

「紅赤」の古里

平成11年（1999）の夏のある日に、〈サツマイモの女王〉と呼ばれた「紅赤」の古里を訪ねてみた。紹介してくださったのは、川越市のサツマイモ資料館館長井上浩さん。井上さんの紹介で、「紅赤」の育成者山田いちの曾孫山田精一さんを、浦和市（現在はさいたま市浦和区）北浦和のお宅に訪ねた。

山田さんのお宅は、JR京浜東北線の北浦和駅から歩いて10分ほどの旧中山道沿いにあった。今ではすっかり住宅地に変貌しているが、このあたりはかつてサツマイモの産地として名を馳せたところ。「紅赤」はここにあった山田家の畑で誕生した。

招じ入れられた山田家の座敷には、精一さんの曾祖母に当たる山田いちの肖像画が飾ってあった。後述するが、昭和6年（1931）に山田いちが富民賞を受賞したときに描かれたもので、白髪に羽織姿がよく似合っていた。ここで「紅赤」に関するさまざまな資料をみせてもらい、精一さんからもお話をうかがうことができた。

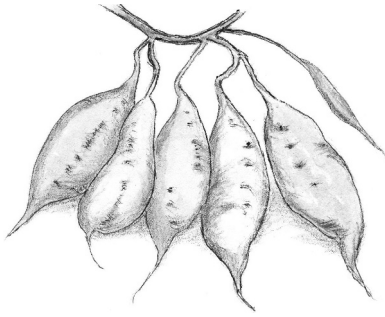
「紅赤」誕生の経緯

サツマイモ「紅赤」は、明治31年（1898）、埼玉県北足立郡木崎村針ヶ谷（現在のさいたま市浦和区北浦和）で、農家の主婦山田いちによって発見された。いち は文久3年（1863）の生まれ。3人姉妹の長女であったため、山田家を継いだが、夫の啓次郎が

昼職人で外出がちなため、ひとりで50[㍗]ほどの畑をつくっていた。もともといちは大変研究熱心だったらしい。彼女が「紅赤」にめぐりあった経過については、当時の「東京日日新聞」埼玉版¹⁾がくわしい。以下、それを参考に述べてみると……。

当時、このあたりの農家がつくっていたのは、江戸時代以来伝えられてきた在来の「青づる」であった。「青づる」は無駄づるが多く、形も不格好だ。いちも最初は「青づる」を栽培していたが、これに飽きたらず、同じ在来種でも評判の高い「八房」^{はちふさ}を手に入れ、これの肥培管理に工夫を重ねていたという。この年も、「八房」を栽培していたのだが、収穫のとき、まわりの淡紅色のイモのなかに、鮮紅色のイモ7個をつけた株が見つかった。今考えれば、芽条突然変異個体だが、研究心の旺盛な彼女が、これを見逃すはずはなかった。彼女が35歳のときのことである。いち はさっそくこのいもを試食してみた。割ってみると、肉色 はまっ黄で、口に入れるとほくほくしておいしいかった。そこで翌年1年は試作して増やし、翌年問屋に持ち込みことにした。

このときの経過を、のちにいち はつぎのように述べている¹⁾。「私はどういうものか物に凝り性で稲などでも種にするものは一々穂から粒の揃った良いものだけを選び出して播種するといったやうな性分です、甘藷の改良もそんな風でして、お爺さん（啓次郎氏）から商売でないのに馬鹿なことに



図「紅赤」

骨折るなど叱られたこともございますが、持前の性分から発見した諸が余りに珍しいので試作してみたのです」

2年目の秋に、いち は近くの蕨町のいも問屋に持ち込んだ。問屋では、はじめはあまりにも色が鮮やかなため、気味悪がったが、食べてみると、格別においしい。そこで、驚くほど高値で引き取られた。当時はサツマイモの相場が1俵20～30銭、米でさえ1俵が3円50銭～4円といわれた時代である。そんなときに1俵が5円の高値で売れたというのだから、まさに驚異の高値といつてよいだろう。

「紅赤」の噂はたちまち広まり、苗の分譲を求める農家が殺到した。いち は快く求めに応じていたが、農地がせまく、子育てに追われる彼女には、十分対応することはできなかった。この状況をみて、種苗の増殖と配付を買って出たのが、近所に住む甥の吉岡三喜蔵であった。

普及に貢献した吉岡三喜蔵

「紅赤」が全国に広く普及するようになったのには、吉岡の力が大きくあずかっている。山田いちが「紅赤」の育ての母なら、吉岡三喜蔵は「紅赤」普及の父といつてよいだろう。「紅赤」という品種名も、この

品種の配布に際し、三喜蔵がつけたものである。

今ならビニール被覆や電熱温床によって苗づくりをするが、当時は育苗には未熟堆肥や落葉・米ぬかを踏み込んだ発酵熱利用の温床によっていた。普及に必要な大量の苗づくりは、けっしてやさしい仕事ではなかった。三喜蔵は県内外からの注文に応えるため、9尺(1.8m)×10間(18m)という苗床を3床もつくり、なお足りなくて近所に応援を求めたという。

「父の1日は、朝早く起き、屋敷内にあった苗床の見回りから始まる。苗床は山から落葉を集め、よく踏みつぶし、その上に腐葉土をのせて作っていたようである。その上に、紅赤の種芋を並べさらにその上に土をのせ苗を育てていた。夜は葦簾のようなものを苗床にかぶせ、霜除けにしていた。そして安心して父は床につくのである。父が丹精した紅赤の苗は、およそ1尺位になると切って束にする。1束は100本であった。この仕事は、まだ女学校に通っていた私もよく手伝ったものである。それを方々へ送っていた。長野、東京、島根等々に発送していた記憶がある」とは、三喜蔵の4女高橋よねさんの記憶である²⁾。「紅赤」の評判が高くなると、苗の需要が増し、価格が高騰した。彼はあえて価格を抑えるため、なるべく安い価格で農家に苗を分与したという。

三喜蔵は各地の農家に販売するいっぽうで、各府県の農事試験場にも積極的に種いもを配布し、普及に尽力している。「紅赤」は地方により「千葉赤」「茨城赤」「高座赤」「金時」「紅赤埼1号」などと名前は変わったが、昭和16年(1941)には、関東を中心

に東日本に広く普及し、最高の3万6000^{ポンド}に達したという。当時の埼玉県では、栽培されたサツマイモの7割が「紅赤」だったらしい。江戸時代から東京の焼きいもの主流だった「川越いも」が、「金時^{きんとき}」いもこと、「紅赤」の出現でさらに名を高めたのも、このころのことである。

「紅赤」を生んだ大宮台地

ここで少し脇道にそれて、「紅赤」の誕生地、埼玉県北足立郡木崎村と、その周辺を含む大宮台地の農業事情について述べておきたい。

キュウリに「針ヶ谷」「落合節成」という品種がある。いずれも、現在出回っているキュウリの品種に重大な影響を及ぼした品種だが、じつはこの両品種も「紅赤」に前後して、この大宮台地の農業が生み出した品種であった³⁾。

野菜品種に関する古い資料をみると、「針ヶ谷」は明治時代に「埼玉県与野町周辺」⁴⁾で生まれた品種で、早生で強健のため、一時は広く栽培されたとある。品種名の「針ヶ谷」は育成地が育成者に因むのだろうが、地名だとすれば、ずばり山田いちの住む針ヶ谷だろう。針ヶ谷は与野町に隣接している。山田いちが「紅赤」を見出したのとほぼ前後して、同じ地域で誰かがキュウリの「針ヶ谷」を見出したことになる。

いっぽう「落合節成」は、この「針ヶ谷」を母品種に、針ヶ谷に隣接する落合村の農家関野茂十郎らが交配してつくった品種と伝えられる⁵⁾。「紅赤」の誕生から10～20年遅れた明治の末から大正はじめのことである。「落合節成」は節成性にすぐれ、強

健なため、昭和10年（1935）ころをピークに全国各地で広く栽培された。また現在栽培されている多くの節成系キュウリは、この品種の血を受け継いでいる。

木崎村・落合村、そして与野町が含まれる埼玉県南部の大宮台地は、東京の都心から20^{キロ}圏内にあり、昔から近郊野菜の産地として知られていた。そこで考えるのだが、キュウリの品種の「針ヶ谷」といい、「落合節成」といい、この地域の農家は、当時品種に対する関心が高かったに違いない。山田いちの「紅赤」は、そんなこの地区の農家の気風が背景にあったと考えてよいだろう。今はすっかり住宅地だがほんの1世紀前のこのあたりも、農家の活力がみなぎっていたことを銘記しておきたいものである。

富民賞を受賞

ここでもう一度、話を山田いちに戻そう。現在は姿を消した財団法人富民協会が毎日新聞後援のもとに、農業功績者を顕彰していた事業に「富民賞」があった。この賞は昭和6年（1931）にスタートしたが、その栄えある第1回富民賞が授与されたのが、山田いちを含む5人だった。

残り4人のなかには、当時朝鮮総督府農事試験場長だった加藤茂苞も含まれる。加藤茂苞といえは、明治37年（1904）、わが国で最初に人工交配実験を試みた育種学者として知られる。富民賞は、この大学者の業績に比べても、いちの「紅赤」が遜色ないと評価したわけである。今日と違って、女性が社会的評価を受けることがきわめて少なかった時代でもある。富民賞の受賞を伝える前記東京日日新聞¹⁾の見出しも「老

媼山田いち女に農界最高の富民賞!!輝く全国唯一の女性」となっている。

たしかに農業技術の歴史のなかで、女性が創ったとされる技術は意外に少ない。実際は女性の創意工夫もあったのだろうが、男社会の当時のわが国では男性の業績になってしまったに違いない。そんななかで、いちの「紅赤」は珍しいケースである。ご主人はもちろん、周囲の理解があった故であらう。

廓信寺

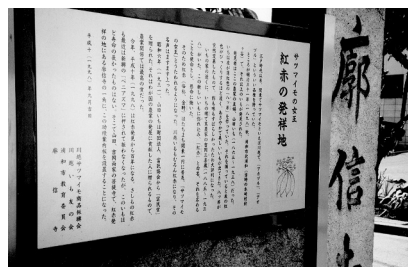
「紅赤」の育成者山田いちは昭和13年(1938)、75歳で亡くなった。晩年になっても、ときどき畑に出て、好きなイモづくりを手伝っていたという。同じ年、吉岡三喜蔵もいちの後を追うように他界している。こちらはまだ55歳の若さだった。

2人の墓地は近くの廓信寺にあった。わたしも精一さんに案内していただいて廓信寺を訪ね、墓に詣でることができた。

その廓信寺はこの地方の古刹として知られる。本尊は鎌倉時代の木造阿弥陀如来座像だそうで、県指定有形文化財に指定されているとのこと。門前には、「サツマイモの女王、紅赤発祥の地」の碑板が建っていた。碑は平成10年(1998)、「サツマイモ「紅赤」発見100年」を記念して建てられたものである⁶⁾。

廓信寺の前の取り残されたような空き地を指さして、精一さんがふとつぶやいた。「あのあたりに、わが家のムロがあるので。ムロの中で作業をしていると、昔、いちばあちゃんが汗をかきながら、仕事をしていたことが思い出されます」

「紅赤」は庶民の希望の食べ物だった。



廓信寺門前の「紅赤」発祥の地碑

戦前から戦後にかけて、あの食糧難の時代、それでもおいしいこのいもを食べることだけが、庶民のささやかなぜいたくだった。「紅赤」が誕生して1世紀、平成12年現在、「紅赤」の栽培面積は「ベニアズマ」「コガネセンガン」「高系14号」「シロユタカ」について5位で、なお1518haを占める。この品種がいかに庶民に愛されているかを示すものだろう。

引用文献

- 1) 東京日日新聞埼玉版、昭和6年9月30日。
- 2) 吉岡均「紅赤と吉岡三喜蔵」『紅赤の100年』紅赤百年記念誌編集委員会、1998。
- 3) 井上浩「東京の甘藷問屋と川越のキントキ」『紅赤の100年』紅赤百年記念誌編集委員会、1998。
- 4) 萩原十「蔬菜品種解説」朝倉書店、1952。 5) 松本正雄「キュウリ」西貞夫監修『野菜種類・品種名考』農業技術協会、1986。
- 6) 川越いも友の会「紅赤発見100年を祝う集い資料」1998。

* Nishio, Toshihiko PhD

1931年生 農学博士 農水省局長などを歴任 「農業技術を創った人たち(1)(2)」 「昭和農業技術史への証言 第1～6集」 「自然の中の人間シリーズ 農業と人間編」 など著書多数