマ、キドンコ、オランダなどがあった。

大正時代には、源氏（食用、澱粉用）、蔓無源氏（明治44年、垂水町中馬磯助が源氏より発見、食用、澱粉用）、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、アメリカ藷ともいう、大正10年頃～）、潮州、二十日、^{おいちらん}花魁埼1号（来歴不詳、大正4年、埼玉県農試で系統選抜、食用、大正13年～）、赤藷、伊集院などが栽培された。昭和初期の品種には、源氏、蔓無源氏、七福、花魁埼1号、潮州、二十日などが見られ、育成品種に農林2号（昭和17年、鹿児島県で育成、澱粉用）、農林3号（昭和19年、鹿児島県で育成、食用、澱粉用）などが見られた。昭和15年頃には県全体で源氏系統が75～77%を占めていた。品種の分布について、南薩摩地方と大隅地方との違いは明らかではなかった。

さらに、全国における品種改良事業の概要を説明する。昭和2年（1927）度から「農林



花魁埼1号

同 左

省委託甘藷生産改良増殖試験事業」がはじまった。沖縄県で交配して取れた種子や実生1年目の種藷、またはそれから育てた苗を埼玉県農試、岩手県農試、国立農試鴻巣試験地などに配布した。8年（1933）からは埼玉県をのぞき、岩手県、千葉県、石川県、高知県、長崎県の5県農試を主にして、三重県（昭。8～10）、鳥取県（昭。6～8）農試などにも一時配布された。このほか鹿児島県（昭。2、8）、宮崎県及び愛媛県（昭。2）、茨城県（昭。7）などの試験場なども配布を受けた。このように各県へ配布された育種材料から、それぞれの県において多数の優良品種が育成された。

12年（1937）に、甘藷は「アルコール原料作物」としても増産が重要となり、品種改良事業も、新しい観点から強化され、再出発することになった。まず、沖縄県農試小祿試験地で交配採取（自然開花）した種子を農林省農事試小麦試験地（福岡県羽犬塚市）に配り、実生1年目の選抜試験を行う。実生2年目の

ものを鹿児島県農試（西日本地方の各県へ配布）、千葉県農試（東日本地方の各県へ配布）、岩手県農試（東北地方の各県へ配布）に送って、さらに選抜を重ね、優良系統を関係の県に送付し現地試験を実施した。このようにして優良品種が育成選抜された。

昭和2年から18年（1927～43）に育成された優良品種には、沖縄100号（昭和9年、沖縄県、澱粉、飼料用）、護国藷（昭和13年、三重県、澱粉、飼料用）、高系4号（昭和11年、高知県、澱粉、飼料用、護国藷と同種）、茨城1号（昭和12年、茨城県、飼料用）、高系14号（昭和20年、高知県、食用、現在も全国的に普及）、岐阜1号（昭和20年、岐阜県、食用、澱粉用）、兼六（昭和20年、石川県、食用）などがあった。さらに農林1号（昭和17年、千葉県、食用、澱粉用）、農林2号（昭和17年、鹿児島県、澱粉用）、農林3号（昭和19年、鹿児島県、澱粉、食用）などがあった。農林1号（小野田正利氏育成）と農林2号（長谷川浩氏育成）などは澱粉含量が高く、食味も良好であった

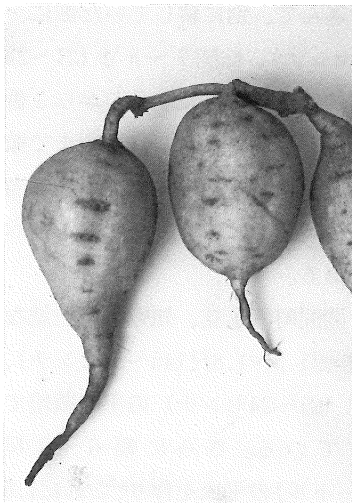
ので、戦後に沖縄100号や護国藷にかわって大活躍したのであった。なお鹿児島県内の昭和30～40年の農林2号の普及率は75%前後と高くなった事を付記する。

2. 育苗の方法

『成形図説』の甘藷の部は一般的な指導書であって、薩摩の実態を述べたものではない。しかし、他に江戸時代の記録が少ないので、一応ここにその方法を紹介する。

苗床は、3月中旬に南向きの日当たりのよい畑をえらび、切り藁類や馬糞を散布して深耕し藷を縦に密に伏せ込む。その覆土は藷の半分だけ、または全部に覆う方法がある。藷の上に腐った茅や藁類で覆っておけば、4月に萌芽して苗蔓が生育する。

指宿市誌に、江戸時代と明記されていないが、育苗の方法として、苗床は2尺5寸（75センチ）の幅に粗い堆肥を敷いて少し土をかぶせる。その上に種藷の頭を南に向けて伏せ込むとしている。いずれも露地床である。江



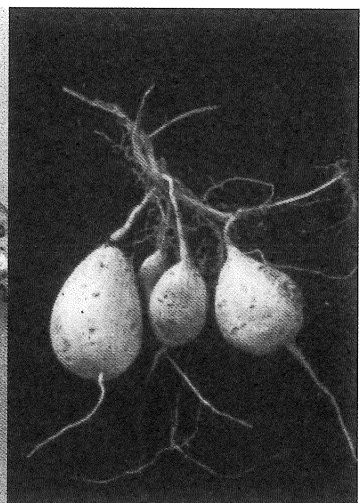
護国藷

（坂井健吉氏 提供）



農林1号

（農研センター甘藷育種研究室 提供）



農林2号

（九州農試甘藷育種研究室 提供）

戸時代からの方法であったと思われる。

明治、大正、昭和初期の時代までは、農家の屋敷内の畑に堆肥、人糞尿、木灰などを施して作った露地床に3月下旬頃に落伏せするのが普通であった。しかし、鹿児島県農試の耕種法（明治以降～）によれば、南向きの暖かい場所に、藁囲いをした低床を作り、それに落葉、敷藁、新鮮厩肥、人糞尿、完熟堆肥などを踏込んだ温床を作って3月中旬に落伏せしている。なお、農試では、昭和16年（1941）から温床の被覆に油障子を使用した。昭和11年（1936）に貯蔵甘藷に黒斑病が発見された。種藷の消毒（黒斑病）として、13年（1938）に石灰ボルドー液に20分間浸漬したが効果は不十分だった。17年（1942）から47～48℃の温湯に40分間浸漬する消毒方法が効果を上げた。発案者は鹿児島県農試の酒井久馬氏（昭. 12. 1937）であったが、その方法の確立は、千葉県農試の後藤和夫氏（昭. 16. 1941）によってなされた。しかし、まだ農家には普及しなかった。

3. 整地及び肥料

江戸、明治時代までの整地は鋤による人力耕であった。甘藷の肥料は無肥料か灰をまく程度であった。または堆肥や人糞尿を施した。明治の末期に化学肥料として過磷酸石灰が出てきたが消費量は極めて少なかった。枕崎市史によれば、明治42年の甘藷1貫（3.75キログラム）当りの価格は3銭、米1升（1.8ℓ）14銭であった。磷酸肥料は1俵（12貫入り、45キログラム）の価格は2円40銭で、甘藷80貫（300キログラム）分に相当し、米の1斗7升分であった。したがって、農民たちは化学肥料はとて買えず、堆肥と人糞尿に依存す

ることになった。と記録されている。

知覧町郷土誌によれば、明治の末期から畜力耕が奨励され、大正時代以降からは南薩摩半島の農家の7割が利用したが、1割はまだ人力耕で、他の2割は賃耕によったという。大正期時代になると、肥料に堆肥、人糞尿、金肥の骨粉、魚肥、化学肥料の硫安、過磷酸石灰などがあった。しかし、金肥や化学肥料は高価のため、主に堆肥や人糞尿を利用し、まだ無肥料栽培が多かった。昭和初期時代には、堆肥と骨粉、または堆肥のみを使用する栽培が多く、まだ2～3割は無肥料栽培であった。肥料の散布は全面散布が多く条施は少なかった。と記録されている。

さらに、南大隅地方では焼畑（切替畑）が行われていたが、この地帯での記録は全く見られなかった。

4. 植付け方法

『成形図説』によれば、苗床の蔓が1～2尺（30～60センチ）に伸びたら細雨中または雨後の曇った日を選んで、別に耕していた畑に、畦幅2尺（60センチ）、株間7～8寸（21～24センチ）に植付ける。さらに1番苗から3番苗までを用いて5月初めより7月初めまで植付ける。この方法は高畦栽培であることから当時の薩摩地方の実態ではなく、一般論を述べているようである。

指宿市誌、開聞町郷土誌、知覧町郷土誌などによれば、畦幅1.5～1.8尺（45～54センチ）、株間7～8寸（21～24センチ）の平畦栽培で苗を植付けている。さらに幅6～9尺（1.8～2.7メートル）の平床を作り、これに1.5尺の横畦を切って株間7～8寸に苗を植付けている。これも平畦栽培であるが「横がんぎ

植」と称している。苗の植付け時期は、5月下旬から6月下旬が多く、晩植として7月上旬まで植付けた。

普通の平畦栽培と横がんぎ植は、明治、大正、昭和初期の時代まで続けられた。しかし昭和に入って高畦栽培も行われるようになった。県全体の平畦栽培では「横がんぎ植」が約7割、普通の方法が3割であった。高畦栽培には、整地したあとに2.5～3尺(75～90センチ)に作畦して株間1尺(30センチ)に植付ける場合(約2割)と、麦作あとをそのままに作畦する方法(約8割)がある。この場合の畦幅は麦幅(1.5尺)の2倍の3尺(90センチ)となった。平畦栽培と高畦栽培の比率は、前者が約8割で後者が約2割であった。

鹿児島県農試での標準栽培は、昭和2～7年(1927～32)までは、横がんぎ植の平畦栽培であった。13年(1938)には、畦幅2尺(60センチ)の平畦栽培となり、14年(1939)から2尺(60センチ)の、18年(1943)から2.5尺(75センチ)の高畦栽培となっている。こ



黒斑病の被害

(鹿児島県農試 和泉勝一氏 撮影)

のように農試でも平畦栽培が行われていた。

5. 管理作業

江戸、明治、大正時代を通じて、植付け後30日以内に除草もかねて中耕培土した。さらに除草、蔓返しを2～3回行なったが、追肥や害虫駆除は行わなかった。枕崎市史には甘藷の害虫ナカジロシタバが大発生しても、それに対応する術はなく、葉が全くなり、害虫が死んでさらに芽の出るのを待つ状態であった。と書かれている。

昭和初期の時代にも中耕が1回、除草が2～3回行われた。この時代に県農試の試験結果により、蔓返しの効果のないことが分かりあまり実施しなくなった。追肥や害虫駆除もほとんどしなかったが、害虫駆除法として深い溝による遮断や、砒酸鉛液の散布などが見られた。

6. 収穫及び貯蔵

江戸、明治、大正時代を通じ、収穫は食用として8月下旬頃から1～2日分ずつ掘って食用にした。その後は、10月下～11月中旬頃までの降霜前の晴天の暖かい日を選びすべてを収穫した。さらに12月上旬頃の収穫も見られた。

まず、鎌で蔓を切り払って片側の畦溝、または畑の隅によせ、鍬で一株ずつ掘りあげる。その藪を数箇所に集めて藪を成り蔓から手でむしり取り籠にいれて運び出す。無病、無傷の藪を選び、日当たりのよい畑の隅に貯蔵した。その方法は幅約2尺(約60センチ)、深さ約2.5尺(約75センチ)、長さ適宜の長溝を掘って行った。底には何も敷かなかったり、または十分乾燥した麦稈や粟稈を並べ、藪を8

合目まで入れて、麦ぬかや粟稈などをかぶせ、竹筒の気抜を設け、その上に覆土し足で踏み付け乍らさらに覆土した。最後に土を山形に盛り上げ、雨水が侵入しないように、表面を鍬で叩きつけて仕上げた。これを長溝式貯蔵と称した。貯蔵期間は翌春3月彼岸頃までであった。その後は、掘り出して家に持ち帰り、納屋に広げておいて利用した。なお、収穫方法として、大正から昭和の初頃からは鍬の他に畜力利用の犁でも行われ始めた。

昭和初期の頃から丸壺式貯蔵も行われた。その方法は、直径約3尺(約90センチ)、深さ約3尺(約90センチ)の穴を掘り底や周囲に麦や粟稈などをしき、藷を地面よりやや中高に入れて、前記の材料で覆い、さらに土を山形に盛って鍬で叩きつけ稲藁帽で覆った。中心に気抜竹を入れてもよい。なお、底には何も入れなくてもよい。貯蔵後、初めの2～3週間は土を8合目位までかけて呼吸熱を抜き、その後に盛り土で密閉する。指宿誌によれば昭和になってこの丸壺式が行われ始め、戦後にはこれが主流になったという。

7. 作付体系

江戸、明治、大正、昭和初期の時代の畑作物には、麦、菜種、甘藷、陸稻、粟、大豆、蕎麦、煙草、小豆、ささげ、大根、野菜などがあった。これらを一枚の畑に時期によっていろいろ組み合わせて耕作していた。昔は一作が普通で収穫後は休閑させ、よほど条件のよい畑でないとは2作はしなかった。麦作をしている畑は大体2作でありよい畑であった。およそ大正以降には、甘藷－麦、甘藷－菜種などが多くみられた。その他に、甘藷－休閑、甘藷－休閑－陸稻－麦、甘藷－休閑－大豆－

そば－麦などの体系も見られている。連作すると紫紋羽病がでるので畑を換えた。

8. 利用及び食生活

江戸、明治、大正の時代を通じて、畑作地帯では甘藷は一般農民の主食であった。顕娃町郷土誌、枕崎市史によれば、江戸時代に農村に流行していた人間の「間引き」も甘藷の普及後には少なくなり、人口の増加をもたらしたと伝えられている。

『成形図説』に、生で食べれば甘い汁で渴きが癒される。しかし多く食べれば下痢して腹痛を生じたりする。蒸したり焼いたりして食べるのが第一である。民間では煮て皮を除いて食べる。或いは雑穀に混ぜて食べ、または餅にしたり切干しにして蓄えたりする。或いは藷を搗^すって水に浸し、度々うわ水を除いて沈殿した澱粉をとって乾燥して蓄える。滓は干して粉とし団子にして食べる。一つとし捨てるものはない。また発酵させ焼酎にする方法がある。雪や霜にあって痛んだ藷も捨てないで、水に浸して度々水を替えれば、正味が残って澱粉がとれる。文化2年(1804)に出版されたこの農書にすでに焼酎と澱粉製造の方法が述べられている。

各地の市町史や郷土誌によれば、甘藷の利用として、食用、切干し、蒸切干し、つるし甘藷、藷飴、藷団子、澱粉(自家製造)、焼酎(自家製造)、味噌(澱粉粕利用)、甘藷酢、家畜の飼料(藷及び茎葉)、不作の年には採苗後の床藷や藷蔓までも食用にした事などの記載が見られている。

自家用の澱粉製造は、夜に近隣の人々が集まって共同で甘藷を手搗りして布袋に入れ、水を入れた大桶の中に絞り出し、約1～2昼

夜後に上澄みを捨て、底に沈殿した白い澱粉を取り出して乾燥した。自家用の澱粉はおよそこの様にして作られた。明治時代から大隅地方を主にして澱粉工場が建設され、明治、大正、昭和と増加し、昭和初期には県全体で工場数が100を数えるようになった。なお薩摩半島では川辺町に、加世田の本坊常吉が昭和11年（1936）に澱粉工場を建設したのが始まりであったと言う。

薩摩藩主島津家久（1576～1638）が、慶長14年（1609）に琉球を征服した。その節、琉球との交通が開け、甘藷とともに焼酎の製法も伝わったと言う。その後、藩主の産業の政策により、領内各地で焼酎を製造させた。鹿児島は、気候、風土の関係上清酒の製造にはあまり適さないため、原料甘藷の豊富さと、長い貯蔵に耐える焼酎の製造が発達してきた。明治31年（1898）以前は、焼酎製造は各戸自由で且つ無税であった。32年（1899）に自家用酒類禁止令が出された。その後、伊作地方で販売を目的とした共同製造が開始された。しかし密造者が増加した。その後、大正3年～7年（1914～18）の第1次世界大戦後の経済恐慌と昭和初年の大不況で焼酎業界は極度の不況に陥った。そして、昭和14年（1939）8月から原料甘藷が配給統制となり、以来、戦争中、原料割り当ての削減とともに増石数も減少し、配給統制も強化された。

指宿市誌に普段の食事の例がある。「朝食前の食事」は、穀物を搗いたり、牛馬の飼料を切ったり、畜舎の掃除をしたりなどの朝作業前に、いろいろで甘藷を焼き、漬物と一緒にお茶を呑む。「朝食」は朝の仕事が終わって9時か10時に、粟飯に味噌汁と漬物でとる。「昼食」は午後1時か2時に甘藷に漬物をそえてお茶

をゆっくり呑んで、一応腹ごしらえをしてから朝食と同様に粟飯を食べる。甘藷が主で飯は補う程度であった。「夕食」は朝や昼とは献立が多少変わる。もちろん年間を通じて粟の飯が多いが、季節によって多少変わった。つまり農作物の収穫時期によって食物が変わり、夏は麦の冷すい（麦の飯）が多く、冬はそま（そば）ねいぼ、そま雑炊、そまがき、そばきり、粟雑炊、里芋の味噌煮などの代用食が多かった。

なお、甘藷の収穫作業は寒風の中で家族みんなで行った。畑が遠いと、粟飯、味噌汁、鯖の塩漬け、鉄瓶、さらに水を入れた竹筒を籠にに入れて天秤で担って女性が運んだという。重労働の作業時には、里芋、大根などの煮しめや握り飯、または団子などの間食が出された。子供の間食は、ほとんどが蒸藷か麦飯に味噌を載せたものであった。

粟飯の粟と米との混合割合は家庭の貧富に応じて多少異なったが、米1～3分、粟9～7分くらいが普通であった。半々で炊く家は分限者（金持ち）であった。ごく貧しい家庭では粟だけを炊いた。粟飯の味は不味いものであった。加勢人を頼んだ時とか、普請や葬式などの時には米7分に粟3分くらいの割合で炊いた。こんなご飯には普段にはめったにありつけないものであった。

麦飯の冷やすいは、火取った魚と味噌を揺り鉢ですりつぶし、冷水で解かし、これに分け葱やさんしょうの葉などの薬味を加えた汁である。この汁を炊き立ての麦の飯にかけて、すすり込むのが麦飯の冷やすいである。その味は格別であった。なお、米を少し混ぜて炊いたものはさらにおいしかった。

そまねいぼは、皮をむいて炊いた藷とそば

粉を、釜の中で搗りこぎでよく搗いてかき混ぜたものである。食べ残したら、丸めて餅状にして翌朝あぶって食べた。そまがきは、どんぶりにそば粉をいれ、熱湯を注いでかき混ぜたものである。そばきりは、水でこねたそば粉を搗りこぎで平たく延ばし、折り重ねて細く刻んで釜で茹でる。釜から取り上げて、冷やした醤油味の汁をかけて食べる。そばが少ないときには、千切りにした大根を湯がき、冷やしたそばきりと混ぜて食べた。

そばずし（そば雑炊）は、大根、菜っ葉、南瓜、里芋などを鍋に切り込み煮え立ったところに、そば粉を練って小さな団子にちぎったもの、あるいは搗りこぎで延ばし、少し荒めに刻んだものを入れて炊いた雑炊である。体が暖まるので冬の寒い夜によく作られた。これに米や粟を混ぜることもあった。ずし（雑炊）はそばずしと同様、野菜に粟と米を混ぜて炊いた雑炊である。この他に、里芋と甘藷（皮をむいたもの）を味噌煮して夕食の代用食にすることもあった。

副食物は、ほとんど味噌汁（味噌は自家製、そのだしには、囲炉裏で火取ったいわしなどを保存して使った）、漬物、梅干しだけであった。まれに、いわしの塩焼き、魚の煮しめ、野菜の煮しめ、へちま、にがうりなどの油炒め、なますなどを添えることもあった。また、ごくまれに貝類、海草、さらに鶏肉、鶏卵、豚肉、猪肉、馬肉などを食べることもあった。以上は、農漁村の人たちの日常の食事である。粗食であったが、楽しく腹一杯食べる喜びを持っていた。その他に、団子、餅、赤飯などが作られた。味噌や醤油はすべて自家製で、農家の主婦にとっては大事な仕事であった。祝祭日には米の多いご飯にいろいろな御馳走

が作られた。

昭和年代の食生活は大正時代よりいっくらか良くなった。主食には米、外米、押麦、粟、甘藷、そばなどが利用された。米の利用は一般に粟飯や麦飯とし、さらに甘藷を混入して食べた。それらの混ぜ具合は貧富の差によって違った。大抵は米の量が多くなってきたが、畑作地帯の農村では、まだ雑穀や藷の利用が多かった。甘藷の利用方法は前記の通りである。さらに、副食もおおよそ前記の通りであった。

昭和9年（1934）7月下旬～8月下旬に県本土全域は大干害に見舞われ、米、粟、甘藷、野菜はほとんど全滅になってしまった。農村では娘の身売りや子供奉公が増えていった。小学校には欠席者が多くなり、弁当なしの欠食児童が増えた。とくに小作人の家庭が悲惨であった。6年（1931）以来の満洲事変、日中戦争の最中に大きな災害となった。

その後、昭和16年（1941）12月ついに太平洋戦争が始まった。戦争の激化に伴い、海外からの食糧の輸入は全く閉ざされ、国内はますます食糧危機に陥った。食糧の統制は強化され、甘藷の重要性が高まった。しかし、当時（昭和14～16）鹿児島市内で学生だった私は、まだ普通の食事を取っていた事を思い出すが、闇米が横行していたからであったろうか。

全国的に、戦後昭和20年（1945）から数年は食料事情が悪く、主食として米、甘藷、切干しなども配給制であった。十分な配給がなく、米ぬか、苗あとの床藷、藷蔓、南瓜の蔓などまで食べた。やっと、昭和30年（1955）代になると水稻の豊作が続き食料事情はよくなった。（つづく）