

伝統野菜としてのさつまいも

—五郎島金時をめぐる、土地と人—

さつまいも伝道師

いもりん

(みやおか まゆ)

1. はじめに

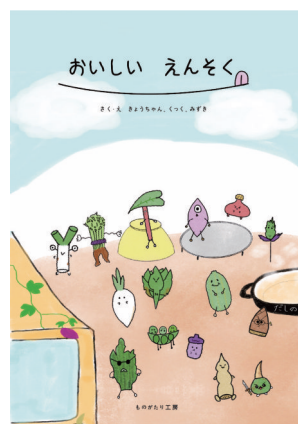
遠くに見える、ほんのり丸みを帯びたシルエット。廊下を進むにつれ、輪郭がはっきりとしてくる。ここは、石川県金沢市に位置する金沢未来のまち創造館^{※1}。

「これは、さつまいもですか？」筆者は思わず声を発した。壁に並ぶ、野菜の形をしたキャラクターたちは、どれもユニークな表情でこちらをみていた。

「はい。加賀野菜の五郎島金時が、モチーフになっているんですよ。絵本『おいしいえんそく』に出てくる、子どもたちが考えて描いたキャラクターなんです」そう教えてくれたのは、“VIVISTOP 金沢”のクルーだ。VIVISTOP 金沢は、金沢未来のまち創造館3階を拠点に、アートやテクノロジーを通じて、子どもたちの創造性を育む活動を展開している。

『おいしいえんそく』は、“加賀野菜”15品目の魅力を次世代へとつないでいく取り組みの一環として、2025年に地域の小学生らの発想を大人とともに形にした。子どもたちのまなざしの中で生まれた作品は、さつまいもがこの土地の人々の暮らしと密接に関わりながら受け継がれている存在であることを実感させた。本稿では、五郎島金時を事例に、伝統野菜としてのさつまいもの魅力を探っていきたい。

※1 金沢未来のまち創造館は、官民連携型の価値創造拠点である。“スタートアップ・新ビジネス創出”“子どもの独創力育成”“食の価値創造”を三つの柱とし、金沢市が管理運営を行い、一般社団法人CLLが事業を担っている。新たな産業の創出と、未来を担う人材の育成を目的として整備された施設である。



『おいしいえんそく』
作：きょうちゃん・くっく・みずき
(ものがたり工房/VIVISTOP KANAZAWA)



金沢未来のまち創造館。『おいしいえんそく』の登場キャラクターたち。五郎島金時・二塚からしな・たけのこ等が並ぶ。

2. 伝統野菜にみるさつまいも

伝統野菜とは、各地域の気候風土に馴染みながら、人々の食生活とともに長い年月をかけて生育されてきた作物である。加賀野菜もその一つであり、金沢市農産物ブランド協会が認定した15品目を指す。1945年以前から栽培され、現在も主に金沢市周辺で生産されているものが対象となる。五郎島金時・二塚からしな・たけのこ・源助だいこん・打木赤川甘栗かぼちゃ・加賀太きゅうりなどが挙げられる。

五郎島金時の起源は、1709年頃、五郎島村の肝煎大百姓・太郎右衛門が薩摩から加賀へ種芋を持ち帰ったことに始まる。海岸砂丘地でかつては不毛の地だったが、農家が植林と開墾を重ねながら農地を育て、さつまいも栽培に適した土地を築いた。戦中・戦後は、さつまいもは人々の食を支えた。昭和20年代のスプリンクラーの設備で栽培は安定し、さつまいもをはじめ、スイカや大根などの栽培が広がり、石川県有数の園芸産地へと発展していった。

五郎島金時は、1999年に五郎島町農業生産組合で商標登録され、地域ブランドとして確立した。高系14号を系統選抜した独自の品種であり、その味わいは土地の性質と深く結びついている。主な産地は、五郎島・栗崎・大野地区で、栽培の歴史が古いこの3地区で生産されているものを“五郎島金時”と呼ぶ。これらの地域の砂地は、通気性と保水性・作業性に優れ芋の甘みとコクを生む。また養分が芋に集中することで、整った形状と高品質を実現する。

五郎島金時と人々の歩みを後世へと繋ぐため、生産地域では、祭りや行事も大切にされている。1987年、地元五郎島八幡神社

には“さつまいもの里”記念碑が建立され、毎年秋の感謝祭では、かつてこの地を耕した先人たちへ思いを馳せる風習がある。



五郎島金時畑の様子
(提供：JA金沢市)



五郎島八幡神社“さつまいもの里”記念碑。
記念碑づくりの為“四国”で厳選し、運んだ石を使用。

3. JA金沢市『五郎島さつまいも部会』 の事例

農業協同組合であるJA金沢市の『五郎島さつまいも部会』は、五郎島金時の品質維持と安定供給を担う産地の中核的な存在である。部会長で生産者の藤村さん、出荷業務を担う新田さん、広報の三原さんに話を伺った。

「コッポコポ感（金沢の方言でホクホクという意味）が大切なんです」と、五郎島金時の食感の魅力を語った藤村さん。筆者の記憶の中の味わいと重なり、思わず頬がゆるんだ。上品な甘さの中に感じるコクが、じんわりと広がっていく。新田さんが、「僕らが育ってきた味を、守っていきたいです」と続けた。その言葉には、ここでしか生まれない味を支える確かな意志を感じた。

五郎島さつまいも部会における販売には、各農家が個別に選別・箱詰めを行い集荷する“個選共販”が採用されている。出荷にあたっては、定期的に目揃え会が実施され、30等階級（秀・〇秀・長・コロ・良・外・切、3L～4S）の規格で選別が行われる。選別されたさつまいもは、JA金沢市職員による最終確認を経て出荷される。このように、各農家が栽培から収穫、選別までを担いながらも、味や品質均一化のための仕組みが整えられている。行政とともに環境保全型農業も推進しており、講習会による技術共有、収穫量制限、専用肥料（米ヌカ主体）の開発・使用、メリクロン苗の統一などによって個体差の縮小が図られている。出荷は、部会専用のキュアリング貯蔵施設により、年間で品質の安定供給が可能となっている。このように生産者とJA職員、行政の連携により、五郎島金時の味

わいは形成されている。

一方で、生産を担う農家戸数は減少傾向にある。JA金沢市の統計によると、2022年には37戸であったが、2025年には33戸へと減少しており、高齢化による離農が課題となっている。こうした中、都市近郊型農業の利点を生かしたブランドの継承と環境保全活動が進められ、部会では新規後継者やUターン就農者の受け入れの体制づくりが進められている。

近年では、若手就農者の姿も見られる。「笑顔で農業をする僕らの姿を通じて、農業の魅力を伝えていきたい」と藤村さんは言う。日々、土と向き合う中で育まれてきた思いのように感じられた。そこには、優しさと力強さがにじんでいた。

部会では、継承のための取り組みも行われている。市内の保育園や小学校では、栽培・収穫体験を実施し、五郎島金時の味わいや農を次世代へと伝えている。受け渡していく実践は、地域だけでなく外にもひらかれている。例えばコンビニとのコラボ商品開発、県外へは、催事や試食販売などで五郎島金時が発信されている。さらに出荷数に応じた、NPO法人“世界の子どもにワクチンを 日本委員会”への活動支援を行っている。

伝統野菜の継承とは、人と人の繋がりの中で、記憶や技術を統（す）べながら手渡されていくものなのかもしれない。歴史と今を掛け合わせながら、未来への道を作り進んでいく。それは、味わいの循環が育まれていく、ひとつのカタチのようにも思えた。



JA金沢市の集出荷場にて。五郎島金時の品質均一化は、生産者と関係者の連携によって支えられている。前列右から藤村さん・筆者・三原さん。後列：新田さん。



部会専用キュアリング貯蔵施設。五郎島金時が生産者ごとのコンテナに入っている。温度・湿度管理により品質を維持した、長期出荷を実現。



藤村さんの農場にて。選別工程では重量選果機を導入し、「L」「M」「S」などの規格を判別する。人間の手による確認とデジタル技術を併用することで、選別の効率化が図られている。



五郎島金時は、規格や品質基準によって選別され、消費者のもとへ届けられていく。
左：藤村さん、右：新田さん

4. おわりに

五郎島金時の様々なカタチに、出会ってきた。焼き芋、コロッケや天ぷら、パン、ジャム、和菓子や焼酎の原料として用いられ、カフェのメニューとしても提供されている。例えば、さつまいもの創作料理が楽しめる“いも屋カフェ楽”（金沢市）では五郎島金時を使用したポタージュが年間提供（2026年7月時点）され、五郎島金時の新たな魅力が引き出されている。このように野菜としてのさつまいもの表情が、広がりをみせる。

筆者は、石川県の郷土料理である“めった汁”をつくってみた。豚汁にさつまいもを加えたこの料理は、石川県の家庭で受け継がれてきた味で、五郎島金時の煮崩れしにくい特徴が活きる。JA金沢市の三原さんが「白みそでつくるのがおすすめです」と話していたときの、コッポコボの笑顔が、湯気の向こうに浮かぶ。味噌のやさしい香りの中で、五郎島金時のふくよかな甘みが広がっていく。土地の味がした。



“めった汁”（調理：筆者）



『おいものもーさん』
作：岡田よしたか（ブロンズ新社）

謝辞

本稿の執筆にあたり、五郎島金時の生産や取り組みについて貴重なお話を賜りました、JA金沢市・さつまいも五郎島部会の皆様、ならびに金沢未来のまち創造館・VIVISTOP金沢関係者の皆様に、心より感謝申し上げます。

コラム 一味わイモな絵本 vol.2ー

『おいものもーさん』作：岡田よしたか
笑イモあふれる、型破りなたべもの体感ストーリー。

お家でひとり読書が好きなおいもの”もーさん”。たこの誘いで、外の世界へ出かける。ほしがきやかほちゃたちとの出会いの先に待っていたのは、アッと驚く展開！

もし、さつまいもが気持ちを持っていたら？そんな風に思いを巡らせながら、ページをめくる手が、止まらない。累計30万部突破、岡田よしたかのたべもの絵本シリーズ第6弾。

参考文献

板木利隆監修、『日本の伝統野菜』、岩崎書店、2015年。

岡田よしたか、『おいものもーさん』、ブロンズ新社、2021年。

きょうちゃん・くつく・みずき、『おいしいえんそく』、ものがたり工房/VIVISTOP KANAZAWA、2025年。

高嶋和哉、『五郎島金時の生産・販売動向と栽培技術』、<https://imoshin.or.jp/imoshin-viewer/pdf/127047.pdf>, いも類振興情報, 2016年4月15日, 127, p47-p50, (参照2026年5月14日)。

農林水産省、『うちの郷土料理「めった汁 石川県」』、https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search-menu/menu/mettajiru_ishikawa.html, (参照2026年5月14日)。

萬谷一彦、『「五郎島金時」の生産と流通について』、<https://www.tokusanshubyo.or.jp/jouhoushi06/j06-17.pdf>, 特産種苗, 2010年1月1日, 6, p45-p48, (参照2026年5月14日)。