

## 第2回 GIAHS 埼玉武蔵野地域ツアーレポート

2024.03.16 実施

報告者:橋本正明(市民科学者育成塾スタッフ)



GIAHS(ジアス):世界農業遺産を皆さんご存じでしょうか。

世界農業遺産(GIAHS)とは、社会や環境に適応しながら何世代にもわたり継承されてきた独自性のある伝統的な農林水産業と、それに密接に関わって育まれた文化、ランドスケープ及びシー  
スケープ、農業生物多様性などが相互に関連して一体となった、世界的に重要な伝統的農林水産  
業を営む地域(農林水産業システム)であり、国際連合食糧農業機関(FAO)により認定されます。  
また、世界農業遺産認定地域は(令和5年7月現在)で世界で24ヶ国78地域、日本では15  
地域が認定されています。そして令和5年7月に日本で指定された3つのうちの1つが今回目指す  
埼玉県武蔵野です(参考 URL:[世界農業遺産とは:農林水産省 \(maff.go.jp\)](http://maff.go.jp))。

花の季節、早咲きの桜の便りもちらほら聞こえてくるようになった3月の半ば、私は春麗らかな陽  
気のなか、今回のツアーの出発地の埼玉県川越市に向かう電車に乗っていました。

車窓より望む武蔵野の雑木林の景色がこれから向かう三芳町の世界農業遺産の様子を想起さ  
せましたが、同時に一つの疑問が沸き起こりました。

「このような雑木林がかつての荒地からどのようにして認定を受けるまでに至ったのか。いや、そもそも荒地とは何だろう。それは里山の豊かな自然と対極的に語られる事が多いが、それは所詮人間側の都合であり、荒地にも荒地なりの植生が、生態系が、生命の営みが、自然の恵みがあるのではないか。」往路の道程ではこのように考えていたのですが…。

集合場所のウェスタ川越は駅から少し徒歩で移動でした。ペDESTリアンデッキのアートたちを横目に進みエスカレーターを下り、信号を渡ると既にバスが停車しており、REBORN社の壹岐さんと市民研上田代表、そしてインターン研修で同行の小平さんが満面の笑顔で迎えてくれました。



今回はツアー募集途中で内容変更してマイクロバスになりましたが、前回乗車した天ぷらバスに劣らない21人乗りのコンパクトでピカピカしたボディーから「今日はよろしくね。」と一瞬語りかけられた気が…?

気を取り直して「こちらこそ」と思いながら運転手の佐々嶋さんにも一礼、そうこうしている間に参加者の方々は10分前には全員集合されていました。

さあ、出発です。



10時ちょうどに出発したバスは渋滞気味の道路を三芳町のいも街道まで30分ほどの道程を、車内では春先なのにクーラーを入れなくては暑いくらいの陽光をたっぷり浴びながらゆっくりと狭い道をダンプやトレーラーなどの大型車と互いに道を譲りあいながら進みます。道沿いの家々には

梅や春の草花が花を咲かせ、古い造りの民家や今も現役そうな蔵などが立ち並んでいます。

壹岐さんからは今回のツアーの概略とともに前回のツアーで活躍した天ぷらバスが老朽化のため、間もなく現役引退すること、恐らく能登半島へのボランティアツアーがラストランになるであろうことが語られました。

[リポーン〈エコツーリズム・ネットワーク〉 | Saitama-shi Saitama | Facebook](#)



一行が最初の目的地である江戸屋弘東園に到着すると、第12代当主である伊東蔵衛氏自らがお出迎えてくださいました。そしてさっそく江戸時代より300年以上続く「落ち葉堆肥農法」の現場である屋敷地+畑地+平地林(1軒の地割が約5ヘクタール)を案内していただきます。まずは川越藩の名君、柳沢吉保(よしやす)公の執った政策の説明です。

吉保公は儒学者である荻生徂徠(おぎゅうそらい)を登用し、徂徠の助言により三富新田(入間郡三芳町上富~所沢市中富・下富、※新田となっているが畑作地のみ)の開拓を行いました。その政策は具体的には、



・武蔵野台地は関東ローム層が積みあがった痩せた土地でしたが、植林して雑木林をつくり、その落ち葉を敷き詰め堆肥とし、何世代もの長い時間をかけて腐葉土を積み上げながら農業を行うことで作物が育たなかったやせた土地をここまで肥沃な畑につくり変えてきました。この台地の所沢市からの標高差は10mほど、これは防風だけでなく治水、鉄砲水対策としての側面も併せ持

つ防災林でもありました。

- ・見事に真っ直ぐな畑割りは夜の提灯測量によって生み出されました。夜間に声と灯りを頼りにした目視での測量はおそらくは幻想的でもあり、当時の人々の並々ならぬ入植への想いと農家の次男や三男坊たちを奮い立たせた宗家への熱意によって支えられていたことでしょう。そしてそれは畑の中に先祖代々の墓があることからわかるそうです。



- ・入植者にお茶を奨励、非課税としました。このおかげで三富新田は狭山茶の生産地の一角を担う名産地へと成長し、現在につながっています。そしてそれは民にやる気を出させるアイデアとして現代の政治家が参考にすべき優れた政策でありましょう。  
ちなみに吉保公は後世に『農は国の礎なり』の名言を残したそうです。

このようにして先祖代々受け継がれ続けてきた生業、生産システム全体が、埼玉県指定文化財としてだけでなく、世界農業遺産としても評価された。それらを若い人たちが受け継いでいこうという気概が生まれているそうです。

#### 【参考 URL】

- ・[「川越藩」の歴史 ～埼玉県川越市に存在した藩。小江戸と呼ばれた歴史ある城下町～ | 戦国ヒストリー \(sengoku-his.com\)](http://sengoku-his.com)
- ・[埼玉県指定旧跡「三富新田」【三芳町の観光】 | 埼玉県三芳町 \(saitama-miyoshi.lg.jp\)](http://saitama-miyoshi.lg.jp)
- ・[300年の歴史を誇る「三富地域」 - 埼玉県 \(saitama.lg.jp\)](http://saitama.lg.jp)
- ・[所沢市ホームページ 三富新田 \(city.tokorozawa.saitama.jp\)](http://city.tokorozawa.saitama.jp)
- ・[三富地域の歴史 - 埼玉県 \(saitama.lg.jp\)](http://saitama.lg.jp)

次に一行は農地の奥にある雑木林に向かいます。照り付ける春の日差しを浴びながら乾燥して少し埃っぽい畑の脇を進みます。数百mは歩いたでしょうか。一行は雑木林にたどり着きました。一見してわかる広葉樹の林です。

何故って？

春先なので葉がありません。雑木林の中にまで陽光が行き届く典型的な武蔵野の雑木林です。既に落ち葉集めは冬の間に行ってしまったとのことなので、一行が進む林の中の小径の周囲には落ち葉は殆ど残っていませんでした。でも小径より少し中に入ると地面は落ち葉の絨毯が敷き詰められているようです。試しに乗って見ると本当にふかふかです。自分の乗った地面が半径2m周囲で丸ごと弾むのが体全体に伝わってきます。まるでトランポリンに乗っているような感覚です。

これは長年堆積した落ち葉が作りだした今まさに天然の腐葉土が作られている部分のようです。後で伊東さんに伺った話ですが、農家の方々は、本来落ち葉を全部使いたいところを残すように言われ、全ては落ち葉採っておらず、小径から10mくらい入ったところからはそうしてあるとのことでした。



一行はさらに林の奥、現在一帯の方々を悩ませているナラ枯れ、マツ枯れ対策のための樹の伐採現場見学に向かいます。生かす樹、使う樹を見極めて伐採しているとのこと、6~7年前に植樹したものくらいから枯れ葉採れるようになるそうです。

それと、驚いたことに、この辺では平地林(雑木林)のことをヤマと呼ぶそうです。



突然、雑木林が途切れ視界が開けます…、何か作業を行っているようです。大声で何かやり取りがあり、大きな樹の1本が揺れだしました。よく見るとワイヤーが付いた樹が大きく揺れながら倒れ、ドゥ、と大きな音と土煙を立てて倒れました。あっという間のことだったのでシャッターを切るのが間に合いませんでしたが、どうやら伐採の瞬間に立ち会えたようです。



伐採直前(一番中央寄りのワイヤー付の樹)



樹が倒れ土煙が...

伐採現場では作業の手を止めて成瀬さんが伊東さんに代わり現在の雑木林の問題について説明をして下さいました。樹を伐るには力学を使うそうで、樹の繊維を見ることで樹をどの方向に倒すかを見定めることが可能になるそうですが、雑木林を手入れするのは本当に大変で下草を刈る手間や間伐など、特に伐採は危険を伴う作業だということです。

「だからといって手を出さないと林が荒れてしまいダメになってしまう。樹を怖がっていたらできない。樹を伐っても何もならないという思い込みを棄てる。」ことがとても重要であるとのことでした。そうしないと雑木林はドンドン開発されてしまい、武蔵野の循環農法の維持も困難になってしまうようで、今後の雑木林の維持管理は担い手不足もあり、大きな課題として重くのしかかっているようです。



また、この問題をより一層困難にしているのが、ナラ枯れを引き起こすカシノナガキクイムシという害虫の蔓延です。全長4~5mm、穴の直径わずか1mm前後という非常に小さな虫なのですが、手入れの行き届かなくなり主に大きく育ってしまったコナラやクヌギに寄ってたかっのマス・アタック(集中攻撃)をかけて樹の内部に潜り込みそこで卵を産み、さらにカシノナガキクイムシが運ぶカビの一種・ナラ菌によって樹木の血管とも言える導管がダメになるという悪循環が関東一帯にも広がっているとのことでした。

伐採された樹の幹をよく見ると、小さな穴の周囲が黒ずんでいます。これがキクイムシの入り込んだ穴だそうです。この樹には無数の穴が開いていました。こんな小さな虫が無数に樹々を虎視眈々と狙っているなんて想像するとゾッとします。とにかくマス・アタックをかけられた樹は救う術が無いので伐採して他の樹への影響を最小限に食い止めるしか方法が無いそうです。ですが枝落としなど間伐から行い、キクイムシが入り込んでダメになった樹を優先的に伐採していても、手が追いつかないのも現状の問題であるそうです。



さらに成瀬さんの話は続きます。今後の森林保全は(対症的に)殺虫剤で薬漬けにするのではなく、思い切って重機で躊躇せずに、森を守るために生態系の更新を行うこと。言い換えると、薬で無理に延命せずに新しい命で対抗すべきだということです。

かつて日本の家庭の燃料が薪だった頃には15~20年程度でコナラ・クヌギは伐採され、材は薪炭として使われました。その切り株から萌芽(ぼうが)が育ち、15~20年で再び伐採期を迎えるということを繰り返してきました。現在では、その伐採期をはるかに経過しており、それらの大木がナラ枯れの危機に瀕しています。伊東さんもかつて先代から樹は20~30年で切らないといけない。40~50年経過した樹はダメになると教わっていたそうですが、まさか虫による(虫害)だとは思わなかったそうです。それらを明らかにされたのがトロの森の保全でも名高い宮崎駿氏だったそうです。驚きですね。



でもどうやったら新しい命が生まれるのでしょうか？見渡してみてもそれらしき若木や萌芽は見当たりません。確かに森の中には無数のどんぐりが落ちているのですが、どれもが全て発芽するわけではなく、その中のほんの一握りの実だけが次の春に発芽する準備ができるそうです。そう言って伊東さんはその辺に落ちているどんぐりの中から一つ取り上げて私たちに示してくれました。いや、確かに無造作に取り上げたように見えたのですが、あっという間に硬い殻を剥くと青々とした中身が出てきました。これが次世代の森をつくるまさに種となるのです。この林は樹を切った後の切り株からの萌芽更新、植樹、そしてこれらどんぐりによる自然萌芽、この3通りの方法での再生を目指すそうです。

【参考 URL】

- ・[「ほんの里 100 選」三富新田」再生 PT | 埼玉県三芳町 \(saitama-miyoshi.lg.jp\)](http://saitama-miyoshi.lg.jp)
- ・[ナラ枯れ被害: 林野庁 \(maff.go.jp\)](http://maff.go.jp)
- ・[「トロの森」に異変 453 本ナラ枯れ被害で厄介な副産物の懸念も | AERA dot. \(アエラドット\) \(asahi.com\)](http://asahi.com)
- ・[林業改良普及双書 No.204 ナラ枯れ被害を防ぐ里山管理 | 出版物 | 一般社団法人 全国林業改良普及協会 \(ringyou.or.jp\)](http://ringyou.or.jp)
- ・[国立研究開発法人 森林研究・整備機構 森林総合研究所 / 自然探訪 2015 年 7 月 カシノナガキクイムシってどんな虫? \(affrc.go.jp\)](http://affrc.go.jp)
- ・[萌芽更新: 広葉樹の天然更新方法。その仕組みを解説! | 森の主の卵 \(morinushi.jp\)](http://morinushi.jp)



一行は作業に戻る成瀬さんに挨拶をして再び長い道程を戻ります。今度はイモ街道を横断し、伊東さんご自慢のイベントスペースである WOODWORK 蔵へ移動してそこで今度は座学の講義と本格的な質問タイムです。

洒落た外観とシックな黒と濃い木調の縦張りの外壁で、こじんまりとした小屋の入口の上にはカヌーが吊るされ、高い天井と広い一間づくり、総天然木の壁板でしつらえられた室内はその名の通り、長い年月を三富の農地や雑木林の保全のために使われてきたであろう年代物の農機具の数々がアート作品と共に壁に掛けられ、今もって使われている器具類やその部品が整然と棚に収められており、三富の歴史だけでなく伊東さんの人柄やこの地で営んでいる農業という生業をこよなく愛

する気持ちが伝わってくるような気がします。

これまで外を歩きながら説明されていたことをもう一度おさらいしながら、通り並び隣の手打ちそば・うどん店の富(とめ)にて昼食の用意ができるまでの間、さらに詳しくツアーに参加された方々からの質問を交えながらこの世界農業遺産のことについて学びます。

- ・この地域の開墾を奨励した藩主柳沢吉保は浮世絵にも描かれている。
- ・徳川10代将軍から川越イモがブランド化されて江戸を中心に流通するようになった(諸説あり)。
- ・総面積4町歩あったが、戦後農地解放の際に分割、分家して縮小してしまった。後でまた土地を買い直して農地面積を維持することを繰り返した。
- ・『百年一日』、先代からの教え。若い頃は色々反発したが、今はとてもよくわかる。  
伊東さんの座右の銘のようなもの。
- ・自分とはにかく『背中を見せる』ことに専念。辛い姿は見せない。常に笑顔でいることに努めてきた。

…と、ここで自分の代で途切れてしまうのではないかとの不安を払拭してくれた娘さんが後を継いでくれた喜びや意外なお婿さんの正体とその経緯など、ドラマ以上にドラマチックなエピソードを軽妙な語り口で紹介して頂きました。



質問タイムはさらに続きます。

- ・落ち葉掻きのやり始めは当時130名規模とかなりの大人数が参加してくれた。現在でも100人前後集まってくれている。
- ・直売を始めたきっかけについては、始めは築地市場に直接入れていたが農協へ一元出荷させる法律の改定で直接卸せないようになり、「どうせなら」と販売を始めたのがきっかけ。  
(1961年制定の農業基本法関連で行われた価格流通対策および構造対策による)  
農協自体に直売所があるので、直売を行うこと自体には抵抗無かった。農協とは特に競合していない。
- ・平成4年にイモ振興会立ち上げ、イモ街道ができた。現在は30軒ほどが軒を連ねる。
- ・ここでは8種類のイモづくりを行っている。

- ・資源循環させる農業システムそのものが世界農業遺産。
- ・若者就業率はとてもよい。若者が積極的に農業に参加してくれている。三富では一昔前のような農業への悲壮感は無く、埼玉県イチの後継者を誇っている。伊東さんも既にお孫さんが後継宣言されており、今後が楽しみ。



- ・井戸は浅いが、今も生活用水として使えるレベル。
- ・『井戸は息をさせておく』、使い続けることで今に活かせる。
- ・農業用井戸は深さ80mあるが、施肥によって窒素過多なので飲用には適せず。
- ・災害用井戸登録はされており、地域の防災に一役買っている。

武蔵野台地は昔から水の確保が難しいとされており、現在でもその確保や維持が重要であることが判りますね。参加者の質問もかなり深く鋭くなってきました。今度の質問は農業システムの具体的な内容のようです。

- ・輪作の問題、主に土の病気などの連作障害があるので、麦をつくっている。3年くらいの周期で麦とサツマイモを回している。豆でもいい。  
地上と地下の組み合わせがいいと思われる。
- ・どうしても出てしまう規格外品は、加工食品用に回して付加価値を付けて販売する。  
ある意味持続可能が求められている現代に即している。(二級品で)アップサイクルしているとも言える。
- ・弘東園の人気の限定品である花魁は、もともと鹿児島県のイモであった。
- ・生イモを楽しむ独特の九州産のもので、ウイルスフリーの種芋を入手して増やした。
- ・ウイルスにかかっていると収量が概ね2~3割減になる。

いやあ、次から次へと美味しそうなイモのお話をたっぷり聴いて、すっかりお腹が減ってきてしまいました。さあ、次はいよいよお待ちかねの昼食タイムです。



## 【参考 URL】

- ・柳澤吉保とその時代(2014年度秋)/川崎市 ([city.kawagoe.saitama.jp](http://city.kawagoe.saitama.jp))
- ・六義園 | 東京とりっぷ ([tokyo-trip.org](http://tokyo-trip.org))
- ・栗よりうまい十三里の意味とは?江戸時代のブームと歴史 | 和楽 web 美の国ニッポンをもっと知る! ([intojapanwaraku.com](http://intojapanwaraku.com))
- ・世界農業遺産「武蔵野の落ち葉堆肥農法」 - 埼玉県 ([saitama.lg.jp](http://saitama.lg.jp))
- ・武蔵野の落ち葉堆肥農法世界農業遺産推進協議会 - 「武蔵野の落ち葉堆肥農法」は世界農業遺産に認定されました。 ([giahs-musashino.jp](http://giahs-musashino.jp))
- ・第11回三富千人くず(落ち葉)掃き | 農産物情報 | JA いるま野 ([ja-irumano.or.jp](http://ja-irumano.or.jp))
- ・農協制度の歴史的変遷 - HAL 財団  
<https://www.hal.or.jp/wp-content/uploads/2021/02/202011-006.pdf>
- ・【歴史が証言する農協の戦い】日本社会に貢献してきた農業協同組合 70年の歴史|今、始まるJA新時代 拓こう 協同の力で|特集|JAの活動|JAcom 農業協同組合新聞
- ・農協法改正について 農林水産省 平成28年1月  
[https://www.maff.go.jp/j/keiei/sosiki/kyosoka/k\\_kenkyu/pdf/1\\_nokyohou\\_kaisei.pdf](https://www.maff.go.jp/j/keiei/sosiki/kyosoka/k_kenkyu/pdf/1_nokyohou_kaisei.pdf)
- ・生産農家のご紹介 | 三芳町川越いも振興会公式サイト ([kawagoeimo.jp](http://kawagoeimo.jp))
- ・災害用井戸の取組について - 埼玉県 ([saitama.lg.jp](http://saitama.lg.jp))
- ・水の確保|埼玉県三芳町 ([saitama-miyoshi.lg.jp](http://saitama-miyoshi.lg.jp))
- ・連作障害の原因と対策、各野菜の輪作年限について | やまむファーム ([ymmfarm.com](http://ymmfarm.com))
- ・輪作(りんさく)とは?連作障害対策におすすめの組合せ一覧【保存版】 | 施設園芸.com ([shisetsuengei.com](http://shisetsuengei.com))
- ・お役立ち!「コンパニオンプランツ一覧表」効果・組み合わせ方法をご紹介します | カジトラ ([kajitora.com](http://kajitora.com))
- ・コンパニオンプランツ主な一覧(早見表) | 野菜の育て方・栽培方法 | 初心者向け野菜の育て方情報サイト! ([xn--m9jp4402bdtwxkd8n0a.net](http://xn--m9jp4402bdtwxkd8n0a.net))
- ・サツマイモ・色いろいろ:農林水産省 ([maff.go.jp](http://maff.go.jp))

- ・狭山茶と川越いもの江戸屋弘東園 ([edoya-koutouen.com](http://edoya-koutouen.com))
- ・種子島おいらん(たねがしまおいらん) サツマイモ切苗 通販のご案内 ([ueyamaseed.co.jp](http://ueyamaseed.co.jp))
- ・サツマイモ(甘藷)の主な病気(病害)&防除対策一覧! 被害大の「基腐病」最新情報も | [minorasu\(ミノラス\)](http://minorasu(ミノラス))  
- 農業経営の課題を解決するメディア ([basf.co.jp](http://basf.co.jp))
- ・サツマイモ基腐病の発生と防除の取り組み|農畜産業振興機構 ([alic.go.jp](http://alic.go.jp))



WOODWORK 蔵の通り並びにある手打ちそば・うどん店の「富(とめ)」に着いたのは午後1時を少し回ったくらい、昼時の陽射しが照り付ける中、空腹の胃袋とこれからお目にかかる料理に膨らむ期待を抱えて、いざ店内へ。

事前には無理とのお話だったのですが、なんと当日になって午後1時から一時的に貸し切り状態にして頂けました。これは料理の方も大いに期待できそうです。

料理が一通り揃ったあたりで、店主自らからまずは天ぷら料理の紹介です。



野菜は地採りで、菜の花、サツマイモは紅赤（べにあか）という品種、三富の川越イモですね。次は欧州野菜ですが三富産のカリフローレ、カーノケールというケールの一種、ふきのとう、甘く食べられるというプチトマト、蕎麦は二八で三芳町産の蕎麦粉を、ネギも三芳産を使用しているそうです。サラダは地採りのサニーレタスとムラサキタマネギ。

どれを取っても美味しそうです。さらに別皿に盛られた茶色い粉末は「蕎麦茶塩」、蕎麦茶を「あたり鉢（すり鉢）」で搗って塩と混ぜたもの。天つゆもいいですが、やはり天ぷらは塩がいいですね（私個人の見解ですが…）。

ちなみにこの品々は GIAHS の審査員たちに提供したものではないけれども、その前段で査察に来られた際に「旬の三富産」に徹底的にこだわったのと同様に、「3月の三富の旬」の料理の数々とのことであります。う〜ん…、確かにこれは美味しい!!



最後はサツマイモのアイスクリームです。サツマイモのペーストを生かした独特の触感とアイスクリームの甘さが絶妙な味わいを奏でます。

あっという間に美味しいひと時を味わい尽くし、一行は弘東園に戻って今度はサツマイモや狭山茶など、三富地域自慢の味覚をお土産として買いまくりです。気が付けば皆さん、満面の笑顔でレジに並んでいます。でも予定の時間をオーバーしてしまっているので楽しい買い物を終えたら、名残惜しいのですがすぐに川越に戻らねばなりません。一行はバスの車窓から伊東さんに何度もお礼をして次に向かいました。



次は川越のサツマイモ資料館に向かうのですが、その前に弘東園の復習と資料館の予習を兼ねてドキュメンタリー映画を視聴します。腐葉土をいかにして作るのか、弘東園では時間がなくなってしまい見学できなかつた部分です。

でも…、午前中に日差しを浴びながら畑を歩き、座学と美味しい三富のご馳走で頭もお腹もいっぱいです。気を許すとついつい気持ちよくて(ここだけの話)目蓋が下りてきそうになるのをこらえながらの川越行です(笑)



【参考 URL】

- ・[カーリーケールは生で食べられる? 栄養素や効能・味のロコミも | お役立ち! 季節の耳より情報局 \(kisetsumimiyori.com\)](http://kisetsumimiyori.com)
- ・[映画「武蔵野」製作委員会 \(cinema-musashino.com\)](http://cinema-musashino.com)
- ・同上 予告編2分 (YouTube 動画) <https://youtu.be/WBQ3Mbjcyx4>

一行を乗せたバスは川越に入りました。小江戸散策で賑わう通り沿いは、雑踏でも自動車も大混乱です。年間に埼玉県の人と同じくらいの 700 万人が訪れるというオーバーツーリズムが

一行を圧倒します。

これからバスを降りて向かうサツマイモまんが資料館は、高度経済成長期やバブル期の開発の荒波を乗り越えて保存されてきた築100年越えの川越市指定文化財である紋蔵庵の二階を川越サツマイモ商品振興会が借り、賛同者による出資で川越いも文化の振興のためにサツマイモ情報発信の拠点として開設されました。

小江戸の雑踏から涼しい風の通る蔵の二階へと狭くて急な階段を登ります。現代の建築基準では考えられませんが昔の人々はこんな狭い階段を重い荷物を担ぎながら上り下りしていたのですね。足元に注意しながら進み入口でスリッパに履き替えるとイラスト漫画を中心としたパネルの数々がこれでもかと、所狭しに並べられています。そこには普段知ることのない情報がてんこ盛りです。



さあ、地元川越生まれで川越育ち、郷土愛溢れるイラストレーターの山田英次先生とアメリカ・オレゴン州出身ながら短期留学のために来日し、川越のホームステイ先で出逢った奥様とおやつで出されたさつまいもの魅力にすっかり虜になってしまった、さつまいも文化研究家のベリー・ドウエル先生のダブル館長による贅沢な講義の始まりです(通常はどちらかの先生による単独講義となっています)。

今回は山田先生がメインでのサツマイモ学講義、さつまいもの歴史の概説から始まりました。16世紀に琉球を経由して南方から九州の薩摩に伝来したさつまいもが江戸初期に儒学者の青木昆陽によって江戸に持ち込まれ、飢饉から民を救うための救荒(きゅうこう)作物から、江戸庶民のおやつとして第一次焼き芋ブームが、明治に入ってから関東圏への人口増加に伴い価格の安いサツマイモがコメの代わりに庶民に食されることで第二次焼き芋ブームが、第二次世界大戦時には工業用アルコール原料としての品種が戦時物資の食糧への転用で不味いサツマイモのイメージを戦時世代に植え付けてしまったこと、戦後の食糧難時代には国会議事堂前などあらゆる場所で作られたこと。どれも何となくは聞いたことがある話でも、時代を追って順に聴くのとでは訳が違います。



戦後はラーメン屋の屋台リアカーを改造しての石焼き芋が登場、懐かしく思う方々も多いと思います。これが第三次焼き芋ブームに。現在ではスイーツとして若者に人気の蜜のような品種が続々と登場、これが第四次ブームだそうです。

さて、今度は全体の歴史から川越地方でのサツマイモ産業の発展について学びます。関東圏で江戸を一大消費地として、当時二大生産地であったのは、千葉県下総の北総台地と埼玉県の武蔵野台地であったそうです。特に明治以降に周辺の材木や農産物を輸送するために鉄道が開通してからは、川越での日帰りイモツアーがあったくらいにサツマイモで栄えた。その後、都市開発の波に押され、川越でのサツマイモの生産は行われなくなり、三富などの周辺地域で生産されたものが川越いもとして売られるようになっていったそうです。

また、川越いもと言えば通常「紅赤(べにあか)」のことを指すそうですが、そもそもこの品種は青木昆陽が江戸に持ち込んだ品種が関東一円に普及する過程で偶然発見された突然変異種で、農業試験場で育種されたものではなく、発見者はなんと一介の兼業農家の女性だったそうです。当時は爆発的に売れたようですが、120年を経て青木昆陽の時代の品種が次々と消え、新しい品種が続々と生まれる中でもなお「金時」とも呼ばれ、「サツマイモの女王」の異名を持ち根強いファンを獲得し続けているそうです。

川越で戦前から作っていたサツマイモの加工品は干し芋、芋煎餅、芋けんぴなど今でも老舗店などでも売られている品々でしたが、昭和34年に小江戸川越観光協会が設立されて以降、様々な街興しのための仕掛け、芋の文化を存続させる取り組み、イベント、加工品、が次々と生まれました。

サツマイモの品種は現在、毎年のように新しい品種が次々と世に送り出されていますが、最近の傾向はスイーツ感覚の甘い蜜があるもの、紅赤は昔ながらの天ぶらをはじめとしたサツマイモ料理によく合う。その棲み分けのようなものが紅赤を今でもなお川越地方で根強い人気を保たせる秘訣になっているのでしょう。



昔も今も紅赤は川越の人たちに愛されているのですね。それがよく判りました。

ここで一旦、山田先生からドウエル先生へバトンタッチ、ドウエル先生が自己紹介と奥様とサツマイモに出逢ったエピソードを軽妙なジョークを織り交ぜながら語って下さいました。その中でも印象に残ったのが、留学先の川越で出逢ったイモの文化を研究しようとしたら、当時の大学ではサツマイモを専門研究の対象とするなんて考えられないと周囲に反対される始末、それでも最終的には周囲を説得して研究を続け、今ではイモ研究の第一人者になられたそうです。何事も最初は反対をされるもの。何かを成し遂げるために先駆者の方々は大変な苦勞を乗り越えて来られたのがよくわかりました。



座学はここまでとして、次は展示されているイラストや写真パネルなどについて山田先生とドウエル先生、それぞれ2手に分かれ至近距離で、発芽している紅赤やサツマイモ加工食品などの展示物を手に取って詳しく説明です。

古民家の造りなので梁の高さまでは約5尺7寸(およそ170cm)、移動する際には気を付けないと、特にドウエル先生はかがまないと頭をぶつけてしまいます(多分、留学当時は大変ご苦勞されたと思います)。ああ…、でもそんなことよりサツマイモの魅力を嬉々として篤く熱く語っているドウエル先生、本当にサツマイモのこと(と、たぶん奥様のことも)を愛していらっしゃるのだなあと、聴いているこちらもドンドン引き込まれていきます。隣で説明されている山田先生のグループも愉しそうです。



- ・[サツマイモ\(甘藷\)生産量の都道府県ランキング! 収量アップ&省力化のコツとは | minorasu\(ミノラス\) - 農業経営の課題を解決するメディア \(basf.co.jp\)](#)
- ・[令和5年産かんしょの作付面積及び収穫量:農林水産省 \(maff.go.jp\)](#)
- ・[さつまいも | 埼玉農産物ポータルサイト SAITAMA わっしょい!](#)
- ・[基礎データ | さつまいもMiNi白書 | 日本いも類研究会 \(jrt.gr.jp\)](#)
- ・[I\)品種と特性 | さつまいもMiNi白書 | 日本いも類研究会 \(jrt.gr.jp\)](#)
- ・[III さつまいもの需要と供給 | さつまいもMiNi白書 | 日本いも類研究会 \(jrt.gr.jp\)](#)
- ・[川越観光マップ\(小江戸散策地図\)-川越散策に行こう! \(kawagoesansaku.com\)](#)
- ・[歴史を生かしたまちづくり - 埼玉県川越市の取組み|JFS ジャパン・フォー・サステナビリティ \(japanfs.org\)](#)
- ・[小江戸川越ウェブ | 小江戸川越観光協会 \(koedo.or.jp\)](#)

外に出ると、再び小江戸の雑踏が、バスに戻って川越駅の方向へ向かい出発したウェスタ川越へ戻ります。名残惜しいですが今回のツアーはこれで終わりです。まだまだ陽は高いので各々思い思い、旅の思い出を噛みしめながら家路に就きます。

皆さん、お疲れ様でした。

市民科学研究室の活動は皆様からのご支援で成り立っています。『市民研通信』の記事論文の執筆や発行も同様です。もしこの記事や論文に興味深いと感じていただけるのであれば、ぜひ以下のサイトからワンコイン(100円)でのカンパをお願いします。小さな力が集まって世の中を変えていく確かな力となる—そんな営みの一歩だと思っていただければありがたいです。

[ワンコインカンパ](#) ←ここをクリック(市民研の支払いサイトに繋がります)