

# サツマイモの近代現代史

—甘藷問屋川小商店136年の軌跡—



狩谷 昭男 著

財団法人いも類振興会 発行

---

## はしがき

サツマイモは、江戸時代初めの1605（慶長10）年に琉球王国（沖縄県）へ伝来してから400年余となる。特に、江戸中期から太平洋戦争後の1950（昭和25）年までの間には、大飢饉や戦争による食糧難から多くの国民の生命を救った。

司馬遼太郎は、『街道をゆく 8』（朝日文庫）の『種子島みち』の中で、「カライモの伝来というのは、農民の露命を繋ぎとめる上での画期的大事件であった。その感謝が、カライモをもたらした人を神として祀ることになったわけで、こんにち飢餓体験の記憶が遠いものになっているわれわれでも、当時のひとびとの気持ちが十分想像できる。」、さらに「薩摩藩そのものはコロンブスによってアメリカ大陸で発見されたものなのである。まわりまわって江戸中期以後の日本人の生命をこのことが繋いでくれることになったのだが、コロンブスの新大陸発見の影響の第一にこのことを挙げている社会科教科書が一冊でもあるだろうか。べつに感謝ということではなく、事実認識ということは、およそそういうことだという気がする。」と述べている。食糧危機に直面した時には、私たちの生命を連綿と繋いでくれたサツマイモを例に、「事実認識」の重要性を指摘した司馬史観の慧眼けいがんに改めて敬意を表したい。

しかし、高度経済成長の出発点となった1956（昭和31）年を境に、サツマイモの食糧における地位は低下し、1966（昭和41）年には米の国内自給率が100%を達成したことを契機に、その低落傾向は決定的となった。その後もサツマイモ消費の長い低迷期が続く。ところが、21世紀に入ってまもない2005年頃から、焼きいもやサツマイモを使用したスイーツの静かなブームが起り、サツマイモの優れた機能性成分が注目を集め、健康・自然食品として素朴な味が再評価を受けるようになった。今日では食糧難時代における救荒作物きゅうこうとしての役割だけではなく、健康の維持増進にも寄与する優れた農産物、加工食品として、老若男女から人気が高まりつつあることは嬉しいことだ。

---

本書は、財団法人いも類振興会が発行している「いも類振興情報（季刊）」No.106～No.109（2011年1～10月）に連載した「甘藷問屋川小商店135年の軌跡ー生産・流通・消費からみたサツマイモの歴史ー」がベースとなっている。そして今回、序章と終章を新たに起こし、第Ⅰ章～第Ⅳ章についても大幅に加筆して再編集したものである。

本書は、序章、第Ⅰ章～第Ⅳ章、終章の6章から成り、老舗<sup>かんしょ</sup>甘藷問屋の川小商店<sup>かわこ</sup>が136年間に辿った商いの軌跡を縦糸とし、その間のわが国におけるサツマイモを巡る政策、生産・流通・消費と社会・経済動向を横糸として織り込み、「サツマイモの近代現代史」として綴ったものである。

「序章 サツマイモの前史」では、サツマイモの特性のほか、その起源を辿りそこから世界への広がり、さらに日本の江戸初期から明治維新に至るまでの<sup>でんぱ</sup>伝播について概観した。つまり、本書の主題である「サツマイモの近代現代史」の前史について、その基礎的な知識を紹介している。次いで、「サツマイモの近代現代史」を、サツマイモを巡る政策、生産・消費の動向のほか、社会・経済の転換点を考慮して4つの時代に区分し、4章立ての構成とした。すなわち、「第Ⅰ章 サツマイモの生産・消費が拡大した明治・大正期」、「第Ⅱ章 戦時下における甘藷配給統制の昭和前期」、「第Ⅲ章 サツマイモの生産過剰と用途転換を進めた昭和中期・後期」、「第Ⅳ章 サツマイモが再評価され始めた平成期」とした。「終章 未来へ生命を繋ぐサツマイモ」では、サツマイモに関する歴史的な認識などについて総括した。

日本史における時代区分によると、「近代」は1868（明治元）年の明治維新から1945（昭和20）年の太平洋戦争終結までを、「現代」は太平洋戦争終結から現在までを指すので、本書もこの区分に依った。したがって、第Ⅰ章から第Ⅱ章までが「近代」であり、第Ⅲ章から第Ⅳ章が「現代」となる。この4つの時代区分は、川小商店における甘藷商いの軌跡に照らしても、それらの時代区分が甘藷問屋経営の大きな転換点となった時期とほぼ一致している。

---

なお、サツマイモの呼称、表記は、現在でも地名や歴史由来などから様々である。例えば、唐芋（からいも、カライモ）、蕃薯（ばんしょ）、琉球芋（りゅうきゅういも）、ウム、薩摩薯、薩摩芋、さつまいも、サツマイモ、孝行いも、甘藷、甘しょ、かんしょ等である。ちなみに、学名は *Ipomoea batatas*(L.)Lam.（イポメア・バタータス）である。英名では sweet potato、ラテン系言語名（中南米）では、batata、batata doce、patata dolce、camote、boniato となっている。本書では、現在の学校教育で使用されている「サツマイモ」の表記で統一した。ただし、「甘藷」などのように固有名詞的に使用されてきている場合には、その表記を尊重した。

本書の執筆には次の動機があった。サツマイモの歴史に関連する主な文献としては、日本甘藷馬鈴薯株式会社著『さつまいも及びじゃがいもの渡来』（1948年、新生社）と宮本常一著『甘藷の歴史』（1962年、未来社）が挙げられよう。前者は太平洋戦争終結までのサツマイモに関する記録、全国各地の伝承などを基に、その伝来、伝播、品種の由来を中心に編集されている。記述内容の信憑性に一部問題が残るものの、大変貴重かつ重要な文献である。後者は民俗学（文化人類学）者であった著者自らが昭和37年以前までの間に日本国内を旅して、民俗学の視点から甘藷の歴史をまとめたもので、含蓄のある内容となっている。一方、サツマイモの育種に長年携わった研究者による代表的な著書が二冊ある。小林 仁著『サツマイモのきた道』（1984年、古今書院）と坂井健吉著『さつまいも』（1999年、法政大学出版局）である。両著とも学術的な内容を多く含むが、サツマイモをわかりやすく解説した好著である。しかし、紹介した4書とも、サツマイモの近代現代史そのものに焦点をあて、そこに力点が置かれているわけではない。そのような状況を踏まえて、近代国家形成の夜明けとなった明治維新から現在に至る約150年間の、サツマイモを巡る歴史を鳥瞰<sup>ちょうかん</sup>してみたいと考えるようになった。

そのような折りの2009年に、日本経済新聞の「200年企業一成長と持続の条件一」が目にとまった。その連載記事は2012年9月末現在までに、

---

全国の200社が紹介されている。それらの長寿企業が辿った歴史から、学ぶことが多い。幸いサツマイモの分野でも、老舗甘藷問屋である「川小商店」があった。川小商店の軌跡を辿れば、サツマイモの近代現代史を浮き彫りにできるにちがいないと考えた。殊に、同商店の主要な取り扱い商品である焼きいも、大学いも、スイーツなどの加工食品の歴史も併せて折り込めば興味深い内容になるであろうと思った。

以上の趣旨を川小商店の齋藤興平会長にお話し、理解を得て「いも類振興情報」に「甘藷問屋川小商店135年の軌跡」と題して、“川小商店物語”を連載したのである。さらに今回、その連載内容を基に単行本として再編集し出版することができた。本書の執筆にあたっては、川小商店から甘藷関係資料の提供、聞き取り調査に全面的なご協力をいただいた。また、出版にあたり(株)丸井工文社の飯村 悟さんにお世話になった。ここに記して心よりお礼申し上げる。

本書はサツマイモ関係者にとどまらず、広く消費者・学生などの皆様にも活用いただきたい。そのことによって、サツマイモに対する理解と歴史的な認識が一段と深まり、さらには将来の生産振興、消費拡大にも結びついていくことを期待している。

2012年10月 狩谷 昭男

---

# 目 次

はしがき

## 目 次

序 章	サツマイモの前史	1
	— 1 万年前から明治維新まで —	
1 節	サツマイモの特性	2
1.	作物としての特性	2
2.	食材としての特徴	4
2 節	サツマイモの分類・起源	5
3 節	サツマイモの伝播	6
1.	世界への広がり	6
2.	日本での広がり	8
	(1) 琉球（沖縄）への伝来	8
	(2) 日本各地への伝播	9
第 I 章	サツマイモの生産・消費が拡大した明治・大正期	12
	— 甘藷問屋川小商店の誕生と経営基盤確立 —	
1 節	社会・経済の動向とサツマイモ施策	12
1.	社会・経済の動向	12
2.	サツマイモの施策	13
2 節	サツマイモの生産・消費動向	14
1.	生産の動向	15
2.	消費の動向	16
3.	焼きいもの歴史	17
3 節	川小商店の創業と経営理念	19
1.	創業者齋藤小平次のプロフィール	19

---

2.	創業の時代背景	20
3.	共生の経営理念	20
4節	川越いもと川越舟運	21
1.	川越いもの歴史	21
2.	江戸・東京を結んだ川越舟運	22
5節	東京甘藷問屋組合への加入	24
1.	甘藷問屋の役割	25
2.	甘藷問屋数の推移	25
6節	川小商店の事業活動	26
1.	取り扱ったサツマイモ品種	26
2.	甘藷売り捌き所の開設と小売部の充実	27
3.	関東大震災による壊滅的被害	28
第Ⅱ章	戦時下における甘藷配給統制の昭和前期	31
	—二度の経営危機を克服した二代目直衛—	
1節	社会・経済の動向とサツマイモ施策	31
1.	社会・経済の動向	31
2.	サツマイモの施策	32
(1)	戦時中のいも類生産対策	33
(2)	戦時中のいも類集荷配給対策	35
(3)	食糧としての統制強化と撤廃	37
2節	サツマイモの生産・消費動向	39
1.	生産の動向	39
2.	品種の変遷	40
3.	消費の動向	42
3節	大学いもの登場	42
1.	大学いもの定義と作り方	42
2.	大学いもの由来	43
4節	川小商店の事業活動	45

---

---

1.	齋藤直衛二代目を継承	45
(1)	齋藤直衛のプロフィール	45
(2)	甘藷農家の「再生産価格の維持」が社是	46
2.	関東大震災からの復活	46
3.	甘藷売り捌き所の拡大	47
4.	埼玉から千葉産へ仕入先移行	47
5節	甘藷配給統制時代の川小商店	48
1.	甘藷配給統制会社検査員時代の直衛	48
2.	東京大空襲による二度目の被災	49
3.	川小商店の再復活	50
6節	学校給食におけるいも類の今昔	50
1.	サツマイモの蔓を食べた児童たち	50
2.	学校給食メニューの今と昔	51
<b>第Ⅲ章</b>	<b>サツマイモの生産過剰と用途転換を進めた昭和中期・後期</b>	<b>55</b>
	<b>—いも加工・小売に活路を求めた川小商店—</b>	
1節	社会・経済動向とサツマイモ施策	55
1.	社会・経済の動向	55
2.	サツマイモの施策	56
2節	サツマイモの生産・消費動向	59
1.	生産の動向	59
2.	品種の変遷	60
3.	消費の動向	62
3節	石焼きいもの登場と変遷	64
1.	石焼きいもを考案した三野輪万蔵	64
2.	石焼きいもの辿った道	65
3.	昭和47年の焼きいも用サツマイモの生産と消費	66
4.	関西における焼きいもの現状	68
4節	川小商店の再復活から経営転換への道	69

---



---

1. 事業拡大期 1951（昭和26）～1969（昭和44）年	70
(1) 石焼きいもブームで事業拡大	70
(2) 東京甘藷問屋組合理事長に直衛就任	70
(3) 齋藤興平の就職と結婚	72
(4) ジャガイモの卸売へ進出	73
2. 経営試練期 1970（昭和45）～1980（昭和55）年	73
(1) 流通革命で転機を迎えた甘藷問屋	73
(2) 齋藤興平三代目を継承	75
(3) 経営試練期の事業活動	76
3. 経営転換期 1981（昭和56）～1988（昭和63）年	76
(1) 「川小商店」から「株式会社川小商店」を分離・独立	76
(2) サツマイモの加工・小売分野への進出	76
(3) 「有限会社興伸」の設立	77

#### 第IV章 サツマイモが再評価され始めた平成期

##### —消費嗜好を見据えた事業展開の川小商店—

1 節 社会・経済動向とサツマイモ施策	80
1. 社会・経済の動向	80
2. サツマイモの施策	81
3. 国際いも年	83
4. 秋篠宮同妃殿下の「いも類ブース」ご視察	84
2 節 サツマイモの生産・消費動向	86
1. 生産の動向	86
2. 品種の変遷	88
3. 消費の動向	90
4. 生産・消費の特徴	94
3 節 東京甘藷問屋組合の解散	94
4 節 川小商店グループと事業活動	95
1. 齋藤雅子四代目を継承	95

---

2. 川小商店グループの体制と事業活動	96
3. 齋藤浩一五代目を継承	100
4. 新たな事業活動の展開	100
(1) 産地加工工場を拠点に地域・農家との共生	101
(2) サツマイモの食育で社会貢献	102
5. 200年企業を目指して	102
<b>終章 未来へ生命を繋ぐサツマイモ</b>	<b>103</b>
1節 サツマイモに関する歴史的認識	103
2節 サツマイモとの縁	106
3節 未来へ生命を繋ぐサツマイモ	108
<b>主な引用・参考文献</b>	<b>112</b>
<b>資料編</b>	<b>113</b>
資料1 日本のサツマイモ年表	114
資料2 サツマイモ生産の推移	122
資料3 サツマイモの用途別消費の推移	126
資料4 サツマイモの主要品種	132
資料5 いも類行政組織の変遷	138



---

## 序 章 サツマイモの前史

### — 1万年前から明治維新まで —

中南米原産のサツマイモは、野生植物から作物になったのは今から約1万年から1万2千年前のことである。人類の食べものとしての利用を目的とした栽培化は、さらに遅れて今から約7,000年前と言われている。それ以降、徐々に世界の人々の生命を繋ぐ重要な作物の一つとなっていった。

しかし、原産地の中南米から世界へ本格的に伝播<sup>でんぱ</sup>していったのは、それほど古い話ではない。コロンブスの新大陸発見に伴って15世紀末頃に新大陸からスペインに伝わり、その後ヨーロッパ諸国へと伝播していった。16世紀末頃に、ようやくアジアのルソン（フィリピン）、中国（南部）まで広まった。

日本への伝来は、江戸時代初めの1605（慶長10）年に、琉球（沖縄）の野國總管<sup>のくにそうかん</sup>によって中国・福建省から琉球にもたらされた。その後、約270年間を要して1871（明治4）年頃に岩手県以西の日本各地に伝播していった。寒さに弱い作物であるため、種いもの貯蔵、栽培技術の問題もあって寒冷地域にはなかなか普及しなかったのである。近年、ようやく北海道でも栽培され始め、今日では日本全国に普及している。

わが国にサツマイモが伝来して400余年となる。この間、大飢饉<sup>ききん</sup>・戦争時の食糧危機<sup>きが</sup>の際には飢餓から多くの人命を救った。これにちなんで、サツマイモは救荒作物<sup>きゅうこうさくもつ</sup>と呼ばれている。

そして近年、食材としての優れた特徴と国民の健康志向の高まりと相まって、健康の維持・増進の観点からサツマイモを再評価する動きが見られ、新たな可能性を秘めた時代を迎えつつある。

---

## 1 節 サツマイモの特性

最初に、作物と食材の両面からサツマイモが有する特性をみておこう。

### 1. 作物としての特性

サツマイモが元来持っている作物としての優れた特性は、次の3点が挙げられる。

1つは、土壌を選ばず、どんな畑でも栽培が可能であるという抜群の土壤適応力があることだ。加えて、比較的強い病虫害抵抗性を持っている。したがって、手間がかからず栽培しやすい作物である。学校農園、市民農園などで人気が高く広く栽培されているのは、このように作りやすい作物という特性があるからにほかならない。ただ、一定の収量確保と美味しさを目指す場合には、それに必要な農業技術の習得が欠かせない。

2つは、サツマイモは太陽エネルギーを固定する力、すなわち光合成能力がわが国の食用作物の中で最も高い。これを、作物の単位当たりエネルギー生産力について、サツマイモを100とする比率で見ると、ジャガイモ81、イネ64、大麦44、小麦35、大豆26、里いも24である。また、エネルギー収支をみても、作物中で最も優れている。すなわち、サツマイモの生産中に消費されるエネルギーが作物中で最も少なく、1単位のエネルギーをつぎ込んで、1.6単位のエネルギーが得られる。このように光合成能力、エネルギー収支の両面で最も優れていることは、将来における生物資源活用の視点からみても、多面的な利用の可能性を秘めていると言える。

3つは、サツマイモは元もと熱帯性作物であるが、現在では温帯性気候にも適応した作物として広く各地で栽培されるなど、気候適応性を有している。例えば、日本におけるサツマイモ400年の歴史のうち、経済作物としての栽培状況をみると江戸時代には関東まで、明治時代には東北まで、平成時代には北海道までと順次北上し、栽培適応地域を広めていった。

一方、サツマイモは生産から貯蔵・流通、消費の各段階で作物として

---

---

の次の3つの弱みを抱えており、その克服、軽減が課題となっている。

1つは、サツマイモは低温に対して、非常に弱いことである。栽培中に15℃以下の気温に遭遇すると生育を停止し、9℃以下になると冷害を被るので注意を要する。また、サツマイモの地上部は蔓が伸び葉が繁茂し、地下部では根の一部が肥大し塊根（いも）を形成する。この“いも”の形成も、一様ではなく不揃いである。このように蔓性で、“いも”の形状が不揃いであることもあって、収穫作業の効率的な機械化は難しく省力化の進展を妨げる一因となっている。

2つは、サツマイモの水分は約70%で、米麦の約15%に比べて極めて高いので腐敗しやすく、円滑な貯蔵、流通が難しいという弱点がある。例えば、生いもの貯蔵適温は12～15℃であり、キュアリング貯蔵技術（注1）が普及し始めた1950年代以前までは、長期貯蔵が困難であった。キュアリング貯蔵技術に加え、マルチ栽培技術（注2）の普及によって早出し出荷が可能となる。こうして、1974年以降からサツマイモの周年供給が実現し、年間を通してサツマイモの味を楽しむことができるようになった。

3つは、消費の面では淡泊な食味のジャガイモと異なり甘味を有するので、料理の用途が限られ汎用性にやや欠ける食材であることだ。また、これまでの品種の主流は“ほくほく系”であったので、食べると“胸やけ”が生じた。このため、近年では若者を主体に“しっとり系”、“ねっとり系”へと嗜好の変化がみられる。

注1：キュアリング貯蔵技術とは、サツマイモの傷口や表皮直下にコルク層（傷を治す組織）を形成させることによって腐敗を防止し、長く貯蔵する技術。キュアリング処理の方法は、掘取り直後のいもを貯蔵庫内で、4日間にわたって30～35℃の温度と90～95%の湿度を加えて行われる。キュアリングのcureは、“治癒”を意味する。

注2：マルチ栽培技術とは、苗が植えられた畦面をポリエチレンフィルムで被覆し、その保温効果によって生育を促進させる栽培技術。

## 2. 食材としての特徴

人間が健康な状態で生きていくためには、三大栄養素と呼ばれている炭水化物（糖質）、タンパク質、脂質に加えて、ミネラル、ビタミンを含めた五大栄養素の摂取が必要である。現在の日本におけるサツマイモの位置づけは「おかず」、「嗜好品」であり、エネルギー源とミネラル、ビタミン類を摂取する役割を果たしている。

サツマイモは、栄養価、機能性成分などの面からみて大変優れた健康食品であり、“準完全栄養食品”とも呼ばれている。食物繊維も多く、ビタミンCはでん粉に包まれているので、熱に強く摂取しやすい。また、カリウム、カルシウム、リンなどのミネラルも多く含まれている（表1、表2）。さらに、サツマイモを切断すると白い乳液がしみ出てくる。この物質の主成分は、ヤラピンと呼ばれる樹脂配糖体である。ヤラピンは

表1 サツマイモの一般成分とミネラル含有量（可食部100g当たり）

	熱量 kcal	水分 g	タン パク 質g	脂質 g	炭水 化物 g	灰分 g	ミネラル			
							Na mg	K mg	Ca mg	P mg
塊根・生	132	66.1	1.2	0.2	31.5	1.0	4	470	40	46
塊根・蒸し	131	66.4	1.2	0.2	31.2	1.0	4	490	47	42
塊根・焼き	163	58.1	1.4	0.2	39.0	13.0	13	540	34	55
蒸切干	303	22.2	3.1	0.6	71.9	18.0	18	980	53	93

資料：文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会「日本食品標準成分表2010」

表2 サツマイモのビタミンと食物繊維含有量（可食部100g当たり）

	ビタミン類						食物繊維		
	$\beta$ -カロ テン $\mu$ g	E mg	B <sub>1</sub> mg	B <sub>2</sub> mg	葉酸 $\mu$ g	C mg	水溶性 g	不溶性 g	総量 g
塊根・生	23	1.6	0.11	0.03	49	29	0.5	1.8	2.3
塊根・蒸し	27	1.5	0.10	0.03	46	20	1.0	2.8	3.8
塊根・焼き	—	1.3	0.12	0.06	47	23	1.1	2.4	3.5
蒸切干	—	1.3	0.19	0.08	13	9	2.4	3.5	5.9

資料：表1に同じ。

---

古くから緩下剤や健胃剤として知られ、便秘解消効果がある。

サツマイモを初めとするいも類が有するこうした食材としての特徴については、女子栄養大学の香川綾初代学長および香川芳子現学長からも高い評価をえてきた。

## 2節 サツマイモの分類・起源

サツマイモはヒルガオ (Convolvulaceae) 科サツマイモ (*Ipomoea*) 属の作物であり、学名は *Ipomoea batatas* (L.) Lam. (イポメア・バタータス) である。ヒルガオ科の植物であるがゆえに、表紙に掲げた朝顔によく似た“サツマイモの花”は、沖縄県などの西南暖地で見ることができる。

サツマイモは、1753年に分類学の創始者である Linnaeus (リンネ) によって初めて分類学的に識別され、*Convolvulus batatas* (コンボルブラス・バタータス) と命名された。現在の学名は、最初にリンネが *Convolvulus* 属に位置付けたサツマイモを、Lamarck (ラマルク) が *Ipomoea* 属に移したこと、そしてそれが現在の分類学で支持されていることを表している。つまり、括弧内の L はリンネの頭文字であり、Lam. はラマルクの名前の短縮形である。なお、*ipomoea* は“いも虫”の意味を持つ *ips* と“~のように”の意味を持つ *homoios* が合成されたもので、“物にからみついて這い上がる”という意味を持つ。*batatas* には“いも”という意味がある。したがって、学名は“蔓性で地下部にいもができる植物”を表している。

ところで、サツマイモの起源地はどこであろうか。これまでにその起源は、中南米とされてきた。だが、中南米のうちの中米、南米のどの地域を指すのかを特定するまでには至っておらず、現在もその起源説を巡って論争中である。なお、最古のサツマイモ遺物(野生型のサツマイモ)は、今から1万年~1万2千年前のものと推定されており、南米・ペルー海岸のチルカ谷を中心とする地域から多く出土している。

サツマイモの起源説には、大きく分けてメキシコ起源説とアンデス起



---

源説がある。メキシコ起源説には、メキシコ・グアテマラの地域とする田中正武（1975年）らがあり、メキシコのユカタン半島からベネズエラのオリノコ河口の地帯とする Austhin.D.F.（1987年）がいる。一方、アンデス起源説には、南米北西部とするニュージーランドの Yen.D.E.（1982年）、エクアドルからペルー海岸にかけてのアンデス山麓とする小林 仁（2006年）がいる。断定はできないが、現時点ではアンデス起源説を支持する者が多いようである。

### 3節 サツマイモの伝播

#### 1. 世界への広がり

今から約500年前にコロンブスをはじめとするヨーロッパ人が到着した中南米には、それまでヨーロッパでは馴染みのなかったトウモロコシ、カボチャ、バナナ、タバコなど多くの作物が栽培されていた。サツマイモもその一つで、中南米で年間の最低気温が約10℃以上の広範な地帯に広まっていたと推測されている。

サツマイモは、この中南米を起源とし世界各地に伝播していった。起源地からどのような経路で伝播したかは必ずしも明確になっていなかったが、1982年にニュージーランドでサツマイモの研究をしていた Yen.D.E.によって、サツマイモの呼称、航海記録、民族学的伝承などから推察すると、大きく異なる3つのルートがあったといわれてきている（図1）。

1番目は、ヨーロッパ人が中南米にやってくる以前からあった“クマラ・ルート”である。サツマイモを kumal とか kumar と呼んでいた人たちによって、コロンブス以前に南米からポリネシアに伝わった経路である。この伝播経路をみると、ペルー海岸を出発したサツマイモはまず3～7世紀にポリネシアのマルケサスに伝わり、その後数百年かけて13～14世紀までにハワイ、ニュージーランド、イースター島などのポリネシアの島々に伝わったとみられている。

2番目は、“バタータス・ルート”である。コロンブスが西ヨーロ

パに持ち帰った1492年の航海まで遡れる。サツマイモを batata とか padada と呼んでいた西インド諸島で、スペインの探検家たちが入手してヨーロッパに広めた経路で、後にはこのルートでポルトガル人がヨーロッパからアフリカ、インドへと伝え、ほぼ80年を経て東南アジアやメラネシア西部まで伝わった。

ヨーロッパでのサツマイモは、当時“バタータス”とか、それが訛って“ポテト”と呼ばれていた。その後、サツマイモよりも約80年遅れて

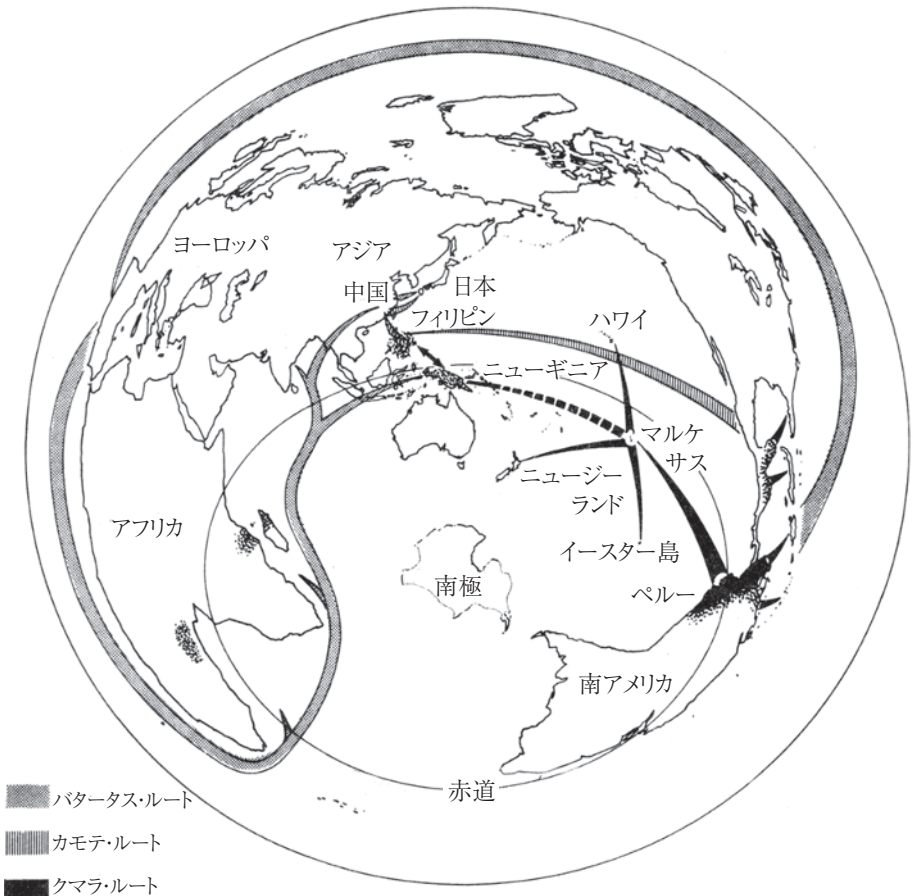


図1 サツマイモ伝播の3大ルート

---

ヨーロッパに伝来したジャガイモが“アイルランド・イモ (Irish potato)”と呼ばれたため、これと区別するためにサツマイモは“スペイン・イモ (Spanish potato)”の呼称になった。ところがその後、ジャガイモはヨーロッパの各国に広がるにつれて、いつの間にか“ポテト”はジャガイモを指すようになっていった。

コロンブスがスペインのイサベラ女王に献上した西インド諸島のみやげの一つに、サツマイモがあったと伝えられている。しかし、その採取場所やどのような品種であったかなどの詳細は不明である。また、サツマイモは1576年にベルギーで、1597年にはイギリスでそれぞれ試作されたが、冬季の低温のためいずれも栽培は成功しなかった。このようにサツマイモは、冷涼で冬季はかなり低温となる大部分のヨーロッパの国々では栽培は難しかった。このほか、“いも”の嗜好性比較では、サツマイモよりもジャガイモの方が人々に好まれたことなどもあり、ヨーロッパではサツマイモがほとんど広がらなかった。

3番目は、16世紀にスペイン人がサツマイモを kamote と呼ばれていたメキシコのアカプルコから、グアムを通過してフィリピンへ伝えた“カモテ・ルート”である。パプアニューギニアやフィリピンなどオセアニアには、“クマラ・ルート”や“バタータス・ルート”のほか、このカモテ・ルートによってもサツマイモが広まった。その結果、多様な品種のサツマイモが伝えられた。

## 2. 日本での広がり

### (1) 琉球（沖縄）への伝来

サツマイモは16世紀初頭に起源地である中南米を出発し、ヨーロッパ、アフリカ、インド、東南アジア、中国と、実に百年に及ぶ旅を続け、ついに琉球（沖縄）に到達した。

琉球へは、砂川親雲上<sup>うるかべーちんしや</sup>旨屋によって1597（慶長2）年に宮古島にもたらされたとする伝承があり、これがわが国へサツマイモが渡来した最初とみられていた。しかし、近年に至り渡来年代に誤りがあることが指摘され、宮古島伝来は琉球本島より13年遅い1618（元和4）年であるとさ

---

れている。これによって琉球初渡来は、野國總管のくにそうかんが1605（慶長10）年に中国・福建省から郷里の野國村（現嘉手納町）に持ち帰った時とするのが定説となりつつある。1594年にルソン（フィリピン）から福建省に伝来したサツマイモは、痩せ地でもよく生育することが知られるようになり、それからわずか11年後には琉球まで達したこととなる。

野國總管は野國村の出身で、琉球から中国に派遣されていた進貢船の總管（事務長）をしていた人で、1605年に中国からサツマイモを鉢植えにして持ち帰ったことで知られている。琉球に伝えられたサツマイモは、福建省で蕃薯（ハンスー）と呼ばれていたうちの3品種であった。その普及に尽力した儀間眞常ぎましんじょうの功績もあって、わずか15年間で琉球のほぼ全域に広まり、救荒作物として大きな役割を果たしていった。

## (2) 日本各地への伝播

琉球の風土に適したサツマイモは、西南諸島を島伝いに北上を重ねた。しかし、薩摩藩さつ ま は ん（鹿児島県）をはじめ日本各地への広がりには、当時の社会情勢やサツマイモの作物としての特性を反映して、複雑な伝播の道を辿ることとなる。

当時、サツマイモは、食糧不足に悩む貧しい農民にとって貴重品であった。一方、為政者にとっては食味や保存に難点があり上納物ではなかったために、それほど注目されなかった。また、台風や干ばつには比較的強い反面、寒さに弱いので薩摩藩の本土以北では、冬季の貯蔵や春季の育苗が相当困難であったと推察されている。さらにサツマイモが日本各地に広がろうとしていた時代は、江戸幕藩体制の下で鎖国令をはじめ各種の統制を強めていった時代であった。藩間の物流も禁制を犯すことになるため、サツマイモといえども表立って他藩に持ち出すことはできなかった。このような厳しい状況を乗り越えて、サツマイモは着実に北上を続けていったのである（巻末の「資料1 日本のサツマイモ年表」を参照）。

明治維新前におけるサツマイモの伝播経路を、正確に辿れる客観的な記録は少なく、そのほとんどが伝承記録などなどに依存している。それ

---

らの知見などをもとに、サツマイモが江戸時代に270年間を要して、琉球から北海道を除くほぼ日本全国に伝播していった経過を概観しておこう。サツマイモの日本での広がりについて私は、次の三つの段階を経て伝播していったとみている。

伝播の第一段階は、本州における普及の源流となった①薩摩ルートと②長崎ルートの二つで、この薩摩と長崎がサツマイモ伝播の基点になったと言えよう。第一段階の普及期間は、1609年～1698年までである。

琉球から薩摩に伝播した薩摩ルートには、さらに、ア、1609年に薩摩兵が琉球から薩摩藩の本土に伝える。イ、1613年にポルトガル人が、ルソンから薩摩藩の坊津に伝える。ウ、1620年頃には、琉球から島伝いに北上し奄美に達する。エ、1698年に薩摩藩の種子島元久（種子島の島主）が、琉球国王・尚貞しょうていからサツマイモを譲り受け種子島で広まる、など様々な経路で伝播していったことであろう。

一方、長崎ルートは、1615年にウイリアム・アダムズ（日本名：三浦みうら按針あんじん）が琉球から長崎に移入し、平戸でリチャード・コックスがサツマイモの切り苗を植え込むのではなく小さいものを直接植え込むちやくはん直播を伝えた。長崎は鎖国時代にあって開港が唯一認められ、海外交易の窓口として物流・文化の両面で日本国内外への情報発信基地としての役割を担っていた。その流れの一環として、サツマイモの国内伝播にも貢献していったと推察しても違和感はなかろう。

伝播の第二段階は、薩摩と長崎を基点に西日本を中心として全国各地へ伝播していった時代を指す。その伝播経路としては、①瀬戸内海ルート、②黒潮ルート、③北前船ルートの3つが挙げられよう。

瀬戸内海ルートは瀬戸内の海路を経て、四国、中国、近畿地方に伝播していったのである。このルートでは、江島為信ひゅうがが1692年に日向（宮崎県）から伊予（愛媛県）の今治いまばりへ、下見吉十郎あさみきちじゅうろうが1711年に薩摩の伊集院村いじゅういんから伊予の大三島おおみしまへ、それぞれ伝えた伝承事例などがある。

黒潮ルートは、太平洋を“海上の道”として、サツマイモが伝播していった。その伝承事例として、鼎山和尚ていざんわじょうが1615年に薩摩から紀伊（和歌

---

山県)の串本町わぶか和深へ、小八木五兵衛が1705年に薩摩から土佐(高知県)和食村わじきむらへ、それぞれ伝えた伝承事例などがある。司馬遼太郎は、『街道をゆく』の『種子島みち』の中で、種子島と高い航海技術を持った紀州熊野とは、中世の昔から太平洋を道として、常に接触し交流があったことを記している。これらのことから、黒潮ルートの存在は傍証されよう。

江戸時代に日本海を行き来し隆盛を極めた北前船は、北海道へ米、醤油などを、帰り荷として北海道産の昆布、魚肥などを本州に運んだ。この北前船ルートでは、関沢六左衛門が1834年に薩摩から加賀(石川県)へ、田中宮門が1856年に新潟から山形の西田川郡袖浦村(現酒田市)へ、それぞれサツマイモを伝えた伝承事例などがある。

伝播の第三段階は、1732年の享保の大飢饉をきっかけとして、江戸幕府が本格的にサツマイモの普及に取り組んだ18世紀半ば以降の時代を指す。その結果、関東地方を中心に全国各地に伝播し人々の生命を救った。これが江戸幕府ルートである。その嚆矢は、石見こうし(島根県)大森銀山の代官であった井戸正明いどまさあきが、1732年に幕府を通じて薩摩藩から甘藷の種いもを石見に移入したことだ。さらに青木昆陽あおきこんようは、1733年に「蕃藷考」ばんしょこうを著した。そして1735年には小石川御薬園および養生所構内、下総国馬加村(現千葉市花見川区幕張)、上総国不動堂村(現千葉県九十九里町)で、サツマイモの試作に成功した。その試作成果を活かして、千葉、埼玉、茨城県を中心とする関東一円に普及していった。時を経て1825年には、宮城県の中田村(現仙台市太白区中田)まで広まった。

サツマイモは明治・大正・昭和期にも、北上を続けた。平成期に入って、北海道でも栽培ができるようになり、遂に日本全国に普及したのである。

---

## 第 I 章 サツマイモの生産・消費が拡大した明治・大正期 —甘藷問屋川小商店の誕生と経営基盤確立—

明治維新以降、日本は西南戦争（1877年）、大日本帝國憲法公布（1889年）、日清戦争（1894～1895年）、日露戦争（1904～1905年）を経て、近代国家の礎を築いていった。

また、サツマイモにおける明治・大正期の主な出来事は、「紅赤」の発見（1898年）、沖縄県で人工交配による品種改良の事業が開始（1914年）され公的機関によるサツマイモの育種体制整備が緒についたことなどである。

齋藤小平次（以下「小平次」という。）は、今から136年前の1876（明治9）年に川小商店を創業した。明治9年といえば、札幌農学校（現在の北海道大学）が開設された年でもある。それから7年後の1883（明治16）年には、東京甘藷問屋組合に加入する。以降、1922（大正11）年まで順調に事業拡大を続ける。しかし、翌1923（大正12）年の関東大震災で、卸・小売部の建物を全て焼失し壊滅的な被害を受けた。

### 1 節 社会・経済の動向とサツマイモ施策

#### 1. 社会・経済の動向

1868（慶応4）年の明治維新は、日本が近代国家を形成するための大変革であった。慶応4年9月8日に「慶応」の元号を廃し、「明治」と改められた。明治維新から約10年間は、依然として政情が不安定であった。それでもこの間、1871（明治4）年の廃藩置県、同年の通貨単位として新たに「円」が誕生するなど、“国のかたち”を造るべく様々な制度が整備されていった。1877（明治10）年の西南戦争終結を境に、ようやく国内での内乱が治まり世相が安定化に向かう。

1881（明治14）年4月7日には農商務省が創設され、日本の農業政策が本格的にスタートする。国政の要となる大日本帝國憲法は、1889（明治22）年に公布され、翌1890（明治23）年11月29日に施行された。これ

---

によって日本は、名実共に近代国家となったのである。しかし、国際的な<sup>あつれき</sup>軋轢は収まらず、1894（明治27）年の日清戦争、1904（明治37）年の日露戦争へ突入していく。両戦争とも勝利に終わったが、特に日露戦争は終始薄氷を踏む状況にあった。

1911（明治44）年に日本は、長年の懸案であった輸入品への関税を自由に決められることができる関税自主権をようやく回復する。こうした動きもあり、明治末期から大正初期までは好景気であった。しかし、1918（大正7）年に入ると、食糧不足等を背景として富山県魚津町（現魚津市）の漁民主婦らによる米騒動が発生し、それがまたたく間に全国へ波及していく。これらのことからサツマイモの重要性が徐々に認識され、1914（大正3）年以降、国、県によるサツマイモ施策が本格的に実施される。1914年と言えば、2012年10月に大正時代当時の赤レンガ駅舎に復元されたJR東京駅が、開業した年でもある。

## 2. サツマイモの施策

明治初期は、江戸時代からの米麦を主体とする耕種農業が色濃く残り、その中へ外来作物であるサツマイモ、ジャガイモを取り入れることは、農家の生産面だけではなく、国民の食習慣の面からみても容易ではなかった。為政者たちも、サツマイモ、ジャガイモ生産の振興には躊躇し、積極的ではなかった。このような風潮の中でも、明治～昭和前期における近代的な農学研究・教育の先駆者であった<sup>たまりきぞう</sup>玉利喜造（1856～1931年、日本最初の農学博士で東京帝國大学教授）は、暖地におけるサツマイモ、寒地におけるジャガイモの生産振興を奨めた。また、政府は1879（明治12）年に、米国と英国から種苗用のサツマイモとジャガイモを輸入し、その試作・払下げを行っている。さらに1884（明治17）年には、農商務省が小笠原諸島産のサツマイモ品種を取り寄せ、それを沖縄、鹿児島、愛媛、静岡の4県に配布している。

余談に入る。小笠原諸島は、1830（天保1）年頃までは無人島であった。だが、石炭、食糧、水が入手できる捕鯨の物資補給基地として重視され、1830年以降、米国、英国などの欧米人が移り住んでいった。江



---

戸幕府は1862（文久2）年に、咸臨丸で小笠原の父島へ役人、測量師、絵師を派遣し、日本の領土であることを世界に宣言する。アメリカ東インド艦隊司令官ペリーは、1853（嘉永6）年の浦賀入港以前に小笠原の父島へ寄港し、島民に牛、羊、山羊や野菜の種子を与え、石炭補給の敷地を購入している。列強の外圧にさらされ続けていた明治政府は、1876（明治9）年にも小笠原諸島の日本統治を、改めて各国に通告している。前述の小笠原諸島産サツマイモ品種の関係県への配布は、欧米人が小笠原諸島へ移入したサツマイモの品種を単に日本国内へ普及させる目的だけではなく、こうした領有権問題とも深い関わりがあったのかもしれない。

その後、日清・日露戦争を経て、サツマイモを原料とするでん粉製造業、サツマイモでん粉を原料とする水飴のほか、焼酎などの農産加工業が次々と発展していった。これらが起動力となって、サツマイモの生産は急速に増大していく。かくて、サツマイモは鹿児島、宮崎県の南九州を始めとして、千葉、埼玉、茨城県など関東地域でも盛んに栽培され、農業経営上の重要作物としての地位を高めていった。

大正時代に入って間もなく米騒動が起こり、サツマイモは主食である米の不足もあって、主食に準ずるまでその地位を高めた。切干甘藷の製造なども、この頃から奨励され始めた。同時に、食用、原料用サツマイモの品種改良も本格的に開始された。今日みられるサツマイモの育種、増殖体系の骨格は、1914（大正3）年に沖縄県で開始された人工交配による品種改良事業が基点となり、それ以降、順次整備され今日に至っている。

## 2節 サツマイモの生産・消費動向

明治から大正期において、サツマイモの生産は順調に増加した。また、消費も焼きいも、青果用を中心に、焼酎やサツマイモでん粉から作られる水飴などの農産加工業の発達もみられ、サツマイモの生産、消費は急速に拡大していった。

## 1. 生産の動向

1878（明治11）年、明治政府が実施した「農産表」調査によって、初めてサツマイモの公式な生産統計が作られた。その年の作付面積は14万8,200ha、10a当たり収量は560kg、収穫量は82万8,600tであった。これを2009（平成21）年の生産（作付面積4万500ha、10a当たり収量2,530kg、収穫量102万6,000t）と比較してみると、作付面積は3.7倍、10a当たり収量は0.2倍、収穫量は0.8倍となっている。明治11年は単収こそ現在よりもかなり低かったいが、収穫量は現在と概ね同じであり、作付面積は現在の4倍に達していた。

なお、明治11年におけるジャガイモの生産は、作付面積9,550ha、収穫量3万2,400tに過ぎないマイナーな作物であった。これに対してサツマイモは、明治11年の時点で既に広く栽培され、国民生活に定着していたことがわかる。

次に、5ヵ年間の加重平均値で、1878（明治11）年～1925（大正14）年におけるサツマイモ生産の推移をみておこう（表3）。

作付面積は、明治11年の16万haから明治23年までは緩やかに増加し

表3 日本におけるサツマイモ生産の推移（1878～1925年）

年 産	5ヵ年間の加重平均値					
	作付面積 ha		10a当たり収量 kg		収穫量 t	
1878（明治11）～1880（明治13）	155,200	100	600	100	936,700	100
1881（明治14）～1885（明治18）	167,500	108	700	117	1,174,250	125
1886（明治19）～1890（明治23）	219,700	142	660	110	2,105,000	225
1891（明治24）～1895（明治28）	272,100	175	820	137	2,220,000	237
1896（明治29）～1900（明治33）	262,100	169	1,010	168	2,642,800	282
1901（明治34）～1905（明治38）	269,100	173	970	162	2,615,400	279
1906（明治39）～1910（明治43）	292,200	188	1,140	190	3,321,600	355
1911（明治44）～1915（大正4）	300,100	193	1,270	212	3,795,400	405
1916（大正5）～1920（大正9）	312,000	201	1,340	223	4,173,400	446
1921（大正10）～1925（大正14）	293,800	189	1,290	215	3,789,600	405

資料：農林水産省「作物統計」より作成

注：1. 1878～1880年は、3ヵ年間の加重平均値

2. 1881～1885年は、1885年が未調査のため4ヵ年間の加重平均値

3. 1886～1890年は、1887年以外の4ヵ年間の加重平均値のため1887年の単年度値を採用

4. 1891～1895年は、1891年、1893年が未調査のため3ヵ年間の加重平均値

---

た。日清戦争と日露戦争の前後に当たる明治24～38年の間は、その増加の伸びは停滞した。その後、明治期末まではやや増加し、大正期に入って再び停滞したものの大正14年には約2倍の30万haまで増加していった。

10a当たり収量は、明治11年の600kgからほぼ順調に上昇し、篤農家<sup>とくのうか</sup>による栽培技術の改善、普及などもあって大正14年には約2倍増の1,300kgに達した。

収穫量は、作付面積と10a当たり収量の増加によって明治11年の94万tから大正初めまで順調に増加し、大正期はやや停滞したものの大正期末には4倍増の約400万tとなった。

ここで、この時代における品種をみておこう。明治期末頃のサツマイモ品種数は、全国で約300品種あり、そのうち3分の1は沖縄県で作られたと推定されている。

明治後期から大正期における主要品種には、1894（明治27）年から1895（明治28）年の両年にわたり広島県の久保田勇次郎がオーストラリアから導入した「源氏」、1898（明治31）年に埼玉県の山田いちが「八房」<sup>やつふさ</sup>から発見した「紅赤」<sup>べにあか</sup>、1900（明治33）年に久保田勇次郎がアメリカ合衆国から導入した「七福」<sup>しちふく</sup>（通称“アメリカイモ”）、1918（大正7）年に埼玉県農事試験場が「太白」<sup>たいはく</sup>（「吉田」）から選抜した「太白崎1号」のほか、「花魁」<sup>おいらん</sup>（「飯郷」<sup>いひごう</sup>）、「四十日」<sup>しじゅうにち</sup>などがある。「紅赤」、「太白」は東日本を中心に、「源氏」、「七福」は西日本を中心に、それぞれ普及していった。

## 2. 消費の動向

サツマイモは、明治初期から焼きいも、蒸かしいも、干しいもなどの副食、間食用として、盛んに消費されていた。日清、日露戦争を経た明治後期になるとサツマイモを原料とする焼酎、サツマイモでん粉を原料とする水飴などの製造業の発達があり、サツマイモの消費は急速に伸びた。大正7年には米騒動が発生して全国に広まり、米不足もあってサツマイモは主要食糧としても地位を高めた。切干甘藷の製造などもこの頃

---

から奨励され始めた。

近年、人気の高いサツマイモから作られるスイーツポテトの源流は、1887（明治20）年に東京の料理店で作られたいも料理に始まると言われている。また、スイーツポテトという言葉が活字となって初めて登場したのは、1914（大正3）年のことである。

### 3. 焼きいもの歴史

明治時代には、サツマイモの主要な消費用途であった“焼きいも”の歴史を、まとめておきたい。

1719（享保4）年に来日した朝鮮通信使随員の記録によると、京都には1719年以前から焼きいも屋があったという。江戸に焼きいも屋が現れたのは1793（寛政5）年であり、当時の焼きいもは“焙烙焼き”であった。焙烙とは、素焼きの浅い土鍋である。焙烙は割れやすいので、大きな土鍋はない。

そこで焼きいも屋は、鋳物屋に底が浅くて大きい鉄の平釜を作らせた。これが“釜焼き”である。“釜焼き”には「丸焼き」と「切り焼き」があり、燃料として古俵、古縄のワラを再利用し、弱火でじっくり焼き上げた。江戸時代の焼きいもは、甘くて美味しく値段が安かったこともあって、大変人気があった。当時の江戸では治安維持のため、各町毎に木戸番屋があった。その木戸番の内職として焼きいもが売られていたのである。1832（天保3）年に寺門静軒てらかどせいけんが書いた『江戸繁昌記』では、焼きいも屋の賑わいにもふれ、年寄りから下男・下女、さらにはお嬢さんまでも買い求めたと記している。

焼きいも屋は、明治期に入って一段と大繁盛した。大正期に入ると、パンやキャラメル、チョコレートなどの洋菓子が発売されたこと、台湾産バナナの進出もあって、“釜焼き”にかげりが出始め、大正12年の関東大震災以降はパンの小売店が多くなり、転廃業する焼きいも屋が続出した。

1929（昭和4）年に“つぼ焼き”が中国から神戸に入り、翌1930年には東京へ伝播した。焼き方は、針金の先にサツマイモを丸いもごと引っ

---

掛けて、いもが“つぼ”の中程にくるように吊<sup>つる</sup>す。次に金属製の蓋<sup>ふた</sup>をしてコークスや木炭を焼き、蒸し焼きにするものだ。“つぼ焼き”は「丸焼き」なので“釜焼き”の「切り焼き」よりも美味しいというのがセールスポイントであった。焼きいもの消費が減退した中でも、焼きいも屋にこだわる者は“つぼ焼き”を始めた。“釜焼き”に比べると、焼ける数量が少ないので、焼きいもの需要が減っていた時代に合致した焼き方であったといえる。こうして東京に500軒以上の“つぼ焼き”屋が出現した。

太平洋戦争後の食糧事情がやや緩和して、サツマイモの配給統制が撤廃された翌1951（昭和26）年には、東京で“石焼きいも”が新たに登場する。この“石焼きいも”は、昭和30年代に全盛期を迎える。従来の場合固定型焼きいも屋と異なり、いもを焼く道具一式とリヤカーがあれば手軽に引き売りのできる移動型焼きいも屋の登場となった。また、焼き方がユニークであった。つまり鉄の箱の中に小石を沢山入れ、下から火を炊いて石を焼き、その上にもを置いて焼く方式だ。この新方式の発案者は、墨田区向島の三野輪<sup>みのわまんぞう</sup>万蔵である。リヤカーによる「引き売り屋台」方式は、後に軽四輪トラック方式に変わっていった。

1970（昭和45）年に大阪で開催された日本万国博覧会（大阪万博）を境に、それまで隆盛を誇った“石焼きいも”は、他のファストフードに押されて衰退していく。昭和45年はマクドナルド、ケンタッキーフライドチキンなどが続々上陸してきた年で、「ファストフード元年」とも呼ばれている。

昭和期末から平成期に入ると、サツマイモは健康食品として見直され始めた。だが、焼きいもは値段がやや高いというイメージもあって消費拡大になかなか繋がらず低迷期が続いた。しかし、平成18年頃からスーパー、デパートに“電気式自動焼きいも機”が新たに導入されてから、一気に焼きいもブームが到来し現在も活況が続いている。

以上、焼きいもの歴史を概観した。時代の転換期に遭遇すると、次々に焼きいもを作る技術と販売方式が新たに編み出されてきたことがわか

る。現在、焼きいも作りの技術革新と新しい販売方式へのたゆみない挑戦によって、男女を問わず若者から高齢者に至る幅広い年齢層から、再び焼きいもファンを獲得しつつある。

### 3節 川小商店の創業と経営理念

川小商店136年の軌跡を辿る前に、川小商店の歴史を概観しておきたい。その一助として、第I章の末尾に川小商店の沿革を示した(表4)。

#### 1. 創業者齋藤小平次のプロフィール

川小商店の創業者小平次は、明治維新を遡ること12年前の1856(安政3)年に生まれた。1928(昭和3)年に73歳で没するまで、江戸、明治、大正、昭和と激動の時代をサツマイモの商い一筋に生きた。

生家は、当時の川越藩の領内であった現在の埼玉県朝霞市根岸台の地主で、サツマイモを生産していた。二代目齋藤直衛(以下「直衛」という。)の生前の話によると、「朝霞市にあった創業者小平次の生家には、

東武東上線の朝霞駅から他人の土地を踏まずに帰れた。」というほどの大きな地主だった。しかし、自作農創設を目的として、戦後の1946(昭和21)から1950(昭和25)年にかけて実施された農地改革により、齋藤家は所有していた大部分の田畑を失った。

三代目齋藤興平(以下「興平」という。)が父の二代目直衛から聞いた話によれば、小平次には威風があり、正義感が強く、剛胆で進取の気性に富んだ性格であった。加えて、大変な働き者で、商才にも長けていたという(図2)。



図2 明治初年頃の齋藤小平次  
(提供：川小商店、浦和で撮影)

---

## 2. 創業の時代背景

明治初めの東京では、“焼きいも”が大変人気のある食べもの、商品の一つであった。小平次は川越地方でサツマイモを生産し、川越舟運を利用しながら自信を持って東京に出荷していた。当時、陸付けおかづとって「いも俵」を荷車に積んで新河岸川しんがしがわの舟着き場まで運び、夜中の12時頃川越を出発し、板橋付近の間屋に着くのが翌朝の9時過ぎであった。しかも安い値を付けられた場合でも、持ち帰ることは至難であった。また、舟運ではサツマイモが度々腐敗し、甘藷問屋に捨て賃を払うこともあったという。さらに、東京の甘藷問屋からは、良質なサツマイモを出荷しても傷んでいないのに傷んでいるとか、本当は美味しいのに不味いと言って何かと難癖をつけられ、一方的に値切られることが多く義憤を感じていた。こうした理不尽な行為が重なりそれに耐えかね、このままではサツマイモ農家は立ち行かなくなると思い、遂に「自分たちで作ったサツマイモは、農民に正当な代金がわたるようにしなければならない。そのために自ら販売しよう。」と決意し、8軒の総本家であった齋藤小平次は、田畑を小作農家に託して東京に出る。それは1876年（明治9）年秋で、20歳の時のことであった。

当時、川越と東京を結ぶ川越舟運は、物流の大動脈であった。東京ではサツマイモなどの物資の大集積地として賑わっていた隅田川の大川端（現在の浅草駒形河岸）を、商い場所おおかわにすることを決断する。隅田川は吾妻橋あづまばしを境に、海から吾妻橋までを「大川」、吾妻橋から上流を「宮戸川みやとがわ」と呼ぶ。その大川端で小売りの焼きいも屋を出し、傍らで卸業も兼業する「川小商店かわこしょうてん」を創業したのである。

屋号は、出身地の川越の「川」と名前の小平次の「小」の2つの頭文字を取り入れて「川小商店」と命名した。

## 3. 共生の経営理念

小平次は、サツマイモ農家と強い信頼関係を結ぶことが事業経営の基本だと考えていた。つまり、サツマイモ産地を疲弊させることなく、一生懸命栽培している農家には経営持続可能な価格で買い取るというもの

---

だ。その結果として、サツマイモ農家も川小商店も共に栄えるという共生の経営理念である。この理念が、二代目直衛の時代にサツマイモ農家の「再生産価格の維持」という社是しゃぜとなり、今日まで受け継がれている。

#### 4節 川越いもと川越舟運

ここで、川小商店創業の原点であり、焼きいも用サツマイモ供給の源となった“川越いも”とそれを輸送した「川越舟運」に触れておこう。

##### 1. 川越いもの歴史

“川越いも”という呼び名は、「川越藩領の川越地方から生産される美味しいサツマイモ」という趣旨からきたものである。正確に言えば川越藩に隣接する他領の村から生産されたサツマイモも一部含まれていたので、その当時から“川越いも”という場合には、川越地方一帯の広いエリアで生産されたサツマイモを総称していた。

今から180年前の江戸天保期（1830～1843年）には、既に焼きいも用サツマイモとして日本一のブランド品になっていた。「栗(九里)より(四里)うまい十三里」は、“川越いも”を最も世に知らしめた有名なキャッチフレーズだ。

川越藩の領地は、江戸前期に3万7,500石、後期には17万石であった。当初、入間郡50カ村、高麗郡17カ村、比企郡15カ村の82カ村であったが、後に現在の狭山市、所沢市の一部、野火止のある新座市等が加わり村数が大幅に増え、新田開発も進んだ。

江戸に最も近いところに位置する川越藩主の多くは、幕府の老中などの要職にあった。にもかかわらず、サツマイモの川越地方への導入はやや遅く、青木昆陽あおき こんようがサツマイモの試作に成功した1735（享保20）年から16年後の1751（宝暦1）年のことであった。現在の所沢市南永井の名主であった吉田弥右衛門が、上総国（千葉県）から導入したのが始まりである。

では何故“川越いも”が江戸時代から既にブランド品になったのだろうか。川越地方が位置する武蔵野台地は、関東ローム層といわれるサツ



---

マイモの栽培に適した土壌であった。さらに平地林が多かったのでクヌギ、コナラ、赤松などの落葉で作った沢山の堆肥を施用し地力増強に努めた結果、甘味が強く味も香りも抜群の美味しいサツマイモができたといわれている。加えて、1714（正徳4）年には、江戸の神田多町<sup>かんだ たまち</sup>に將軍家へ野菜を納める御用市場である「青物役所」<sup>あおもものやくしょ</sup>が開設された。1832（天保3）年には、下総国千葉郡6カ村と武蔵野国入間郡24カ村のサツマイモは、「青物役所」納入の指定産地として直納が認可され、江戸市場で安定した地位を確立していった。つまり、夏の土用を過ぎてから12月の暮れまでは千葉郡の早出しサツマイモを、正月から夏の土用までは入間郡の囲いサツマイモ（貯蔵いも）を納め、將軍家では一年中サツマイモで不自由することがないように配慮したものであった。

さらに言えば、川越地方に商才に長けた者がいたことなどがその要因と推察される。そして今、蔵造りの街川越は人口34万人、年間観光客600万人を数え、サツマイモ生産は大幅に減少したものの、“いもせんべい”のほか新たないも菓子が開発され好評を博している。

## 2. 江戸・東京を結んだ川越舟運

荒川の支流である新河岸川は、川越市内の北部を迂回し、東京都板橋区内で荒川と合流する。今から360余年前の1647（正保4）年に川越藩主で知恵伊豆といわれた松平信綱<sup>のぶつな</sup>が、新河岸川を改修して川越と江戸間の舟運を開いた。これが「川越舟運」の始まりで、川越商人などの活躍もあって江戸から川越に莫大な富と文化、情報をいち早く取り入れることで繁栄し、川越は“小江戸”と呼ばれるようになった。

川越舟運のルートは、川越を起点に新河岸川を下り、荒川との合流点である千住を経て隅田川に入り、終点の浅草・花川戸に至るものであった。川越舟運の活況を船積問屋の営業公認数でみると、1731（享保16）年の16軒から1774（安永3）年には30軒となりピークを迎え、それが1831（天保2）年まで続く。その後、明治30年頃までは概ね順調であった。しかし、1895（明治28）年から1914（大正3）年にかけて鉄道などの陸運が整備され、1920（大正9）年には新河岸川の改修工事も始まっ

た。これらのことによって舟運は徐々に衰退し、実質的には1928（昭和3）年をもって、川越舟運の歴史に終止符を打った。

当時の船荷をみると、江戸・東京に送る下り荷は、米麦やサツマイモなどの農産物が中心であった。一方、江戸・東京からの上り荷は、呉服反物、塩、酒、小間物などの日常衣料雑貨が多かった。船積問屋の中で他の荷とともにサツマイモを運んでいたのは、「綿儀」、「炭屋」、「大嶋屋」、「伊勢安」などである。「伊勢安」のもので、明治41～大正8年までの取引を記録した「甘藷受払帳」が残っている（図3）。受払帳には、いつ、何俵、どこの誰が、なんという屋号の甘藷問屋へ送ったかが記録され、割印がある。甘藷受払帳でサツマイモの出荷状況をみると、10月下旬～翌年3月下旬までとなっている。

舟には高瀬舟と平田舟の2種類があり、そのうちの多くは舟底を浅く平らにした木造の高瀬舟であった。一方、平田舟は舟べりを低く舟底を平たく作った丈長の川舟で、高瀬舟よりも大きかった。1859（安政6）年当時、これらの舟が常時100艘以上稼働していたという。

舟には並舟、早舟、急舟、飛切り舟の4種類があった。並舟は荷物だ

けの不定期舟で、積荷は米麦、サツマイモ、木材などであった。引き潮に乗って下り、日本橋の箱崎、両国、神田川筋、浅草・花川戸の各問屋筋を回って、潮止まりの時間帯に急ぎ積荷を降ろした

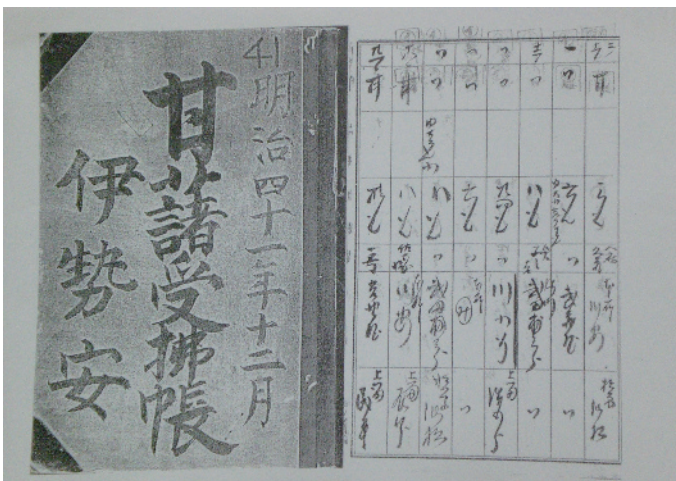


図3 甘藷受払帳 船積問屋「伊勢安」の明治41年～大正8年の複製（提供：川小商店）

---

後、荷が満杯になるまで幾日も積み歩く、のんびりした仕事ぶりだったという。積荷を終えると再び上げ潮に乗って川越に帰ったのである。その舟運の情景は、1900（明治33）年に作られた滝廉太郎作曲の唱歌「花」に唱われているが如く、のどかで美しく一幅の絵のようなものであったにちがいない。並舟の船頭は普通2～3人で、1航海は7～8日間、長い場合には20日間を要した。二代目直衛が残した川小商店100周年資料によると、川越から浅草までの舟運では、早くて3日、南風が強いと5日から7日もかかりサツマイモが腐敗することも度々あったという。

早舟は旅客や急を要する荷物を運び、4～5日で1往復した。川越を夕方出て、翌朝の8時頃に千住へ着き、昼近くに終点の浅草・花川戸へ達した。

## 5節 東京甘藷問屋組合への加入

川小商店は、最初、小平次の生家のある埼玉県朝霞近辺の農家から、さらには朝霞の近村からサツマイモが送られ、次第に広く各産地からも荷が集まり甘藷問屋としての機能が働き出した。その背景には、甘藷農家の立場を尊重した薄利方式が各産地の農家から大変感謝されていたことがあった。既に先発の多数の甘藷問屋とそれらが組織する甘藷問屋組合もあり、小平次が公認の甘藷問屋になることは容易ではなかった。しかし、創業時から営業努力を積み重ね関係者の信頼も得て、7年後の1883（明治16）年にようやく「東京甘藷問屋組合」への加入が許可された。東京の上野駅が開業したのもこの年であった。当時、自動車、貨車便もなく、埼玉、千葉産のサツマイモとも舟運であったため、隅田川にさんぼし棧橋のあった現在の駒形河岸通りに卸売部を、表通りに小売部をそれぞれ置いた。

組合加入時に東京甘藷問屋組合から、山岡鉄太郎（鉄舟）の揮毫による「東京甘藷問屋」の立派な看板を授かる。山岡鉄舟は、勝海舟、高橋泥舟とともに「幕末の三舟」といわれた幕臣で、明治5年から明治天皇の侍従を10年間務めた。けやき櫂板に書かれた「東京甘藷問屋」の貴重な看

板（縦86.5cm、横19.4cm、幅3.0cm）は、関東大震災、東京大空襲の被災をくぐり抜けて、今も川小商店に保存されている（図4）。

## 1. 甘藷問屋の役割

甘藷問屋は、日頃からサツマイモ農家と接し、生産されたいもの品質を吟味して、直接農家から買い付けていた。焼きいも屋は、青果市場からサツマイモを調達するのではなく、各地に散在していたサツマイモ卸専門の甘藷問屋から品質の優れたいもを安定的に買入れていた。それは焼きいも用サツマイモそのものの品質の良し悪しが、焼きいもの売れ行きに直結していたからである。

良質の焼きいも用サツマイモを安定的に確保するためには、産地の農家に信頼があり、産地、品種、畑毎にいもの品質を的確に判別のできる“目利き”、すなわち専門の甘藷問屋の存在が不可欠であったといえる。三代目の興平によれば「同じ産地でも品種毎、畑毎に“いも”の品質が異なるので、買入れたサツマイモはさらに品種別、用途別に仕分けをして卸先に届ける。特に、サツマイモの良し悪しは問屋次第といわれるほど、仕分け作業が大切である。」という。

昭和40～50年代にかけての甘藷問屋と青果市場の関係は、持ちつ持たれつの関係にあった。例えば、青果市場に荷が2割程度多いと価格が相当下落する。このような場合には、安い価格で甘藷問屋が引き取ることもあったという。

## 2. 甘藷問屋数の推移

1900（明治33）年における東京府下の焼きいも屋は、1,406軒であった。



図4 山岡鉄舟の揮毫による「東京甘藷問屋」の看板（提供：川小商店）

---

明治後期から昭和初期にかけて焼きいも屋が2,000軒以上に増加し、甘藷問屋も昭和16年の藪類配給統制前には73軒を数えた。

1941（昭和16）年から1950（昭和25）年までの太平洋戦争前後の10年間は、サツマイモの配給統制によりサツマイモの自由流通が禁止されたので、甘藷問屋は廃業又は休業に追い込まれた。1950（昭和25）年3月31日のいも類統制解除後、甘藷問屋を再開した者は20数軒に過ぎなかった。

1976（昭和51）年1月現在の公認「東京甘藷問屋組人名表」によると、問屋数は21軒、1989（平成1）年には10軒に減少し、平成15年には遂に川小商店1軒が残るのみとなった。昭和51年1月における甘藷問屋21軒の東京都下の分布状況をみると、品川区4軒、荒川区、大田区、墨田区、台東区、中野区、目黒区が各2軒、足立区、江東区、世田谷区、豊島区、文京区が各1軒となっている。

## 6節 川小商店の事業活動

川小商店の創業期における事業実績に関する資料は、極めて少ない。判明している事業概要は、次のとおりである。

### 1. 取り扱ったサツマイモ品種

小平次の時代に取り扱ったサツマイモの主要品種は、前半は“赤蔓”<sup>あかつる</sup>、“青蔓”<sup>あおづる</sup>、後半は「紅赤」で、“川越いも”を主体に千葉県（柏、松戸）、神奈川県（茅ヶ崎、平塚）からも一部集荷していた。サツマイモ業者は、当時ほくほくのいもを“かたいいも”として好み、水っぽいいもを“やわらかいいも”といて嫌った。“かたいいも”とは、単に固いいもではなく、“いも”を形成する塊根の生育が順調で、根の中心部にある木部に充実した細胞がぎっしり詰まっている“いも”の状態を指したものだろう。川小商店では、“川越いも”の中で最も“かたいいも”を生産していた現在の三芳町（上富）<sup>かみとめ</sup>、所沢市（中富、下富）<sup>なかとみ しもとみ</sup>の「三富」産と「永井」産の「紅赤」を取り扱っていた。

1898（明治31）年に山田いち（現在の埼玉県さいたま市）が「八房」<sup>やつふさ</sup>の突然変異株から「紅赤」を発見し、甥の吉岡三喜蔵がその普及に貢献

---

した。「紅赤」が東京に登場したのは、その発見から4年後の明治35年であった。「紅赤」の登場以前は、在来品種の“赤蔓”と“青蔓”が取り扱い品種の主流だった。“赤蔓”は、“青蔓”よりも味、香りなど品質が良く、価格も高かった。しかし、栽培が難しく収量も少なく、“青蔓”と違って痩せ地を嫌い多くの肥料を要した。一方、“青蔓”は、品質的に“赤蔓”よりもやや落ちたが、栽培しやすく収量も多かった。

川越市今福<sup>いまふく</sup>の赤沢仁兵衛<sup>にへえ</sup>は、栽培の難しい“赤蔓”の増収技術改善に取り組む、苗作りと多肥を重視した画期的な増収技術を確立し、その普及に貢献した。その技術を1910（明治43）年に、『赤沢仁兵衛実験甘藷栽培法』として著した。しかし、大正期に入ると「紅赤」は、川越地方をはじめ東日本の主要品種として最盛期を迎え、焼きいもファンから大人気を博した。このため、赤沢式甘藷栽培法も増収寄与度は徐々に小さくなっていった。

## 2. 甘藷売り捌き所の開設と小売部の充実

東京都内には2,000軒以上の焼きいも屋があり、そこへ焼きいも用サツマイモを円滑に供給するため、甘藷問屋の支店ともいえる「甘藷売り捌き所」が設けられていた。川小商店では1927（昭和2）年当時、都内の8ヵ所に甘藷売り捌き所（支店）を開設していた。支店の場所は、浅草駒形の本店を中心としてこれを取り囲む形で、本店からリヤカーによって配達できない距離にある地点に配置されていた。各支店には、それぞれ2～3名の店員が働いていた。

川小商店が取り扱っていた「三富」と「永井」産の“川越いも”は、手車で川越舟運の引又河岸（現在の埼玉県志木市）まで運び、そこに集積され東京への下り荷となった。

川小商店が東京甘藷問屋組合への加入以降は、卸売を主体に営業を続けていた。1922（大正11）年に至り、当時まだ存在しなかった現在の駒形橋西詰（浅草側）の地に、木造三階建ての小売部を立ち上げた。小売部では、サツマイモとは全く関係のない当時流行の先端をゆく「カフェ」の営業も行っていた。この小売部は、その附近では一番高い建物であり、

---

本店から約100mの至近距離にあった。

### 3. 関東大震災による壊滅的被害

三階建て小売部の新築から10ヵ月後の1923（大正12）年9月1日、突如関東大震災が発生し、卸売部、小売部の建物が全て焼失し壊滅的な被害を受けた。しかし、速やかに再建へ取り組み翌1924（大正13）年1月には、卸売部、小売部とも何とか営業再開にこぎつける。

以上みてきたように、小平次の創業期における経営基盤づくりは着実に進んだ。しかし、予期せぬ関東大震災によって壊滅的な被害を被る。川小商店の本格的な再建は、二代目直衛に託された。

表4 川小商店の沿革

西暦（年号）	沿 革
初代 齋藤小平次 1876（明治9）	さいとう こへいじ 1876(明治9)～1928(昭和3)年 ・埼玉県川越地方の地主でサツマイモ農家であった齋藤小平次、東京都台東区駒形の現在地で「川小商店」を創業。焼きいもなどの小売業を主に、卸売業も兼業する。
1883（明治16）	・「東京甘藷問屋組合」に、加入を許可される。
1922（大正11）	・現在の駒形橋西詰（浅草側）の地に、木造三階建の小売部を竣工
1923（大正12）	・9月1日に発生した関東大震災で、卸売部・小売部の建物とも焼失し、壊滅的な被害を受ける。
1924（大正13）	・1月、卸売、小売部門とも再建
1927（昭和2）	・隅田川の駒形橋架橋で、小売部立ち退きとなる。 ・川小商店の甘藷売り捌き所（支店）は、8ヵ所となる。
二代目 齋藤直衛 1928（昭和3）	さいとう なおえ 1928(昭和3)～1973(昭和48)年 ・創業者の齋藤小平次没（73歳）。 ・齋藤直衛（26歳）、二代目を継承。「川小商店」は卸売専門となる。
1935（昭和10）	・甘藷売り捌き所（支店）は、12ヵ所となる。
1941（昭和16）	・8月に「藪類配給統制規則」が公布され、甘藷の自由販売が禁止となり、「川小商店」休業 ・直衛、藪類配給統制機関である「日本甘藷馬鈴薯株式会社」の検査員として徴用され、甘藷の配給統制業務に従事
1945（昭和20）	・3月10日の東京大空襲で、本店・住居とも焼失 ・太平洋戦争終結（8月15日）。
1950（昭和25）	・3月31日に藪類配給統制が撤廃され、「川小商店」も甘藷問屋業務を再開
1957（昭和32）	・直衛、東京甘藷問屋組合の理事長に就任（55歳）。昭和48年まで16年間理事長を務める。
1966（昭和41）	・後に三代目となる齋藤興平、後に四代目となる新堀雅子と結婚 ・甘藷専門問屋から馬鈴薯などの野菜も取り扱い始める。
三代目 齋藤興平 1973（昭和48）	さいとう こうへい 1973(昭和48)～2004(平成16)年 ・齋藤興平（34歳）、三代目を継承
1981（昭和56）	・甘藷問屋「川小商店」から、馬鈴薯を主として取り扱う「株式会社川小商店」を分離・独立させる。
1983（昭和58）	・川小商店本社ビル（5階建）の新築落成。建設場所は創業地と同じく台東区駒形2-1-26
1984（昭和59）	・メーカー、スーパー等の量販店による問屋を通さない、いわゆる「中抜き」流通が始まる。川小商店も生き残りをかけて小売に参入 ・川小商店のグループ会社として、さつまいも菓子専門店「興伸」を設立し、台東区駒形のオンダビルへ「浅草駒形店」を出店
1986（昭和61）	・「おいも専門店興伸」の2号店として、「巢鴨地藏通り店」を出店 ・板橋区大谷口に「興伸・板橋工場」を新設



	<ul style="list-style-type: none"> <li>・外商部を発足させ、デパートの催事にも関わり始める。この頃からマスコミに取り上げられる。</li> </ul>
1988 (昭和63)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・屋号を「おいも専門店興伸」から「おいもやさん」とし、「有限会社興伸」を設立</li> </ul>
1993 (平成5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・葛飾区高砂に倉庫・工場を取得。これを「株式会社川小商店・高砂倉庫」、「有限会社興伸・東京工場」とする。社員寮を新設</li> </ul>
1995 (平成7)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・浅草一丁目オレンジ通りにビルを取得。後の「おいもやさん興伸」の総本店となる「浅草オレンジ通り店」を出店</li> </ul>
1997 (平成9)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「おいもやさん」の商標登録を取得</li> </ul>
2000 (平成12)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・北千住駅前通りに用地取得。ビルを新築し「北千住駅前通り店」を出店</li> </ul>
2001 (平成13)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・千代田区に「外神田店」を出店</li> <li>・二代目齋藤直衛没 (98歳)。</li> <li>・(株)雅を設立し、浅草国際通りに日本料理「浅草我房」を出店</li> </ul>
<b>四代目 齋藤雅子</b>	<b>さいとう まさこ 2004(平成16)～2012(平成24)年1月</b>
2004 (平成16)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・四代目を興平の夫人である齋藤雅子が継承し、(株)川小商店、(有)興伸、(株)雅の各代表取締役役に就任</li> </ul>
2007 (平成19)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・三代目の興平は、(株)川小商店と(有)興伸の会長に就任</li> <li>・文京区に「根津店」、台東区に「谷中銀座通り店」、「浅草伝法院通り店」をそれぞれ出店。谷中銀座通り店は2011年に閉店</li> </ul>
2008 (平成20)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・さいたま市に「大宮ルミネ店」を出店</li> </ul>
2009 (平成21)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・巣鴨に「巣鴨本店」を出店</li> </ul>
2010 (平成22)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・(株)雅の中国・上海市事務所を開設 (2月)。</li> <li>・台東区に「浅草伝法院東通り店」を出店 (6月)。</li> <li>・千葉県香取市にサツマイモ加工工場を新設 (9月)。</li> <li>・埼玉県川越市に「川越店」を出店 (10月)。</li> </ul>
2011 (平成23)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・台東区に「浅草新仲見世通り店」を出店 (3月)。</li> <li>・東京駅の大丸東京店に「大丸東京駅店」を出店 (8月)。</li> <li>・二子玉川ライズSC東京フードショー店に「二子玉川店」を出店 (8月)。2012年3月に閉店</li> <li>東京都内11店、埼玉県内2店の合計13店舗となる。</li> <li>・(株)川小商店は、(有)興伸を吸収合併 (12月31日)。</li> </ul>
2012 (平成24)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・四代目齋藤雅子没 (1月、65歳)。</li> </ul>
<b>五代目 齋藤浩一</b>	<b>さいとう こういち 2012(平成24)年1月～現在</b>
2012 (平成24)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・五代目を興平の長男である齋藤浩一 (44歳) が継承し、(株)川小商店の代表取締役役に就任 (1月)。</li> </ul>

- 注：1. 本沿革は、川小商店の提供資料から作成  
2. 2012年10月現在

---

## 第Ⅱ章 戦時下における甘藷配給統制の昭和前期 ―二度の経営危機を克服した二代目直衛―

1926（昭和1）～1950（昭和25）年の昭和時代前半期は、日本の社会・経済が危機的な状況にあった。すなわち、1929（昭和4）～1932（昭和7）年を中心に発生した昭和大恐慌、1937（昭和12）年に日中戦争が勃発し、翌1938年には国家総動員法が制定され戦時体制に入り、1945年の終戦を経て1950年頃まで混乱期が続く。同時にこの間、政府はサツマイモの増産対策を懸命に推進していった。

一方、サツマイモに関する技術についてみると、1937（昭和12）年に、サツマイモの採種（沖縄県）と選抜育種試験の全国的な組織化が図られた。この時代に育成された主要品種には、1934（昭和9）年に沖縄県農事試験場で育成された「沖縄100号」、1938（昭和13）年に三重県、高知県の農事試験場で育成された「護国藷」（「高系4号」）、1942（昭和17）年に育成された「農林1号」（千葉県農事試験場）および「農林2号」（鹿児島県農事試験場）、1945（昭和20）年に高知県農事試験場で育成された「高系14号」などがある。

川小商店は、1923（大正12）年の関東大震災で壊滅的な被害を受けた。二代目齋藤直衛は、いち早く甘藷問屋の事業を再興し軌道に乗せた。しかし、1941（昭和16）年8月、藷類配給統制<sup>いもるい</sup>によって休業に追い込まれる。休業は、藷類配給統制が解除となる1950（昭和25）年3月31日まで続く。この間、1945（昭和20）年3月10日の東京大空襲によって、本店・住居とも焼失した。だが、不死鳥の如く再復活を果たしていく。

### 1節 社会・経済の動向とサツマイモ施策

#### 1. 社会・経済の動向

1923（大正12）年に発生した関東大震災から食糧の配給統制が撤廃された1950（昭和25）年3月までの約30年間は、未曾有の戦禍と経済不況下で、国民は苦難の道を歩んだ。

---

昭和期に入って間もない1929（昭和4）年に世界大恐慌が発生し、日本もその渦に巻き込まれていった。この昭和農業恐慌は、1932（昭和7）年過ぎまで続いた。特に、東北地方は昭和6～7年と昭和9～10年の大冷害と重なり、極度の疲弊状態に陥った。その救済対策の一環として、昭和7年から農山漁村経済更生運動が全国的に展開されていった。

こうした時代背景の下、1931（昭和6）年には満州事変が起こり、日本は厳しい戦争の時代に入っていく。続いて、1937（昭和12）年に日中戦争が勃発し、翌1938（昭和13）年には国家総動員法が制定され、日本は完全な戦時体制に入った。そして、1941（昭和16）年には、遂に太平洋戦争開戦となり、食糧の配給統制が強化されていった。

1945（昭和20）年の終戦から1948（昭和23）年までの約3年間は、極端な食糧難に陥り、国民は大変な飢えに苦しみ餓死者が続出した。空き地や公園、校庭は言うに及ばず、国会議事堂の前庭までもサツマイモ畑に変わっていった事実は、それを如実に物語っている。そのような混乱状態にあった社会・経済状況の中で、サツマイモは食糧確保における最後の砦として、日本の国民7千万人の尊い生命を支え続けたのである。

## 2. サツマイモの施策

大正時代以降、積み重ねられてきたサツマイモの育種・増殖システムは、その後食糧事情がやや好転したことを反映し、1931（昭和6）年度をもって新品種の育種事業が縮小され、農業政策は再び米麦中心となった。こうして一時、サツマイモは再び政策面で忘れられようとしていた。

しかし、1937（昭和12）年に日中戦争が起きたことで、サツマイモの特徴と使命が再びクローズ・アップされた。それは、食糧や軍事向けの燃料用酒精原料として、大量の需要に応えるためであった。なお、「酒精」とは、アルコールのことである。その結果、サツマイモの生産確保に必要な各種施設が、国の補助事業で整備されていった。さらに戦局の拡大に伴い、国家総動員法や食糧管理法によってサツマイモの計画生産・出荷が実施され、強力な配給統制が敷かれていった。

---

## (1) 戦時中のいも類生産対策

日中戦争の戦線拡大に伴い重要な農産物については、その確保を図るため各作物別に国が生産目標を定め、その目標数量を国は都道府県に、都道府県は市町村にそれぞれ割当ていった。割当の中軸を甘藷が担っていた。

一方、増産施策で特筆されることは、甘藷の新品種を作りだす育種組織の強化である。甘藷の育種目標を、それまでの食用品種中心から酒精原料用品種に切り換えた。その実現のため、1937（昭和12）年度より農林省農事試験場九州小麦試験地を拠点として、新品種の育成事業が開始された。その仕組みは、沖縄県で交配された甘藷の種子は、交配の翌年に農林省九州小麦試験地へ送付され、ここで実生第1年目の選抜が行われた。選抜された個体は、第2年目以降の育種素材として、鹿児島、千葉、岩手（昭和18年度限りで廃止され、代わって岡山で実施）、沖縄（昭和17年度以降に実施）の各県試験地へ配布された。昭和12～18年度までの7年間に、沖縄県から九州小麦試験地へ送られた種子数は、134の組み合わせ（交配）で、22万7千粒を超えた。これらの種子の実生選抜系統から、千葉県で育成されたものには関東番号を、鹿児島県で育成されたものには九州番号が付けられた。

甘藷の育種素材となる種いも（母本）は、耐病性、耐旱性、収量性などの面で優れた特性を持っていなければならない。種いもを通じて伝搬される甘藷黒斑病は、増産の大きな障害であったため、この病害に侵されていない健全無病な種苗の確保対策が緊急課題であった。その解決策として昭和13年度から優良種苗生産配布事業が実施され、その内容の主なものは原採種圃設置である。また、種苗の緊急増産の要請に応えるため、採種責任団体の指定（昭和19～21年度）、新品種特殊採種事業（昭和19～21年度）、共同育苗圃設置（昭和14～21年度）、特殊育苗圃設置（昭和19～21年度）などの事業が実施された。

甘藷の増産対策としては、甘藷実地指導地設置事業（昭和13～20年度）、甘藷病虫害防除事業（昭和15～20年度）、種藷共同貯蔵設備事業（昭和

17～21年度)、甘藷販売苗規格引上事業(昭和19年度)、藪類截断機購入事業(昭和13～18年度)、藪類簡易乾燥施設整備事業(昭和15～18年度)、早魃田甘藷作付奨励事業(昭和20年度)など、多くの事業が実施された。

このように甘藷の生産対策を進めるにあたっての技術的な裏付けは、その当時の試験研究機関における研究成果があり、それらが活用されたのである。例えば、戸荊義次(農林省農事試験場・後の東京大学教授)のカンショの交配不稔群・塊根形成の機構に関する研究、繁村親(農林省中国農事試験場)のカンショの貯蔵理論に関する研究、小野田正利(千葉県農事試験場)のカンショ「農林1号」の育成、五島和夫(千葉県農事試験場)の甘藷黒班病防除法に関する研究などである。

さらに、甘藷の増産指導の担い手として、専任職員の設置と関係者の活躍も忘れてはならない。昭和13年度から県に甘藷専任職員が置かれた。また、昭和20年度には青壮年を中心として「藪類増産推進隊」が組織され、千葉県八街<sup>やちまた</sup>を始め全国数カ所で、生産技術の講習・訓練が行われた。同年、中央に増産技術浸透施設として専任嘱託員を置き、都道府県の藪類増産についての巡回督励を進めた。地方での甘藷増産の講習会・懇話会などを通じて、篤農家の経験的技術を国・都道府県の試験研究成果と結合させ、その技術が甘藷農家で実践されていった。

表5 戦時下における甘藷の生産目標と生産実績

	国の生産目標 千 t			生産実績 (B) 千 t	目標達成率 (B/A) %
	基準数量	増産数量	合計 (A)		
1938 (昭和13) 年	—	476	476	3,782	795
1939 ( 14)	—	713	713	3,499	491
1940 ( 15)	3,503	1,301	4,804	3,534	74
1941 ( 16)	3,503	2,073	5,576	4,017	72
1942 ( 17)	3,503	2,767	6,270	3,771	60
1943 ( 18)	3,503	3,108	6,611	4,540	69
1944 ( 19)	3,503	3,483	6,986	3,951	57
1945 ( 20)	3,503	6,127	9,630	3,897	40

資料：農林省特産課特産会「特産会25年誌」(1963年)の表を基に作成

注1：貫をtに換算した。

2：生産実績は、農林水産省「作物統計」の収穫量を使用した。

---

以上のような生産振興対策の内容をもって、戦時下での甘藷増産運動が展開されていった。戦時下における甘藷の生産目標と生産実績は、表5に示したとおりである。戦争期間中の生産実績は、諸対策が講じられたにもかかわらず、生産の担い手、生産資材不足などもありほとんど生産量の増加がみられなかった。生産量の目標達成率も、国の生産目標が過大にならざるをえなかった食糧事情もあり、終戦の昭和20年に向かって急減していった。このように、戦争を支える重要な役割を果たすべき食糧確保の面でも、日本は終戦を待たず既に敗北を喫していたと言えよう。

## (2) 戦時中のいも類集荷配給対策

1938（昭和13）年5月、各都道府県あてに示された「酒精原料甘藷の増産並びに供出確保対策」に基づいて、近代史上初めての“供出”という強制出荷措置がとられた。これに先だち、液体燃料確保対策として、昭和12年にアルコール専売法が施行された。また、軍事用の燃料用アルコールは、その原料となる甘藷の増産確保を図るため、1939（昭和14）年8月5日に「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。これが藷類統制の始まりである。当初は馬鈴薯を含まず、食用甘藷も統制対象から除かれていた。燃料アルコール原料用甘藷については、大蔵省専売局と農業団体との間で栽培契約が結ばれ、専売局はその集荷業務を全国酒精原料株式会社に代行させた。

一方、戦局の拡大に伴い、大都市における食糧の確保問題が大きくなり、昭和15年10月から6大都市と北海道向けの食用甘藷、6大都市と関西地方向け食用馬鈴薯の配給については、「青果物配給統制規則」（昭和15年7月制定）に基づいた集荷配給の措置がとられた。

このように、食糧事情は全国的に緊迫の度を加え、食糧における藷類の比重も急増していった。このため藷類の配給統制は、それまでの「原料甘藷配給統制規則」や「青果物配給統制規則」では対応しきれなくなっていった。そこで、この二つの配給統制規則は一元的運用に迫られ、国家総動員法の生活必需物資統制令に基づき、農林省は昭和16年8月20日に「藷類配給統制規則」を公布した。その規則の中で統制品目として、

---

---

新たに食用甘藷のほか、馬鈴薯、キャッサバ、アロールトおよびこれらを乾燥した藷(蒸しまたは切<sup>いも</sup>って乾燥したものを含む。)が追加された。また、農林大臣の指定する物品も、アルコール、ブタノール、イソオクタン、酒類(焼酎、その他の蒸留酒、再製酒、合成酒および酒精含飲料)、澱粉、甘藷粉、馬鈴薯粉、飴、カラメル、コーヒー代用品、清罐剤、麺類、酵母培養基と、その数は増加した。この「藷類配給統制規則」によって、甘藷の自由販売は用途を問わず全面的に禁止された。この規則によって供出された甘藷などの藷類は、軍事用の航空機や自動車などの燃料アルコールとして利用された。また、食用にも供され食糧確保対策に貢献していった。

藷類の統制機関として、国策会社であった日本甘藷馬鈴薯株式會社が指定された。この會社は、昭和16年8月16日に設立され、同年9月11日より配給統制業務を開始した。同一市町村内での食用、種子用として取引される藷類を除いて、一切の藷類がこの統制機関を通じて一元的に取り扱われることとなった。その後、この規則は、昭和18年8月に一部改正された。その改正骨子は統制物品を追加したが、統制機関や配給経路は変更せず、統制方式の計画化を図るものであった。加えて、生産者の供出割当数量の達成後は、当該市町村外でも自由販売を認めた。さらに昭和19年4月には、閣議決定によって統制が強化された。すなわち、食用、種子用、工業原料用を問わず、昭和19年産より供出割当量は全量を政府が買上げることとされ、統制機関も次の2本立てとなった。つまり、生藷類と業者加工の藷類の取り扱い<sup>1</sup>は日本藷類統制株式会社(日本甘藷馬鈴薯株式會社が社名変更)で行い、生産者が加工した藷類の取り扱い<sup>2</sup>は全国農業經濟會が系統農業會を通じて行うこととなったのである。

昭和19年頃より戦局は急を告げ、食糧事情も窮迫し、食糧需給の操作も米麦だけでは難しくなった。このため、甘藷・馬鈴薯の配給統制は、昭和19年12月2日に「藷類配給統制」から「食糧管理法」による統制に移行し、政府は藷類を主要食糧として位置づけ増産を図った。その結果、藷類の所管について、生産担当部門は農商省農政局特産農産課、配給部

---

門は農商省食糧管理局諸類課と二元化された。こうして、諸類生産農家の自家消費以外<sup>の</sup>の諸類は完全に統制され、生甘藷のほか、切干甘藷、<sup>いもこ</sup>諸粉、澱粉などの加工品も統制下に置かれた。任意団体であった日本諸類工業會に所属する工場の諸類原料および製品は、ともに統制会社の所管に属し、昭和23年2月20日以降は食糧配給公団諸類局の所管に移り、その委託によって賃加工を行った。

諸類の配給統制と併行して、価格統制も進められた。それは、供出量の確保のため、単に原料用としての用途・販売制限だけでなく、原料諸類価格、用途別販売価格を設定して価格の安定化にも努めていったのである。しかし、終戦を迎えて需要量は生産量を大きく上回り、その価格は加速度的に上昇していった。

諸類の配給統制と併せて特記すべき点は、澱粉の配給統制である。澱粉が正式に統制されたのは昭和19年9月1日からであった。その統制機関として、日本澱粉株式会社（昭和15年8月1日設立）が日本澱粉統制株式会社（昭和19年9月1日）に改められ、澱粉の配給業務を開始した。終戦後、食糧配給公団が発足（昭和23年2月20日）するまでの、7年半にわたり同社によって澱粉の配給統制が行われた。

### (3) 食糧としての統制強化と撤廃

配給統制時代には、生甘藷もそれ自体が主食であり、配給品の有力物資であった。ちなみに、米、麦の代替配給物資として、甘藷35kg、馬鈴薯45kgが、それぞれ精米10kgの換算率で取り扱われていたのである。しかし、輸送機関の整備が不十分であった戦中・戦後では、甘藷の輸送途中での腐敗発生が甚だしかったので切干を奨励し、切干甘藷として供出させた。この切干甘藷を粉碎し、諸粉に加工したうえで、その諸粉を日本甘藷馬鈴薯株式會社（後に食糧配給公団）が主食の一部とし、米屋を通じて一般家庭に配給していたのである。

話は飛ぶ。当時の日本諸類工業會は、切干甘藷の粉碎工場で組織する任意の団体であった。最も多い時には全国に1,023の粉碎工場があり、それらの工場が日本諸類工業會に加入していた。ちなみに、財団法人い



---

も類振興会の前身である財団法人諸類会館は、昭和25年10月30日に設立された。財団法人諸類会館の母体は、日本諸類工業會であった。その工業會の解散時における寄付金を受けて、財団法人諸類会館が発足し、それが現在の財団法人いも類振興会に継承されてきたという経緯がある。

太平洋戦争終結と同時に国民の不安を一層駆り立てたものは、想像を絶する食糧不足時代の到来であった。特に都市部の消費者は、近郊の農村へ甘藷の買出しに日夜奔走し、当時は主婦や子供たちまで「農林1号」、「沖縄100号」などの品種名まで覚えていたのである。終戦直後の約3年間における甘藷価格は、公定価格よりもはるかに高い10～100倍の小売価格で売買されていたと言われている。

戦後も逼迫する食糧事情に対処するため、甘藷の増産対策は必死の努力が重ねられていた。しかし、当時は肥料、農薬などの生産資材が著しく不足していたので、単収は戦時中と比較して一進一退の状態にあった。この間、主食の米は、一段と逼迫<sup>ひっぽく</sup>の道を辿っていた。このため、諸類の集荷配給制度も、農家の生産、供出意欲を高めるため生産割当を法制化し、甘藷、馬鈴薯と米麦とを一体的なものとして集荷・配給することを目的として、昭和22年には食糧管理法に基づき食糧配給公団が誕生した。この公団の一部局として諸類局と澱粉局が設置され、諸類は、米麦と同様に主要食糧として位置づけられた。

終戦後の逼迫していた食糧事情は、年を経るにしたがい徐々に緩和されていった。昭和24年に入ると諸類の配給辞退者が増加し、一部の政党から諸類統制撤廃を要望する声が上がった。また大蔵省、経済安定本部などの政府内部からも、食糧管理特別会計の合理化を図る視点から統制撤廃の意見が出るようになった。当時、農林省は諸作農家<sup>いもさく</sup>の立場を考慮し、漸進的に撤廃することを検討していた。しかし、連合国軍総司令部（JHQ）経済・科学局は、昭和24年9月に突然、覚書をもって甘藷、馬鈴薯の価格と配給の統制を廃止するよう指示した。これによって農林省は、昭和24年産の諸類について供出完了後は生産者の自由販売を認めた。また、昭和25年産の諸類についても、諸作農家保護の観点から一定数量

は政府の買上げを予定していたが、結果は統制撤廃と同様であった。

こうして、昭和14年度から始まり変遷を重ねた甘藷の配給統制は、昭和24年度をもって終了し、わが国はようやく食糧危機から脱したのである。

## 2節 サツマイモの生産・消費動向

### 1. 生産の動向

昭和前期にあたる昭和1～25年の期間は、昭和初期の大恐慌、そして昭和6年の満州事変から太平洋戦争へと続いた戦争の時代でもあった。加えて、昭和14年から慢性的な食糧不足に陥り、特に終戦の昭和20年8月から昭和23年までの間は、激しいインフレーションの中で国民が最も深刻な食糧難に苦しんでいた。

この戦中・戦後の時代に政府はサツマイモを主要食糧として位置づけ、積極的な食糧増産対策を講じた。その結果、サツマイモの作付面積は、昭和20年には40万haの大台に達し、昭和24年には遂に44万800haと史上最高の作付面積を記録した。平成23年時点の4万haに比べて、実に10倍の作付面積になっていたのである。また、この間における10a当たり収量の伸びは小さかったが作付面積の大幅な増加によって、収穫量は昭和21年に552万t、昭和25年には629万tと大幅な増産となった。

次に、5カ年間の加重平均値で、1926（昭和1）～1950（昭和25）年におけるサツマイモ生産の推移をみておこう（表6）。

表6 日本におけるサツマイモ生産の推移（1926～1950年）

年産	5カ年間の加重平均値					
	作付面積 ha		10a当たり 収量 kg		収穫量 t	
1878（明治11）～1880（明治13）	155,200	100	600	100	936,700	100
1926（昭和1）～1930（昭和5）	264,600	170	1,240	207	3,287,600	351
1931（ 6）～1935（ 10）	267,800	173	1,280	213	3,434,400	367
1936（ 11）～1940（ 15）	279,400	180	1,320	220	3,685,200	393
1941（ 16）～1945（ 20）	332,300	214	1,210	202	4,035,200	431
1946（ 21）～1950（ 25）	403,400	260	1,400	233	5,639,800	602

資料：農林水産省「作物統計」より作成

---

作付面積は、昭和1～15年まで間は、26万～28万haへと微増にとどまった。しかし、サツマイモの配給統制、太平洋戦争に入った昭和16～20年には一気に33万haへと拡大した。さらに戦後の食糧難時代であった昭和21～25年の間は、40万haの大台に達した。明治11～13年を100とする指数で比較すると、2.6倍まで増加していた。

10a 当たり収量は、昭和1～20年までの20年間は概ね1,200kgでほぼ横這いで推移した。昭和21～25年にはやや増加し、1,400kgに達した。その要因は、新品種の育成、栽培技術の改良もあったが、肥料・農薬が不足していた時代であり収量は微増にとどまった。明治11～13年に比べて、2.3倍の収量水準となった。

収穫量は、昭和1～5年が329万tで、昭和15年までは微増にとどまった。以後、昭和16～20年に404万t、昭和21～25年には564万tへと急増した。明治11～13年との比較では、実に6倍の増産となっていた。

以上の生産に関する数字をみても終戦直後の食糧難時代には、サツマイモが食糧供給に果たした役割は極めて大きく、多くの人命を救ったことがわかる。

## 2. 品種の変遷

1932（昭和7）～1940（昭和15）年におけるサツマイモの主要品種は、「源氏」（「元気」）、「紅赤」、「七福」、「花魁」（「飯郷」）、「太白」（「吉田」）の5品種で、総作付面積の約50～70%を占めていた。その中で最も作付が多かったのは、食用・でん粉原料用兼用品種の「源氏」で、総作付面積の25～38%を占めていた。「源氏」は九州、中国・四国を中心に、関東の一部地域まで普及した。次いで多かったのは「紅赤」であるが、その生産は関東が主体で東京市場を中心に品質の優良品を誇った。

日本は、1941（昭和16）年から太平洋戦争に突入した。この時期には「沖縄100号」、「護国<sup>こくこ</sup>諸」など初期の育成品種に続いて、1937（昭和12）年に開始された甘藷品種改良事業の体制も整い、「農林1号」、「農林2号」などが新たに誕生し普及に移され、食糧増産対策に貢献していった。

1945（昭和20）～1950（昭和25）年における主要品種の推移をみると、

表7 サツマイモの主要品種別作付面積の推移（1932～1950年）

単位：ha、%

品 種	年 産	1932 昭和7	1940 昭和15	1945 昭和20	1950 昭和25
総作付面積 面積割合		265,800 100.0	273,200 100.0	400,200 100.0	398,000 100.0
源 氏	①	65,431 24.6	① 103,048 37.7	③ 61,917 15.5	17,406 4.4
紅 赤	②	38,851 14.6	② 38,387 14.1	6,156 1.5	2,744 0.7
太 白		4,514 1.7	⑤ 13,643 5.0	④ 54,997 13.7	⑤ 22,291 5.6
七 福	③	17,666 6.6	③ 22,358 8.2	⑤ 25,069 6.3	9,026 2.3
花 魁	④	13,622 5.1	④ 18,021 6.6	24,326 6.1	2,156 0.5
四十日	⑤	11,319 4.3		*1 1,606 1.9	468 0.1
尼ヶ崎		7,112 2.7		*2 861 0.2	
沖縄100号			9,754 3.6	② 69,226 17.3	③ 32,956 8.3
護国諸 (高系4号)			493 0.2	① 93,635 23.4	① 69,190 17.4
茨城1号				7,541 1.9	2,602 0.7
農林1号				10,352 2.6	② 63,501 16.0
農林2号				20,653 5.2	④ 31,801 8.0
農林3号				1,222 0.3	5,514 1.4
農林4号				823 0.2	5,946 1.5
農林10号					5,949 1.5
その他品種		107,285 40.4	67,505 24.7	21,816 5.5	126,450 31.8

資料：総作付面積は農林水産省「作物統計」。品種別作付面積の昭和7年、15年、20年は小野田正利「さつまいもの改良と品種の動向」（1965年、財団法人諸類会館発行）のデータを、昭和25年は農林省農産課調べを使用。その他品種の作付面積は、総作付面積から品種別作付面積の計を差し引いた面積とした。

注：1. ①～⑤は、作付面積の順位を示す。

2. \*1の「四十日」は昭和20年産が未調査のため昭和19年産の数値を、\*2の「尼ヶ崎」は昭和20年産が未調査のため昭和21年産の数値を、それぞれ仮置きした。

---

まず「紅赤」は作付面積の上位から脱落した。「源氏」、「太白」、「七福」は依然として健闘を続け、新たに「護国諸」、「沖縄100号」のほか、「農林1号」、「農林2号」等の育成品種が急速に普及していった（表7）。しかし、この時代には一つのサツマイモ品種で25%以上の割合を占める突出した品種はなく、在来品種中心から育成品種に移行していった品種転換の過渡期であったと言える。

### 3. 消費の動向

1931(昭和6)年に入ると食糧事情は一時的に緩和され、サツマイモの主要食糧としての地位はやや後退したかにみえた。しかし、1937(昭和12)年の日中戦争勃発によって、再びサツマイモの特徴と使命がクローズ・アップされた。それは、軍事に使用する航空機、自動車の燃料アルコール原料用として、大量の需要に応えるためであった。サツマイモは戦局の拡大に伴い、その後政府の統制によって食用、燃料アルコール用とも計画的に生産・集荷が行われ、膨大な数量が消費されていったのである。

## 3節 大学いもの登場

大正期に入ると、“焼きいも”の消費に陰りがみえ始めた。1923(大正12)年の関東大震災以降は、水が引くようにそれが顕著となった。焼きいもの人気に代わって、新たに登場したのが“大学いも”である。焼きいもでは、“釜焼き”に続いて当時“つぼ焼き”が現れた。だが、それも5年程度でブームが過ぎ、焼きいも屋の多くは次々と大学いも屋に転進していった。

### 1. 大学いもの定義と作り方

“大学いも”とは、油で揚げたサツマイモに糖蜜を絡めた日本の菓子である。

まず、家庭での作り方を説明しておこう。①サツマイモは皮付きのまま洗い、水気を拭き取り一口大の乱切りにする。②低温(約160～170℃)の揚げ油で、サツマイモが薄く色づいて、竹串が楽に通るまで約3分間揚げる。③鍋に、水飴、砂糖、少量の塩などを入れ、煮立って

---

全体に泡が立っと、揚げたてのサツマイモを入れ、冷める前に手早く蜜を絡め、それを氷水に通し冷やしてから黒胡麻をふると出来上がりだ。美味しい“大学いも”の作り方のポイントは、良品質のサツマイモの確保、揚げ油の温度と揚げ時間の適正な設定、家伝の蜜の作出にある。

## 2. 大学いもの由来

次に、“大学いも”の由来を探ってみよう。大学いもの由来については、根拠が明確ではない諸説があった。しかし現在、“大学いも”の大学の由来は、東京大学であることがほぼ定説となっている。

かつての諸説の一つは、大正時代に東京・神田付近の大学生が好んで食べていたので、大学いもの名前がついたとする説。

二つは、昭和の初めに東京帝国大学の赤門前で、この“いも”を売っていたのでそれが名前の由来とする説。この説にはさらに2つの見方があった。①東京帝国大学の学生が学費を捻出するために、中国から伝わっていた抜絲紅薯（バースーホンシュー）を真似て作り売ったとする説。②東京帝国大学の赤門前に三河屋という蒸かしいも屋があり、大正初期に蜜を絡めたサツマイモを売ったのが大学生に人気を呼び、それで大学いもの名前がついたとする説。

三つは、早稲田大学の位置する東京・高田馬場周辺が、大学いもの発祥地であるとする説、である。

1987（昭和62）年5月1日の日本テレビで、「早稲田か東大か？ 大学いも論争」というタイトルで「早慶戦」ならぬ「早東戦」の“大学いも”の由来を探る番組があった。その結果は、発祥地として東京大学に軍配が上がった。

また昭和62年当時、サツマイモの生字引的な存在であった川小商店二代目直衛の語ったところによると、「東京帝国大学の赤門前に焼きいも屋があった。この焼きいも屋も関東大震災後はあまり売れなくなり、大正期の終わり頃に大学いもを売り始めた。そのきっかけは、近所の天ぷら屋からサツマイモを揚げて売ることを教わり販売をしたと言うものだ。ただそれだけに止まらず、甘味の不足していた時代であったので大



図5 おいもやさん興伸の大学いも  
(提供：川小商店)  
特徴 1. 主力商品である“大学いも”は、  
良質なサツマイモを取扱う甘藷  
問屋の自負から一片が大きい。  
2. 低温の油でじっくり揚げてい  
るので、外側カリカリ、内側しっ  
とり、絡めた蜜の甘味にふりか  
けた黒胡麻の風味も合わさって  
奥深い味だ。

学生に甘いサツマイモを食べさせたいと思い工夫を重ね、“砂糖で作った蜜を絡めた揚げサツマイモ”を売り出した。この商品が大学生を中心に大変な人気を呼びよく売れたので、自然に“大学いも”と呼ばれるようになった。」という話である。後述するが、川小商店も1984（昭和59）年に、グループ会社のサツマイモ菓子専門店「興伸」を立ち上げ、“大学いも”の販売へ積極的に参入し、現在の隆盛に結びつけている（図5）。

当時のサツマイモ事情や社会・経済状況などからみて、直衛の話がより現実的なものであり“大学いも”の大学の由来は、東京大学とみなすことができる。また、“大学いも”が登場した時期について、私は直衛の話やその当時のサツマイモを巡る諸事情を総合的に勘案して、1925（大正14）～1934（昭和9）年までの間であると推察している。2010年10月20日、東京大学赤門の真向いにある和菓子屋「扇屋」の主人に、大学いもの史跡について訪ねた。「赤門から見て本郷通りを挟んで約50m右斜め前方の地点に、かつて大学いも屋さんがあったと聞いている。しかし、今は大学いもに関する史跡は何も残っていない。」という話であった。

余談に入る。私が初めて“大学いも”を食べたのは、“大学いも”の登場から約40年後の大学一年生であった昭和37年秋冬である。水戸市渡里町にあった茨城大学の正門付近には、古びた定食屋が軒を連ねていて、その中に“大学いも”を売る店があった。初めて口にした“大学いも”は、50年経った今も忘れられない懐かしい美味しい味のひとつとなっている。当時、大学から少し離れた畑地帯では、麦とサツマイモの輪作が行われており、美しい農村風景が広がっていた。

---

## 4 節 川小商店の事業活動

二代目直衛の前半期にあたる1924（大正13）～1950（昭和25）年のうち、昭和16～25年までの10年間はサツマイモの配給統制時代で、川小商店もこの間休業を強いられていた。さらに、昭和20年3月10日の東京大空襲で被災したため、営業関係の記録は残っていない。何にもまして、この時代は厳しい社会・経済情勢下であり、川小商店の事業経営においても大きな事業活動を進めるには自ずと限界があった。

### 1. 齋藤直衛二代目を継承

#### (1) 齋藤直衛のプロフィール

創業者の齋藤小平次は、実子に恵まれなかった。二代目当主となった直衛は、1902（明治35）年生まれである。その生家は、埼玉県新座市中野（跡見学園女子大学新座キャンパスの隣接地）の農家で、小平次の夫人である齋藤くにの遠い親戚であった。直衛は高等小学校卒業後、川小商店で働きその精勤振りが認められて、19歳であった1921（大正10）年に齋藤小平次家へ養子に入った。

三代目齋藤興平の話によると、小平次存命中の直衛は養子ということもあって、生前「大変な緊張感をもって仕事に励んだ。」とよく苦労話を語っていたそうだ。日常生活では、サツマイモをよく食べていたという。普段は寡黙であったが隠居後も晩酌を楽しみ、小料理屋巡りが日課で98歳の晩年までそれが続いた。酒が入ると、サツマイモに関わる色々な話を聞かせてくれたという。現役時代に荷車で約500kgのサツマイモを運んで鍛えられた直衛の体は頑健で胸板は厚く、体力も晩年まであまり衰えなかった。直衛は、1957（昭和32）～1973（昭和48）年までの16年間にわたって東京甘藷問屋組合の理事長を務めた。このことからみても、人望のある優れたリーダーであったことが伺える。

司馬遼太郎が小説「坂の上の雲」で、明治維新から日露戦争期における夢の実現に向かって歩く若き群像を描いたように、創業者の小平次も高い志を強く持って歩いたその一人であったに違いない。これに対して



---

二代目直衛は人との融和と協調を大切にし、堅実な経営を重視しつつそれを実践して、激動の時代を歩き続けた経営者であったように思われる。

## (2) 甘藷農家の「再生産価格の維持」が社是

創業者小平次の経営理念であった「川小商店と農家との共存共栄を目指す」という共生思想は、二代目当主の直衛にも引き継がれた。直衛はこの考えをさらに進め、農家が「来年もサツマイモを作らせて欲しい。」という価格で買い取る。すなわち、サツマイモ農家の「再生産価格の維持」を図り、川小商店の安定した経営に結びつけることを社是でうたった。このサツマイモを生産する人とそれを買取り売る人との共生関係の取引ルールは、今日でも尊重され大切に継承されている。川小商店136年の歴史は、この社是に基づく事業活動よるところが大きい。

川小商店の歴史を探る中で私が最初に、この「再生産価格の維持」という言葉に接したとき大変驚きかつ感動した。というのは現在、日本農業が衰退し離農などが増えている要因の一つに、この「農産物の再生産価格の維持」がそれほど重要視されてこなかったことがあげられる。私がこれまで長年にわたり関わってきた国と都道府県との協同農業普及事業でも、数年前から農産物の再生産価格を確保し維持していくことの重要性が認識され、そのための普及活動を本格的に開始した状況だったからである。

明治初期の段階でいち早くサツマイモの再生産価格維持を経営理念として唱え、これを社是とした小平次、直衛の先見性に富んだ経営感覚と農家を大切にした事業運営の姿勢には、ただ敬服するのみだ。

## 2. 関東大震災からの復活

1923年9月1日に発生した関東大震災によって、川小商店は卸売部、小売部の建物を全て焼失した。しかし、翌1924（大正13）年1月には、卸売、小売部門とも営業を再開することができた。だが、その3年後の1927（昭和2）年には、隅田川の駒形橋架橋のため駒形橋西詰の道路線上にあった小売部は、やむなく立ち退きとなった。

余談に入る。東日本大震災の後、後藤新平（1857～1929年）の「将来

の日本を考える公共精神」に関しての評価が高まっている。後藤は関東大震災の後に内務大臣兼帝都復興院総裁として震災復興に当たった。後藤がまとめた帝都復興計画によって、東京の幹線道路である昭和通り、靖国通り、晴海通りのほか、隅田川の駒形橋、吾妻橋、厩橋などが、この時に造られたのである。

創業者の小平次は、1928（昭和3）年に没する。73年の生涯であった。

このため、同年に26歳となった齋藤直衛が二代目当主を継承した。この年から川小商店は、再び卸売専門の甘藷問屋として再出発する。

### 3. 甘藷売り捌き所の拡大

直衛は、懸命に家業の再興に努めた。甘藷売り捌き所（支店）も昭和2年の8カ所から昭和10年には東京都内に三河島支店を含めて12カ所まで拡充し、商いは繁盛した（図6）。この繁盛は、藷類配給統制が始まる昭和16年8月まで続く。

### 4. 埼玉から千葉産へ仕入先移行

昭和期に入ると川小商店におけるサツマイモの主な仕入れ先の重点は、“川越いも”から松戸周辺の千葉県産へ、徐々に移行していった。大正期までは、麦とサツマイモの輪作が続いていたので良品質のかたい“いも”が生産され、川小商店で取り扱う“いも”の多くを川越産が占めていた。だが、川越地方では昭和期に入ってからゴボウ、ニンジン、大根、白菜などの野菜が次第に作付されるようになり、肥料の関係等もあって“いも”がやや柔らかくなりだした。これが仕入れ先移行の主要因である。



図6 昭和10年頃の川小商店三河島売り捌き所（支店）（提供：川小商店）

---

## 5 節 甘藷配給統制時代の川小商店

### 1. 甘藷配給統制会社検査員時代の直衛

藷類配給統制に入る前は、東京都には73軒の甘藷問屋が東京甘藷問屋組合に加入していた。藷類配給統制によって、東京甘藷問屋組合への加入組合員は全員失業した。直衛は生前「太平洋戦争を勝ち抜くためには、藷類配給統制も仕方ないことだと思いました。」と語っている。1941(昭和16)年8月16日、甘藷問屋の経営主たちは、新たに発足した日本甘藷馬鈴薯株式會社の甘藷検査員として徴用された。川小商店の当主直衛もその一人であった。戦時・空襲下に動員され微々たる給与で、急場を凌いだそうだ。この藷類配給統制によって全ての甘藷問屋は、廃業若しくは先の見えない休業に追い込まれていったのである。

この藷類配給統制の正式な解除は、1950(昭和25)年3月31日に行われた。だが実際には、食糧事情が若干緩和した1949(昭和24)年9月に連合国軍総司令部(GHQ)経済・科学局は、サツマイモの価格と配給統制を廃止するよう覚書きをもって指示した。これにより、1949(昭和24)年産サツマイモの供出完了後の昭和24年11月15日から生産者の自由販売が認められ、実質的に配給統制が撤廃された。

三代目当主の興平が二代目直衛から聞いた、日本甘藷馬鈴薯株式会社に勤務していた時代の話を紹介しよう。直衛が従事した甘藷検査員の主な仕事内容は、生産地から東京都内に鉄道輸送されてきたサツマイモを、用途別に選別することであった。田端、池袋駅など主要駅の停車場に、貨車で運ばれたサツマイモが到着すると、その場で直ちに次の三つの用途に選別された。①傷みのないサツマイモは、食用として各家庭への配給用に回された。②一部傷みの入ったサツマイモは、味噌・醤油の原料用として、中野区にあった味噌屋などに納入された。③かなり腐りの入ったサツマイモは、燃料等の酒精原料用として、宝酒造に搬送されたのである。こうして当時の命綱でもあったサツマイモは、直衛ら検査員の仕分け作業によって無駄なく全利用されていった。

## 2. 東京大空襲による二度目の被災

川小商店にとって、「諸類配給統制規則」が施行される昭和16年8月までは、比較的平穏な状況の下で営業活動が続けられた。そして、齋藤直衛家にも平和な生活があった。それを示す昭和15年に撮影された家族写真が残っている（図7）。だが、太平洋戦争の終結を夾む前後の数カ年間は最大の危機的状況にあり、苦難の連続であった。



図7 昭和15年における齋藤直衛の家族  
左端は齋藤直衛、中央は母の齋藤たけに抱かれた誕生9ヶ月の齋藤興平  
(提供:川小商店、撮影場所は浅草駒形本店前)

太平洋戦争が激しくなり、空襲にも遭遇し始めた昭和19年頃から20年までの間、直衛のたけ夫人と興平を含めた3人の兄弟は、母たけの実家があった静岡県吉原市（現在の富士市）へ疎開した。吉原市も爆撃が予想されたこともあり、急遽直衛の生家である埼玉県新座市中野に疎開先を移した。

昭和20年3月10日未明のB29による東京大空襲によって、東京の下町一帯を中心に焼失23万戸、死傷者12万人にのぼる甚大な被害を被った。川小商店も、浅草駒形の本店・住居を焼失し全てを失った。関東大震災に続く二度目の被災であり、多大な苦難と試練を受けたのである。東京大空襲のとき、興平は6歳であった。疎開先の新座市からも、東京の夜空を真赤に焦がす凄まじい光景を見た記憶が今も鮮明に残っているという。直衛は、東京大空襲で浅草駒形の現在地を焼け出されたが、生前に当時を振り返り「命があっただけでも、不幸中の幸いでした。」と語っている。

平和が訪れた昭和21年、直衛一家は東京都板橋区常盤台に住宅を取得し、一時そこで生活を送っていた。戦後の混乱期が治まり始めた昭和25年9月、ようやく浅草駒形の新築され住居に戻り新しい生活が始まった。興平らは、二学期から台東区立田原小学校に通学した。

---

### 3. 川小商店の再復活

サツマイモの配給統制撤廃は、1950（昭和25）年3月末であった。板橋区常盤台の住居で甘藷配給統制の解除を心待ちにしていた直衛は、早速、浅草駒形の焼け跡の敷地に家を新築した。幸いにもたけ夫人の実家が建築業であったため、建築材料を静岡県から運んで建てた。昭和25年当時、浅草駒形にあった齋藤家の二階建新居からは、焼け野原の向こうに上野公園や上野駅の汽車がよく見えたそうだ。

直衛は昭和25年4月以降、甘藷問屋の営業再開準備に入り、再復活を目ざして精力的に取り組む甘藷問屋の活動をようやく再開した。しかし、妻と4人の子供を抱えた家族6人の生活は、厳しい状態だったという。

## 6節 学校給食におけるいも類の今昔

### 1. サツマイモの蔓を食べた児童たち

私の母校である1883（明治16）年創立の朝日町立五箇庄小学校は、平成24年3月に128年の歴史に終止符を打った。閉校は、1918（大正7）年に建てられた木造校舎の老朽化と児童数の減少による。時代の流れとはいえ郷愁を禁じえない。

故郷の富山県朝日町は、黒部川扇状地の先端に位置し新潟県との県境にあり、ヒスイ海岸の広がる町である。松尾芭蕉が陸奥みちのくの旅を終えて越後（新潟県）の市振から越中（富山県）に踏み入れたとき、この地で初秋の富山平野と富山湾を詠み『奥の細道』に収められている「わせの香や 分入右ハ ありそ海」（現代語訳：早稲の香や 分け入る右は 有磯海）の句は、元屋敷海岸近くの地に建立（1818（文政1）年）された芭蕉句碑（朝日町史跡指定）に刻まれている。五箇庄小学校からは、日本海まで2km、背後に聳える朝日岳、雪倉岳、白馬岳を眺望できる。四季の変化に富む北アルプス連峰は、私の最も好きな故郷の原風景だ。

五箇庄小学校の『閉校記念誌五箇庄』（2012年3月）の中に、学校給食の項目がある。太平洋戦争の真ただ中であって食糧難に喘いでいた1943（昭和18）年当時、学校給食で児童たちはサツマイモつるの蔓を食べて

---

いたという興味深い記録があった。その記録などを引用しながら、いも類に焦点を当てつつ学校給食メニューの今と昔を辿ってみたい。

日本の学校給食は、1889（明治22）年に山形県鶴岡町（現鶴岡市）の私立忠愛小学校で貧困児童を対象として、昼食を提供したのが始まりと言われている。その当時は給食といっても、おにぎり、焼魚、漬物だけの極めてシンプルなものであった。その後、給食は全国各地の学校で実施されるようになったが、1944（昭和19）年に入り戦争激化のために一時中断した。戦後の1946（昭和21）年12月24日から東京、神奈川、千葉の3都県の小学校では、全児童を対象として試験的に給食が再開された。これを記念して1946（昭和21）年に、「学校給食実施の普及奨励について」（文部省、厚生省、農林省の事務次官通達）が出された。その中で、冬休み期を避けた1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」と定められ、今日に至っている。

五箇庄小学校での給食が、いつ頃から始まったかは明確でない。ただ、当小学校沿革史によれば、「1940（昭和15）年12月より翌年3月まで全児童に副食物のみ給食す」との記録がある。続いて、1942（昭和17）年4月からは、主食のご飯は家庭からの持参で、副食のみの通年給食制となった。そこで、夏休みには全児童が近くの小川（2級河川）で流木を拾い集めて炊事用の燃料にしたり、川魚、イナゴ、ワラビ、ゼンマイなどを児童たちが自ら採取して、学校給食の食材の一部に供した。

調理・炊事は当初、女子先生と上級女子児童が前日の放課後に準備し、当日は学校の用務員が主体となり、女子児童が補助者となって炊事をしてきた。1943（昭和18）年からは、児童の母親たち2名の輪番制で給食準備にあたった。戦後、高度経済成長の転換点となった1955（昭和30）年5月に至り、五箇庄小学校ではようやく主食、副食を含む完全給食制に移行したのである。

## 2. 学校給食メニューの今と昔

昭和18年当時の学校給食メニューは、どんな内容であったのだろうか。それを、1943（昭和18）年と2011（平成23）年における10月の学校給食

メニュー比較表（表8）、昭和18年度の学校給食献立表（表9）からみよう。

昭和18年当時の学校給食献立表（表9）をみると、サツマイモの蔓やジャガイモ、里いもなどのいも類も、有効に利用し食べられていたことがわかる。現在の学校給食メニューは、表8に示すとおりカロリー、栄養バランス、美味しさなどの面で、格段に優れていることは論をまたない。しかし、昭和18年当時の学校給食は、主として五箇庄村という村内で生産、採取された四季折々の新鮮な食材を有効に使用し、母親たちが創意工夫をこらし愛情を注ぎ込んで作られていたことであろう。このようにして調理された給食をいただく時間は、児童たちにとって何ものにも代え難い楽しいひとときであったにちがいない。

食材という視点からサツマイモの茎葉利用をみれば、戦前・戦後の食糧難時代におけるいも蔓は正に“生きる”ための必要不可欠のもであった。一方、今日におけるサツマイモの茎葉利用は、健康食材の一つとして注目されている（いも類振興情報No.109（2011年10月）の特集「サツマイモの茎葉利用の現状と将来」参照）。当然のこととはいえ、時代

表8 昭和18年と平成23年における10月の学校給食メニュー比較表

	昭和18年の給食（汁物のみ）	平成23年の給食
メニュー①	呉汁	パン、いちごジャム、タンドリーチキン、クリーム五目豆、しょうゆ風味ゆでやさい、牛乳
食材	大豆、さつまいもの蔓、ねぎ、煮干粉	とり肉、ベーコン、パン、コーンスターチ、ジャがいも、にんじん、チンゲンサイ、トマトピューレ、白いんげん豆、こんにゃく、いちごジャム、キャベツ、玉ねぎ、しめじ、生クリーム、ヨーグルト、牛乳、米油、カレー粉、しょうが、にんにく
メニュー②	豆腐の葛かけ	パン、ヘルシーハンバーグ、カレー風味ゆでやさい、スパゲティスープ、冷凍パイン、牛乳
食材	豆腐、さつまいもの蔓、ねぎ、片栗粉、煮干粉	ぶた肉、たまご、豆腐、パン、スパゲティ、コーン、にんじん、こまつな、トマトピューレ、チーズ、牛乳、パン粉、砂糖、カレー粉、キャベツ、きゅうり、玉ねぎ、ほししいたけ、いりごま、すりごま、米油、しょうが、にんにく、冷凍パイン

資料：五箇庄小学校閉校記念事業実行委員会編集、2012。閉校記念誌五箇庄。

表9 昭和18年度の学校給食献立表

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
4月	味噌汁 大根、人参、 ねぎ、 煮干粉	呉汁 大豆、ねぎ、 里芋、 煮干粉	團子汁 うどん粉、 ずるき、ねぎ、 煮干粉	油揚げ汁 油揚げ、大根、 大根菜、 煮干粉	煮付 たにしの煮付	卵の花汁 卵の花、 油、ねぎ、 煮干粉
5月	油揚げ汁 ぜんまい、油 揚げ、煮干粉	呉汁 大豆、ふき、 とらせの胡麻 和へ、煮干粉	わらび汁 わらび、 油揚げ、ねぎ、 煮干粉	そばのつみ入汁 そば、ふき、 煮干粉	卵の花汁 筍、卵の花、 ねぎ、煮干粉	魚汁 鯛、ふき
6月	うどん汁 うどん、 ほうれん草、 煮干粉	けんちん汁 豆腐、青菜、 油	卵の花汁 卵の花、 ねぎ、 煮干粉	すいとん汁 うどん粉、 ねぎ、 煮干粉	かぶら汁 かぶら、 油揚げ、 煮干粉	しじみ貝汁 しじみ貝、 ねぎ、 煮干粉
7月	味噌汁 玉葱、 馬鈴薯、 煮干粉	油揚げ汁 油揚げ、 かぶら、 煮干粉	きょうり葛かけ きょうり、馬鈴 薯、葛粉、 煮干粉	栄養豆・酢物 大豆、人参、 人参菜、煮干 粉、きょうり、 とまと	呉汁 大豆、きょうり、 かぶら、 煮干粉	栄養汁 馬鈴薯、人参、 人参菜、豚肉 にゃく、豚肉
9月	味噌汁 馬鈴薯、 なす、 煮干粉	呉汁 大豆、なす、 ねぎ、 煮干粉	すいとん汁 小麦粉、 なす、ねぎ、 煮干粉	味噌汁 馬鈴薯、さつ まいもの蔓、 菜、煮干粉	油揚げ汁 油揚げ、馬鈴薯、 ねぎ、煮干粉	魚汁 小魚、ねぎ、 菜
10月	すいとん汁 小麦粉、 つる豆、菜、 煮干粉	呉汁 大豆、さつま いもの蔓、ね ぎ、煮干粉	味噌汁 こんにゃく、 馬鈴薯、菜、 煮干粉	かぼちゃの栄養汁 かぼちゃ、 つる豆、菜、 胡麻、煮干粉	豆腐の葛かけ 豆腐、さつま いもの蔓、ね ぎ、片栗粉、 煮干粉	魚汁 魚、さつま いもの蔓、す ぐり菜、煮干 粉
11月	里芋汁 里芋、大根、 大根菜、人参、 煮干粉	呉汁 大根、人参、 大豆、 煮干粉	すいとん汁 小麦粉、 大根、油揚げ、 煮干粉	さつまいも汁 さつまいも、 にんじん菜、 大根、煮干粉	油揚げ汁 油揚げ、さつま いもの蔓、大 根、こんにゃく、 人参、煮干	魚汁 小魚、里芋、 ねぎ
12月	栄養汁 馬鈴薯粕いた め、人参、人 参菜、こんにゃ く、煮干粉	呉汁 大豆、里芋、 大根、大根菜、 煮干粉	里芋汁 里芋、白菜、 ごぼう、 煮干粉	味噌汁 大根、大根菜、 人参、馬鈴薯、 煮干粉	カレー汁 里芋、人参、 ねぎ、煮干粉	栄養味噌汁 里芋、白菜、 ごぼう、胡 麻、煮干粉
1～ 3月	すいとん汁 小麦粉、 ごぼう、 ねぎ、 煮干粉	おこ汁 油揚げ、里芋、 大根、人参、 こんにゃく、 小豆、煮干粉	うどん汁 うどん、 ねぎ、白菜、 煮干粉	里芋の葛汁 里芋、人参、 白菜、 片栗粉、 煮干粉	豆腐汁 豆腐、大根、 馬鈴薯、 大根菜、 煮干粉	大根、 大根菜、 里芋、人参、 煮干粉

資料：表8に同じ。

注：食材のうち、「ずるき」は里いもの葉柄、「卵の花」はおから、「とらせ」は山菜の一種、「かぶら」は根菜類のかぶを指す。



---

の変遷によってサツマイモの茎葉利用も、その役割、利用方法が異なってきた。

私は昭和18年10月生まれで、サツマイモ、ジャガイモなどを含む農産物の配給統制が撤廃（昭和25年3月31日）された翌日の昭和25年4月に五箇庄小学校に入学し、昭和31年の経済白書が「もはや戦後ではない」と宣言した昭和31年3月に卒業した。この6年間、学校給食の恩恵を受けた。振り返ってみれば、昭和20年代後半の時代は経済的にみると、依然として大変貧しい生活状態が続いていた。しかし一方では、村落社会の互助・共生の仕組みが健在で十分にその機能を発揮しており、豊かな自然環境の中で伸び伸びと遊ぶことができた。小学校在学中の学校給食は、現在のものとその内容を比べれば極めて質素であったが、少年時代の良き思い出の中にある。

---

## 第三章 サツマイモの生産過剰と用途転換を進めた昭和中期・後期 —いも加工・小売に活路を求めた川小商店—

第三章では、昭和時代中期（1946～1965年）から昭和時代後期（1966～1989年）における大きく変化した社会・経済情勢下で農業政策、なかならずくサツマイモ施策がどのように推進されていったのかを概観し、その期間に、大きな落差が生じたサツマイモの生産と消費の需給動向についても触れたい。

サツマイモを巡る流通、消費の潮流が激変する中で、川小商店はその荒波をどのような戦略で乗り切っていたのか、その軌跡を辿ることとしたい。

川小商店は、10年間の休業期間を経て1950（昭和25）年に二度目の復活を果たし、戦後における甘藷問屋の営業をスタートさせた。昭和26年に新登場した“石焼きいも”は、昭和30～40年代初めにかけて最盛期を迎えるという追い風もあり、事業を順調に拡大していった。しかし、“石焼きいも”の消費は、1970（昭和45）年に開催された日本万国博覧会（略称：大阪万博）を境に、ファストフードの進出もあって急速に減少していった。また、1970年代から流通革命の波が押し寄せ、量販店を先頭に甘藷問屋を通さない、いわゆる「中抜き」流通が始まる。これらの状況に対処するため川小商店は、1984（昭和59）年から経営の舵を大きく切り、新たにサツマイモの加工・小売分野へ進出し、そこに活路を求めていった。

この間、1973（昭和48）年には、二代目当主の齋藤直衛が経営の第一線から退いた。代わって、長男の齋藤興平が三代目を継承し、経営転換を図っていった。

### 1 節 社会・経済動向とサツマイモ施策

#### 1. 社会・経済の動向

1950（昭和25）年当時は、戦後の厳しい食糧難を懸命に克服しつつあっ

---

たが、日本経済は依然として疲弊していた。1950年6月25日に朝鮮戦争が勃発し、朝鮮特需景気が始まる。日本が戦後の経済的苦境から立ち直るきっかけを掴んだのは、この朝鮮戦争による米軍発注の特需があったからだと言われている。日本経済はこれを契機に経済成長軌道へ乗り、1956（昭和31）年度「経済白書」の冒頭を飾った名句、“もはや戦後ではない”は一世を風靡した。

それから1973（昭和48）年の第一次石油危機までの17年間は、世界が注目した日本の高度経済成長期であった。多くの国民が、その恩恵に浴し酔いしれた。だが、第一次石油危機後の1974（昭和49）年に、日本は戦後初めてのマイナス経済成長を経験する。1980年代には、経済力をつけた日本に対する米国からの風当たりが強まり、日米貿易摩擦が起きる。1985（昭和60）年のプラザ合意後は金融緩和や景気対策が繰り返され、それが金余り現象となってバブル経済期に入り、土地を始めとして諸物価が異常な高騰をみせた。そして1991（平成3）年夏、ついにバブル景気は崩壊した。

## 2. サツマイモの施策

戦後、日本を統治した連合軍司令部（GHQ）は、軍国主義を廃し民主国家の建設を目指した。この方向に沿って、農政では昭和21～27年にかけて自作農創設特別措置法、農地法、農業協同組合法、農業改良助長法などが制定され、農業・農村の改革を断行していった。

昭和時代中期の1946～1965年における農政の大きな柱の一つに、自作農創設の下で主食糧である米の増産によってわが国の米自給率100%を達成することがあった。そのための施策が、総合的かつ強力に推進されていった。そのような状況の中で「日本の米が余り、生産過剰状況に入りつつある。」という衝撃的な情報を初めて耳にしたのは、私が農林省に入省した昭和41年の8月に開催された省内の若手技官による自主的勉強会の席であった。それが現実のものとなり、その後農政の最重要政策となった「米の生産調整」（減反政策）は、昭和44～45年度の予備的実施期間を経て、昭和46年度からは本格実施に移されて今日に至る。

---

一方、サツマイモを巡っても大きな課題が生じていた。終戦以降、米の増産運動が推進されて行く中で、サツマイモ生産も同様に急増していった。戦後のサツマイモ増産の動きは止まることを知らず、作付面積は1949（昭和24）年に44万800haとピークを迎え、30万ha台が1963（昭和38）年まで続く。また、単収が増加していったこともあり生産量は1955（昭和30）年には718万tとピークに達し、600万t台が1963（昭和38）年まで続いたのである。農林省はサツマイモなどの生産過剰対策の一環として、1953（昭和28）年8月に「農産物価格安定法」を制定し、安い農産物価格に苦しんでいたいも作農家の救済を図るため、いも類でん粉および甘藷生切干を政府が買上げることを決定した。続いて、1956（昭和31）年2月には、蒸留酒原料用アルコール用として国産甘藷の優先使用を取り決めた農林省と国税庁の申し合わせ事項も成立している。さらに、1958（昭和33）年9月に農林省は、でん粉の需要拡大対策として「結晶ぶどう糖工業育成要領」を制定し、その需要拡大を図っていった。

このようにいも類対策を講じたこともあり、国産のでん粉需要は一時的に増加した。しかし、輸入トウモロコシから製造されるコーンスターチが、1962（昭和37）年には8万1千tまで急増し、国内産いもでん粉の需要を苦境に追い込んでいった。翌昭和38年産国内いもでん粉の生産量は、甘しょでん粉74万t、馬鈴しょでん粉15万t、合計89万tで史上最高を記録した。この時、コーンスターチの生産量は既に14万tに達していた。そして、昭和44でん粉年度のでん粉需給では、総でん粉生産量104万7千tのうち、コーンスターチが53万8千tで51%を占め、甘しょでん粉の26万4千t、馬鈴しょでん粉の24万5千tを上回った。昭和44でん粉年度以降、でん粉業界は次第にコーンスターチの独壇場に向かって進んでいく。

端的に言えば、サツマイモは昭和30年代以降、前述した米の増産とコーンスターチのシェア拡大という2つの要因により、農政上、経済活動上の両面でその役割を急速に低下させていった。1965（昭和40）年が、わが国におけるサツマイモの生産量、消費量が大きく減少していく分岐点

---

---

であり、この急激な減少傾向は1973（昭和48）年頃まで続く。

つまり、1つは、主食である米の増産によって、米の国内自給率100%を達成し戦前・戦後の食糧難時代にサツマイモが担った米の代替品としての機能、役割を終えたのである。米の国内自給率100%達成こそが、サツマイモ凋落の主な要因である。サツマイモは日本に伝来した1605（慶長10）から1965（昭和40）年までの360年間にわたり、主食糧であった米との関わりが非常に強く、絶えず米不足を代替する役割を担い貢献してきた作物の一つであったことを、日本人は忘れてはなるまい。

2つは、増産されたサツマイモの消費用途先として、でん粉分野が有望と考えられ、そこに活路を求め諸対策が講じられた。それにも拘わらず結果的にはコーンスターチの急速な進出によって、甘しょでん粉、馬鈴しょでん粉ともに生産コスト、でん粉特性の両面で遅れをとっていったのである。コーンスターチの急増は、サツマイモ凋落の副次的な要因ではあるが、その生産、消費の減少を一層加速させたことは間違いない。

昭和30年代後半以降における農政は、昭和36年に制定された「農業基本法」に基づき都市勤労者並みの農業所得確保を目指して、農業の構造改善、農業生産の選択的拡大、自立経営農家の育成、適地適産による主産地の形成等の施策が推進されていった。サツマイモに関する施策も昭和40～50年代は、主として青果用サツマイモを対象にその生産振興と消費拡大を図るため、集出荷・貯蔵施設などの整備を通じて主産地形成に重点が置かれていった。また、でん粉については、でん粉工場の合理化、高でん粉価で収量の多い新品種の育成などが図られた。

私は昭和45年4月～48年2月までの3年間、農林省農蚕園芸局の畑作振興課に在籍して「いも類係」を担当し、サツマイモ、ジャガイモの行政に携わった。その当時のサツマイモについて言えば、青果用サツマイモの振興を図った時代である。全国的に「高系14号」の全盛期であり、でん粉原料用として「コガネセンガン」が急速に普及した時代でもあった。当時、青果用サツマイモの主産地であった茨城県旭村、徳島県鳴門市、高知県香美郡、宮崎県串間市などでの現地調査が今も強く印象に残っ

---

ている。また、昭和46年夏にはキャッサバルート・糖蜜の自由化への対応策として、長崎県五島列島の福江島でキャッサバルート・糖蜜と競合関係にあった切干甘しょを桑に転換する事業実施のため、福江市、三井楽町を訪れている。福江島に導入した桑は、定着せずに終わった。

## 2 節 サツマイモの生産・消費動向

### 1. 生産の動向

戦後の昭和20年と22年は、サツマイモが不作年であったこともあり、昭和23年夏頃までは特に厳しい食糧難が続いた。昭和23年に作付面積が42万7,600ha、昭和24年には史上最高の44万800haを記録した。10a当たり収量も1,500kg前後の水準となり、昭和23～25年の各年度は概ね600万tの生産量が確保された。これらの経緯もあって昭和25年に至り、日本はようやく食糧供給の危機的状況から脱しつつあった。

サツマイモの生産量は、昭和30年に718万tとなり史上最大を記録した。また、10a当たり収量も昭和30年には1,910kgに上昇し、昭和38年には遂に2,130kgに達した。この結果、生産量が増大し一転して生産過剰問題が発生し、政府、生産者に大きな課題が突きつけられていった。この生産過剰状況は昭和40年まで続く。

昭和40年を分岐点にそれ以降、生産量は急激に減少し昭和51年の作付面積は6万5,600ha、生産量は128万tまで低下した。その後昭和60年までは減少がほぼ下げ止まり、作付面積、生産量とも概ねこの水準で推移していった。また、この間10a当たり収量は、でん粉原料用から青果用に消費用途が転換されていく時代であったため、横這いないし微増にとどまり2,000kg前後の水準で推移した。

次に、5カ年間の加重平均値で、1946（昭和21）～1985（昭和60）年におけるサツマイモ生産の推移を概観しておこう（表10）。

作付面積は、昭和21～25年が40万3,400haで、史上最高を示した。昭和26～35年が、37万haから36万haへと微減にとどまった。しかし、昭和41～45年以降は急減し、昭和51～55年には6万5,000haまで減少し、

表10 日本におけるサツマイモ生産の推移（1946～1985年）

年 産	5 ヶ年間の加重平均値					
	作付面積		10a当たり		収穫量	
		ha	収量	kg		t
1946（昭和21）～1950（昭和25）	403,400	100	1,400	100	5,639,800	100
1951（ 26）～1955（ 30）	369,300	92	1,600	114	5,907,200	105
1956（ 31）～1960（ 35）	361,200	90	1,820	130	6,585,800	117
1961（ 36）～1965（ 40）	303,200	75	1,980	141	6,008,400	106
1966（ 41）～1970（ 45）	185,200	46	1,930	138	3,570,800	63
1971（ 46）～1975（ 50）	81,700	20	2,060	147	1,686,200	30
1976（ 51）～1980（ 55）	64,740	16	2,090	149	1,351,600	24
1981（ 56）～1985（ 60）	65,200	16	2,190	156	1,429,600	25

資料：農林水産省「作物統計」より作成

昭和60年まではこの水準で推移し下げ止まりの傾向をみせた。これを昭和21～25年を100とする指数でみると、昭和36～40年は75、昭和51～60年には16となり大きく減少している。

10a当たり収量は、昭和21～25年には1,400kgであつが、以降順調に増加し昭和36～40年には1,980kgとほぼ2,000kg台に達した。以降、微増を続け昭和56～60年には2,190kgとなった。昭和21～25年を100とする指数でみると、昭和56～60年には1.6倍まで増加している。

収穫量は、昭和21～25年の564万tから昭和31～35年には659万tでピークを迎え、昭和51～55年には135万tとなりほぼ底に近づいた。昭和21～25年の収穫量を100とする指数でみると、昭和56～60年には25まで低下した。

## 2. 品種の変遷

1955（昭和30）～1985（昭和60）年までの品種の変遷を、サツマイモの主要品種別作付面積の推移（表11）からみよう。

昭和30～40年までは、育成品種の「農林1号」、「農林2号」がそれぞれ1位、2位であり、両品種で総作付面積の42～48%を占めていた。これに続いて「護国諸」、「沖縄100号」が依然健闘していた。また、昭和20年に育成された「高系14号」が、昭和35年には1万3,047haまで作付面積を伸ばし、普及を続けていた。昭和40年までは「農林10号」、「太白」、「紅赤」、「源氏」、「七福」も、依然として概ね1,000ha以上の面積を確保

表11 サツマイモの主要品種別作付面積の推移 (1955～1985年)

単位：ha、%

品 種	年 産	1955 昭和30	1960 昭和35	1965 昭和40	1970 昭和45	1975 昭和50	1980 昭和55	1985 昭和60
総作付面積 面積割合		376,400 100.0	329,800 100.0	256,900 100.0	128,700 100.0	68,700 100.0	64,800 100.0	66,000 100.0
農林1号		① 98,832 26.3	② 71,417 21.7	② 42,222 16.4	③ 14,629 11.4	④ 6,199 9.0	3,998 6.2	1,858 2.8
農林2号		③ 59,979 15.9	① 73,396 22.3	① 80,774 31.4	② 28,383 22.1	② 12,937 18.8	③ 5,941 9.2	⑤ 2,827 4.3
農林3号		3,703 1.0	6,508 2.0	8,154 3.2	1,142 0.9	107 0.2	15 0.0	
農林10号		⑤ 14,068 3.7	6,891 2.1	2,233 0.9	379 0.3	265 0.4	104 0.2	57 0.1
タムユタカ			2 0.0	11,446 4.5	2,721 2.1	797 1.2	1,413 2.2	1,844 2.8
コガネセンガン					① 34,679 26.9	③ 11,016 16.0	② 12,755 19.7	② 17,582 26.6
ベニコマチ							955 1.5	2,266 3.4
ミナミユタカ							⑤ 5,042 7.8	④ 3,855 5.8
ベニアズマ								1,436 2.2
源 氏		8,228 2.2	3,918 1.2	1,152 0.4	282 0.2	313 0.5	50 0.1	
紅 赤		816 0.2	2,986 0.7	2,093 0.8	3,107 2.4	⑤ 4,384 6.4	④ 5,399 8.3	③ 4,732 7.2
太 白		10,698 2.8	5,546 1.7	2,808 1.1	233 0.2	76 0.1		
七 福		9,930 2.6	2,395 0.7	805 0.3	65 0.1	7 0.0		
沖縄100号		④ 41,436 11.0	④ 32,648 9.9	③ 15,772 6.1	2,277 1.8	334 0.5	117 0.2	90 0.1
護国薩 (高系4号)		② 73,883 19.6	③ 38,512 11.7	⑤ 13,286 5.2	⑤ 5,250 4.1	2,047 3.0	500 0.8	217 0.3
高系14号		551 0.1	⑤ 13,047 4.0	④ 15,070 5.9	④ 12,944 10.1	① 20,902 30.4	① 23,552 36.3	① 24,920 37.8
その他品種		54,276 14.4	72,534 22.0	61,085 23.8	22,609 17.6	9,316 13.6	4,959 7.7	4,316 6.5

資料：都道府県報告による農林水産省農産課・特産課・畑作振興課調べから作成

注：1. 総作付面積は農林水産省「作物統計」。その他品種の作付面積は、総作付面積から品種別作付面積の計を差し引いた面積とした。

2. ベニサツマ、土佐紅、紅高系、鳴門金時は、高系14号に含めた。

3. ①～⑤は、作付面積の順位を示す。



---

していた。

昭和45～50年までの動きをみると、昭和45年は「コガネセンガン」が1位で27%を占め、「農林2号」、「農林1号」、「高系14号」、「護国諸」と続いた。昭和50年に入ると、「高系14号」が1位に躍進し全体の30%を占め、2位が「農林2号」で、「コガネセンガン」は3位に後退する。

昭和55～60年までは、1位が「高系14号」で全体の36～38%と圧倒的なシェア占めた。「コガネセンガン」は2位であった。注目すべきことは、「紅赤」が昭和55年に4位、昭和60年に3位へと振り返りを果たし、明治時代の後半から長期間にわたって根強い人気を維持していたことである。

### 3. 消費の動向

サツマイモの1人1年間当たり消費量の推移を、FAOSTATO「Food balance sheets」でみる。日本は1965年に30.3（世界25.1）kg、1970年12.0（同27.5）kg、1975年8.5（同25.7）kg、1980年6.8（同21.4）kg、1985年8.4（同15.0）kgであり、1965～1975年にかけて急激な減少となったが、それ以降はほぼ横這いで推移している。これに対し世界は、1980年以降から減少傾向にある。その主な要因は、世界のサツマイモ生産量のうち約8割を占める中国での消費の減少などが反映していると推察される。

サツマイモの用途別消費の推移を表12でみよう。この調査は、農林水産省が都道府県の報告に基づき取りまとめている業務統計である。私も農林省の畑作振興課在職時にこの調査を取りまとめた経験から言えば、用途別消費量の数字自体はそれほど精緻なものではなく、概数として捉えるべき性格のものである。したがって、主として用途別消費割合の推移から特徴的な消費の動向をみることにしたい。

生食用の昭和30年は38%（272万t）で、そのうち市場販売用（青果用）は8%（54万t）であった。以降、昭和30年代は生食用の減少が続き昭和40年には16%（77万t）、うち市場販売用は6%（30万t）まで低下した。その後、政策的に青果用サツマイモの振興を図ったことなどもあって

表12 サツマイモの用途別消費の推移（1955～1985年度）

単位：t、%

用途	年度	1955 昭和30	1960 昭和35	1965 昭和40	1970 昭和45	1975 昭和50	1980 昭和55	1985 昭和60
生産数量		7,179,800	6,277,000	4,955,000	2,564,000	1,418,000	1,317,000	1,527,000
用途別消費割合		100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
生食用		2,717,900 37.9	1,472,300 23.5	773,200 15.6	459,400 17.9	493,700 34.8	464,100 35.2	582,900 38.2
	農家自家用	2,179,200 30.4	1,080,000 17.2	473,900 9.6	187,100 7.3	136,000 9.6	92,000 7.0	90,800 5.9
	市場販売用	538,700 7.5	392,300 6.2	299,300 6.0	272,300 10.6	357,700 25.2	372,100 28.3	492,100 32.2
でん粉用		2,107,500 29.4	2,190,350 34.9	2,288,000 46.2	946,700 36.9	364,000 25.7	375,000 28.5	497,700 32.6
加工食品用		21,400 0.3	53,400 0.9	20,200 0.4	11,400 0.4	39,400 2.8	39,600 3.0	60,300 3.9
アルコール用		881,250 12.3	710,600 11.3	332,800 6.7	157,400 6.1	53,500 3.8	77,900 5.9	105,300 6.9
飼料用		878,000 12.2	1,462,500 23.3	1,250,000 25.2	780,800 30.5	333,300 23.5	230,300 17.5	144,200 9.4
種子用		285,000 4.0	249,750 4.0	203,900 4.1	102,300 4.0	72,500 5.1	69,500 5.3	65,900 4.3
減耗		288,750 4.0	138,100 2.2	86,100 1.7	106,000 4.1	61,600 4.3	60,600 4.6	70,700 4.6

資料：生産数量は、農林水産省「作物統計」。用途別消費内訳は、都道府県報告に基づく農林水産省農産課・特産課・畑作振興課調べ。

- 注：1. アルコール用は、生切り干し用、蒸留酒用、専売アルコール用の計である。  
 2. 昭和48年度以前は、沖縄県を含まない。  
 3. 各年度の上段は数量、下段は割合である。

徐々に消費が回復し、昭和60年には38%（58万t）、うち市場販売用は32%（49万t）となった。

でん粉用の昭和30年は29%（211万t）であったが、昭和30年代は増大する生産量の処理をでん粉用で消費拡大を図ることに活路を求めたこともあり、実数、割合とも増加し昭和40年には46%（229万t）に達した。しかしそれ以降、コーンスターチの増加によって、昭和60年には33%（50万t）まで減少していった。

アルコール用の昭和30年は12%（88万t）であったが、昭和50年には4%（5万t）まで減少した。その後、昭和50年代初めからの第一次焼酎ブームの到来に伴い昭和60年には7%（11万t）まで回復した。

加工食品用の昭和30年は0.3%（2万t）であったが、昭和45年には0.4%（1万t）と量的には半減した。以後、増加に転じ昭和60年には4%（6万t）まで拡大していった。

### 3節 石焼きいもの登場と変遷

昭和26年に入り“石焼きいも”は、戦前の“釜焼き”、“つぼ焼き”を脱却して新たに登場し、消費者の人気を獲得していった。“石焼きいも”については、かつて川越にあったサツマイモ資料館の元館長である井上浩が、川小商店の二代目直衛が没する前年の平成11年夏に聞き取り調査を行っている。その話に加えて、三代目の興平から私が聞いた話などから、石焼きいも登場の経緯、その後辿った道を紹介しよう。

#### 1. 石焼きいもを考案した三野輪万蔵

“石焼きいも”の「引き売り屋台」を考案したのは、新潟県刈羽郡出身で当時、東京都墨田区向島に住んでいた<sup>みの わまんぞう</sup>三野輪万蔵である。元は「珍



図7 石焼きいも屋台

来」というラーメン店グループの番頭であった。50歳頃の昭和26年に“石焼きいも”を考案し、事業化したという。大量の小石を使用する鉄の焼き釜装置は重いので、特製のリヤカーを設計し鉄工所に特注して作らせていた。石焼きいも用の小石は、建材店にある「大磯三分」といわれる神奈川県の湘南・大磯町から産出される約1cm（三分）の玉石が、“焼きいも”へ熱伝導を均等にするので最も良いとされてきた（図7）。

石焼きいも屋には、「親方」と「売り子」がいた。親方は石焼きいも用の道具一式、サツマイモ、燃料、宿舎を用意し、売り子にこれらを貸し与えてい

---

た。売り子は雪国の新潟県（高柳町、小国町等）、青森県（弘前市、五所川原市等）を主体にした農家の主人たちで、出稼ぎ者が多かった。稲作の収穫作業を終えた11月に上京し、翌年の3月下旬から4月上旬にかけて帰郷していく冬場の仕事であった。つまり、農繁期は稲作農家として、農閑期は石焼きいも屋として働き、周年労働の場を確保するという当時としては合理的な就労形態と言えた。親方は、売り子を10人程度雇うケースが最も多かった。ただ考案者の三野輪万蔵は別格で、大阪万博前の最盛期には30～40人の売り子を雇っていた。東京での最盛期における売り子数は、1,500人を超えていたという。

“石焼きいも”のリヤカー売りでの客寄せは、最初は振鈴を“チリンチリン”と鳴らしていた。しかし、この方法ではゴミ屋と間違われるので、蒸気で“ピーピー”と鳴る連続音に切り替えた。これも長続きせず、お馴染みの“いしやーきいも”という売り声となっていった。初めはハンドマイクであったが、後に今日のようなエンドレステープに代わっていった。興平は、大学1年生であった昭和33年に自動車免許を取得し、“石焼きいも”シーズンになるとオート三輪で毎朝、三野輪万蔵の仕事場へサツマイモを配達していた。朝6時頃原っぱに到着すると、“石焼きいも”のリヤカーがずらりと並び、一斉に薪を燃やして石を温めていた。どのリヤカーの煙突からも煙がもうもうと立ち上がる風景は、壮観だったという。

“石焼きいも”の出現後は、それが瞬く間に東京中に広まった。“石焼きいも”の普及は東京の山手地域では比較的少なく、多かったのは浅草、深川を中心とした下町であった。昭和40年代から自動車の普及が著しく、石焼きいも屋の中には軽四輪自動車を使用して、営業区域を広げていく売り子も多くなっていった。

## 2. 石焼きいもの辿った道

“石焼きいも”が最も売れた時期は高度経済成長期で、それが昭和40年代初めまで続いた。庶民に広く親しまれた“石焼きいも”は、この時代に長谷川町子の漫画「サザエさん」でも、しばしば登場している。例

---

えば、昭和45年12月15日付け朝日新聞朝刊の“石焼きいも”を題材とした4コマ漫画をみると、この時代のサツマイモを巡る世相を端的に表現している。繁盛した“石焼きいも”は昭和45年の大阪万博を境に、ファストフードの出現、コンビニエンスストアの発展などによって次第に衰退の道を辿っていく。また、売り子として石焼きいも屋を担ってきた雪国の出稼ぎ者たちも、昭和40年代から進められた農村地域工業導入事業の推進などにより地方での就業の場が確保され、その人数は次第に減少していった。“石焼きいも”は、昭和45年から約35年の停滞期間を経て、平成18年によく活況をみせ、復活を果たしつつある。

“石焼きいも”の販売方法は、それ以前の売場固定式と異なり、リヤカーや軽四輪自動車による移動式販売方法で販売エリアを拡大した画期的なものであった。平成18年からの“石焼きいも”復活の契機は、電気式や近赤外線式自動焼きいも機の開発とコンビニエンスストア、スーパーマーケット、デパートといった集客の多い場所での売場固定式販売方法であった。昭和20年代後半から40年代にかけて石焼きいもの売り子として働いた主役の出稼ぎ者たちは、電気式や近赤外線式自動焼きいも機が普及し始めた時には既にリタイアの年齢に達していた。冬の風物詩の一つであった「引き売り屋台」の石焼きいも屋が数少なくなりつつある現実、ひとつの旧き良き時代の終わりを感じさせる。

### 3. 昭和47年の焼きいも用サツマイモの生産と消費

私は、農業および園芸第47巻第11号と第12号（1972年）に、「食用甘しょの生産と流通—その現状と見通し—」のタイトルで寄稿している。そのうち第47巻第12号のP.122で、「6. 焼きいも用甘しょの生産と消費」について紹介しているので、その部分を引用する。

「食用甘しょのうち間食の代表として焼きいもがあげられる。焼きいもの消費量を明らかにした統計数値はないが表13に示すとおり関東地方では約25千tが消費されているとみられ、そのほか地方都市の消費量を含めると約40～50千tに達するものと推定される。最近の消費の特徴は、夏季を含む周年需要がみられるに至ったことであろう。また、今後の需

表13 昭和46年度焼きいも用甘しょの販売数量（東京）

単位：t

月別	千葉県	茨城	神奈川	静岡	宮崎	長崎	計
1	1,040	760				100	1,900
2	1,100	800				100	2,000
3	900	810				90	1,800
4	480	320					800
5	240	160					400
6	200	200					400
7	50	50					100
8			120	30			150
9	135	135	180				450
10	315	245	70		70		700
11	931	769			100	100	1,900
12	1,000	900				100	2,000
計	6,391	5,149	370	30	170	490	12,600

注：① 東京甘藷問屋組合（理事長 斎藤恭一）調べ。参加問屋数22の販売数量である。

② その他都内の組合未加入問屋、関東地方の焼きいも屋等において、東京甘藷問屋組合の販売数量と同数量程度販売されていると推定される。

要見通しでは、急激な増加は見込まれないものの自然食品として安定した消費を持続するものとみられる。

焼きいも用甘しょは千葉、茨城県産のものが大部分を占めているが、近年、都市化の進展等により産地は生産コストの低い長崎、宮崎県等の九州地方へ移動しつつある。生産地からはトラックによる直送が多く、卸売市場を経由するものはほとんどみられない。

使用品種は、農林1号と高系14号が主体となっている。季節的には8月頃よりクリマサリ、高系14号を、次いで農林1号、コガネセンガンが使用されている。生産地は一般に排水が良好な開墾地が最適であり、野菜後地等の肥沃地は不適である。また、焼きいもには水分含量の多いものは適さない。なお、貯蔵にあたっては、水洗いしないで貯蔵することが必須条件である。

一方、価格の状況を見ると、生産者価格（1kg当たり）はコガネセンガン33円、農林1号45円程度であり、小売価格では平均200円となっている。

なお、最近、日本冷蔵(株)より焼きいもの冷凍食品が市販されており、

---

小売価格は1 kg当たり270円となっている。大資本による焼きいも商法を期待しながら見守りたい。このように食用甘しょも新たな視点から見直されてきており、今後の動向に注目したい。】。

ここで記述している焼きいもは、主として“石焼きいも”を指していることは言うまでもない。

#### 4. 関西における焼きいもの現状

2011年11月27日に開催された「第1回国際焼き芋フォーラム」において、有限会社なるとやの西山隆央代表取締役から、関西の焼きいもの状況について報告があった。その要旨をもとに、関西における焼きいもの現状をみる。

2011年現在で関西の焼きいも屋の数は、大阪で5～6軒、京都の100年以上続く老舗を合わせて約10軒である。焼きいもに使用されている品種は、徳島の“なると金時”が主体だ。京都のやきいも屋では、サツマイモの皮を剥き切って大鍋に置き、蒸し焼きのようにする店が多い。真白に皮を剥いて焼く白焼きの店や、1/2～1/3に切って焼釜に入れるなど焼き方は様々である。このように京都、大阪、奈良では、少しずつ“焼きいも文化”にも違いがある。大阪には3～4年前まで、車で“ピー！”と鳴らしながら売る、通称“ピーポーさん”と呼ばれる焼きいも屋が沢山いた。しかし、今ではその姿を殆ど見ることができない。

なるとやの先代は、長年、京都市上京区出町商店街で焼きいも屋を営んでいた。サツマイモの取引があった縁で、西山氏は1997（平成9）年にその先代からなるとやの“のれん”を譲り受けた。現在、大阪府中央卸売市場の流通センター内で年間30～40tの焼きいもを販売している。このほか、焼き上がりの美味しい焼きいもを直接消費者へ届けるために、「あったか便」（3,700円/1.5kg）を近畿の2府4県に配送している。秘伝の焼釜3台は特殊鋼で作られており、先代が世界最高の釜だと称していたものを譲り受けた。現在、この釜で1時間以上かけて、いもをじっくり焼いている。

なるとやのサツマイモの仕入れ先は、“なると金時”が約50%、残り

---

50%は全国各産地のサツマイモを使用している。産地間の競争が激化しているので、ブランドの虚実を見極める目利きの力が大切だ。焼きいもの食味評価は、5段階評価法を採用し、評価の低い1～2点となった焼きいものは販売していない。焼きたて時の食味評価だけではなく、朝に焼きたいものを夕方に冷えた状態で食味評価し、さらにもう1日冷蔵庫で冷やしてから食味評価をしている。焼きいもの一般的な課題は“甘さ”であるが、ただ単に甘いだけでは消費者から評価されない。甘さに+ $a$ の要素を加えていく創意工夫が重要となる。

これからの焼きいもビジネスでは、特色のある売り方が求められる。例えば、特定産地のサツマイモを使用することにこだわり続ける、徹底的に美味しさを追求する、販売価格を工夫する、ことなどを通じて如何にリピーターを確保していくかが重要だ。また、焼きいもは嗜好品の側面を持つので、消費者の好みを見極めることも大切である。普通のケーキ、饅頭などのスイーツと大きく異なる点は、焼きいもを“健康”目的のために食べる人が多くなっていることを忘れてはならない。

東日本大震災後の非常時期には、なるとやでも焼きいもの需要が増加した。その要因は、①主食、②保存食、③スイーツ、④健康食、としての要素を併せ持つ優良食品であるからであろう。

#### 4節 川小商店の再復活から経営転換への道

前述のとおり、昭和時代中期・後期のサツマイモを巡る環境は大きく動いた。この時代の川小商店の事業活動は、次の三つの期間に大別することができる。

- ① 石焼きいもの登場で、事業が順風満帆で進捗した1951（昭和26）～1969（昭和44）年の事業拡大期。
- ② ファストフードなどの出現による石焼きいもの消費減退、流通革命による甘藷問屋の機能・役割が低下していった1970（昭和45）～1980（昭和55）年の経営試練期。
- ③ サツマイモの加工・小売分野への経営転換を図っていった1981（昭



---

和56)～1988(昭和63)年の経営転換期。

以下、この三つの期間における川小商店の主な事業活動を追っていき  
たい。

## 1. 事業拡大期 1951(昭和26)～1969(昭和44)年

### (1) 石焼きいもブームで事業拡大

1950(昭和25)年から再び甘藷問屋の営業を開始した以降、石焼きいもブームに乗り川小商店の事業経営も順調に拡大していった。サツマイモの卸先も石焼きいも屋の親方へのものが多かった。川小商店の卸先の親方の数は概ね15軒で、それらの親方たちは、総数で約200人の売り子を抱えていた。昭和30年代の石焼きいもの最盛期には1人の売り子が1日に最高で100kgの石焼きいもを売り捌いたという。それが現在では約30kgの水準にとどまっている。

この時代における川小商店のサツマイモの主な仕入れ産地は、千葉県松戸市周辺の五香、六実や白井町を中心に、栗源町(現香取市)、大栄町、多古町、君津市などであった。茨城県では、土浦市周辺の出島村、玉造町や石岡市、銚田町からである。九州の長崎、宮崎県からのサツマイモは、東京甘藷問屋組合で共同購入していた。長崎県からは島原半島の愛野町、小浜町や西彼杵郡の町村、平戸市から調達し、宮崎県からは小林市、高原町などからであった。サツマイモの年間仕入れ数量は、焼きいも用、その他を含めて約1,100tであった。

また、仕入れたサツマイモの主な品種は、「クリマサリ」、「高系14号」、「農林1号」、「農林2号」であった。

### (2) 東京甘藷問屋組合理事長に直衛就任

甘藷問屋の営業が再び軌道に乗った1957(昭和32)年7月に、直衛は東京甘藷問屋組合を再結成し理事長に就任した。その前後には、甘藷問屋組合内や組合に未加入の甘藷問屋との不協和音もあり、問題調整に苦労が絶えなかった。しかし、リーダーシップを発揮し、それらの問題を円満にまとめて、1973(昭和48)年までの16年間にわたり理事長職を務めあげた。

東京甘藷問屋組合の再結成となった昭和32年7月4日に、撮影された一枚の記念写真がある（図8）。この写真から2つのことが読み取れる。

1つは、昭和16年8月の「諸類配給統制規則」によって東京甘藷問屋組合は休止に追い込まれ、それ以降空白期間となった。さらに、この諸類配給統制が解除さ

れた昭和25年4月以降から32年7月3日までの間についても、東京甘藷問屋組合は再結成されていなかったことになる。

2つは、この記念写真をみると、33名の組合員が加入したことが明らかである。昭和25年3月末の諸類配給統制解除後に、昭和16年当時に東京甘藷問屋組合へ加入していた甘藷問屋のうち復活を果たした者は、二代目直衛の証言によれば20数軒と言われていた。この軒数との比較でみると、再結成された東京甘藷問屋組合への加入問屋数はやや増加していたことになる。昭和32年から時を経て私が昭和47年に、東京甘藷問屋組合の齋藤恭一理事長から聞き取った話では、東京甘藷問屋組合への加入問屋数は22軒であった。したがって、昭和47年時点では、再び東京甘藷問屋組合への加入問屋数が減りつつあったことがわかる。なお、昭和47年当時には東京甘藷問屋組合に加入していない甘藷問屋数は、組合加入者数とほぼ同数であったと推定されている（表13の注②参照）。

余談に入る。第Ⅲ章執筆中の平成23年2月に、疑問点の一つを三代目興平に確認した。その結果、齋藤直衛と齋藤恭一とは同一人物であることが判明した。戸籍上は齋藤直衛であったが、姓名判断で良いとされた齋藤恭一の名前も時々使用していたという。私は昭和47年に、齋藤直衛



図8 東京甘藷問屋組合の再結成（昭和32年7月4日）  
組合員33名、前列左から5人目が齋藤直衛理事  
長（提供：川小商店）

---

であった齋藤恭一から農林省内で「焼きいもの現状について」聞き取り調査を行っていた。この調査などから当時の焼きいも情報を得ていたのである。奇縁と言うほかはない。

1976（昭和51）年1月の公認「東京甘藷問屋組合人名表」によれば、21軒の屋号、代表者氏名、住所、電話番号が記載されている。「公認」とは、東京都に届出て都もその存在を認めていた団体であり、組合に加入していない任意の甘藷問屋と峻別する意味合いを込めて「公認」と称していたものと推察される。

三代目興平から多くの甘藷問屋の存続にトドメを刺した大きな要因の一つとして、流通革命のほかに1984（昭和59）年に育成された品種で、その後急速に普及していった「ベニアズマ」の存在があったという興味深い話を聞いた。「ベニアズマ」は、蒸した後冷えると肉色が黄からやや緑に変色するので、いもようかん、スイーツには不向きという欠点がある。しかし、篤農家に限らず誰が栽培しても一定の収穫量があり、青果市場の仲卸や八百屋からも購入できるようになった。このため、サツマイモの目利きであった甘藷問屋の存在価値は相対的に低下し、結果として甘藷問屋の減少に歯止めがかからなくなったという。

### (3) 齋藤興平の就職と結婚

後に三代目を継いだ齋藤興平が学生時代であった昭和30年代中頃、早朝にサツマイモを卸先に配達してから大学に通い、帰宅後も父直衛の仕事を手伝うという生活であった（図9）。そのような中で、徐々に父が苦勞して守り育ててきた甘藷問屋を無くすわけにはいかないとの思いが強まり、教授や先輩の推せんを断って川小商店への就職を決意する。



図9 「ベニコマチ」の洗浄作業  
（提供：川小商店）

1962（昭和37）年4月に就職したが、面白いエピソードが残っている。興平は川小商店へ就職すると、直ち

---

に名刺を300枚作り東京都内でサツマイモを取り扱う全小売店を挨拶回りしたそうだ。その直後、当時30数軒あった甘藷問屋から東京甘藷問屋組合の理事長であった父直衛のもとに「お前の俸<sup>せがれ</sup>はしょうがないな。うちの取引先にまで挨拶に来ているぞ。」とクレームが殺到したという。その当時における甘藷問屋間の商いルールは、お互いに縄張りには侵さないという暗黙の棲み分けがあり、仲良しクラブ的な慣習が残る良き時代であったのである。就職後は、“石焼きいも”ブームの波に乗って商売が次第に面白くなり、三代目を継ぐ自覚も次第に醸成されていった。

1966（昭和41）年に興平は、後に四代目となる新堀雅子と結婚した。雅子は高校生の時から病気がちであった父親を助けて、家業である造花店の下請け先をまとめていた。また、学校の帰りには制服姿で東京・丸の内界隈の商社を回って造花輸出を手伝うなど、商いが大好きな女性であった。

#### (4) ジャガイモの卸売へ進出

昭和40年代に入ると農村地域でも企業誘致が進み、出稼ぎをしなくてもよい就業環境が整備されていった。興平はこうした農村の現場を見て回り、「近い将来、石焼きいも屋の引き売りは激減するだろう。」と予測していた。また、昭和41年からは周年雇用者を確保できる営業体制整備の必要性を感じ取り、ジャガイモの卸売も始めた。その結果、年間を通して多忙となった。折りしも、昭和45年頃から石焼きいも用のサツマイモ取扱量が減少していく中で、ジャガイモの取扱量が次第に増加していった。

## 2. 経営試練期 1970（昭和45）～1980（昭和55）年

### (1) 流通革命で転機を迎えた甘藷問屋

日本では1970（昭和45）年代から高速道路の整備、スーパーマーケットの増設などもあり、流通革命が進行した。農産物、なかんずくサツマイモもその例外ではなかった。私は、農業および園芸47巻第12号（1972年）に寄稿した「食用甘しょの生産と流通—その現状と見通し—」の中で、「4. 流通 (2) 流通経路と集出荷体制」について紹介しているので、

---

その部分を引用する。

「食用甘しょの流通経路は、第6図（省略）に示すとおりで、一般青果物の流通経路と大きな差異はない。いわゆる農協系統で流通する量は千葉、徳島、高知で80%以上を占め、静岡、宮崎、大分では約70%となっている。一方、業者系統は茨城、埼玉で95%以上と圧倒的に強く、九州各県でも70%以上を占めている。しかし、今後は集出荷体制の整備等により農協のシェアが徐々に拡大するものとみられる。また、流通経路の多岐化に伴い、スーパー、デパート等との産地直結方式による流通量が増大していくものとみられる。いずれにせよ、流通各段階の縮少と流通時間のスピード化がますます要請されてこよう。

このような要請に応える一つ的手段として産地サイドでは集出荷施設利用を基軸とした集団的生産組織の育成が図られている。つまり従来から甘しょの集出荷については、主として個人による手選別に依存し、しかも個人所有の貯蔵庫利用による小規模出荷が多数を占めていた。これを改善し、農協を事業主体として集出荷貯蔵施設を設置し、規格の統一を図り、計画生産貯蔵による円滑なる周年供給体制を整備しようとするものである。

集出荷貯蔵施設の設置状況（個人所有は含まない）は、昭和46年末現在で設置カ所数276、施設の延面積24,051m<sup>2</sup>、うち貯蔵延面積8,530m<sup>2</sup>（貯蔵能力8,500t）となっている。これらのうち農協所有は90%を占め、今後さらに増設が見込まれている。甘しょは貯蔵性を有するものの、その貯蔵技術は相当難しい。現在、多く利用されている貯蔵方法としては、キュアリング貯蔵（定温貯蔵、第7図（省略））と半地下貯蔵（自然貯蔵）があり、前者は茨城、千葉で多く利用され、後者は九州で利用されている。将来は、大型定温貯蔵施設を設置し、集中管理方式による貯蔵が主力を占めるものと考えられる。

また、洗浄、<sup>しょうじょう</sup>諸梗および<sup>しょうこん</sup>諸根除去も機械利用で実用化されておらず改善すべき分野である。昭和46年度の国庫補助事業で高知県の香美郡園芸農協連で当該技術開発を進めたが、期待した結果は得られなかった。し

---

かし最近、財団法人電力中央研究所農電研究所で、超音波を野菜の洗浄に使う研究が進められている。これは収穫直後の土の付着した馬鈴しょ、にんじん、甘しょ等の野菜を、1分間ほど超音波洗浄機の中に入れて振るだけで洗浄できるというものである。これが実用化されれば甘しょの洗浄に大きく寄与しよう。』。

以上、紹介したとおり1970年代以降の流通革命は、甘藷問屋を通さない、いわゆる中抜き流通が拡大し、川小商店の経営にも大きな影を落としていった。甘藷問屋として厳しい試練に直面したのである。

## (2) 齋藤興平三代目を継承

1928（昭和3）年に26歳で川小商店の二代目当主を引き継いだ直衛は、1973（昭和48）年には71歳となり、当主の在任期間も45年を数えていた。折りしも、甘藷問屋を取りまく情勢は厳しさを増していった。直衛は、昭和48年に34歳となった長男の齋藤興平に三代目を託し、経営の第一線から身を引いた。興平と雅子夫人は昭和48～55年の間、川小商店における“将来の在るべき経営像”について、検討を重ねていく。

興平は、1939（昭和14）年生まれで、早稲田中学校・高等学校を経て1962（昭和37）年に早稲田大学政治経済学部を卒業し、直ちに川小商店に就職した。1981（昭和56）～1984（昭和59）年かけて、サツマイモの加工・小売分野への進出を決断・実践し、川小商店の経営路線を大きく転換させていった。川小商店の今日における繁栄は、この時期の的確な経営決断が功を奏したと考えられる。興平は、温和で商才に長けた経営者である。加えて、私には初代小平次の進取の気性と二代目直衛の堅実性を、併せ備えた経営者のように思えてならない。興平の好きな言葉は、“小欲知足”で、「何事も欲張らないで足るを知ることだ。」と語る。これが経営哲学であるとみてよいだろう。

興平は、2004（平成16）年まで31年間にわたり三代目当主を務めた。65歳となった平成16年に社長を退き、雅子夫人に四代目を委譲した。それ以降は現在まで（株）川小商店の会長に就任し、事業経営をバックアップする立場にある。また、家業の傍らで東京浅草ロータリークラブ、東



図10 川小商店の齋藤興平会長と齋藤雅子社長（平成16年撮影）

京商工会議所台東支部、浅草商店連合会、浅草法人会、駒形町内会、早稲田大学校友会等、数多くの要職に就き社会貢献している（図10）。

### (3) 経営試練期の事業活動

経営試練期であった昭和45～55年における事業活動の状況をみておこう。

サツマイモの主な仕入れ産地は、千葉、茨城、長崎、宮崎、鹿児島各県からであった。仕入れた主な品種は、「農林1号」、「高系14号」、「コガネセンガン」である。年間仕入れ数量は約500tで、かなり減少していた。

一方、ジャガイモの仕入れ産地は、北海道、茨城、千葉各県からであった。仕入れた主な品種は、ポテトチップス用の「トヨシロ」、サラダ、コロッケ、惣菜用の「男爵薯」であり、その年間取扱量は約2,000tまで急増していた。

## 3. 経営転換期 1981（昭和56）～1988（昭和63）年

### (1) 「川小商店」から「株式会社川小商店」を分離・独立

1981（昭和56）年頃には、サツマイモよりもジャガイモの取扱量が増大し、従業員の福利厚生充実、財務・経理処理の改善なども課題となっていた。

このため、それまで任意であった甘藷問屋の「川小商店」はそのまま存続させ、このうち主としてジャガイモ卸部門を新たに「株式会社川小商店」として分離し独立させた。しかし、実態は任意の「川小商店」を名目上残したが、実質的にはサツマイモ、ジャガイモの間屋業務は、ともに「株式会社川小商店」で取り扱われたのである。これが、経営転換・改善の第1段階であった。

### (2) サツマイモの加工・小売分野への進出

甘藷問屋を巡る環境は、一段と厳しさを増し深刻になっていった。生

き残りの道について興平と雅子夫人は、甘藷問屋の卸売専業ではなくサツマイモの加工・小売分野へ進出し、そこに活路を求める経営戦略しかないと真剣に考え始めていた。興平らは元々、「サツマイモは、何で“焼きいも”でなくてはいけないんだ。」という考えを持っていた。しかし当時、隠居中といえども“気持は現役”で発言権を持っていた二代目直衛に



図11 (株)川小商店の本社と表札  
(提供：川小商店)

は、この時代のサツマイモの流通・消費を巡る潮目変化の見極め判断が難しく、加工・小売分野への進出には極めて慎重であった、というよりもむしろ反対であった。結局、経営の最高責任者であった興平の考え方に基づき、甘藷問屋の生き残りをかけて加工・小売分野へ進出する方針を固めていく。その基底には、「美味しくて栄養価の高いサツマイモを、消費者にもっと食べて欲しい。」という、深い思いと願いがあった。

そして1983（昭和58）年、その経営戦略の基盤ともなる川小商店本社ビル（5階建）を、創業地である台東区駒形2-1-26の地に新築落成させた（図11）。

### (3) 「有限会社 興伸」の設立

1984（昭和59）年、川小商店のグループ会社として、新たに「さつまいも菓子専門店 興伸」を設立し、台東区駒形のオンダビルへ「浅草駒形店」（売場面積36㎡）を出店した。これが1号店となる（図12）。当時、「問屋は、加工・小売りの商売をやっちゃあいけないだろう。」と、周囲から文句を言われたという。1号店の開設場所は、道路を挟みどじょう料理で有名な「駒形どぜう」の真ん前であった。集客力のある1801（享和1）年創業の老舗「駒形どぜう」を利用する小判鮫商法で臨み、これが功を奏して好スタートを切った。最初から、集客力のある店や施設の傍に出店する戦略をとったのである。





図12 (有)興伸の1号店「浅草駒形店」  
(提供：川小商店)

1号店での販売商品は、大学いも、芋ようかん、スイートポテトの三種類であった。開店当時の客層は男女半々で、年齢層も広がった。商品開発は、雅子夫人が中心となって進められた。現在では15アイテムのサツマイモ商品を取り扱うまでになっている。

1986（昭和61）年に入ると、「おいも専門店 興伸」の2号店として「巢鴨地藏通り店」（売場面積20m<sup>2</sup>）を出店した。また、板橋区大谷口に「興伸・板橋工場」を新設した。さらに外商部を発足させ、デパートの催事にも積極的に関わり始める。この頃からマスコミに注目され、しばしば話題として取り上げられる。

1988（昭和63）年には、屋号を「おいも専門店 興伸」から「おいもやさん」に改め、「有限会社 興伸」を設立した。屋号を「おいも専門店 興伸」から「おいもやさん」に変更した理由は、「駒形どぜう」が4文字の「どじょう」よりも3文字の「どぜう」の名称で商売に成功していることにヒントを得て決断したものだ。この「おいもやさん」は、平成7年に商標登録されている。さらに昭和63年、葛飾区高砂に倉庫と工場を取得し、これを「株式会社 川小商店・高砂倉庫」、「有限会社 興伸・東京工場」とする。社員寮も高砂工場に併設し、社員に対する福利厚生を充実させていった。

1988（昭和63）年は、川小商店のグループ会社である「有限会社 興伸」が設立され、新たな船出となった年でもある。この年の6月14日、二代目直衛の齋藤たけ夫人は、新しくなった川小商店・興伸を目の当たりにしながら、昭和の時代とともに静かに79年の生涯を終えた。商いの表舞台に立つこともなく、川小商店の礎を築きその発展を支え続けたのは、創業者小平次の夫人「齋藤くに」と二代目直衛の夫人「齋藤たけ」の女

---

性たちであったにちがいない。

前述の如く川小商店の経営基盤は、昭和時代後期に「有限会社 興伸」を設立し、サツマイモの加工・小売部門へ進出することによって確立されていった。それが平成時代に入って大きく開花し、結実に結びついていく。

---

## 第Ⅳ章 サツマイモが再評価され始めた平成期 —消費嗜好を見据えた事業展開の川小商店—

バブル経済が崩壊した1991（平成3）年以降の日本経済は、「失われた20年」に苦吟する状態が続いている。

平成時代におけるサツマイモ生産の状況を見ると、1998（平成10）年以降の作付面積は4万ha、10a当たり収量は2,500kg、収穫量も100万tの水準で推移している。また、生食用品種では平成5～20年までの間、「ベニアズマ」が東日本を、「高系14号」が西日本を中心に広く栽培され、東西の横綱の地位にある。一方、消費では菓子用、色素用などの加工食品用を中心に、消費用途の多様化が進行中だ。

川小商店は、昭和時代後期にサツマイモの加工・小売へ経営転換を図り、平成時代に入ってもその路線で着実に事業拡大を図っていった。2001（平成13）年には、川小商店グループを構成する(株)雅<sup>みやび</sup>を設立し、日本料理店「浅草我房<sup>がぼう</sup>」を出店するなど、多角経営を推進している。この間、2004（平成16）年には川小商店の四代目を三代目齋藤興平の夫人である齋藤雅子が、2012（平成24）年1月からは齋藤浩一が五代目を継承した。そして現在、サツマイモ農家と消費者のニーズを重視した経営を展開している。

### 1 節 社会・経済動向とサツマイモ施策

#### 1. 社会・経済の動向

バブル経済の崩壊は、その後の日本経済を厳しい状況に陥れていった。それが1997（平成9）年の金融危機となって顕在化していく。日本経済は平成10年代の後半に至り、世界的な景気回復もあって、ようやく立ち直るかにみえた。しかし、2008（平成20）年9月のリーマン・ショックによって世界経済は混乱し、日本も強い影響を受けた。それに追い打ちをかけたのが、空前絶後の甚大な被害をもたらした2011（平成23）年3月11日の東日本大震災であった。

---

日本は、平成時代に入って先進国の中で最も早く少子高齢化社会を迎えた。加えて、財政状況の悪化も著しく、経済、財政、少子高齢化、大災害等の重要課題に対し抜本的な対応が求められている。

## 2. サツマイモの施策

平成時代における農政は、作物毎の個別施策は少なくなり、品目横断的な総合対策が主体となっていった。したがって、サツマイモを特定した事業の実施はほとんどみられなくなった。

1993（平成5）年のウルグアイ・ラウンド農業合意の受入れに伴い、国は1994（平成6）年10月に「ウルグアイ・ラウンド農業合意関連対策大綱」を公表し、1995（平成7）年度から農業関連施策が実施された。そのうちサツマイモ関係対策では、でん粉原料用いも類の加工食品等への用途転換事業が講じられた。また、特定畑作物等対策の中ではサツマイモなどの特産物やその加工品について、消費動向の調査、新規用途の開発・普及に関する対策が実施された。しかし、これらに要したサツマイモ対策費は、他の農業対策費に比べると極めて微々たるものであった。その意味で、平成時代における現在までのサツマイモ施策は、ほとんど見るべきものがなかったと言っても過言ではない。ただ視点を変えて、サツマイモが辿った歴史からみれば、サツマイモ施策に見るべきものがない時代の方が、むしろ平和な時代であることの証左とも言える。

ここで、農業政策面から、サツマイモの歴史を再び遡ってみよう。400年余にわたるサツマイモの歴史で、国策としてサツマイモが大きく取り上げられた時期は2回あった。

1回目は、享保の大飢饉が発生し、約100万人が餓死したと伝えられている1732（享保17）～1735（享保20）年の時代である。江戸幕府の役人から石見（島根県）大森銀山の代官として赴任した井戸正明<sup>いどまさあきら</sup>は、1732（享保17）年に幕府を通じて薩摩藩（鹿児島県）から甘藷の種いもを石見に移入する。もっとも、移入初年目は成功したとは言えなかったが、甘藷の種いも<sup>こうし</sup>を移入し普及に努めた事実は、サツマイモ農政の嚆矢と位置づけてもよいであろう。

---

翌1733（享保18）年には、青木昆陽<sup>あおきこんよう</sup>が、甘藷の効能、栽培法、食べ方を記述した『蕃藷考<sup>ばんしょこう</sup>』を著した。さらに、1735（享保20）年に青木昆陽が、小石川御薬園および養生所構内（現小石川植物園）、下総国馬加村（現千葉市花見川区幕張）、上総国不動堂村（現千葉県九十九里町）でサツマイモの試作に成功した。この成果を基にそれ以後、サツマイモは関東地方を中心に全国に向けて普及していった。これら一連のサツマイモ振興策を推進したのは、“米將軍”とも呼ばれた江戸幕府の八代將軍・徳川吉宗である。享保の大飢饉という未曾有の国難に際し、吉宗をトップリーダーに、井戸正明、青木昆陽などが真摯に対応して、実績を重ね国難を乗り切ったのである。私たちはこの事実から、多くを学ぶべきである。

2回目は、国家総動員法が公布された1938（昭和13）年から太平洋戦争を経て、藷類の配給統制が撤廃された1950（昭和25）年までの12年間である。この間のサツマイモ農政については、第Ⅱ章で述べたのでその内容を省略するが、この期間に数々のサツマイモ施策を推進した人たちについて若干触れておきたい。戦中・戦後における重要政策の一つは、食糧と軍事用アルコール燃料の確保であった。これに関する基本方針の策定は軍部が握っていた。しかし、実質的な施策の企画立案、予算化、実行は、農林省が担っていた。この期間、農林省で甘藷施策を所管していたのは、1938（昭和13）年12月3日に発足した特殊農産課（昭和16年1月21日から特産課）であった。その中で特筆すべき人物は、後に農林大臣を歴任する坂田英一<sup>さかたえいち</sup>（1897～1969年。石川県加賀市出身）の活躍であろう。坂田は、特殊農産課発足時から食品局長に栄転した1946（昭和21）年1月25日までの8年間余り特産課長を務めた。戦中・戦後の動乱期にあって、甘藷を中心に特産行政の陣頭に立ち指揮をとったのである。当時、農村の若者は兵隊にとられ、軍需工場に動員されたので、食糧増産のかけ声は空転しがちだったという。1939（昭和14）年、石黒忠篤<sup>いしぐろただあつ</sup>は農林大臣就任に当たって、「食糧大増産」を掲げた。そして、茨城県内原にある日本国民高等学校<sup>かとうかんじ</sup>の加藤完治校長とはかり、2万人の「農業増

---

産推進隊」を送り出す計画を立てた。次いで、「諸類の大増産運動」を展開していった。戦後、“農政の神様”といわれた石黒忠篤の門下生であることを無上の光栄と称していた坂田は、この特産課長時代、猛烈に甘藷増産の旗を振ったのである。「坂田課長は豪放磊落<sup>らいらく</sup>だった。」「いつも、なんとなく陽気な雰囲気<sup>ふんいき</sup>が課内に漂っていた。また、予算編成などお家大事ともなれば、課員全員が一致団結して猛烈に頑張るという家風（課風）を坂田課長がうちたてた。」と、農林省特産課特産会25年誌（昭和38年12月）に記されている。

余談である。坂田英一は1949（昭和24）年に衆議院議員に初当選以来、1969（昭和44）年に没するまで7回当選している。この間、財団法人いも類振興会の前身である財団法人諸類会館（昭和25年10月30日設立）の初代理事長も務めた。また、私は1966（昭和41）年4月に農林省に入省しが、その時の農林大臣は奇しくも坂田英一であった。その4年後の1970（昭和45）年4月から3年間、特産課の課風を継ぐ畑作振興課に在籍し良き時代を過ごすことができた。

### 3. 国際いも年

「国際いも年」（international year of the potato 2008）の企画は、食料安全保障の確保と貧困の削減に役立つジャガイモの重要性について世界の関心を集めることを目的とし、ペルー政府などが2005年11月に国連総会に提案して採択された。その実施は、国際連合食糧農業機関（FAO）へ委託され、2008年には世界各国で“いも”に関する様々なイベントが開催された。

ジャガイモの起源は南アメリカのアンデスで、サツマイモと同じく今から約7,000年前に栽培化され、人々の食料に供されてきた。その起源地域内であって、世界のいも類研究の中心となっている国際いも類研究センター（CIP：International Potato Center）の所在地であり、ジャガイモ原産国のペルーによって国際いも年が発議されたことは、自然な成り行きであった。

このような経緯から国際的にみると、国際いも年で対象となった“い

---

も”は、ジャガイモである。しかし、日本では農林水産省が主催した「2008 国際いも年に係る取組み方針検討会」での結論は、わが国のいも生産・消費の実態に即して、ジャガイモにサツマイモも加え、いも類全体を対象とした活動計画がたてられた。

ローマのFAO本部に置かれた国際いも年事務局では、国際的な連帯の象徴としてロゴマークを作成した。そのキャッチフレーズは、“HIDDEN TREASURE”であった。一方、日本では子供の頃にみんなが体験した“いも掘り”で、土の中から美味しい“いも”が飛び出してきたときの新鮮な驚き・喜びを表現すべく、標語は“畑の中の宝もの”となった。

国際いも年に際して、日本では次の三つの主要行事が実施された。一つは横浜市のパシフィコ横浜で開催された「国際いも年シンポジウム」(2008年11月9日)、二つは東京虎ノ門パストラルで開催された「食のブランド・ニッポン2008—食材紹介セミナー(サツマイモ、ジャガイモ等)—」(11月11日)、三つは札幌市の共済ホールで開催された「ポテトフォーラム2008」(12月12日)である。いずれの催しも多数の参加者が集い、有益な講話や交流が行われ、いも類に対する関心の高まりが伺えた。

国際いも年をひとつの契機として、サツマイモやジャガイモに対する再評価とも言える動きがみられた背景には、「食料の安定供給への期待」と「国民の高い健康志向」という2つの大きな潮流が後押しをしていたと言っても過言ではない。

#### 4. 秋篠宮同妃殿下の「いも類ブース」ご視察

平成21年度の第48回農林水産祭「実りのフェスティバル」は2009年11月6日と7日の両日、東京国際展示場(東京ビックサイト)で開催された。これに先だち6日の午前、秋篠宮文仁殿下、秋篠宮妃紀子さまは、実りのフェスティバル会場をご視察された。その中で、両殿下に財団法人いも類振興会の「いも類ブース」をご視察いただき、私をご案内役を務めた(図13、図14)。秋篠宮殿下は東京農業大学客員教授でもあり、



図13 「いも類ブース」をご視察の秋篠宮同妃殿下



図14 財団法人いも類振興会の「いも類ブース」全景

野<sup>やけい</sup>鶏の研究者であるほか、ヤムイモなどの熱帯農作物についても造詣が深い方である。

「いも類ブース」ご視察の概要は、次のとおりである。サツマイモ関係の展示品は、新品種、紫サツマイモを素材とした機能性食品、焼きいも、イモケンピ、サツマイモチップス、いも焼酎であった。まず、人気の高い<sup>あんのう</sup>安納いも、すなわち、「安納紅」、「種子島ゴールド」、「甘熟蜜こがね」を使用した焼きいもを、香ばしい匂いの漂う中でご覧いただいた。近年、焼きいもはスーパーなどでの電気式自動焼きいも機の普及もあって、若者の関心も高く消費が伸びていることや、嗜好性も従来の“ほくほく系”から“ねっとり系”へと変化しつつある状況を説明した。

次に、1995（平成7）年に「アヤムラサキ」が育成されて以降、紫サツマイモは肝機能向上、血圧上昇抑制、血液流動性改善などの効用を持つ機能性食品として注目され、商品化が進んでいる状況を説明した。展示した紫サツマイモの製品は、清涼飲料、漬物、菓子類の着色に利用されているムラサキイモ色素、パン、クッキー、麺類に利用されているアヤムラサキパウダー、ムラサキイモエキスタブレットの3品である。また、水にムラサキイモ色素を点滴すると、紫色や赤色に変化する様子を興味深く観察いただいた。





図15 サツマイモの展示品 (左上「タマアカネ」、左下「農林ジェイレット」)

新品種コーナーでは、平成21年に育成された一口サイズの青果用「ひめあやか」、焼酎用「タマアカネ」、干しいも用「ほしキラリ」について説明した。「べにはるか」、「パープルスイートロード」、「クイックスイート」、「べにまさり」、「アケムラサキ」、「ムラサキマサリ」の9品種

をご覧ください。殿下は、「太白、金時という品種もありますね。」と往年の人気品種の現況をお尋ねになった。これに対して、「「太白」は数年前から埼玉県秩父地方で地域特産物として、復活の兆しがみられます。また「紅赤」である金時の栽培面積は少なくなったが、高系14号の派生系統である“なると金時”、“五郎島金時”などの人気銘柄は健在です。」と申し上げた。

また、塊根（いも）が総状に肥大した普通のサツマイモと形状がやや異なった「タマアカネ」と、ジュース用の巨大な「農林ジェイレット」の2品種も展示していた（図15）。これを驚いた様子でご覧になり、「これもサツマイモですか？、サツマイモでは1本の最大重量はどれくらいになりますか。」とお尋ねになった。「変わった形をしていますが、サツマイモです。1本の重量で最大10kg程度まで大きくなります。」とお答えした。

秋篠宮・同妃殿下には、サツマイモ、ジャガイモの「いも類ブース」をご熱心にご視察いただいた。そして私たちいも類関係者は、大きな励ましを賜った。

## 2節 サツマイモの生産・消費動向

### 1. 生産の動向

平成時代におけるサツマイモの生産動向を、年産別でみておこう。

作付面積は、1989（平成1）年に6万1,900haから2011（平成23）年

表14 日本におけるサツマイモ生産の推移（1986～2010年）

年 産	5ヵ年間の加重平均					
	作付面積 ha		10a当たり収量 kg		収穫量 t	
1946（昭和21）～1950（昭和25）	403,400	100	1,400	100	5,639,800	100
1986（昭和61）～1990（平成2）	62,900	16	2,250	161	1,417,800	25
1991（平成3）～1995（7）	53,500	13	2,240	160	1,195,600	21
1996（8）～2000（12）	45,500	11	2,400	171	1,091,880	19
2001（13）～2005（17）	40,700	10	2,500	179	1,019,220	18
2006（18）～2010（22）	40,480	10	2,400	171	971,580	17

資料：農林水産省「作物統計」より作成

には3万8,900haまで減少した。この間、平成3～6年までは5万ha台で推移し、平成14年以降は概ね4万haの横ばいで推移している。10a当たり収量は、平成1年の2,310kgから平成21年には2,530kgへと約200kg増加した。特に、平成17年は史上最高の2,580kgを記録した。しかし、平成22年は猛暑等で2,180kgにとどまり不作に終わった。収穫量は、平成1年の143万tから平成23年には89万tに減少したが、平成11年以降は約100万tで横ばいに推移している。

次に、生産動向を5ヵ年間の加重平均値でみる（表14）。

作付面積は、昭和61～平成2年は6万2,900haで、昭和21～25年を100とする指数で見ると16、平成8～12年は4万5,500haとなり指数は11であった。平成13～17年と平成18～22年は、それぞれ4万700ha、4万480haとなり、直近の10年間は4万haで推移している。しかし、史上最高を誇った昭和21～25年を100とする指数で比較すると、10であり大幅な減少となった。

10a当たり収量は、平成13～17年には2,500kgに達し、近年はこの収量水準にある。昭和21～25年を100とする指数で見ると、1.8倍の増収となった。

収穫量は、平成8～12年は109万t、平成13～17年は102万t、平成18～22年は97万tとなった。これを昭和21～25年を100とする指数で比較

---

すると、17まで低下している。

## 2. 品種の変遷

1990（平成2）～2008（平成20）年までの品種の変遷を、サツマイモの主要品種別作付面積の推移（表15）からみよう。

平成7～20年までの間、総作付面積の24～32%を占めた「ベニアズマ」が1位で、1万～1万4千haで推移した。「高系14号」は、平成2年では1万6千ha（総作付面積に占める割合27%）で1位であったが、平成7～17年には2位、平成20年では6,700ha（同17%）まで減少し3位に後退した。「コガネセンガン」は、平成2年では2位の1万2千ha（同20%）であったが、平成7～17年には3位へ後退した。その後、第二次焼酎ブームなどもあって、平成20年には8千ha（同21%）まで回復し2位に返り咲いた。また、でん粉原料用の「シロユタカ」は、平成2～20年まで4千ha台（同10%）を保ち4位であった。干しいも用の「タマユタカ」も、概ね1,500ha（同約3%）で5位を占め、安定した作付面積となっている。

なお、平成20年では、「不明」を含む「その他品種」の作付面積が8千haもあり、総作付面積に占める割合は20%に達した。このため、正確な品種別作付面積の把握、時系列分析が難しくなっている。

平成時代に入ってから、数多くの新しい品種が育成されてきた。しかし、その多くは普及・定着せず次々と消え去っており、「高系14号」、「コガネセンガン」、「ベニアズマ」に代わるスター的な新品种がみられない状況が続いている。

ここで、1932（昭和7）年以降におけるサツマイモの品種別最大作付面積のベスト10を紹介する（表16）。1位は「源氏」10万5,700ha、2位「農林1号」9万8,300ha、3位「護国諸」9万5,900ha、4位「農林2号」8万4,700ha、5位「沖縄100号」8万1,000ha、6位「太白」5万5,000ha、7位「紅赤」3万8,900ha、8位「コガネセンガン」3万4,700ha、9位「七福」2万5,400ha、10位「高系14号」2万4,900haとなっている。

さらに、総作付面積に対する品種別面積割合からみたベスト10をみる。

表15 サツマイモの主要品種別作付面積の推移（1990～2008年産）

単位：ha、%

品 種	年 産	1990 平成 2	1995 平成 7	2000 平成12	2005 平成17	2008 平成20
総作付面積		60,600	49,400	43,400	40,800	40,700
面積割合		100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
農林1号		1,220 2.0	1,028 2.1	568 1.3	222 0.5	125 0.3
農林2号		484 0.8	165 0.3	247 0.6	60 0.1	30 0.1
タムユタカ		1,570 2.6	1,200 2.4	1,454 3.4	⑤ 1,406 3.4	⑤ 1,393 3.4
コガネセンガン	②	11,914 19.7	③ 8,148 16.5	③ 5,568 12.8	③ 6,167 15.1	② 8,369 20.6
ベニコマチ		1,039 1.7	584 1.2	220 0.5	172 0.4	136 0.3
ミナミュタカ		292 0.5	69 0.1	28 0.1		
ベニアズマ	③	10,962 18.1	① 13,096 26.5	① 13,887 32.0	① 12,178 29.8	① 9,653 23.7
シロユタカ	④	4,591 7.6	④ 4,456 9.0	④ 4,142 9.5	④ 4,573 11.2	④ 4,248 10.4
シロサツマ		2,486 4.1	1,347 2.7	1,515 3.5	1,029 2.5	741 1.8
アヤマラサキ				75 0.2	23 0.1	140 0.3
べにまさり					92 0.2	103 0.3
ダイチノユメ					595 1.5	387 1.0
紅赤	⑤	3,498 5.8	⑤ 1,834 3.7	⑤ 1,965 4.5	1,135 2.8	462 1.1
高系14号	①	16,346 27.0	② 10,842 21.9	② 9,473 21.8	② 8,427 20.7	③ 6,727 16.5
護国蒞（高系4号）		124 0.2	39 0.1			
その他品種		6,074 10.0	6,592 13.3	4,258 9.8	4,721 11.6	8,186 20.1

資料：都道府県報告による農林水産省畑作振興課・特産振興課・生産流通振興課調べから作成

注：1. 総作付面積は、農林水産省「作物統計」。その他品種の作付面積は、総作付面積から品種別作付面積の計を差し引いた面積とした。

2. ベニサツマ、土佐紅、紅高系、鳴門金時は、高系14号に含めた。

3. ①～⑤は、作付面積の順位を示す。

表16 サツマイモの品種別最大作付面積のベスト12

順位	品種名	最大作付面積	面積割合	西暦(年号)
1	源氏	105,679ha	②32.5%	1943(昭和18)年
2	農林1号	98,322	⑥26.1	1955(昭和30)
3	護国諸(高系4号)	95,868	⑦21.7	1949(昭和24)
4	農林2号	84,696	⑤26.2	1962(昭和37)
5	沖縄100号	80,956	⑦21.7	1946(昭和21)
6	太白	54,997	⑩13.7	1945(昭和20)
7	紅赤	38,851	⑨14.6	1932(昭和7)
8	コガネセンガン	34,679	④26.9	1970(昭和45)
9	七福	25,356	7.9	1942(昭和17)
10	高系14号	24,920	①37.8	1985(昭和60)
11	農林10号	14,068	3.7	1955(昭和30)
12	ベニアズマ	13,887	③32.0	2000(平成12)

資料：小野田正利「さつまいもの改良と品種の動向」(1965年、(財) 薯類会館発行)のデータ及び都道府県報告による農林水産省農産課・特産課・畑作振興課・特産振興課調べから作成

注：1. 1932(昭和7)年以降の実績である。

2. 面積割合は、総作付面積に対する品種別の作付面積割合である。その順位を①～⑩で示した。

1位は「高系14号」38%、2位「源氏」33%、3位「ベニアズマ」32%、4位「コガネセンガン」27%、5位「農林2号」26%、6位「農林1号」26%、7位「護国諸」22%、7位「沖縄100号」22%、9位「紅赤」15%、10位「太白」14%である。

時代背景などもあり単純に品種間の比較はできないが、品種別の最大作付面積、総作付面積に対する品種別面積割合の両面から大雑把に総括してみると、総じて「源氏」と「高系14号」の健闘ぶりが際立つ。この両品種は、品種生命期間が大変長い実績を有することからみても、他の品種を凌駕<sup>りょうが</sup>している。

### 3. 消費の動向

平成時代におけるサツマイモの1人1年間当たり消費量の動向を、日本と世界との比較でみよう(表17)。日本の消費量は、1990年では8.5(世界14.2)kg、2005年は7.6(同11.0)kg、2009年は7.5(同8.3)kgと横ばい傾向にある。これに対して、世界は緩やかな減少傾向を示している。

表17 サツマイモの1人1年間当たり消費量の推移（1965～2009年）

単位：kg

国・地域別 西暦（年号）	日 本	世 界	アジア	オセア ニア	アフリ カ	アメリカ			ヨーロ ッパ
						北	中	南	
1965（昭和40）	30.3	25.1	42.4	3.4	8.8	2.6	1.8	8.4	0.1
1970（ 45）	12.0	27.5	45.7	3.3	9.9	2.2	2.1	9.4	0.1
1975（ 50）	8.5	25.7	41.9	3.1	10.7	2.2	0.9	7.0	0.1
1980（ 55）	6.8	21.4	34.5	3.5	9.7	1.7	0.3	3.8	0.1
1985（ 60）	8.4	15.0	23.2	3.4	9.3	2.3	0.4	3.6	0.1
1990（平成2）	8.5	14.2	22.0	3.5	8.2	1.8	0.3	2.9	0.1
1995（ 7）	6.9	13.9	20.6	4.3	8.9	1.7	0.2	2.7	0.1
2000（ 12）	6.9	11.4	16.1	4.1	10.6	1.7	0.4	2.3	0.1
2005（ 17）	7.6	11.0	14.4	5.5	13.4	1.9	0.5	2.5	0.1
2007（ 19）	6.7	8.5	10.4	5.4	13.2	2.1	0.4	2.3	0.1
2009（ 21）	7.5	8.3	10.0	5.2	13.3	2.2	0.3	2.2	0.1

資料：FAOSTAT「Food balance sheets」

注：2010年6月時点のFAOSTAT公表データに基づき作成

この要因は、サツマイモ大国である中国の消費動向が大きく反映されているものと推察される。この結果、1人1年間当たり消費量における日本と世界の差は縮小し、ほぼ同じとなった。

平成時代におけるサツマイモの用途別消費の動向を、1990（平成2）～2010（平成22）年度の推移からみよう（表18）。

総消費量の約45%を占める生食用は、平成2年度の62万t（総消費量の占める割合44%）から平成22年度には38万t（同45%）と24万t減少した。このうち市場販売用は、平成2年度の53万t（同38%）から平成22年度には4割減少し33万t（同38%）となった。

アルコール用は、平成17年度にでん粉用を抜いて2位の消費量となった。その主な要因は、平成15年度から始まった第二次焼酎ブームによって消費の拡大が進んだことによる。ちなみに、平成2年度の7万t（同5%）から平成22年度には20万t（同23%）まで増大している。

3位のでん粉用は、平成2年度の43万t（同31%）から平成22年度には15万t（同17%）へと大きく減少した。しかし、ここ数年間は横ばい

表18 サツマイモの用途別消費の推移（1990～2010年度）

1995単位：t、%

区分	年度	1990 平成2	1995 平成7	2000 平成12	2005 平成17	2008 平成20	2010 平成22
生産数量		1,402,000	1,181,000	1,073,400	1,053,000	1,011,000	863,600
用途別割合		100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
生食用		619,800 44.2	557,300 47.2	570,300 53.1	512,200 48.6	469,600 46.4	384,900 44.6
	農家自家用	85,700 6.1	78,200 6.6	83,800 7.8	105,100 10.0	80,800 8.0	59,500 6.9
	市場販売用	534,100 38.1	479,100 40.6	486,500 45.3	407,100 38.7	388,800 38.5	325,400 37.7
でん粉用		430,000 30.7	295,300 25.0	213,500 19.9	184,100 17.5	155,700 15.4	150,200 17.4
加工食品用		72,900 5.2	94,300 8.0	107,300 10.0	93,900 8.9	88,800 8.8	79,400 9.2
アルコール用		73,400 5.2	73,100 6.2	70,100 6.5	207,800 19.7	247,500 24.5	198,200 23.0
飼料用		83,900 6.0	67,300 5.7	44,000 4.1	12,900 1.2	5,800 0.6	3,500 0.4
種子用		52,800 3.8	45,900 3.9	31,800 3.0	17,200 1.6	15,300 1.5	12,000 1.4
減耗		69,200 4.9	47,800 4.0	36,400 3.4	24,900 2.4	28,200 2.8	35,400 4.1

資料：生産数量は、農林水産省「作物統計」。用途別消費内訳は、都道府県報告による農林水産省畑作振興課・特産振興課・生産流通振興課・地域作物課調べ。

注：1. 各年度の上段は生産数量で、下段は用途別消費割合である。

2. アルコール用は、生切干用、蒸留酒用、専売アルコール用の計である。

傾向にある。

4位の加工食品用は、10万t前後で推移しており、平成22年度は8万t（同9%）となった。この加工食品用については、平成5年度からその消費用途内訳（蒸切干、菓子用、焼きいも、大学いも、物菜用、色素用（平成17年度に追加））についても調査されている（表19）。平成22年度では、蒸切干3万8千t（加工食品用に占める割合48%）、菓子用3万1千t（同39%）、焼きいも5千t（同6%）、大学いも1,900t（同

表19 サツマイモの加工食品用仕向量の推移（1990～2009年度）

単位：t、%

年 度	1993	1995	2000	2005	2009	2010
用 途	平成5	平成7	平成12	平成17	平成21	平成22
加工食品用	67,200	94,300	107,300	93,900	92,200	79,416
用途別割合	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
うち加工食品用	59,309	76,342	96,209	86,449	83,051	71,756
	88.3	81.0	89.7	92.1	90.0	90.4
蒸切干	30,284	38,431	40,210	43,336	45,708	38,321
	45.1	40.8	37.5	46.2	49.6	48.3
菓子用	14,895	20,632	29,230	39,196	33,708	31,216
	22.2	21.9	27.2	41.7	36.5	39.3
色素用	—	—	—	2,559	2,747	1,427
				2.7	3.0	1.8
その他	14,130	17,279	26,769	1,358	888	792
	21.0	18.3	24.9	1.4	1.0	1.0
うち準加工食品用	7,896	12,706	9,960	7,428	9,183	7,660
	11.7	13.5	9.3	7.9	10.0	9.6
焼きいも	2,898	3,614	5,233	4,285	5,313	4,629
	4.3	3.8	4.9	4.6	5.8	5.8
大学いも	1,339	2,897	1,280	1,466	2,481	1,871
	2.0	3.1	1.2	1.6	2.7	2.4
惣菜用	770	1,911	640	1,058	1,232	969
	1.1	2.0	0.6	1.1	1.3	1.2
その他	2,889	4,284	2,807	619	157	191
	4.3	4.5	2.6	0.7	0.2	0.2

資料：都道府県報告による農林水産省畑作振興課・特産振興課・生産流通振興課・地域作物課調べ。

注：加工食品用計と内訳の計とは一致しない。

2%)、色素用1,400 t (同2%) の消費がある。

ただ、加工食品用の消費用途内訳調査は、平成12年度までの調査には「その他」の割合が28%も占めるなど、消費実態が十分に把握されていない。今後、実需者の消費実態を的確に反映させるなど調査内容の充実が望まれる。



---

#### 4. 生産・消費の特徴

平成時代におけるサツマイモの生産・消費の特徴は、次の2つに集約されよう。

1つは、量的確保から品質重視に大きく転換し、それが加速したことである。諸類の配給統制が解除された昭和25年までは、サツマイモも品質よりも生産量を重視した生産対策が講じられていた。収量は多いが不味いと言われた「沖縄100号」、「茨城1号」が、その代表例である。しかし、食料供給がほぼ安定期に入った昭和30年代以降、市場販売用（青果用）については、生産量の確保よりも品質が高く、栽培しやすい品種が求められていった。その代表が「高系14号」と「ベニアズマ」と言えよう。一方、でん粉原料用では、「コガネセンガン」に代表されられるが如く、でん粉価が高く、品質も優れ、多収品種が求められた。平成時代に入って、この品質を重視する傾向は一層顕著となっていった。

2つは、サツマイモの消費用途が、加工食品用を中心に多様化したことである。これに伴い、その消費用途に叶った様々な特徴を有するサツマイモの安定供給が求められてきた。例えば、加工食品用では、各種の色素を含むサツマイモが注目され、「アヤムラサキ」を先兵に、新しい食品分野の需要を切り開いていった。さらに、焼きいも、スイーツ用などにおいても、それぞれの需要に応じた生産・供給体制が整備されつつある。

#### 3節 東京甘藷問屋組合の解散

東京甘藷問屋組合への加入者は、1941（昭和16）年に73軒を数えていた。昭和16年の諸類配給統制規則公布によって、東京甘藷問屋組合もやむなく休止に追い込まれた。昭和25年によく諸類の配給統制が解除された。この配給統制解除によって、昭和30年頃までに甘藷問屋業務を再開できた者は24～25軒であった。甘藷問屋組合の再結成を果たした昭和32年には、甘藷問屋組合への加入者は33軒に増加していた。その後再び減少し、昭和47年に22軒、昭和51年に21軒、平成1年には10軒となり、

---

それ以降も減少を続ける。平成12年に二代目齋藤直衛が没した頃には、川小商店を除き既に甘藷問屋の体をなす同業者はほとんどいなかったという。

このような状況となったため、2003（平成15）年8月21日に、組合の構成メンバーであった「屋号」でいうと嶋田、城田、統一、上茂、和田亀、尾張屋、川小の7軒が「浅草我房」に相集って、甘藷問屋組合の残金を精算処理し組合の思い出などを語り合い、130年余の伝統を誇った「東京甘藷問屋組合」に終止符を打った。これによって平成15年8月以降、川小商店は東京都内における唯一の甘藷問屋となり今日に至る。

余談に入る。二代目直衛も明治、大正、昭和、平成の時代をサツマイモ一筋に生きた。振り返ってみると、直衛は初代小平次よりもさらに過酷な時代を生きたことになる。それゆえであろうか、関東大震災、東京大空襲という2つの大災禍をくぐり抜けて、サツマイモへの強い愛着を示す2つの物を残した。

その1つは、既に第I章で紹介した「東京甘藷問屋組合」の看板である。もう1つは、初代小平次の紋付羽織袴姿を等身大で描いた肖像画（掛軸）である。この肖像画は、小平次の没後に直衛が小平次を偲び想いを込めて、暁山という画家に作成を依頼したものと推察されている。

## 4 節 川小商店グループと事業活動

### 1. 齋藤雅子四代目を継承

2004（平成16）年に至り川小商店グループの事業経営は、安定期に入りつつあった。この時、三代目の齋藤興平は65歳を迎え、三代目を継承してから31年間が経過していたこともあり、会長職に退くことを決意する。

時代の流れは本物の食べ物を求め、食に対する安全・安心志向が一段と高まりをみせていた。こうした状況下で、興平の夫人である齋藤雅子が四代目を継承した。雅子夫人は、高校生の時から商いが大好きであった。また、時代の潮流を的確に把握し、優れた経営センスと決断力を併

せ持ち、それを実践する経営者であった。消費者ニーズ、経済・社会動向などを踏まえて、サツマイモを中核とする多角経営を積極的に推進していった。

## 2. 川小商店グループの体制と事業活動

ここで、川小商店グループの組織体制をみておきたい（図16）。136年の歴史を有する「川小商店」は、今も名目上残っているが経済活動の実態からみた場合には無いに等しい。つまり、1876（明治9）年創業以来の法人格を有しない「川小商店」は、昭和56年の「株式会社 川小商店」設立以降において、実質的な事業活動が伴わなかった。二代目直衛の没した平成12年以降はその状況が一層顕著となり、現在、「川小商店」という屋号を残すのみとなった。だが、「川小商店」という伝統を誇る屋号は、今も大切に持続されている。

1981（昭和56）年に設立された「株式会社 川小商店」は、「川小商店」創業以来からの取り扱い品目であるサツマイモのほか、1966（昭和41）年からジャガイモを加えて問屋事業を営んでいる。平成23年12月30日現在の資本金は1,000万円、従業員数は5人である。

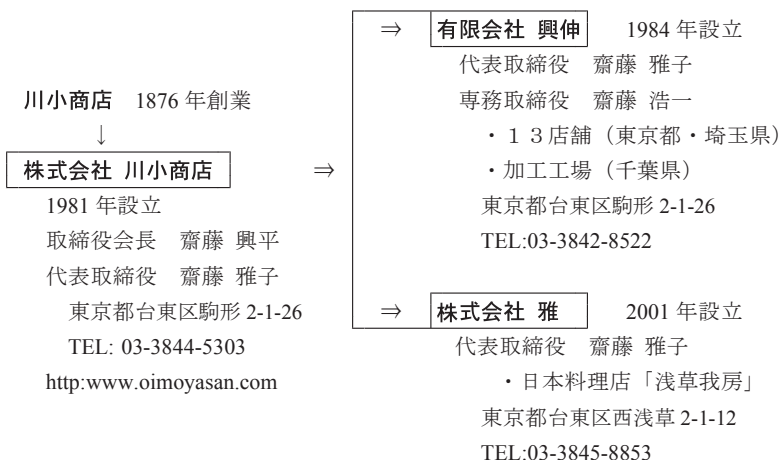


図16 川小商店グループの組織図（2011年12月30日現在）

注：(株)川小商店は、2011年12月31日(有)興伸を吸収合併した。

---

川小商店グループは、平成23年12月までは「株式会社 川小商店」を筆頭に、系列会社の「有限会社 興伸」と「株式会社 雅」の2社から成っていた。

(有)興伸は、(株)川小商店からサツマイモの提供を受けて、大学いも、芋ようかんなど、サツマイモスイーツの小売業を営んでいた。資本金は500万円で、従業員数は70人であった。東京都内と埼玉県内に13店舗を出店し、サツマイモ産地である千葉県香取市内には加工工場があった。

一方、(株)雅は、日本料理店「浅草我房」を経営しているほか、中国を拠点に食品の卸・小売業務を進めていた。「我房」の名称は、“わが厨房”を意味し、気軽に来店いただきたいという気持ちが込められている。資本金は1,000万円、従業員数は6人である。

#### (株)川小商店

事業の内容をみると、茨城、千葉、宮崎、鹿児島県の契約栽培農家から「ベニコマチ」、「ツクバコマチ」、「紅さつま」、「紅高系」のほか、6～8品種を仕入れている。サツマイモの消費用途に応じて、大学いも屋、焼きいも屋、菓子・食品メーカーへ納入する卸事業が主力だ。この他にも、協力工場で製造されたサツマイモのペースト、パウダー、ジュースなどを、冷凍の状態で菓子屋に卸している。

また、ジャガイモは、北海道、茨城、千葉県からポテトチップス用として「トヨシロ」、「キタヒメ」、「スノーデン」などを、サラダ、コロッケ用としては「男爵薯」、「キタアカリ」、「マチルダ」などを仕入れ、これらをメーカーに卸している。

#### (有)興伸

「おいもやさん 興伸」は、サツマイモスイーツを消費者へ提供していた。人気商品は、大学いも、芋ようかん(図17)、スイートポテト(図18)の3つをあげることができよう。この他にも、芋あめ、芋かりんとうがある。さらに、季節限定商品として、秋～春にはアップルポテト、秋～初夏には紫芋カステラ、芋あん人形焼、夏～秋には芋しずく、紫芋わらびもちなどがあり、それらの商品は季節毎に店頭を飾る。提供商品



図17 芋ようかん (提供：川小商店)



図18 スイートポテト (提供：川小商店)



図19 店舗別売上No.1の浅草  
オレンジ通り店  
(提供：川小商店)

は、年間合わせて、11～12品目にのぼる。

(有)興伸は、東京都に11店舗、埼玉県内に2店舗、合わせて13店舗を構えていた。出店順に紹介しよう。1984年に浅草駒形店、1986年に巣鴨地藏通り店、1993年に浅草オレンジ通り店(総本店、図19)、1995年に北千住駅前通り店、1997年に外神田店、2007年に根津店、谷中銀座通り店、浅草伝法院通り店、2008年に大宮ルミネ店、2009年に巣鴨本店、2010年に浅草伝法院東通り店、川越店、2011年に浅草新仲見世通り店、大丸東京駅店、二子玉川店を出店した。なお、谷中銀座通り店は2011年に、二子玉川店は2012年に、それぞれ閉店となった。

(株雅

(株雅は、日本料理店を経営している(図20)。サツマイモと旬の食材をとり入れたコース料理“甘藷物語”は、人気料理の一つだ。



図20 日本料理店「浅草我房」  
(提供：(株雅)

川小商店グループの事業経営に関

---

する理念は、「農家・消費者との共生」である。これをベースにした営業の基本姿勢は、次の5つに集約できよう。

① “主役はサツマイモ” をモットーに、提供する商品は、全てサツマイモが元来有する味や特性を最大限に活かしきることを重視している。それゆえ、いも菓子製造に当たっては、技巧に走ることを戒める。そこには、「おいもやさん」の店でしか買えないオンリーワンの商品を目指し、サツマイモの素材を活かして“自然な味”を提供していくという、老舗甘藷問屋としての強い自負とこだわりがある。

そのこだわりの一端を、芋ようかんでみよう。芋ようかんは、サツマイモと砂糖、塩のみの原材料で作られ、添加物、化学保存料は一切使用されていない。加工法も、他社の芋ようかんは裏ごしによって食物繊維が除去されている。これに対して川小商店の芋ようかんは、練らずに細かく切り刻んでミンチ状にしたものを固めるというシンプルな職人技の製造法だ。このため、サツマイモの細胞が壊れず“いも”本来の旨味がそのまま残り、肉眼でも繊維の毛羽立ちが見え舌触りがよく、身体にやさしいも羊羹に仕上がっている。

② 高品質で美味しいサツマイモの周年確保とその貯蔵管理には、常に細心の注意が払われている。同時に、消費用途と季節に合わせて、高品質のサツマイモを厳選し商品化を進めている。いも菓子用サツマイモの調達先は、契約栽培を実施している茨城、千葉、宮崎、鹿児島県の篤農家だ。例えば、味の良い「ベニコマチ」は、栽培が難しく手間もかかるので一般的には入手しにくいだが、川小商店は契約栽培を継続することによって確保している。

③ 消費者へサツマイモから作った安全・安心な商品を提供するため、生産・流通履歴を追跡する仕組みであるトレーサビリティを実践している。具体的には、サツマイモの契約栽培農家から減農薬、有機栽培であることの履歴を証明したサツマイモを仕入れ、栽培農家から消費者に至るまで一貫して顔が見え、安全が確認できる状態を保持している。

④ 消費者の嗜好や目線を大切に、サツマイモ商品の提供には創意

---

工夫を積み重ねてきた。例えば、社内研修でサツマイモの特性と調理技術を習得した従業員は、店内で手作りの調理を行い、消費者に出来たての味を提供している。また、これまでの焼きいもといえば、長年にわたってホクホク感のある“いも”に人気が集まっていた。近年に至り、若者を中心として“ねっとり”、“しっとり”感のある甘味の強い“いも”にも人気が出ている。こうした嗜好の多様化にも対応できるよう、選択肢の幅を広げた商品の開発・提供に努めている。

⑤ 優れた人材を確保するため、従業員に対するカウンセリングの実施と併せて、研修教育の徹底が不可欠である。こうした相談・研修の充実によって、優れた従業員が育成されており定着率も高い。さらに、“おもてなし”と良い意味での“おせっかい”の観点から、お客様には「気持を込めて一言話しかける」ことを実践している。

### 3. 齋藤浩一五代目を継承

三代目齋藤興平と二人三脚で、川小商店の事業発展に貢献されてきた四代目齋藤雅子代表取締役社長は、2012（平成24）年1月2日に突如帰らぬ人となられた。雅子社長は、消費者の嗜好を見極めながら甘藷問屋をベースに加工・小売り分野に至るまで、サツマイモ産業の裾野を拡げられた功労者であった。

これに伴い、川小商店グループは会社組織の再編成を図った。すなわち、(株)雅の代表取締役社長には、齋藤興平が平成24年1月に就任した。また、2011（平成23）年12月31日に(株)川小商店は、子会社である(有)興伸を“おいもやさん”の商標を残して吸収合併し、組織の強化を図った。新生なった(株)川小商店の代表取締役社長には、興平会長の長男である齋藤浩一が平成24年1月に就任し、川小商店の五代目を継承した。それを齋藤興平会長と次男の齋藤公章常務取締役、三男の齋藤高央取締役・営業部長が支える新体制となったのである。

### 4. 新たな事業活動の展開

川小商店は、サツマイモ菓子を経営の中核事業として位置づけ、着実に拡充を図ってきた。そのような状況の中で当面する事業経営の課題と

しては、次の3点がある。

1つは、サツマイモ生産者から来年も作らせて欲しいと言われるような「再生産価格の維持」を図るといふ経営理念を、今後も継続していくこと。

2つは、「川上から川下へ」をモットーに、サツマイモの生産から消費に至る強固な組織づくりを進め、事業経営の活性化を図っていくこと。

3つは、消費者には、「おもてなし」と「思いやり」の心を大切にしていって接していくこと。

以上の課題を十分認識のうえ、将来の経営方向を見据えて、新たな取組みも既に進められている。その中から次の2つを紹介しよう。

#### (1) 産地加工工場を拠点に地域・農家との共生

地域・農家との共生を円滑に進めるため、2010（平成22）年9月、千葉県香取市のサツマイモ産地内に加工工場、冷凍・冷蔵貯蔵庫（敷地面積約3,000㎡、建物面積800㎡）を竣工させ、営業を開始した（図21）。

この加工工場で製造されるサツマイモの商品は、大学いも、スイートポテト（図22）、芋ようかん、家伝のミツ（蜜）、アップルポテト、芋あんなどである。加工品に使用されている主な品種は、「ベニコマチ」、「ツクバコマチ」、「高系14号」、「アヤムアラサキ」、「べにはるか」、「紅さつま」、「コガネいも」、「紅高系」である。

事業運営に当たっては、地域の関係機関・団体や農家との共生を重視



図21 香取市内のサツマイモ加工工場  
（提供：川小商店）



図22 スイートポテトの製造  
（提供：川小商店）



---

しており、千葉県農林総合研究センター北総園芸研究所、千葉県香取農林振興センターなどからも助言を得ている。

## (2) サツマイモの食育で社会貢献

東京都台東区・墨田区の公立中学校では、平成10年から2年生を対象に、毎年9～11月にサツマイモを扱う職場体験を通じて食育が実施されてきた。川小商店は、この食育へ全面的に協力し支援を行っている。職場体験の場所は、浅草にある5店舗と日本料理店「浅草我房」を合わせた6店舗。受入れ生徒数は、1店舗当たり2～3人単位で平日の9時30分～15時まで実習し、体験期間は2～3日である。生徒は従業員と同じ服装で店頭に立ち、サツマイモの調理や接客を体験する。生徒達は、職場体験を通じて食文化や職業について学ぶ。この食育の実践によって将来、サツマイモファンの増加にも結びつくことを期待したい。

## 5. 200年企業を目指して

川小商店本社ビルからは、隅田川「駒形橋」の向こうに、2011年12月に完工し2012年5月22日から開業した高さ634mの「東京スカイツリー」を仰ぎ見ることができる。老舗川小商店も、東京スカイツリーの如く200年企業という高い目標に向かって一層繁栄され、引き続きサツマイモ産業の発展に貢献いただくことを心より念願している。

---

## 終章 未来へ生命を繋ぐサツマイモ

甘藷問屋川小商店が136年間に辿った道を縦糸とし、その間のサツマイモを巡る政策、生産・流通・消費と社会・経済動向を横糸として、明治、大正、昭和、平成時代に至る約150年間の「サツマイモの近代現代史」を綴ってきた。

本書は、サツマイモの近代現代史の全てを網羅しているわけではなく、その一断面を著者の目を通してみてきたに過ぎない。しかし、サツマイモが日本へ伝来した以降、様々な時代の変化に対応して私たちの食生活に密着し、生命を繋ぐ食糧供給の役割を担ってきたことは理解いただけたと思う。そしてサツマイモは将来も、エネルギー源などを含む多くの分野で、利活用の輪を拡げていくにちがいない。

私は、中学校・高等学校で日本史を学んだ。その教科書の内容は、いずれも明治維新から太平洋戦争終結までの近代に関する記述が少なかった。また授業でも、1877（明治10）年の西南戦争、1889（明治22）年の大日本帝國憲法公布辺りで授業が終わった記憶がある。今回改めて、明治維新から現在に至る日本の歴史とサツマイモの歴史を、重ね合わせて考察するよい機会となった。執筆中には新しい史実との出会いもあり、時空を超えて歴史の楽しさを味わうことができた。

なお、本書の取りまとめに際し、サツマイモの歴史を鳥瞰<sup>ちようかん</sup>する目的で、日本のサツマイモ年表（資料1）、サツマイモ生産の推移（資料2）、サツマイモの用途別消費の推移（資料3）、サツマイモの主要品種（資料4）、いも類行政組織の変遷（資料5）を作成した。これらを資料編として、巻末に掲載したので利用いただければ幸いである。

### 1節 サツマイモに関する歴史的認識

本書の執筆中に、サツマイモに関する歴史的な認識について、考えさせられることが多かった。その一端を書き留めておきたい。

1つは、サツマイモと米との関係についてである。

---

日本の農政は、江戸時代は勿論のことそれ以前から今日まで「米」を主体に進められてきた、という厳然たる事実がある。そうした米を巡る長い歴史の中であって、第Ⅲ章1節で述べたとおり昭和40年を分岐点とし、それ以前までのサツマイモは米の代替または補完作物の一つとして位置づけられ、長年にわたって米の補佐役的な役割を果たしてきた。それゆえ、大飢饉、戦争などの非常時には極めて大きな存在感を示し、救荒作物として多くの人命を救ってきたのである。

しかし、昭和41年以降、特に平成時代に入ってから現代では、そうした役割から解放されサツマイモ自体が元来持っている優れた食材としての特徴や素朴な味が、静かに評価されつつある。こうした消費者のサツマイモに対する認識変化の潮流は、大変喜ばしいことだ。そのことはとりもなおさず、サツマイモの真価が今改めて問われる時代に入ったことを意味している。

2つは、わが国におけるサツマイモの黎明期<sup>れいめいき</sup>を中心として、その振興と普及に貢献した琉球（沖縄）の人々への感謝についてである。

サツマイモと言えば今日、呼び名が示す如くかって薩摩藩であった鹿児島県がその代名詞となっている。だが、サツマイモの文献、事実関係を子細に読み込みその歴史を辿れば、中国から日本へのサツマイモの渡来地である琉球王国であった現在の沖縄県が、その後の日本全国への伝播、品種の保存・育成などに果たしてきた貢献度は極めて高かったことがわかる。例えば、海洋通商国家として栄えた琉球王国時代には、甘藷の伝来・定着に貢献した野國總管、儀間眞常、砂川親雲上旨屋の活躍がある。その後時代を経て、沖縄県農事試験場において、サツマイモの品種改良の嚆矢<sup>こうし</sup>となった1914年からの人工交配による育種のほか、多収品種である「沖縄100号」の育成、優良品種である「護国藪」、「農林1号」、「高系14号」育成の元となった交雑種子の作出など、その功績は枚挙にいとまがない。

沖縄県がわが国におけるサツマイモの振興に寄与してきた長年にわたる多大な功績に対して、私たち日本国民は深く感謝し、これまで以上に

---

敬意を表すべきであると思う。

3つは、サツマイモ品種の導入や育種に関わった人々、特に民間人に対する評価についてである。

わが国では大正時代以降から今日までの間、主として国、県の公的機関において、優秀な研究者たちにより組織的にサツマイモの新品種の育成をはじめ新技術の開発が行われてきた。その結果、多くの有用な研究成果を挙げてきたことは論をまたない。

一方、それに先だち明治時代中期には、民間人であった広島県の久保田勇次郎によって、オーストラリアから「源氏」(別名:「三徳譜」、「元気」、「げんち」)、アメリカ合衆国から「七福」(通称:“アメリカイモ”)という優良な品種が既に導入されていた。同じく、民間人で埼玉県的女性である山田いちによって「紅赤」が発見され、甥の吉岡三喜蔵がその普及に貢献している。これらの品種は、いずれも長年にわたりわが国の広大な面積で栽培が続けられ、多くの人命を救ったほか国民にも大変親しまれてきた。また、「源氏」は「農林1号」の母として、「七福」は「農林1号」の父として育種に利用された。このほか「沖縄100号」、「護国諸」の育種にも利用されるなど、育種のための遺伝資源としての貢献度が極めて高い実績を持つ。このようにサツマイモに対する優れた選抜眼を持ち秀でた品種特性を確認して、広く日本国内に知らせ普及に貢献した民間人の功績を、改めて高く評価したい。

4つは、サツマイモの歴史をみる場合、サツマイモの研究・普及、生産・流通・消費の振興に貢献した「人」に着目して、サツマイモを巡る事実を把握し、その内容を正しく理解しておくことが大切である。

今回、川小商店を経営する齋藤家の人々の136年間にわたる甘藷商いの軌跡を辿りながらサツマイモの近代現代史の取りまとめを通じて、「人」が大変重要な意味を持つことを再認識させられた。加えて、組織・事業活動が時代の流れや消費者ニーズの変化に対応して、知恵を最大限に発揮しながら「経営の継続」を図っていくことの重要性と難しさをしばしば実感させられた。今後、「人」の視点からも、サツマイモに関す

---

る調査・研究が一層進むことを期待したい。

## 2節 サツマイモとの縁

ここで余談に入るが、私とサツマイモとの関わりにつて触れておきたい。

私は、太平洋戦争の敗戦が色濃くなり始めた昭和18年10月に富山県の朝日町で生まれた。日本国中が戦争で疲弊し食糧難に陥り、サツマイモの大増産運動が叫ばれていた時代である。生家は0.9haを耕作する米麦二毛作農家で、物心がついた頃には牛1頭と鶏10数羽も飼っていた。春の水田では緑肥用の紫雲英（レンゲソウ）や菜の花が咲き乱れ、のどかな田園風景が身近にあった。わが家では田んぼの一面を区切って自家用野菜畑とし、サツマイモも栽培していた。4月上旬には冬期に自宅の縁下で籾殻利用による穴貯蔵をしていた種いもわらかこいを使用し、前庭の一隅に設けた藁囲の堆肥温床で、サツマイモの育苗が始まった記憶が蘇る。

朝日町立五箇庄小学校、朝日町立泊中学校、富山県立魚津高等学校で学んだ少年時代（昭和25～36年度）の秋冬期における間食は、自家製の蒸かしいも、焼きいも、干しいも（蒸切干いも）が多かった。肉質からみた焼きいもの嗜好では、最近の若者たちは“しっとり”・“ねっとり”系（粘質）を好む傾向にあるが、私は子供の頃から“ほくほく”系（紛質）が好きだった。干しいもは、今日では消費者から敬遠されている表面に粉（糖分の白い結晶）の吹いた懐かしい味のものだった。当時、母は自家で栽培していたサツマイモを略称で、“のうりん”、“ごこく”、“おきなわ”と呼んでいた。品種名で言えば、「農林1号」、「護国諸」、「沖縄100号」のことである。

茨城大学時代（昭和37～40年度）の4年間と社会人後半の4年間の合わせて8年間は、サツマイモ生産では鹿児島県に次いで全国第2位を誇る茨城県内（水戸市、阿見町、つくば市）で学び、勤務した。学生時代の思い出の一つに、忘れられない“いも”の味がある。学友のN君と昭和37年の晩秋に水戸市郊外の畑からサツマイモを頂戴して食べたが、そ

---

れは驚くほど味のない不味い“いも”であった。その品種は、食糧難時代に配給で食べさせられ、それが原因でサツマイモ嫌いをつくったとも言われている「茨城1号」であったような気もするが定かではない。

後年、茨城県から委嘱を受けて、県の農業技術顧問（平成13～17年度）、試験研究課題評価委員（平成13～20年度）、普及活動外部評価委員長（平成14～20年度）を務めた。この時期に茨城県の行方地域のサツマイモは、全国有数のブランド品の地位を着々と固めていったのである。このように私にとって茨城県は縁が深く、幼少時代を過ごした富山県に次ぐ第2の故郷となっている。

昭和41年から社会人としてのスタートを切り、農林省での勤務に就いた。中でも昭和45年4月～48年2月までの3年間は、農蚕園芸局畑作振興課で「いも類係」を担当した。その当時のサツマイモ行政について言えば、第三章1節および2節で述べたとおり青果用サツマイモの生産振興を図った時代である。関東地方を含めて全国的に青果用品種として普及した「高系14号」の全盛時代であり、でん粉原料用品種として「コガネセンガン」が急速に普及した時代でもあった。

埼玉県の川越市に住居を移したのは、昭和55年夏である。その頃から近所で70㎡（20坪）を借地し、家庭菜園を続けた。それが嵩じて平成10年には埼玉川越総合地方卸売市場に近い入間川の畔で200㎡（60坪）の土地を購入し、サツマイモを含む野菜、果樹栽培を楽しんでいる。10月に収穫したサツマイモは、新聞紙で包み段ボール箱に入れて常温の室内に置けば、翌年4月上旬頃まで保存が可能だ。その間、美味しい焼きいもを味わうことができる。

散歩で自宅から少し脚を伸ばせば、“川越いも”の中心地である川越市福原地区に至る。今でこそ少なくなったが、転居した当初の昭和50年代後半から平成初期の頃までは、秋になるとあちこちの“観光いも掘り園”から、園児、児童の歓声が飛び交っていた。現在、“川越いも”の生産量は激減しているが、サツマイモ関連の菓子・飲食店は依然として繁盛している。そこで取り扱われているサツマイモ商品は、江戸情緒溢

---

れる“蔵の街”川越を訪れる年間約600万人の観光客から人気が高い。定住地となった川越であるが、これもサツマイモとの縁かもしれない。

そして、平成17年から現在まで財団法人いも類振興会で、サツマイモとジャガイモの生産振興と消費拡大を進める勤務に就いている。これまで農業関係の職場において、農業改良普及をはじめとする様々な分野の仕事を経験してきた。振り返ってみれば、幼少時代を含めて思いのほかサツマイモとは様々な場所で出会い関わりを持ち、深い縁を結んできたことに改めて気づく。

### 3節 未来へ生命を繋ぐサツマイモ

サツマイモの将来について、正確に予測することは誰にもできない。そこで、私のサツマイモに対するささやかな将来への期待と願いを記して、結びとしたい。

1つは、サツマイモが長く担ってきた生命確保の基本となる食料の安定供給への役割を、将来にわたっても継続されていくことへの期待である。

2011年3月11日に発生した東日本大震災以降、日本周辺の地球環境は大変動期に入ったと認識されるようになった。地球は元もと生きた活動体であるから、それらの予測は至極当然なことといえる。大変動期に入ったとすれば、地震、津波、火山噴火、気象災害等が発生した場合、その被害は甚大なものとなろう。そうした災害発生や輸入食料の途絶に備えた食料確保対策は、国民の生命財産を守る基本である。

農林水産省では、それらの事態発生を想定した試算例があるので紹介しておこう。輸入などが完全に途絶する事態となった場合にも、いも類など熱量効率の高い作物への生産転換等を行うことによって、日本の国内のみで1人1日当たり2,000kcal程度の供給が可能であるという試算だ（農林水産省総合食料局食料企画課「我が国の食料自給率 平成17年度食料自給率レポート」平成19年3月）。これは現在の食生活と比べ、供給熱量は減少しその内容も変化せざるを得ないものの、戦後の深刻な

---

食糧難を脱したといわれている昭和20年代後半の供給熱量とほぼ同水準を確保する内容となっている。

ちなみに、そこで示されている国内生産のみで、2,020kcalを供給する場合の1日の食事メニューは、次のとおりだ。朝食は茶碗一杯のご飯(精米75g)、蒸かしジャガイモ2個(300g)、ぬか漬け1皿(野菜90g)。昼食は焼きいも2本(サツマイモ200g)、蒸かしジャガイモ1個(150g)、りんご1/4個(50g)。夕食は茶碗一杯のご飯(精米75g)、焼きいも1本(サツマイモ100g)、焼魚1切(84g)。これにプラスして、うどん(小麦53g/日)2日に1杯、味噌汁(味噌9g/日)2日に1杯、納豆(大豆33g/日)3日に2パック、牛乳(33g/日)6日にコップ1杯、鶏卵(7g/日)7日に1個、食肉(12g/日)9日に1食となっている。

将来、救荒作物としてのサツマイモが登場する事態は、極力避けねばならない。しかし、いったん非常事態が発生した場合には迅速な対応ができるよう日頃からの心構えのほか、種いもの確保、生産された農産物の供給体制整備などが重要となる。

2つは、安全な健康・自然・機能的食品として、サツマイモ産業が成長していくことへの期待だ。消費者に安心して親しまれる身近な食べ物として、長く安定供給されていって欲しい。

わが国の農業の現状をみると、耕作放棄地が39万6千ha(平成22年)に及ぶほか、若手後継者不足による農業の担い手弱体化などの課題も山積している。このような情勢の中で、耕作放棄地を活用してサツマイモを栽培し、焼酎などの地域特産品化を図る新たな動きも目立つ。さらに21世紀に入って、焼きいもの夏季を含む周年供給・消費、サツマイモを素材とする新たなスイーツの商品開発などに進展がみられる。将来、新規用途の開拓、商品開発が一段と進むことを期待したい。併せて、消費者ニーズに即した流通の改善、消費の拡大に関する創意工夫も求められてこよう。

3つは、将来に向けてサツマイモ産業を担う「人」を育成確保し、消費者の中にサツマイモファンの輪を広げる取り組みが重要となろう。



---

過去から未来へ生命を繋ぐサツマイモが健在であり続けていくことを願うが、それを可能とするにはサツマイモを担う「人」の存在が不可欠である。サツマイモの主産地を巡る動きも、21世紀に入ってから様変わり様の相を呈している。新興産地として、茨城県の行方地域のサツマイモと鹿児島県種子島の安納いもの躍進が著しい。2つの産地とも技術に裏打ちされた生産・流通面での創意工夫と消費者ニーズを重視した振興戦略・戦術が光る。また、優れたリーダーの存在も見逃せない。さらに、サツマイモの伝来地である沖縄県でも、2010年度から甘藷奨励の取り組みが始まっている。私も、その振興対象地域の一つである宮古島市で、「宮古島産甘藷6次産業化プロジェクト推進協議会」の委員を引き受け、振興のお手伝いをしている。こうした新たな動向は、サツマイモの将来に明るさと元気を与えてくれる。

一方、高齢化社会、低経済成長時代に入ったこともあって、国民の「健康」への関心度は、ますます高まるばかりである。サツマイモに対する再評価の背景にも、「健康によい食べ物」として認知されつつあるからにはほかならない。この高い人気も、将来にわたって継続されていくことを念願する。

将来のサツマイモの消費に関し、期待を感じさせることがある。それは、幼稚園、小学校などの体験農園でサツマイモの植付、収穫、試食を経験している園児、児童が多くなっていることだ（図23）。幼少時代においてサツマイモに直接触れ味わった貴重な体験は、子供たちにとって正に“宝もの”である。それらの体験は将来、未来へ生命を繋ぐ架け橋的な役割を担う者として、活かされていくことであろう。サツマイモなどを通して人類の生命を繋ぐ役割を果たして欲しいという私の願いを、未来に生きる子供たちに託したい。



図23 笑顔のサツマイモ収穫  
(提供：愛知県田原農業改良普及課の小竹博之普及指導員)

---

## 主な引用・参考文献

- いも類振興会. 2010. サツマイモ事典.
- 農林水産省百年史刊行会. 農林水産省百年史. 上巻1979. 中巻1980. 下巻・別巻1981.
- 農林省特産課特産会. 1963. 特産会25年誌.
- 農林省畑作振興課特産会. 1973. 特産会35年誌.
- 農林省農産課三八会. 1974. 農産課三八会70周年記念誌.
- 農林水産畑作振興課特産会. 1987. 特産行政の歩み.
- 農林省農産課. 1959・1962. 甘しょの生産、流通に関する資料.
- 農林省特産課. 1966・1967. 甘しょの生産・流通に関する資料.
- 農林省畑作振興課. 1972・1973・1975・1977. 甘しょの生産および流通の現状.
- 農林水産省畑作振興課. 1982～2000. いも類の生産流通に関する資料.
- 農林水産省特産振興課. 2002～2008. いも類に関する資料.
- 農林水産省生産流通振興課. 2009～2012. いも・でん粉に関する資料.
- 早稲田中・高等学校校友会. 2010. 校友会報No.58.
- 朝日信用金庫. 2009. 中小企業動向調査No.58.
- いも類振興会. いも類振興情報No.11. 14. 77. 100. 102. 106. 107. 108. 109. 111. 113.
- いも類振興会. 2004. 諸類加工三ヶ年等復刻版.
- 川越市. 1982. 川越の歴史.
- 斎藤貞夫. 1990. 武州・川越舟運. さきたま出版会.
- 小野田正利. 1965. さつまいもの改良と品種の動向. 諸類会館.
- 川越いも友の会. 2005. 焼き芋小百科.
- 川越いも友の会. 1997. 紅赤の100年.
- 狩谷昭男. 1972. 食用甘しょの生産と流通. 農業および園芸第47巻第11号・12号.

# 資料編

## 資料1 日本のサツマイモ年表

西暦（年号）	主要な技術、普及、行政施策
サツマイモの起源	<ul style="list-style-type: none"> <li>・サツマイモが作物として成立したのは、1万2千年から1万年前、栽培化は約7千年前といわれている。</li> <li>・サツマイモはメキシコからペルーに至る中南米を起源とし、世界各地に伝播した。</li> </ul>
日本への伝播以前	
15世紀末頃	・サツマイモが新大陸からスペインに伝わる。その後、ヨーロッパに伝播
16世紀中頃	・スペイン、ポルトガル人、新大陸、ヨーロッパを経てルソン（フィリピン）に伝える。
16世紀末頃	・中国人、ルソンから中国（南部）に伝える。
江戸時代	1603（慶長8）～1868（慶応4）年
1605（慶長10）	・琉球（沖縄）の野國總管、サツマイモを中国・福建省から琉球に伝える。儀間眞常がその普及に貢献
1609（慶長14）	・薩摩兵、琉球から薩摩（鹿児島県）に伝える。
1613（慶長18）	・ポルトガル人、ルソンから薩摩の坊津に伝える。
1615（元和1）	・英国人ウイリアム・アダムズが、琉球から琉球いも（サツマイモ）を長崎県平戸に移入し、リチャード・コックスが、小さいもを直播する「トンボ式栽培法」を伝える。
1615（元和1）頃	・鼎山和尚、薩摩から紀伊（和歌山県）の串本町和深に伝える。
1618（元和4）	・砂川親雲上旨屋、中国から宮古島（沖縄県）に伝える。
1620（元和6）頃	・琉球から島伝いに北上し、奄美（鹿児島県）に達する。
1692（元禄5）	・日向（宮崎県）飢肥出身の江島為信、日向から伊予（愛媛県）今治に伝える。
1697（元禄10）	・筑前（福岡県）の宮崎安貞、『農業全書』を著す。甘藷の効用、植え方も記述
1698（元禄11）	・種子島久基（島主）、琉球国王・尚貞からサツマイモを譲り受け、種子島（鹿児島県）に伝える。西村時乗、大瀬休左衛門がその普及に貢献
1705（宝永2）	・前田利右衛門、琉球から薩摩の山川村に伝える。
	・小八木五兵衛、薩摩から土佐（高知県）和食村に伝える。
1711（正徳1）	・下見吉十郎、薩摩の伊集院村から伊予（愛媛県）大三島に伝える。
1715（正徳5）	・原田三郎右衛門、薩摩から対馬（長崎県）に伝え、陶山鈍翁が普及に貢献
1732（享保17）	<ul style="list-style-type: none"> <li>●享保の大飢饉。西日本一帯にウンカが大発生し、約100万人の餓死者でる。サツマイモが普及していた薩摩、長崎ではほとんど餓死者でず。</li> <li>・石見（島根県）大森銀山の代官であった井戸正明、幕府を通じて薩摩から甘藷種いもを石見に移入する。</li> </ul>
1733（享保18）	・青木昆陽、甘藷の効能、栽培法、食べ方を記述した『蕃藷考』を著し、江戸幕府八代将軍の徳川吉宗に呈上
1734（享保19）	・徳川吉宗、青木昆陽を薩摩芋御用掛に任命し、サツマイモの試作を命ずる。サツマイモを薩摩から江戸へ移入し、江戸城の吹上御苑内で試作される。
1735（享保20）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・青木昆陽、幕府の方針で薩摩から移入されたサツマイモを使用し、小石川御薬園および養生所構内（現小石川植物園）、下総国馬加村（現千葉市花見川区幕張）、上総国不動堂村（現千葉県九十九里町）でサツマイモの試作に成功</li> <li>・幕府、『蕃藷考』の木版本と甘藷種いもを伊豆七島（大島、八丈島等）へ送る。</li> </ul>
1710～1760頃	・いも焼酎の誕生

西暦（年号）	主要な技術、普及、行政施策
1743（寛保3）	・水戸藩五代藩主の徳川宗翰、領内の畑でサツマイモを栽培
1751（宝暦1）	・吉田弥右衛門（現埼玉県所沢市）、上総国（千葉県）から川越地方（埼玉県）に伝える。
1757（宝暦7）	・長浜平吉、琉球から薩摩・十島村に伝える。
1766（明和3）	・鳥利兵衛、彦岐（長崎県）から長池（京都府城陽市）に伝える。
1766（明和3）	・大沢権右衛門、御前崎（静岡県）で薩摩の御用船豊徳丸を救助し、サツマイモを譲り受け普及させる。
1783（天明3）	● <b>天明の大飢饉</b> 。長雨による冷害、浅間山の大噴火で飢饉となり、1787（天明7）年まで続く。
1789（寛政1）	・大坂の珍古楼主人、サツマイモ料理集『甘藷百珍』を著す。
1793（寛政5）	・江戸に焼きいも屋が出現
1824（文政7）	・静岡県の栗林庄蔵、干しいも（煮切干）の製造に成功
1825（文政8）	・川村幸八、下総国（千葉県）から宮城県の中田村（現仙台市太白区中田）に伝える。
1830（天保1）	・天保年間（1830～1844年）頃より、焼きいも屋が大繁盛する。
1832（天保3）	● <b>天保の大飢饉</b> 。天候不順で病虫害が発生し飢饉となり、1838（天保9）年まで続く。
1834（天保5）	・関沢六左衛門、薩摩から加賀（石川県）に伝える。
1856（安政3）	・千葉県蘇我町の十左衛門、初めてサツマイモでん粉を造る。
1865（慶応1）	・田中宮門、新潟から山形の西田川郡袖浦村（現酒田市）に伝える。
1865（慶応1）	・長崎県福江島の漁夫、沖の島（鹿児島県）から五島（長崎県）に伝える。
明治時代	1868（明治1）～1912（明治45）年
1868（明治1）	○明治維新、「明治」と改元（9月8日）。 ・松本五郎、尾張（愛知県）から伊吹村大字弥高（滋賀県）に伝える。
1870（3）	・民部省、「物産表調査」を府県に命ずる。
1871（4）	・廃藩置県の詔書発布（7月14日）。当初3府302県であったが、統合により3府72県となる（11月22日）。
1871（4）頃	○新たな通貨単位としての円が誕生
明治初期	・水沢県参事の吉田信敬、関東から水沢県（岩手県）に伝える。 ・「飯郷」が九州から静岡県を経て埼玉県に伝えられ、「花魁」と呼ばれたとみられている。
1877（10）	● <b>西南戦争おこる</b> 。 ・内務省、「物産表調査」を「農産表調査」に改め、調査対象を重要農産物にしぼる（8月11日）。
1878（11）	・「農産表調査」によって、サツマイモの生産統計まとまる。その結果、サツマイモの作付面積14万8,200ha、10a当たり収量560kg、収穫量82万8,600tとなる。
1878（11）	・徳島県の篤農家（老農）であった西上国蔵、長崎県大村の廻船から「元気」（「アイノコ」）を移入し、普及させる。
1879（12）	・政府は、米国および英国から種苗としてサツマイモ、ジャガイモを輸入して試作するとともに、その払い下げを行った。
1881（14）	・農商務省の創設（4月7日）。
1884（17）	・農商務省、小笠原諸島産のサツマイモ品種を取り寄せ、沖縄、鹿児島、愛媛、静岡の4県に配付
1889（22）	○大日本帝国憲法公布（2月11日）。明治23年11月29日施行

西暦 (年号)	頃	主要な技術、普及、行政施策
1892 ( 25)	頃	・静岡県の大庭林蔵、稲垣甚七、干しいも(蒸切干)の製法を考案し実用化
1894 ( 27)		●日清戦争開戦 ・広島県安芸郡矢野町の久保田勇次郎が、明治27、28の両年にわたり、オーストラリアから「源氏」(「三徳蒞」、「元気」、「げんち」)を導入
1897 ( 30)		・サツマイモでん粉製造の機械化が始まる。
1898 ( 31)		・埼玉県木崎村(現さいたま市)の山田いち、「八房」から突然変異株の「紅赤」を発見。甥の吉岡三喜蔵がその普及に貢献
1900 ( 33)		・広島県の久保田勇次郎、アメリカ合衆国から「七福」を導入
1904 ( 37)		●日露戦争開戦
1907 ( 40)		・鹿児島県垂水町の中馬磯助、「源氏」から「蔓無源氏」を発見し増殖
1910 ( 43)		・埼玉県川越市の赤沢仁兵衛、『赤沢仁兵衛実験甘藷栽培法』を著し、栽培法の普及を図る。
1911 ( 44)	頃	・重要物産同業組合法に基づき最初に結成された組合は、千葉澱粉同業組合、銚子澱粉同業組合等である。
大正時代		1912(大正1)～1926(大正15)年
1912(大正1)		・「明治」を「大正」と改元(7月30日)。
1914 ( 3)		・沖縄県で、サツマイモの人工交配による品種改良事業が開始される。 ・埼玉県で「太白」の系統選抜に着手
		●第一次世界大戦開戦(1918年終戦)。
1915 ( 4)		・埼玉県で「花魁」の系統選抜に着手
1918 ( 7)		・「太白」から「太白崎1号」を選抜(埼玉県農事試験場)。 ・富山県魚津町の漁民主婦らによる米騒動が発生し、全国に波及
1919 ( 8)		・主要食糧農産物改良増殖奨励規則(農商務省令)施行(4月17日)。 道府県に専任技術員を設置し、米麦のほかいも類等を含めて、道府県の各種増殖奨励事業に助成
		・農商務省農事試験場で、甘藷品種改良に関する基本調査に着手
1920 ( 9)		・千葉県海上郡の穴澤松五郎、サツマイモの舟底植えを創始する。
1923 ( 12)		●関東大震災おこる(9月1日)。
1925 ( 14)		・農商務省から農林省の独立(4月1日)。
1925～1934年頃		・大学いもの出現
昭和時代前期		1926(昭和1)～1945(昭和20)年
1926(昭和1)		・「大正」を「昭和」に改元(12月25日)。
1927 ( 2)		・農林省、沖縄県農事試験場に甘藷生産改良増殖事業を委託
1928 ( 3)		・甘藷新品種育成委託試験を岩手、石川、鳥取、三重、高知、長崎の6県に委託し、6県は沖縄県の育種材料を受けて育成を開始 ・千葉県が「紅赤」の系統選抜に着手
1929 ( 4)		・中国から焼きいものつぼ焼きが関西に入り、翌1930年には東京に伝わる。 ・昭和農業恐慌期(昭和7年頃まで)。
1931 ( 6)		●満州事変おこる。
1933 ( 8)		・甘藷新品種育成試験委託県の変更があり、岩手、千葉、石川、高知、長崎の各県となる。このほか茨城、三重、鳥取県も一時委託を受けた。
1934 ( 9)		・「沖縄100号」の育成(沖縄県農事試験場)。
1935 ( 10)		・穴澤松五郎、『改良増収穴澤甘藷栽培法』を著す。
1936 ( 11)		・千葉、鹿児島県で甘藷黒斑病の発生が確認され、その後各地でも発見される。

西暦（年号）	主要な技術、普及、行政施策
1937（ 12）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アルコール専売法の施行（4月1日）。甘藷、馬鈴薯を原料とするアルコール製造を専売とした。</li> <li>・酒精原料配給幹旋費の交付開始（11県）。</li> <li>・甘藷育種事業を拡大強化し、農事試験場九州小麦試験地に甘藷の実生選抜事業を併置、沖縄（交配）、鹿児島、千葉、岩手県に酒精原料作物試験地を設け、選抜育種試験の全国的な組織化が図られた。</li> <li>・国庫補助による甘藷の地方試験を24県で開始</li> <li>・甘藷截断機及び簡易火力乾燥装置利用実験事業を長崎県で実施</li> <li>・「茨城1号」の育成（茨城県農事試験場）。</li> <li>・アメリカで、つる誘引によるサツマイモの開花促進技術を開発</li> <li>・白土松吉、『甘藷作論及栽培法』を著す。</li> <li>●日中戦争おこる（7月7日）。</li> </ul>
1938（ 13）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「護国藷」（「高系4号」）の育成（三重県、高知県の農事試験場）。</li> <li>・国家総動員法の制定（4月1日）。</li> <li>・都道府県あてに示達された「酒精原料用甘藷の増産並びに供出確保対策」に基づき、初めて供出措置がとられた（5月）。</li> <li>・国庫補助による甘藷原採種圃設置費補助を開始（昭和17、18、20年度を除く）。</li> <li>・千葉県に甘藷黒斑病防除に関する指定試験地を設置（昭和33年度まで）。</li> <li>・甘藷増収競技会開催事業の開始（昭和15年度まで）。</li> <li>・甘藷指導督励及び実地指導地設置事業の開始（昭和20年度まで）。</li> <li>・県に増産指導のための甘藷専任職員の設置を開始</li> <li>・農林省、いも切機発明考案懸賞募集を社団法人大日本農会に委託（9月1日）。授賞式は1939年3月25日</li> <li>・丸山方策、『生理応用甘藷栽培法』を著す。</li> </ul>
1939（ 14）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・原料甘藷配給統制規則（農林省令第38号、8月5日。施行8月20日）に基づき、<b>原料用甘藷の自由販売禁止</b></li> <li>・甘藷共同育苗圃の設置及び巡回指導費を27県に交付</li> <li>・いも類の地方試験地30県に拡充</li> <li>・いも類増産奨励金28県に交付開始</li> <li>・いも類生産費調査事業費32県に交付開始</li> <li>・いも類の配給計画の樹立推進のため、甘藷配給統制部会設置費の交付開始</li> <li>・いも類配給計画樹立統制機関として、全国酒精原料株式会社、全国澱粉工業組合連合会を指定</li> <li>・鹿児島県に甘藷黒斑病防除に関する指定試験地を設置</li> </ul>
1940（ 15）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・6大都市、北海道、関西地方向けのいも類の配給について、「<b>青果物配給統制規則</b>」による集荷配給の確保措置が講じられる。</li> <li>・昭和15年度から甘藷、馬鈴薯について、基準数量、増産数量、生産目標を定めて都道府県に対し生産割当を行い、その増産に取組んだ。</li> <li>・いも類多収品種苗購入事業費の交付開始（昭和19年度を除き20年度まで）。</li> <li>・いも類病害虫防除奨励金（薬剤購入助成）の交付開始（昭和20年度まで）。</li> <li>・切干甘藷のための簡易乾燥設備設置費の交付開始</li> </ul>
1941（ 16）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・千葉県海上郡に甘藷線虫防除に関する指定試験地を設置（昭和33年まで）。</li> <li>・社団法人大日本農会は、農林省後援により甘藷主産県の精農家16人を招集し、農林大臣官邸で甘藷栽培懇談会を開催（5月1日から2日間）。</li> <li>・藷類配給統制機関として、「日本甘藷馬鈴薯株式会社」を設立（8月16日）</li> </ul>



西暦（年号）	主要な技術、普及、行政施策
1941（ 16）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・国家総動員法に基づいて<b>藪類配給統制規則</b>を公布（農林省令第67号、8月20日。施行9月11日）。これによって<b>甘藷</b>、<b>馬鈴薯</b>とも用途を問わず全て<b>自由販売禁止</b></li> </ul>
1942（ 17）	<ul style="list-style-type: none"> <li>●<b>太平洋戦争開戦</b>（12月8日）。</li> <li>・<b>種藪共同貯蔵設備設置事業</b>の助成開始（昭和21年度まで）。</li> <li>・<b>甘藷</b>の<b>地方試験中止</b></li> <li>・「<b>農林1号</b>」（千葉県農事試験場）および「<b>農林2号</b>」（鹿児島県農事試験場）の育成</li> <li>・<b>食糧管理法</b>の制定（7月1日）</li> </ul>
1943（ 18）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・<b>甘藷加工施設補助金</b>の交付</li> <li>・<b>甘藷</b>の<b>地方試験再開</b>（30県）。</li> <li>・<b>食糧増産応急対策要綱</b>を閣議決定（6月4日）。<b>いも類</b>の<b>重点的増産措置</b>も打ち出す。</li> <li>・<b>農商省</b>と改称（11月1日）。</li> </ul>
1944（ 19）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・農商省、戦時食糧増産推進本部を設置（5月23日）。</li> <li>・<b>甘藷・馬鈴薯の配給統制</b>は、<b>藪類配給統制規則</b>を廃止し、<b>食糧管理法</b>（勅令第582号）による統制に移行（12月2日）。<b>藪類も主要食糧</b>の一部を構成</li> <li>・<b>甘藷新育成品種特別採種事業</b>により<b>温床育苗</b>による<b>甘藷苗確保</b>の助成（昭和21年度まで）。</li> <li>・<b>甘藷販売苗規格引上奨励金</b>の交付開始（販売苗の検査実施）。</li> <li>・<b>甘藷特殊育苗圃設置事業</b>の助成（昭和20年度まで）。</li> <li>・<b>沖縄県（指定試験）</b>で行われてきた<b>サツマイモの交配採種事業</b>を、<b>鹿児島県指宿</b>に移転</li> <li>・「<b>農林3号</b>」および「<b>農林4号</b>」の育成</li> <li>・<b>松永高元</b>（沖縄県農試・技師）、<b>甘藷優良品種「沖縄100号」</b>他の育成で、<b>第1回農業技術功労者表彰受賞</b></li> </ul>
1945（昭和20）	<ul style="list-style-type: none"> <li>●<b>太平洋戦争終結</b>（8月15日）。</li> <li>・<b>農林省</b>と改称（8月26日）。</li> <li>・<b>農地調整法改正</b>（12月29日）。<b>第一次農地改革</b>（昭和21年4月1日）<b>全面施行</b></li> <li>・政府は、<b>屑米</b>、<b>20年産の麦類・雑穀</b>・<b>切干甘藷</b>を無制限に、<b>生いも</b>といも<b>蔓</b>などの<b>未利用食資源</b>は一定限度とし、<b>米に代替させる総合供出制</b>を採用・実施</li> <li>・<b>いも類増産の中核体</b>として<b>青壮年</b>を中心とする「<b>藪類増産推進隊</b>」を全国に組織し、<b>千葉県八街</b>ほか<b>数カ所</b>で<b>生産技術の講習、訓練</b>を実施。同年、<b>中央に増産技術浸透施設</b>として<b>専任嘱託員</b>を置き、<b>都道府県</b>の<b>いも類増産</b>について<b>巡回督励</b>を進めた。</li> <li>・<b>早魃田甘藷作付奨励金</b>の交付開始</li> <li>・「<b>高系14号</b>」の育成（高知県農事試験場）。</li> <li>・「<b>農林5号</b>」および「<b>農林6号</b>」の育成</li> <li>・<b>五島和夫</b>（千葉県農試・技師）、<b>欽塚喜久治</b>（千葉県農試・嘱託）、<b>甘藷の黒斑病防除法</b>の確立で、<b>第2回農業技術功労者表彰受賞</b></li> </ul>
昭和時代中期	1946（昭和21）～1965（昭和40）年
1946（ 21）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・<b>米の供出</b>は<b>割当の8割</b>に達せず、<b>遅配</b>が昭和21年1月から始まる。<b>これを早場米と甘藷の早期供出</b>で<b>端境期</b>を乗り切る。</li> </ul>

西暦 (年号)	主要な技術、普及、行政施策
1946 ( 21)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「農林7号」の育成</li> <li>・第二次農地改革といわれた自作農創設特別措置法公布 (10月21日、施行12月29日)。</li> <li>・小野田正利 (千葉県農試・技師)、甘藷多収性品種「農林1号」他の育成で、第3回農業技術功労者表彰受賞</li> </ul>
1947 ( 22)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○日本国憲法施行公布 (11月3日)。昭和22年5月3日施行。</li> <li>・サツマイモの交配採種事業を鹿児島県から国に移管 (農事試験場指宿試験地) する。</li> <li>・倉敷にサツマイモの育成試験地を新設し、選抜育種試験の組織強化。千葉、岡山、鹿児島島の指定試験地は、農林省農事改良実験所となる。</li> <li>・「農林8号」の育成</li> <li>・サツマイモの電熱育苗が普及する。</li> <li>・松原茂樹 (東京都農試・技師)、甘藷の電熱育苗並びに貯蔵法の研究で、第4回農業技術功労者表彰受賞</li> <li>・従来実施されてきたサツマイモの奨励指導助成が、すべて打ち切られる。</li> </ul>
1948 ( 23)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食糧配給公団発足。いも類、でん粉は総合食糧として配給 (2月20日)</li> <li>・日本甘藷馬鈴薯株式会社が発行『さつまいも及びじゃがいもの渡来』を発行 (8月20日)。</li> <li>・「農林9号」の育成</li> </ul>
1949 ( 24)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・連合国軍総司令部 (GHQ) 経済・科学局は、覚書をもって甘藷、馬鈴薯の価格と配給統制を廃止するよう指示 (9月)。</li> <li>・昭和24年産供出完了後のサツマイモから自由販売となる (11月15日)。</li> <li>・サツマイモの作付面積、史上最高の44万800haを記録</li> </ul>
1950 ( 25)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食糧管理法による諸類の配給統制を撤廃 (3月31日)。サツマイモ、ジャガイモの流通が自由になる。</li> <li>●朝鮮戦争の勃発 (6月25日)。</li> <li>・サツマイモのキュアリング貯蔵庫の普及</li> <li>・「農林10号」の育成</li> <li>・財団法人いも類振興会の前身である「財団法人諸類会館」の設立 (10月30日)。</li> <li>・参議院議員が中心となり、衆議院からも有志議員の参加を得て「いも懇談会」を結成し、農林省のいも施策を支援</li> </ul>
1951 ( 26)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・いもを増産して食糧の自給を図れという趣旨の「いも建白書」を、坂田英一 (衆議院議員)、大槻正男 (京大教授) など11名から政府に提出 (1月)。</li> <li>・甘藷の奨励品種決定試験を廃止し、特定検定試験を5県で開始</li> <li>・三野輪万蔵が考案した石焼きいも「引き売り屋台」が東京に出現</li> <li>・志村玄一 (千葉県販売農協連)、甘藷圧搾加工法の開発で第8回農業技術功労者表彰受賞</li> <li>・塩島角次郎 (栃木県農試・技師)、麦、甘藷の施肥法改善で第8回農業技術功労者表彰受賞</li> <li>・トウモロコシの輸入自由化 (7月)。</li> </ul>
1952 ( 27)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・砂糖の統制撤廃 (4月1日)。</li> </ul>
1953 ( 28)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・農産物価格安定法の制定 (法律第525号、8月17日)。甘藷、馬鈴薯でん粉および甘藷生切干を、政府が買い上げを決定</li> <li>・甘藷斑紋ウイルスの発生に伴い、千葉、熊本県に甘藷供試材料隔離増殖圃を設置</li> </ul>

西暦 (年号)	主要な技術、普及、行政施策
1954 ( 29)	・国庫補助による甘藷の原種決定試験を40県で開始
1955 ( 30)	・サツマイモの早掘り栽培法の普及 ・サツマイモの生産量、史上最高の718万tを記録
1956 ( 31)	・サツマイモのビニール育苗法が普及
1957 ( 32)	・蒸留酒原料アルコール用として国内産甘藷の優先使用を取り決めた農林省、国税庁の申し合わせ事項の成立 (2月10日)。
1958 ( 33)	・でん粉調査会の発足 (11月13日)。 ・農林省、でん粉の需要拡大対策として、結晶ぶどう糖工業育成要領を制定 (9月16日)。 ・キダチアサガオ高接ぎ法によるサツマイモ開花促進技術の開発
1959 ( 34)	・甘藷の系統適応性検定試験を3県で開始
1960 ( 35)	・甘藷育種組織 (研究機関) の整備強化を実施 ・コーンスターチ工業の台頭
1961 ( 36)	・甘藷優良品種増殖事業を開始し、原料用甘藷原原種圃及び原種圃、飼料用甘藷原種圃設置を助成 ・甘藷 (生鮮、乾燥) の輸入自由化 (4月1日)。 ・農業基本法の制定 (6月12日)。
1962 ( 37)	・輸入トウモロコシで製造されるコーンスターチが急増 (8万1千t) し、国内産でん粉の需要苦境に入る。 ・サツマイモつる刈り機の開発・普及 ・宮本常一、『甘藷の歴史』を著す。
1963 ( 38)	・昭和38年産国内いもでん粉の生産は、甘しょでん粉74万t、馬鈴しょでん粉15万t、合計89万tと史上最高となる。一方、昭和38年度のコーンスターチの生産量は、14万tに達する。 ・いも類高でん粉品種緊急増殖圃設置事業の開始 (昭和39年度までの2ヵ年間)。
1964 ( 39)	・甘しょ栽培合理化推進実験集落設置事業の開始 (昭和41年度まで)。 ○東京オリンピックの開催 (10月)。
1965 ( 40) 頃	・サツマイモのマルチ栽培法が始まる。
昭和時代後期	1966 (昭和41) ~ 1989 (昭和64) 年
1966 (昭和41)	・「コガネセンガン」の育成 (農林省九州農業試験場)。 ・蒸留酒原料アルコールに使用される甘しょ生切干の消費確保のため、国税庁と農林省の申し合わせにより蒸留酒原料協議会を設置
1967 ( 42)	・アルコール用輸入糖蜜 (ハイテスト・モラセスを含む) と国内産甘しょとの抱合せ制度発足 (9月30日)。
1968 ( 43)	・いもでん粉問題研究会設置
1969 ( 44)	・昭和44でん粉年度でん粉需給は、総生産量104万7千tのうち、コーンスターチが53万8千tで51%を占め、甘しょでん粉26万4千t、馬鈴しょでん粉24万5千tとなる。
1970 ( 45)	○大阪で日本万国博覧会 (略称：大阪万博) の開催 (3月14日)。 ・1970年は、「ファストフード元年」と呼ばれる。
1971 ( 46)	・キャッサバルート、糖みつの自由化に対処し、切干甘藷の特産物への転換対策の実施 (昭和48年度まで)。
1973 ( 48)	・第一次オイルショックの発生 (10月)。
1974 ( 49)	・ポリエチレンフィルムによるサツマイモのマルチ栽培法が普及 ・中型トラクターによるサツマイモの機械化一貫作業体系が普及

西暦 (年号)	主要な技術、普及、行政施策
1974 ( 49) 頃	・サツマイモの周年供給が実現
1975 ( 50)	・濱田有年 (元高知県農試・技師)、甘藷品種「高系14号」他の育成で第31回農業技術功労者表彰受賞
1976 ( 51) 頃	・第一次焼酎ブーム始まる。
1978 ( 53)	・農林水産省と改称 (7月5日)。 ・山村穎 (鹿児島県農試・場長)、甘藷澱粉製造の合理化と排水処理で第34回農業技術功労者表彰受賞
1979 ( 54)	・国によるサツマイモの遺伝資源探索・導入・保存事業の開始
1983 ( 58)	・「財団法人藪類会館」を、「財団法人いも類振興会」に改組 (12月26日)。
1984 ( 59)	・「ベニアズマ」の育成 (農林水産省農業研究センター)。
1985 ( 60) 頃	・サツマイモのウイルスフリー苗が普及
1987 ( 62)	・川越いも友の会が全国公募によって、10月13日をサツマイモの日とすることを決定し、全国に宣言した (9月)。
1986 ~ 1991	・バブル経済期
平成時代	1989 (平成1) ~ 2012 (平成24) 年
1989 (平成1)	・「昭和」を「平成」に改元 (1月8日)。
1995 ( 7)	・最初の高アントシヤニン加工用品種「アヤムラサキ」が育成 (農林水産省農業研究センター) され、色素抽出、ジュースなどに利用される。
1997 ( 9)	・日本いも類研究会の設立 (3月21日)。
1997~1998	・金融危機
2003 ( 15)	・第二次焼酎ブーム始まる。 ・東京甘藷問屋組合の解散
2005 ( 17)	・沖縄県嘉手納町 (旧 北谷間切野国村) で、「野國總管甘藷伝来400年祭」が開催される (9~10月)。
2006 ( 18)	・スーパー等で電気式自動焼きいも機の普及に伴い、焼きいもブーム始まる。
2008 ( 20)	・国際いも年。世界各国および日本でいも類関連のイベントが開催される。 ・リーマン・ショックの発生で世界金融市場混乱 (9月)。
2009 ( 21)	・第48回農林水産祭「実りのフェスティバル」において、秋篠宮同妃殿下が、いも類振興会ブースでサツマイモ、ジャガイモの展示品をご視察される (11月6日)。
2010 ( 22)	・『サツマイモ事典』の刊行 (いも類振興会編集・発行、1月26日)。 ・夏期における異常高温で、サツマイモ不作
2011 ( 23)	●東日本大震災おこる (3月11日)。

- 注：1. このサツマイモ年表は、「サツマイモ事典」(2010. いも類振興会)、「農林水産省百年史」(上巻1979. 中巻1980. 下巻・別巻1981. 農林水産省百年史刊行会)、「特産会25年誌」(1963. 農林省特産課特産会)、「特産会35年誌」(1973. 農林省畑作振興課特産会)、「農産課三八会70周年記念誌」(1974. 農林省三八会)、「特産行政の歩み」(1987. 農林水産省畑作振興課特産会)、「大日本農会120年史」(2001. 社団法人大日本農会)、「さつまいも及びじゃがいもの渡来」(1948. 日本甘藷馬鈴薯株式会社)、「甘藷の歴史」(宮本常一. 1962. 未来社)を中心に、その他の資料も参考として作成 (2012年10月現在)。
2. 取り上げた事項・内容は、サツマイモの主要な技術、普及、行政施策に関するものを主体とした。
3. 重要事項はゴシック体とし、主要事項には○を、自然災害・戦争に関わる事項には●をそれぞれ付した。

資料2 サツマイモ生産の推移

年 産	年産別生産の推移			5 ヶ年間の加重平均値		
	作付面積 ha	10a当たり 収量 kg	収穫量 t	作付面積 ha	10a当たり 収量 kg	収穫量 t
1878 (明治11)	148,200	560	828,600			
1879 12	158,200	631	998,200			
1880 13	159,100	618	983,300	155,200	600	936,700
1881 14	159,500	660	1,053,000			
1882 15	166,600	694	1,157,000			
1883 16	167,900	653	1,096,000			
1884 17	176,000	790	1,391,000			
1885 18	—	—	—	167,500	700	1,174,250
1886 19	—	—	—			
1887 20	219,700	658	2,105,000			
1888 21	—	—	—			
1889 22	—	—	—			
1890 23	—	—	—	219,700	660	2,105,000
1891 24	—	—	—			
1892 25	241,200	884	2,131,000			
1893 26	—	—	—			
1894 27	237,000	785	1,860,000			
1895 28	338,000	790	2,669,000	272,100	820	2,220,000
1896 29	253,500	1,070	2,722,000			
1897 30	257,000	966	2,484,000			
1898 31	265,000	1,010	2,689,000			
1899 32	265,800	933	2,480,000			
1900 33	269,200	1,050	2,839,000	262,100	1,010	2,642,800
1901 34	266,800	1,000	2,669,000			
1902 35	274,700	972	2,670,000			
1903 36	281,000	1,000	2,817,000			
1904 37	277,500	893	2,477,000			
1905 38	245,300	996	2,444,000	269,100	970	2,615,400
1906 39	284,700	1,050	2,995,000			
1907 40	291,300	1,190	3,473,000			
1908 41	301,900	1,200	3,614,000			
1909 42	292,500	1,160	3,403,000			
1910 43	290,800	1,070	3,123,000	292,200	1,140	3,321,600

年 産	年産別生産の推移			5ヵ年間の加重平均値		
	作付面積 ha	10a当たり 収量 kg	収穫量 t	作付面積 ha	10a当たり 収量 kg	収穫量 t
1911 44	291,400	1,290	3,772,000			
1912 (大正 1)	296,800	1,240	3,677,000			
1913 2	304,800	1,280	3,890,000			
1914 3	302,500	1,220	3,679,000			
1915 4	304,800	1,300	3,959,000	300,100	1,270	3,795,400
1916 5	307,000	1,330	4,095,000			
1917 6	307,900	1,220	3,751,000			
1918 7	311,400	1,320	4,119,000			
1919 8	317,600	1,410	4,465,000			
1920 9	316,200	1,400	4,437,000	312,000	1,340	4,173,400
1921 10	300,200	1,310	3,940,000			
1922 11	296,500	1,300	3,867,000			
1923 12	292,700	1,310	3,823,000			
1924 13	296,400	1,250	3,585,000			
1925 14	283,400	1,320	3,733,000	293,800	1,290	3,789,600
1926 (昭和 1)	274,400	1,210	3,322,000			
1927 2	270,700	1,220	3,296,000			
1928 3	268,000	1,270	3,413,000			
1929 4	250,300	1,200	3,005,000			
1930 5	259,500	1,310	3,402,000	264,600	1,240	3,287,600
1931 6	262,000	1,290	3,382,000			
1932 7	265,800	1,310	3,471,000			
1933 8	269,400	1,370	3,699,000			
1934 9	266,000	1,140	3,037,000			
1935 10	275,600	1,300	3,583,000	267,800	1,280	3,434,400
1936 11	282,500	1,330	3,748,000			
1937 12	286,400	1,350	3,863,000			
1938 13	279,500	1,350	3,782,000			
1939 14	275,500	1,270	3,499,000			
1940 15	273,200	1,290	3,534,000	279,400	1,320	3,685,200
1941 16	308,300	1,300	4,017,000			
1942 17	320,700	1,180	3,771,000			
1943 18	325,400	1,390	4,540,000			
1944 19	307,100	1,290	3,951,000			
1945 20	*3 400,200	970	3,897,000	332,300	1,210	4,035,200

年 産		年産別生産の推移			5ヵ年間の加重平均値		
		作付面積 ha	10a当たり 収量 kg	収穫量 t	作付面積 ha	10a当たり 収量 kg	収穫量 t
1946	21	372,600	1,480	5,515,000			
1947	22	377,800	1,170	4,415,000			
1948	23	*2 427,600	1,420	6,067,000			
1949	24	*1 440,800	1,340	5,912,000			
1950	25	398,000	1,580	6,290,000	*1 403,400	1,400	5,639,800
1951	26	376,200	1,470	5,534,000			
1952	27	377,300	1,640	6,206,000			
1953	28	362,100	1,490	5,391,000			
1954	29	354,600	1,470	5,226,000			
1955	30	376,400	1,910	*1 7,180,000	*2 369,300	1,600	*3 5,907,200
1956	31	386,200	1,830	*2 7,073,000			
1957	32	364,500	1,710	6,228,000			
1958	33	359,500	1,770	6,370,000			
1959	34	366,200	1,910	*3 6,981,000			
1960	35	329,800	1,900	6,277,000	*3 361,200	1,820	*1 6,585,800
1961	36	326,500	1,940	6,333,000			
1962	37	322,900	1,930	6,217,000			
1963	38	313,100	2,130	6,662,000			
1964	39	296,700	1,980	5,875,000			
1965	40	256,900	1,930	4,955,000	303,200	1,980	*2 6,008,400
1966	41	243,300	1,980	4,810,000			
1967	42	214,400	1,880	4,031,000			
1968	43	185,900	1,930	3,594,000			
1969	44	153,600	1,860	2,855,000			
1970	45	128,700	1,990	2,564,000	185,200	1,930	3,570,800
1971	46	107,000	1,910	2,041,000			
1972	47	91,700	2,170	1,987,000			
1973	48	73,600	2,110	1,550,000			
1974	49	67,500	2,130	1,435,000			
1975	50	68,700	2,060	1,418,000	81,700	2,060	1,686,200
1976	51	65,600	1,960	1,279,000			
1977	52	64,400	2,220	1,431,000			
1978	53	65,000	2,110	1,371,000			
1979	54	63,900	2,130	1,360,000			
1980	55	64,800	2,030	1,317,000	64,740	2,090	1,351,600

年 産		年産別生産の推移			5ヵ年間の加重平均値		
		作付面積 ha	10a当たり 収量 kg	収穫量 t	作付面積 ha	10a当たり 収量 kg	収穫量 t
1981	56	65,000	2,240	1,458,000			
1982	57	65,700	2,110	1,384,000			
1983	58	64,800	2,130	1,379,000			
1984	59	64,600	2,170	1,400,000			
1985	60	66,000	2,310	1,527,000	65,200	2,190	1,429,600
1986	61	65,000	2,320	1,507,000			
1987	62	64,000	2,220	1,423,000			
1988	63	62,900	2,110	1,326,000			
1989 (平成1)		61,900	2,310	1,431,000			
1990	2	60,600	2,310	1,402,000	62,900	2,250	1,417,800
1991	3	58,600	2,060	1,205,000			
1992	4	55,100	2,350	1,295,000			
1993	5	53,000	1,950	1,033,000			
1994	6	51,300	2,460	1,264,000			
1995	7	49,400	2,390	1,181,000	53,500	2,240	1,195,600
1996	8	47,500	2,330	1,109,000			
1997	9	46,500	2,430	1,130,000			
1998	10	45,600	2,500	1,139,000			
1999	11	44,500	2,270	1,008,000			
2000	12	43,400	2,470	1,073,400	45,500	*3 2,400	1,091,880
2001	13	42,300	2,510	1,063,000			
2002	14	40,500	*2 2,540	1,030,000			
2003	15	39,700	2,370	941,100			
2004	16	40,300	2,500	1,009,000			
2005	17	40,800	*1 2,580	1,053,000	40,700	*1 2,500	1,019,220
2006	18	40,800	2,420	988,900			
2007	19	40,700	2,380	968,400			
2008	20	40,700	2,480	1,011,000			
2009	21	40,500	*3 2,530	1,026,000			
2010	22	39,700	2,180	863,600	40,480	*2 2,400	971,580
2011	23	38,900	2,280	885,900			

資料：農林水産省「作物統計」

注：1. ーは、未調査を示す。

2. 5ヵ年間に充たない期間は、実績年数の加重平均値

3. 表中の\*1、\*2、\*3は、作付面積、10a当たり収量および収穫量におけるそれぞれの最高値の1位から3位までを示す。



資料3 サツマイモの用途別消費の推移

年度	区分 用途割合	生産用			でん粉用
		生食用	農家自家用	市場販売用	
1955 (昭和30)	7,179,800 100.0	2,717,900 37.9	2,179,200 30.4	538,700 7.5	2,107,500 29.4
1956 ( 31)	7,073,000 100.0	2,641,000 37.3	2,101,000 29.7	540,000 7.6	1,933,900 27.4
1957 ( 32)	6,228,000 100.0	2,283,700 36.7	1,776,200 28.5	507,500 8.1	1,701,400 27.3
1958 ( 33)	6,370,000 100.0	2,197,400 34.5	1,708,100 26.8	489,300 7.7	1,858,800 29.2
1959 ( 34)	6,981,000 100.0	1,913,400 27.4	1,396,800 20.0	516,600 7.4	2,375,600 34.0
1960 ( 35)	6,277,000 100.0	1,472,300 23.5	1,080,000 17.2	392,300 6.3	2,190,350 34.9
1961 ( 36)	6,333,000 100.0	1,449,700 22.9	1,031,700 16.3	418,000 6.6	2,151,100 34.0
1962 ( 37)	6,217,000 100.0	1,131,500 18.2	821,200 13.2	310,300 5.0	2,456,300 39.5
1963 ( 38)	6,662,000 100.0	1,049,900 15.8	703,900 10.6	346,000 5.2	3,125,600 46.9
1964 ( 39)	5,875,000 100.0	880,600 15.0	549,100 9.4	331,500 5.6	2,642,900 45.0
1965 ( 40)	4,955,000 100.0	773,200 15.6	473,900 9.6	299,300 6.0	2,288,000 46.2
1966 ( 41)	4,810,000 100.0	748,600 15.5	420,300 8.8	328,300 6.8	2,263,400 47.1
1967 ( 42)	4,031,000 100.0	548,000 13.6	276,000 6.8	272,000 6.8	2,110,000 52.3
1968 ( 43)	3,594,000 100.0	573,800 16.0	263,000 7.3	310,800 8.7	1,578,900 43.9
1969 ( 44)	2,855,000 100.0	476,800 16.7	212,500 7.4	264,300 9.3	1,140,000 39.9
1970 ( 45)	2,564,000 100.0	459,400 17.9	187,100 7.3	272,300 10.6	946,700 36.9
1971 ( 46)	2,041,000 100.0	529,200 25.9	161,600 7.9	367,600 18.0	676,900 33.2
1972 ( 47)	1,987,000 100.0	569,200 28.7	186,500 9.4	382,700 19.3	670,200 33.7
1973 ( 48)	1,550,000 100.0	519,300 33.5	152,400 9.8	366,900 23.7	384,200 24.8
1974 ( 49)	1,435,000 100.0	496,700 34.6	136,900 9.5	359,800 25.1	334,600 23.3

単位：t、%

加工食品用	アルコール用	飼料用	種子用	減 耗
21,400 0.3	881,250 12.3	878,000 12.2	285,000 4.0	288,750 4.0
—	933,300 13.2	990,000 14.0	292,100 4.1	282,700 4.0
—	763,900 12.3	948,800 15.2	279,800 4.5	249,100 4.0
76,400 1.2	741,100 11.6	1,044,100 16.4	273,750 4.3	178,450 2.8
—	935,600 13.4	1,361,400 19.5	262,500 3.8	132,600 1.9
53,400 0.9	710,600 11.3	1,462,500 23.3	249,750 4.0	138,100 2.2
29,3006 0.5	724,100 11.4	1,617,300 25.5	247,500 3.9	114,000 1.8
—	631,300 10.2	1,648,900 26.5	250,000 4.0	99,000 1.6
—	566,900 8.5	1,545,500 23.2	254,200 3.8	119,900 1.8
—	527,200 9.0	1,498,500 25.5	243,100 4.1	82,700 1.5
20,200 0.4	332,800 6.7	1,250,000 25.2	203,900 4.1	86,900 1.8
20,200 0.4	323,100 6.7	1,182,000 24.6	196,500 4.1	76,200 1.6
—	194,000 4.8	931,000 23.1	160,000 4.0	88,000 2.2
—	273,700 7.6	917,200 25.5	143,300 4.0	107,100 3.0
—	208,500 7.3	802,900 28.1	129,400 4.5	97,400 3.4
11,400 0.4	157,400 6.1	780,800 30.5	102,300 4.0	106,000 4.1
19,300 0.9	112,900 5.5	583,300 28.6	81,700 4.0	37,700 1.9
—	92,100 4.6	518,500 26.1	78,000 3.9	59,000 3.0
21,800 1.4	75,800 4.9	457,000 29.5	68,600 4.4	23,300 1.5
16,500 1.2	62,800 4.4	438,200 30.5	65,200 4.5	21,000 1.5

年度	区分	総生産数量	生食用		でん粉用	
		用途割合		農家自家用		市場販売用
1975 (昭和50)		1,418,000 100.0	493,700 34.8	136,000 9.6	357,700 25.2	364,000 25.7
1976 ( 51)		1,279,000 100.0	532,900 41.7	114,600 9.0	418,300 32.7	278,600 21.8
1977 ( 52)		1,431,000 100.0	551,200 38.5	110,200 7.7	441,000 30.8	380,500 26.6
1978 ( 53)		1,371,000 100.0	535,200 39.0	105,700 7.7	429,500 31.3	401,300 29.3
1979 ( 54)		1,360,000 100.0	531,600 39.1	98,800 7.3	432,800 31.8	372,000 27.4
1980 ( 55)		1,317,000 100.0	464,100 35.2	92,000 7.0	372,100 28.3	375,000 28.5
1981 ( 56)		1,458,000 100.0	545,000 37.4	95,600 6.6	449,400 30.8	404,300 27.7
1982 ( 57)		1,384,000 100.0	492,900 35.6	97,200 7.0	395,700 28.6	420,700 30.4
1983 ( 58)		1,379,000 100.0	507,300 36.8	87,200 6.3	420,100 30.5	433,000 31.4
1984 ( 59)		1,400,000 100.0	521,600 37.3	86,900 6.2	434,700 31.1	407,400 29.1
1985 ( 60)		1,527,000 100.0	582,900 38.2	90,800 6.0	492,100 32.2	497,700 32.6
1986 ( 61)		1,507,000 100.0	561,000 37.2	92,900 6.2	468,100 31.0	538,400 35.7
1987 ( 62)		1,423,000 100.0	564,000 39.6	93,400 6.6	470,600 33.1	449,500 31.6
1988 ( 63)		1,326,000 100.0	529,800 39.9	91,700 6.9	438,100 33.0	395,900 29.9
1989 (平成1)		1,431,000 100.0	623,600 43.6	97,600 6.8	526,000 36.8	410,900 28.7
1990 ( 2)		1,402,000 100.0	619,800 44.2	85,700 6.1	534,100 38.1	430,000 30.7
1991 ( 3)		1,205,000 100.0	539,100 44.7	77,200 6.4	461,900 38.3	327,600 27.2
1992 ( 4)		1,295,000 100.0	615,700 47.5	85,400 6.6	530,300 40.9	307,000 23.7
1993 ( 5)		1,033,000 100.0	547,700 53.0	84,600 8.2	463,100 44.8	208,900 20.2
1994 ( 6)		1,264,000 100.0	607,500 48.1	84,600 6.7	522,900 41.4	288,900 22.9
1995 ( 7)		1,181,000 100.0	557,300 47.2	78,200 6.6	479,100 40.6	295,300 25.0

加工食品用	アルコール用	飼料用	種子用	減 耗
39,400 2.8	53,500 3.8	333,300 23.5	72,500 5.1	61,600 4.3
—	60,500 4.7	286,200 22.4	64,500 5.0	56,300 4.4
—	61,500 4.3	307,600 21.5	71,400 5.0	58,800 4.1
—	62,000 4.5	250,400 18.3	64,300 4.7	57,800 4.2
47,200 3.4	81,400 6.0	246,500 18.1	68,000 5.0	13,300 1.1
39,600 3.0	77,900 5.9	230,300 17.5	69,500 5.3	60,600 4.6
43,300 3.0	83,700 5.7	247,700 17.0	71,200 4.9	62,800 4.3
45,700 3.3	92,000 6.7	181,900 13.1	68,900 5.0	81,900 5.9
41,800 3.0	93,400 6.8	174,600 12.7	64,000 4.6	64,900 4.7
55,200 4.0	108,000 7.7	176,600 12.6	65,100 4.6	66,100 4.7
60,300 4.0	105,300 6.9	144,200 9.4	65,900 4.3	70,700 4.6
61,100 4.1	92,500 6.1	118,700 7.9	56,500 3.8	78,800 5.2
61,100 4.3	81,800 5.7	127,700 9.0	59,100 4.2	79,800 5.6
68,800 5.2	79,300 6.0	129,200 9.7	56,600 4.3	66,400 5.0
73,900 5.2	77,200 5.4	104,600 7.3	51,800 3.6	89,000 6.2
72,900 5.2	73,400 5.2	83,900 6.0	52,800 3.8	69,200 4.9
64,900 5.4	64,600 5.4	98,400 8.2	45,600 3.8	64,800 5.4
80,500 6.2	83,300 6.4	103,100 8.0	45,800 3.5	59,600 4.6
67,200 6.5	68,400 6.6	57,200 5.5	42,500 4.1	41,100 4.0
88,300 7.0	74,200 5.9	98,300 7.8	46,500 3.7	60,300 4.8
94,300 8.0	73,100 6.2	67,300 5.7	45,900 3.9	47,800 4.0

年度	区分 用途割合	総生産数量	生食用		でん粉用
			農家自家用	市場販売用	
1996 (平成 8)	1,109,000 100.0	554,300 50.0	83,200 7.5	471,100 42.5	236,400 21.3
1997 ( 9)	1,130,000 100.0	558,100 49.4	83,800 7.4	474,300 42.0	274,200 24.3
1998 ( 10)	1,139,000 100.0	534,200 46.9	79,100 6.9	455,100 40.0	307,300 27.0
1999 ( 11)	1,008,000 100.0	548,500 54.4	84,200 8.4	464,300 46.1	206,300 20.5
2000 ( 12)	1,073,400 100.0	570,300 53.1	83,800 7.8	486,500 45.3	213,500 19.9
2001 ( 13)	1,063,000 100.0	546,400 51.4	91,600 8.6	454,800 42.8	241,200 22.7
2002 ( 14)	1,030,000 100.0	526,700 51.1	79,100 7.7	447,600 43.5	262,300 25.5
2003 ( 15)	941,100 100.0	489,700 52.0	79,900 8.5	409,800 43.5	200,200 21.3
2004 ( 16)	1,009,000 100.0	506,800 50.2	88,800 8.8	418,000 41.4	184,900 18.3
2005 ( 17)	1,053,000 100.0	512,200 48.6	105,100 10.0	407,100 38.7	184,100 17.5
2006 ( 18)	988,900 100.0	467,800 47.3	96,100 9.7	371,700 37.6	179,700 18.2
2007 ( 19)	968,400 100.0	464,800 48.0	86,600 8.9	378,200 39.1	148,300 15.3
2008 ( 20)	1,011,000 100.0	469,600 46.4	80,800 8.0	388,800 38.5	155,700 15.4
2009 ( 21)	1,026,000 100.0	459,500 44.8	79,300 7.7	380,200 37.1	168,400 16.4
2010 ( 22)	863,600 100.0	384,900 44.6	59,500 6.9	325,400 37.7	150,200 17.4

資料：総生産数量は農林水産省「作物統計」。用途別消費内訳は都道府県報告による農林水産省農

注：1. 各年度の上段は生産数量で、下段は割合である。

2. アルコール用は生切干、蒸留酒用、専売アルコール用の計である。

3. 加工食品用については、1955～1974年度までは蒸切干を指す。1975年度からは蒸切干にさらに2005年度からは色素用も含む。

4. 1973年度以前は、沖縄県を含まない。

5. 農林水産省調べでは、総生産数量と用途別消費内訳が一致しない年度があるので、その

加工食品用	アルコール用	飼料用	種子用	減 耗
102,600	68,700	54,300	43,600	49,100
9.3	6.2	4.9	3.9	4.4
104,400	74,300	47,200	40,400	31,400
9.2	6.6	4.2	3.6	2.8
106,200	72,600	48,300	36,400	34,000
9.3	6.4	4.2	3.2	3.0
85,300	56,400	39,900	43,500	28,100
8.4	5.6	4.0	4.3	2.8
107,300	70,100	44,000	31,800	36,400
10.0	6.5	4.1	3.0	3.4
95,900	69,700	43,900	29,800	36,100
9.0	6.6	4.1	2.8	3.4
93,900	79,200	15,700	26,400	25,800
9.1	7.7	1.5	2.6	2.5
95,900	97,300	9,200	26,300	22,500
10.2	10.3	1.0	2.8	2.4
97,200	167,700	8,400	25,100	18,900
9.6	16.6	0.8	2.5	1.9
93,900	207,800	12,900	17,200	24,900
8.9	19.7	1.2	1.6	2.4
87,800	208,400	10,400	16,500	18,300
8.9	21.1	1.1	1.7	1.9
89,300	219,200	5,600	16,300	24,900
9.2	22.6	0.6	1.7	2.6
88,800	247,500	5,800	15,300	28,300
8.8	24.5	0.6	1.5	2.8
92,200	254,400	4,600	18,200	28,700
9.0	24.8	0.4	1.8	2.8
79,400	198,200	3,500	12,000	35,400
9.2	23.0	0.4	1.4	4.1

産課・畑作振興課・特産振興課・生産流通振興課・地域作物課調べ。

加え、菓子用を含む。1993年度からは蒸切干、菓子用に加え、焼きいも、大学いも、惣菜用を、

年度については「減耗」で調整した。

---

#### 資料4 サツマイモの主要品種

源氏・元気・げんち・蔓無源氏 Genji, Genki, Genchi, Tsurunashi-genji

「源氏」は、広島県の久保田勇次郎が1895（明治28）年にオーストラリアから持ち帰った食用兼原料用品種。いもの皮色は淡赤褐。肉色は黄白。いもの形状は短紡錘形。蒸しいもの肉色は黄白。肉質は粉質で食味は良い。でん粉歩留りは高い。当初は「三徳薯」<sup>さんとくいも</sup>、その後「源氏」、「元気」、「げんち」と呼ばれ全国に普及した。

「蔓無源氏」<sup>つるなし</sup>は、1907（明治40）年に鹿児島県で発見された「源氏」の突然変異系統。蔓の長さが「源氏」に比べて非常に短い。「源氏」よりも栽培しやすく多収である。鹿児島県（1928年）、宮崎県（1929年）でそれぞれ奨励品種となった。

このほか、千葉県で1911（明治44）年に発見された「立鹿児島」や、愛知県で選抜された「愛知紅赤」など多くの突然変異系統がある。これらの「源氏」やその由来系統は、1940～1943年には作付面積10万haとなり、サツマイモ総作付面積の30%を占めた。

#### 紅赤 Beniaka

食用品種。1898（明治31）年に埼玉県木崎村（現さいたま市）の山田いちが、在来品種「八房」から突然変異によっていもの皮色が濃く鮮やかになった株を発見し増殖した品種。「金時」<sup>きんとき</sup>はこの品種の別称である。いもの皮色は鮮紅。肉色は黄白。いもの形状は長紡錘形で揃いが良く、外観も優れる。しかし、いもの収量は少ない。蒸しいもの肉質は粉質で、風味や舌触りが良い。特に、天ぷらやきんとんに適している。立枯病、黒斑病に弱く栽培が難しい。

1930（昭和5）～1940（昭和15）年代には作付面積が3万haに達し、西日本の「源氏」に対して東日本の「紅赤」といわれた。1984（昭和59）年までの作付面積は毎年5千ha以上であったが、「ベニアズマ」の普及に伴い減少していった。“幻のいも”となりつつあるが、現在でも千葉県北総台地、埼玉県川越地方、東京都東村山市などで栽培されている。

#### 太白・吉田 Taihaku, Yosida

関東を中心に栽培された食用品種。来歴は不明であるが、明治末期に九州

---

より埼玉県に導入されたといわれている。埼玉県で選抜された「太白埼1号」が1918（大正7）年に同県の奨励品種となり、それ以降普及した。「吉田」は同一品種である。いもの皮色は鮮紅。肉色は白。いもの形状は長紡錘形。蒸しいものは粘質で甘味が強く食味も良い。耐干性が低く栽培が難しい。

1945（昭和20）年の作付面積は5万5千haであった。近年、ほとんど栽培されていなかったが、最近“ねっとり”した食感が好まれるようになったことから埼玉県秩父地方を中心に復活しつつある。

### 七福 Shichifuku

広島県の久保田勇次郎によって1900（明治33）年に、アメリカ合衆国から導入された食用品種。通称“アメリカイモ”とも呼ばれている。いもの皮色は黄白。肉色は黄。蒸しいものは粘質で甘味が強く食味も良い。掘取直後は粉質であるが、貯蔵によって粘質となる。いもの形状は短紡錘形。貯蔵性は良い。乾燥地に適する。サツマイモネコブセンチュウに強い。

九州、四国、瀬戸内海沿岸地域で栽培され、1942（昭和17）年には作付面積2万5千haに達したがその後減少した。

### 沖縄100号 Okinawa 100

食用兼原料用品種。1928（昭和3）年に沖縄県で「七福」を母、「潮洲」を父として交配し、沖縄県において選抜を続け、1934（昭和9）年に「沖縄100号」と命名、同県の奨励品種となる。いもの皮色は淡紅。肉色は淡黄白。いもの形状は短紡錘形から塊形。いものが肥大すると条溝が生じる。いもの外観は良くない。蒸しいもの肉質は粘質であり、食味はあまり良くない。でん粉歩留りは低い。黒斑病に弱いがサツマイモネコブセンチュウには強い。貯蔵性は劣る。

早期肥大性があり、収量性も優れていたため戦中・戦後に広く栽培され、1946（昭和21）年には8万1千haとサツマイモ総作付面積の2割を占めた。現在ではほとんど栽培されていない。「沖縄100号」は太平洋戦争中に中国大陸に渡り、戦後の中国では“勝利100号”という名前で広く栽培された。

### 護国薯 Gokoku-imo

食用兼原料用品種。1932（昭和7）年に沖縄県で「元気」を母、「七福」



---

を父として交配し、翌年実生個体選抜を行い、苗で各県に配布した。各県での選抜成績が優れていたため、1938（昭和13）年に三重県農事試験場において「護国蒞」と命名、高知県農事試験場においても同一系統について「高系4号」と命名され、それぞれの県の奨励品種となった。このため同一品種が地方により「護国蒞」、「高系4号」と呼ばれた。いもの皮色は黄淡褐。肉色は黄白。蒸しいもの肉食は粉質。食味は当時の評価で中。でん粉歩留りは「農林1号」、「農林2号」に比べやや低い。ミナミネグサレセンチュウに強いが黒斑病、サツマイモネコブセンチュウには弱い。干ばつの恐れがある瀬戸内海沿岸地域等でその特性を發揮した。

1940（昭和15）年代後半では作付面積が最も多い品種であった。現在ではほとんど栽培されていない。

#### 農林1号 Norin 1

食用兼原料用品種。1934（昭和9）年に沖縄県で「元気」を母、「七福」を父として交配し、千葉県農事試験場で選抜、1942（昭和17）年に「かんしょ農林1号」と命名された。いもの皮色は赤褐。肉色は淡黄～黄白。蒸しいもの肉質は粉質で、食味は当時の評価で上。いもの形状は下膨れ紡錘形あるいは短紡錘形で揃いが良い。いもの大きさは中程度で、その揃いはやや悪い。黒斑病に強くサツマイモネコブセンチュウには弱い。貯蔵性は良い。

でん粉含量が高く食味も良かったので、千葉県を始め各府県の奨励品種となり、それまでの「沖縄100号」、「護国蒞」に代わって普及し、1955（昭和30）年には10万haとなりサツマイモ総作付面積の25%を占めた。その後徐々に減少したが、現在も石焼きいも用品種として根強い人気がある。

#### 農林2号 Norin 2

食用兼原料用品種。1937（昭和12）年に沖縄県で「吉田」を母、「沖縄100号」を父として交配し、鹿児島県農事試験場で選抜、1942（昭和17）年に「かんしょ農林2号」と命名された。いもの皮色は黄白。肉色は短黄。蒸しいもの肉質はやや粉質で、食味は当時の評価で上。いもの形状は短紡錘形でいもの外觀は優れる。サツマイモネコブセンチュウに強いが黒斑病、ミナミネグサレセンチュウには弱い。貯蔵性はやや良い。

---

でん粉含量が高く、鹿児島県などの九州で普及し、1960年代前半には8万haとなりサツマイモ総作付面積の3割を占めた。

### 高系14号 Kokei 14

広域適応性のある食用品種。1935(昭和10)年に沖縄県で「ナンシーホール」を母、「シャム」を父として交配し、高知県農事試験場で選抜、1945(昭和20)年に「高系14号」と命名された。いもの皮色は赤紫。肉色は黄白。蒸しいもの肉質は粉質と粘質の間で、食味は良好。いもの形状は長紡錘から紡錘形で揃いは中程度。いもの大きさはやや大で揃いは中程度。皮脈や裂開はないが条溝が少し発生し、外観は中程度。立枯病とサツマイモネコブセンチュウに弱い。1975(昭和50)年頃から斑紋モザイクウイルス(SPFMV)による帯状粗皮病の発生が問題となったが、現在はウイルスフリー苗の普及により発生は少ない。栽培地による形状変化が少なく、比較的安定した収量と外観を示す。早期肥大性があり貯蔵性も良いので様々な栽培型に適する。用途もペーストから焼きいもまで汎用性がある。

育成地の高知県でまず普及し、戦後の昭和20年代後半から青果用として全国に広まり日本のサツマイモを代表する品種となった。この品種から多くの派生品種が作出されており、これらを含めた作付面積は、1973(昭和48)年に1万8千haでサツマイモ総作付面積の25%を占め第1位となった。その後も1992(平成4)年までは最も作付面積の多い品種として君臨した。現在の主な産地は徳島、宮崎、鹿児島県などの西日本である。

### 高系14号の派生系統 derived lines from kokei 14

「高系14号」は各地で栽培される中で、環境変異や突然変異によって、元々の「高系14号」とは異なる特徴を持ったものが選抜されてきた。これらは独自の名を持つブランド品として出荷されており、派生系統と呼ばれている。「高系14号」の主な派生系統は、次のとおりである。

“坂出金時” 香川県坂出市の中川薫が1957(昭和32)年から約10年かけて皮色の濃いいもを選抜したもので、派生系統の先駆けとなった。1977(昭和52)年には、“金山金時”など幾つかあった名を“坂出金時”に名称を統一した。いもが早くから赤くなる、葉色はやや薄い、葉裏の葉脈が紫色を帯びるなど

---

の特徴を持つ。

“ことぶき”・“紅ことぶき” 宮崎県総合農業試験場で1967（昭和42）～1968（昭和43）年に、埼玉、静岡、高知、宮崎県の産地から種いもを集め、1970（昭和45）～1973（昭和48）年にかけて選抜したもので、“ことぶき1号”と命名された。濃い紫紅色で、形もよく揃い、収量もやや高いなどの特徴を持つ。1980（昭和55）年には、ウイルスによる帯状粗皮病の多発から茎頂培養によるウイルスフリー化を行い、それ以降は“紅ことぶき”に改名した。

“五郎島金時” 元々は石川県金沢市の五郎島村で産出されたサツマイモを総称したものであった。古くは“金時（紅赤）”が中心をなす品種であったが、1959（昭和34）年から「高系14号」に統一された。1978（昭和53）年には“ことぶき”が主体を占め、1984（昭和59）年に“五郎島金時”と命名された。砂丘地帯で栽培され、形や色が良く甘味もあるなどの特徴を持つ。

“土佐紅” 1975（昭和50）年に高知県の野市町農協で、香川県から導入された“坂出金時”から早掘適性のある株を選抜し、1978（昭和53）年に“土佐紅”と命名された。

“なると金時” 徳島県鳴門市の里浦農協で、1975（昭和50）年頃に導入された“土佐紅”または導入時期不明の“坂出金時”から生産農家が皮色の良い系統を選抜し、1980（昭和55）年に“なると金時”と命名された。砂地畑で栽培され、貯蔵性がやや劣るものの鮮やかな皮色、長紡錘形のいも、いものヒゲ根がないなどの特徴を持つ。

“紅さつま” 鹿児島県の穎娃農協が“土佐紅”を導入（時期不明）し、“紅さつま”と称したとされている。

“愛娘” 千葉県成田市大栄地区の大木八史郎が「高系14号」から選抜したもので、亡き長女への思いを込め、2002年に“愛娘”と命名された。

### コガネセンガン Koganesengan

多収の原料用（でん粉、焼酎）品種。1958（昭和33）年に九州農業試験場で、「鹿系-7-120」を母、「L-4-5」を父として交配し、九州農業試験場で選抜、1966（昭和41）年に「コガネセンガン」（かんしょ農林31号）と命名された。品種名は、いもの皮色が黄金でかつ多収であり、いもの中の王者であることを表す。い

---

もの形状は下膨れ短紡錘形。皮色および肉色は黄白。外観は中。いもの肥大が進むと条溝が深くなりやすい。早期肥大性や耐肥性を有し、栽培条件や土壌の違いにかかわらず安定した多収性を示す。蒸しいもの肉色は黄白。肉質はやや粉質で食味は良い。サツマイモネコブセンチュウ、ミナミネグサレセンチュウ、つる割病にやや弱く、黒班病には弱い。貯蔵性は難である。

でん粉原料用品種として、1971（昭和46）年には3万2千ha作付された。2006（平成18）年では、南九州を中心に焼酎やでん粉の原料用として7,400haの作付面積がある。近年では、焼酎原料用の代表品種となっているほか、一部食用としても消費されている。

### ベニアズマ Beniazuma

粉質で甘味が強く食味の良い食用品種。1977（昭和52）年に九州農業試験場<sup>いぶすき</sup>指宿試験地で「関東85号」を母、「コガネセンガン」を父として交配し、農業研究センターで選抜、1984（昭和59）年に「ベニアズマ」（かんしょ農林36号）と命名された。品種名は、いもの皮色が濃赤紫で鮮やかであり、関東地域での普及を期待して命名された。いもの皮色は濃い赤紫。肉色は黄。蒸しいもの肉質は粉質で、食味は上～やや上。いもの形状は長紡錘形で揃いはやや良い。いもはやや大きく揃いもやや良い。皮脈や裂開はないが条溝が発生し、外観は中～やや上。立枯病にやや強く、黒班病に弱く、サツマイモネコブセンチュウには中～やや弱い。貯蔵性はやや難である。

各県の奨励品種となり、現在、最も多く栽培されている品種である。1993（平成5）年には「高系14号」を抜いて第1位となった。「ベニアズマ」の作付面積のうち、茨城、千葉の2県で8割を占めている。

資料：財団法人いも類振興会編集・発行「サツマイモ事典」（2010年、全国農村教育協会）のⅢ章1節品種の中から主要品種を抜粋し、その解説を基に品種毎のポイントを要約をした。

資料5 いも類行政組織の変遷

年 月 日	省の名称	所 管 局	所 管 課	担当班・係
昭和				
11年	農林省	農務局	農産課	主要食糧係
12年3月31日	農林省	農務局	農産課	工芸作物係
13年12月3日	農林省	農務局	特殊農産課	工芸作物係
16年1月21日	農林省	農政局	特産課	いも類係
18年11月1日	農商省	農政局	特産課	いも類係
20年8月26日	農林省	農政局	特産課	いも類係
23年7月12日	農林省	農政局	農産課	いも類係
25年12月25日	農林省	農政局	農産課	生産第二班
27年8月1日	農林省	農業改良局	農産課	生産第二班
31年6月25日	農林省	振興局	農産課	生産第二班
38年1月20日	農林省	園芸局	特産課	いも類班
43年6月15日	農林省	蚕糸園芸局	畑作振興課	いも類班
47年12月6日	農林省	農蚕園芸局	畑作振興課	いも類班
53年7月5日	農林水産省	農蚕園芸局	畑作振興課	いも類班
平成				
7年11月1日	農林水産省	農産園芸局	畑作振興課	いも類班
13年1月6日	農林水産省	生産局	特産振興課	いも類班
20年8月1日	農林水産省	生産局	生産流通振興課	いも類生産振興係
23年9月1日	農林水産省	生産局	地域作物課	いも類生産振興係

資料：農林水産省百年史・別巻（1981年）、特産会25年誌（1963年）、農産課三八会70周年記念誌（1974年）等を基に作成



## 著者略歴

**狩谷 昭男** (かりや あきお)

1943年富山県に生まれる。1966年茨城大学農学部農学科卒業、同年農林省へ入省。農業協同組合課、畑作振興課、農産課、九州農政局企画調整室を経て、1977年国土庁山村豪雪地帯振興課課長補佐。1979年農林水産省普及教育課課長補佐。1984年岡山市農林部長。1987年農林水産省農産課首席農蚕園芸専門官。1989年生物系特定産業技術研究推進機構新技術開発部長。1992年農林水産省普及教育課長。1995年東北農政局次長。1996年農林水産省種苗管理センター所長。

1997年農林水産省退職、同年(社)農林水産先端技術産業振興センター副研究所長・常務理事。2005年(社)大日本農会技術参事・常務理事、(財)農民教育協会常務理事。2005年(財)いも類振興会理事長現在に至る。2009年日本農業普及学会副会長。

編・著書：普及事業の新しい展開。1983年。全国農業改良普及協会。明日の普及活動。1984年。全国農業改良普及協会。日本の農業197 これまでの普及・これからの普及。1996年。農政調査委員会。農業普及事典。2005年。日本農業普及学会。サツマイモ事典。2010年。いも類振興会。ジャガイモ事典。2012年。いも類振興会。

## サツマイモの近代現代史 —甘藷問屋川小商店136年の軌跡—

2012年10月29日 初版 第1刷発行

**著 者** 狩谷 昭男

**発 行** 財団法人いも類振興会

東京都港区赤坂 6-10-41 ヴィップ赤坂303 〒107-0052

電話 03 (3588) 1040 FAX 03 (3588) 1225

imoshin@fancy.ocn.ne.jp

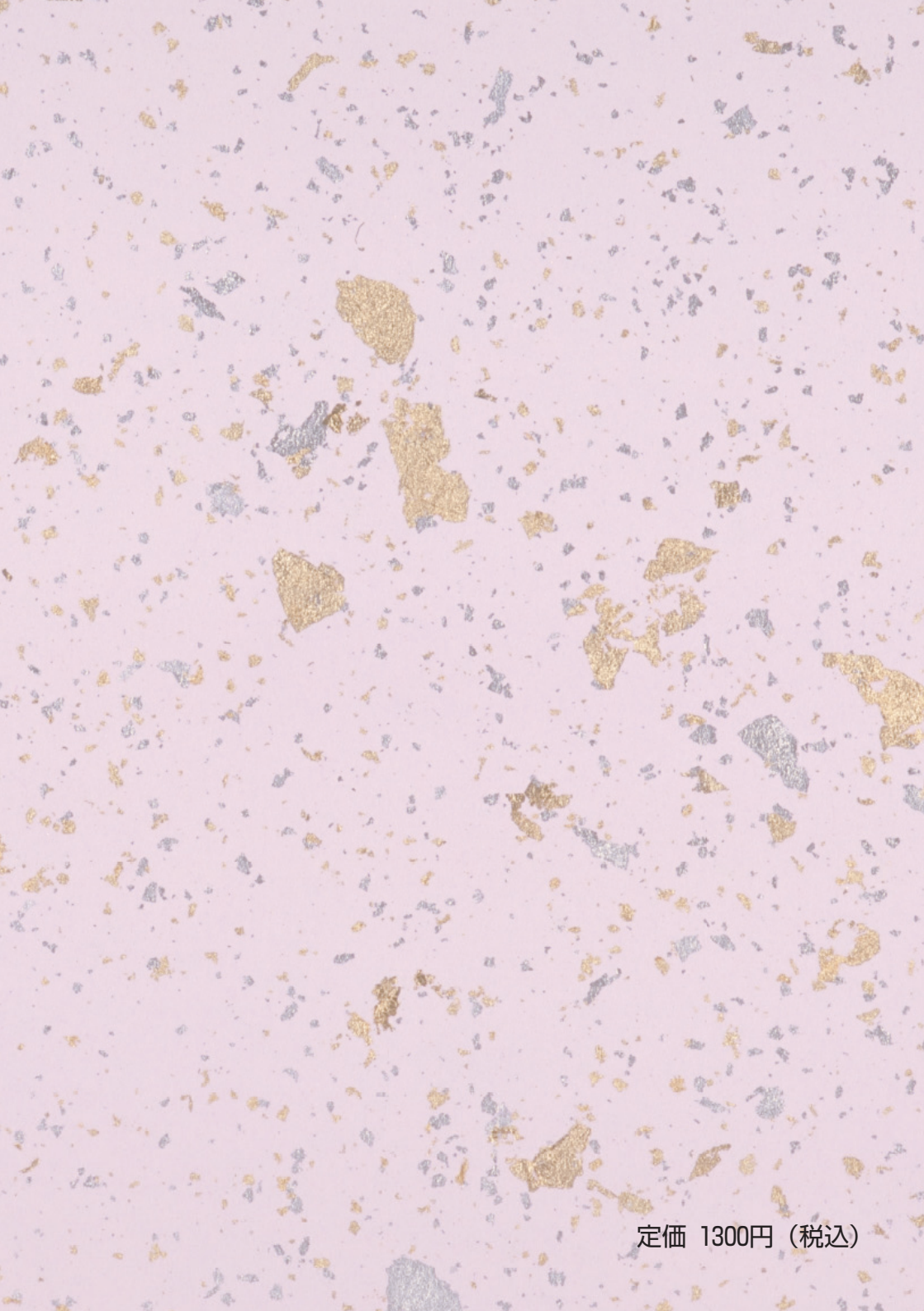
**印 刷** 株式会社丸井工文社

© 2012 by Japan root and tuber crops development association (JRTA)

定価はカバーに表示してあります。

乱丁、落丁はお取替いたします。

本書の無断複写（コピー）は著作権法上の例外を除き、禁じられています。



定価 1300円 (税込)