

サツマイモ

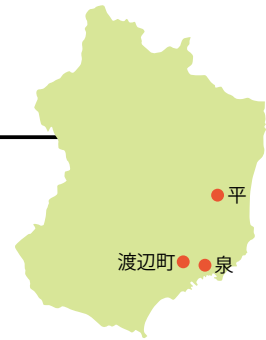


サツマイモ

<ヒルガオ科サツマイモ属>

●主な栽培地

平下高久 泉町 渡辺町



生産の歴史的由来

サツマイモは、紀元前3千年以上前からすでに栽培されていたといわれるほど、歴史の古い野菜です。南米ペルーの博物館には、古代の遺跡から発掘されたサツマイモの乾燥物や、サツマイモをモチーフにした、さまざまな土器や織物が陳列されているほどで、大昔から人々に親しまれ続けて来たことがうかがい知れます。

日本には、ヨーロッパ、アフリカ、インド、東南アジア、中国を経て、16世紀後半に宮古島に伝わったのが最初とされています。全国に普及し始めたのは江戸時代で、これに一役買った人物が、青木昆陽でした。当時は、庶民・農民にとって、非常に苦しい時代でした。大商人による米相場の操作、度重なる飢饉や蝗害（バッタ類が大量発生し、作物を食べつくしてしまう）が、民衆による米問屋襲撃や農民一揆などの事件を引き起こしていました。彼は、この世の中の窮状を少しでも変えようと、「蕃薯考」をという書物を書いて将軍・徳川吉宗に飢饉対策用に甘藷（サツマイモの別名）の栽培を進言し、これが採用されサツマイモの栽培は全国に広まりました。

サツマイモは、乾燥した土地を好むため、いわき市内でも浜沿いの砂地などで栽培が盛んです。甘く育てやすい紅あずまが主流となる中で、昭和30年以前に栽培されていた果皮の赤もほんのり薄く、果肉が白い太白系の品種を残している農家さんも数軒確認できました。

太白とは昭和初期の品種で、当時は今の紅あずまのように全国で栽培されていたものですが、実際の太白は味がうすく、一般に出回っていた太白と呼ばれた品種は、これを改良したものがほとんどだったようです。ふかし芋や干し芋にされ、いつでも食卓におかれ、人々のお腹を満たす役目を担っていました。昭和30年以降に、次々に品種改良が行われ、太白よりも口当たりが良い、甘く、見た目も優れたサツマイモが次々に登場すると、徐々にその姿を消し、



泉町産の果肉の白いサツマイモ

今ではほとんど栽培されなくなってしまいました。

数名となった栽培者が作り続ける理由には、ひとつの共通点があります。それは、年配の方々、特に、太白系の白いサツマイモが主として世に出回っていた当時に、おやつとしてそれを食べていた世代の方々が懐かしがって、毎年苗をもらいに訪れたり、収穫した芋を喜んで食べてくれるということです。

かつては盛んに栽培されていたサツマイモも、国内有数の生産地である隣の茨城県産の良質な芋におされて値が下がったこと、また若い世代の需要が減ったことから、栽培量は減少の一途をたどっていますが、昭和の高度成長を支えた世代の思い出そのままに、平成の畑に残った白いさつまいもは、お金では買えない、在来作物ならではの味を今に伝えています。

平下高久

絶やせない想いが守った白いサツマイモ

栽培者は、この芋を「太白」と教わり、栽培を引き継ぎ40年になります。先々代も作っていたという事から、100年以上は栽培が続けられてきたと思われる、貴重なサツマイモです。「お姑さんから受け継いだ芋だし、可愛いというか…、美味しい、珍しいというものもある。」と、嫁ぎ先で代々作り続けて来た作物を、簡単に絶やせなかったという思いが感じ取られます。「何よりも身体が丈夫だったし」とご自身のこれまでのご経験を笑顔で振り返られました。



かつては収穫した芋ではなく、苗を売っていました。最盛期には千本以上の苗を出荷しました。その後、他品種の芋が加わり、太白を求める人も段々に減り、現在はお近所や友人に分ける程度の栽培にとどまって

います。

「みんなが、出来んのを楽しみにしてっから元気なうちは無くせないんだ」と、懸命に守り続けています。



栽培方法

5月上旬(田植えと同時期位)に、苗(20cm程で二〜三葉あるもの)を定植します。畝作りは、牛ふんと鶏ふんを撒いて耕起します。畝は幅1m・長さ7〜8m・高さ30cm程で、25cm間隔で「舟底植え」をします。6月下旬〜7月上旬に根付いたら、カリウムを少し追肥します。ただし、追肥は苗の生長の様子を見て行うもので、近年はしないことが多いと言います。調査の年は、2ヶ所に植え付けましたが、夏の日照りが続いたせいか、海砂質の畑の太白は全滅してしまいました。水を与えた砂土質の畑の太白は、例年よりは少なかったものの、なんとか収穫できたとのことでした。

またこの年は、8月下旬〜9月中旬に淡い紫色の朝顔に似た花を付けました。サツマイモの花は、日本では、沖縄県を除いて通常開花することはないとされています。栄養生長(芋の肥大)ができない環境下に



おかれたため、例えば施肥や降雨量が少ないといった条件が重なった場合におこる現象のため、いわき市内ではなかなか目にすることができません。

11月になると、待ちに待った収穫です。収穫した芋は2～3日、雨水に当たらない場所で乾燥させたのち、畑の一角に掘られる1m四方の穴の中で保管されます。藁で穴を囲い、底から60cm位まであら糠を敷きます。芋を入れ、上から再びあら糠を隙

間なく敷き詰め、ビニールシートで覆います。今日のように、シート類が豊富でなかった時代は、藁の上に重石を置いたそうです。

穴の中で越冬した芋は、3月に他と同様、苗床において芽だしの時期を迎えます。苗床の作り方は様々ですが、栽培者は苗床を「しろ」と呼んでいます。横1m・長さ7～8m・高さ1mの大きさのしろは、竹で二重に枠組みされ、その隙間に藁を敷き詰めて壁となります。熱を逃さないように藁をぎっしり詰めなければいけません。出来上がったしろには、前年使った土や枯葉が敷かれ、そこにたっぷりの水をかけて発酵を促します。芋を並べ入れ、藁をかけシートで覆って発芽を待ちます。

泉町

手作りのさつま床で育った白いサツマイモ



泉町で、今も栽培が続いている、果肉の白いサツマイモは、栽培者が昭和20年代に実家の兄から譲り受けたものです。春には定植前の苗を、秋には収穫した芋を分けて欲しいとやってくる人があとを絶たず、自分の家で食べることはほとんどないと言いつつも、毎年手を抜くことなく丁寧に栽培を続けています。栽培者は育苗にさつま



ま床と呼ばれる苗床(温床)を使用します。竹で骨組みをした枠を、しっかりと編んだ稲藁で囲み拵えたさつま床は、今ではなかなか見ることのできない見事な作りです。栽培者がボロ土と呼んでいる、去年のさつま床に敷いた木葉などを敷き詰めて足で踏み固めます。更に木葉や水を加えて再度足で踏み、そこに種芋を並べます。さつま床

の中で生まれる発酵熱で育苗する伝統的手法は、ハウスを設備して以降も、栽培者が変わらず続けてきたことです。

このサツマイモは、近年主流となっている紅あずまなどと比べると果肉が白く、水分が多めです。干して水分をとばすことで甘みが増すようで、毎年もらいに来る人は、薄めにスライスして天日に干し、半乾きの状態で袋に入れて冷凍保存しているといえます。

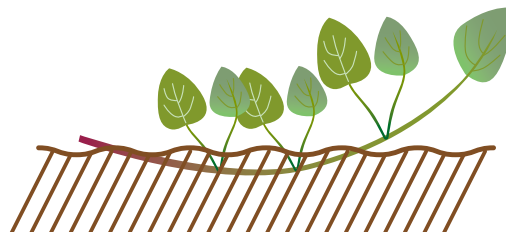
苗は節が3つ出たところで定植する、収穫は最初の霜が降りたらすぐやるなど、実家のご両親やお姑さんの教えを忘れることなく、どこまでも真面目に丁寧に栽培されたサツマイモは、今、姑から嫁へと引き継がれようとしています。



栽培方法

3月上旬にさつま床を用意し、7～10日後に種芋を並べ、シートで覆って発芽を促します。4月頃、苗が生長し、茎の節が3つくらいになったら畑に定植します。畑にはあらかじめこめかを撒き、トラクター

で耕起しておきます。定植の際は、化成肥料を撒きながら、鍬でさくって高くした畝にすじをつけ、水をまいたところに、苗を舟底型に植え付けます。



途中、追肥は必要ありませんが、葉や茎があまり繁茂しない内に、鍬で片側の土を5～6cmすくい土寄せをします。

栽培者はお姑さんに、サツマイモは霜に弱い作物だから、最初の霜が降りたらすぐに収穫するようにと教わりました。通常だと10月下旬～11月初旬の間に収穫は終わらせませす。

収穫した芋は霜に当たらないよう、物置やハウスの中に穴を掘り、土の中で保管します。古い品種の芋のほうが腐りにくく、土の中に春先まで置くことで甘みが増すように感じると栽培者は言います。



食糧難の時代を見守ったサツマイモ

渡辺町の栽培者は、夫婦で営む畑で2種のさつまいもを作っています。太白（在来種）と、紅あずま（非在来種）です。

昨年は猪が畑の作物を食い荒らし、特に甘みの強い紅あずまは被害が深刻でした。「(猪は) 紅あずまが好きなんだな。比べると太白の方がホクホク感や、収穫量も少ない…。栽培も難しい。でも、太白はねっとりしていて美味しいという人が多く止められない。」と笑っておられました。また、太白の方が長期保存も可能だと言います。

この太白は、ご主人の実家で、戦前から栽培されていたものです。芋自体あまり好きではないと語るご主人ですが、奥様の畑に太白がなかったことを受け、実家から種芋を譲り受け栽培を始めました。

あまり食す機会がありませんが、実はサツマイモは、地上のツルも食べることができます。煮付けて食べると、ゼンマイの煮物より味が良かったそうです。戦時中は、芋ツルをもらいに来た人が、芋ごと持ち帰ってしまったこともあると、食糧難の時代を振り返ります。

「懐かしさもあったから続けてきたのかなあ」これまで栽培を続けてきた理由を、そう分析する栽培者の作る太白は、癖のない素直な味です。



栽培方法

サツマイモの栽培は、芽だしから始まります。3月下旬～4月上旬にかけて、幅1m・長さ10m・深さ30cm程度の温床に、堆肥と約10cm層の土を入れ、その上に種芋どうしがくっつかないように並べ、もみ殻をかけます。この際水はやりません。芋自身の持つ水分で充分間に合うためです。この温床を覆うようにドーム状にビニールをかけますが、温度管理が一番大事です。約2週間後に発芽し、5月中旬頃に20cm程度に生育したら、苗の切り取りです。

畝幅1.5m・長さ10m・高さ15cmのベッド型の畝に黒マルチをかけます。この時、風で飛ばないように、四隅を土で押さええます。一畝に2列ずつ、マルチの上から25cm間隔に直径3cm程の棒で斜めに穴を開け、そこに苗を挿し木のように植え付けます。他の作物の収穫後であれば、施肥の必要はありません。

枯れそうな時を除いては、追肥も灌水も必要ありません。梅雨を過ぎ、夏の日差しを経て秋を迎え、10月下旬には、いよいよ収穫です。

収穫した芋は、1週間程外気にあて、室に入れて保存します。室とは、地中に横1.5m・縦1.5m・深さ1mの穴を掘り、杉の葉で囲いもみ殻を敷き詰め、芋を並べ入れ、再びもみ殻を40cm程の層になるように入れ、最後に防水用のビニールシートで覆ったものです。食べる時はその都度室から出し、また種芋は室の中で年をまたいで春を待ちます。