

東北地方の甘藷栽培史(2)

元鹿兒島県農業試験場大隅支場長 中馬 克己

第85号の項目

はじめに

第1章 東北地方への伝播

第2章 江戸時代

1. 政治経済・農業情勢・世相

2. 各県の甘藷栽培

気象条件／品種／育苗の方法／整地及び肥料／植付けの方法／管理作業／収穫及び貯蔵、利用及び食生活

第3章 明治から大正時代

1. 政治経済・農業情勢・世相

2. 各県の甘藷生産状況の推移

3. 各県の甘藷栽培

品種

(2). 育苗の方法

福島県農試昭和8年度(1933)業務年報によれば、3月下旬に南西温暖な場所に二重の藁囲いをして、発熱材料を踏込む温床を作って4月上旬に藷伏せしたと記載されているが、明治・大正時代からこの方法であったと推定されよう。

さらに、上記の要綱(昭8.1933)によれば、4～6割の苗を千葉県・埼玉県などから購入したという。当然、明治・大正時代から行われていたことは言うまでもない。

(3). 整地及び肥料

東畑精一編『日本農業発達史』(1)によれば、明治初年の牛馬耕普及の状態が全国的にほぼ明らかにされ、東北地方については岩手県、山形県の農民はともに牛馬耕は行わなかったと述べている。

しかし、明治末期・大正年代にかけては畑で10%前後の普及率がみられている。水田では高率で、明治末期では15%前後、大正時代には40～60%の高い普及率となっている。従って畑では人耕主体であったことは間違いない。

福島県会津若松市史(7)に記載の福島県統計書によればこの時期に金肥、とくに化学肥料が大幅に伸びている。その種類は大正元年(1912)魚肥類、大豆粕類、油粕類、過磷酸石灰、チリ硝石、配合肥料その他であった。大正末期(1926)には、このほかに骨粉類、硫酸、石灰窒素、硫酸加里、肥料用石灰などが使用されている。動植物性のものよりも鉱物性化学肥料が急増し、米作や蔬菜類の生産力を高めるが、一方においては農家経済を圧迫する原因の一つを誘発している。農会ではこれに対し自給肥料の奨励を行っている。一般には肥料は厩肥、米糠、木灰、過磷酸石灰などを基肥とし、人糞尿は追肥にした。

小野武夫『日本農業起源論』に、明治22年(1889)調の切替畑(焼畑)の記録がある。各県ともに行われ、蕎麦^{そば}、粟^{あわ}、大豆、小

豆、^{ひえ}稗、野菜類、馬鈴薯、陸稻、麦類で甘藷の栽培はなかった。切替期は最長7～8年、最短は3～5年だった。

(4). 植付けの方法、管理作業

農林省農務局『雑穀豆類甘藷馬鈴薯耕種要綱』の岩手県、宮城県、福島県などの部によれば、甘藷は麦間または麦の後作とした。畦幅2尺(60cm)前後に作畦し、株間1尺(30cm)内外にして、5月下旬～6月中旬に斜め植えに植えた。中耕は7月上旬と7月下旬の2回、蔓返しは7月中旬と8月中旬に2回、除草は数回行われた。病虫害防除はとくに行われていない。

(5). 収穫及び貯蔵、利用及び食生活

上記の資料によれば、収穫は10月上～中旬に鋤で行った。約7割を食用にし、2割が種藷用、1割を食用として貯蔵した。貯蔵は屋内の床下、または屋外に溝式、横穴式で行った。

福島県相馬市史によれば、昔は2食であったが、農作業で多忙なときには間食をとり3食、4食となり、普通の食事でも3食となったという。

昭和以前には中以下の家では大根飯、藷飯など混ぜご飯が多かった。粟や稗をいれた飯もあった。主食に混ぜる主なものは、大根、豆、馬鈴薯、里芋、干した大根葉なども用いた。かぼちゃ、甘藷などを用いるのはよいほうであった。浜のほうでは、かじめ(昆布科の褐藻類)やひじきなども混入した。

畑作農家では、米を購入しなければならなかったので、食いのばすために粟や稗を混ぜて食べた。混ぜる割合は、米3分の1、麦か豆3分の1とした。昔は米5分の1、稗5分の3、乾燥葉か藷の茎を5分の1ぐらいに混ぜた。

夜食には夕食の残りとか甘藷を茹でたりして食べた。1日の食事のうち、ご馳走があるのは夕食であった。味噌汁、つけもの、煮物おひたし、油味噌などがあり、魚などはめったに食べなかった。朝は味噌汁に漬物、昼は朝食べ残しの味噌汁をあたためて食べるのが普通であった。

獣肉をまったく食べないという家といくらかは食べるという家があった。4つ足は食べないが、うさぎや山鳥は食べた。猪と豚の肉はわずかに食べる者がいた。魚の乾物はいわしやにしんが主であった。海草ではわかめ、こんぶ、かじめを主に食べた。

晴れの日のご馳走は、いわゆるご馳走のある食事であった。白飯(しろめし)、餅類、恐飯(おこわめし)、団子、酒などのほかに日頃食べない魚や肉、かわりものなど、目に楽しく栄養のあるものを食べることで、生きる楽しみの一つでもあった。

第4章 昭和初期から終戦(昭和20年)時代

1. 政治経済、農業情勢、世相

昭和4年(1929)10月24日、アメリカで世界的な大恐慌が発生し、昭和5年(1930)には、日本経済も大打撃をうけた(昭和恐慌)。農村にも深刻な影響を与え、米価も昭和5年(1930)の豊作飢饉(作物の価格が暴落、農家の窮乏)や翌6年(1931)と9年(1934)の東北地方の冷害による大凶作で、大幅に下落して農村恐慌となった。

昭和6年(1931)に始まった満州事変は、その後、12年(1937)に日中戦争に突入し、つづいて16年(1941)、太平洋戦争が開始されたが同20年日本の敗戦により終結した。

戦時下の国民生活は、悪性インフレがすす

み、大変に苦しくなった。とくに食糧不足は深刻であった。内地米の減産がつづき、農村への買出し、物々交換、闇米で飢えをしのいだ。(黛弘道他『詳解日本史B』)

2. 各県の甘藷生産状況の推移

表3によれば、畑面積は福島、岩手県などが多く、ついで青森県で、宮城、山形、秋田県などはさらに少なくなった。甘藷の作付面積は、明治・大正時代よりも増加し、さらに、昭和初期(1926)より20年(1945)には食糧補充のために増加を重ねた。なかでは福島県が2.8倍に、宮城県が2.2倍に、山形県が大きく3.6倍に増加した。北部の岩手、秋田、青森県などは少なく、青森県では20年(1945)にはわずか22haに過ぎなかった。

甘藷の作付率は、明治・大正時代よりは高く、さらに年次が進むにつれて高まった。中では福島、山形、宮城などが高かった。さらに北部の岩手、秋田県などは低く、青森県は一層低下し、20年には零となった。参考として千葉県10a収量をあげたが、収量の多い福島県でも千葉県の大よそ50～60%にしかない。やはり東北地方の甘藷栽培はいささか無理があるが、食糧補給のために栽培されていることは言うまでもない。

3. 各県の甘藷栽培

(1). 品 種

農林省農務局『雑穀豆類甘藷馬鈴薯耕種要綱』によれば、福島県では主要品種に花魁、紅赤があげられ、いずれも関東地方より移入されたとしている。宮城県では紅赤(川越)が本県栽培の始まりとし、文化8年(1812)に導入され県下に普及した。その他紅赤(在来)、千葉赤、金時、白源氏、鹿児島などは明治の末期より、花魁は大正の初めより栽培

されたと言う。岩手県では花魁が古くより、紅赤は大正の末期に埼玉県より移入された。花魁、紫、台湾などは大正末期に品種比較試験に共用され、昭和4年(1929)奨励品種に編入された。さらに、6年(1931)には岩手紅赤1号、和蘭^{おらんだ}などが奨励品種に編入された。他の県については資料がなかった。

(2). 育苗の方法

上記の要綱によれば、3月中旬から4月上旬に南面の日当たりの良い場所に、藁囲いの新鮮厩肥を踏込む温床を作る。10a当り2.5～3坪(8.2～10㎡)とする。藪伏せは、床温が27℃内外になったころの3月下旬～4月中旬とする。種藪の両端を少し切り取って断面に木灰を塗り(現在は行わない)、種藪が触れないように伏せ込む。その上に土と粃殻を等分に混ぜた篩土を藪の上に5～6cmの厚さに覆う。さらに粃殻を3cmの厚さに入れ、灌水をして藪束を敷き屋根を作って雨覆いをする。発芽をはじめたら藪束を除き、昼間は日光に当てて苗を強く発育させる。5月中旬以後は昼夜ともに屋根を除き外気に馴れさせる。採苗は15～18cmに伸びた6月中旬に鋏で行う。

種藪の貯蔵や育苗の未熟により、苗の所要量の4～6割が埼玉県や千葉県などから、大部分は地方商人を通じて購入されたが、町村農会、郡農会などによって直接生産地より共同購入も見られた。苗は籠または箱に入れて輸送された。多数の場合は5000本詰めとし、中央に麦稈1把を立てて1000本毎に麦稈を敷き、ふたをして動かないように縄を掛けた。または大麦稈製の俵に100本を一束として、50束を1俵として包装の上輸送された。

表3 昭和初期から終戦（昭.20.）の甘藷生産状況の推移
（単位：面積ha、収量kg、作付率％）

県別	調査項目／年次	昭和.1.	5.	10.	15.	20.
福島県	畑面積：A	89118	87313	88086	88559	76160
	甘藷作付面積：B	1779	1737	2387	2710	4972
	10a当収量	640	809	826	985	823
	作付率 B/A	2.0	2.0	2.7	3.1	6.5
宮城県	畑面積：A	44276	45635	45357	45201	40212
	甘藷作付面積：B	1106	1057	1248	1323	2408
	10a当収量	968	880	712	1035	671
	作付率 B/A	2.5	2.3	2.8	2.9	6.0
山形県	畑面積：A	42141	40626	40796	41021	35850
	甘藷作付面積：B	638	617	849	1226	2307
	10a当収量	515	600	701	715	548
	作付率 B/A	1.5	1.5	2.1	3.0	6.4
岩手県	畑面積：A	86420	78125	77820	78830	65156
	甘藷作付面積：B	352	309	488	444	470
	10a当収量	664	785	732	949	385
	作付率 B/A	0.4	0.4	0.6	0.6	0.7
秋田県	畑面積：A	32662	27818	28033	28562	23041
	甘藷作付面積：B	128	195	464	656	474
	10a当収量	667	796	733	753	437
	作付率 B/A	0.4	0.7	1.7	2.3	2.1
青森県	畑面積：A	59531	58643	61731	64373	57162
	甘藷作付面積：B	184	281	276	323	22
	10a当収量	690	756	469	421	454
	作付率 B/A	0.3	0.5	0.4	0.5	0.0
千葉県(参考)	10a当収量	1262	1389	1367	1417	1694(.21)

（農水省統計情報部『都道府県農業基礎統計』昭.58.）

（3）整地及び肥料

上記の要綱によれば、麦間に植付ける場合には、畦間を耕起して施肥作畦する。時期は5月中旬～6月上旬である。前作の麦は早生種を選び、麦の作付け前に深耕する。肥料は

麦刈取り後に追肥する場合もある。裸地栽培の場合60cm内外の畦幅に作條し、厩肥、木灰、過燐酸石灰、人糞尿などを施用して約15cmの高畦を作る。

東畑精一編『日本農業発達史』によれば、

昭和9年(1934)と21年(1946)の畑における牛馬耕普及率の記載が見られている。明治・大正時代よりは高いが、まだ大よそ20～50%の範囲で低い。さらに小野武夫『日本農業起源論』によれば、昭和11年(1936)現在で宮城県を除いた5県に焼畑が行われていたことが記載されている。作物栽培と造林に分けられるが、前者の比率が53～89%に対し、後者は11～47%であった。作物の種類は蕎麦、麦、粟、豆類などが多く、甘藷の栽培は見られていない。

なお、坪井洋文『民族学からみた穀類とイモ』によれば、東北地方の北上山地、奥羽・出羽山地などでは、戦前からの焼畑が戦後まで行われ雑穀類、大豆、小豆、麦、大根、馬鈴薯などが栽培されていたと言う。しかし、甘藷の栽培はなかった。

(4). 植付けの方法、管理作業

上記の要綱によれば、5月下旬～6月下旬に、畦幅2尺内外(60cm)、株間1尺内外(30cm)に斜め植えとする。10a当り大よそ3000～5000本となる。中耕除草は7月上旬～8月上旬に2回、浅く畦間を耕して土寄せする。蔓返しは1～2回行う。除害は特に行わない。

(5). 収穫及び貯蔵、利用及び食生活

上記の要綱によれば、収穫は大よそ結霜前または初霜後の10月中～下旬から11月上旬に行われた。地上部を刈り取り後、鋤または万能で収穫した。貯蔵は住宅の地下に穴蔵を作るか、または屋外に溝式、斜面利用の横穴式の貯蔵を行った。約7割を食用とし、約3割を貯蔵した(種子用を2割、1割を食用)。甘藷の前作には大麦または小麦、さらに後作にも麦類を栽培した。なお、秋田県では縦穴

式の屋内及び屋外貯蔵法を確立し、19年(1944)には秋田式貯蔵法として一般に普及した。(秋田県農試70年史)

福島県『二本松市史』によれば、日本人で米ばかり主食としてきたのは、武士や町人など、いわば米を購入している人々であった。かえって農民は麦、粟、稗などの雑穀が多かった。あるいは穀物以外の大根、^{かぶ}蕪、藷類、海藻類などを大量に入れた混ぜ飯が主食であった。

米が日本人全体の主食になった境目は、太平洋戦争で米が配給制度になって、一人一日、2合3勺(345g)と全国一律に配給されるようになったときである。

各地区別の食生活の例が記載されている。その代表的な例を紹介したい。

「朝飯」(午前7時ころ)は、主食には麦飯で白米7・麦3、ときには5・5、その時期の野菜を利用した味噌汁・漬物・菜類。昼飯前の「こじはん」(10時ころ)には朝飯をおにぎりにして、味噌をつけ、漬物などで食べる。お茶に甘藷または馬鈴薯、団子などを食べる。「昼飯」(12時半)は朝飯同様にして、味噌汁には野菜などをたくさん入れる。夕食前の「こじはん」(4時～5時)には味噌の付いたおにぎり味噌漬。「夕飯」(7時～8時ころ)は朝飯と同様で、時々煮しめがある。

なお、米の産地では主食に米食を多く摂っていた。主食に米や麦のほかに大根を5割混ぜる地帯も見られている。

1月～3月ころまでは「こじはん」はない。野良仕事をするようになると出される。午前中の「こじはん」は春の田植え時、または秋の麦蒔きその他重労働時にのみに出す。「こ

じはん」には馬鈴薯、甘藷、とうもろこし、かぼちゃなども出す。毎月の神事日である一・八・十五・二十四日には御馳走を作った。なお、祝祭日には白米だけの白めしもあった。そして魚・肉類・卵なども出された。さらに、餅を搗き、また保存食の凍餅も作った。

上記について、農文協『青森、秋田、岩手、山形、宮城、福島：日本食生活全集、2～7』にも詳細な記載があるが、ここでは文献の紹介のみに止めたい。

甘藷の食べ方の記載がある。生で保存するほど多くは栽培しない。収穫時期に甘藷飯にしたり、ふかして子供のおやつにしたり、甘藷餅にして小昼飯にしたりする。またふかした藷を干しいもにしておく。干しいもは蒸かして細いものはそのまま、太いものは庖丁で皮をむいて薄く切って並べて天日に干す。細い藷は藁で編んで干すこともある。子供のおやつやお茶おきにする。甘藷餅は皮を厚くむいて、輪切りにして一晩水につけてあくを抜く。いもの半分ほどのうるちのくず米の粉を熱湯でこねてから、甘藷と一緒にふかし、臼で搗いて伸ばし餅のようにのし、四角に切って天日に干す。

さつましんこは秋の収穫期に作る。いものに箸が通るくらいまで蒸かし、熱いうちに皮をとり、臼にあげ、いも1貫目(3.75kg)に対しうどん粉を杯1杯くらい入れて搗く。丸めて三本指のあとを付け、すぐに食べる。その他煮物、藷ご飯、てんぶら、蒸かしいもにして食べる。さらにうるちのくず米粉を甘藷と混ぜて甘藷餅として凍らせ、春まで保存し子供のおやつや小昼飯にした。(農文協『福島の食事、日本食生活全集、7』)

いも飯は毎日食べるとあきるので、大根飯のつなぎにときどき食べる。二度いも(馬鈴薯)はさいの目に切って水に浸してあくを抜く。甘藷も同じようにしてあくを抜く。その後米と一緒に炊く。分量は米1升(1.8ℓ)中くらいの二度いも5、6個、塩少々。甘藷飯の場合は藷3本くらい、味噌味でも塩味でもよい。

このようなご飯は、いも臭いのと口飽きかしてあまり喜ばれない。いもがゆのほうが老人や子供たちも喜んで食べる。(農文協『山形の食事、日本食生活全集、6』)

第5章 昭和20年(戦後)から40年時代

1. 政治経済、農業情勢、世相

日本は昭和20年(1945)8月15日の敗戦後、連合国軍最高司令官総司令部(GHQ)の司令・勧告に基づいて、日本政府が政治を行う間接統治方式が取られた。戦後の国民生活は非常に難しく、戦争の傷跡は容易に回復しなかった。

衣食住のうち何よりも苦しんだのは食生活であった。1日に米2合(0.36ℓ)の主食配給も、甘藷、とうもろこしなどの代用食となり、遅配・欠配が多かった。

戦後の世界は米ソ対立を軸に展開し、朝鮮ではソ連占領地の北朝鮮とアメリカ占領地域の韓国に分断された。25年(1950)6月、北朝鮮が北緯38度線をこえて韓国に侵攻し朝鮮戦争が始まり、28年(1953)7月休戦協定が調印された。戦後、深刻な不況に落ち込んでいた日本経済は、朝鮮戦争の特需景気で息を吹き返した。30～32年(1955～57)には「神武景気」と呼ばれる大型景気を迎え、日本経済は急速に成長しはじめた。

30年以後、米の大豊作がつづいて食糧需給は好転した。経済の高度成長は国民の生活様式と意識を大きく変容させ、とくに農村の変化が激しかった。食生活も豊かになり、肉

類や乳製品などが普及したこともあって、日本人の体格はいちじるしく向上した。(石井進他『詳説日本史』、黛弘道他『詳解日本史B』)

表 4 昭和20年（終戦）から40年代の甘藷生産状況の推移
(単位：面積ha、収量kg、作付率%)

県別	調査項目／年次	昭.22.	25.	30.	35.	40.
福島県	畑面積：A	80004	74589	79792	96260	92300
	甘藷作付面積：B	4621	4790	4400	3620	2577
	10a当収量	956	1276	1432	1381	1377
	作付率 B/A	5.8	6.4	5.5	3.8	2.8
宮城県	畑面積：A	39788	38259	40017	52120	42300
	甘藷作付面積：B	1674	2190	2080	1670	1180
	10a当収量	828	1323	1368	1347	1398
	作付率 B/A	4.2	5.7	5.2	3.2	2.8
山形県	畑面積：A	34567	33058	37659	39600	40800
	甘藷作付面積：B	1492	1700	1120	1080	997
	10a当収量	832	1101	1218	1296	1283
	作付率 B/A	4.3	5.1	3.0	2.7	2.4
岩手県	畑面積：A	66172	68152	75864	84000	80500
	甘藷作付面積：B	567	570	580	520	549
	10a当収量	632	1103	1357	1204	1169
	作付率 B/A	0.9	0.8	0.8	0.6	0.7
秋田県	畑面積：A	22871	21793	30153	30300	30500
	甘藷作付面積：B	359	300	510	460	487
	10a当収量	508	1043	1136	1415	1383
	作付率 B/A	1.6	1.4	1.7	1.5	1.6
青森県	畑面積：A	59372	56149	66532	80700	81400
	甘藷作付面積：B	100	93	110	64	52
	10a当収量	513	895	1073	1000	896
	作付率 B/A	0.2	0.2	0.2	0.1	0.1
千葉県(参考)	10a当収量	1670(昭.23)	1847	2343	2609	2509

(農水省統計情報部『都道府県農業基礎統計』昭.58.)

2. 各県の甘藷生産状況の推移

表4によれば、畑面積はこれまでと同様に福島、岩手県などが多く、ついで青森県で、宮城、山形、秋田県などはさらに少なくなった。甘藷の作付面積は30年（1955）ころまでは、食糧補給のために20年（1945）ころと大きな増減は見られなかった。しかし35年（1960）以降になると、食糧需給が好転し、面積の多い福島、宮城、山形の各県ともに40年（1965）には22年（1947）に比べ60～70%に減少した。甘藷の作付率は、上記の作付面積と同様の経過を示して、30年

ころまでは高かったがその後は低下した。なお、秋田、岩手、青森県などは戦前と同様に著しい低率であった。

参考として、千葉県の10a当りの収量をあげたが、収量の多い福島県でも千葉県の大よそ50%～60%にしかない。これまで述べてきたように、やはり東北地方の甘藷栽培はいささか無理があるといえよう。しかし、このころまではまだ少々の食糧補給のために栽培されていた。

（つづく）

ジャガイモと映画 『パシフィック・ハイツ』

最近、冷えたスープが静かに広まりつつあります。その代表格はジャガイモ、セロリ、ネギ類を使う『ヴィシソワーズ』。そのヴィシソワーズの出る映画を、と言っても言葉として出るものですが、ようやく見つけました。

サンフランシスコの高級住宅地に夢のマイホームを手に入れた若いカップルがいた。その下を借りた男が、この二人の出方を冷静に計算し、被害者を装って、実はこのマイホームを乗っ取ろうとする。

映画監督は『真夜中のカーボーイ』、『2番目に幸せなこと』のジョン・シュレシンジャー、出演はメラニー・グリフィス、マシュー・モディーンら。

乗っ取りを画策する詐欺師は、ゴキブリを自分で飼育して放って被害者を装ったり、ガンガン釘を打ったりチェーンソーの音を立てたりする。たまりかねた日系人の間借り人は

出て行き、こんな連日の心労で夫は入院してしまう。奥さんは流産してしまうが、ついに自ら詐欺師に立ち向かうことにする。

詐欺師が偽名で投宿しているホテルに、その夫人になりすまして行き、18人の嘘のパーティーを申し込んでやる。そのメニューにヴィシソワーズを入れてもらう。そのくらいでは大して困らないので、彼のカード類を盗難にあったと、カード会社に届けて、使えなくしてやり、彼の車を盗難車に仕立てて足も奪ってやる。こうして、降りかかった恐怖にめげず、女ひとりで立ち向かうのが面白かった。

私のお薦めのヴィシソワーズは、夏分限定ですが、喜茂別町から支笏湖に向かう国道276号左の見落としそうな店『ソーケーシュ』や札幌市内中之島の『穀物祭（こくもつまつり）』などで味わえます。

（いも類研究会顧問・浅間和夫）