

産地情報

“尼いも” 復活その後 —市民に愛され、多彩に展開中—

神戸女子短期大学名誉教授 食文化研究者 片寄眞木子

地域野菜“尼いも”とは

兵庫県尼崎市では、太平洋戦争の前まで“尼いも”と呼ばれる美味な品種のサツマイモが盛んに栽培され愛好されていた（写真1）。

尼崎市は、瀬戸内海に面し大阪市に隣接する人口46万人の中規模都市である。もとこの一帯は武庫川と猪名川の両河川の河口域の肥沃な沖積平野であり、広大な農業地域であった。尼崎の中心部は小規模な城下町で、江戸期には港湾都市として経済的にも繁栄しており、浄瑠璃作家の近松門左衛門（1653-1724）が市内の広済寺に墓所を定めたのは、彼がこの地をこよなく愛したが故ともされている。

“尼いも”は、明治・大正時代には尼崎の特産品として盛んに生産され、京都・大阪方面に出荷されて主として料亭などで珍重されていた。最盛期の1905（明治38）年

の出荷高は2,500tにも及んだという。しかし大正時代以降におけるわが国の近代工業化の過程で、この地には工場進出が急速に進み、一帯が重工業地帯へと変貌して農地が減少し、さらに太平洋戦争を挟む度重なる台風による高潮被害によって、ついに“尼いも”は絶滅したとされる。

尼崎地域は、わが国の東西を結ぶ幹線道路が通過しており、重工業に起因する公害に加えて大量の自動車交通がもたらす深刻な大気汚染による複合的な公害被害が発生し、地域住民の多数が気管支ぜん息などの公害病に冒された。やむなく人々は公害に立ち向かわざるを得なかったのであるが、一方で公害の発生源であった重工業は産業構造の変化のなかで衰退し、公害地帯というイメージダウンも手伝って、人口も減少し経済的にも疲弊していった。

そこへ1995年1月17日、地域一帯を襲ったのが阪神淡路大震災である。至る所で大被害が発生したが、なかでも臨海部においては地盤沈下による建物倒壊などの被害が甚大であった。

尼いも復活への足取り

経済と地域環境の疲弊が進むなかで、これではいけないと、1996年に尼崎公害患者・家族の会は、地域の環境再生と暮らしの復



写真1 “尼いも”

活をめざして「後世に残そう美しい運河のまち－尼崎南部再生プラン」を発表したが、そのなかに復活のシンボルとして「尼いも再生プロジェクト」を提案した。

この呼びかけに応えたのが地域史研究者の横山澄男さんで、筑波にある農水省の農業研究センター（現・独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 作物研究所）を訪ねて、同センターが保存している約1,600の品種の中から、“尼いも”に近い品種としては「尼ヶ崎赤」「四十日諸」「源氏」などがあることを教示された。そして、試験栽培のために分けていただいたこれらの苗をもとに、いよいよ2000年春、市民有志による「尼いも復活」の活動が具体的にスタートした。

試験栽培には市内で農業を営む林憲男さんが畑を提供され、2000年10月、収穫したイモの試食会が行われた。会場では、大きさ、味ともに“尼いも”にはほぼ間違いのないとか、やや異なるとか、8月初旬の盆前に収穫することで細くて甘い“尼いも”の特徴が出るのだとか、栽培地の土質の違いもあるなど、さまざまな意見やアドバイスが出された。

このときの収穫を次年度の種いもにして、「尼崎でつくった種いもを、尼崎で発芽させる」という目標にむかって、林さんが種いもを保存。2001年2月にはご自分の畑の一角に苗床をつくって5月には立派な苗を用意された。この間に、尼いも復活を目指して各分野の専門家を含む市民の有志による「尼いもクラブ」（浅野彌三一代表）が発足。さっそくクラブの会員と、希望のあった市内の小学校に苗を配布し、それぞれ土質の異なる市内6カ所の栽培地で植え

付けが行われた。

「尼いもクラブ」では、文献を調べ、古老へのヒアリングなどを重ねた。その結果、明確な結論とまでは言えないが、“尼いも”の特徴はほぼ次の各項であると考えられた。

- ① 形、大きさ：直径2－3 cm、長さ20cm位の細長いものが良品とされた。
- ② 色：赤と白の2種類があった。
- ③ 味、食感：甘くて味がよい。
- ④ 品種：四十日諸の変わり種。
- ⑤ 産地：海岸部に近いところ。
- ⑥ 栽培方法：3月に苗どりして7、8月には収穫した。
- ⑦ 利用方法：地蔵盆のお供物としてもよく使われ、子供のおやつとしても喜ばれた。白い方は茶碗むしの百合根の代わりに使われる高級品で、料理屋で使われた。

ここまでの経過と展望について、横山澄男さんが2001年3月の日本いも類研究会総会で報告し、全国のいも類研究者や業界、農水省関係の方々より励ましとアドバイスを受けた。

この総会に同行参加したクラブのメンバーは、埼玉県川越市にあった「サツマイモ資料館」を訪問して、井上浩館長から懇切なアドバイスを受け、また、川越におけるサツマイモを活かした「まちおこし」を見学して、“尼いも”復活から「尼崎再生」へのストーリー展開に確信をもった。同年9月、収穫したサツマイモの試食会を市民公開で行い、多くの参加者から「四十日諸」が、かつての“尼いも”に似ているとの評価を得た。

次に「尼いもクラブ」を母胎として2002

年1月には市民グループの「芋っ娘倶楽部」が誕生した。“尼いも”をふくむ、サツマイモを素材とする食文化の多様な展開方向を追求し、食文化の面から尼崎再生を現実化しようというのが目的で、筆者はこの段階から活動に本格的に参加した。

「芋っ娘倶楽部」の活動展開

尼崎市には、九州、沖縄出身の方が多数居住されており、「芋っ娘倶楽部」のメンバーに率先参加された20余名の方々のなかにも、鹿児島、長崎など名だたるサツマイモ食文化地域の出身者が居られた。

そこで、メンバーの自慢料理などを披露しつつ、若い人にも参加を呼びかけ、創作料理も含めて、年4回程度の調理実習と会合を重ねて、レシピを蓄積するという方針で運営することとなった。

以下に各回の料理で特徴的なものを紹介してみよう。なお、“尼いも”は貴重品なので、多くは市販の“なると金時”などを使用した。

いももち：もち米を蒸して餅つき器でつき、蒸したいもをつぶして加えて餅にする。ゆで干しいもを用いる場合は、もち米と交互に重ねて蒸す。いももちの中にいも餡を入れたいも大福はさらに好評だった（指導は鹿児島県出身の方）。

かんころだんご：かんころ粉（生干しいもの粉）を黒砂糖水でこね、さいころ切りにしたいもを混ぜて、てご（掌の大きさ）に丸めて蒸す。黒い生地と黄色いもののコントラストが美しい（指導は長崎県出身の方）。

ヒカド：長崎に伝わる南蛮料理の一つで、おろしたサツマイモでとろみをつけた和風のシチュウ（写真2）。具にはしび（まぐろ）、

豚肉、だいこん、にんじん、しいたけ、サツマイモを賽の目に切りそろえて用い、塩、こしょうで味付けする（指導は筆者）。



写真2 南蛮料理のヒカド

もちろん定番の焼きいも、大学いも、ごはん、茶巾しほり、スイートポテトなどに加えて、独自に考案したサツマイモスープやマレーシア、カンボジア、ポルトガル、ペルーなど世界各地の料理も試みた。

厳かに今年も豊作感謝の奉納祭

ここまで順調に進んだように述べたが、実態は栽培地の確保や、それぞれのメンバーの諸事情、加えて“尼いも”とほぼ確定した「四十日蒔」が栽培にかなり手のかかる品種であり、生産がなかなか軌道に乗らないなどの苦労が絶えなかった。なんとかそれらを乗り越えた2003年6月、ようやく「尼いも復活宣言」を発することができ、マスコミにも大きく報道された。

この復活宣言を受けて行政もようやく動き出した。尼崎市経済環境局は、農家の協力を得て2005年度から「尼いも復活プロジェクト」に着手。焼酎造りを目的に掲げて05年度に約10kg、06年度に約500kg、07年度に農家9戸で約2.5tを収穫し、尼崎酒販協同組合の協力で、ついに尼いも焼酎「尼の雫」づくりに成功した。まろやかで飲みやすいと評判は上々だが、720mlが1本

1,500円、いもの生産に応じて生産量も毎年2～5千本と変動するため、限定販売で入手困難な幻の焼酎と珍重されている。

「尼の雫」の成功に続いて尼崎市商工会議所が特産品づくりプロジェクトとして尼いもの茎を使った佃煮に取り組むこととなり、筆者も委員として参加した。製品は佃煮と甘露煮をセットにした「尼いもづくし」として販売され、これもたちどころに完売(写真3)。「尼いも」の知名度がかなり上がってきたからであろう。

小学校や幼稚園、保育園での栽培は、今のところ「尼いもクラブ」がボランティアで支援しており、毎年5月中ごろ希望者に苗を配布している。クラブでは、育て方のノウハウを伝えるためのパンフレットや冊子、それに絵本『僕はアマイモ』(文・森本茂樹、絵・綱本武雄 2003)や料理本『尼いもクッキングー伝統野菜「尼いも」の厳選レシピ』(編著・片寄真木子 2009)も発行した(写真4)。

さらに依頼を受けて「食育」の一環としての料理講習なども随時行ってきた。2002年に始めた市民公開イベント「いもコレ」はこれまで4回開催し、他に商店街での「尼いも茶屋」や、市民まつりへの参加など、いずれも好評をいただいた(写真5)。



写真3 尼いもづくし 芋茎の佃煮



写真4 「尼いもクラブ」が発行した冊子と本

新しい拡がりとは、300年の伝統を誇るだんじり祭りで知られる貴布禰神社の神事による応援である。2011年10月から毎年秋に、収穫した“尼いも”とその加工品をお供えし、生産者や関係者が参列する、厳かな「尼いも奉納祭」が執り行われている。

このように“尼いも”復活再生の市民活動は、まさしく芋蔓のようにさまざまな方向に伸び、また多彩な活動を展開してきた。“尼いも”は育てにくいのと、甘さがあまり強くない性質なので、現在の柔らかくて甘味の強い品種が大量に流通するサツマイモ市場での競争には向いていない。ここまで育ててきた地域の宝を、次の世代に喜んで受け継いで貰えるよう、工夫を凝らしてブランド化する方向で持続していきたいと話しているところである。



写真5 「尼いも茶屋」の風景