

# 最近のサツマイモ生産の背景

— 「川越いも」を事例としての地理学的考察 —

山上陽子

## 1. はじめに

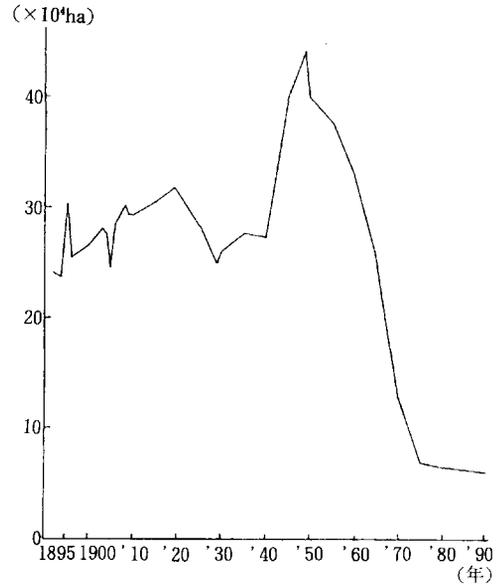
サツマイモに関しては植物学や食物学の見地に立つ研究が盛んな一方、その栽培法や伝播と普及に関する研究業績も多い。宮本常一の『甘藷の歴史』(1962)、小林仁の『サツマイモのきた道』(1988)等が代表的な著書である。しかしそれに比べてサツマイモの地理学的研究は少ない。

そこで本研究ではサツマイモの日本における栽培と利用の歴史をふり返り、サツマイモの大産地の生産や流通を概観する。そしてサツマイモが特化している産地の中でも歴史的に名高い川越地方に着目し、同地のサツマイモ栽培の変遷と現状をサツマイモ食文化の内容・現状と合わせて考察する。最終的に川越という過去の特産地において、その名声を反映したサツマイモ産業の展開の様相を地理学的に考察することを目的とする。

研究方法はサツマイモ関係の文献と統計の調査、フィールド調査、各方面からの聞き取りによる。「川越いも」に関する知識は、25年間「川越いも」に関する歴史・民俗関係の研究をしている井上浩氏の資料と講義、また同氏からの聞き取りによって得た。

## 2. 大産地におけるサツマイモ生産の概要

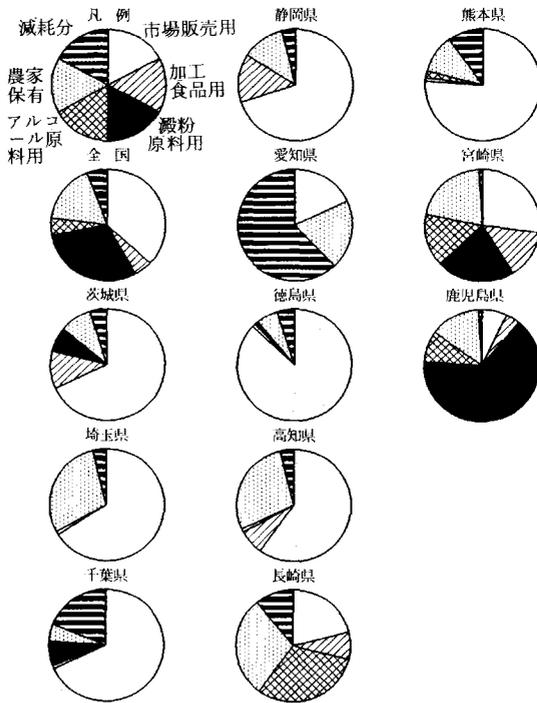
サツマイモの栽培面積は全国的に第2次世界大戦の開始と共に急増し、敗戦直後の食糧難時代に増加を続け、1949年には44万haのピークを示しサツマイモが救荒作物であるという特性を発揮した。この時期にはサツマイモは全国的に栽培されたが、品種は栽培が比較的容易で収量の多い農林1号、沖縄100号、茨城1号が用いられた。その後の日本の復興、食生活の多様化と共に栽培面積は減少し、特に1963年以降アメリカ合衆国からの輸入穀物により、安いコーンスターチや小麦澱粉の製造が可能になり、澱粉用原料のサツマイモ需要が減少し、栽培面積は激減した。1975年以降は僅か



第1図 サツマイモの作付面積の推移  
(総理府統計局：日本統計年鑑  
及び農林水産省蚕園芸局畑作  
振興課：いも類の生産流通に  
関する資料(平成元年)、よ  
り作成)

な増減を繰り返し、約6万haを維持しながら現在に至る(第1図)。

サツマイモの用途は多種多様である。青果物としての粗食用に加え、種子用、澱粉原料用、飼料用、加工食品用(製菓原料、焼芋、蒸し切り干し芋を含む)、焼酎原料用、薬用などに使用される。さらに新しい用途として長期宇宙飛行用食物があり、アメリカ航空宇宙局(NASA)が開発中である。用途別需要の推移については澱粉原料用と飼料用の需要が落ち込み、これが戦後から1975年までの栽培面積の激減の一因をなすと考えられる。粗食用と加工食品用の需要は横這い状態で、栽培面積の1975年以降の推移と一致している。1989年産の全国の用途の構成は市場販売用(粗食用)が37%、加工食品用が5.2%、澱粉原料用は29%である(第2図)。



農林水産省農蚕園芸局畑作振興課：いも類の生産流通に関する資料（平成元年）より作成

第2図 大産地のサツマイモの用途別消費状況（1989年度産）

日本全体では栽培面積は鹿児島・茨城・千葉・宮崎・静岡・長崎・熊本・徳島・愛知・高知・埼玉の各県の順に大きく、これらが大産地としてその生産と流通を概観する。

鹿児島県は生産量の66%が澱粉原料に使用され、鹿児島のサツマイモ生産は甘藷澱粉製造に大きく依存していることがわかる。割合は少ないがアルコール用には全国で最も多く使用しており（48千t）加工食品にも茨城県（23千t）に次いで多量に使われている（22千t）。澱粉原料を中心とした原料用指向の産地といえる。宮崎県は加工食品用・澱粉原料用・アルコール用に合わせて50%が使われている。特に製菓原料については大手の製菓企業と契約栽培を行う農家が多い。長崎県は「生切り干し芋」の生産が盛んで1989年は全国の生切り干し芋生産の91%を占める4千tを生産した。これは焼酎原料に使われるが、生産量の31%がアルコール原料に使われていることと符合

する。茨城県と千葉県は統計上類似しており生産量の70%弱が市場販売用に、7%程度が澱粉用に充当されている。しかし実際は千葉県はスーパーとの契約栽培など統計上に出ないが青果用に出荷される量が多い。千葉県の東京中央卸売市場への出荷割合は極めて高く59%を占める。茨城県も24%と大きく2県合わせて83%ものシェアを持つ。上総・下総の国は江戸の小石川における試作に次いで関東において最も早くサツマイモの栽培が開始された歴史を持つ。このことが千葉県が茨城県に比べ圧倒的に大きなシェアを持つことに影響していると考えられる。愛知県は63%の14千tが減耗分となっている。1985年の農林業センサスによると養豚の飼育頭数が391千頭であり、サツマイモ生産と養豚業に関連があると推測される。徳島・熊本・静岡・埼玉・高知各県は60%以上が市場出荷用である。このうち徳島県と高知県は4月から8月に促成栽培の早期出荷を集中的に行う。この時期の全国の出荷量は少なく市場価格も高い。これらの産地は気候が温暖で、早くから促成栽培技術が発達しており、加えて徳島県のナルトキントキは形状・食味とも良質の銘柄を出荷する。これらの出荷時期や銘柄等の要素が産地の有利な条件となる。

流通の概観から考察すると、千葉・茨城は東京市場に、徳島は大阪市場にそれぞれ大きなシェアを持っていることが示すように、産地が市場に近接していることは有利な条件であることがわかる。その一方で徳島・高知が東京市場に、宮崎が大阪市場にとそれぞれ大きなシェアを持つことから、促成栽培による早期出荷や、銘柄を持つサツマイモを出荷する等の戦略が産地にあれば、軟弱野菜と異なり遠距離輸送による損傷や鮮度の低下が市場競争力に影響しない、ともいえる。

### 3. 「川越いも」の歴史

熱帯アメリカ原産のサツマイモは1605年に琉球、1609年に九州へ伝播し、その130年後に関東で栽培される。享保17年（1732）の大飢饉後にサツマイモは救荒作物として重要視されるようになる。徳川吉宗將軍の命を受けた青木昆陽は小石川薬草園内でサツマイモを試作し、成功後、江戸町奉行所の与力（よりき）給地のあった上総・下総

の国で栽培された。南永井村（現在の所沢市）の名主・吉田弥右衛門は1752年にこの上総の国から種芋を求め私人として川越地方に最初にサツマイモを導入した。

寛政年間（1789～1801）に江戸に焼芋屋が現れて爆発的人気呼び、価格が上昇して販売用サツマイモを生産する農家が急増した。川越地方のサツマイモ栽培もその動きで盛んになってきた。「川越いも」の産地は、川越城の南方に広がる武蔵野台地上の川越藩領とその周辺の村々で、この地方は雨水の浸透の早い関東ローム層が厚く堆積して水捌げが良く、表土が常に乾燥し、そのため表土地温の日較差が大きい。こうした自然条件は良質のサツマイモを産出した。またサツマイモは価格が安い半面、重量が大きく輸送が困難であったが、川越地方は新河岸川の舟運により江戸と直結していた。「川越いも」が重要な商品作物となった文化文政の頃（1820年頃）江戸に集荷される青物類を統括する「青物役所」の有力問屋の中から「甘藷問屋」が出現し、サツマイモは新河岸川から隅田川を通り浅草の駒形橋で陸揚げされ、甘藷問屋から焼芋屋に卸された。甘藷問屋は川越の出身者が多く「川小」「川藤」等の商店名にその形跡が残されている。明治期の焼芋の最盛期には80軒余りの甘藷問屋が駒形橋に並んだが、現在はサツマイモを中心としたいも類関連食品卸の最大手の「川小商店」他8軒が残っている。

明治期に焼芋の需要は最盛期を迎えたがそれを生産面から可能にしたのは「川越いも」の供給力の向上による。川越市の今福に生まれた赤沢仁兵衛は実験を重ねて「赤沢式」サツマイモ栽培方法を考案し収量を倍増させた（1914年）。また1898年に山田いちが発見した「紅赤」という色・味共に良質の品種が川越地方に普及して「川越いも」例えば「紅赤」と認識されるようになった。関東大震災以降（1923年）他の甘味食品など様々な要因で需要と生産量が減少していった。このように「川越いも」は天保期（1840年頃）から知られ、幕末から明治にかけてなご好評を得た。つまり「川越いも」が名実共に名声を博し生産されていたのは1820～1920年の約100年間といえる。

#### 4. 「川越いも」の現状と地理学的考察

現在、作付面積や市場出荷の点では埼玉県における「川越いも」の地位は高くない。大宮、上尾、桶川、北本、浦和の各市、北足立郡など大宮台地上の「足立いも」が優位に立つ。しかしその名前は「川越いも」のように一般消費者に浸透していない。過去100年間に築かれた名声は両者に対し実像と異なった認識を現在に残している。かつての「川越いも」産地で現在もまとまったサツマイモ畑が見られるのは、川越市の中台地区、福原下赤坂地区、三芳町の上富地区に限られている。

中台地区では農業経営者坂本長治氏によって最初のいも掘り観光が事業として開始された。（1952年）。初期は4万人弱であった客数も1968～75年の最盛期には毎年20万人が訪れ、受入れ組合に加入する農家も増加を続け、川越市内のいも掘り観光用の畑も約20haになり、TV等に紹介された。1978年以降は近県に出現したいも掘り観光業への顧客流出、受入れ農家の他作物への転換等の理由で事業は縮小し、現在は観光用の畑は10haに、受入れ農家は15戸で年間7万人の観光客が訪れる。事業を継続している大半の農家は首都圏のベッドタウン化拡大による都市化の影響で、貸倉庫業、マンション、駐車場などの不動産収入が主な収入源となる兼業農家に変容しつつある。今後はいも掘り観光事業の収入の比重が低くなくてもこの変容によって事業は僅かながらも維持されていくと予想される。今でこそ小規模となったがマスコミの影響で川越は再びサツマイモのイメージを社会に与えた。

下赤坂地区はスーパーとの契約や農協の出荷によるチンゲンサイ、ホウレンソウ、里芋、大根、カブ等の野菜類を中心とした野菜栽培を経営の主力とする。それに加えて1966年に松崎新治氏が考案した発送用のサツマイモ栽培を行う。野菜を栽培した後の畑は窒素分が多く蓄積されて、サツマイモをそこに植えるとツルだけが繁茂してイモが肥大しない「ツルぼけ」障害が出る。つまりサツマイモの畑は年一作しか利用できない。そこで農家はサツマイモの畑を転用し、畑の効率的利用（輪作）の可能な里芋と野菜類を栽培するようになった。集約的で労力の必要な野菜栽培の傍らで、手間のかからないサツマイモは重要な省力作物である。更にこの地区では古くから発達してきた栽培技術により、栽培困難な「紅赤」の経済的

生産が可能であった。1975年から宅配便サービスが始まると発送の手間はさらに軽くなり、しかも銘柄商品の「川越いも」は、市場出荷の最盛期の10～12月でも市場価格より割高で販売できる。いも掘り観光事業と「発送いも」は「川越いも」の名声を反映して発達した事業であるが、それ自体が新たな顧客を生みだし受け継いだ第二の名声ともいえる「おいしい芋」「わざわざ産地から買う芋」としてのイメージを創出し、小規模ながら存続していくと考えられる。

この実際は大産地とはいえない川越市でサツマイモ菓子販売などサツマイモに関連した第3次産業が新たな展開を見せている。この食品産業は料理店と高級和菓子店と駄菓子店の3グループに大別される。代表的な料理店「いも膳」では、「川越いも」を用いた芋ぼってら・芋そば・芋アイスなど約10種類の料理「いも懐石」が好評である。和菓子店や駄菓子店の多くは「川越いも」を使用しているというイメージを与えているが実際は生産量の少ない「川越いも」は菓子原料用に向けられないのが現状である。いもを千葉・茨城・鹿児島各県から搬入し、ペースト等の原料や製品が鹿児島県の大手サツマイモ食品工業から取り寄せられている。他産地搬入原料を使用してもその歴史を背景にしたアピールに成功し川越特産として成立つ。高級和菓子店「亀屋」は川越藩御用達の歴史を持つ創業110年の老舗で、芋せんべい・芋納豆など一般的なサツマイモ菓子の他に芋落雁のようなオリジナル菓子も製造販売している。サツマイモ製の駄菓子を扱っている小規模の菓子店は市内の各所にあるが、10軒余りが一か所に集まっている「菓子屋横丁」がある。鎌倉時代から養寿院という寺の門前町として発達し、飴玉などの駄菓子を中心に扱い、サツマイモの駄菓子は2、3種類にすぎなかった。1985年前後から「川越いも」のイメージを取り入れた様々な菓子が考案され、現在は約10種類の菓子が店頭並び、昔ながらの家並と川越ならではのサツマイモ菓子をアピールして週末や祝日に賑わっている。

このサツマイモの産業の新たな展開は川越市自

体が観光地として見直されている動きの中の効果ともいえる。1989年放映のNHK大河ドラマ「春日局」以来、川越は多数のマスメディアで紹介された。また川越市にはJR川越線（埼京線乗り入れ）・東武東上線（有楽町線乗り入れ）・西武新宿線が乗り入れ、交通の便に恵まれている。これは観光客のアクセスの他、首都圏のベッドタウン化の促進ひいては地元の家族的観光客の増加を引き起こし、マスコミの影響もあって観光地としての川越市を再び活性化させた。その動きにサツマイモ食品産業が商業面から取り入り「川越いも」の過去の名声を反映させて現在の成功をみた。

また名声や印象といった半ば不確かなものに依存せず「川越いも友の会」という文化的な団体が発足し「サツマイモ資料館」を創設し、それを中心に多様な分野においてサツマイモの総合的な理解と研究に励んでおり、この活動も「川越いも」の存続に大きく貢献していると考えられる。

換言すれば川越のサツマイモとその産業は文化や歴史や地名から受ける印象といった地理学的慣性を持っているという点で他の産地とは著しく異なった特徴がある。そして「川越いも」を存続・発展させていこうという商売・経営・文化の気風があることも大きな特性となっている。

#### 参考文献

- 井上浩（1984）：『サツマイモの話——川越イモとその周辺』たなか屋出版部，180ページ  
 貝塚爽平（1968）：『東京の自然史』紀伊国屋書店，186ページ  
 川越いも研究会（1984）：『川越いもの歴史』蔵造り資料館，41ページ  
 小林仁（1984）：『サツマイモのきた道』古今書院，214ページ  
 宮本常一（1962）：『甘藷の歴史』（日本民族史7巻）未来社，214ページ  
 農林水産省農蚕園芸局畑作振興課（1991）：『いも類の生産流通に関する資料』

The Background of Sweet Potato Production  
 ——A Geographical Survey of “Kawagoe-Imo”——  
 Yoko YAMAGAMI