

産地情報

“ちちぶ太白” 復活への道 ーちちぶ太白サツマイモ生産組合の歩みー

ちちぶ太白サツマイモ生産組合 組合長 加藤 勝市

1. 秩父市の概要

私達の組合がある秩父市は、埼玉県の西部、東京都心から60～80km圏に位置している。地形は、周りを山々に囲まれている盆地で、夏は暑く冬は寒い気候が特徴の豊かな自然環境に恵まれた中山間地域である。

江戸時代には、幕府直轄地として守られ、日本三大曳山祭りとして有名な「秩父夜祭」をはじめ、農民ロケットとして知られる「吉田の龍勢」、山岳信仰の「三峰神社」、荒川白久の「串人形」など、数多くの有形無形文化財や伝統文化が地域に根付き継承され

ており、それぞれの時期には多くの観光客で賑わう（図1）。東京都心からは電車を利用すると1時間30分程で訪れることができ、埼玉県の観光地として有名である。

農耕地の面積は狭く、礫を多く含んだ決して良いとは言えない土壌条件であるが、地域特性を活かした生産が行われている。中心的な品目は、観光客をターゲットとしたぶどうなどの観光果樹園やいちご狩り農園が多いほか、直売所や道の駅を核として地域農産物の販売を行うなど直売農業が盛んである。



図1 秩父夜祭り

2. 秩父で守られ話題となった「太白」

(1) 「太白」の変遷

「太白」は、明治末期に九州地方から関東に導入され、栽培が行われていたサツマイモの在来品種である。大正時代から昭和30年代にかけて広く栽培され、生産面積のピークは、1945年頃で5万5,000haであった。

いもは長紡錘型で成り蔓が長く、皮色は薄い鮮紅で美しく、肉色は白という特徴がある。味は甘く、肉質はねっとりとして独特の食感を持ち、冷めても美味しく、当時は“畑の羊羹”とも言われていたサツマイモの優等生であった。当時の食べ方としては蒸しいもや干しいもが主流。ちちぶ太白サツマイモ生産組合の生みの親であり、初代組合長の飯島 久によれば、「蒸しいもが一番うまい。掘ってすぐよりも1ヵ月ぐらい貯蔵してから食べる方が甘味も増す。」とのこと。ただ、収量は少なく、現在の主要品種である「ベニアズマ」に比べると3分の1から半分程度しかなく、生産性の面では栽培が難しい品種だった。当時、埼玉県農事試験場では、芽条変異系統での選抜を行い「太白埼1号」として県奨励品に指定し、県下全域に普及が図られていた。

しかし、昭和12年頃から国際情勢の悪化により、サツマイモは燃料用アルコールの原料に利用されるようになった。また、太平洋戦争中には食糧事情から、味よりも収量重視の時代となり、単位面積あたり収穫量の多い「農林1号」、「沖縄100号」などの品種へ転換が推進され、「太白」の生産は次第にできなくなり、栽培面積も減少していく。その後、終戦を迎え自由にサツマイモを作れる時代となったが、昭和50年代

後半に、早期肥大性が良い良質多収新品種「ベニアズマ」などの登場により、従来から栽培されていた古い品種や「太白」などは、その姿を消していくことになる。2002年頃の「太白」の栽培面積は、19haまでに減少し、一般の流通ルートであり見られないいもとなってしまった。

(2) 飯島氏が守っていた「太白」

このような中、秩父市の阿保地区で「太白」を守り栽培を続ける人がいた。それが、後に私たちの生産組合の初代組合長となった飯島 久である。飯島は、昭和2年生まれで、現在86歳である。父親の代から始まった「太白」の栽培を昭和20年から引き継ぎ、秩父地域で大切に守り続けていた。飯島の話しでは、父親からよく聞かされていた「太白は、いいもだから絶やしちゃうったいねいやい。」という言葉を遺言と受け止め、心に刻んで今まで大事に「太白」を守り続けてきたそうだ。

2005（平成17）年12月14日、その「太白」にスポットライトが当たることになる。毎日新聞社の「もう一度食べたい」と言うシリーズ記事で、“幻の太白いも”として紹介された。その反響は大きく、「若い頃に食べたあの美味しい太白を食べたい」、「ぜひ、太白を分けて欲しい。」との問い合わせが殺到したそうである。飯島は、持っている太白いもをできる限り分けてあげたが、全ての要望にはとても対応できなかった。その後も「太白」の栽培は、テレビ等でも放映され、“むかし懐かしい幻のさつまいも太白”として、ますます注目度が高まることになった（図2）。



図2 飯島久初代組合長と「太白」

3. 生産組織設立とブランド化への連携

(1) 組合設立と関係機関の支援

「太白」は、期せずしてマスコミに取り上げられ脚光を浴び、“幻のさつまいも太白”を食べたいとの要望が次第に大きくなった。しかし、当時の栽培面積は2 a 程。とても、全国からの要望には応えられない状況であった。そんな中、反響の大きさを知って、当時の秩父市長から「太白をしゃくし菜（秩父地域特産の漬け菜）と並ぶ地域の特産物に育てたい。」との提言があった。その後、市の環境農林部（現：産業観光部）や秩父公設卸売市場（現：秩父総合食品卸売市場）などと相談を重ねる。また、当時、埼玉県川越市にあった川越のさつまいも資料館を訪れ相談し、井上 浩館長からも背中を押され、「太白」の生産拡大への取り組みを決意する。そして、地域の有志農家11人で生産組織設立に向け動き出す。

組合の名称は「ちちぶ太白サツマイモ生産組合」と決め、活動の目的は、守ってきた「太白」の保存・継承と消費者の要望に応じた生産拡大、地域農地の有効活用、地域ブランド化の推進とすることになった。

組合設立にあたり、各関係機関から支援を頂き、役割分担は次のようになった。秩父公設卸売市場が組合の事務局と太白販売に関することを支援。秩父市は太白ブランド化の推進、商工関係組織などの連携調整。J A ちちぶは、生産資材の供給、組織活動サポート。埼玉県農林振興センターは、栽培技術に関しての支援指導。このように私達の組合は、各関係機関の協力により恵まれた環境で活動を進めていけることとなった。そして、平成18年2月14日に設立総会を開き、飯島 久を会長とする生産組合の活動が歩みだした。

その後、組合員が協力し「太白」の生産に取り組むが、会員は「太白」の栽培経験がない人も多い状況であったため、昔から行ってきた踏み温床での苗づくりから勉強することになった。「太白」は思いのほか萌芽が悪く、苗作りも苦労した。その後、電熱線の方式も取り入れ、現在、組合設立時と比べ約5倍の苗が必要となっているが、何とか確保できるようになっている。また、本畑での栽培は、飯島 久の栽培方法を基本として、会員それぞれが所有する農地で行っている。ほ場面積は小さく、機械体系の導入は難しく生産効率は悪い状況にあるが、良質な「太白」が収穫できるように定期的に研修会を開き、会員それぞれが生産向上に努力している。平成20年からは、第2代組合長の浅見 弘に舵取りがバトンタッチされ、組合の目的達成のため、さらに活動が深化している。

「太白」の収穫期は、毎年10月中旬頃からである。販売は、事務局が事前に電話やFAXにより購入希望者から注文を受け付け、5 kg箱（H18年は3 kg箱）に梱包し

て宅配便で配送する方法をとっている。集荷は10月下旬から11月中旬の間、週2日実施される。会員それぞれが箱詰めした「太白」を集荷日に市場へ持ち寄り、品質チェックと荷造りの最終確認を行い、丁寧に梱包し送付伝票を貼り発送する（図3）。組合設立から数年は、注文数に供給量が間に合わず、翌年まで待っていただくなど、注文を頂いた方に大変ご迷惑をおかけする状況であったが、平成24年には、その状況を解消するに至った。会員数の変動や収穫量が不安定な面もあり、まだまだ満足いただける状況とは言えないが、設立から徐々に組合活動も向上してきている（表1）。

表1 組合の会員数と太白供給量の推移

年度	平成18	19	20	21	22	23	24
会員数	11人	15	23	19	15	15	16
供給量	2.4t	6.1t	6.2t	9.3t	5.5t	8.3t	7.0t



図3 出荷・発送作業の様子

(2) 商標の取得

「太白」の生産組合を設立するにあたり、「秩父の特産品として育てたい」との意向が市長よりあり、そのためには秩父産の「太白」、ブランドとしてのイメージ作りも重

要ということとなり、知的財産権を確保するため、また、地域の財産として守っていくためにも商標登録の申請を行い、商標を取得しようということになった。商標の名称は“ちちぶ太白”とすることになり、出願は平成18年8月31日に行い、平成19年9月14日に取得することができた。組合にも経費面での負担が必要となったが、会員の取り組みへの意識向上や地域の協力体制にもプラスの面があった。

(3) 地域連携による「太白」の活用

組合が設立された平成18年11月、「太白」を使った商品化推進のため、秩父市が調整役となり、市内の菓子店16店で組織されていた「お菓子な郷推進協議会」に、「太白」を使用したお菓子の開発を依頼した。協議会では、地産地消に一役買おうと二つ返事で商品開発に取り組んでもらえることになった。翌年の平成19年2月19日にお披露目の会が開かれ、15点の美味しいお菓子が紹介された。組合からは、いもを毎年供給するようになり、現在、10種類以上の商品が“ちちぶ太白”を使用したお菓子として市内各店舗で販売されており、売上額も徐々に伸びている。この他、このような商品化の取り組みは、焼酎や土産品などにも波及し、他の地域特産物との組み合わせなどにより、利用の広がりを見せている。

また、平成23年2月25日には、「お菓子な郷推進協議会」のサポートにより、地域にある埼玉県立秩父農工高等学校のフードデザイン科の生徒さんにより、「太白」を使った料理やデザートを試作、研究開発したメニュー7品目ならびにレシピ集の発表会が行われ、“ちちぶ太白”の活用の輪がさらに広がった。地元の旅館やレストラン

ちちぶ 太白サツマイモ



ちちぶ 太白サツマイモの おいしい食べ方と保存方法

- ① いますぐ食べても美味しいですが、12月ごろ迄保存しておく、段々甘みが増してきます。太白特有のねっとりした舌ざわりをご賞味ください。
- ② 室内（15度以下にならない所）に保存できます。
- ③ 保存状態により早めに果皮に斑点等、品痛みすることがありますので、保存状態を常に確認してお召し上がりください。

ちちぶ太白サツマイモ生産組合
埼玉県秩父市大野原130番地【秩父市公設地方卸売市場内】
TEL 0494-23-5911・FAX 0494-24-2580

図4 “ちちぶ太白” のリーフレット

からさらにアドバイスを受け、料理として完成させ、市内の店舗においてメニュー化されることを期待している（図4）。

4. これからの組合活動

平成25年で組合が設立されてから8年目を迎える。全国のサツマイモ産地と比べれば、私たちの組合はとても小さい組織であるが、「太白」が注目を浴びたことをきっかけに復活へ向けた活動を通し、その一端は地域振興にも役立っていると考えている。

これからも組合設立の目的を忘れず、“ちちぶ太白”の生産と維持、さらなる拡大に努め、次の5点を目指す。①後世へ守り伝

えていく。②「食べたい。」と言ってくれる方々に届ける努力をする。③地域のお菓子や料理の原材料として供給する。④中山間地の遊休農地解消、鳥獣害被害の対策に貢献する。⑤組合の会員数を増やし、活動を通じて地域とのつながりを強める。などである。流れが速い時代の中で、古いものは忘れられがちであるが、私たちの組合は“ちちぶ太白”を、これからも大切に守っていききたい。

結びに、本稿の取りまとめにあたってお世話になった埼玉県秩父農林振興センター農業支援部の皆様に、心よりお礼申し上げます。