

千葉県香取市

～「ベニコマチ」と「栗源のふるさとも祭」による地域活性化～

千葉県香取市生活経済部農政課
生産振興班 主任主事

やまもと ゆうすけ
山本 祐介

1 香取市の概要

香取市は、平成18年3月27日に、佐原市・小見川町・山田町・栗源町の1市3町が合併し、新たな市として誕生した。千葉県の北東部に位置し、北は茨城県と接し、東京から70km圏、成田空港から15km圏にあり、利根川流域の肥沃な大地と水、温暖な気候に恵まれた地域で、米や露地野菜、施設野菜、畜産、果樹などが盛んな地域である（図1）。

また、関東で初めて重要伝統的構造物保存地区に指定された佐原の歴史的町並みが残り、平成28年には佐倉・成田・銚子と

もに、北総四都市江戸紀行として日本遺産に認定、佐原の山車行事もユネスコ無形文化遺産に登録され、近年では外国人観光客も多く訪れている。市の総面積は262.35km²、県下第4位の広さで、平成31年4月1日現在の人口は、76,359人となっている。

香取市の耕地面積は11,200haで、県全体（125,200ha）の約9%を占めている。このうち、畑面積は3,460haで、耕地全体の約30%となり、県全体の畑面積（51,400ha）の6.7%に当たる（平成30年）。市の基幹産業は農業で、米、いも類、野菜類、畜産関係と多岐にわたる経営が展開されており、平成29年の農業産出額は403億円、全国第14位、千葉県内2位となっている。

香取市内の農業産出額構成をみると、1位は野菜で91億3千万円、2位は米で83億円、3位がいも類で70億5千万円となっており、現在は畑作物が主力となっている。



図1 香取市位置図

2 香取市におけるサツマイモ生産

千葉県は鹿児島県、茨城県に次いで全国で第3位のサツマイモの産出量を誇り、そのほぼすべてが県北の香取市、成田市、多古町で生産され、京浜市場へ出荷を行い、東京圏へ広く供給している。

香取市南部は北総台地と呼ばれる、標高50m以下の起伏の少ない地形で、土壌は表

層腐食質黒ボク土（火山灰土）が主体であり、やせた土地でも育つサツマイモの生産が古くから行われてきた。昭和40年代には、でんぷん原料用から、換金作物として導入された青果用サツマイモが主流となり、現在まで続いている。

香取市内の佐原地区では、JA佐原美味しいさつまいも作り研究会により、高系14号選抜品種を「佐原金時さわらっこ」と命名。味にこだわり、収穫から60日以上貯蔵し美味しくなったものだけを出荷しブランド化を図っている。

また、JAかとりにおいては、近年需要が拡大している海外輸出に積極的に取り組んでおり、マレーシアへ「べにはるか」を中心とした出荷を行っている。「べにはるか」の甘さとしっとり感は、現地の住民に高い評価を得ている。

これらのサツマイモを活用した商品開発も積極的に行われており、千葉県主催のコンテスト「食のちばの逸品を発掘」では、「いもみつ」や「焼いも」が受賞した他、いも

けんぴやほしいも、焼酎、大学いも等多くの名産品が登場している。

平成30年産の品種別作付け割合としては、「ベニアズマ」が54.5%、「べにはるか」27.3%、「シルクスイート」9%、「高系14号」7.5%と、4品種で生産のほぼすべてを占める（香取市農政課調べ）。平成20年には「ベニアズマ」の生産が約9割を占めていたが、「べにはるか」の登場以降、消費者の嗜好の変化もあり、現在の構成割合へと変化してきた。

3 栗源特産品ベニコマチ

「ベニコマチ」は昭和43年に九州農業試験場指宿試験地で「高系14号」を母、「コガネセンガン」を父として交配し、旧農林省農事試験場（四街道）で選抜、昭和50年に「ベニコマチ」（農林33号）として命名登録された。品種名は、外皮色が濃紫紅で美しく、食味の極めて良い食用品種であることを示すとともに、広く消費者に親しまれることを期待して命名された（図2）。



図2 ベニコマチ

香取市内の代表的なサツマイモの産地である旧栗源町では、開拓者が切り開いた「開墾地」が多く、やせた土地でも育つサツマイモの生産が盛んにおこなわれてきた。昭和初期の品種は「金時」や「高系」が主流であったが、旧農林省四街道試験地（かんしょ育成室）の現地試験地が栗源町にあったこともあり、昭和43年に当時は名もなき新品種「ベニコマチ」が持ち込まれ試験栽培が始まると、他地域に先駆けて産地化の取組がおこなわれた。「ベニコマチ」は繊維がきめ細かく筋っぽさが少ないホクホクとした食感で、上品な甘さがあり「サツマイモの女王」とよばれ、「焼いもにすると絶品」と評判になり、徐々に栽培農家が増えていった。最盛期には栽培面積が150haを超えるほどの作付面積となり、栗源町は「ベニコマチの里」と呼ばれるようになっていった。

しかしながら、「ベニコマチ」は形状が細長くなりやすく曲がりやすい、つる割れ病になりやすい、収量も悪いといった欠点もあった。昭和59年に品種登録された「ベニアズマ」は、当時大問題となっていた立枯病に耐病性を持ち、食味や形状が良く、早期肥大性があることなどから、栽培が難しい「ベニコマチ」に代わり主力品種となり、その後も新品種の登場などにより「ベニコマチ」の生産量は極端に減っていくこととなってしまった。

4 「栗源のふるさとイモ祭」による地域振興

前述のとおり、ベニコマチ生産量は極端に減ることとなったが、サツマイモとしての食味の評価は高かったこと、生産量が激

減する一方、希少価値が高まったこと等により、栗源町としても栽培技術の向上等を図りベニコマチを守ってきた。また当時栗源町では、観光農業の推進による地域活性化を図っており、農協青年部を中心に「ベニコマチを町の代表作物として全国に進出しよう」との提唱のもと、関係機関が協力し合い、昭和60年「第6回ふるさと祭り」において、町内の運動広場を会場とした「日本一の焼いも広場」が登場した。以降ふるさと祭は名称の変更が行われ、現在の「栗源のふるさとイモ祭」へとつながっていく。

イモ祭の最大の目玉である「日本一の焼いも広場」は「ベニコマチ」約2tを粃殻の山で焼き上げ、来場者へ無料でふるまうイベントであった（図3）。

おいしい焼いもを作るために、事前に粃殻の量や焼き方、焼く時間など試行錯誤を重ね本番を迎え、来場者には好評でイベントは大成功で終了した。

その後、平成9年には焼いもの量を3tに、平成14年には5tに増量するなど徐々に規模を拡大し、町内外及び県外から大勢の来場者が訪れる一大イベントとなっていった。

この地域特産物を活かした取り組みは、平成5年度に農林水産省により開催された



図3 日本一の焼いも広場

「第2回美しい日本のむら景観コンテスト」で農林水産大臣賞を受賞するなど、高く評価されることとなった。

～日本一の焼いも広場 焼き芋が出来るまで～（平成30年度）

①火入れ

前日の夜、煙突付きの燻炭機ともみ殻800袋を広場に入れ、1山に粃殻8袋を投入し、合計100の山を作る。開放時間に合わせ、火入れの時間も2回に分けて行う(図4)。

- 第1回目 22:00 60山
- 第2回目 23:00 40山



図4 火入れ後の粃山

②焼いも広場の朝

朝方になるともみ殻の山は、時間をかけてゆっくりといもを焼くのにちょうどよい熱を持った、真っ黒な山と変わる。

③いも入れ

いも入れについても、開放時間に合わせて2回行う。もみ殻の山は地面に近いほど温度が低いため、大き目のいもは上段へ、小さ目のいもは下段に入れる。

- 第1回目 7:30 90箱(2t)
- 第2回目 9:30 60箱(1t)

④焼き上がり

大きさや、太さによって異なるが、約2

時間ゆっくり時間をかけて、焼きあげる。

いもの焼きあがり具合を確かめながら山を崩す。開いたもみ殻の上にもみをのせ保温する(図5)。



図5 真っ黒に燃えた粃山と焼いも

⑤開放

焼いも広場の開放時間に合わせて、来場者の長い行列が出来る。

これを焼いも広場スタッフが、もみ殻1山に40から50人の来場者を誘導し、多くの方に美味しく食べていただいている(図6)。

- 第1回目開放 10:30 90箱(2t)
- 第2回目開放 12:30 60箱(1t)



図6 来場者へ無料配布

栗源のふるさといも祭では、「日本一の焼いも広場」以外にも多くのイベントが行われており、一部を下記に記載する。

○ 巨大せいろで蒸かし芋

焼き芋以外にもふかし芋も来場者へ無料配布を行っている。直径約1.6mの大鍋に、大型クレーンで1.8m角のせいろを5段重ね、一度に500kgのサツマイモ（もう一つの特産品種ベニアズマ）を蒸かし配布（図7）。



図7 巨大せいろのふかし芋

○ 芋掘り広場

農業委員会が主催する、サツマイモの収穫体験が行える広場。普段畑と接する機会のない都市部の方や、小さな家族連れにも人気のイベント。

○ 野菜で作る巨大オブジェ

サツマイモをはじめとした、地域の特産野菜で作る巨大オブジェ。これまでに、宝船、野菜タワー、壁画などデザイン等を変更しながら開催。最後には来場者へ格安で販売されるため、おいしい野菜が安く買えると大人気（図8）。

○ 前夜祭

もともとは、いも祭に従事する関係者の為、夜間作業の際に炊き出しを行っていたことが始まり。現在では火起こし式・火入れ式が行われる。

火起こし式・火入れ式はいも祭前夜に行われ、特設いも神社の前で、いも祭の成功



図8 いも富士と野菜壁画

祈願と22時以降に行う焼いも広場の火入れ作業開始を告げる儀式として執り行われる。火おこしの尊が、火きり弓と火きり臼を使い火をおこし、灯った火を火の巫女が焼いも広場へ運び、もみ殻の山へ火入れを行う。すべて手作りの火起こし式・火入れ式は、幻想的でユニークな儀式となっている（図9・10）。



図9 火起こし式



図10 火入れに向かう松明行列

5 サツマイモ産地としての今後の課題

2000年代以降、「安納芋」や「べにはるか」のようなねっとり・しっとりとした甘い品種の登場と、電気式の焼いもオーブンの登場により、幕末、大正時代初め、昭和30年代に続き、第4次焼いもブームと呼ばれ、サツマイモの需要は拡大している。

一方で、香取市の人口構成をみると、合併当初の平成18年は人口が約9万人、高齢化率（65歳以上人口）は24.2%であったのに対し、平成30年は人口約7.8万人、高齢化率は34.3%と急速な少子高齢化が進んでおり、農林業センサスでは、販売を目的としたサツマイモの経営体数は、平成22年の679経営体から平成27年の494経営体へと5年間で27%減少している。このような農家の高齢化、後継者不足、労力不足によりサツマイモの生産量も減少傾向にあり、栗源特産品の「ベニコマチ」においてもその影響や消費者嗜好の変化などが大きく響いている。栗源のふるさといも祭では、「日本一の焼いも広場」で無料配布していたベニコマチの焼いもは、ピーク時では5tの配布を行っていたが、生産量の減少が響き現在では約3tの配布にとどまっている。

今後も人口減少による労力不足の加速、経営体の減少が予測されることから、機械導入、雇用導入支援、作業委託体制の確立などの労力対策を進めるとともに、生産体

制の強化と周年出荷・計画出荷体制を構築するため、長期保存施設の導入を図る必要がある。

6 おわりに

近年では「ベニコマチ」の存続の危機に立ち上がる地元の若手農家や、サツマイモの加工販売会社が新たに農業法人を立ち上げ、「ベニコマチ」の作付けを行うといった新しい風も吹き始めている。

JAでは、集送センター内の貯蔵庫と洗浄選果ラインを活用したコンテナでの買い取りや、つる切り作業の委託体制の整備等、農家の労力軽減を目指した支援体制の確立を進め、産地の維持・発展に取り組んでいる。

このような取り組みを後押しできるよう、行政としても各関係機関と連携し、今後も積極的に支援を行ってまいりたい。

また、本年も11月17日に「栗源のふるさといも祭」の開催を予定している。この記事をお読みいただいている皆様の来場を心よりお待ちしております。今や幻の芋となった、栗源特産の「ベニコマチ」を味わっていただければ幸いです。

最後に本稿を執筆するにあたりご協力いただいた関係者の皆様にお礼申し上げます。