

北陸の大地に育まれて

—絶品、五郎島金時と「りいきいも」—

いも類振興情報編集部

1. 気品ある伝統工芸品のかずかず

加賀前田藩の庭園として造られ、日本三名園の一つに数えられる金沢市の兼六園は、金沢の顔にふさわしい名勝です。

早春の梅にはじまり、春は桜、秋は紅葉に彩られ、老松が影をうつす霞ヶ池のほとりに立つ^{ことじ}徽軫灯籠をバックに記念写真を撮る観光客の波は、絶えることはありません。

隣接する百万石前田氏の居城であった金沢城趾の本丸は美しい園地、二の丸、三の丸、新丸跡は明るい広場となっています。この城には、各時代にさまざまな技法によって築かれた石垣が残っていますが、なかには今日の大型土木機械でもなかなか動かし難いような、巨大な岩石が何個も積まれている個所もあり、人力、馬力だけで大工事を成し遂げた古人の智恵と力に、あらためて感じ入りますが、興味のある人にとっては、これら石垣を巡って観察するのも楽しいことでしょう。

前田藩主は、代々領民の殖産には、ことのほか深い関心を払い、数々の優れた伝統工芸品を産み出しました。気品のある配色と華やかな模様が素敵な加賀友禅、茶道具・高級調度品としての、蒔絵の施された加賀漆器、肥前の有田焼と競う「九谷五彩」とよばれる美しい色絵の陶器九谷焼、各種の工芸品に用いられる金箔と、それをういての芸術品、などは、この地を訪れる人の心をとらえ、幻想の世界へと誘います。

金沢の街は太平洋戦の戦災を被ることなく、古い由緒のある建物、町並みが昔の姿で残っているところが多いのですが、それに加えて、これら伝統文化が息づいていることが、この街をして北陸の京都と呼ばせるゆえんであるうかと思われます。「北陸」の言葉から受けるイメージは、決して明るくはないのですが、聞くと見るとでは異なり、おだやかで美しい山河と街並み、人々の温かく優しい対応、優れた日本文化の粋、などに触れた人々は、しばし望郷の念にも似た心の安らぎを覚えるにちがいありません。

2. 砂丘を活かしたサツマイモ作り

いろいろな伝統工芸品に限らず、味覚の面でも気品に満ちた懐石料理、由来は諸説ある郷土料理などは観光客を喜ばせますが、これも長年にわたり加賀の大地と人々が育てた、優れた食材があつてこそで、一般に加賀野菜とよばれるものには、五郎島金時、加賀蓮根、筍、加賀太^{きゅうり}胡瓜、金^{きん}時^じ草、加賀蔓^{へた}豆、^{むら}紫^{さき}茄子、源助大^{なす}根、^{せり}芹、打木赤皮甘栗南瓜、金沢一本太^{ねぎ}葱、二束^{ふたつか}芥菜、赤^{からし}ずい^{しな}き、くわい、金沢春菊、の計15種が含まれています。

金沢市の西にひろがる内灘砂丘の南端を流れる大野川の河口付近にある五郎島地区でつくられるサツマイモを「五郎島金時」とよび、前記の加賀野菜の一つに加えられて、この地の名物となっています。

幕末の頃に、この地に入ったサツマイモがこの砂丘地に適していることがわかってから、その栽培面積も次第に増えてゆきました。

現在サツマイモの作付は66ヘクタール（平成15年度）、生産量は約3,200トンで、40戸あまりが生産に従事しています。五郎島の砂は粗さが適度で、水はけがよくてしかも肥料保ちがよく、通気性があるので土壤病害の発生も少なく、そのうえ形のよいイモがとれるので、とくにサツマイモのように地中にできる作物栽培には、まことに適しています。他のサツマイモ産地の一部では連作を行っていますが、病害虫を避けて品質のよいイモをつくるためには、他の作物と輪作するのがよく、同じく連作を嫌うスイカを組み合わせた農地利用をはかっています。品質のよいイモを収穫するには、何とんでも健全な苗を育てることが重要ですが、そのほか夏は乾燥するためにスプリンクラーにより灌水をしています。

収穫は、早いものは9月からはじめますが、10月上旬頃が最盛期で、品質管理を徹底するために集められたイモを共同選別して区分しています。その表現には次のような、この地独自の表現が用いられています。

コボコボ……甘くてホクホク
コボ……ややホクホクして甘い
ベチャ…水気が多く、おいしくない

なお、現在つくられている品種は高系14号で、この品種が全国に広く普及するのは昭和30年代になってからですが、それ以前に五郎島地区で、どのようなイモがつけられていたかははっきりしません。「五郎島金時」の名も、高系14号がこの地で栽培され、出荷されるよ



金沢市近江町市場の五郎島金時

うになってから付けられたニックネームなのでしょうか。

3. 料亭の一品として

兼六園、金沢城公園、JR金沢駅、のいずれからそれほど遠くない金沢市の中心部に、市民に生鮮食糧品などを供給する有名な近江町市場があります。この市場は藩政時代から開かれているもので、以来250年にもわたって金沢の食文化を支えてきました。魚、肉、野菜・果物、食堂、のほか衣類、みやげ物など、その数は百軒以上、通行人に威勢よく呼びかけ、活気を呈しています。メイン通りには魚店が多く、近海で獲れた^い生きのよい魚がずらりと並べられ、活気を中心となっていますが、その間に数軒の野菜物を売る店が挟まっています。ある青果物店の中央に「五郎島金時、コボコボ」と大きな札を立て、濃い紅色の、すっきりした形のサツマイモが、いくつかの皿に並べられていました。店によってはかなり細くて一見筋が多くて食べにくいのではないか、と思われるようなイモも並べられていましたが、後できくと、細いものでも筋ばっ

て食べにくいことはなく、とくに蒸すとベトベトでなく、またあまりにもホクホクでもなく、丁度よい硬さで、しかもたいへん甘いのことで、是非買ってゆきなさいとすすめられました。

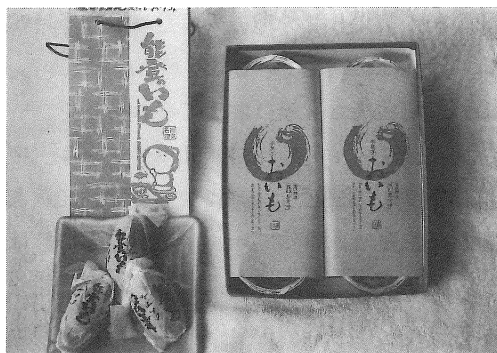
加賀野菜のトップバッターに位置づけられているだけあって、五郎島金時は和風料亭でも立派な一品として取り扱われています。エビ、キスなどの魚の天ぶらの間にカマボコ型に切られたものがあり、口にするまでは何かわかりませんが、ホクッとしてうっすらと上品な甘味のあるサツマイモでした。

老舗Mで、その名もずばり「おいも」と名付けられた和菓子を見つけました。竹で編んだ籠におさまった、長目の焼菓子風で、中にサツマイモの餡が入り、外側にうっすらと肉桂の香りがついていますが、和洋いずれのお茶にも合う銘菓で、この面でも金沢の人たちが五郎島金時を自慢にし、親しんでいるさまがうかがえました。

4. 漆器の街、輪島

輪島塗りで名高い漆器の産地輪島市は、日本海に長く突き出した能登半島の北にある港町です。

この地に塗物の技術が伝わったのはかなり古く、奈良時代（8世紀ごろ）といわれます。中国が唐の時代、各種の漆工芸品が日本に伝わり、船の寄港地の一つであった輪島にももたらされました。この地の漆器が産業として発展するのは、それよりかなり下って応永年間（1400頃）に、紀州（和歌山県）の僧がここを訪れ、椀、膳などの漆加工に特殊な技法を伝授してからです。輪島で漆産業が盛んとなる素地は、この地の山林から塗物の素材に



右、金沢の老舗Mの“おいも”

左、輪島の“能登のいも”

適した木材が多く産出されたこと、特殊な技法に用いられる「地の粉」とよばれる珪藻土の一種が発見されたこと、によります。

一つの漆器を作るには20ほどの工程があり、それぞれ専門の技術者が担当しています。まず、木地の節、割れ目などを小刀で削り、削った個所に木粉と糊漆を混ぜたものを詰めて平にし、全体に生漆を滲み込ませて木地を固め、そのあと磨いたり、削ったり、漆を塗ったり、研いだり、など気の遠くなるような数々の工程を経て、まさに芸術品ともいべき漆器が出来上るのでした。

輪島塗は、大は簞司^{たんす}、座卓から盆、菓子器、箸にいたる多種類の製品がありますが、いずれもつややかな塗りの中に美しい金の蒔絵が施されていて、これこそ芸術品とよぶにふさわしいものです。街にはこれを扱う専門店も多く、また大きな店はその一部を区切って、美術館のように代表的な漆器を展示していますが、そのほかに資料館、工芸美術館などもあり、外国からの客も多く、その美しさ、素晴らしさに驚嘆していました。

5. 段畑で流した汗

能登半島は湾、入江が多く良港に恵まれ、昔から漁業が主な生業となってきましたが、高い山こそないものの、半島全体が山地で、平地が少なく、食糧自給のため小さな川に沿った狭い平地に水田をつくって稲作を行うほか、比較的水の多いところでは階段状に開田をしました。輪島市街から少し東に寄ったところに名勝「白米の千枚田^{しろよね}」があって、国指定の文化財となっています。海に向かう北斜面には1004枚の田があり、1枚の平均は5㎡余、いちばん小さいものは僅か1坪(3.3㎡)くらいで、もちろん大農機具は用いることができず、すべて昔から人力作業によっていますが、古人のコメへの執着と、それを得るための苦労のほどがしのべられます。

しかし、半島で稲作ができる地域は限られ、自給のための食糧生産は、これもまた階段状につくられた畑で行われました。

サツマイモがこの地でつくられるようになったのは、明治に入ってからと思われますが、段畑で水はけのよい土地でとれたサツマイモは甘く、たちまちのうちに広く普及し、半農半漁の村の主食の座につきました。毎日の主食ですので、すぐ取り出せるよう、縁の下、土間にわら囲いをし、その中にイモを入れてもみがらを被せておき、少し長く貯える分は家の近くか山裾に穴を掘ってもみがらを敷き、周りをわらで囲ってイモを入れ、上にまたもみがらを被せ、屋根をつけて水が中に入らないようにしました。

サツマイモは能登では「りいきいも」、ジャガイモは「なついも」とよばれていました。主食としてのりいきいもは、コメと混ぜて炊いたり、焼いたり、ゆでたり、あまり手を加

えずに日々食べられました。経済成長によって、他の地方と同じく物資の流通がよくなり、農漁村でも都会とそう変らない食事内容となって、以前のような食べ方は少なくなりましたが、それでも、ほとんどの家では自家用ぐらいのサツマイモを植えています。

6. 温かさが魅力、朝市

輪島塗とならんで、この街を全国的に有名にしているものに「朝市」があります。地元の人たちが、自分が獲った魚貝、自分の畑で穫れた野菜、などを持ち寄って物々交換したのがはじまりの市ですが、いまでは海岸から一筋入った通りで、毎月10、25日をのぞく毎日、朝8時頃から昼すこし前までの間、250軒ほどの店が開きます。



輪島朝市でのサツマイモ(中央)

さすがに漁港だけあって、獲れたばかりの生のよい魚が発泡スチロールの箱に入れている店が多いのですが、わらで作った小さなぞうり、人形などの民芸品、日常気軽に使える輪島塗の箸などの店もあり、また食欲をそそるような香りを漂わせて魚を焼いている屋台もありましたが、脇に黒光りする鉄の箱が置かれていて、中から焼きたてアツアツのサツマイモが取り出されました。

お菓子の店も数軒みられます。「能登のいも」はサツマイモの餡の中に、筋に見立てたコンブが入っている、イモの形をした焼菓子で、金沢M店の「おいも」のように洗練されてはいませんが、地方色豊かな味わいがあり、かつて能登のどこででも見られ、親しまれたサツマイモへの郷愁のように思われました。

果物、野菜を扱う店も、水産物ほどではありませんが、チラホラと見られます。ビニールシート張りの屋台は街のスーパーマーケットと同じように、多くの、また見栄えのよい品が並べられ、魚を扱う店と同じように、どちらかといえば壮年男女の売子が威勢のよい声で観光客に呼びかけていますが、それと対照的なのは、道路に自分の畑の収穫物と思われる5、6種類の野菜を少し並べた、長年労働に励んだと思われる女性の姿です。このように毎日足を止めてくれる客を待っているのでしょうか。ダイコン、ハクサイ、ネギ、サトイモと並んでサツマイモを入れたビニール袋が5つほどありました。少々曲がり、また細目のものが入っていますが、自家菜園で穫れたもので、このようにして毎日少しずつ運んでくるのです。ふかして食べるのなら細い方が美味しいとのこと、また、このあたりの方サツマイモはどれも美味しいけれども、1里

半(6km)ほど西にある^{うにゅう}鵜入でとれたイモの味はまた格別で、ふだんは海水を入れてゆえますが、冷えても味は落ちない、と話してくれました。いまではサツマイモは^{なま}生で売られています、以前はこの海水で煮たイモもこの朝市で売られ、たいへん評判だったそうです。

有名な朝市の陰にかくれていますが、街の氏神というべき住吉神社の境内では、午後3時頃から「夕市」も開かれ、こちらは規模は小さく、魚と野菜が主で、客の多くは朝市で買えなかった夕食の食材を求めてくる主婦です。これらの市は、人々の心をつかんでやまない不思議な魅力をもっていますが、単に品物の売買ばかりでなく、歴史の古さと相俟って訪問者も包みこむ心温かい交流の場となっていることが、全国数ある朝市のなかでも、とくに有名になっているゆえんでしょう。

編集後記 散り残った梢の枯れ葉が、かすかな風にゆすられて舞いおり、木の実をついばんでいた小鳥が張りつめた空気を引き裂くように、鋭い鳴き声を立て、飛び去ってゆきました。人影もなく冴えかえった早朝、白い息をはずませての散歩の足を止めて仰ぐと、空はあくまでも澄み、はるか西にのぞむ白雪をいただいた山なみが朝日に映えて輝やかはじめました。太陽よ、早く暖かい春を呼び寄せてください、との願いのうちに寒の一日がはじまります。

いも類振興情報 第78号

平成16年1月15日発行

発行所 財団法人 いも類振興会
〒107-0052 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