



↑遠野で代々栽培が続けられているジャガイモ

# ジャガイモ

＜ナス科ナス属＞

●主な栽培地

遠野町 山玉町



## 生産の歴史的由来

ジャガイモは、ナス科ナス属で地下の茎の部分が肥大したものです。原産地はサツマイモと同様南米アンデス山脈の高地といわれています。16世紀にスペイン人によってヨーロッパへ、その後イギリス、アメリカ、インド、東南アジアへと伝播し、日本にはオランダ人によって17世紀に伝わったとされています。「ジャガイモ」という呼び名もオランダ人によって日本にもたらされたようです。また、ジャガイモを

「<sup>ほれいしょ</sup>馬鈴薯」と呼ぶことがありますが、この呼び名は、18世紀に江戸時代中期の本草学者である小野蘭山が命名したといわれていますが、いまだに詳細は明らかにされていません。

日本に渡った当初は、あまり栽培されませんでした。天明から天保年間の凶作年に、救荒作物として価値が見直され、徐々に普及していきました。やせた土壌でも栽培しやすく、ビタミンやミネラルも豊富で、



茹でただけで食べられることから、江戸時代に何度となく発生した飢饉ききんの際、サツマイモと同様、庶民を救い「お助けイモ」とも呼ばれました。

現在のジャガイモを代表する品種、男爵薯だんしやくいもとメークインは、大正から昭和にかけて普及しました。

この基本の二品種は、いわき市内全域で栽培が見られますが、ジャガイモは、種芋を定期的に変えないと、芋が年々小さくなったり病気になったりするため、なかなか同じ種芋で継続して作り続けることは困難です。

いわき市でも、代々の種芋を植え付け、栽培を続けている方は、ごくわずかです。

## 遠野町

### 栽培のコツなんてない。父の代から続く種芋。

遠野町で栽培が続けられている在来のジャガイモは、葉や花の特徴から、おそらくは男爵系ではないかと推測されますが、芽の部分が浅く皮がむきやすいメークインの良さをも併せ持っています。

現栽培者の父親の代からあるというジャガイモは、実に50年以上の歴史を持っており、それだけ長く種芋を変えずに続けているのは驚きです。ジャガイモは病気になりやすく、同じ種芋で栽培を繰り返すのは難しいとされます。周囲からも上手に栽培するコツを尋ねられますが、特に変わったことはしていないと言います。

昔はホームセンターなどなかったから、出来た野菜から次の年の種を採るのが当たり前だったと語る栽培者は、ナスや白菜、大根などの種も自家採種しています。

病気を防ぎ、種を切らすことなく毎年立派な野菜を作り続けることについて、ご本人は特別な意識は持っておられませんが、草ひとつない畝と、整理された畑を見ると、そこに秘訣が隠されているように感じます。





## 栽培方法

3月の植え付けの際には、種芋を切らずに丸ごと土に埋め込みます。大き目の芋ならせいぜい2つに切るくらい、種芋が小さすぎても大きすぎても良い芋は育ちません。日に当たって表面が緑化した6～7cmほどの小ぶりのじゃがいもを用いるのが一番良いそうです。欲張らず、株間は広目にとり、肥料は通常用いられるものより少し高価な野菜配合肥料を使用しています。収穫まで草引きを怠らず、土寄せは2度行

います。種芋が丸ごと用いられるので、あちこちから複数の芽が一齐に発芽します。太めの良い芽を2～3本ずつ、約40cm間隔で残し、あとは取り除いてしまいます。

5月下旬になると葉が生い茂り一齐に薄紫色の花が開花します。土の中のじゃがいもが肥大する適温は15度～20度前後です。高温になると肥大が止まってしまうので、7月から掘りおこし、8月の盆前には全て収穫を済ませます。

## 山玉町

### 開墾地で祖父が実らせたおくいも

ジャガイモの栽培には冷涼な気候が適していますが、東北地方では多照・少雨の年に豊作になるといわれています。

栽培者はジャガイモのことを「おくいも」と呼んでいます。呼称の謂れは分かりませんが、この種芋は祖父の代から三代にわたって継承されたものです。

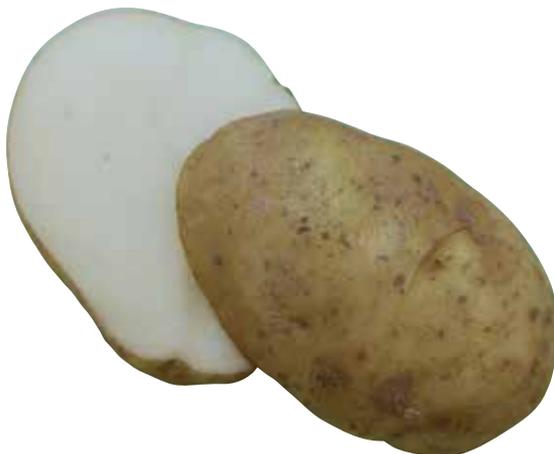
現栽培者の祖父は、開墾地において自ら切り拓いた畑で野菜を栽培していました。幼い頃、祖父の作ったおくいもを食べた記憶も残っており、その後、住まいと畑は移転されましたが、父もまたこの種芋を絶やすことなく現在にいたっています。

一緒に栽培している「きたあかり（非在来種）」と比較すると、おくいもの方が茎が長く伸び、枯れるのが遅く、また収穫後も芋から芽が出るのが遅いという理由から重宝がられ、長きにわたって食べられてきました。

自家採種にこだわってきた理由を尋ねると、「手がかかかないし、病気にも強い。何より子供の時代から食ってきた芋だから絶やせねえんだ。でも山（開墾地）で食ってた頃の方が美味かったような気がする」とのことです。

食べ方は味噌汁・煮物・茹でて塩で食べるなど、一般的ジャガイモと違いありませんが、煮崩れしないことが特徴です。

また、他の芋と比べるとでんぷん質が多く、芋を茹でると汁が白濁し、少しとろみが出ます。このことから、かつては自宅で片栗粉も採っていたそうです。



でんぷん質が多いという  
山玉町のおくいも



## 栽培方法

最初に1 m×8 m程の畝づくりをします。3月末に鶏ふん・配合肥料を散布して耕起した畝2列に、30cm間隔で種芋を定植します。小ぶりの芋はそのまま、大きめの芋なら縦長に切って植え、その後、畝全体を黒マルチで覆い、霜害や雑草に備えます。

4月上旬に芽が出てきたら、芽の周囲だけマルチに穴を開けます。通常、他の作物は追肥・土寄せ等行いますが、おくいもは何もしないそうです。特別な害虫対策はしませんが、てんとう虫が葉を食い荒らすときは駆除します。

6月下旬～7月下旬になると葉が黄色く枯れてくれば、収穫の目安ですので、マルチを外します。茎葉も連なって外れますので、茎の周囲の土をおこして芋を収穫します。収穫したおくいもは、陰干したあと風通しの良い暗所でカゴに入れて貯蔵します。

栽培者は、倉庫内で、おくいもだけは他の作物と分けてスペースを設け貯蔵しています。

あまり手をかけずに、比較的短期間で収穫を迎える丈夫な「おくいも」は、倉庫内でまだかまだかと春の出番を待っています。

