
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^{ちようかん}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^{れいめいき}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^{こうし}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さ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かならない。この高い人気は、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)