



産業遺産編 川越いも (三芳町・所沢市)

本場の味・技術 継承し活況

さいたま
風土記

伝統320年 ブランド化成功

ホクホクの甘い焼きいもが恋しくなる季節。スイーツから料理の素材、地ビールの原料、宇宙食までサツマイモの利用価値は広がるばかり。中でも本場ものとして人気なのが「川越いも」だ。江戸時代から320年。川越いもの伝統を守って活況をみせる生産農家や「発祥の地」を訪ねた。

晩秋の青空が広がる11月 運ばれていく。

上旬、川越いもの主産地、三芳町上富地区は収穫に追われていた。真つすく伸びたイモ畑の畝に沿って、自走式の収穫機が進む。赤土の中から紅色のサツマイモが次々と掘り起こされ、収穫機の後方へコンベヤーで

三富新田

江戸時代の元禄期(1688〜1704)に武蔵国入間郡で川越藩が開発した畑作新田。「三富」とは上富(三芳町)、中富(所沢市)、下富(同)の総称。幅6間(約11m)の道路を縦横に整備し、それに沿って幅40間(約72m)、奥行き375間(約675m)を一区画として民家と耕地を短冊状に配置した。



畑の畝沿いに走る小型収穫機。紅色のサツマイモが次々掘り起こされていく



家に伝わる覚書聞書覚帳(市指定文化財)を開く吉田弥右衛門の子孫の浩明さんと母律子さん(所沢市南永井)



サツマイモ農園が続く「いも街道」(いずれも三芳町上富)

立ち、旬のサツマイモを求め、車がひっきりなしにやってくる。約50ある「むさし野自然農場」代表の武田信太郎さん(68)は「商品の質に自信があるから市場の倍の値で売れる。何よりお客の顔を見て売れる。(年収)8ケタ農業だよ」。

武蔵野台地は元来、火山灰土に厚く覆われ、作物が育たないやせた土地だった。川越藩主柳沢吉保が新田開発を進め、三富新田が誕生。そこにサツマイモの恩恵をもたらしたのが、川越藩南永井村(現所沢市)の名主・吉田弥右衛門だ。川越市にあったサツマイモ資料館の元館長、井上浩

さん(85)によると、サツマイモは中南米をルーツに17世紀、沖繩、鹿児島へと伝わった。享保の大飢饉(1732年)で全国に餓死者が出る中、サツマイモ栽培が盛んな薩摩藩では餓死者がなかったと聞いた将軍徳川吉宗が儒学者の青木昆陽に命じ、上総と下総の4カ所(現千葉県内)での試作に成功。「うちの村でもぜひ」と関心を寄せたのが、吉田弥右衛門だった。弥右衛門は息子の弥左衛門を上総に派遣して栽培法と貯蔵法を学ばせ、父子でサツマイモ栽培に成功。川越いもの歴史が始まった。弥右衛門がいきさつを書き留めた記録が代々の当主に受け継がれている。「寛保三年 覚書聞書覚帳」と墨書きされた古文書だ。現当主の吉田浩明さん(52)は「何度も火事に遭いながら、代々この覚書だけは抱えて逃げたんです」。

川越いもは江戸っ子に大変好まれたが、主産地は南永井村のあった永井地区から、やがて同じ三富新田の上富地区に移っていく。上富では約320年、落ち葉堆肥の農法を受け継いできた。多くの木を植え平地林を造り、落ち葉を集めた堆肥を畑に入れて土壌改良を重ねた。

そのフカフカの土で作られるのが、伝統の紅赤だ。1898(明治31)年に木崎村(さいたま市浦和区)の農家で発見された突然変異種。濃い紅色の皮と甘さが特徴で、川越地方でも導入され、川越いもの代表格になっていく。

もう一つの強みは後継者の存在。振興会の農家の大半は若い後継者がいるという。直章さんの長男敏幸さん(26)は大学を卒業した3年前に後を継いだ。むさし野自然農場の信太郎さんの家も、大学院を出た長男浩太郎さん(37)が継いで、5年前には納屋を改造したカフェ「OIMO cafe」を開店。いも街道を散策する客の憩いの場としてにぎわっている。

信太郎さんは語る。「農業はね、簡単に『親の後を息子に』とはいかない。土に物を作る、土と戦うってこと。大事なことは技術の継承ですよ」(大脇和明)

くても収量の多い新品種が現れ、紅赤は激減。このままでは紅赤が絶えてしまうと1992年、上富地区の農家が集まり三芳町川越いも振興会を立ち上げた。「富の川越いも」としてブランド化に努め、伝統的農法を守りながら地域活性化に取り組み活動が評価され、振興会は2015年度農林水産祭で天皇杯を受賞した。

現在、振興会(高橋尚己会長)の農家は29軒。計約320年で900〜1千トンを収穫する。伝統の紅赤から新品種シルクスイートまで多彩な品種のサツマイモを栽培し、総称して「川越いも」と呼んでいる。

振興会の農家は大半が直売で収益を上げている。約30の畑でサツマイモなどを栽培する「武直園」代表の武田直章さん(60)も「全国への宅配もあるけど、シーズン(9〜1月)のイモは来店客ではほぼ完売します」。都内の高級天ぷら店も系列約15店で武直園のサツマイモを使っているという。