

調査・研究

干しいもののルーツをたどる（2）



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. 静岡から茨城へ

茨城県における干しいものの製造は湊町（現ひたちなか市）で始まった。1908（明治41）年にせんべい屋の湯浅藤七が当時の金額で300円（数量は不明）の干しいものを販売した。せんべいと干しいものの製法が似ていたし、せんべいを作る道具も使えたから成功したようだ。

それに目を付けたのが水産加工業者だった。同じ湊町で刻み昆布製造業を営む宮崎利七は、静岡から技術者を招き、干しいもの製造を企業化し、大規模な製造所を作り、大きな収益を上げた。水産加工業者らは、イワシの煮干、アジ・サンマの丸干し、鰹節製造などを行っていた。そこには釜場、せいろ、すのこ、乾燥場などの道具や設備があり、比較的ひまな冬場の仕事として、その技術を干しいもの製造に応用するのは簡単なことだった。

湊から北6kmのところに前浜（現ひたちなか市阿字ヶ浦）がある。そこに住む小池吉兵衛は湯浅藤七とほぼ同じ頃、干しいものの製造を始めた。実弟の大内地山に、時の森正隆知事の勧めがあり、取り組んだのだった。森知事の前任地だった静岡県御前崎地方と前浜周辺は気候風土が似ているから、と言われている。

これまでが茨城でのほしいもの製造由来の

通説である。今回、『ほしいもの百年百話』をまとめるなかで、湯浅、小池より10年以上も前の1985（明治28）年に、前浜の照沼勘太郎がほしいもの製造を始めていたことが分かった。照沼は船乗りだったが、静岡沖で遭難し、そこでほしいものの製法を見おぼえたようだ。静岡では煮切り干しから蒸切り干しに製造法が切り替わる頃だった。

当時茨城県はサツマイモの主産地ではなかった。またサツマイモは目方がかかり、安い。さらに冬には凍ってしまう。しかしサツマイモを干しいものに加工すれば、静岡よりも優位に立つ。冬には北東から海風が吹く。こうした幾つかの条件が重なって茨城県東部の甘藷畑作地帯が地の利を得たと言えよう。

2. 干しいものの組織的普及に貢献した 大和田熊太郎

湯浅、宮崎、小池などのほしいもの製造はいわば個人レベルであった。前浜が属する前渡村（現ひたちなか市）は村税の未納、滞納が多く、ごたごた続きで、「難治村」と言われていた。当時の村長・大和田熊太郎は、「難治村」の立て直しのためには積極的な農業発展策を講じる必要があると考え、そのテコとして「切干甘藷」の導入を思いついた。

大和田は森知事から静岡での切干甘藷の話聞き、湊や前浜での製造に触発された。1911（明治44）年に静岡県に視察員を派遣し、製造法と販路などを調査させた。さらに翌年には静岡県磐田郡から技師・鈴木延太郎を招き、2週間にわたって村内で講演会を開き、切干甘藷製造の普及に努めた。大和田村長は村の農会長でもあったので、郡農会にも熱心に勧めた。

大和田の熱意と努力によって、切干甘藷生産は年を追って増大し、1920（大正9）年には前渡村甘藷蒸切干製造組合が設立され、茨城県農会は交付金を与えている。1924年には二町五村にまたがる那珂郡甘藷切干組合が結成され、生産時期には自主検査を行った。経済状況の変化によって純農村的性格の転

換を迫られた前渡村に積極的に特産農業を導入普及させ、農業の構造改善に成功した大和田の功績は大きかった（写真1）。

3. 大正期のほしいも生産額

この地域で干しいもの製造が始まった直後である1912（大正元）年の那珂郡の干しいもの生産額は7,700円、うち湊町が97%と圧倒的に多い。これは水産加工業者の製造によるものと思われる。湊町のピークは1917年で、21,000円（那珂郡全体の47%）、3年後の1920年には前渡村が湊町をしのいだ。そして1924年には湊町の水産加工業者の製造は絶無となった。その原因は、原料であるサツマイモの供給のほとんどが湊町周辺の前渡村、中野村、勝田村（いずれも現ひたちなか市）からであって、供給地帯の農家が干しいもの製造を始めたからだだった。

干しいもの当時の単価は1貫目当たり2円50銭から3円程度、1kgに換算すると70銭から80銭だった。

比較できる1920年の数値で静岡県の生産金額は1,315,370円、茨城県は63,985円だから、茨城は静岡の20分の1になる。同年の静岡の生産量は9,262tだった。単価を同じとすれば、この年の茨城の生産量は460t程度になる（写真2）。

4. 農会・農家の副業・精農の活躍

わが国には戦前に農会という組織があった。市町村、郡、道府県、全国と四段階になっていた。農業技術の指導、調査研究、農産物価格の統制、小作争議の抑制などが役割で、国の農業行政を支える別働隊だった。農産物の共同販売や肥料、種子、苗、家畜などの共同購入なども行った。



写真1 大和田熊太郎の顕彰碑



写真2 大正～昭和初期の那珂郡甘藷切干業組合の広告（茨城ほしいも対策協議会提供）

茨城県農会は大正に入って、農家の副業を盛んに推奨した。農村が自給経済から商品経済に転化するにつれて、農家は旧来の米麦中心の農業経営では生活できなくなり、外で働こうにもその場がない。そこで、農村の疲弊が叫ばれると、唯一の救済策として農家副業の奨励が協調されたのだった。茨城県では、特用作物、園芸作物、養蚕、養豚、養鶏などの畜産、甘藷切干、蒟蒻製造、製茶などの農産加工、竹細工、薬工品などが挙げられた。

畑作地帯である那珂郡では、郡農会の技師である白土松吉、磯崎郡昌らが、甘藷切干は農閑期にできる、作業が簡単、原料が得やすい、資金がかからない、収益が上がるなどの利点を挙げ、管内の農家に推奨し、実地で指導をしていた。

なかでも「サツマイモの神様」と呼ばれた白土は、那珂台地に多い陸稲栽培からサツマイモに切り替えることを提唱し、サツ

マイモの畑に寝るほどの熱意で、当時1反(10a) 当たり300～400貫が普通だったのを一気に千貫取り技術を完成させることに成功した(1937年)。

白土はその後サツマイモの苗を温床ではなく、冷床で育てる技術を開発し、戦争末期の食料危機の時には茨城県東茨城郡下中妻村内原（現水戸市）の日本国民高等学校で大規模な苗の生産事業を行い、首都圏方面へ送りこんだ（写真3及び4）。

ほしいものの生産がその地域に定着するには、大和田や白土などの指導者の存在だけでなく、それに応える生産者がいなければ、絵に描いた餅で終わってしまう。この地域には大正から昭和にかけて多くの勤労農民、精農たちがいたことが『勝田市史』編纂のなかで明らかにされている。「自立、勤労、合理性」を備えた多くの農民がほしいものの生産に携わったのだった。

なお、農家の副業という表現は静岡では



写真3 内原でのサツマイモ苗切り取り
(加藤弥進彦氏提供)



写真4 内原駅でのサツマイモ苗の積み出し風景
(加藤弥進彦氏提供)

使われなかった。副業ではなく、主業としての位置付けだったのだろうか。

5. 昭和前期の干しいも生産

大和田、白土らの努力によって前渡村を中心とした那珂郡東部地域では順調に干しいもの生産が伸びていった。県の統計では、1930（昭和5）年には1,650 t だったのが1934年には約2倍の3,260 t（生産農家2,350戸）にまでなった。同年から陸軍が兵士の食糧品として買い上げている。この時期の販売先は宮城、福島、茨城、東京、北海道の順になっている。原料イモの品種は大半が「飯郷」だった。

茨城県は1932年に甘藷切干の検査制度を

実施に移した。包装資材は呎（かます）で、一包装の正味量は12貫、等級は一、二、三等と等外の四階級で、検査手数料は一包装4銭だった。1935年からは生甘藷の検査制度も導入された。

この時期は昭和恐慌に重なる時期でもある。農家の負債額は増え、干しいも生産地帯でも婦女子の身売りが行われた、と伝えられている。1936年の前渡村の農産物生産総額が82万円、それに対して同年の負債総額は45万円で、負債の全額を返済することは、気の遠くなるようなことだった。その点で干しいもづくりは、この地域の農民にとっては最大の現金収入の道となった。

こうした事態を受けて、県農会は一層副業の奨励に力を入れ、機関誌『茨城農報』に特集号を編むほどだった。そして自力更生が指導方針だった。その結果が先ほどの数字に現れている。

しかし、戦争経済の進行につれ、サツマイモは代用食の主役とされ、米麦とともに主食として配給されるようになった。農家では米、麦と同様にサツマイモも供出させられ、完納しないと取り調べを受けた。

また、1937（昭和12）年にサツマイモから航空機用のアルコール燃料を取るという国策が決まり、全国で13カ所に、茨城県では石岡町（現石岡市）に専用の工場が建てられ、那珂郡だけでも200万貫もの割り当てがあった。

これらのことから干しいもは事実上作れなくなり、戦争末期にはほとんど作れなくなった。前渡村の農家では自家用として隠れて作った程度だった。県の統計では、1945年の県内のほしいも生産量はわずか51 t にまで落ち込んでしまっている。