

まぼろしのサツマイモ“紅赤”復権とまちづくり ～紅赤発見120年記念事業の意義と取り組み～

川越いも友の会 事務局長 やまだ えいじ
山田 英次

1 在来品種の生産保存活動の意義

現在、国内でいまだに各地域で栽培されている戦前からの在来品種はいくつかある。「つる無源氏（鹿児島県霧島市）」「太白（埼玉県秩父市・三芳町）」「七福（東京都新島・愛媛県新居浜市）」「花魁（埼玉県三芳町）」「隼人いも」などである。その中で、埼玉県さいたま市北浦和で明治31年（1898年）に発見され、川越地方で栽培され続けている「紅赤」は最も長い120年の歴史をもつ在来品種である。

今、スーパーマーケットの売り場では「べにはるか」や「ベニアズマ」「鳴門金時」「シルクスweet」「安納芋」等が売られているが、一般の人、特に中高年の人が昔食べた懐かしい在来品種「紅赤」などを購入しようと思っても、なかなか手に入れることは難しい状況となっている。さらに全国的に人気の品種「べにはるか」や「シルクスweet」などを、どこの地域でも同じように栽培して出荷し、また加工利用をするようになった現在、各生産地では差別化を図り、地域の顔となるような独自の価値力やブランド性がある品種をもつ必要性もでてきていて、昔から栽培され続けてきた伝統品種にも新たな光をあてる必要性が生まれている。またさらに大きな視点から見れば、日本のサツマイモ研究力の今後の下降傾向

と、人気品種べにはるか等が韓国など海外でも栽培されてブームとなると、日本の将来の品種戦略の行く末から、全国各地で地域を代表するような多様な品種が栽培保存されていたほうが食文化上優位ではないかと思われる。

しかし、紅赤のような伝統的な在来品種も含め希少品種（国や県の古くなった育成品種など）を生産保存するというのは、生産農家側としてはリスク（栽培しづらい・収量が採れない・売りにくい等）があり、いくつかの課題を解決しなければならない。

よって、課題のある在来品種・希少品種の生産保存活動の必要性の意味と方法は次のようにまとめられるのではないかな。

○伝統的な在来品種や希少品種は、市場は小さく特別（地元ニッチ市場）であるが、生芋や加工商品等の販売は、具体的な周知方法・販売システム・季節イベントを行えば、主に地元の年配者（ファン）に対して一定の需要は安定的に見込められるのではないかな。

○日本には、昔より歴史的な甘藷文化を有する地域が多く存在する。そのような地域でまちを活性化する手段として伝統品種等をきっかけとして、サツマイモをまちづくりに活用することは比較的容易であり、市民の幅広い参加も促しやすく、

話題性のある事業も展開し易いと考えられる。地域で伝統品種ばかりでなく、各種の品種のサツマイモが栽培され流通されることは、その地域のイモ食文化を豊かにするために有益であると考えられる。

○将来に向かって安定的に生産保存するには、育苗・生産農家ばかりに荷を負わせるのではなく、加工業者・販売業者・消費者・行政・サツマイモ専門家・マチづくり専門家との「一体となった連携化の仕組みづくり」が必要で、「特別なニッチ市場を形成」することが何より重要だと思われる。

紅赤発見120年記念事業による生産保存への取り組みは、ひとつの事業モデルを提示することだと思っている。他の地域での在来品種・希少品種の生産保存活動へのヒントを与えられればよいと期待している。

2 紅赤の歴史とその地域的な価値

紅赤は120年前に、大宮台地上の木崎村針ヶ谷（現さいたま市北浦和）の主婦・山田いち（当時35歳）が、自分の畑で「八つ房」種から突然変異したサツマイモを発見したことによる。とりわけ皮の色が鮮紅色で、食してみた大変美味だったことから、いち是一年試作してそのイモを増した。市場へ出荷したところ、従来のイモより味が優れていたため、高値で取引されてたちまち評判となった。当初は「いちのイモ」と言われたが、「紅赤」と名付けたのは親戚で甥の吉岡三喜蔵であった。山田家は豊屋を営んでいて農業は兼業だったため、種芋・いも苗を希望者へ頒布するには限界があり、そのため種芋を買って採苗し、紅赤の普及に大きく貢献したのは三喜蔵であっ

た。いちが68歳になった昭和6年に、紅赤発見の功績により、農業の改良発達に最も貢献した人に贈られる「富民賞」を（財）富民協会よりおくられた。



紅赤の発見者・山田いち（1863～1938）

北浦和には現在でも山田家と吉岡家が残っており、子孫の手で表彰状や当時の新聞記事等の資料が保存されている。山田いちと吉岡三喜蔵が眠っている菩提寺は、両家の町内にある廓信寺であるが、紅赤発見100周年の1998年に、関係者の手により、記念事業として廓信寺門前に「紅赤の発祥地」功績案内板が建立された。また寺の道路向いにある北浦和図書館には特別資料「甘藷コーナー」があり、特に紅赤に関する資料を集め、紅赤の文化イベント等も行われている。

紅赤の歴史の大きな特徴は、「江戸中期の青木昆陽時代の面影を残す唯一の品種で、最も古い系統の甘藷」と言われ、大正・昭和初期の戦前には埼玉ばかりでなく、千葉・神奈川・東京・茨城等でも積極的に栽



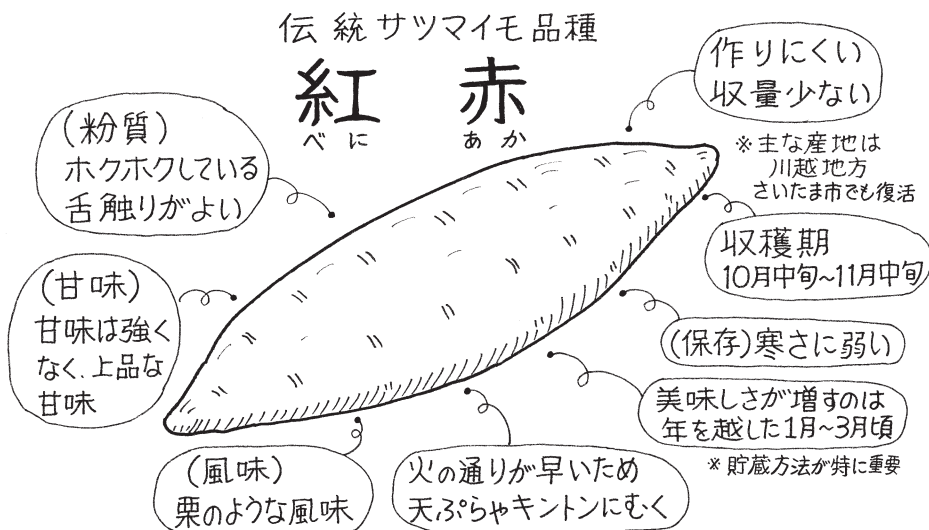
廓信寺門前の「紅赤の発祥地」功績案内板

培され、「西日本の源氏に対して、東日本の紅赤」と称された代表的な二大品種であった。戦中・戦後は他の品種に押され、生産量が激減したが、川越地方では「川越いもと言えば紅赤」「紅赤は川越いもの代名詞」とも頑固に言われ続けられた。そのような流れのなか、紅赤栽培の生産保存をひとつの目的として、平成4年（1994年）に川越いもの本場・三芳町では、上富の生産農家により三芳町川越いも振興会（現在29戸）が設立された。やはり栽培面では、ベニアズマや他の新品種に押され続けてい

るが、いまでも「やっぱり川越いもは紅赤だよ」と言い切る生産者が残っている。紅赤の魅力は、その食味（甘味よりも、栗のような風味の良さと粉雪のような粉質の舌触り）にもあるが、技術力の高い生産農家からすれば、その栽培の難しさから「イモ作り名人の腕を競うイモ」と言われている。紅赤を長年作り続けている生産者の言葉として、「紅赤づくりが本当にわかるのは、60～70歳になってから」と言われたことが特に印象に残っている。

3 紅赤の食材利用と加工品

紅赤の特徴をまとめれば、図解「伝統サツマイモ品種 紅赤」のようになるが、代表的な食べ方は「いも天ぷら」である。火の通りが早いという利点があるため、厚切りのいもでもほっくりとよく揚がる。川越で紅赤にこだわっている料亭「いも膳」では、11～12月に「丸揚げの紅赤いも天ぷら」をすることがある。火の通りが良いことを活かし、SSサイズのミニ紅赤をそのまま天ぷらにする。輪切りのものよりもさらに



風味が深く、紅赤の美味さを丸ごと味わえる。個人的には、粒マスタードなどを付けて食べたら絶品と思われた。



丸揚げの「紅赤」いも天ぷら（いも膳）

紅赤を使った加工品には、古くは100年以上続く伝統菓子「いもせんべい」がある。今では紅赤のいもせんべいは希少となってしまったが、昔は「ゴロ太（2Lサイズ）の紅赤」を原料に作られていた。ご当地のビールとして約20年の歴史をもつ「紅赤ビール」があるが、欧米のビール大会で国際的な賞を数多く受賞していて、ビールとしての品質レベルは高い。このことは残念ながら一般人にはほとんど知られていない。また、「紅赤いも茶」や「紅赤いも納豆」「紅赤芋ようかん」「紅赤ジェラード」などもあり、少しずつ紅赤を使った加工商品が増えているが、約10年前に紅赤栽培が復活したさいたま市では、生産者「さいたま市紅赤研究会」と市内の菓子店が協力して、各種の紅赤スイーツ類（紅赤プリン、紅赤まんじゅう、スイートポテト、芋パイ、パウンドケーキ、タルト、紅赤あんぱん、どら焼き等）が作られシーズンになると販売されている。（詳しくは、いも類振興情報

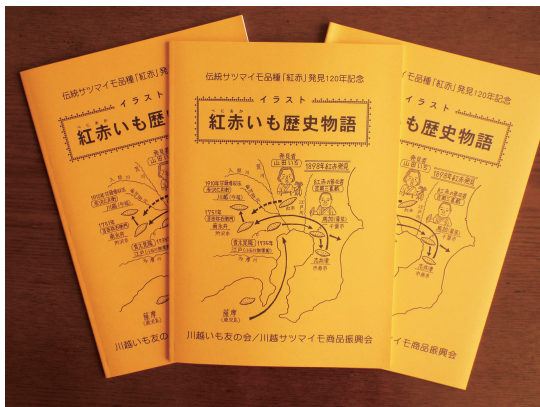
133号・134号の「いも探訪」を参照）

4 紅赤発見120年記念事業の取り組み

過去に「紅赤発見100年事業」「同110年事業」を、川越いも友の会と川越サツマイモ商品振興会が主導して実施した経緯があり、その影響の産物として紅赤の発祥地さいたま市でも栽培が復活したと考えられる。しかし、残念ながら川越地方での現状は紅赤の栽培量は年々減っているのが事実である。そこで、あらためて一般市民にアピールして少しでも購入して食べてもらい、また加工販売業者には紅赤加工商品を少しでもつくって販売してもらう必要性がでてきている。そのため、地域関係者や消費者が一体となって生産保存の努力をするきっかけをつくるよう、前年の2017年と本番年の2018年に120年記念事業を行うことを思い立った。

記念事業を進める上でのポイントは、まず第1として、紅赤の関係者（生産者から加工販売業者、利用飲食店、行政等）が連携をとる体制をつくること、第2として前年の事業は「市民等へあらためて紅赤を伝える」ことを基本として行い、第3の本番年は「観光を含む産業振興資源として紅赤を活用し、紅赤ファンをつくる努力をする」ことを方針とした。

2017年の10月に、まず『イラスト紅赤いも歴史物語』を発刊して、関係機関や広く市民等に配布した。その後、在来品種の「紅赤対する無源氏の食べ比べ会」(11月・東京)や「紅赤の歴史と食育セミナー」(12月・川越卸売市場)、「紅赤120年地域活性化フォーラム」(今年1月・三芳町)等を開催し、「紅赤ミニ解説チラシ」をも作成した。



イラスト紅赤いも歴史物語



紅赤対談：三芳町川越いも振興会の高橋尚己会長と筆者（右）

2018年の本番年の今年は、記録としての冊子『紅赤120年の魅力』の発刊（10月予定）もさることながら、9月に「紅赤の日（12月1日を予定）制定宣言」や、協力店による「紅赤保存応援キャンペーン」（11～12月）、川越市立博物館での「仮：サツマイモ特別企画展」（10～11月）、三芳町立歴史民俗資料館「仮：サツマイモと三芳」特別展（9～11月）、11月26日さいたま市浦和駅前にて「紅赤120年シンポジウム＆マルシェ・イベント」、川越市内の小中学校での「紅赤を使った学校給食」の実施、12月1日に「紅赤の日セミナー＆特別イベント」（川越卸売市場）開催など、さまざまな記念事業を計画中である。



山田いちが「紅赤」を発見