

Ⅵ章 サツマイモをめぐる文化

culture concerning sweetpotato

【章の概説】

(井上 浩)

サツマイモはわが国に伝来して、まだ400年ほどしかたっていない。それにもかかわらず、早くからこれほど頼りにされた作物はない。飢饉が多かったわが国の人びとにとって、サツマイモは“お助けいも”であり、命の綱であった。それだけに広く普及に努めた先覚者たちは、後の人びとによって神や仏として祀^{まつ}られることが多かった。こうしたことはほかの作物では見られないことで、それだけでもサツマイモには独自の文化があることがわかる。サツマイモの文化に関わる事柄としては、次のものがある。

まずは1節の呼び名である。サツマイモの呼称は地域によって実にさまざまであったことが、江戸時代の諸書からもわかる。その理由と、それがその後どうなり、最近ではどのようなひとつの共通の呼び名になりつつあるのかを示すことにした。

2節のサツマイモの資料館では、太平洋戦争前にはなかったそれが、戦後各地に現れたことと、その中にはせっかく立ち上げたのにすでに消滅したものもあれば、今後の発展が期待されているものもあることを紹介する。

3節の団体・同好会・研究会では、サツマイモに関係のある諸グループの所在とそれが目指していることの概要を紹介する。

4節のいも祭りでは、全国の主な祭りを取り上げた。そのほかにも瀬戸内海の大三島を中心とする島々の“いも地蔵”や、山陰地方の“いも代官”、井戸平左衛門の供養のように、集落規模で広範囲にわたって行われている祭りもあるが、これは諸書にあるので割愛した。戦後に始まったいも祭りの特色は、サツマイモの特産地での地域おこしを目的とした大規模な祭りであろう。その代表が西の熊本県^{おおづ}大津町の“からいもフェスティバル”であり、東の千葉県香取市栗源地区の“ふるさといも祭”である。

5節は、本の中のサツマイモである。サツマイモは専門書以外の本の中にも、いろいろな形で出てくる。量は少ないものは数行、多いものでも数ページに過ぎないが、サツマイモは人によってどのようなものとして受け取られてきたのかがわかっておもしろい。

最後の6節はトピックス。サツマイモ関係の話題は多いが、ここではそのいくつかを選んでみた。最近のものでは埼玉県秩父市での在来種「太白」による地域おこし運動や大都市の中でのサツマイモによる屋上緑化などをとりあげた。

1 節 呼び名 regional ways of referring to sweetpotato (井上 浩)

(1) 沖縄本島の“ウム”

サツマイモの呼び名は地域によってさまざまである。柳田国男によればサツマイモが最初に伝来した沖縄本島では“ンム”であるが、先島諸島では“アッコン”あるいは“ウンティン”であり、奄美諸島では“トン”と呼ぶ人びとと“ハヌス”または“ハンス”と呼ぶ人びとが隣り合せて住んでいる。南九州では“カライモ”であり、北九州から中国、近畿にかけての広い範囲では“琉球芋”が多く、関東では“薩摩芋”であった¹⁾。

サツマイモにはこのように呼び名が多いわけを宮本常一は次のように説明している。イネ、ムギ、アズキなどのように商品として広く流通するものには方言が少ない。逆にサツマイモのように自家用として作るものには方言が多い。広域での取引がないから、共通の呼び名がなくても困らないからである²⁾。

沖縄本島ではサツマイモのことを“ンム”とか“ウム”と呼んだ。大正の末に出た柳田国男の『海南小記』に、そこではサツマイモを一般に「ンムと呼んでいる。ンムは、すなわちわれわれのイモと同じ語である」とある。

“ンム”も“ウム”も同じものであるが、本稿では“ウム”を使うことにする。本土ではかつて“イモ”といえばサトイモのことであったように、沖縄本島でも“ウム”といえばサトイモのことであった時期が長かった。そこに野國總管^{のくにそうかん}が中国からサツマイモを持ち帰った。

名護市に生まれ、沖縄本島のサツマイモ文化の研究に力を注いだ比嘉武吉（1921～1997）によれば、伝来当初のサツマイモの呼び名は中国で“蕃薯”としたものの中国語読みの“ハンスー”であった。それがやがて“ハンス”になり、さらに“ハンス・ウム”，つまりハンスいもになった。

サツマイモはサトイモよりずっと作りやすく、収穫量も多かったのでサツマイモ畑がどんどん増え、やがてサトイモ畑よりもはるかに多くなった。そして住民の常食になったので，“ウム”の中の“ウム”はサトイモではなく、サツマイモになった。その時点で“ハンス・ウム”の“ハンス”が取れ，“ウム”といえばサツマイモのことになったのだとなる³⁾。

柳田国男によると、わが国で“サツマイモ”が標準語として使われるようになったのは大正の頃からである。だがわが国のサツマイモの発祥地であり、それを全国各地に伝えた沖縄の人びとにとっては、そう呼ぶのには抵抗がありすぎる。それでその後もずっと“ウム”で通し、公式の場などでは“甘藷”を使ってきた。たとえば2005年に嘉手納町で開催された“野國總管甘藷伝来400年祭”の“甘藷”などがそれである。

引用文献

- 1) 柳田国男. 1979. 海南小記. 14. 角川文庫.
- 2) 芳賀 登・石川寛子監修. 全集日本の食文化 第三巻 米・麦・雑穀・豆. 1998. 204. 雄山閣.
- 3) 比嘉武吉. 1998. 甘藷の文化誌. 91-113. 榕樹社. 宜野湾市.

(2) 南九州の“からいも”

江戸時代の沖縄は琉球王国であった。そこに野國總管がサツマイモをもたらししたのは1605年で、その4年後の1609（慶長14）年に同国は薩摩の侵攻に遭った。尚寧王は戦いに敗れ、捕らえられて鹿児島に送られてしまった。それでも2年後に許されて王は帰国し、駐留の薩摩兵は引揚げることになった。その送別宴の料理のひとつとして王はサツマイモ料理を出した。それが珍しいものであっただけではなく、味が良かったので薩摩兵は喜び、みやげとして生いもをもらって帰国した。それだけではない。薩摩侵攻後の琉球王国は薩摩に服属させられたから、両者の交易が盛んになった。したがってサツマイモは繰り返し薩摩各地の港に持ち込まれたはずである。ただ藩当局のサツマイモへの関心が薄かったので、長い間普及しなかったようである。

薩摩でサツマイモを本格的に作るようになったのは、琉球にそれが入ってから100年近くも後のことであった。まず1698（元禄11）年に種子島の領主であり、薩摩藩の重臣でもあった種子島久基が琉球王より種いもを譲り受け、家臣に種子島での試作と普及を命じた。

それから7年後の1705（宝永2）年には薩摩半島の山川郷（指宿市）の船乗り、利右衛門が渡航先の琉球から種いも用のサツマイモを持ち帰り、近隣の人びとに栽培を勧めた。こうしたことがきっかけとなり、薩摩でのサツマイモ栽培はようやく本格的になった。

薩摩藩主、島津重豪は家臣の曾繁らに命じて『成形実録』を改撰させ、百科辞書『成形図説』を世に出した。1804（文化元）年刊のその農事部に“甘藷”がある。その中で薩摩でサツマイモのことを俗に“からいも”と呼ぶのは、慶長・元名（1596～1624）という早い時期に、すでにルソンなどの諸外国からわが藩の貿易港である唐湊すなわち坊津にきた貿易船がもたらしたものであるからだ、と言い伝えているとしている¹⁾。

それはそれとして“唐”とは“外国”を指す。それで一般には“からいも”は、外国からきたいもということになっている。

もっとも薩摩でも最初は“琉球芋”と呼ぶことが多かったようである。それを多くの人びとが“からいも”とだけ呼ぶようになった時期を、宮本常一は利右衛門以後のこととしている²⁾。

引用文献

- 1) 山田尚二、1993。「成形図説」の甘藷（現代語訳）、11。鹿児島さつまいも同好会、鹿児島市。
- 2) 宮本常一、1962。甘藷の歴史、83。未来社。

(3) 長崎の“リュウキュウイモ”

沖縄本島に伝来したサツマイモは北九州へも早くから直接入っている。それがわかるものに平戸のイギリス商館長、リチャード・コックスの日記がある。それによるとコックスは1615（元和元）年に琉球いもを入手し、畑を借りて試作している。その平戸に近い長崎も海外貿易で知られていた。しかもここだけは鎖国後もオランダ船と中国船に限っての入港を認められていたので、海外からのサツマイモが入る機会に恵まれていた。

長崎でのサツマイモの呼び名は最初から“リュウキュウイモ”であった。もっともそれは現代の

表現で、江戸時代では“リウキウイモ”であった。江戸時代の3大農業書のひとつに、宮崎安貞の『農業全書』がある。安貞は福岡藩領の女原（福岡市）に農場を開き、農耕に従事しながら、その合間に中国、近畿の先進的な農家を訪ねている。その上で明の徐光啓の『農政全書』にならってそれを書いた。

1697（元禄10）年に出た『農業全書』の中のサツマイモは“蕃薯”で、その読み方を“ばんしょ”・“あかいも”・“りうきういも”としている。近年それを薩摩・長崎のあたりで多く作っているが、ほかの国々では種いもがないのでまだ作っていない。効能の多いものなのだから、春のころ種いもを長崎から取り寄せ、各地で作りこなしたいものだ、としている¹⁾。

本書は全国で広く読まれ版を重ねた。この種いも記事もあって、長崎ルートによるリュウキュウイモの二次的な伝播が進み、その呼び名も広がった。

ただリュウキュウイモの伝播経路はほかにもいろいろあった。例えば前出の『成形図説』に、北九州の筑紫や中国地方へは琉球から直航する薩摩船があるし、薩摩と浪華の間を往復する薩摩船もある。それらの船がサツマイモの種いもを各地に「琉球の芋なりとて伝え弘めている」とあることからそれがわかる。

引用文献

- 1) 宮崎安貞. 1949. 農業全書. 203. 岩波文庫.

(4) 対馬の“孝行いも”

青木昆陽が江戸でのサツマイモの試作を行って成功した1735（享保20）年は、丹羽正伯の企画による全国の産物調査が行われた年でもあった。正伯は本草学者であり、幕府の下総国滝台野の薬園の管理者でもあった。調査は全国のすべての大名領、天領、寺社領に及ぶ大規模なものであった。そのすべての産物を調査し、産物帳を作成して正伯に差し出させるもので、幕府の威光を背景にしなければできないことではなかった。江戸時代で1回だけ行われた全国調査で、産物名はすべて“俗語”、つまり方言で書くことを求められていた。

その研究者、安田健の『江戸諸国産物帳』によると現存するものは少なく、170点ほどしかないという。それでもさまざまなことがわかる。サツマイモについても当時の普及状況と諸国での呼び名がわかる。それによれば日本海側の普及の最北端は佐渡、太平洋側のそれは伊豆になっている。

また呼び名はひとつの国でひとつのところもあれば、2つも3つもあるところがある。前者は日向のから芋、肥後熊本領のりうきういも、備前・備中のさつまいも、和泉岸和田領のさつまいも、紀伊のさつまいも、伊豆のさつまいもなどである。

後者は長門のりうきういも・赤いも、周防のりうきういも・唐いも・赤芋、加賀・能登のりうきういも・赤いも、壱岐の赤芋・唐芋（琉球芋とも孝行芋とも薩摩芋ともいう）、対馬のあかいも・孝行芋（薩摩芋とも琉球いもともいう）、佐渡の甘薯（りうきういも、さつまいも）などである¹⁾。

その多くはリュウキュウイモかサツマイモで、あとは唐いもと赤いもである。その中でひとつだけ特異なものに“孝行いも”がある。

対馬の優れた農政家、陶山庄右衛門（訥庵）は郡奉行時代に同島の大害獣であった猪と鹿を撲滅

したことで知られているが、サツマイモの導入にも熱心であった。1715（正徳5）年に同家に入出入りしていた三郎右衛門を薩摩にやり、その種いもを持ち帰らせて普及に努めた。面白いのは、その呼び名が早くから“孝行いも”になったことである。その導入から7年後の1722（享保7）年に老農からの聞き書きである“老農類語”をまとめているが、そこでのサツマイモはすべて“孝行芋”になっている²⁾。

陶山庄右衛門は別書でそのわけを、むかし貧しい家の孝行な子供が山で見つけたものであるからとしている。サツマイモは確かに作りやすく、量もとれる。食糧不足に絶えず悩まされていた対馬の農民たちにとって、それほど“孝行”なものではなかったにちがいない。だからこそ、その名が出るはずと定着した。

“孝行いも”の名は、いもとともに隣の壱岐に伝わった。朝鮮半島にも伝わった。そこでのサツマイモの呼び名は今でも“コグマ”であるが、それは対馬の“孝行いも”がなまったものである。

引用文献

- 1) 安田 健. 1987. 江戸諸国産物帳. 111. 晶文社.
- 2) 陶山訥庵. 1980. 老農類語・刈麦談. 123-130. 農山漁村文化協会.

(5) 関東の“さつまいも”

関東でのサツマイモの試作は1735（享保20）年の青木昆陽のものが有名であるが、実はその前から始まっていた。幕府の代官が名主たちに種いもを配って試作させていた。その結果の報告書の写しで村に残っているものが埼玉県に2点ある。1722（享保7）年の、さいたま市の“会田家文書”と1730（享保15）年の飯能市の“野口家文書”がそれである。

そのサツマイモの表現は前者では“薩摩芋”，後者では“唐薩摩”となっている。もっとも肝心の試作結果は、ともに失敗であった^{1,2)}。

また別のところでは“甘藷”も使われていた。幕府の公式記録である『徳川実紀』の有徳院（徳川吉宗）の事績の中のサツマイモがそれで、江戸での当初のその様子がこうある。江戸ではそこと薩摩の間を往来する船が薩摩の“甘藷”を江戸に持ち込んで売っていた。ところがそれには毒があるという説が流れたため、買い手がいなくなり売買は途絶えてしまった³⁾。

このように関東での呼び名は最初から“さつまいも”であり、“甘藷”であった。

引用文献

- 1) 埼玉県立図書館. 1971. 会田落穂集. 104. 同館. 浦和市（さいたま市）.
- 2) 飯能市史編集委員会. 1985. 飯能市史資料編X（産業）. 23. 飯能市役所.
- 3) 経済雑誌社. 1904. 徳川実紀第六編. 有徳院殿御実紀付録 卷十七. 364.

(6) 現代の呼び名—“甘藷”から“サツマイモ”へ

サツマイモのように独特の地方名が多いものには、どこの、だれにでもわかる共通語が必要で、それが“甘藷”であった。そのことがよくわかるものに書名がある。例えば江戸時代に全国で広く読まれ、版を重ねたサツマイモの料理書に『甘藷百珍』がある。その書名を決める時、編集に関わっ

た大坂の文人たちは、サツマイモの表現は“甘藷”とするのが最も適当であると思ったからこそ、そうしたはずである。

その“甘藷”は明治維新後もずっと使われ、現在でも使われている。ただ太平洋戦争後の大勢は“甘藷”から“さつまいも”や“サツマイモ”への移行が進んでいる。それもまた書名の変化からわかる。

昭和の軍国主義時代から戦後の数年にかけてはサツマイモの大増産時代で、それ関係の本が次々に出た。そこでのサツマイモの表現は“甘藷”で、穴沢松五郎の『改良増収穴沢式甘藷栽培法』(1935年、西ヶ原刊行会)、丸山方作の『生理応用甘藷栽培法』(1941年、大日本報徳社)、森田眞次の『小沢式の体験行脚、甘藷増産十五年』(1948年、興英社)、食糧庁の『甘藷品種図説』(1950年、養賢堂)などがそれである。

ところが経済の高度成長期以後は“甘藷”よりも“さつまいも”や“サツマイモ”を使う方が一般的になってきた。小野田正利の『さつまいもの改良と品種の動向』(1965年、藪類会館)、坂井健吉の『さつまいものつくり方』(1975年、農文協)、小林仁の『サツマイモのきた道』(1984年、古今書院)、武田英之の『まるごと楽しむサツマイモ百科』(1989年、農山漁村文化協会)、山田尚二の『さつまいも』(1994年、かごしま文庫)、坂井健吉の『さつまいも』(1999年、法政大学出版局)、塩谷格の『サツマイモの遍歴』(2006年、法政大学出版局)などからその傾向がわかる。

2 節 サツマイモの資料館 sweetpotato museums

(1) 笠岡市立いも博物館

(井上 浩)

わが国で最初のサツマイモの資料館は、太平洋戦争後の1952（昭和27）年に誕生した岡山県笠岡市立いも博物館で、その立ち上げに奔走したのは同市生まれの渡辺辨三^{べんぞう}であった。ちなみに笠岡は“いも代官”として知られる石見銀山^{いわみぎんざんりょう}領の代官、井戸平左衛門が亡くなった地で、墓も市内の威徳寺にある。このことからわかるように、笠岡はもともとサツマイモと縁のあるところであった。

渡辺辨三は長寿で1868（明治元）年に生まれ、94歳で亡くなる直前まで働いていた。成人してからの前半は、サツマイモとは無関係のさまざまな仕事についていた。それが後半、つまり昭和初年頃からはサツマイモ関係の仕事に没頭するようになった。サツマイモの優れた効用と国家がそれを必要とする時代が近づいていることを知ったからであった。サツマイモ関係の諸団体に籍を置き、サツマイモの増収方法を研究しながら他方ではその普及のために全国の村々を飛び回った。

その仕事で一番忙しかったのは言うまでもなく太平洋戦争中から終戦直後にかけての食糧難時代であった。そのころはどこへ行っても口を開けばサツマイモのことになるので、“いもの辯さん”というあだなが付いた。その人が戦後しばらくして故郷の笠岡にサツマイモの博物館を作るのであるが、いきさつが面白い。

1950（昭和25）年の正月のことであった。岡山県のある所で同県のサツマイモ関係者の新年会があった。その時ある人が「どうじゃ、渡辺老人はすでに80余歳。この辺でわれわれが発起人になって爺さんの生き葬式をしてやろうではないか。いもの関係者や団体から香典を集め、それを爺さんの養老資金にしてはどうか」と提案した。

自分の生前葬が飛び出してびっくりした渡辺辨三は「正月早々からの葬式話はやめてくれ」と即座に断った。すると、「ではほかになにか望みのものはないか」となった。そこで戦争中から、いも博物館を作りたいと思っていたという渡辺辨三は「去年、東京の三越で農林省主催のサツマイモ関係のさまざまなものの展示会があった。その時の資料をそっくりもらい、それをベースにしてサツマイモの博物館を作りたい。それが望みである」と答えた。

全員がその場で「よし、わかった」と言ってくれた。さっそく博物館の規約が作られ、募金活動が始まった。農林省（当時）も補助金を出してくれた。このようなことがあって1952年に洋風木造2階建て、180m²ほどの立派な“笠岡市立いも博物館”が完成した。渡辺辨三はすでに84歳になっていたが自ら館長に就任し、精力的に働いた。ただ同館の寿命は短く10年であった。館長が94歳で現職のまま亡くなると、市の施設であったにもかかわらず閉館となり、いつの間にか消滅してしまった。

(2) 川越のサツマイモ資料館

(井上 浩)

川越にサツマイモの資料館ができたのは、サツマイモが大好きな人たちの集まりである川越いも友の会があったのと、その会員でサツマイモ料理専門の料亭“いも膳”の経営者、神山正久のボランティア精神があったからである。

川越地方は江戸時代からサツマイモの大産地であったが戦後はいも畑が激減してしまい、昭和の後期になるともはや産地とはいえない状態になっていた。川越市内のサツマイモの代表的産地は福原地区であった。そこの川越市立福原公民館主事、山田英次はそれに危機感を持った。今のうちに川越いもの歴史と文化を調べ、せめて記録だけでも残しておかないと取り返しのつかないことになるに違いない。それにはまず市民にサツマイモに関心を持ってもらわなければならないということから、同館主催の“サツマイモトータル学講座”を企画し開講した。1982（昭和57）年秋のことで40人ほどの参加者があった。それが好評であったことから山田英次は受講者と講師陣を核とする“川越いも友の会”を一気に立ち上げ、自ら事務局長を引き受けた。

会の活動は活発で、さまざまな事業を行った。それにつれて関係資料が次々に集まり、置き場所にも困るようになった。これらのものを一堂に集め、希望者にいつでも見てもらえる施設が欲しくなった。といってもそれには巨額のお金がかかる。小さな市民有志の会ではとてもできることではないと思われた。その時、いも友の会の会員であり、サツマイモ料理の店の経営者でもある神山正久が「うちの屋敷の中でもよかったら、それを建ててもいいよ。金は全額自分が出す。運営費も持つよ」と言ってくれた。神山正久は前々から川越にはそういう施設が必要であると思っていたのだという。

おかげで夢が実現し、1989（平成元）年に入館料無料の民営館“サツマイモ資料館”が誕生した。木造2階建て、120m²。職員は館長一人だけのささやかなものだが、当時はわが国で唯一のサツマイモの資料館であるということが誇りであった。初代館長には館の設計段階から関わった山田英次が市の職員を辞めて就任し、運営と展示のポイントを固めた。

入館者は最初から多く年に2～3万人もあった。ほかにサツマイモ情報の受信地、発信地がなかったのと、東京に近い交通の便利なところにあったためのものである。



在りし日のサツマイモ資料館

山田館長時代は短く3年間で、そのあと井上浩が2代目館長になった。常設展示の基本はすでにでき上がっていたので、年に2回ほどの特別展に力を入れた。その中で特に反響が大きかったのは、戦後50年に当たる1995年の“戦争とサツマイモ”と、嘉手納町で野國總管甘藷伝来400年祭が行われた年である2005年の“サツマイモ伝来400年記念展”であった。

そのサツマイモ資料館は開館して20年目の2008年5月で、閉館せざるをえなくなった。ひとりでありゆるることに対応しなければならない館長の井上が高齢になり過ぎてしまったことと、後継者が見つからなかったことが原因であった。20年間に集まった3千点以上ものサツマイモ関係資料はすべて川越市立博物館に移管され、今後はそこで活用してもらうことになった。それにしても私財を投じ、入館料無料の民営館を20年も運営するということは、だれにでもできることではない。ボランティアでわが国のサツマイモ・ファンを増やそうとした神山正久の功績は大きい。

(3) “さつまいもの館” と “かごしま遊楽館”

(三宅康郎)

1) さつまいもの館

鹿児島県内のさつまいも関連企業・団体に組織される“さつまいも産業振興協同組合”が、名実ともに鹿児島県の特産品であるさつまいものよりいっそうのイメージアップと消費拡大を目指し、日本一のさつまいもの産地から全国に向けて、さつまいもに関するさまざまな情報を発信していこうという趣旨で設置された。

- ・オープン：1993（平成5）年3月14日
- ・2008年現在の参加企業・団体：36組合員，4賛助会員
- ・場所：鹿児島市東千石町6-28，TEL：099-239-4865

この館の10種類あまりのさつまいもの品種、懐かしいカリントウ、いも飴、さつまいものケーキ類、いもの入った薩摩揚げなど、さつまいも食品の品揃えは全国一である。

また、さつまいもに関する資料やパンフレットも置いてあり、小・中学生等の研修の場としても活用されている。

2) かごしま遊楽館・さつまいもの館東京店

鹿児島県の農林水産物等のブランド確立と観光鹿児島の魅力あるイメージづくりを推進するため、物産や観光についての広報・宣伝・展示等を行う総合的な情報の受発信拠点として鹿児島県が“かごしま遊楽館”を設置。その1階の物産部分に本県食のアンテナショップとして“さつまいもの館東京店”を開店させ、食文化を交えながら首都圏消費者に対し展示・販売を行うことにより、さつまいもを含めた本県特産品のブランド確立と消費拡大を図る。

- ・オープン：1995（平成7）年5月30日
- ・場所：東京都千代田区有楽町1-6-4 千代田ビル1階，TEL：03-3580-8821

“さつまいもの館東京店”での取り扱い商品は、全国に誇れる商品を中心に青果用のさつまいも・さつまいも加工品、野菜・果物類、お茶、畜産加工品、水産加工品等を展示・販売している。

また、首都圏における農林水産物の情報の受発信拠点として1階の物産スペース等を利用し、県内の産地が販売促進と産地づくりのための活動にも活用できる。

(4) 唐芋パピリオン・サテライト

(郷原岳東)

鹿児島県ではサツマイモのことを“からいも”と呼び、“唐芋”と書く。

2005（平成17）年、鹿児島に唐芋が伝来して300年の記念の年に、鹿児島市で一番の繁華街天

文館通りに“唐芋ワールド”を建設した。この4階に“唐芋パビリオン・サテライト”という情報発信の施設がある。

唐芋パビリオン・サテライトは、唐芋（サツマイモ）菓子の製造販売会社、フェスティバロ社の社会奉仕活動の施設であり、サテライトには唐芋について学ぶために地元の人たちのほか、全国から観光客がやって来る。

唐芋パビリオン・サテライトでは、唐芋伝来の道や、日本や地元での歴史、唐芋の栄養分などを、来場者に説明し、理解を深める活動を行っている。

また、地元テレビ局の協力を得て、沖縄、鹿児島、関東などのいも産地を訪ね、そこに唐芋を導入したり、殖産した人たちのドラマをVTRにまとめた。これを唐芋パビリオン・サテライトで上映している。

このほか、2005年の11月から毎月第3日曜日に“唐芋ロンド”を開いている。これは大学教授や唐芋の加工業者、唐芋農家などを講師とした、唐芋についての講演会で、誰でも自由に参加できると、街の名物になっている。唐芋ロンドの参加者は、唐芋の施設や畑などにバスツアーを組んだり、持ち寄った唐芋料理などを食べたりすることを通じて、唐芋の仲間になっていくのも面白い。なお、ここでは鹿児島の農学博士・藤本滋生所蔵の唐芋関係の収集品も展示している。

唐芋パビリオン・サテライトは、国際交流の拠点にもなっている。中国、韓国、台湾、トリニダード・トバゴなどからの研究者の視察のほか、アメリカ・ミシシッピ州の唐芋菓子屋によるお菓子づくりの実演も行った。

大隅半島の畑に、70種類の唐芋見本園を作り、葉や茎を食べられる「すいおう」の栽培も行っているほか、年に1回秋の収穫期に市民を呼んで“唐芋まつり”を行っている。また、大隅半島の地元小学生が経験する唐芋栽培の体験学習に協力している。

・唐芋ワールドの場所：鹿児島市呉服町1-1、TEL：099-239-1333

3節 団体・同好会・研究会 sweetpotato groups, clubs and associations

(1) 財団法人いも類振興会

Japan root and tuber crops development association (JRTA)

(狩谷昭男)

1) 設立目的と主な事業

財団法人いも類振興会は、サツマイモ、ジャガイモなど、いも類の生産、流通および加工の改善、振興を図るための事業を実施することにより、いも類の生産および関連産業の健全な発展を図り、もって国民生活の安定向上に寄与することを目的として設立された。

この目的を達成するため、東京都港区赤坂に事務所を置き、主として次の事業を実施している。

- ①いも類の生産、流通および加工の改善、振興に関する調査・研究
- ②いも類の生産、流通および加工の改善、振興に関する資料の収集・配付、印刷物の刊行
- ③いも類の生産、流通および加工の改善、振興に関する研修会・講習会の開催
- ④いも類の消費拡大に関する啓発、普及

定期行物として、“いも類振興情報”（季刊）がある。なお、“日本いも類研究会”の事務局は、(財)いも類振興会内にあり、いも類振興会がその事務を行っている。

2) (財)いも類振興会の前史

(財)いも類振興会の歴史は、戦前までさかのぼる。農林省は1939（昭和14）年8月、原料甘藷配給統制規則を公布し、甘藷自由販売の一部を禁止した。さらに、1941（昭和16）年8月には諸類配給統制規則を公布し、馬鈴薯を加え、原料のほか食用の甘藷、馬鈴薯までも生産市町村外への移動を制限するなど、液体燃料とともに食糧対策の確立を図り、生産農家の自家消費以外は完全に統制した。統制機関として、日本甘藷馬鈴薯株式会社が指定された。1947（昭和23）年2月に至り、これが食糧配給公団諸類局の所管となった。生甘藷は、約70%の水分を含み、容積大きく、重量重く、運搬が不便で貯蔵困難な上に腐敗しやすい欠点があった。このため古くから切干甘藷として保存し、食用のほか、発酵工業やカラメルの原料にも供されていた。しかし、この切干甘藷の裁断、乾燥には、多くの日数と広い面積を要するという問題があった。

戦後、茨城県の鈴木佐武郎が考案した甘藷削碎機は、これらの問題解決に道を開くものであった。1946（昭和21）年5月に、日本甘藷馬鈴薯株式会社はこの削碎機を採り上げ、“諸類脱水加工組合中央会”を結成し、社内に中央会の事務所を置いた。

1948（昭和23）年2月、日本甘藷馬鈴薯株式会社が整理機関となったことを契機として、諸類脱水加工組合中央会を発展的に解消し、各県の切干甘藷から諸粉を製造する業者を含めて、広く諸類の加工に従事する団体もしくは組合を会員として1948（昭和23）年1月に“諸類加工協会”が設立された。その後、1949（昭和24）年8月、名称を“日本諸類工業会”に改めた。1949（昭和24）年に入り急転直下、諸類の統制廃止と同様の措置が講じられたため、1949（昭和24）年産甘藷の委託加工はほとんどなくなり、諸類加工団体としての存立の意義を失い、日本諸類工業会は1950（昭和25）年12月に解散した。

3) (財) 諸類会館から (財) いも類振興会へ

1949 (昭和 24) 年 8 月の日本諸類工業会の総会で、同会の事務所の新設を決議した。事務所の所在地は、数か所の候補地を比較検討の結果、東京都中央区槇町 1 丁目 7 番地の一部 (148m²) に決定した。この地は、東京駅八重洲口から徒歩 5 分の好立地にあった。

諸類会館は、1950 (昭和 25) 年 4 月に落成した。しかし、この会館の土地・建物の維持には、任意団体である日本諸類工業会では不都合が生じることを懸念し、財団法人の承認を得ることとなった。そして、1950 (昭和 25) 年 10 月 30 日に、農林大臣より“財団法人諸類会館”が承認された。これが、財団法人いも類振興会の出発点である。

なお、(財) 諸類会館は、当初、日本諸類工業会の会員の受け皿的な存在で発足した。しかし、事業上における会員間の繋がりは薄くなったため、“諸類会館”を諸加工事業の象徴的なものとして位置付け、諸類の振興に寄与していくという性格を持った公益法人であったといえよう。

その後、いも類をめぐる大きな情勢変化に対応し、いも類の生産、流通・加工の改善、振興を図るとともに、いも類の消費に関する啓発、普及に至るまでの幅広い事業活動を展開する必要がある。このため、1983 (昭和 58) 年 12 月 26 日、(財) 諸類会館の寄附行為を改正して“財団法人いも類振興会”に名称を変更したほか、事務所も現在の東京都港区赤坂 6 丁目 10-41 ヴィップ赤坂 303 (TEL: 03-3588-1040) に移転し、今日に至っている。

(2) 日本いも類研究会 Japanese society of root and tuber crops (JRT) (堀尾英弘)

この会は、サツマイモおよびジャガイモ等のいも類に熱い情熱を抱く人々の自由で幅広い情報交換を主な目的として、1997 (平成 9) 年 3 月 21 日に設立された団体で、初代会長は故梅村芳樹が務めた。会則に定める事業内容は、①いも類の生産、流通、加工、消費に関する資料ならびに情報の収集および提供、②いも類に関する研究会等の開催および支援、③いも類の新品種等の試験栽培の実施、および④その他本会の目的達成に必要な事項、である。

具体的には、①ではホームページやメーリングリストの運営、ニュースレターの発行、“さつまいも MiNi 白書”や“じゃがいも MiNi 白書”の発行、②では講演会等の開催やいも類関係行事の後援等、③では希望する会員を対象にしたサツマイモおよびジャガイモの試験栽培の実施 (サツマイモについては 2009 年用から募集休止)、④では会員の発案による事業等を行っている。特に、この会のホームページ (<http://www.jrt.gr.jp/>) では、会の案内やニュースレター等のほかに“サツマイモ品種詳説”、“さつまいも MiNi 白書”、“おいも Q&A”、“焼き芋小百科”等を公開しており、一般の人からもアクセスが多い。

現在の会員数は、個人会員 244 人、法人会員 33 社・団体、会長は井上浩、事務局は (財) いも類振興会内に置いている。

事務局連絡先: 〒107-0052 東京都港区赤坂 6-10-41 ヴィップ赤坂 303

(財) いも類振興会内 TEL: 03-3588-1040 FAX: 03-3588-1225

(3) 茨城ほしいも対策協議会

(泉澤 直)

1972（昭和47）年に発足した“茨城県甘藷むし切干対策協議会”を前身とし、1978（昭和53）年に設立された。協議会は、干しいも生産農家、集荷業者、卸売業者、農業団体（JA ひたちなか）、ひたちなか市、東海村、県中央農林事務所経営・普及部門（水戸地域農業改良普及センター）で構成されている。活動の目的は、産地の維持・発展のために、①干しいもの品質向上、②消費拡大・流通改善による市場評価の向上、③買い付け価格と販売価格の調整、④農業者の経営安定・発展への寄与、などである。事務局は、ひたちなか市役所の経済部農政課にある。

近年の主な取組みは、中国からの輸入品の増加への対応を契機とした、品質向上である。そのひとつに“検査制度”の導入がある。これまで、干しいもには品質基準がなく、買入れ価格も品質による差がほとんどなかった。1999（平成11）年からは、干しいもの色沢、形状と障害の有無等から検査員が等級を決めており、生産者の品質向上への意欲が今まで以上に高まりつつある。2つめは、適切な栽培・加工に取り組む“三つ星運動”である。サツマイモ栽培履歴の記帳の有無、加工施設の衛生度や製品の適正表示などについて、一定基準を達成している生産者は“三つ星生産者”として認定している。

栽培や加工などの技術的課題には、農業改良普及センターが対応するなど、構成者の綿密な連携のもとに活動を行っている。

(4) JA なめがた麻生地区甘藷部会 “うまい芋作り研究会”

(棚谷保男)

1) 経過

当部会は1976（昭和51）年に茨城県行方郡の旧麻生町農協甘藷部会としてスタートした。結成時は「紅高系」、「紅赤」を、さらに「紅こがね」（「ベニアズマ」から選抜した優良系統の商品名）を主力に一元集荷販売による選果選別の高位平準化に取り組んできたが、その中で土壌・気候・栽培技術等の条件が複雑に関与することにより平準化は難しいという結論に達した。そこで、部会員の経営条件や年齢も考慮し、消費者ニーズの多様化にも対応できる販売体制の確立が急務であったことから、JAは部会に対してそれまでの高位平準化から少数の高品質商品（選果・選別）を作り高単価で販売するという、ピラミッド型ランク別販売体制に切り替えることを提案し、実践に至った。

2) 研究会の発足

この取組みの原点は、「うまいもとは何か？」ということである。消費者は“おいしいも”を欲しがらる。市場・量販店は“選果選別”を指摘する。そこで着目したのが、栽培者・栽培方法を限定し、ターゲットを量販店から消費者へ切り替える、これまでの品質・収量重視から食味重視への新たな商品開発である。2001（平成13）年に手挙げ方式により部会員125名のうち37名で“うまい芋作り研究会”を発足させた。しかし、果実や一部の果菜類には“おいしい”といわれる基準（数値化）が示されているが、サツマイモについては全国のどこにも基準値がない。そこで、新たに“うまいも”といわれる基準値を示すべく研究会・県（農業総合センター・農業研究所・普及センター等）・市・指定市場・JAグループが一体となって、取組みを開始した。



試験圃場の成果検討会



「匠こがね」

3) “匠こがね”の誕生

同年、研究会員がそれぞれ自信のある圃場 10a を準備し、その圃場条件を“畑地土壌生産性分級図”に落とし“土を選び・技を磨き・心で作る”を合い言葉に、繰り返し食味試験を行い、研究を重ね検討した。そして、圃場条件に応じた栽培方法の追求により生まれたサツマイモ“紅こがね”を自信を持って“匠こがね”（商標登録 No. 4584695）として、差別化販売の第一歩を踏み出した。

4) でん粉含量別圃場

販売を始めて4年が経過した頃から、特定のお客様より“いも”に対して販売時期による食味の変化を指摘されるようになった。はじめはでん粉の糖化スピードによるものと考えていたが、サツマイモの栽培・圃場・保管条件を追求していくと、圃場によって収穫時のでん粉含量が大きく影響することがわかった。そこで、研究会と関係機関が協議し、圃場ごとの、いものでん粉含量を調べた。その含量によって出荷時の食味、つまりほくほく感やしっとり感、甘味などが変わってくるのがわかったので、常に消費者に喜ばれる最良のいもを出荷できるようになった。

例えば出荷時期が12月なら、どことどの畑のいも、翌年の2月なら別のどこそこの畑のいも、という具合にである。

この研究会活動で得られた栽培技術（育苗・施肥体系）・作業体系（貯蔵・作業機）等の改善・開発と、それを通じて受けた多様な実需者および個々の消費者からの情報や要望は、“JA なめがた”における新たなサツマイモ産地戦略の原動力となり、このことが次世代へ引き継ぐサツマイモを中心とした産地振興へと続いている。

(5) JA なめがた「べにまさり」の産地化への取り組み

(棚谷保男)

1) 「べにまさり」との出会い

「べにまさり」導入のきっかけは、茨城県農業総合センター農業研究所が当JA管内で数年間現地品種試験をした結果、関東地域の主力品種「ベニアズマ」と比較して、A品率が高く早期肥大性があったことから、2001（平成13）年10月に現在の品種との差別化販売が可能ではないかと産

地提案があったことに始まる。持ち込まれた当日試食をしたところ、“紅こがね”（「ベニアズマ」から選抜した優良系統の商品名）より“まずい”というのが大方の声であった。しかし、冷めたいものを食べてみると“紅こがね”は硬くなっているのに対し、「九州130号（後の「べにまさり」）」は、しっとりなめらかで舌触りがよかった。その時“早掘に向く”、“新しい食感”という特徴を生かし、冷やせば新たな展望が開けると直感し、早急に検討する価値はあると確信した。

茨城県は「ベニアズマ以来の青果用奨励品種に…」、生産者は「でん粉向けサツマイモの買いが止った。A品率の高い品種の導入を…」、JAは「紅こがねと差別化したブランド品種が欲しい…」、このように三者三様のそれぞれの思惑は違っていたが、「べにまさり」の産地化という同じ目標に向かって歩み出すこととなった。

2) 産地化

“JAなめがた”は1988（昭和63）年に6農協が広域合併したJAであり、青果物においては全品目が統一元販売に至っているわけではなく、サツマイモにおいても3地区に生産部会が存在し、販売活動はそれぞれ行っている。そこで、相互の意思疎通を図るため甘藷部会連絡会が設立され、情報の共有化や意見交換を行っている。このような中、「べにまさり」については、2002（平成14）年度に試験栽培を麻生地区甘藷部会で行い、3地区代表で協議した結果、一元集荷一元販売（JAなめがた統一）の実践が決定し、“JAなめがた甘藷部会連絡会べにまさり部”が発足した。

2003（平成15）年度、市場販売に当り大手市場幹部職員に相談した結果、品名をいかにアピールするかが大事とのアドバイスを受けた。他の産地にはない革新的で斬新なイメージ戦略を打ち出し、“しっとり・なめらか・新食感”のキャッチフレーズによる顔写真入り小袋（350g以下のいも）を採用することとなった。販売先の選定については、従来の不特定多数の量販店から、どこの量販店のどこの店舗なのかを明確にすることにより、産地・流通業者・販売店における情報の共有化が緊密に図られることになった。

さらに、2004（平成16）年度に茨城県がサツマイモ専門の技術体系化チームを結成し、「べにまさり」の総合的な技術解明を行うことになり、産地化に拍車がかかった。本格的な販売が始まると、当初は順調な取引となっていたが、まもなく「べにまさり」の栽培・販売上の問題が表面化してきた。

栽培上・苗の育苗において低温成長性が非常に悪い。

- ・苗のウイルスフリー化を図っても皮色が薄い。
- ・丸いもになりやすい。
- ・収穫時期の遅れにより大いも（1,000g以上）になりやすい。

販売上・出荷途中でのいもの萌芽が早い。

- ・ヤラピンが多いため、貯蔵中にやや黒い変色が目立つ。
- ・販売時期によっては焼きいもが粘質過ぎる。

しかし一方では、このいもの新たな魅力も発見できた。それは他の品種よりいもの萌芽が早いため、遠方に転送されたいもは全量返品となったが、いもの皮色はよく傷みもなく鮮度は保たれていたことから、これを焼きいもにしてみたのである。驚いたことに秋の時期に“紅こがね”にはない、



「ベにまさり」小袋販売

しっとりとした最高の甘みをおびた焼きいもができた。この発見によりJAなめがたは、2003（平成15）年度より大手量販店とタイアップした新たなサツマイモの消費拡大戦略として、「べにまさり」と“紅こがね”の二本柱での焼きいもによる周年販売体制を確立したのである。

“成功するか？失敗するか？”，“売れるか？売れないか？”これは誰もわからない。しかし、何もことを起こさないのはどうなのかという思いでの挑戦であった。産地・行政・試験研究機関・流通業者・量販店

が「べにまさり」に託す思いはそれぞれ異なっていたが、これまで「べにまさり」に対する消費者からの感激の言葉や、苦言を一緒に受けとめ、その対策に翻弄されつつ、ひとつひとつ問題を解決してきた。その結果、「べにまさり」が消費者に愛され、確かな手応えのある産地化・商品化ができ、携わった多くの人々が信頼関係で結ばれ満足感を共有できた。

(6) 川越いも友の会

(山田英次)

川越いも友の会は、井上浩、ドゥエル ベーリを主体とした川越いも研究会が母体となり、1982～1983年に開催した“川越いも市民講座”（川越市立福原公民館主催）の参加者有志が加わり、1984（昭和59）年3月に、地域の社会教育活動の一環として約40名で発足した。会の目的は“川越地方のサツマイモ伝統文化を保存するための市民活動”と“サツマイモ愛好者や研究者、業者などを結ぶ文化活動”であった。

発足の当初は、シンポジウム、川越いも祭、市民サツマイモ作り農場、講演会、料理講習会、見学会、小冊子の発行、派遣交流会などを活発に行い、鹿児島や茨城、千葉等の他県の関係者も会員に加わり、その多彩な活動からマスコミ関係者に“サツマイモの復権活動”とまで言われた。会の文化活動の影響で、特に注目すべき効果は、川越の観光経済の中で“いも菓子・いも加工食品”の種類と売上げが急速に伸びたことである。観光客向けに新しいいも菓子を開発して販売する店が増し、いも料理を看板とする店も出現した。1987（昭和62）年には、全国に向け“サツマイモの日”（10月13日）を宣言。さらに1989（平成元年）年4月には“サツマイモ資料館”の開館に協力し、そのような活動が認められ、1991年に“農村地域文化賞最優秀賞”，“サントリー地域文化賞”，“国際サツマイモシンポジウム文化振興賞”など、1992年に“埼玉文化ともしび賞”を受賞した。

会が編集・発刊した小冊子は、『昭和甘藷百珍』（1984），『川越甘藷百句集』（1986），『川越いもソング集』（1987），『川越いもQ&Aガイド』（1987），『川越版さつまいも・いも〜味読本』（1987），『現代中国のサツマイモ事情』（1991），『紅赤の100年』（1997），『アメリカ サツマイモ事情』（1999），『イラスト吉田弥右衛門物語』（2001），『懐かしのサツマイモ「太白」物語』（2002），『焼き芋小百科』

(2005), DVD ビデオ『サツマイモ再発見～幻のいも「紅赤」110年～』(2008) などがある。

現在の会活動の主体は、後世に残すべきサツマイモ関係の特別な情報を、機会あるごとにまとめることに力を注いでいる。

会長はドゥエル ベーリ(東京国際大学教授), 事務局長・山田英次で山田宅に事務局(埼玉県鶴ヶ島市南町1丁目14-18)を置いている。

(7) ちばさつまいも研究会

(猪野 誠)

ウイルスフリー苗の利用やその優良系統を選定するために、1985(昭和60)年に千葉県の北総地域でサツマイモの篤農技術を持つ生産者、県の研究・普及機関や農協の関係者で“ちばさつまいも研究会”が発足した。研究会は、異なる出荷組合や販売組織に所属する生産者が中心となり、大木八史郎会長(成田市大栄地区)をはじめ、成田市・香取市・八街市の生産者9名が幹事となっている。

主な活動内容は、県の研究機関で新たに作出したウイルスフリー苗系統を生産者(幹事)の圃場で栽培し、系統ごとの評価を行い、優良系統選定のための参考資料としている。併せて、ウイルスフリー苗の親株候補として、会員自らが優良サツマイモ系統の選抜も行っている。このほかに発足当初は、青果市場の視察や川越のサツマイモ資料館との交流などを企画した。また、会員が撮影したサツマイモの写真と手作りイラストで構成した“おいもカレンダー”を毎年作っている。

北総地域のサツマイモ産地では、“ちばさつまいも研究会”の発足後に大栄“^{たいえい}愛娘”や“^{まなむすめ}さわらっこ”などブランド化に向けて生産者を中心とした会が立ち上がり、本研究会の会員もその中心メンバーとなって活動している。

(8) JA かつり香取西部園芸部 “甘しょ育成研究会”

(安藤利夫)

JA かつり香取西部園芸部は、千葉県成田市大栄地区、下総地区および香取郡神崎町の農業者で組織され、食用サツマイモを基幹品目に発展してきた。栽培品種の構成を見ると、1980年代中頃までは、「紅赤」および「高系14号」が中心であったが、1990年代に入り、収量性や耐病虫害性に優れる「ベニアズマ」が、全体の9割以上を占めるようになった。「ベニアズマ」は産地を代表する品種となったが、一方、生産量の増加に伴う品質のバラツキなどの問題点が顕著となり、市場価格は次第に低迷した。

そこで産地では、再度食味に着目した品種選定を行い、その結果管内の篤農家が選抜した「高系14号」の選抜系統(後の大栄“愛娘”)に優位性を見出した。この系統を用いた産地化に賛同する農業者30名が結集し、2001(平成13)年2月に“甘しょ育成研究会”を発足した。2008年4月現在の会員数は73名、“愛娘”作付面積は約70haである。

甘しょ育成研究会では、活動の根幹となる栽培協定や遵守事項を設定し、すべての研究会員がこれらに基づいて活動している。これらは“愛娘”の栽培技術に関する内容だけでなく、出荷方法や販売促進活動に関しても明記されており、“消費者に喜ばれる商品づくり”を目標に設定されている。

栽培協定や遵守事項に基づいた特徴的な活動として、圃場検討会、食味検査体制、試食宣伝活動



大栄“愛娘”の出荷箱



研究会員による食味検査

などがあげられる。

収穫前に実施される圃場検討会では、研究会員全員が班別にお互いの圃場を巡回し、肥培管理や病害虫防除の状況を確認すると同時に、収量調査を実施することで、栽培技術の確認と改善に役立てている。

食味検査は、毎週すべての出荷品に対して、会員自らが実施している。その週に出荷される“愛娘”の焼きいもを食味審査し、一定の基準に満たない場合は出荷できない体制となっている。

試食宣伝活動は、研究会の女性部“愛ちゃん応援団”によって、千葉県内や都内の量販店を中心に年間30回前後実施されている。生産者自らが、オリジナルレシピや出荷情報などの産地発の旬情報を持ち、店頭に立って宣伝し、さらに消費者の声を直接拾い上げることで、その後の新たな研究会活動につなげている。

このように甘しょ育成研究会は、生産者主体の活動を展開し、消費者に一番近いサツマイモ産地を目指して日々努力を重ねている。

(9) 尼崎“尼いもクラブ”

(浅野弥三一)

尼いもは江戸時代中期以降、尼崎南部臨海の砂地畑で栽培されていたサツマイモである。明治中頃には、200町歩(ha)超の畑で、約60万貫(約2,300t)が生産され、尼崎の希少な特産品になっていた。しかし、その後の工場進出や幾度となく襲来した台風による畑地への塩水被害により、急速に生産は減少、1950(昭和25)年のジェーン台風被害によって壊滅的な打撃を受け、栽培がほぼ途絶えた。

尼いもは「四十日蒔」、「尼ヶ崎赤」、「尼ヶ崎白」、「七福」など数種類の品種の総称として呼ばれ、外形上の特徴は、径2～3cm、長さ20cmほどの細長く、鮮やかな紫色と伝えられている。尼いもは、3月～4月頃に植え7月～8月に収穫する。大阪・京都の高級料亭でも貴重な甘味のある夏野菜として重宝され、地元では8月下旬の地藏盆のお供物となったなつかしいものといわれている。

尼崎公害患者・家族の会は、阪神・淡路大震災直後の1996年、自分たちの環境再生への思いを

“後世に残そう美しい運河のまち”として絵地図に描き、その中に“尼いも再生プロジェクト”を提案した。そこには半世紀前の赤トンボが舞う尼崎南部への想いと過ぎし自分の人生が重なり合っていた。

尼崎公害裁判終結直後の翌2000年6月、公害患者・家族の会とその協力者らが、現（独）農業・食品産業技術総合研究機構作物研究所から苗の提供を受けて、数種類の尼いもの栽培に取り組んだ。その秋の成果に手ごたえを体験したメンバーが中心となって、翌2001年5月、尼いもクラブを結成した。数種類の品種の試作栽培に取り組む中から、関心や経験を有する方々の味覚や見栄えなどの記憶に頼りながら、「四十日蒔」という在来品種を尼いもとして認定し、2003年8月、尼いもの再生・復活を宣言した。そしてその後も、尼崎のひとつの文化活動として「四十日蒔」の栽培を続けている。

尼いもクラブは、地球環境基金等の助成を得ながら、尼いもの歴史やその復活過程を『尼いもの本（第1巻 絶滅編）、（第2巻 復活編）』に、そして『尼いもを育てて学ぶ—インストラクターの手引書』、絵本『僕はアマイモ』などを発行し、情報発信にも努めてきた。これらは、尼崎市教育委員会の協力を得て市内の各種公共施設や小・中学校に配付した。現在では教育委員会の指導の下、毎年市内の約15の幼・小・中学校や特殊学級でも栽培されている。苗は希望する会員にも配付し、個々の栽培ノウハウの蓄積と会員同士の交流が期待されている。

さらに、サツマイモの料理を通じた実習、研修および交流をするために、2002年1月結成の“芋っ娘クラブ”では、熊本、長崎、鹿児島、および南西諸島やアジアでのサツマイモ料理が再現されている。その成果は、毎年夏～秋の収穫祭“イモコレ”の参加者に紹介・提供するなど、幅広い人たちの市民活動として定着しつつある。

最近では尼崎市民まつりや商店街の空き店舗前での“尼いも茶屋”での提供、三和市场でのおせち料理（栗きんとん）の食材にも使われている。さらには尼崎市と尼崎酒販協同組合による尼いもを使用した本格焼酎“尼の雫（あまのしずく）”の商品開発など、まさに市民の手によるいもづる式の広がりが見られるようになっている。

こうした広がりの中で、尼いもクラブは、自作の苗づくりと栽培用地の確保、および栽培方法などの課題に取り組みながら毎年試行を重ねている。

(10) 鹿児島県 “さつまいも食品コンクール”

(東郷弘之)

サツマイモを利用した新規加工食品を広く提供し、サツマイモの新たな需要を掘り起こすことにより、加工関連企業の経営安定と加工原料サツマイモの生産拡大を図ることを目的として、加工・製造を営む企業・団体・個人から、サツマイモの肉色、甘さ、肉質などの特性を生かした加工製品を募集し審査する食品コンクール。

加工業者の製品開発の技術力と商品としての完成度などを競うとともに、さらなる技術改良につなげるコンクールとして、1987年に設立された鹿児島県農産物加工推進懇話会が同年から毎年実施しているもので、2007年で21回目の開催となっている（第1回から第12回までは鹿児島県の主催）。

第21回目までの出展は、出展者数延べ360名、出展品目数738点で、そのうち203点が入賞している。入賞製品を種類別に見ると、菓子類が約7割で最も多く、焼酎が約1割、コロッケ・めん類・ドレッシングなどの食品が1割程度である。

入賞製品については、紹介パンフレットの作成と関係機関・団体への配付、表彰式と入賞者による製品コンセプト発表の場の設定、専門店における展示販売の実施等PRにも努めている。

初期の入賞製品でも一定の需要を確保し、現在まで長期に販売されている商品や最近の入賞製品でヒット中のものも見られており、このコンクールが果たした役割も大きいといえる。

なお、2008年から出展製品の対象をサツマイモを含む県産の農畜水産物を利用した新加工製品に拡大したコンクールに衣替えして、引き続き新製品開発の支援を行っている。

(11) 鹿児島さつまいも同好会

(藤本滋生)

“川越いも友の会”の活躍に触発され、3年遅れて1987年に“鹿児島さつまいも同好会”が誕生した。会員は公務員、教員、企業、農家など約30名で、それぞれが職業としてサツマイモに関わりを持っていた。しかし本会の趣旨を、あくまでお互いの親睦と、サツマイモを趣味の対象とすることに置いた。会長は湯之上忠、事務局は藤本滋生が引き受けた。

発会の直後、“川越いも友の会”のメンバーを主とする“カライモ調査団”(11名)の表敬訪問を迎え、有意義な交流会を持った。これを手始めにほぼ月1回のペースで集まり、サツマイモの共同栽培、加工品の試作、史跡の調査、関連企業や研究施設の見学、シンポジウムなどを楽しんだ。

ほどなく、鹿児島県行政もサツマイモの振興に乗り出し、県に“サツマイモ対策本部”が設置された。また“さつまいも食品コンクール”、“かごしまの味フードプラザ”、“さつまいもフェスタ”、“からいも祭り”などの諸行事が定例化した。これらの行事に本会会員が関わっていたこともあり、本会は次第にサツマイモ振興のための中央団体のような性格を帯びてきた。またこのような目的で参加する人も増え、5年ほどの間に会員数は発会時の倍近くになった。これらの事情から次第に個人事務局では処理しきれなくなり、1994年夏の会合を最後に自然に休会状態になってしまった。その後、何度も活動再開の機運はあったが、事務局の目処が得られないまま経過している。

本会の記録としては、発会后1994年までの7年間に、会報誌としての『BATATA』が39号まで発行されている。そのほか、サツマイモに関する会員の随筆や研究論文などを集めた小冊子の『さつまいも』が3冊(1989年、1990年、1994年)、会員の山田尚二著『成図説の甘藷(現代語訳)』(1993年)などが出版された。

(12) 沖縄いもづるの会

(伊波勝雄)

1) 結成のあらまし

沖縄県嘉手納町では、2005年10月、野國總管甘藷伝来400年祭を挙行政した。記念事業の一環として、2005年8月6日に“記念フォーラム”が開催された。その晩の懇親会の場で出席者の間から「いもへの関心が盛り上がる中、一過性の祭りだけで終わらせるのはもったいない」、「いも関係者のネットワークづくりが必要」などの意見が出た。それがきっかけとなって、会組織の結成に向

けた取組みがはじまった。会発展のために、いもづる式に会員を増やしていこうと“沖縄いもづるの会”と命名し、早速、会員を募った。早々と50人余が会員登録を申し出た。顧問の就任には、嘉手納町長と読谷村長の了解も取り付けた。

好機到来、2006年3月29日に結成総会が開かれ、ここに“沖縄いもづるの会”が発足した。会則の第2条には「我が国における甘藷発祥の地として、甘藷生産者、加工業者、研究者および甘藷ファン等、甘藷関係者の連携を図り、沖縄における甘藷の発展を図ることを目的とする」と謳う。

結成総会には、“川越いも友の会”の役員も参加され、“川越いも友の会”の会長ドゥエル ベーリと東京家政学院短大の津久井亜紀夫の研究報告も行われた。この交流は、本会の前途ある船出に大きな花を添えていただくと同時に、幸先よい会活動のスタートを切った。

2) 主な事業内容

会の目的を達成するための事業として、会則の第4条には、①甘藷に関する研究、②甘藷の発展に資するイベントの実施および協力、③機関紙の発行、④県内外の甘藷関係者との交流促進事業、⑤会員相互の親睦を図る事業、⑥その他目的達成に必要な事業などを掲げている。

3) 会活動の実際

サツマイモ関係のイベントへの参加・協力は次のように行っている。

①“おきなわ花と食のフェスティバル”への参加…このイベントは、地産地消をめざした沖縄県内最大の農林水産物の展示即売会である。いもづるの会では、展示場所の確保と沖縄各地のサツマイモの生産者、加工業者への出展を促し、サツマイモ製品の紹介や販売のみでなく、サツマイモの品種や栽培方法や来歴などの紹介、啓発にも努めている。

②サツマイモ発祥の地嘉手納町の“野國總管まつり”では、野國總管の紹介やサツマイモに関するパネル展示等で、まつりを盛り上げている。

県内外のサツマイモ関係者との交流は次のとおりである。

①沖縄のサツマイモ栽培農家を訪ね、害虫が侵入するのを防ぐための早掘の方法や塩害を防ぐための工夫など、情報の共有化に努める。

②千葉県栗源の“いも祭”や熊本県大津町の“からいもフェスティバル”への参加・交流。

③沖縄県農業研究センターの“カンショとその加工品の機能性”のセミナーに参加。

④機関紙の発行…誌名『いもでーびる (いもです)』。年4回発行。“甘藷功労者群像”のコーナーを設け、研究者の紹介や栽培農家、加工業者の活動のようすなどサツマイモにまつわるいろんな情報を掲載し、ネットワークづくりに努めている。

今後の課題は、会の継続・発展および本土のサツマイモの研究者・関係機関とのネットワークの強化を図ることである。

VI章 3 節の参考文献

鹿児島県農産物加工推進懇話会 20年の歩み、鹿児島県農産物加工推進懇話会、2008。
第21回さつまいも食品コンクール入賞作品集、鹿児島県農産物加工推進懇話会、2007。

4 節 いも祭り sweetpotato festivals

(1) 東海 I~MO のまつり

(茨城県東海村役場経済課)

東海村は茨城県水戸市より北東 15km に位置し、東は太平洋に面し西は那珂市、南はひたちなか市、北は久慈川をはさんで日立市と接している。また、原子力研究開発発祥の村としても全国的に有名である。

東海村を盛り上げようと村の特産品であるサツマイモの“イモ”と“いいもの(よいもの)”をかけて“東海 I~MO のまつり”と名付けている。茨城県内で唯一のサツマイモを中心にしたユニークな祭りである。

この祭りは、1995(平成7)年から東海村の農業・商業・工業の活性化のために始めたイベントで、現在は村・商工会・農協・原子力事業所が主体となって11月23日(勤労感謝の日)に行われる“祭り”として、一般に親しまれている。2009(平成21)年で15回を迎え、東海村の三大祭りのひとつとなって定着している。当初の5千人から来場者数も年々増え現在は3万人を数えている。

祭り当日は、村内の小学校・中学校のブラスバンド演奏、東海太鼓保存会の演奏や特別イベント、東海村の農産物の直売や商業者の物産販売やサツマイモの収穫を体験できる“いも掘り探検隊”や制限時間内にサツマイモを積み上げる“いも積み競争”や指定の袋に制限時間内にサツマイモを詰込む“じゃんじゃん取り”など、サツマイモを使ったユニークなイベント等を実施している。

また、サツマイモの“大いも珍しいもコンテスト”をはじめ、いも菓子試食コーナー、お子様に人気の“キャラクターショー”や、小さいお子様も遊べる子ども広場の“ふわふわ”、地元のサツマイモを中心に東海村産の食材を利用した“ふるさと大鍋”やさらに、まつりの最後には、大抽選会なども実施している。I~MO のまつりマスコットキャラクター“イモゾー”を中心に村内外にPRしているところである。

これからも、親しみのある祭りを心がけ、祭りを観光の目玉として農業および商工業の活性化を図っていきたい。

(2) 川越のいもの日まつり

(山田英次)

10月13日、川越さつまいも地藏尊がある川越の妙善寺にて、地元いも関係者と一般人が集まり、サツマイモに感謝する“いもの日まつり《いも供養》”が催される。

この祭りは、1995(平成7)年に戦後50周年を記念して、川越サツマイモ商品振興会が川越さつまいも地藏尊を境内に建立したのが始まりである。それを機に、サツマイモの日の10月13日、毎年、川越の名物いもイベントとして開催されている。この川越いも地藏が建立された理由は、「大地の恵みであるサツマイモに感謝し、そのサツマイモを大地の徳をあらわす地藏尊として具現化し、これからのいも商品振興のシンボルとした」のが主な趣旨である。また、建立した妙善寺の周辺は

昔、川越いもが作られていた地域でもあり、サツマイモと縁が深かった。そのため昔のいも作りを懐かしんで、いも供養の祭りに参加する年配者も多い。

祭りの内容は、いも地藏への生いもの奉納に始まり、住職による供養の読経、いも法話、いもにまつわる奉納芸能の上演、最後には、健康祈願した生いもやいも商品が参加者全員に配られる。このいも供養が行われる妙善寺は、JR川越駅東口より徒歩5分の地にあり、小江戸川越七福神の一番寺でもある。妙善寺への問い合わせは、電話049-222-7559（川越市菅原町9-6）である。

(3) 香取市栗源くりもとのふるさといも祭

(石橋洋一)

1) 栗源町（現香取市）の概要

栗源町は、千葉県北総台地の中央に位置し産業の中心は農業である。他地域と同様に農家世帯の減少および就農者の高齢化現象、農家の担い手が少なく農地の荒地化が進んでいる状況である。一方、比較的大規模畑作経営や専門的種目経営を行う事業農家も確実に存在し、農村環境を保全する認識は住む人の多くが持っている。

2) 「ベニコマチ」のふるさと

1974（昭和49）年5月に農林省の農事試験場四街道試験地から「ベニコマチ」の苗10本程度が町内の畑で試験栽培されたのが始まり。その後、品種登録され、4年後には町内で6haほどに広がった。「ベニコマチ」は甘みが強くおいしいと好評で以後作付面積は増加したが、つる割病に弱く、長い形状で曲がりも多いなどの欠点から後発の新品種「ベニアズマ」に大勢が移っていった。

しかし、町は行政主導で農協、生産農家と連携してマルチ栽培技術の研究、ウイルスフリー苗の育成など生産振興策を図っていった。1994年には“ベニコマチ復活事業”，その後は“栗源町ベニコマチ研究会”が立ち上がり，“ベニコマチのふるさと”へのこだわりは、町の知名度アップとイメージ作戦、町おこしの材料になって推進された。

3) ふるさといも祭

2008年11月16日、第21回目が開催された。第1回は1976（昭和51）年、名称は“ふるさと祭&いも祭”であった。以前からの“ふるさとまつり”にいもを並べることの合意形成は容易だった。その後“ふるさといも祭”に。ここで町民がふれあい楽しむ祭りから、外から人を呼び、町を知ってもらい特産品をPRする機会へと発展した。“イベントによる町づくり”戦略として力を入れた。いもを前面に掲げての、産地ならではの内容は各種メディアへの情報提供にもなって、話題性と集客に繋がっていった。

イベントのメインは焼きいもである。「ベニコマチ」は焼きいもにすると特にうまい。もみがら 粉殻でじっくりと焼く。昔ながらのうまく焼く方法だ。産地ゆえの大盤振る舞いでサツマイモ1.5t約6千本、粉殻の山60、畑20aの規模は、たぶん日本一であろう。その後も進化を続け、現在は5t、150山、60a。お客さんはそれを無料で楽しむことができる。うまく均一に焼けて当り前で、そのノウハウも蓄積されてきた。

前日夜、いも神社前での火起こしから、畑での火入れまでを古代風に儀式化して前夜祭とした。幻想的な世界を醸し出している。大学生、ボランティアが参加して楽しんでいる。この焼きいも広

場の風景が、1994（平成6）年に第2回“美しい日本の村コンテスト”で農林水産大臣賞を受賞した。

以上のように、サツマイモ品種「ベニコマチ」が主役のイベントで、これを基本に産地ならではの特色ある催しものが主体である。関東最大級の2tの蒸かしいもは焼きいも広場と同様に長蛇の列になる。中学生が生産直売する焼きいも。生いも、いも料理、いも加工品などの試食販売。さらに「ベニコマチ」で造った本格芋焼酎『紅小町』（地域産品として開発して5年目、人気の目玉商品）、いも版画の展示と、まさにいもづくしである。その最たるものは、“栗源いも神社”で同社は祭りのシンボルにと特設される。このほか商工分野も交えた多数の模擬店、特設ステージでの催しは楽しめと賑わいを演出する。結婚式や七五三など出会いもあり、新発見、感動の広場をつくる。来場者は5万人を超え、地元では地域人口の5分の1、約千人近くが関わる一大行事にと発展してきた。

「ベニコマチ」へのこだわりとイベントが、地域ブランド化し、生産農家に反映されてきたことが実感される。道の駅の名称も“紅小町の郷”で、いもが主力商品である。地域の人々は祭りの実行でまとまり、自信になり活力を生んでいる。地域の力、地域の元気が合併まもない香取市の元気につながると思っている。市全体の農業・産業を内外にアピールするイベントとしての発展が期待されている。

(4) 東京目黒不動の甘藷まつり

(井上 浩)

東京の目黒の瀧泉寺りゅうせんは目黒不動の別当寺で、そこに青木昆陽こんようの墓がある。昆陽が生前に墓石に“甘藷先生墓”と刻んでおいたものがそれである。昆陽は人びとが自分のことをそう呼ぶからとしているが、“薩摩芋先生”とも呼ばれていたようである¹⁾。

江戸でサツマイモの恩恵を最も多く受けたのは、焼きいも屋に原料いもを卸していた甘藷問屋であった。彼らは甘藷先生のおかげで稼がせてもらっているという感謝の気持ちが強く、折に触れてそれを表してきた。江戸の医師で1876年（明治9）年に亡くなった喜多村香城の随筆『五月雨草紙』に、「昆陽の墓は目黒行人坂より不動に至る道の左方山中に在り」²⁾、「例年都下甘藷問屋の者より物を供へ幟のぼりなど建て今に怠らず」とある²⁾。

江戸の甘藷問屋たちはいつの頃からか、毎年みんなで昆陽の墓前に集まり、幟を建てての感謝祭を催していたことがわかる。明治期の東京の甘藷問屋は地区ごとにまとまっていたようである。瀧泉寺の境内に“甘藷講碑”がある。芝・麻布・赤坂の3区の甘藷問屋が1898（明治31）年に共同で建てた石碑で「余輩亦甘藷ノ売よはい 鬻ばいしゅく ヲ業トシ其澤ニ浴スそのたく」とある。われわれサツマイモの販売業者は甘藷先生のおかげで、いい暮らしをさせていただいていますという感謝の気持ちがここにもよく出ている。

この甘藷問屋中心の甘藷まつりは太平洋戦争で終わってしまったようである。戦争で甘藷問屋が営業できなくなっただけではない。空襲でほとんどの店が焼けてしまったのと、戦後復活できた店が少なかったからである。

戦後しばらくして始まった目黒不動での“甘藷まつり”は“昆陽先生遺徳顕彰会”による新しい形のものになった。会則によると、事務所を目黒不動尊瀧泉寺に置き、有志者をもって組織すると

ある。甘藷問屋だけでなくさまざまな人々で運営することになった。その甘藷問屋も戦後さらに減り、平成の今日では1軒しか残っていない。

不動様の縁日は毎月28日であるが、甘藷まつりは毎年10月の縁日と決まっている。その日は広い境内にたくさんの露店が出る。面白いのはその中に“甘藷まつりお芋コーナー”という特別優待区が設けられ、そこにはサツマイモ関係者に限っての出店が認められていることである。2008年10月28日に“お芋コーナー”でサツマイモや焼きいも、いも菓子、いも焼酎などの宣伝販売を実施したのは10団体ほどであった。その中で生いもに力を入れていたのは千葉県香取市の“道の駅くりもと・紅小町の郷”，茨城県の“ひたちなか農協”，徳島県の“里浦農協”，そして鹿児島県の“さつまいもの館”の東京店である“かごしま遊楽館”であった。

引用文献

- 1) 喜多村筠庭. 1979. 喜遊笑覧4. 77. 吉川弘文館.
- 2) 喜多村香城. 1927. 随筆文学選集 第五巻. 7. 書齋社.

(5) からいもフェスティバル in おおづ

(木村 誠)

熊本県大津町は、人口30,800人、面積99km²。世界の阿蘇を東に望む熊本市と阿蘇山の間位置し、江戸時代から参勤交代の宿場町とし発展してきた町である。本田技研工業熊本製作所(二輪車のマザー工場)をはじめ、IC関連産業の企業が多数進出した結果、県内有数の工業都市として知られている。農業部門では、“からいも”(サツマイモ)をはじめ、米麦、畜産物など多様な農産物を生産している。からいもは県内トップの生産量を誇り、栽培品種は主に「高系14号」である。JA菊池営農部南生産指導センターに集積され、“ほりだしくん”のブランド名で青果用として名古屋以西に出荷している。最近の統計表によると2007(平成18)年の栽培面積は290haで、生産量は7,020tである。

からいもフェスティバルは、1989(平成元)年から大津町の秋の催し物としてスタートし、2008年で20回目となった。1日に35,000人の訪れる“からいもフェスティバル in おおづ”は、大津町の秋を彩る一大イベントとして県内外から脚光を浴びている。当初、フェスティバルは、町おこし団体である“明日の観光大津を創る会”が、大津町の特産物の代表である“からいも”を地域おこしと町づくりのシンボルにしたいとの思いで始めた。

今や“からいも”といえば“大津”といわれるほど、県下では有名になった。会場は、第3回目から本田技研工業熊本製作所である。イベントの中心は、隣接するからいも畑会場での“からいも掘り大会”である。からいも畑は“からいもフェスティバル”で使用するために用意された60aの畑だが、1区画(約8m²、30株を3,000円)ずつオーナーを公募し、毎年6月上旬の日曜日に植付けをし、JAの甘藷部会に管理をお願いしている。2008年は273組の参加があった。フェスティバル当日は、町内中学、高校生のブラスバンド、音楽グループのさまざまな歌やエアロビクスなどのステージショー、大津の農産物の直売や商業者の物産販売、ホンダ車の展示などが行われる。福祉などのボランティア団体も参加し、町内あげてのいわゆるミニ町づくりといえる。また“からいも館”のコーナーでは一般から応募のあったからいもを素材とした料理コンテスト、からいもだご汁

販売、江戸時代の甘藷料理の再現と試食、からいも新製品の試食、からいもの歴史展、町内小学校児童参加の絵手紙、版画、食生活改善相談、全国有名甘藷の味比べ、甘藷相談コーナー等盛りだくさんである。

20年間の成果を眺めてみる。わが国のサツマイモ祭りで特に大きなものは、沖縄県嘉手納町の“野國總管まつり”、千葉県栗源町（現香取市）の“栗源のふるさといも祭”、そして大津町の“からいもフェスティバル”といわれている。大津町では、“からいも”を町のシンボルと位置付け、町中心部にあるオークス広場には“宇宙からいも”、国道沿線の生涯学習センター玄関前には“からいも3兄弟”のモニュメントを設置している。保育園・幼稚園・小学校では“からいも”の植付や収穫をして食育に生かしている。ヘルシーブームや地産地消もあって、農業や商業面だけでなく食生活改善や教育文化等多方面にも寄与している。

継続は力なりという言葉のとおり、この催しはさまざまな効果を出している。今後ともからいも情報の受発信の拠点を目指し、フェスティバルを継続していくつもりである。最近の異常気象等を見るにつけ、いつ食糧難になりサツマイモの出番が来るかわからない。それだけに大津町の“からいもフェスティバル”はますます重要になってくる。

(6) 嘉手納町の野國總管まつり

(伊波勝雄)

1) まつりの経過

日本の祭りは、これまで祖霊信仰や通過儀礼、豊作祈願などの目的で行われてきた。近年では、産業振興や村・町おこし、観光などを目的に多岐にわたって行われている。沖縄県嘉手納町の“野國總管まつり”は、1605年に中国から始めてわが国に甘藷をもたらした野國總管の偉業を讃える祭りとして行われている。

甘藷が庶民の主食となる頃から野國總管を讃えるまつりごとは、彼の出身地の野国と隣の野里の2集落で合同し、ウマチー（麦穂祭）の豊作祈願祭と合せて行われた。

1922（大正11）年になると、野国を含む嘉手納地域が、北谷村に属していた関係上、野國總管を讃える祭りは、村祭として野國總管の墓前で行われた。祭典のあとは、野国のアシビナー（集落の広場）で若者を中心に余興などが披露され、戦争直前まで行われた。

戦後は、米軍による嘉手納飛行場建設に伴い北谷村が南北に分断されたため、1948（昭和23）年12月4日には、南側の嘉手納地域が分離・独立し、3,800人足らずの人口で嘉手納村が誕生した。嘉手納村では、1955（昭和30）年、野國總管甘藷伝来350年の節目に野國總管祭を挙行了。この記念事業には、“野國總管宮”の建設とその遺徳を体現するとともに、戦争で荒廃した人心を鼓舞し、戦後復興への村民の強い意志が込められている。

1976（昭和51）年には、嘉手納村は人口14,000余人を擁するまでに発展し、町制に移行した。この幸先よいスタートを祝し、“町制施行かでなまつり”が挙行された。

この町制施行かでなまつりに端を発し、1979（昭和54）年には、“豊かな人間性と文化を育てるまち、活力ある豊かなまちづくり”を目指し、第1回かでなまつりを行う。

1990（平成2）年の第11回目のかでなまつりからは、名称を“野國總管まつり”と改め、毎年

10月の第1土・日曜日に開催されるようになった。これは、野國總管の名を冠し、先人の偉業を後世にまで伝え、讃えることを意図したものである。

2) 野國總管甘藷伝来 400 年祭

2005（平成17）年は、野國總管甘藷伝来400年の節目に当たり、野國總管まつりは全国規模で盛大に挙行された。

祭りは野國總管宮での例祭から始まり、祭りのアピールを兼ねた町内および沖縄本島中南部にまたがる車両パレード、全国甘藷物産市、全島角力大会、闘牛大会、奉納芸能、芋掘り競争、泡盛の振舞い酒、花火大会などが催された。また、道ジュネー（街頭パレード）の甘藷伝播偉人行列では、野國總管、儀間真常、種子島久基、前田利右衛門、下見吉十郎、青木昆陽に扮した行列が行われた。

記念事業として、①フォーラムの実施、②甘藷功労者表彰、③野國總管宮奉納燈籠除幕式、④“野国いも宣言”の碑除幕式、⑤泡盛1,800mlの寄贈事業、⑥記念誌発刊等が行われた。

この400年祭では、甘藷を“野国いも”の愛称で呼ぶとともに、野國總管の進取の気性、社会貢献、国際性に学ぶ町づくりを推進し、野國總管生誕の地・嘉手納、甘藷発祥の地・嘉手納を広く全国に発信し、甘藷の普及発展を図ることを意図して行われた。来たる450年祭に向けては、毎年行われる“野國總管まつり”の充実・発展を図り、寄贈された泡盛を貯蔵し、50年コース（古酒）として飲み継いで行こうという遊び心もある。

5節 本の中のサツマイモ references to sweetpotato in the literature

(井上 浩)

(1) 『甘藷百珍』

江戸時代の三大飢饉のひとつに天明の大飢饉があった。そのさなかに大都市では料理文化の花が開き、料理書の『豆腐百珍^{ひやくちん}』が現れた。編者は大坂の醒狂道人何必醇で、1782(天明2)年に出版された。大坂の文人グループが遊び心で作ったもので、材料の中心は豆腐だけ。それで100種類もの豆腐料理とその作り方を紹介している。面白いのは豆腐という安くて、ありふれたものを主役に仕立てているだけではない。料理を尋常品、通品、佳品、奇品、妙品そして絶品の6種類に分けていることであった。その気安さと奇抜なところが受けたのであろう、大坂、京都、江戸の3都で発売されたが、たちまちベストセラーになった。喜んだ彼らは翌年、『豆腐百珍続編』まで出した。それに刺激されて玉子、タイ、ユズ、ダイコンなどの1品だけを主材とする類書が次々に出た。“百珍もの”と呼ばれたものがそれで、その人気は天明以後も続いた。

1789(天明9)年は途中で寛政元年になったが、その寛政元年に『甘藷百珍』が出た。これも大坂の文人グループの手になるもので、編者は珍古楼主人となっている。江戸時代の初めにわが国に入ったサツマイモが近畿地方でも知られるようになったのは、江戸時代の中頃からである。それは新来のものではあったが、民間ではすでにいろいろの食べ方をしていた。そこに興味を持ち、現状を調べるとともにサツマイモの良さをさらに活かせる料理法を考えたくなったようである。

『甘藷百珍』¹⁾には123種類のサツマイモの料理名とその作り方がある。『豆腐百珍』にない、それを奇品、尋常品、妙品、絶品の4種類にわけている。奇品は珍しいもので63種。文人グループがさまざまなものを考えては、料理人に試作させたものであろう。尋常品は当時の民間で当たり前になっていた食べ方で21種類。蒸しいも、いもめし、いも茶粥^{ちやがゆ}、焼きいも、いも雑炊^{ぞうすい}、諸三盃浸^{いもさんばいづけ}などがある。妙品は28種類。例えばそのひとつの“爍出しいも”は、「短冊にきり油にてあげからからとなるを度とす」とある。そして最後の絶品は11種。面白いのは、絶品中の絶品は“塩蒸やきいも”であるとしていることで、焼き方がこうある。「藪を土のままちよと水に浸^{ひたし}塩をひったりと塗^{ぬりつけ}炭灰^{うつみむし}に煨^{しおかま}蒸^{いだし}やきにす也 出^{あつ}たる熱^{あつ}き塩にそのままうづみ灸^{やき}たるは風味至^しってよし 是^{これ}甘藷百^{いも}余^な品^{なか}の中^{なか}第一^{しおかま}品^むたるべし 世^たに塩^い竈^な蒸^{むす}しとて棘鬣^た杯^い蒸^な法^{むす}也」。

サツマイモをただ焼くだけでは尋常品である。問題は焼き方で塩竈蒸しのようにすれば、これほどうまいものはないというのが結論になっている。

引用文献

1) 吉井始子. 1982. 翻刻 江戸時代料理本集成 第五巻. 277-297. 臨川書店. 京都市.

(2) 『随筆集 団扇^{うちわ}の画^え』(最初は毒物視されたサツマイモ)

1897(明治30)年生まれの柴田^{しょうきょく}宵^く曲^くは読書家で、随筆家としても知られた人であった。その『随

筆集『団扇の画』に“甘藷”の話がある。それに江戸時代になってわが国に入ってきたサツマイモが、最初は都市の人びとにとってどのようなものとして受け止められていたのかがわかる記事の紹介がある。

平戸藩主、松浦静山の随筆『甲子夜話続編』に出てくるものがそれで、1696（元禄9）年に成ったという『四席懐石誌』の末に「肴焼物珍しき作意品々可有勘弁すべし。併しながら性の不宣物、カボチャ、唐ナス、薩摩芋の類、紅粉茸等一切不用也」とあるという¹⁾。

懐石料理の材料の扱い方を説いたものであるが、サツマイモはやはり同じ頃入ったカボチャなどととも有毒キノコのベニタケと一緒にされるほど嫌われた時期があったことがわかる。

引用文献

1) 柴田宵曲. 2000. 随筆集 団扇の画. 132. 岩波文庫.

(3) 『沖縄の豚と山羊』（ブタのえさとしてのサツマイモ）

著者の鳥袋正敏は1943年、名護市に生まれる。上掲書の副題が“生活の中から”とあるように、沖縄本島のサツマイモ関係の民俗が、さまざまな形でいたるところに出てくる。

サツマイモは沖縄の人びとの常食になっただけではない。そのおかげでブタも飼えるようになり、暮らしがさらに良くなったことを“飼料革命”であると捉えている¹⁾。

「豚の餌はなんといっても甘藷やその葉、蔓が主要なものであった。1605年に野國總管によって導入された甘藷は、儀間真常がその栽培方法を確立し、伝来後わずか15年で全琉に普及せしめたという。甘藷の導入と広がりには豚の飼料状況を飛躍的に好転させたであろうことは想像にかたくない。いやまさに飼料革命ともいわれるほどの大革命であったに違いない」とある。

引用文献

1) 鳥袋正敏. 1989. 沖縄の豚と山羊. 41. ひるぎ社. 那覇市.

(4) 『婦人画報』（享保以前の京都では最先端の食材であった琉球いも）

アセット婦人画報社の『婦人画報』2004年2月号に、国立民族学博物館教授、熊倉功夫と料亭青柳主人、小山裕久との対談「空想懐石伝書」の第2回がある。

話題は京都の公家で茶人でもあった近衛家熙の茶会記「予楽院御茶湯之記」。そこには家熙が頻繁に開いた茶会ごとの献立がある。そのひとつに1715（正徳5）年正月16日の茶会献立がある。ちなみにその翌年は享保元年である。

献立で面白いのは、“御重箱”が大板かまぼこと琉球いもになっていることであるという。当日の客は二人で、主客は大坂町奉行の山口安房守であった。その琉球いもについての対談はこんな風になっている。

熊倉「御重箱は大板かまぼこと琉球いも」

小山「琉球いもということは、もうこの時代サツマイモが入っているのですか」

熊倉「入っているんです」

小山「献上品でしょうね。到来物の。トレンド。流行りものというか」

熊倉「もう最先端！」

「家熙さんという人は当時最大の文化人で沖縄にも縁があるし、つまり薩摩・島津家と近衛家は仲が良かったから、琉球いもが入っていたのかもしれない」(pp. 128-130)。

(5) 『洪澤敬三著作集 第五巻』(日本海沿岸の“浜いも”)

洪澤敬三は洪澤栄一の孫で政治・経済の世界だけでなく民俗学者としても活躍した。上掲書の『甘藷を広めた人々』に、瀬戸内海地方から日本海沿岸地方へサツマイモがどのようにして伝わっていったのかわかる記述がある。それを要約すると、次のようになる¹⁾。

瀬戸内海の島には塩田のあるところが多く、そこには甘藷畑が多かった。製塩には多量の薪が必要であったので、海岸の砂丘の木も伐ってしまった。すると、その後なかなか木が育たなかったのので、そこを甘藷畑にした。尾道周辺の向島、佐木島、生口島などがその好例であった。

ここでは、塩とともに食い余った甘藷を商品として日本海方面へゆく船に託した。したがって、甘藷は能登、越後、秋田とだんだん北へ広がっていった。むかしの帆船の寄港地であった越前の三国、能登の蛸島、佐渡の小木、越後の直江津、寺泊などに比較的早く伝わったのは、このような事情からであった。そのいもは港周辺の砂浜で作られたので“浜いも”と言っていた。

引用文献

1) 洪澤敬三. 1993. 洪澤敬三著作集 第五巻. 294. 平凡社.

(6) 『幕末遠国奉行の日記』(新潟港にサツマイモを運んでいた薩摩船)

江戸時代後期の天保時代のことである。幕府のお庭番、川村修就は幕命で密貿易品の売買が盛んであるという噂が立っていた長岡藩領の港町、新潟の探索を行った。その報告書『北越秘話』は1840(天保11)年に書かれた。その中で薩摩のサツマイモのことが、小松重雄の上掲書の『抜荷探索報告書』に次のように書かれている¹⁾。

新潟では薬種や朱などの唐物がたくさん店頭には並べられている。値段はどれも江戸や大坂より格段に安い。そのすべてが薩摩の船が運んできた抜荷、つまり密貿易品であるという。近頃は長岡藩の取り締りが厳しくなったので少なくなったが、以前は1年に6艘ほどの薩摩船が薩摩芋や砂糖などの下荷にして運んできた。それらの抜荷を新潟湊の回船問屋どもが買い入れては、北国筋に転売しているということであった¹⁾。

薩摩の船は琉球経由などの密貿易で中国の薬種などを入手し、転売していた。その売り込み先のひとつがわかるものである。密貿易品をサツマイモや砂糖などの荷の下に隠して運んでいたというところが、いかにも薩摩船らしい。

引用文献

1) 小松重雄. 1980. 幕末遠国奉行の日記. 8-9. 中公新書. 中央公論社.

(7) 『年々留一銭屋五兵衛』(加賀の銭屋五兵衛のサツマイモ普及法)

加賀藩のサツマイモ栽培は遅れていた。幕末の天保の飢饉を機に、やっとそれが始まっている。

同藩の豪商として知られていた人に回船問屋の銭屋五兵衛がいた。五兵衛はサツマイモ栽培を盛んにするために以下の奇抜な手を打ち、見事成功した。その巧妙なやりかたが、若林喜三郎の上掲書にある。それを要約すると、次のようになる¹⁾。

五兵衛は大坂で大量のサツマイモを仕入れ、加賀の自分の店の倉庫の裏に積み上げた。人がくればそれをただで与え、栽培方法も教えた。だがもらいに来る人は少なく、半分は腐ってしまった。それでも五兵衛はあきらめなかった。翌年も大量のサツマイモを用意し、前年と同じことをやった。こんどはいくらかよくなり、残ったものは2～3割であった。

事情が急変したのは3年目であった。この年は倉庫の裏にサツマイモを置いたとたん人びとが群がり、勝手にいもを全部持って行ってしまった。店の者は盗まれたと騒いだが、五兵衛は逆でやっところまで来たかと喜んだ。

4年目は地元産のサツマイモが増えてきたので買えるだけ買入れ、こんどはいい値で売り払った。その儲けはこれまでの3年間、人びとにただでくれたいも代よりも多かった。店の者たちは次の年もサツマイモの売買で儲けることを主人に勧めたが、五兵衛は次のように言って退けた。

サツマイモはここの人たちが栽培しても、あるいは仕入れて売っても儲かるものであることをみんなに教えたくて、あれこれやって見せただけだ。だから今はもう、うちの店がそれを扱う必要はなくなっているのだ。

引用文献

- 1) 若林喜三郎. 1984. 年々留一銭屋五兵衛. 351. 法政大学出版局.

(8) 『明治世相百話』(東京の大いも屋、芋新と芋繁)

江戸・東京の焼きいも屋の最盛期は明治時代であった。当時の東京一の焼きいも屋の繁盛ぶりが、山本笑月の上掲書に次のようにある¹⁾。

「明治十七、十八年ごろの焼芋屋の番付を見たが、三ツかまど以上を載せたもので幕内は四ツかまど、これらの大きな焼芋屋は大店向きの注文だけで大したもの。当時一トかまの相場が丸焼、切やきとも二十五銭から三十銭見当、たいていの家庭では二銭、三銭、もっとも中には皮をむいてゴマシオを振った上品な切焼もあって大ドコの奥向きからわざわざ遠方へ小間使が出張、まき絵の重箱など持って来る」、「右の番付で大関の、本石町の芋新などは、かまどを五つも並べて間に合わぬ位の注文、土蔵造りの堂々たる構えで芋洗いが二、三人、ひっきりなしに洗っていた」、「下谷御徒町に、これも名代の大芋屋、主人は通称芋繁で通った奥村繁次郎、いつの間にか古書に趣味を持って有名な古書通、なかんづく食物の研究に熱心で『食糧辞典』の著もあり、いもの恩人昆陽先生の建碑にも尽力したが、後半湯島切通し下に転じ、相変らずかまどの前で古書の耽読、全く珍しい篤志家で、ただの芋屋と思うと罰があたる」。

引用文献

- 1) 山本笑月. 1983. 明治世相百話. 217-218. 中公文庫. 中央公論社.

(9) 『商品盛衰記』(焼きいも屋の強敵となったバナナ)

1923(大正12)年の関東大震災で東京の風俗習慣は激変した。それ以前のものはなんでも古くさいものとして相手にされなくなり、いままでなかった新しいものが好まれるようになった。江戸時代から首都の人びとの冬のおやつ¹⁾の代表になっていた焼きいもが、震災後は嘘のように売れなくなった。

それに代って急増したのが、菓子パンなどを仕入れて売る小売店であった。それを見て焼きいも屋は「パン屋にやられた」とくやしがあったが、強敵はほかにも現れた。やはり震災後に一気に勢力を拡大したバナナ屋がそれで、東京朝日新聞社経済部編の上掲書に次のように書かれている¹⁾。

「バナナは日清戦争頃、小笠原、ハワイ辺からきていたが微々たるもの。色付加工方法も判らなかった明治の末から大正へかけ台湾産が勢力を加え、今日東京のみで年消費六百万円に上る。実に焼きいも屋が衰へたに引替へ、バナナの繁盛は縁日商人の競売^{せりうり}を見ても判る」。

引用文献

- 1) 東京朝日新聞社経済部. 1929. 商品盛衰記. 85.

(10) 『私の食物誌』(大正から昭和30年代にかけての銀座の焼きいも屋の移り変わり)

1914(大正3)年に東京の銀座で生まれ、そこで育った池田弥三郎の『私の食物誌』に、太平洋戦争の前と後とで銀座の焼きいも屋がどのように変わったのかがわかる記述がある。著者が子供の頃の銀座には江戸時代以来の“かま焼き”もあったし、昭和の初年あたりから全国的に流行り出した“つぼ焼き”もあった。いずれも店を構え、店の中でいもを焼いていたが、夏になると“かき氷屋”に早がわりしたものであった、とある¹⁾。

焼きいも屋は冬商売なので夏は弱かった。それで明治になって製氷機が普及すると、たいていの焼きいも屋が夏は氷屋に変身した。

著者は兵隊にとられ、終戦の時は沖縄の宮古島にいたが無事復員することができた。戦後の銀座の焼きいも屋で一番変わったのは店を持ち、そこでいもを焼く焼きいも屋がゼロになってしまったことであった。そのことを次のように書いている。

「戦後、銀座の街からは、みせがまえをもった焼き芋屋が一軒もなくなってしまった。多分、地価と税金の関係で、とてもおいもなどを売っていたのでは、やっていけなくなったのであろう」。

「銀座の街の女性たちの焼き芋好きは、今も昔もかわらないはずだが、その需要は何が満たしているのかと言えば、多分、めっきりふえた、屋台の石焼き芋屋が、そのご要望にこたえているのであろう」、「銀座の裏通りをほろ酔いでいい気持ちで歩いていたら、前を石焼き芋屋がいい声で『イシヤキイモ』と言いながら、屋台をひいて歩いてゆく。気がついた時は、わたしは口にだして、言っていた。オン・ザ・ロック。じろりとふり向いたお芋屋さんに、なぐられるかと思ったら、『ちげえねえ、オン・ザ・ロックだな』と言っただけだった」。

引用文献

- 1) 池田弥三郎. 1980. 私の食物誌. 新潮文庫.

(11) 『辛酸 戦中戦後・京の一庶民日記』(食糧難時代の京都市民の闇いも産地)

太平洋戦争末期から終戦後の3年間ほどは、ひどい食糧難であった。その時、京都の人たちがどのようにしてそれをしのいだのかがわかるもののひとつに、田村恒次郎著、岡光夫編の上掲書がある¹⁾。田村恒次郎は1870(明治3)年生まれ。大正の初めごろから京都でビリヤードの店を開いていた。戦争で食糧は配給制になったが、それだけではとても足りないの、たいていの人が農村に闇食糧の買出しに出かけていた。といっても米などの穀物は闇値があまりにも高かったし、警察の取り締まりも特に厳しかったので、ねらったのはそれよりは安く、買いやすかったいも類、とりわけサツマイモであった。

京都市民にとってサツマイモといえば江戸時代から“寺田いも”であった。寺田地区は京都の南郊に当る地で、今は城陽市に入っている。木津川の氾濫でできた砂地のいもで味が良いだけではなく、それを木津川の水運で楽に京都に運べたので早くから名産地になっていた。それで人びとが殺到したので、警察も特別厳しく取り締まった。恒次郎はそこを最初から避け、長女のつるを伊勢の亀山に行かせていた。京都駅で鉄道の切符を買うのが大変であったが、亀山はサツマイモの買いやすいところであった。終戦の前年の1944年11月30日の日記に次のようにある。ちなみにその年、恒次郎は75歳、つるは49歳であった。

「名古屋市から少し離れたる亀山町へ行くと、ここはサツマ芋の名産地で、各所に蒸し芋を積んである。弁当の携帯をする要なし、一貫目金二円也の自由買いだ。京都から毎日毎日買出しが群をなし、一人当五、六貫目を持って帰る」。

終戦の年の翌年の1946年9月12日の日記にはこうある。「表戸を開け放している十五、六歳の男子がサツマ芋六、七貫目、女が五貫目ぐらいを腰をかがめて汗だくだくだ。リュックサックや風呂敷で背荷で帰っている。三州豊橋なれば芋一貫目拾五円位である。京都へ帰ると一貫目に付金六拾円に売れると聞く」。

京都から名古屋の先の豊橋まで“いも買い”に行っていた人がたくさんいたことがわかる。ではそのころの配給価格はいくらであったのであろう。同年10月19日の日記に「サツマイモ配給二貫目少し 四人二日分 拾五円七拾八銭也」とある。

食糧難は戦時中よりも戦後のほうが厳しくなった。国の制度が不安定になり、食糧の遅配、欠配が当たり前になったからである。だから都市の住民は“買出し部隊”と呼ばれたように群れをなして農村へヤミ食糧の買出しに出たが、警察はそれを違法行為として厳しく取り締まった。田村家のサツマイモの買出しはそれまで一度も捕まったことがなかったが、ついに1946年12月14日に捕まってしまった。その日の日記は次のように書かれている。

「あさ四時半、俊江(6女、28歳)はサツマイモを食い尽くしたので、腰を上げ一番の汽車で芋買いにでる」、「十一時半、俊江は呆然として帰ってきた」。買ったいもを通い慣れた亀山駅で没収されてしまったのだ。「長い間の代用食として食いつなぎしたが、始めて没収にあった、やもえん。さつま芋四貫、七拾円の損」。

引用文献

- 1) 田村恒次郎. 1980. 辛酸 戦中戦後・京の一庶民日記. ミネルヴァ書房.

(12) 『発酵する夜』(サツマイモで飛行機を飛ばした日本)

元東京農業大学で醸造学と発酵学を講ずる小泉武夫の有名人たちとの対談集に『発酵する夜』がある。その相手の一人である南伸坊との対談では、いも類のエネルギーについてのこんな話が出ている¹⁾。

「ブラジルでね、マンジョカといういもを発酵させて、アルコールにする。そのアルコールで車が走るわけです」、「でもその前に日本人は、とっくの昔にサツマイモで飛行機を飛ばしていたんですよ」、「終戦の直前には飛行機の燃料がほとんどなくなりました。それでどうしたかと言うと、サツマイモのデンプンを分解してブドウ糖にする。そこにアセトン・ブタノール菌を植えて発酵させます。するとブチアルコールというのを生成します。そのブチアルコールを還元してエチレン化すればイソオクタンという物質になって、これはまさに飛行機の燃料なんです」。

昭和の軍国主義時代のわが国は、近代戦に不可欠の石油の不足に悩まされた。それを少しでも補おうとして始めたのが、いも類、とりわけサツマイモからの燃料用アルコールの製造であった。そのためにサツマイモの大産地に国営アルコール工場を建設することになり、1937年から各地で工事が始まった。ちなみに関東地方に建設された国営工場の所在地は千葉市と茨城県石岡市の2か所であった。

引用文献

- 1) 小泉武夫. 2002. 発酵する夜. 191. 新潮社.

(13) 『日本の朝ごはん』(女子栄養大の香川綾先生と朝の焼きいも)

香川綾は1899(明治32)年生まれ。東京女子医学専門学校卒業後、東大医学部島菌内科に入局し、脚気の治療と関わりのある胚芽米はいがまいの研究を行った。結婚後、夫と家庭食養研究所を設立し、それをやがて女子栄養大学にまで発展させた。また長寿でも有名であった。向笠千恵子の『日本の朝ごはん』に、その取材記がある。

先生が93歳の時のある日の朝ごはん。まず散歩。帰宅して朝風呂に入り、それから朝ごはんとなる。牛乳、焼きいも、ゆでたまごが主食なので、これは毎朝欠かさない。あとは副食で、胚芽米のごはん、みそ汁、漬物、果物などである。

「薬やビタミン剤は一切のみません。必要な栄養は食品で摂ってますから。でも年をとると、おつうじだけは苦勞するので、おいもをいただくんです」¹⁾。

その焼きいもは、サツマイモをオープンでじっくり焼いたものであった。

引用文献

- 1) 向笠千恵子. 1994. 日本の朝ごはん. 143. 新潮社.

(14) 『西表島に生きる—おばあちゃんの自然生活誌』(西表島のイナヨー)^{いりおもてしま}

サツマイモの味はいろいろで、食べてうまいものとまずいものがある。だれでも特別うまいものを欲しがすが、そんなものを“イナヨー”と呼ぶところがある。「他人には言うなよ」がなまったもので、これだけは惜しくて他人には教えたくないも、その家の者だけでこっそりとその味を楽しみたいというほどの絶品のことである。安溪貴子・安溪遊地の^{いりおもてしま}西表島での山田雪子からの聞き書き記録である上掲書にそのことがある。ちなみに話者は1908(明治41)年生まれの人である。

「マタヨシ(又吉)は皮が赤く、中は白っぽくてやわらかいおいしいもです。イナヨーというのは固くて粉をふいて、たべるとき^{のど}喉を通らないから、わたしは好かんもです」¹⁾。

サツマイモには蒸したり焼いたりした時、ほくほくのものもあれば、ねっとりタイプのものもある。むろんその中間のものもある。それである人にとってはイナヨーであっても、別の人にとってはそうでもない、つまらないものになってしまうことがある。その面白さがわかる話である。

引用文献

1) 安溪貴子・安溪遊地. 1992. 西表島に生きる—おばあちゃんの自然生活誌. 155. ひるぎ社. 那覇.

(15) 『小泉武夫の食に幸あり』(沖縄のサツマイモ料理は日本一多彩)

前出の元東京農業大学の小泉武夫は、食べ物なら、あらゆるものに興味があるという。それを求めている体験記である上掲書に、「沖縄のイモはハレの料理」がある。そこに沖縄のサツマイモ料理の特色と、いまでもよく作られるものがこうある¹⁾。

「沖縄県は誠にもってイモ料理の発達したところである。中でもサツマイモ料理はきわめて多彩であり、おそらくわが国一のイモ料理文化を色濃く持っているといっても間違いはないであろう」。「沖縄ではイモのことを『ンム』という。煮たイモはニーンム、沖縄独特の水イモである田芋はターンムである」、「イモは繁栄につながるめでたい食べ物とされているから、特にハレの日の料理には欠かせないものである」。

「最も一般的な料理は『ンム煮』で、炊いたサツマイモとターンムをつぶして混ぜ合わせたものである」、「『ンムクジブットウルー』は水に溶いたサツマイモのでんぷんに味噌とおろしショウガ、ニラを加えてからナタネ油を引いた鍋で焦がすぐらいに焼いたもの。『ンムクジアンダギー』とは、炊いてつぶしたサツマイモとサツマイモでんぷんを半々に混ぜ合わせてから手のひらで丸め、油を引いた鍋で焼き上げたものだ」。

引用文献

1) 小泉武夫. 2002. 小泉武夫の食に幸あり. 127-128. 日本経済新聞社.

(16) 『鍋・釜』(沖縄のいも煮用の大鍋)

沖縄ではサツマイモは早くから農家の常食になり、それが太平洋戦争後もしばらく続いた。その主な食べ方は2通りあった。いもを丸ごと煮て“めし”の代りにすると、いものでんぷん(ウムクジ)をたくさん作っておき、折に触れてそれでさまざまなものを作るのがそれであった。

前者は毎朝その日の3食分のいもとブタのえさ用のいもと一緒に炊いたので、大鍋が必要であった。それが“サンメーナービ (3枚鍋)”であり、“シンメーナービ (4枚鍋)”であった。両者は大きさが違うだけで、形も使い方も同じであった。鍋 (ナービ) に、いもを山盛りになるように入れる。水を鍋のふちのところにくるまで張り、“カマンタ”と呼ばれる蓋をして煮た。カマンタは鍋に山盛りになっているサツマイモが、すっぽりと入るようにカヤで円錐状に編み上げたものである。

この大鍋のことが、朝岡康二の『鍋・釜』に次のようにある¹⁾。

「『枚』は沖縄に固有のものではなく、鋳物師が鍋・釜を製作する時に必要とする材料鉄の量を表す単位で、本土の鋳物師が使用してきたものである。『シンメーナービ』とは『四枚』の材料鉄で作られる鍋のことを意味しており、『サンメーナービ』はそれよりすこし少ない『三枚』で作れることを意味する」。「『枚』についてももう少し付け加えると、一枚の量目は時代や地域によって多少の差はあるが、およそ六五〇^{もんめ} 匁程度であった」。

本書によると沖縄には家庭用のこの大鍋のほか、製糖用の“サーターナービ (砂糖鍋)”である特大の六枚鍋、八枚鍋もあった。

引用文献

- 1) 朝岡康二. 1993. 鍋・釜. 211. 法政大学出版局.

6節 トピックス topics

(1) サツマイモの日

(山田英次)

“10月13日はサツマイモの日”ということは広く公認されている。このいもの日は、川越いも友の会が広く公募して決定し、1987(昭和62)年9月に全国へ向けて宣言した。

[10月13日とした理由]

①年間を通して、全国的にサツマイモの旬は10月。収穫が最も多く、いろいろな品種が出揃い、また値段も安くなるのが10月である。

②中国の古典的農書『農政全書』にもサツマイモの13の利点を述べた「甘藷十三勝」があるので、13にちなんだ日が最もふさわしい。

③昔より“九里(粟)四里(より)うまい十三里”という有名なうたい文句があり、その13と、旬の時期の10月を結びつけた10月13日が一般的にわかりやすい。

[10月13日の覚え方]

10・13 → 10 × 13 = 130 → 130 → IMO (イモ) である。

ある企業がサツマイモの日をアピールした販売促進効果を調べたことがあるが、サツマイモの日に、小売店の生のサツマイモ陳列スペースを広くして売った結果、通常日と比べて約9倍の売上げがあったという。

また、川越の妙善寺には川越いも地蔵があるが、10月13日にはそこでサツマイモに感謝するいもの日祭り“いも供養”が催されている。

(2) 沖縄県読谷村の“イモの日”

(石嶺傳實)

読谷村は、沖縄本島中部の東海岸に位置し、東シナ海に面した半島状の形状をなしている。地形・地質は村を縦断する国道58号を境に大別され、東側は“名護層”や“嘉陽層”など古い地層が見られる。一方、西側にはサンゴ礁が隆起してできた“琉球石灰岩”を主体とする新しい地層が見られ、おおむね地形的にはゆるやかで平坦な地形をなしている。その平野部で営まれる農業は、サトウキビ、サツマイモ、キク、メロン、パパイヤが作付面積の上位を占めている。

第一次産業である農業は、地域社会の発展と人間の生活を支える基本的な産業であり、土地改良事業等の農業生産基盤整備や沖縄本島最大の農業用ダムを基点とした灌漑排水が土地改良事業とともに着々と進められ、計画的で効率的な農業経営ができる環境が確立されつつある。特に“紅いも”(紫芋)は、作付面積・収穫量が増加するとともに、2001(平成13)年には“紅いも”を本土出荷するための蒸熱処理施設が完成するなど、青果としての“読谷紅いも”の出荷に大きな期待が寄せられている。さらに、地域ではいも掘り体験学習や特産品化を目指す付加価値の高い農業開発を進めるなど、新しい農業の展望にも取り組んでいる。こうした取り組みが功を奏し、2004年3月には“紅いも”が沖縄県の拠点産地に認定されるなど名実ともに一大産地をなしている。

本村は古来より“いも”どころとして知られ、1939（昭和14）年の『沖縄県統計書』によると、中頭郡の11村中読谷山村は作付面積が982haで3位、収穫高でも3位に位置し約2万tを数えている。1605（中国・明の万暦33）年に中国から渡来したサツマイモが原種になり、自然または人為的に交配改良されていろいろな品種が栽培されてきた。特に、明治初期に字楚辺で自然実生から育成された「暗川」はでん粉含有率が高く、食用に供され、戦前期は“楚辺暗川”と称され県下で有名であった。また、1894（明治27）年頃に字比謝の佐久川清助は3品種を混植栽培した畑から、8年を要して「佐久川いも」を育種し、当時の沖縄県の主要品種として広く栽培された。

こうした読谷村におけるいもの歴史の変遷を顧みて、おりしも2001（平成13）年は、“紅いも”のルーツである「佐久川いも」の育種者・佐久川清助の生誕150年の節目に当ることから、この後のますますの生産奨励、消費拡大、販売促進を図る目的で“イモ料理発表会”、“甘藷シンポジウム”や“紅イモ娘コンテスト”など各種の記念事業を展開した。また、読谷村議会において“イモの日”宣言を決議し、語呂合せにより毎月16日を“イモの日”と定め、いもを食するという村民運動（地産地消・食育）などのさまざまな取組みを展開することになった。

“紅いもによるむらづくり”は、先人の歴史や知恵を引き継ぎ、華を咲かせてきている。今後も、食料や健康問題などの課題が山積する国内・世界規模の解決ツールとして、村民の進取の気性で“イモの日”を村外、県外ひいては国外にまで広めるため、読谷村はこれからも“紅色”に輝きたい。

(3) 日本のサツマイモ関係の郵便切手

（大森 茂）

“野國總管甘藷伝来三百五十年記念”切手は、中央に野國總管宮社殿を描き、その左側にサツマイモの葉を配している。社殿の上部に“琉球郵便”とあり、下部に“野國總管・甘藷伝来三百五十年記念・1605-1955”とある。また社殿のところには“4⁰⁰”とある。当時の沖縄は米軍の占領下にあったために、日本本土とは別の切手を発行しており、額面も米軍軍票の4B円の表示になっている。発行は1955年11月26日。

ところで日本にサツマイモの切手はあるのだろうか？ 直接それを図案にしたものはないが、関係するものはある。1948（昭和23）年9月14日に発行された“アルコール専売制度10周年記念切手”（5円）がそれである。アルコール専売制度が施行されて10周年を記念し、化学知識を広く普及するために発行されたものである。その図案は切手の中央にアルコール蒸留塔を描き、その下にエチル・アルコール（エタノール、酒精）の分子式がある。そして蒸留塔の左右にアルコール製造の原料であるサツマイモの葉が図案化されて描かれている。

その切手面に“記念”の文字はないが、切手シートの上部に表題として“化学知識普及運動・アルコール専売制度10周年記念”の文字が入っている。切手の刷色は、うぐいす茶。日本ではサツマイモを題材にした切手は後にも先にもこれ1種と思われる。

外国にもサツマイモを題材にした切手があるようで、特に東南アジアには散見される。ただ私の収集範囲外のことなので残念ながらそれに触れることはできない。

サツマイモが沖縄に伝来したのは1605年であるから、2005（平成17）年は伝来400年に当る。それを記念して切手ではないが“葉書”と、いま人気の“フレーム切手”なるものが出た。



左：アルコール専売制度 10 周年記念切手
右：野國總管甘藷伝来 350 年記念切手

葉書は広告入りのものでスポンサーは嘉手納町。図案は野國總管の肖像やサツマイモを図案化したものなどで、それに記念文字が入っている。売価は 45 円。沖縄県全域で 2005 年 1 月 20 日に発売された。

ふるさと切手のフレーム切手は 90 円と 50 円。前者では野國總管を描き、後者では野國總管宮を描いている。

(4) 熊本県大津町のからいもモニュメント

(木村 誠)

熊本県大津町は、青果用のサツマイモ産地として知られている。そのさらなる発展を願って 1989（平成 1）年から毎年、盛大な“からいもフェスティバル”を開催している。それだけではない。1994（平成 6）年には、町の中心部にある親水公園に、ステンレス製の雄大なサツマイモのモニュメントも設置した。

その名称は“宇宙からいも”。製作者は地元の造形作家の島田満子。温かみのあるサツマイモ型のもので、高さは 15m にもなる。からいもフェスティバルは年に一度のものであるが、宇宙からいもの方は年中見ることができる。わが町のサツマイモとその文化を愛し、それを誇りとしている町民にとって、このモニュメントもなくてはならないものになっている。

(5) 川越のいも掘り観光農園

(井上 浩)

川越には 1 軒だけであったが、太平洋戦争前からいも掘り観光事業をやっていた店があった。それは戦争でだめになり、そのまま消えてしまったが戦後の経済の高度成長期に入ると、別の形でいも掘り観光事業が始まり、これは今でも続いている。それを主導したのは畑作地帯である中台地区の専業農家・坂本長治、1911（明治 44）年生まれ。1937 年に家業を任せられ、2ha の畑作経営に当たった。

戦後の 1953（昭和 28）年のことであった。川越市役所の観光係から「東京のある団体から、いも掘りをさせてくれる農家を紹介してもらいたい」と頼まれ、「お家で引き受けてもらえないだろう



宇宙からいも

か」という話がきた。それで自分の畑のサツマイモを掘らせてあげたところ、お客さんたちが大喜びであったので、市の観光係も喜び、市がPRするから一緒にいも掘り観光事業を始めようということになった。

ところが、翌年やってきた団体は3つか4つで、当て外れであった。坂本はこれではだめだ、やるなら自分で客を集めるしかないと思い、暇をみてはひとりで東京の幼稚園と小学校を回った。毎年それを続けたので効果が少しずつ現れ、数年たつと自分の畑だけでは間に合わなくなった。そこで近所の農家に仲間になってもらい、規模の拡大を図った。

この事業が始まって10年目の1963年には、仲間の農家が10軒ほどになった。坂本は“川越芋掘観光受入組合”を作り、組合長に就任していっそうの発展を目指した。組合員相互の親睦と良いも作りの研究、手洗い場やトイレ、休憩場所などの一定水準の維持などを図った。

その頃から客の急増が続き、いも掘り観光は有利なものに見えるようになった。そのような機運の中で坂本の組合とは別の組合が川越市内に2つもできた。こうして川越のいも掘り観光は絶頂期を迎えた。1970年から1977年にかけてのことで、客の数は年に20万人にもなった。ただその後は客の減少が続き、平成になってからは年に4～5万人、受け入れ農家数も数戸になっている。いも掘り観光農園は、当初は川越ぐらいにしかない珍しいものであったが、その成功を見て首都圏の各地に同じようなものが続々と生まれたためであった。

晩年の坂本は「それもよし」とし、むしろ喜んでいるようにも見えた。自分が播いた一粒の種が、楽しい健康レジャーのひとつとして育ち、世の中に広まったからである。

(6) 埼玉県の“ちちぶ太白サツマイモ生産組合”

(井上 浩)

太平洋戦争前、関東の食用いもの多くは販売用の「紅赤」と自家用の「太白」、「花魁」で、いずれも在来種であった。戦争による食糧難時代はそれらよりもはるかに作りやすく、収量も多い育成種の時代になった。関東では「沖縄100号」、近畿以西では「護国譜」がその代表であった。その後世の中が落ち着いてくると、育成種で高品質の「高系14号」、「ベニコマチ」などに人気が集まり、「紅赤」以外の在来種はいつの間にか消えてしまった。その「紅赤」も1984（昭和59）年に「ベニアズマ」が現れると、たちまち圧倒されてしまった。「ベニアズマ」は作りやすく、収量も多い。味もほくほくの粉質で、甘みが特に強い。生産者にも消費者にも好まれるものであったので、関東のサツマイモはあっという間にそれ一色になった。ところがその全盛時代が続くと、別のものを求める人も出てくる。「ベニアズマ」はほくほく過ぎる。お茶でも飲みながらでなければ、喉につまる。そういう声が「太白」や「花魁」などの味を知っている世代から出た。両者の皮の色は赤。肉はともに白。ただし「花魁」の真ん中には薄い紫色の暈^{うん}がある。食感もやはり同じでしっとり、なめらか。そして甘い。

平成に入るとスローフードとか伝統野菜の見直しなどということが盛んに言われるようになった。作りにくかったり、収量が少なかったりで値段は割高になっても、捨てがたい長所があるものは大事にしていこうということである。だが「太白」、「花魁」の場合は時すでに遅しであった。昔の懐かしい味を思い出した人たちが、それを探し始めた時には、もうどこにも見当たらない“幻のい

も”になっていた。

もっとも自家用程度に作っている人はいた。その一人に秩父市の飯島久がいた。1927（昭和2）年生まれと同氏が農家を継いだ時、父親から「どんなサツマイモを作ってもいいがこれだけは絶やさな、いいもだから」と言われたのが「太白」であった。それで誰が何と言おうと、父親譲りの「太白」を守り作り続けてきたのだという。それを全国の伝統野菜の取材に当たっていた毎日新聞の津武欣也記者が知り、2005年12月14日の同紙全国版で大きく紹介した。反響はすさまじく、全国から「太白」を分けてという申し込みが殺到した。それに応えられるはずがない飯島久は、非常に困った。その窮状に同情した周囲の人びとは、こう助言し励ました。「何も困ることはないではないか。全国に『太白』を欲しがっている人がそんなにたくさんいることがわかっただけでも大したことだ」、「畑があり、飯島さんと一緒に『太白』を作りたいという同志を募り、増産して秩父の特産品にしようではないか」。

こうして新聞記事が出てからわずか2か月後に発足したのが“ちちぶ太白サツマイモ生産組合”である。推されて初代組合長となった飯島久は、仲間になってくれた10数戸分の苗の生産と栽培指導、販売方法の検討などで突然超多忙になった。幸い同組合は順調に発展しており、伝統野菜振興の旗手として注目されている。

(7) 宇和海沿岸の段畑とサツマイモの歴史

(宮本春樹)

宇和海に面した愛媛県南予地方は、現在は日本有数のミカン栽培地帯である。また、海では、ハマチ、タイなどの魚類養殖、真珠養殖が盛んである。しかし、昭和30年代の前半までは、段畑（海岸急斜面の階段状耕地）でのサツマイモ栽培と海でのイワシ漁という半農半漁の暮らしをしていた。最盛期の段畑は、宇和海沿岸を被い尽くし、“耕して天に至る”という風景を作り出していた。昭和20年代、サツマイモの切干しが、アルコール原料、でん粉原料としてもはやされた。そのイモ景気を受け、段畑がさらに開発され、どんどんと石垣化されていった。品種の主力は「高系4号」（護国譜）であった。昭和30年代に入ると安い輸入でん粉に押され始め、ミカンへの転作、養殖業の勃興と相まって、段畑のサツマイモ作は昭和40年代にはなくなった。現在、サツマイモを作った段畑の名残りは、宇和島市遊子、水荷浦の段畑（重要文化的景観）に見られるだけになってしまった。ここも現在は、早掘りジャガイモ作りが行われている。

宇和海地方に、サツマイモが漁村の主食として普及したのは18世紀の中頃で、当時は、“琉球芋”と呼ばれた。当地方で書かれ、日本最古の農書と言われる『清良記』巻七に、“琉球芋”の記述がある。従来、これによってサツマイモが16世紀には当地方に伝来していたとされることもあったが、現在は疑問視されている。

昭和30年代までは、右手にイモ（当地方ではサツマイモを単にイモという）、左手にカイボシ（イワシの塩干し）というのが海岸部の食生活であった。また、切干しをお湯で戻して、麦などを混ぜて炊きあげたカンコロ飯（ひら飯、おつめ）も一般的であった。

参考文献

宮本春樹. 2006. 段畑からのことづて. 創風社.

(8) 総合的な学習とサツマイモ

(井上 浩)

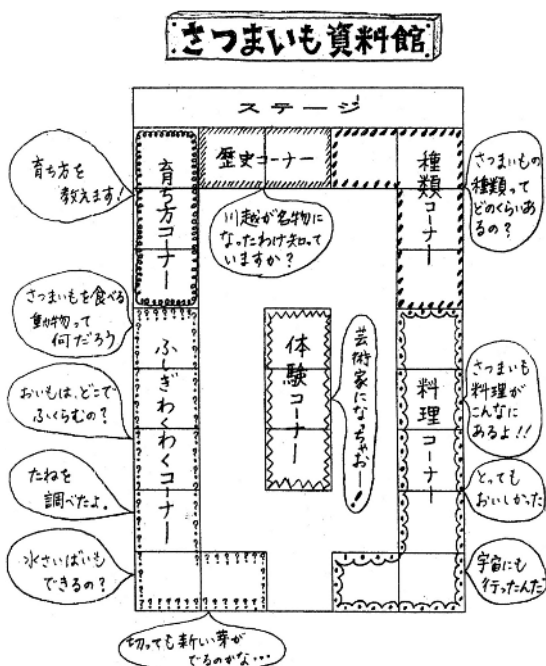
小中学校で“総合的な学習”という、今までなかった新しい学習が本格的に始まったのは2002(平成14)年からであった。自ら課題を見つけ、それを解決する能力を育てようとする意欲的なもので、テーマはそれぞれの学校が独自に設定することになっている。

その取組みでサツマイモをテーマとする学校は、かなりあるようである。その場合、まずサツマイモの栽培から入るところが多い。その性質を知るには作ってみるのが一番いいからである。

サツマイモ栽培は苗を挿してしまえば、あとは草取りぐらいで秋の収穫までたいした仕事がない。いも掘りまでの期間を調べ学習にあてることができる。たいていは数人ずつの小グループを作って、さまざまな課題に取り組む。その場合、先生が放っておくと、いも料理やいも菓子の作り方ばかりになりがちであるという。それが悪いわけではないが、サツマイモには調べて欲しい課題がほかにもいくらかでもある。先生方はそのことを生徒たちに伝え、そっちに目を向けさせるようにしているようである。

資料調べは図書館などにある本とインターネットに頼っている。ただそこにあるものは、ほとんどが成人用である。小中学生向けの理解しやすいものが早急に増えることを願わずにはいられない。そんな状況の中で喜ばれているもののひとつに、財団法人いも類振興会が作り、関係者に配付したパンフレット『サツマイモを育てよう』と先生用の『サツマイモ栽培観察授業指導教本』がある。

秋になると待ちに待ったいも掘りとなる。泥だらけになって夢中で掘る。その後は調べ学習のま



総合的な学習の成果発表会場の一例 (川越市立大塚小学校第3学年, 1999年秋)

とめと発表会の準備である。どのグループも模造紙に文字を書いたり、イラストを描いたり忙しい。

総合的な学習が始まって数年たった頃から時間の使い過ぎではないか、それが基礎学力低下の原因ではないかということになり、時間数を減らすことになった。それでもそれは存続するので、今後もわが国の小中学生でサツマイモに触れる機会のある人たちは多いことであろう。サツマイモ関係者にとっては嬉しいことである。

(9) サツマイモによる屋上緑化

(上田里絵)

東京の平均気温は100年間でおよそ3℃上昇している。この温度上昇は地球温暖化だけではなく、大半に都市特有のヒートアイランド現象が関係している。その原因のひとつは、太陽からの放射により建物・舗装のコンクリートやアスファルトが熱を蓄えるためである。

対策のひとつとしてビルの屋上に植物を植える屋上緑化があるが、屋上を新たに緑化するには大量の土を運ぶことが必要で、あらかじめ緑化計画されていない屋根では、その荷重に耐えられないという問題がある。そこで軽量・薄層型の芝やセダム類を採用する機会が多いが、灌水方法や植物選定を誤るとヒートアイランド現象の緩和効果があまり期待できない。より緩和効果が高く、屋上環境に適した植物の選定が求められている。

そこで、いまサツマイモが注目されている。利点は、主に3点ある。

- ①屋上の厳しい温熱環境でも栽培できる。
- ②茎葉の量が芝やセダムより多く、かつ葉が幾重にも重なり合うため、熱を遮る効果が優れている。
- ③蔓が放射状に伸びるため、少ない植付面積で広範囲を緑化することができる。

屋上では土壌スペースを作って栽培するのが一般的だが、緑化するための土壌が不要でかつ施工が簡単な“水気耕栽培方式”について以下に紹介する。

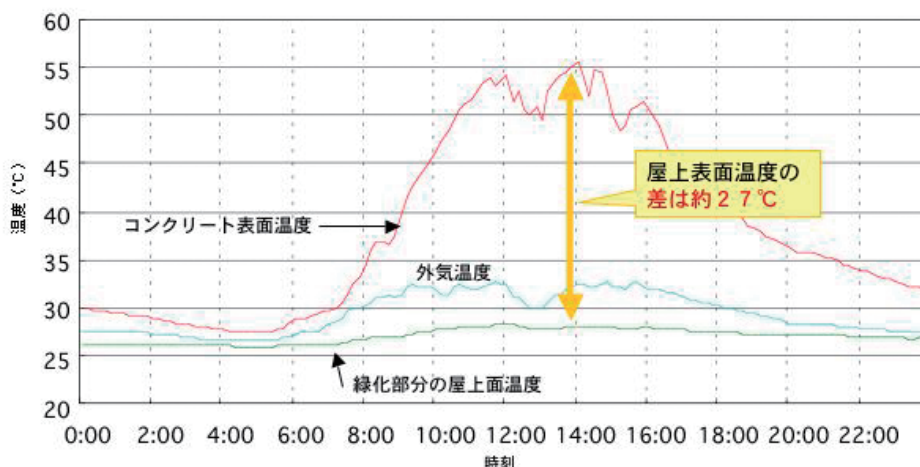
水気耕栽培方式は栽培槽に肥料をとかした水を循環し、そのなかに苗を植付けて栽培する。

地上部(蔓)の成長が早く、栽培槽に対して約25倍もの範囲を緑で被うこともある(写真参照)。また私たちの実験では、真夏に屋上面のコンクリート温度が55℃以上になっても、緑に被われている屋上面は30℃前後にとどまった(図VI-1)。茎葉の高さは40cm前後になり、秋には蔓の長さが3m前後まで成長した¹⁾。

秋、サツマイモはいもの実りが期待できる。収穫祭などを居住者間のコミュニケーションの場として有効利用できるのもサツマイモの利点である。



サツマイモ屋上緑化の全景



図VI-1 実験結果グラフ (屋上表面温度の比較)

夏の暑さを和らげ、秋には収穫も楽しむことができるサツマイモによる屋上緑化が、都市のビルや学校などに広がりつつある。

引用文献

- 1) 上田里絵ら. 2007. 日本建築学会大会学術講演梗概集. 657.

(10) 豚の飼料としてのサツマイモ

(兵頭 勲)

豚にとってサツマイモは嗜好性の高い餌のひとつである。豚は甘い味を好む傾向があり、サツマイモは生でも煮てもよく食べる。イモ類でも生のジャガイモは嗜好が落ちる。わが国では有畜農業と呼ばれた歴史があり、ほとんどの農家で豚を飼い、サツマイモは絶好の餌として利用された。収量が多く比較的安価であったことも、大きな理由である。

豚の祖先はイノシシであるが、イノシシが食べるものは豚もよく食べる。どんぐりなどの木の实、根菜類などでん粉質を特に好み、木の芽、タケノコ、草の葉、ミミズ、昆虫なども食べる。豚の嗜好性は、イノシシのそれをそのまま引き継いでいるようである。農家では、家族の食べ残しやクズ米、クズダイズなども豚の餌として利用してきた。規模拡大した現在の養豚は配合飼料に替わった。内容はトウモロコシ、マイロ（こうりゃん）、オオムギ主体にダイズ粕、魚粉、フスマ、米ヌカなどで、肉質を考慮した組成である。しかし、穀類主体であることは変わらず、これが豚飼育にひとつの課題を提起している。それはヒトの食糧と競合することである。

穀類やイモ類を豚に与えるとでん粉は脂肪に変換し、主に皮下に貯蔵されるが、特にサツマイモを多く食べさせた豚は皮下脂肪の品質が優れている。脂肪色が真っ白で粘り気のある脂肪を作る。こうした豚肉は味覚も優れ、一般に“もちぶた”と言い、豚肉では最高の品質とされている。その上、サツマイモに多いビタミンEを脂肪中に、ビタミンB₁を筋肉に貯蔵する。食肉中のビタミンB₁含量を比較すると豚肉は牛肉・鶏肉の約10倍含むことが特徴である。ビタミンB₁がエネルギー

代謝に関与しており、白米のご飯を主食とする日本人が豚肉料理をおかずにすれば、相性が良く理にかなっていると言える。

養豚農家が一般に飼料としてサツマイモを利用した時、肉豚の枝肉価格1kgがサツマイモ4kgの価格を上回っている時は経営上、十分引き合うとされていた。現在の価格で、肉豚1kgの枝肉は約415円、サツマイモ4kgは約1,260円、この価格差では配合飼料を買った方が安く、サツマイモはとても飼料にできない。以前は豚肉の価格が相対的に高価であり、サツマイモの評価が低すぎたとも言える。

サツマイモの主産地は鹿児島県、茨城県、千葉県、宮崎県、徳島県であるが徳島を除けば、現在の豚の主産地とそのまま重なる。世界的に見てもFAOの2006年の資料によれば、中国のサツマイモ生産は1億1,500万t(84%)であるが、豚の頭数も4.7億頭(49%)で、ともに世界一の生産規模である。

サツマイモに含まれるアミノ酸のひとつであるリジン含量は0.16%で、コムギ0.34%、トウモロコシ0.24%より低い。この低さが豚肉の品質に効果を及ぼすことが知られている。それは豚肉の脂肪交雑(マーブリング)である。リジンが欠乏するとやや発育が遅れるものの、脂肪交雑のある豚肉ができる。サツマイモのほか、パンの耳などを肥育期に給与しても脂肪交雑は高くなるがサツマイモには劣る。現在、銘柄豚として豚肉にもいっそうのおいしさが求められるようになって、こうした飼育法が脚光を浴びている。

銘柄豚として有名な鹿児島黒豚は、肥育の後期に飼料の20%のサツマイモを給与することが義務付けられている。サツマイモは豚肉のうま味とやわらかさを、また、肉の甘みを出し、脂肪の品質を高めている。豚にとってサツマイモは今でも貴重な肉質をつくる飼料として高評価を得ているのである。