

調査・研究

干しいものルーツをたどる（1）



茨城大学地域総合研究所 客員研究員

まつさき ちひろ
先崎 千尋

1. はじめに

静岡県から茨城県に「干しいも」（サツマイモ蒸切干）の製法が伝わって、およそ百年になる。干しいもは農産加工品。生産段階では、原料いもの品種、畑の土質、肥料、管理、その年の天候などにより大きく違いが生じる。次に蒸して（あるいは煮て）皮をはぎ、スライスし、乾燥させるが、その工程でも品質に差が出る。

これまでは、作る人も流通に携わる人も食べる人ですら、干しいもは農産加工品だから、みな同じという訳にはいかない、ということで通用してきた。しかし、最近では品質などに消費者の目が厳しくなり、一定のレベルが要求されるようになってきた。

茨城県は、現在「干しいも」の国内生産量の90%を占める。しかし、生産者の高齢化、リタイアが進み、取扱業者の多くが危機感を持つようになった。そうした中から有限責任事業組合（LLP）「ほしいも学校」が2009年春に誕生した。その取り組みはこの連載の最終回で紹介するが、その活動の一環としてこれまで断片的にしか知られていなかった干しいもの歴史をまとめることが始まった。その過程で分かったことは、干しいもの通史がないということだった。

私はその歴史をまとめることを担当し、

2010年春に茨城新聞社から『ほしいも百年百話』を上梓した（B6変形判、294頁）。ここではそのエッセンスを4回に分けて紹介する。なお、200近い参考文献は同書に収録したので、参照されたい。

2. 大澤権右衛門と栗林庄蔵

干しいもの原料であるサツマイモが南米のアンデスからヨーロッパ、中国、琉球、鹿児島を経て静岡県御前崎地方に伝わったのは1766（明和3）年のことだった。御前崎沖で難破した薩摩の船に積まれていたサツマイモを大澤権右衛門がもらいうけ、それを栽培した。権右衛門は現地では親しみを込めて「いもじいさん」と呼ばれるようになった。権右衛門の徳をたたえるために村びとたちは没後100年忌に当たり、村内の海福寺に供養塔を建てた（写真1）。

それから約50年後、御前崎灯台近くで農業のかたわら、農産物や海産物の商売をしていた栗林庄蔵は煮切り干しの製造を思いついた。1824（文政7）年のことである。煮切り干しというのは、よく洗ったサツマイモを大釜でゆで、包丁で薄く切り、せいろに並べて乾燥棚に上げ、乾けばできあがりだ。

庄蔵は周りの農家で作った煮切り干しを掛川などの城下町で売るだけでなく、江戸



写真1 大澤権右衛門の供養塔

まで運んだ。評判は上々で、生産量は拡大していった。

1892（明治25）年頃、大藤村の大庭林蔵と稲垣甚七はイモを蒸して厚切りにして乾燥させる方法を考え出した。蒸し切り干しの誕生である。蒸し切り干しは、蒸したイモの皮をむいて、板に張った等間隔のピアノ線の間を通して作る。包丁で切るのと違って能率が非常に良い。生産量も急増した。蒸したイモの裁断器のことを静岡では「ペンペン」と呼んでいる。この頃から干しいも商人が台頭してきている。

当時の大藤村長はこの干しいもを陸軍の携行食として売り込みを図り、日露戦争の時に軍隊の食料とされた。そのために後に「軍人いも」と呼ばれるようになった。

3. 甘藷切干同業組合の発足

1911（明治44）年に磐田郡甘藷切干同業組合が発足した。この頃には郡内の生産農家は1,000戸を超えるまでになった。こう

なると、生産者によって製造方法、製品、荷造りなどがばらばらになり、ムラがあるようになる。これらを組合によって統一し、品質の改良を図り、商品としての価値を高めよう、ということからだった。移出品の検査、販路の拡張、視察員の派遣、品評会の開催、試験試作地の設置などを組合の事業とした（写真2）。

その成果はみるみるうちに上がり、1919（大正8）年には組合員1,729名、共産額73万貫（2,737 t）、売り上げ価格は45万円の巨額になった。移出道府県は1道3府30余県、荷揚げ駅は382に達した。その翌年に榛原郡甘藷切干同業組合が設立された。事業内容は磐田郡のそれとほとんど同じである。

同業組合ができた頃、磐田郡の生産量は榛原郡を抜き、トップになる。その後、両郡は抜きつ抜かれつの競争をしていった。ただ、製造戸数と製造に携わった職工数は常に榛原郡の方が多かった。磐田郡の方が榛原郡よりも一戸当たりの生産規模が大きかった。

この当時、産地は県内に広がり、田方、駿東、富士、庵原、志太、榛原、小笠、磐



写真2 磐田地域での干しいも製造風景
（磐田市教育委員会「磐田の産業」68頁）

田、浜名、引佐と静岡県のほぼ全域にわたっている。当時編まれた『榛原郡誌』には、「磐田郡産出の切干は、本郡産と比して乾燥・品質・形状・色沢すべて劣れり。価格も本郡の方が二割以上高値である。」とライバル意識がむき出しになった記述がある。

4. 大正から昭和初期の生産状況

大正期で生産量がもっとも多かったのは1920（大正9）年で、県全体の生産数量は247万貫（約9,200 t）、生産戸数が8,124戸、職工数は34,200人、価額は131万円だった。生産量がもっとも多かったのは榛原郡で102万貫（県全体の41%）、次いで磐田郡が89万貫、小笠郡、駿東郡は20万貫だった。

浜松市は楽器の製造が盛んなところだが、1916年に浜松市の楽器の製造金額は31万円だったのに、県全体の干しいもは55万円だった。

昭和期に入って静岡県内の生産量は200万貫（7,500 t）前後で、1937年によく250万貫に達し、1939年には280万貫とピークを迎える。しかし戦争経済のなかでサツマイモはアルコール原料や主食に回され、1942年には製造高が最盛期の10分の1、と当時の新聞は伝えている。

生産された干しいもは商人の手によって船や鉄道で県外に移出された。東海道線は1889（明治22）年に開通している。

干しいもの取引は、1897（明治30）年までは枡で計っていた。枡で計ったのは乾燥の度合いを見るためだった。翌年からは呎（かます）が使われるようになった。呎は正味12貫目（45 k g）だった。

磐田郡と榛原郡に同業組合が出来てからは、組合は検査員を置き、乾燥、品質、種

類などを検査し、等級を付けて出荷した。等級は磐田郡が旭、櫻、梅、松の四等級、榛原郡が月、雪、花の三等級だった。

1917年の出荷先は北海道が37%、関東・上越が30%、関西が11%、信州が10%で、本州の東半分が主要販路だった。小樽、函館、根室、室蘭、留萌などの港町への販売が多く、漁船に積み込まれた。仙台、高崎、宇都宮などは陸軍用と思われる。群馬、栃木、山梨、長野などは紡績女工の間食に利用されたのではないかな。

干しいものを扱う業者は1921（大正10）年に榛原郡だけで47あった。見付（現磐田市）にも6、7軒あり、もっとも大きかったのは乾物商だった稲葉庄八商店で、取引先が全国で500店もあったという。

干しいものの価格は、大正末期には1貫目当たり50銭台だったのが昭和に入り40銭台に落ち込み、昭和恐慌期には20銭台にまで下落した。大正末期の単価に戻るのは1939年になってからである。この年、磐田郡は生産量が115万貫（約4,300 t）と榛原郡を約20万貫引き離すが、逆に単価は20銭も引き離された。

5. 戦後の衰退

戦時期には窒息状態だった干しいも生産は1945（昭和20）年には2万貫（76 t）にまで落ち込んだ。しかし戦後の回復は早く、1950年には185万貫（約7,000 t）と戦前水準にまで復活する。干しいも製造の道具類が保存されており、また技術も簡単だったからであろう。

しかし、静岡県での生産量は1953年の210万貫（7,875 t）をピークに落ちていき、1955年頃に静岡県と茨城県の地位が逆転す

る。その後も静岡県での生産は減り続け、最近の統計では1,000 t 前後、全国生産量の10%程度になっている。

ではなぜ、静岡県での生産が減ったのだろうか。『御前崎町史』によれば、「甘藷切干の生産は昭和35年を頂点に減り続け、昭和60年には甘藷の栽培面積は7分の1に減少した。それに代わって伸びたのが玉ねぎ、大根、茶と施設園芸である。さらに昭和40年頃から温室でメロンを栽培する農家が出現した」。御前崎町周辺の町村でも同じような傾向が見られ、温室メロンやイチゴ栽培が急増した。それらの作物は干しいもと反収で1ヶタ違う収益が上げられる。農業構造が劇的に変化を遂げ、静岡県における干しいもの生産が衰退したということである。

静岡県では生産量が急増した茨城県の動静を、手をこまねいて見ていたわけではない。1954年には榛原郡と磐田郡の間にある小笠郡に甘藷蒸切干品質改善協議会が結成され、茨城県産ものに対抗するために平切りを減らし、角切りに変える、セロファン包みにする、原料いも、調整、乾燥、選別、容器などの基準を設けるなどの対策を講じた。翌年には磐田、榛原、小笠3地区の品質改善協議会が連合し、静岡県甘藷蒸切干協会が設立され、規格の統一などを図った。しかし、生産者の意識を変えることはできず、生産量は伸びず、今日に至っている。

6. 原料いもの変遷

干しいもの創始者である栗林庄蔵が使っ

たイモは江戸で見つけた“朝顔芋”だった。明治になって使われたのが“あおば芋（紀州芋）”。明治前半は煮切り干し用だったが、蒸し切り干しが作られるようになってからは蒸し切り干し専用となった。明治時代にはその他に「四十日」「正宗」「赤藷」「台湾」などがあった。

1913年、御前崎の漁船海神丸が、八丈島で見つけたのが“細（ほそ）蔓（づる）”という品種だった。反収は他の品種より二割多く、製品の歩留まりもよく、そのために長い間隆盛を誇り、戦後まで作られてきた。1927年の静岡県農事試験場の研究報告には「細蔓種に匹敵するものなし」とある。この当時、他には「飯郷」「亜米利加」「二十日」「佐久川」が作られていた。

1943年に静岡県が出した「甘藷増産技術要領」には「農林1号」「沖縄100号」「護国藷」「白飯郷」「静岡14号」の5種類が奨励品種として記載されている。

戦前の原料いもの種類は、榛原郡や小笠郡南部では“細蔓”、磐田郡では“白飯郷”が多かったようだ。

戦後になって「シロセンガン」（関東22号）が導入された。その結果がよかったので、“細蔓”は姿を消した。その後「泉13号」が入って来て、今日まで作られている。この品種は茨城県農業試験場にいた泉正六が育成したものだったが、当時は茨城県では定着せずに今日の静岡県での主要品種となっている。磐田地域では「しんや」と呼ばれる品種も栽培されている。