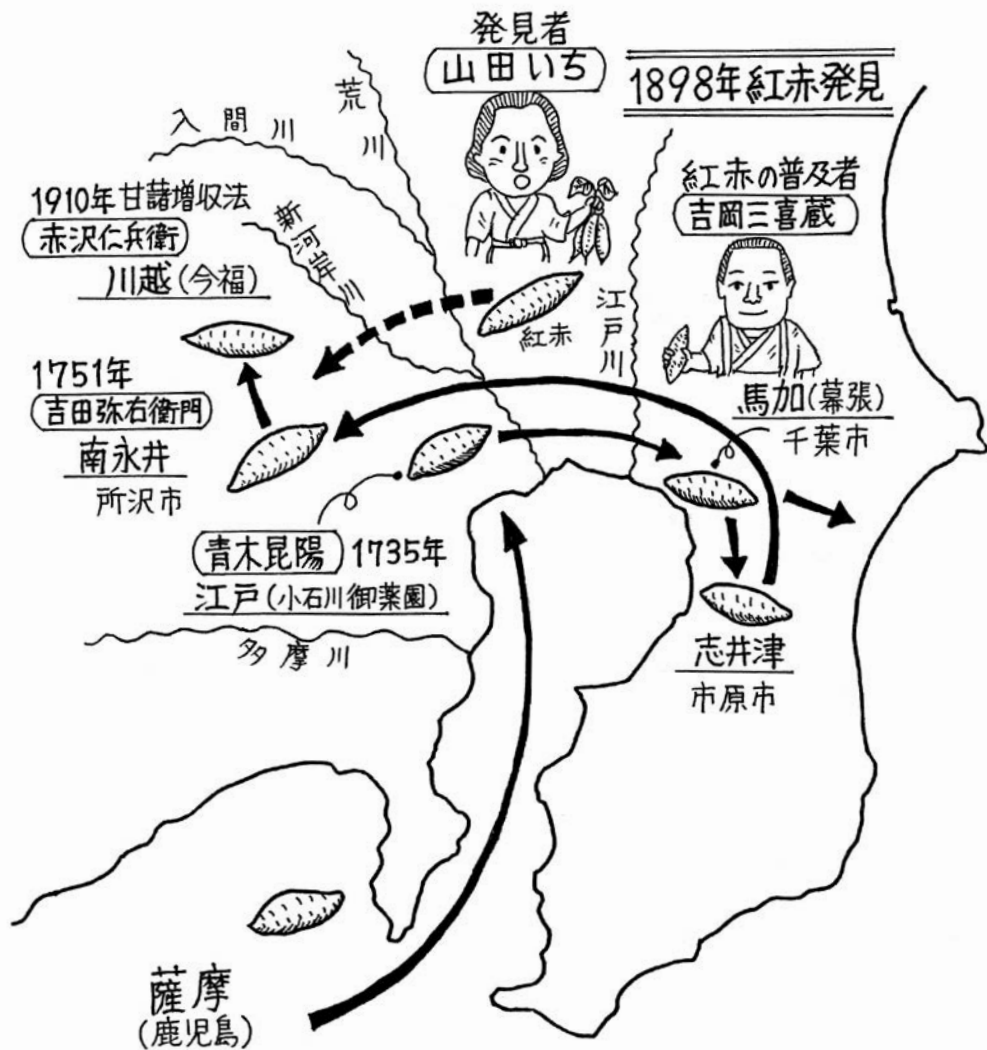


伝統サツマイモ品種「紅赤」発見120年記念

イラスト

べにあか
紅赤いも歴史物語



川越いも友の会 / 川越サツマイモ商品振興会

「紅赤」 120年の概要

- 1863 (文久 3) 「紅赤」を世に出した山田いち、大宮台地上の北足立郡木崎村針ヶ谷(さいたま市北浦和)の畳屋の子として生まれる。同家には5反ほどの畑もあった。
- 1875 (明治 8) いち、12歳。父が亡くなる。いちが3人姉妹の長女。畑に出て母と一緒に働く。
- 1881 (明治14) いち、18歳。婿、啓次郎を迎える。夫が家業の畳屋を継いでくれたが、畑仕事までは手が回らない。それは、いちの担当だった。
- 1896 (明治29) いち、33歳。近所の市川平一郎さんから「八つ房(やつふさ)」の種いも、3本をもらい試作。
- 1898 (明治31) いち、35歳。「八つ房」をたくさん作る。その掘り取り作業中に、それが突然変異したものの7株を発見し試食する。それは色・形・味が「八つ房」よりさらに優れていることがわかり、うれしくなる。
- 1900 (明治33) いち、37歳。発見したイモをたくさん作る。東京、駒込の青物市場に出してみると絶賛され、びっくりするほどの高値で飛ぶように売れた。
- 1904 (明治37) いちの甥、吉岡三喜蔵、「いちのイモ」に「紅赤」という名を付け、いちに代わってその普及活動に専心してくれる。
- 1931 (昭和 6) いち、68歳。大正期以降のサツマイモの最優秀品種は、西日本の「源氏」、東日本の「紅赤」になる。いちはこの年、富民協会の「富民賞」を受賞。それは農業界の最高の賞だった。
- 1938 (昭和13) いち、亡くなる。享年75歳。
- 1941 (昭和16) 太平洋戦争に突入。食糧難などから量より質の高級イモの「紅赤」は作れなくなる。
- 1998 (平成10) この年、有志による「紅赤100年」を祝う会がさいたま市で開かれる。戦後、「紅赤」は復活したが、次第に時勢に合わなくなった。そこをなんとかしたい。幻のイモにしてはならないと誓い合った。

まえがき 「紅赤いも発見120年」に想う

埼玉県下で江戸時代の後期ごろから、販売用のサツマイモ栽培が盛んになったところは、武蔵野台地上の川越藩領の村々と大宮台地上の村々でした。前者には江戸の焼きいも屋用のイモ、「赤づる」と「青づる」がありました。

大宮台地の売るためのサツマイモ作りは川越地方より小規模でしたが、1898（明治31）年のこと、そこに「本場もの」とされていた川越イモより、さらに優れたイモが現れました。

それは、さいたま市北浦和の兼業農家の主婦・山田いちが世に出した「紅赤（べにあか）」でした。それはいちが作りはじめた「八つ房（やつふさ）」より、皮の紅色がびっくりするほど濃くて鮮やか。形はスマートな長紡錘形。蒸しても、焼いてもホクホクで香りが良い。そして甘みはほどほどで上品という、絶品でした。それで大評判になり、高値で飛ぶように売れました。

いちの家の畑は少ないし、いちの子育ての真っ最中でもありました。そこへ「紅赤」の苗や種イモを欲しがる人たちが押し寄せたのですから、対応できるはずがありません。

そのとき、「いちのイモ」に「紅赤」という名を付け、苗と種イモの大増産とその販売を一手に引き受けてくれたのが、親類で、そのそばに家があった専業農家の吉岡三喜蔵でした。その働きによって「紅赤」はたちまち関東地方だけでなく、全国に知れ渡るようになりました。

川越イモ産地も「紅赤」の出現に驚き、「赤づる」・「青づる」からそれへの転換を急ぎました。おかげで川越イモの名声もますます高くなりました。

もっとも「紅赤」には作りづらく、単位面積当たりの収量も少ないという短所がありました。それで太平洋戦争による食糧難時代に影が薄くなりました。戦後、その復活が図られたものの、諸事情によりうまくいきませんでした。それでも1998（平成10）年、有志による「紅赤」誕生100年祭を、さいたま市内の北浦和で祝うことができました。

それから20年近くになる最近は、「紅赤」を幻のイモにしてはならないとする県民有志の運動が各地で盛んになり始めています。平成30年の「紅赤120年」を機に、それがますます盛んになっていくことを願っています。

この小冊子は、そのような願いを強く持つ川越いも友の会と川越サツマイモ商品振興会の企画によりつくらせていただきました。

2017（平成29）年10月13日 井上 浩（文）・山田英次（イラスト）

1 わが国へのサツマイモ伝来

サツマイモの原産地は、中南米の熱帯地方とされています。それが世界に広く伝わるようになったのは、1492年にコロンブスがアメリカに到達してから後のことです。

サツマイモが中国南部から沖縄本島に入ったのは1605年でした。当時の沖縄は琉球王国でした。そこは中国への進貢国の一つでもあり、2年に1度ぐらいの割合で、進貢船（しんこうせん）を出していました。中国への貢物を積んだその船は、那覇港から福建省の福州港に入りました。

沖縄のサツマイモの始祖は、1604年に出航し、1605年に帰還したと思われる進貢船の事務長です。その本名は残念ながら伝わっていません。出身地が野国村（のぐにむら・嘉手納町）であることと、進貢船での職名の「總管」から、「野國總管（のぐにそうかん）」と呼ばれています。

その人は中国南部に伝わってまだいくらかもたっていなかったにもかかわらず、すばらしい効能を発揮していた蕃薯（ばんしょ・サツマイモ）を知りました。そこでその苗を鉢植えにして持ち帰り、郷里での試作を始めました。

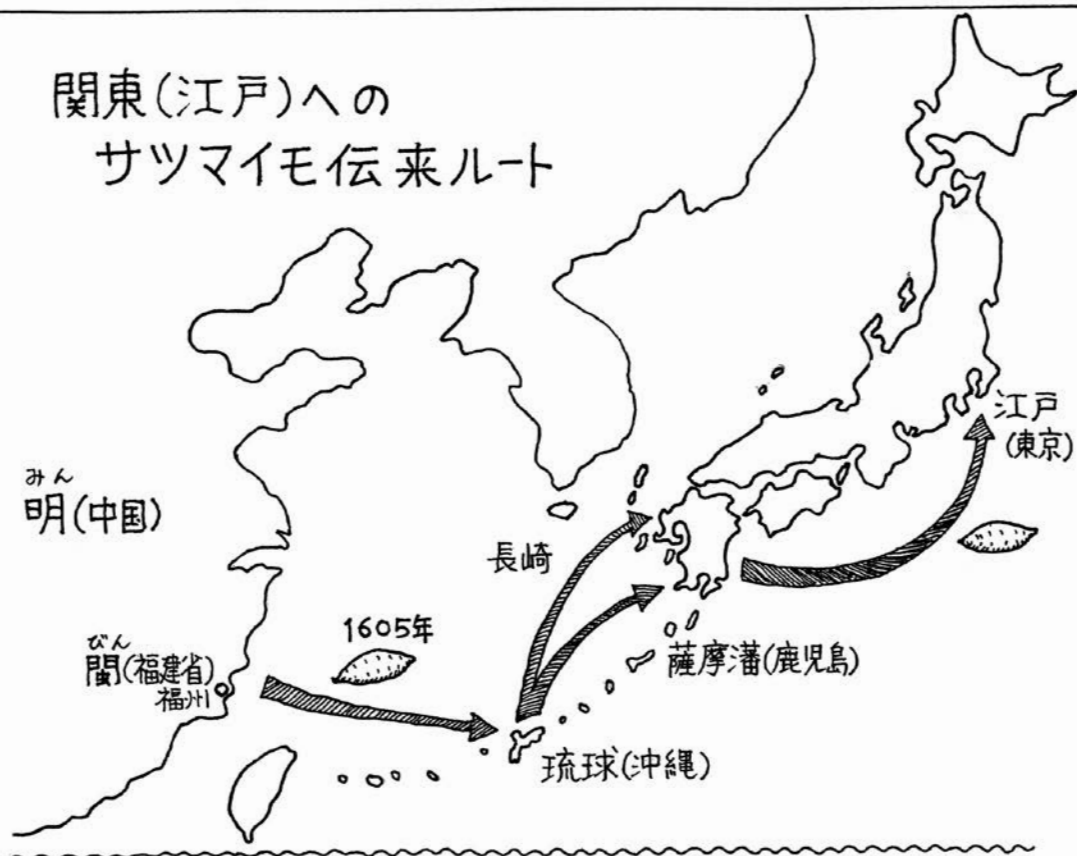
それを知った琉球王府の田地奉行、儀間眞常（ぎましんじょう）は野國總管の家に行き、サツマイモの苗を分けてもらいました。その試作を自分の家の畑で重ね、沖縄での合理的な栽培方法を確立しました。それから苗を住民に配り、その栽培を奨励しました。

沖縄は台風や夏の干ばつによる飢饉の多いところですが、サツマイモはそれに強いだけでなく、穀物の代わりにもなりました。それで大歓迎となり、渡来からわずか10数年で住民の主食にまでなり、人口も増えました。

沖縄に定着したサツマイモは、九州各地にくり返し伝えられましたが、沖縄とは違い、なかなか定着しませんでした。なぜでしょう？

当時は石高（こくだか）制社会でした。どの領主も石高の基盤である米の増産には熱心でしたが、年貢の対象にはとてなりそうもないサツマイモには無関心でした。また、農民側も作りなれない作物には、手を出したがりなかつたようです。

関東(江戸)への サツマイモ伝来ルート



進貢船



一六〇五年に野国^{のくに}総管^{そうかん}は、
 中国の福建省よりサツマイモを
 沖縄にもちかえり、ひろめた。

2 関東へのサツマイモ導入：青木昆陽

沖縄でサツマイモ栽培が盛んになってから100年以上にもなる1732（享保17）年のことでした。ウンカの異常大発生により、中国・四国・九州のイネなどの農作物が全滅状態になり、多くの餓死者がでました。

「享保の大飢饉（だいききん）」がそれでしたが、当時、ようやくサツマイモ栽培が盛んになってきた薩摩藩の村々や長崎などでは、一人の餓死者も出さずにすみました。それが世間に知れ渡り、サツマイモは飢饉に備えてどこでも作っておかなければならない「救荒作物」になりました。

ときの将軍、徳川吉宗もサツマイモをお膝元の関東でも作らせなければならぬものと思うようになりました。といってもそれは熱帯原産のものだけに、寒さにだけはとても弱いものです。西日本の温暖なところと違い、関東の冬は長く、寒さもきびしいです。そのため、それは簡単なことではありませんでした。そのようなところでサツマイモを作るには、その苗を畑に植えなければならぬ最適期までに作れるか、どうかにかかっています。そのためには関東独自の苗床の考案とその管理方法の研究が必要でした。

そのとき、タイミングよく現われたのが江戸で儒学の私塾を開いていた青木昆陽（あおきこんよう）でした。昆陽は主として中国の農書『農政全書』によりながら、サツマイモのさまざまな効用と寒さにだけはとても弱い特性などを挙げました。その上で、その栽培を推奨する「蕃藷考（ばんしょこう）」を書きました。それが江戸の町奉行であり、関東の農政も兼務していた大岡越前守忠相を通して将軍に献じられました。

吉宗はそれに目を通して喜び、昆陽に関東でのサツマイモの試作を命じました。昆陽に与えられたサツマイモの試作地は、江戸の御薬園内と町奉行の管理下にあった養生所内、そして町奉行与力給地であった上総の不動堂村（千葉県九十九里町）と下総の馬加（うまくわり）村（千葉市花見川区幕張）でした。昆陽が準備した苗床の具合が良かったからでしょう、試作は4か所とも成功し、関東でもサツマイモは作れるものであることが実証されました。それは享保の大飢饉から3年後の1735（享保20）年のことでした。

江戸時代の
大飢饉では、
たくさん
の
餓死者や
離村者が
でた。



享保二〇年(1735)、青木昆陽(37歳)は
サツマイモの試作に成功。

江戸での試作地は、
小石川御藻園
内と、その中に
開設された
「養生所」内。
(2カ所)



3 川越イモの元祖：吉田弥右衛門

広大な武蔵野台地は、地力の低い火山灰土である関東ローム層で厚く覆われています。江戸時代のその多くは幕府領や旗本領でしたが、川越城の周辺だけは川越藩領になっていました。

そこに開かれた畑作新田村の一つ、南永井村（所沢市）の名主、吉田弥右衛門（よしだ・やえもん）は、飢饉に強いというサツマイモの栽培が関東でも始まったことを知り、それを自分の村の人たちにも作らせたくまりました。水利の便がないだけでなく、土地がやせすぎている台地での農業はきびしく、何を作ってもろくにとれません。そのため多発する飢饉のたびに、餓死者や村からの逃亡者がでていたからです。

青木昆陽の試作地の一つに選ばれた馬加村のサツマイモ栽培法と冬季のイモ保存法は、近隣の村々に少しずつ伝わっていきました。その一つに、上総の志井津村（千葉県市原市）がありました。

弥右衛門は顔の広い人でした。江戸のある商人から、「江戸湾岸の半農半漁の村、志井津村にサツマイモ作りが上手な長十郎という人がいる。サツマイモを作ってみたいのならそこで習ってくるのが良い」と教えられました。

弥右衛門は26歳の息子、弥左衛門を長十郎さんのところへやり、サツマイモの栽培法と貯蔵法を習わせ、種イモも買ってこさせました。それは昆陽の試作から16年後の1751（寛延4）年2月のことでした。

その年、さっそく弥右衛門が息子と一緒にこなった試作は成功し、イモがたくさんとれました。その冬期貯蔵も無事でした。翌春、弥右衛門は村人たちに種イモを配り、栽培を勧めました。南永井に定着したサツマイモ栽培は、近隣の村々に少しずつ伝わっていきました。

弥右衛門が飢饉対策として村びとたちに奨励したサツマイモ栽培は、やがて農家のふだんの日の食糧になりました。さらに江戸に焼きいも屋が現れると、そこ向けの商品作物にまでなりました。おかげで人びとの暮らしがようやく安定するようになりました。

弥右衛門のサツマイモ導入から250年以上もたった2006（平成18）年のことです。その子孫たちが、三富・富岡総鎮守の神明社境内に、昆陽と弥右衛門に感謝し二人を神として祀るお宮を造りました。

四代目名主・吉田弥右衛門 よしだやえもん

いまでも

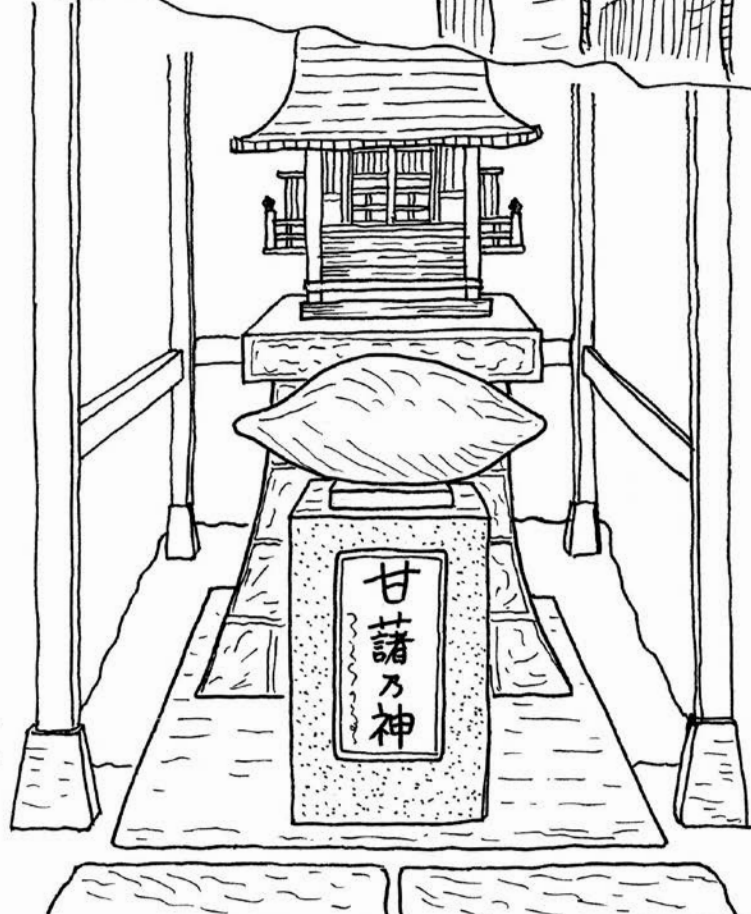
吉田家には、弥右衛門が

書いた覚書が

残っている。



青木昆陽と吉田弥右衛門
をまつる「甘諸乃神」
いものかみ



三富・富岡総鎮守 神明社氏子会
平成十八年十一月二十三日

4 江戸で焼きいも屋ブームがおこる

関西のサツマイモ栽培は関東より早く、京都では享保の大飢饉前からすでに焼きいも屋が現われていました。もっとも関西では焼きいも売りより、蒸しいも売りのほうが盛んでした。江戸でもまず蒸しいもを売る店が現われましたが、それは大騒ぎされるほどのものにはなりませんでした。

江戸の町数は俗に「八百八町」といわれますが、江戸時代後期のそれは、その2倍以上になっています。その町の出入り口には治安維持のための木戸があり、その木戸際に木戸番屋（きどばんや）がありました。

「番太郎」と呼ばれていた木戸番がそこに住み、朝・晩の木戸の開閉や、夜の火の番などをやっていました。木戸番はそれぞれの町内から給金をもらっていましたが、金額はわずかなものでした。それで木戸番屋の中で、雑貨や駄菓子などを内職として売ることを許されていました。

幕臣の山田桂翁が1831（天保2）年、72歳のときにまとめた『宝暦現来集』にこうあります。「寛政5（1793）年の冬、本郷四丁目番屋にて、初めて八里半と云う行燈（あんどん）を出し、焼芋売り始めけり、其の以前むし芋ばかりなり」「今は町ごとに焼芋ばかりにて蒸し芋少なし」。

木戸番の一人が始めた焼きいもは江戸っ子に受け、大評判になりました。それを見た江戸中の木戸番がわれもわれもとサツマイモを焼いて売ようになりました。それで江戸っ子の冬のおやつといえば、焼きいもとなりました。

イモの焼き方は、最初はほうろく（焙烙）焼きでした。でも、焙烙は素焼きで割れやすいので大きなものはありません。そこで大きなカマドをつくり、それに鉄鑄物の大きな平釜を載せて大量のイモを焼くようになりました。「釜焼き（かまやき）」がそれで、これは関東大震災ごろまで続きました。

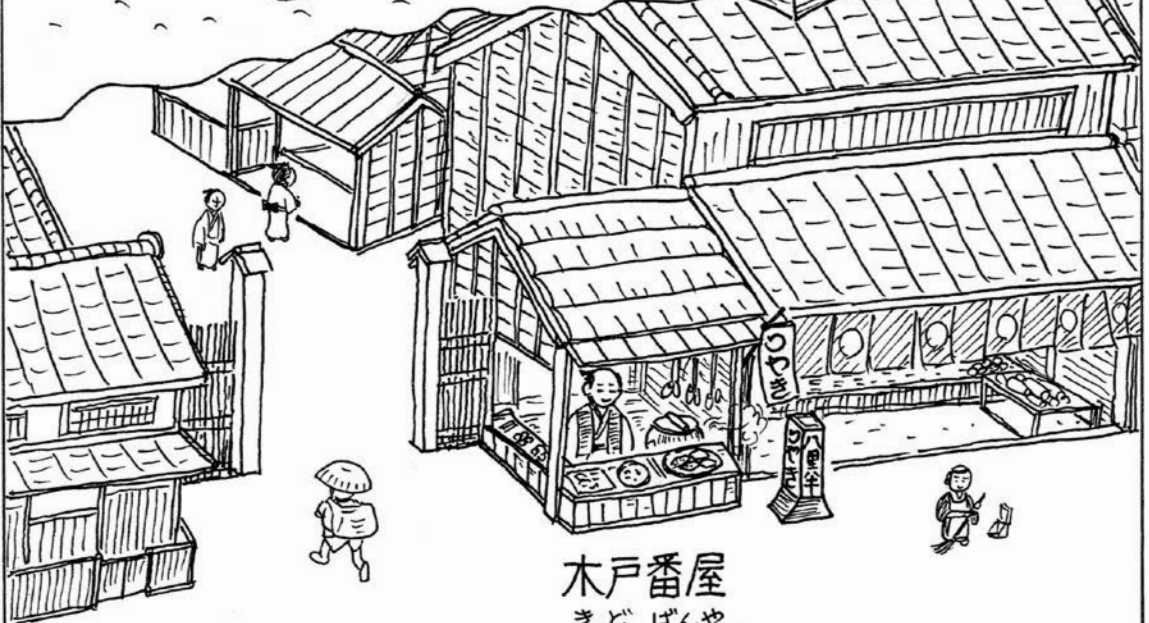
江戸っ子に焼きいもが受けた最大の理由は、値段がとても安かったからでした。当時、江戸で安い食べ物の代表は「そば（蕎麦）」で、その1杯は長い間16文でした。ところが焼きいもなら、「10文も買えば食べ盛りの書生（学生）でも朝飯代わりになる」といわれたほどの量がありました。

江戸時代後期

寛政の頃
(一七八九〜一八〇二)



江戸の町に焼きいも屋が
あらわれ、大人気となった。



木戸番屋
きどばんや

5 首都の焼きいも屋用イモの供給地

百万人都市であった江戸周辺には、その住民にとって必要な小松菜・ネギ・ショウガ・ダイコン・サトイモ・ゴボウなどをつくる野菜農家がたくさんありました。江戸で突然必要になった焼きいも用イモは、そのような野菜農家が自家用として作っていたサツマイモの余りものでした。

そのため、それだけではすぐ足りなくなりました。焼きいも関係業者はあわてて野菜農家に焼きいも用のイモの生産を頼みましたが、承知してもらえませんでした。売るためのサツマイモを作るより、ほかの野菜を作るほうがはるかに有利だったからです。

そうとなればその野菜産地の外側に、売るためのサツマイモ産地を新規に作るしかありません。業者はその候補地を探しましたが適地は限られていました。焼きいもが安かったということは、原料イモの値段も安いものであったということになります。安くて重く、かさばる。そういうものの長距離大量輸送は、陸送では合いません。舟で運ぶしかありません。

それで選ばれたのが2か所でした。一つは昆陽のサツマイモ試作地の一つであり、関東のサツマイモ作りの先進地になった下総の馬加村地方でした。

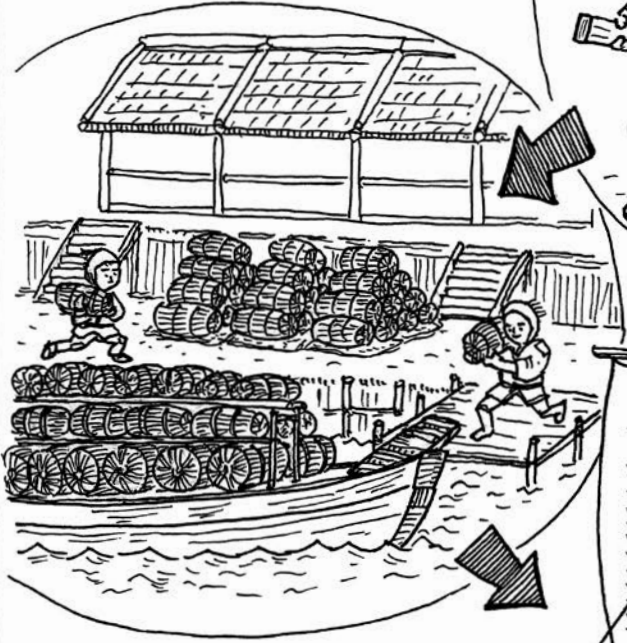
もう一つは前述のように、馬加村系列の志井津村からサツマイモそのものと、その栽培法を導入していた川越地方でした。前者には江戸湾の海運がありました。後者には川越と江戸を直接結ぶ新河岸川の水運がありました。

両者の江戸へのサツマイモ供給力は互角でしたが、江戸っ子は川越イモの方を好み、「本場物は川越」としました。首都で一番ということは、日本一ということになります。それで「サツマイモなら川越」となりました。

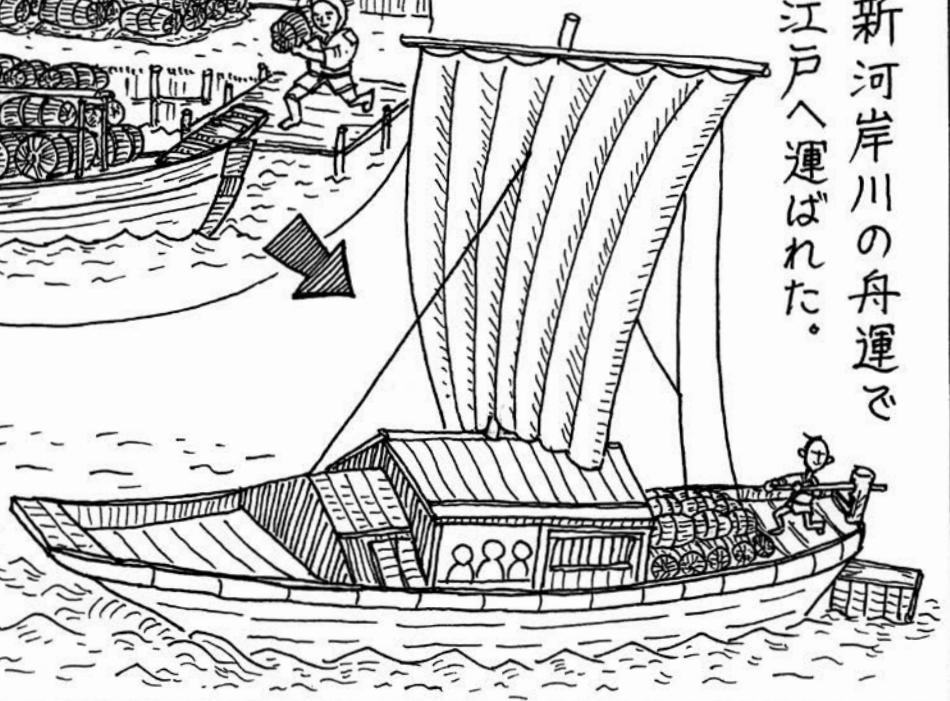
江戸時代後期から明治前期にかけて、相撲番付にならった木版1枚摺りのさまざまな番付類が盛んに出ました。その一つ「天保時代名物競」のどん尻に、「川越 薩摩芋」が載りました。

その後の諸国名産番付を見ますと、川越いもは幕内の中位あたりまで出世しています。ところがサツマイモで知られる薩摩や鹿児島は番付類に出てきません。なぜでしょう？ そのサツマイモの多くは自家用で、売るためのものではなかったからです。

農家でサツマイモは
俵に詰められ、河岸の
船問屋に
運ばれた。



新河岸川の舟運で
江戸へ運ばれた。



6 「紅赤」出現以前の埼玉のサツマイモ

江戸の焼きいも用イモとして発展した川越イモの品種は「赤づる」と「青づる」の2種でした。では大宮台地ではどんなサツマイモを作っていたのでしょうか？

北足立郡農会刊『埼玉県北足立郡事一班』の「甘藷」の項に、明治31年の作付け反別475町歩、明治40年のそれは528町歩とあり、「品種の主なるものは八つ頭（ママ）、肩拔、青蔓、金時等」とあります。

明治31年といえば北足立郡木崎村針ヶ谷の山田いちが「八つ房」の畑でそれが突然変異したイモ、「紅赤」を発見した年です。それはまた東京などで「金時（きんとき）」とも呼ばれるようになったイモです。

上掲の記事から、それから9年後の北足立郡のサツマイモ畑が50余町歩も急増していることがわかります。それは「紅赤」の出現により、「紅赤ブーム」が興ったからのようです。

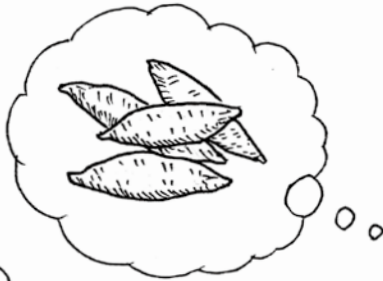
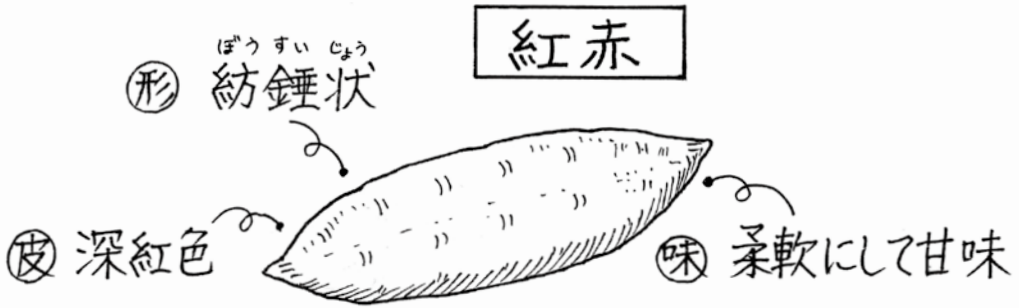
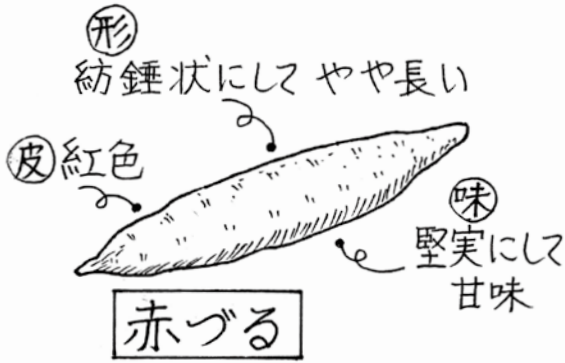
ところで『北足立郡事一班』に「八つ頭」とあるのは、「八つ房」のミスプリントと思われます。「八つ頭」はサトイモの1種です。また大宮台地に「赤づる」はないものの、川越いも産地と同じ「青づる」はあったことがわかります。

川越イモの本場は南永井（所沢市）・北永井（三芳町）の「両永井」と上富（三芳町）・中富（所沢市）・下富（所沢市）の「三富新田」でした。その名産地の一つ、上富村の稲吉綱五郎著「甘藷記」（1913〈大正2〉年）に「赤づる」と「青づる」、そして「紅赤」の特徴がこうあります。

「赤蔓（あかづる） 形状 紡錘状にしてやや円長 色沢 紅色 質と味 堅実にして甘味」・「青蔓（あおづる） 形状 赤蔓と同じ 色沢 浅紅色 質と味 やや軟らかくして甘味」・「紅赤 形状 紡錘形 色沢 深紅 質と味 柔軟にして甘味」。

「本村に於いて栽培せらるる大部分は赤蔓青蔓の二種なり。而して赤蔓は品質最も優良なれども肥沃の地及び多量の肥料を要し、青蔓は品質やや劣れるも発育力比較的旺盛なれば、赤蔓の如く地質を選び肥料を多く施すの要なし。此の二種は共に冬季の焼芋に適す。紅赤は初秋、晩春に於ける蒸し芋に賞用せられる」。

皮の色が美しい「紅赤」は、最初は蒸しいも専用でしたが、やがて焼きいも用になりました。



(1913)
大正2年



上^{かみ}富^{とみ}(三芳町)の人・
稻^{いな}吉^{よし}綱^{つな}五^ご郎^{ろう}

7 川越の赤沢仁兵衛：サツマイモ増収法を確立

関東でサツマイモの先生と言えば青木昆陽ですが、川越地方にはもう一人の先生、赤沢仁兵衛（あかざわ・にへえ）がいました。サツマイモは温暖なところなら、どこでもよくできるものとされていますが、品種によっては作りにくいものもあります。「赤づる」や、それに取って代わった「紅赤」がそれでした。

川越イモの産地では「赤づる」よりももっと作りづらいつわられた「紅赤」が現れても驚きませんでした。「赤沢式」という、どんな品種にも当てはまる合理的な栽培法がすでに普及していたからです。

その開発者は幕末生まれの今福（川越市）の人、赤沢仁兵衛でした。武蔵野台地での農業には、1戸当たり少なくとも1町歩は欲しいとされていました。それなのに仁兵衛の家の畑は、その半分の5反歩しかありませんでした。

仁兵衛はその少ない畑で人並みの暮らしをするためには、当時最も有利な作物とされていたサツマイモの単収（単位面積当たり収量）を2倍以上にするしかないと思いました。それも作り安い「青づる」ではなく、作りにくいが高品質で値段の良い「赤づる」でねらわなければならないとし、その研究に没頭しました。

仁兵衛は地元の農家がなんとなくやってきたイモの作りの在来法を徹底的に点検し、より良いと思われる方法を考えてはすぐ実験してみました。それで結果が良かったことだけを自己流のイモ作り法に取り込んでいきました。

すると単収が面白いように上がり、「赤づる」でも、だれがやっても在来法の2倍はとれる方法を確立しました。仁兵衛はそれを自ら「赤沢式」と唱え、川越イモの産地を回っては、その人々にその要点を教えました。

そのポイントは、種イモはくずイモではだめ。良いイモを選び、それを惜しげもなく使う。苗を畑に挿す最適期は小麦の花が咲く頃である。苗床管理はその時期に間に合うようにおこなう。苗を挿すウネはできるだけ高くする。苗の挿し方は斜め挿しではなく、釣り針型にする。肥料は灰と自家製堆肥が中心で、それをたくさん用意するなどでした。

1910年
赤沢式（明治期）甘藷栽培法

- 1) よい苗をつくる。そのためには、クズイモでなく、形・色の良い中位の大きさのイモを種イモとする。
- 2) 肥料は灰と自家製の堆肥で、とくに堆肥はたくさん使う。
- 3) 苗を挿すウネはできるだけ高くする。苗の挿し方は、面倒でも釣針つりばり型にする。



今福（川越）
農民

赤沢あかざわ仁兵衛にへえ

8 天保期の大宮台地のサツマイモ

江戸の焼きいも用イモとして発展した川越イモの生産は、文化・文政期（1804～30）頃から盛んになり、次の天保期（1830～44）には早くも江戸っ子に「本場もの」と言われるまでになりました。

では「紅赤」の発祥地、大宮台地のその頃のサツマイモ栽培は、どんな具合だったのでしょうか？ 川越地方ほど盛んではありませんでしたが、ポツポツ、自家用だけではなく売るための栽培が始まっていました。

「紅赤」を世に出した山田いちは、埼玉県北足立郡木崎村針ヶ谷の人でした。そこは現在、さいたま市浦和区北浦和になっています。その近くの浦和区本太（もとぶと）の吉野家文書に1831（天保2）年のサツマイモ販売記録があります。

さいたま市緑区三室の1842（天保13）年の村明細帳には物産の一つとしてサツマイモが載っています。山田いちの村の周辺では、販売用のサツマイモ作りが盛んになりはじめていたことがわかります。そこより北の中分村（なかぶん・上尾市）の豪農、矢部家は紅花栽培で有名な家ですが、天保期には売るためのサツマイモを毎年2～3反作っていました。

サツマイモの販売で面白いのは大間村（おおま・鴻巣市）の福島貞雄が1839（天保10）年頃書いた「耕作仕様書」にある「早掘り」の奨励です。

そこには普通の収穫期より早い時期に、手探りでサツマイモの大きいものだけを早掘りして売るのが良い。「儲（もう）かる」とあります。その売り先が江戸であったのかどうかはわかりませんが、現代にも当てはまるそのような販売方法が、すでに大宮台地にあったことがわかります。

同じサツマイモでも自家用としてしか作っていない地方と、売るために作っている地方とでは、農家の心構えが違います。

山田いちは大宮台地の中で、もっとも首都に近い所の人でした。その地の利を活かし、できるだけ良いものを作り、それを首都で少しでも有利に売りたいとする人々の多い所で生まれ、育っています。

いちが「紅赤」を発見し、世に出せたわけの一つは、そこにそのような熱気がみなぎっていたからでもあったように思われます。

大間村

※鴻巣市

中山道

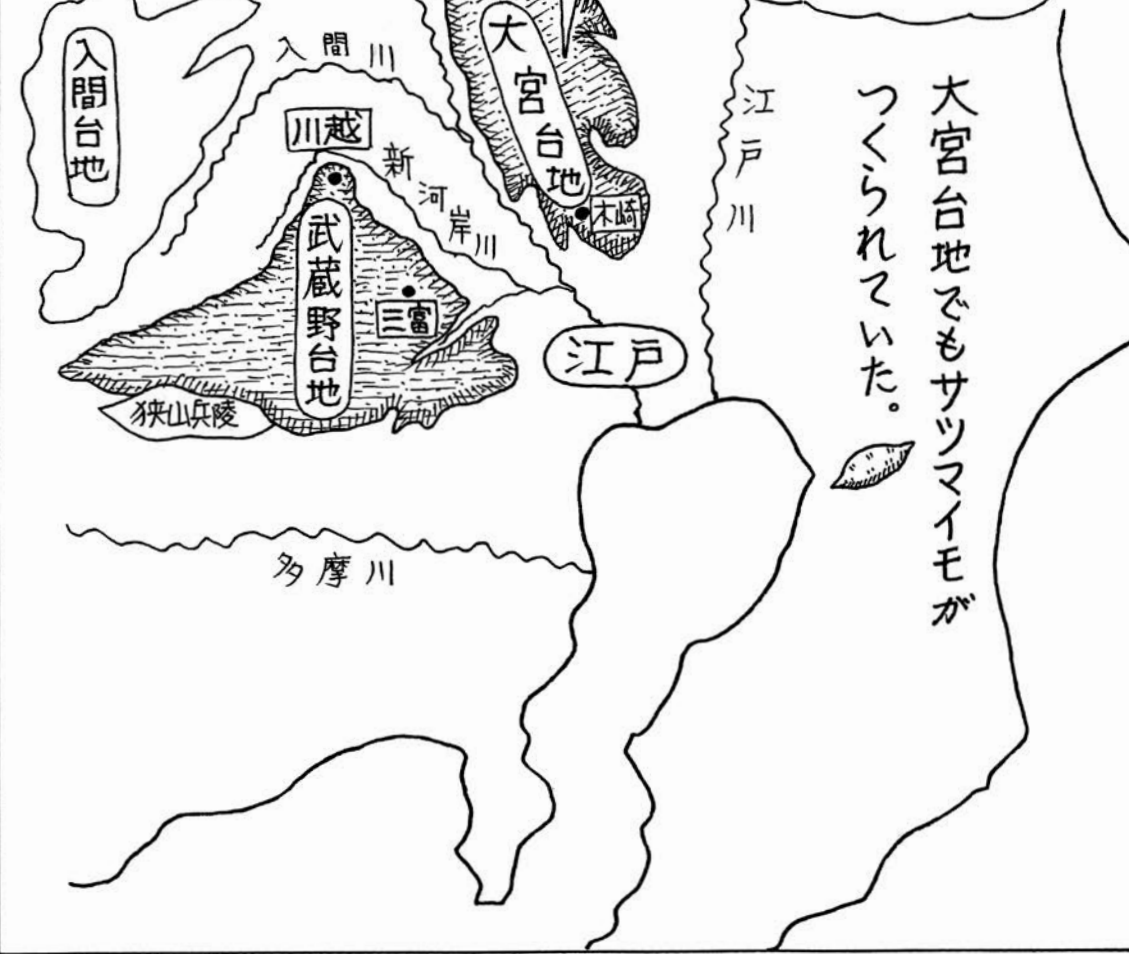
中分村

※上尾市

中山道

木崎村

※北浦和



大宮台地でもサツマイモが
つくられていた。

9 明治31年、35歳の山田いち、 「八つ房」より「紅赤」いも発見

山田いちが自分のサツマイモ畑で「紅赤」を発見したのは1898（明治31）年の秋で、35歳のときのことでした。埼玉県農業試験場技師、長谷川正著「埼玉県に於ける甘藷の栽培」（養賢堂刊「農耕及園芸」14巻1号、1939〈昭和14〉年）に、「八つ房」は「赤づる」や「青づる」よりも品質がよく、単収も多かったので、それに代わるものとして増えたとあります。

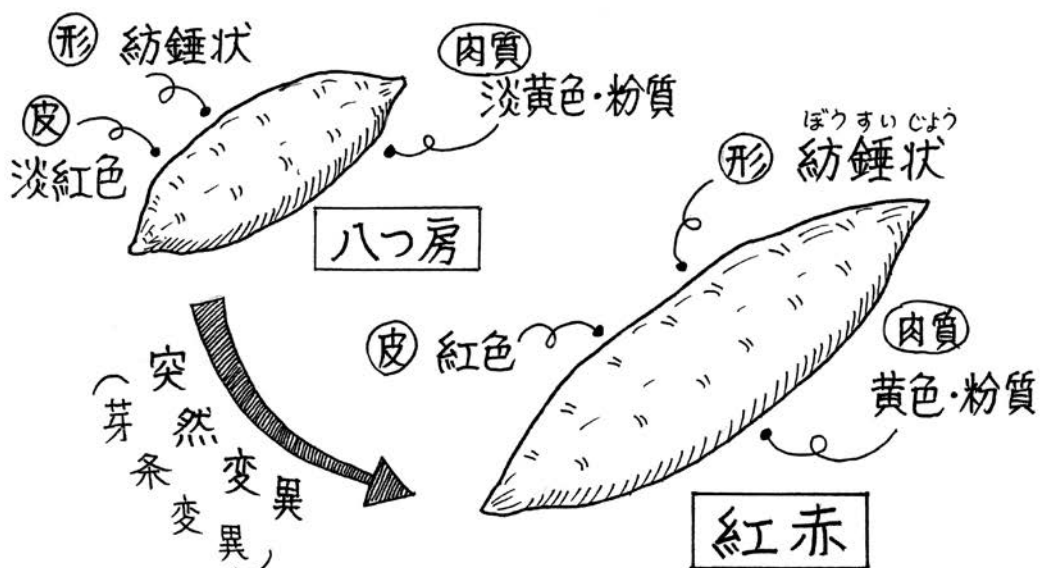
いちの家の近くに市川平一郎という人が居りました。1896（明治29）年のこと、いち市川さんが「八つ房」という新しいサツマイモの種芋をどこからか手に入れ、今年からそれを作るという話を聞きました。

いち自分もそれを作ってみたくなり、その種いもを分けてもらいに市川さんの家に何度も行きました。ところがそれが少ししかなかったため、いくら頼んでも分けてくれません。いちそれでもあきらめず、頼み続けたので相手は根負けしたようです、しぶしぶ3本だけ分けてくれました。

いちは大喜びでそれを苗床に入れました。1年目はその種いもをできるだけたくさん作ることにしたので、2年目には1反歩もの「八つ房」を作ることができました。兼業農家のいちの家は少なく、5反ほどでした。それだけに、それはかなり思い切ったやりかたでしたが、それがよかったようです。「八つ房」の皮の色は紅色です。秋になってそれを掘っていると、土の中から突然、皮の紅色が特別濃く、目の覚めるように美しいイモが現われました。いちびっくりしてしまいました。でも、すぐうれしくなってきました。これは「ものになるぞ」と直感したからです。それで注意深く掘り取り作業を続けていくと、全部でそんな株が7株もでてきたそうです。

いちはその中から種イモには使えそうもない細いイモだけを蒸して食べてみました。するとその味は「八つ房」よりももっと上品で、おいしいものでした。

サツマイモは突然変異することが多いものです。それにしても「八つ房」を作り始めてわずか2年目に、サツマイモの女王といわれるほどの絶品が現われるとは、いちにとって夢のようなことであつたはずで。



山田いち(35歳)
 が、八つ房より
 突然変異した
 「紅赤」を発見。

明治31年(1898)の
 木崎村(北浦和)



10 「紅赤」普及の功労者：吉岡三喜蔵

山田いちが幕末の1863（文久3）年に生まれました。父は畳屋で中山道沿いに店を持ち、5反ほどの畑も持っていました。その父は、いちが12歳のときに亡くなってしまいました。三人姉妹の長女であったいちが、母を助け、一緒に畑仕事を熱心に行う孝行娘でした。

そのいちが18歳のとき、結婚しました。お婿さんとして山田家に入ってくれた啓次郎が畳屋を継いでくれたので、家業を復活させることができました。でも夫は畳屋の仕事が忙しく、畑仕事は、やはりいちの担当でした。

いちが女性の身でありながら、「紅赤」を発見し、世に出すという大きな仕事をやれたわけは、そのような家庭事情にもありました。

いちが「八つ房」の畑から生まれた新種のサツマイモを慎重に増やし、それから2年目の秋、近くの蕨の青物問屋に5俵ほど出してみました。するとびっくりするほどの高値で売れました。嬉しくなったいちが、そのイモを東京・駒込の問屋に出してみると、そこでもやはり高値で売れました。

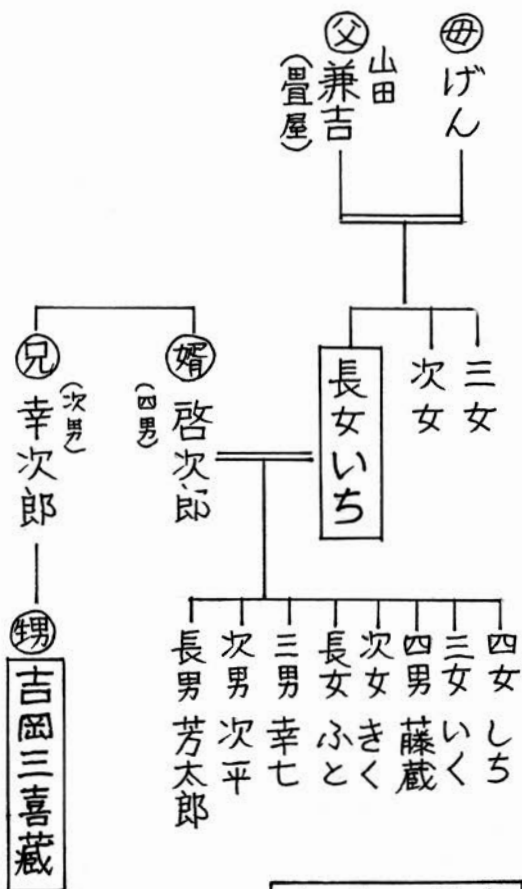
それが世間に知れ渡り、その苗や種いもを求める人たちがいちの家にひっきりなしにやってきました。でも、いちの家の畑は少ないし、いちが子育ての真っ最中でもありました。来客の求めに対応したくても、それができなくて困ってしまいました。

そのときに助けてくれたのが、いちの甥の吉岡三喜蔵（よしおかみきぞう）でした。専業農家の三喜蔵の家は、いちの家のすぐそばにありました。

働き者として知られていた三喜蔵は、「いちのイモ」に「紅赤」という名を付け、その苗と種イモの生産に全力を投入してくれました。自分の畑を種いも取り専用の畑にしました。大きな苗床を次々に作り、種いもを貯蔵するためのアナグラ（穴蔵）もたくさん掘りました。さらに親類の農家などに種苗の生産を頼みました。そのようにして揃えた大量の苗や種いもを、関東一円はもちろんのこと、そこより遠い全国各地にも鉄道便でどんどん送りました。

三喜蔵の活躍により、「紅赤」は埼玉県下だけでなく、関東各地に急速に普及しました。東京都の「金時（きんとき）」・神奈川県高座郡の「高座赤」・千葉県「千葉赤」・茨城県の「茨城赤」などがそれでした。

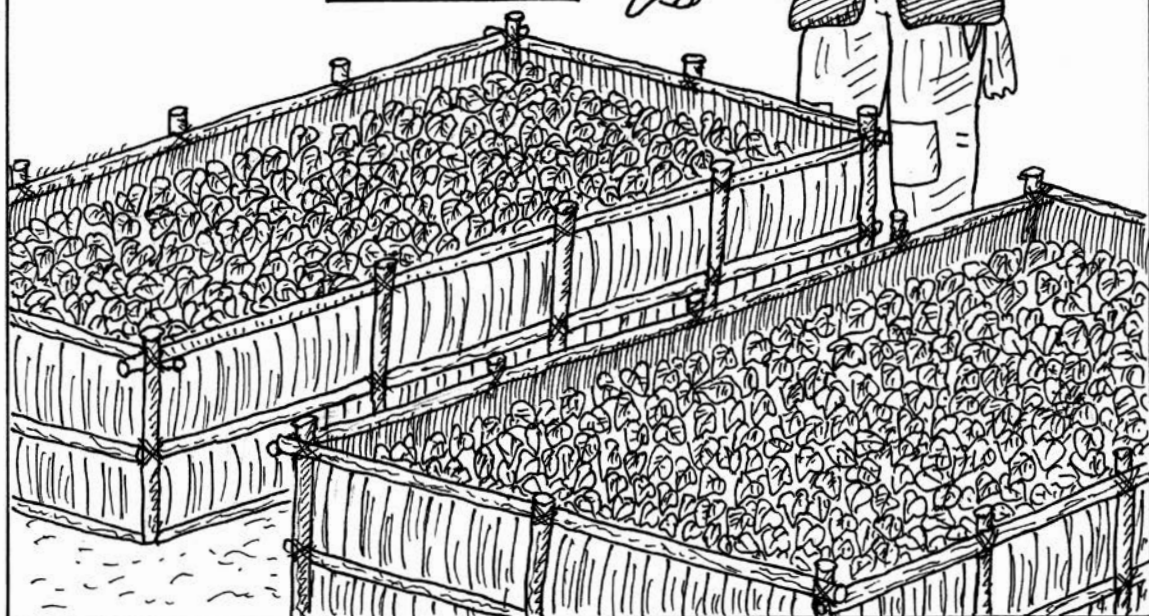
(山田家の系図)



山田いちの親戚(甥)の
よしおがみきぞう
吉岡三喜蔵は、
「いちのイモ」を「紅赤」と
名付けて、広く普及した。



紅赤の苗床



11 東北地方へ進出した大宮台地のサツマイモ

大宮台地のサツマイモの販路を東北地方に開いただけでなく、埼玉県甘藷商同業組合を設立し、埼玉県のサツマイモの発展に尽くした人といえば蓮田市の飯野喜四郎（いいのきしろう）になります。

1868（明治1）年に蓮田で生まれた喜四郎は、1887（明治20）年、東北本線蓮田駅前に飯野運送店を開きました。同線が福島県の白河まで開通した1889（明治22）年のことでした。地元の商人に、そのサツマイモを白河で売らせてみました。サツマイモが作れなかった当時の東北なら売れると思ったからでした。すると鉄道貨車2台分のイモが、こっちの言い値どおりで、あっという間に売切れてしまいました。あわてて貨車3台分のイモを急送してみると、それもたちまち面白いように売れてしまいました。

東北へ鉄道でサツマイモを運べば儲かるとなりました。その鉄道は白河から郡山へ、さらにその奥へとどんどん延びていきます。大宮台地の商人たちは、それぞれの地元のサツマイモを買い集めては東北地方へ送るようになりました。

ところがその中に悪い業者がいました。イモ俵の中に細い屑イモや傷イモなどを混ぜて売りました。それで大宮台地のサツマイモの評判がたちまち悪くなり、まったく売れなくなってしまいました。

大宮台地産のサツマイモを特産物にしたかった喜四郎はがっかりしてしまいました。それでも気を取り直し、まじめな商人だけを集めて甘藷商組合をつくりました。大宮に事務所を設け、検査員を置いてイモ俵の中身をいちいち徹底的に調べさせ、合格したものだけを発送することにしました。

その組合は1918（大正7）年に「埼玉県甘藷商同業組合」（飯野喜四郎組合長）に発展し、事務所も北足立郡の郡役所内に置かせてもらえるようになりました。

また扱うイモも雑多な品種ではなく、「紅赤」だけにしぼりました。それで評判がようやく良くなり、その販路は、東北や北海道方面だけでなく、東京や信越方面などにも伸び、全盛期に入りました。大正後期の北足立郡のサツマイモ畑は、実にその9割までが「紅赤」になっています。

蓮田生まれの

飯野喜四郎は、

埼玉県甘藷商同業組合
を設立し、サツマイモの
発展に尽力した。



喜四郎は蓮田駅前「飯野運送店」を
開き、東北地方へサツマイモを出荷した。

（氷川神社裏の大宮公園内）
サツマイモが埼玉県の特産物に
なったのを記念し、江戸時代の甘
藷先生・青木昆陽の碑が
建立された。

青木昆陽先生之碑

昭和4年8月建立



12 昭和6年“山田いち”女性で初の「富民賞」受賞

毎日新聞社の第5代社長、本山彦一は「農村は日本の背骨である。経済的にも、精神的にも富まなければならない」という信念から、1927（昭和2）年、私財を投じて財団法人「富民協会」を設立しました。その事業の一つに「富民賞」の設定がありました。

その賞の最初は農業についての学術的功労者に与えられていましたが、それだけでは片手落ちではないか。農村で農業に従事しながら農業界に貢献している人たちも、表彰の対象にしなければならないとなりました。

それで1931（昭和6）年からは、農民の中からも優れた人を選ぶことになりました。その最初の年に、いちを受賞者5人（男性4人・女性1人）のうちの1人となり、賞状と金盃1個をもらいました。

それを祝う山田いち関係のさまざまな記事が、東京日日新聞埼玉版にたびたび載りました。

西尾敏彦著『農業技術を創った人たちⅡ』（家の光協会、2003年）の第16話は「主婦が発見したサツマイモの女王『紅赤』」です。

西尾氏は同書で東京日日新聞、1931（昭和6）年9月30日の埼玉版に載った山田いちの話に特に注目され、こう書かれています。

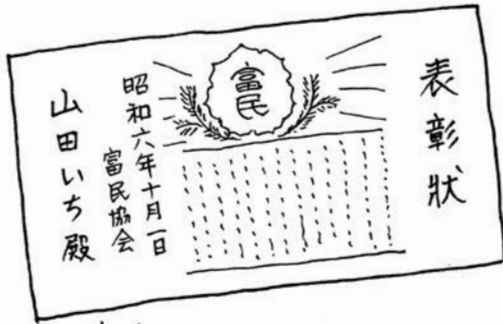
「周囲の賞賛に対し、彼女は『全く飛んでもないことでございます。ただほんのつけたというだけでございます』と答えたという。いちは謙遜するが、品種改良とは〈みつける〉ことである。交配品種であれ、最新のバイテク育種であれ、緻密な観察なしに、すぐれた品種は生まれてこない。彼女の『みつけた』ことの意味は、科学技術が高度に発達した今日でも、少しも損なわれるものではない」（178頁）。

当時の川越イモは完全に「紅赤」だけになっていて、その名声は日本中に^{とどろ}轟いていました。大阪生まれの文人、林春隆著『食味随筆野菜百珍』（大阪時事新報社、1930年）の「第3話・蕃薯の話」にも、こうあります。「さて、いもの種類は紅薯と白薯とに分かって、その品種は武蔵川越を第一として、その付近の産地は皆旨い薯をだす」。

紅赤の発見により山田いち(68歳)は、

昭和6年(1931)10月(財)富民協会より

「富民賞」がおくられた。



金盃

ただ、ほんの見つけ
たということまでござ
います……。



13 戦争による食糧難時代の「紅赤」

わが国は昭和の初期から軍国主義の道を歩み始めました。1931（昭和6）年の満州事変、1937年からの日中戦争、そして1941（昭和16）年の太平洋戦争への突入と、戦線は拡大する一方でした。その中で「量より質」の「紅赤」は時代に合わなくなり、その畑は消えて行きました。

わが国は近代戦に不可欠の石油だけでなく、主食の米も自給できませんでした。国は日中戦争が始まった頃から、ガソリンを節約するため、それに燃料用アルコールを混入することにしました。その大增産のための原料として選ばれたのがイモ類、とりわけサツマイモでした。その大産地に国営アルコール工場が次々に建設されました。

関東でのそれは千葉市と茨城県の石岡市に建設されました。そこで使われた工業用のサツマイモは質より量の多収いも、「沖縄100号」や「茨城1号」でした。また西日本では、その名が危機的国情をよく表わしている多収いも、「護国蒞（ごこくいも）」の栽培が奨励されました。

主食の米や、その不足分を補う麦類・イモ類などの国家管理は、太平洋戦争の2年目、1942（昭和17）年制定の「食糧管理法」により、徹底的に実施されました。

農家は自家用食糧として認められたもの以外は全部、国が定める公定価格で国に提供する「供出」をしなければならなくなりました。国は供出された食糧を非農家に配給しましたが、戦況が悪化するにつれて米の割合が減り、サツマイモなどの代用品の割合が増えました。そのイモはアルコール製造用の味もそっ気もないものばかりでした。工業用のイモが食糧に転用されたため、国民は顔をしかめました。

戦争による食糧難は戦争中より終戦直後の2～3年の方がさらに深刻でした。社会が混乱し、食糧配給の遅配や、欠配が続発しました。

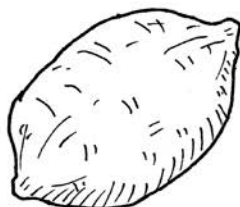
非農家の人たちは餓死しないために、農村へ食糧のヤミ買いに出るしかありませんでした。そこでなんとか、やっと手にすることができた食糧といえ、やはりアルコール製造用のまずいイモぐらいのものでした。

×



・収量少ない
紅赤
・作りにくい

○



沖縄100号



茨城1号

・収量が多い
・作りやすい



アルコール工場へ

戦争中



ガソリンに
混ぜるアルコール
を増産せよ!



日本の軍隊



ガマンして
食べなさい……

また、まずい
オイモか……

食糧不足

14 戦後の「紅赤」、生産が激減

食糧管理法下の供出イモの品種にはなんの制限もありませんでした。農家は国から割り当てられた量さえ供出できれば、それで良いとされていました。

川越イモ産地の一つで、その割り当て量がわかるものに狭山市の『狭山市史通史編Ⅱ』（1995〈平成7〉年）があります。

同書によれば、戦前のサツマイモ1反当たり収量は少なく、「紅赤」で150貫。自家用食糧の「太白」でも200～300貫でした。それなのに供出割当は1反で450貫は取れるものとされていました。それで「紅赤」は作りたくても、作れなくなり、1反で450貫は何とかできる「沖縄100号」や「茨城1号」の苗の奪い合いになったとあります。

食糧管理法によるサツマイモの統制が解除され、その自由売買がやっと認められるようになったのは1950（昭和25）年からでした。それで埼玉で期待されたのが、戦前の「紅赤」王国への復帰でした。ところが戦後のそれを取り巻く諸事情は激変し、結局はうまく行きませんでした。

その最大の理由は麦作の消滅でした。麦とサツマイモの相性はとても良いものでした。戦前の川越イモの産地には「麦とサツマイモの輪作が当たり前だったころの『紅赤』に、うまい、まずいはなかった。どこの家の『紅赤』もうまかった」という話が伝わっています。

ところが戦後の国産麦は安い外国産の麦に圧倒され、わが国の麦畑のほとんどが消えました。川越地方の場合、その麦畑の跡に入ったのがハウレンソウ・小松菜・カブ・枝豆などの生鮮野菜でした。その畑には、どうしてもチツソ肥料が残ります。戦後、次々に現われた食用いもの新種はそんな畑でも作れますが、「紅赤」はだめです。チツソ肥料が少しでも多いと、つるばかりが茂りすぎ、イモはとれなくなる「つるぼけ」になってしまいます。

それで「紅赤」はもっとも不利な作物になってしまいました。戦後も70年以上になる現在、まとまったサツマイモ畑が残っているところは三芳町上富地区と川越市内のいも掘り観光農園ぐらいしかありません。しかもその主力品種は「紅赤」ではなく、戦後に現れた作りやすくて、収量の多い新品種になっています。

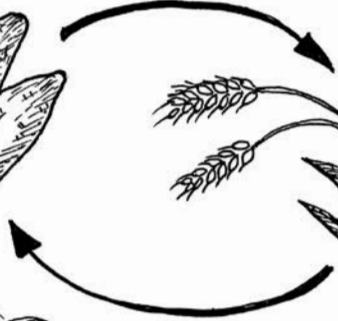
サツマイモと麦の輪作



紅赤



麦



戦前

ほうれん草



戦後



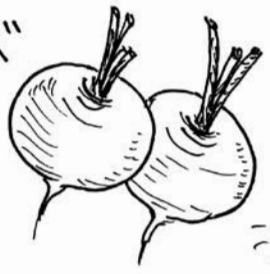
小松菜



枝豆



かぶ



15 伝統作物としての「幻のいも“紅赤”」復活

現在、サツマイモの品種で100年以上も存続しているものは少ないです。その中で一番長寿なものとなると、「紅赤」になります。それには短所があっても、それにしかない長所がいろいろあるからです。火の通りがとても早いこと。食感はホクホクで香りが良く、甘さもほどほどで上品なこと。その天ぷらやきんとんなどは絶品であることなどがそれです。

埼玉では平成期ごろからそれに気が付き、「紅赤」を幻のイモにしてしまっただけではいけない。その良いところを見直すだけでなく、新たな魅力も引き出そうではないかという気運が出てきました。

1992（平成4）年、三芳町上富の農家20数戸が「富（とめ）の川越いも」を生産する「三芳町川越いも振興会」を立ち上げました。同会の会員のサツマイモ畑は、戦後に現われた新種が多くなっていますが、「紅赤」を絶やさないことも会の目的になっています。

晩生種である「紅赤」の旬は遅く、10月の中旬以降になります。その頃、上富の「いも街道」沿いの農家に頼めば、だれもが「紅赤」を買えるようになっています。

また川越市の南部にも「紅赤」にこだわり、それを作り続けてくれている農家があります。

さいたま市でも2009（平成17）年に「さいたま市紅赤研究会」が発足しました。同市の特色はその「紅赤」を使う料理や菓子を売る店が次々に現われ、それが新たな町おこし運動の一つになっていることです。

「紅赤」の見直し運動で頼もしいものに若者の取り組みがあります。埼玉大学有機農業研究会や国際学院埼玉短期大学の学生さんたちがそれで、その人たちは自ら「紅赤」を栽培し、そのさまざまな利用方法を考えてくれています。

2018年は「紅赤発見120年」になります。それに備え、さいたま市・三芳町・川越市の関係者が一堂に集まり、その記念事業の取り組みを考えています。「紅赤」との関係が深い2市1町の人びとが集まり、今後の紅赤保存の展望を話し合えるようになったのは大変すばらしいことです。天国の山田いちさんも「120年記念が楽しみだわ」と、喜んでいることでしょう。

川越市

観光地としてイモ商品があふれている

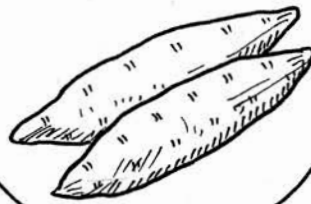


さいたま市

紅赤研究会が発足して紅赤づくりが復活し、各種の紅赤スイーツが売られている



紅赤の保存



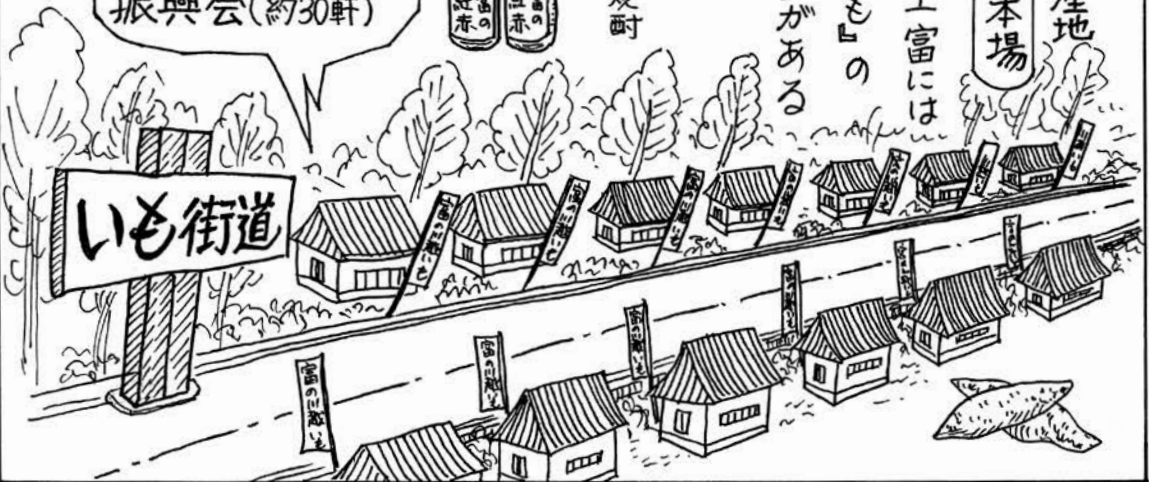
三芳町

生産者による三芳町川越いも振興会(約30軒)



紅赤の産地
本場中の本場
三芳町の上富には『^{じみ}富の川越いも』のいも街道がある

いも街道



「紅赤いも」 ミニ解説メモ

山田英次・記

（歴史）120年も作り続けられている貴重なサツマイモ！

紅赤は、国・県などの試験場が優れたサツマイモを作ろうと力を入れて研究して作り上げた育成品種ではなく、あくまで無名の民間人が120年前に、埼玉県の大宮台地の畑で偶然発見した希少な在来品種です。発見後、大変優良な品種として普及・増産され、大人気を博しました。そして現在も、いまだにファンを持ち続け、保存生産する代表的な特産地（川越いもの本場：三芳町の上富）もある不思議で魅力的なサツマイモです。

日本には、現在いろいろな品種のサツマイモがありますが、「紅赤は、江戸中期の青木昆陽時代のサツマイモの面影を残す唯一のサツマイモで、最も古い系統のイモ」と言われています。「戦前は、埼玉ばかりでなく千葉・神奈川・東京・茨城にても栽培され、金時（キントキ）という名称ばかりでなく、千葉では“千葉赤”、神奈川では“高座赤（高座地方が産地）”、茨城では“茨城赤”として生産が拡大し、そして昭和初期には“西日本の源氏に対して東日本の紅赤”とも言われた代表品種」とされています。

川越地方（川越市・三芳町・所沢市・狭山市・富士見市など）で生産されるサツマイモを一般に「川越いも」と言いますが、ひと昔前まで「川越いも」と言えば“紅赤”だ「紅赤はサツマイモの女王である」と頑固に言い続けられると共に、別面、いもづくり名人のプロの腕を競うイモでもありました。

今でも「紅赤は川越いもの代名詞」と専門家の間では評されていますが、年々生産量は減り、幻のサツマイモとさえ言われはじめていました。しかし、紅赤発祥の地（旧浦和市）のさいたま市でも伝統作物として栽培が復活し、関係者の努力で多様な加工商品化が進み、生産保存の道が見えてきました。

（栽培及び品種の特性）他のサツマイモと比べ栽培が難しい品種！

いもの皮は鮮紅色で、肉質は黄白色で粉質系。いもの形状は長紡錘形で、晩生（おくて）タイプのいも（収穫期は10月中旬～11月中旬）。他の品種と比べ収量が低いため、良質性を追求する品種です。紅赤は栽培しにくい品種といわれ、施肥や天候に対する適応性が小さく、蔓ボケしやすいなど、難しい品種とされています（高品質の紅赤をつくるには経験と熟練が必要と言われます）。栽培の方法は、A：植え付け間隔を広くする、B：肥料を控えめにする、C：うねを大きくする、D：排水をよくするなどの対策が必要と言われます。また、虫に好かれ、他の品種に比べてアブラムシやハダニ、コガ

ネムシなどが特に付きやすいとも言われます。

主な産地は、川越地方（三芳町・川越市・所沢市・狭山市・富士見市など）・さいたま市。また、茨城県などでも特別に栽培されています。

（食味の特性）天ぷらやキントンに適するサツマイモ！

紅赤は一般的に、他のイモよりも火の通りが早いため「天ぷら」や「キントン」に、特に適するイモとされています。食味は、粉質系のほくほくタイプで、甘味は強くなく、ほどよい上品な甘味で、舌触り（絹のように）が良いと言われます。また、イモの風味がしっかりしていると言われます。

特に美味しさを増す時期は、収穫後、年を越した1月～3月頃だとされますが、寒さに弱いため、保存には注意が必要です。

（紅赤発見者）山田いち：1863～1938

明治31年（1898）に、大宮台地上の木崎村針ヶ谷（現さいたま市北浦和）の山田いち（当時35歳）が、自分の畑で「八つ房」種から突然変異した「とりわけ肌の鮮紅色なイモ」を発見しました。食したところ非常に美味であったため、一年試作して増やし、蕨や東京駒込の市場へ出荷しました。従来のイモよりも味が優れていたため、高値で取引され、たちまち評判となりました。親戚の吉岡三喜蔵により「いちのイモ」は「紅赤」と命名され、各地へ普及されて代表品種となりました。山田いちが発見の功績により、68歳になった昭和6年に（農業の改良発達に最も貢献した人に贈られる）「富民賞」が富民協会よりおくられました。

（紅赤普及者）吉岡三喜蔵：1885～1938

吉岡三喜蔵は同じ木崎村で生まれ、山田いちの甥（おい）にあたる篤農家です。発見したのはいちでしたが、紅赤の普及に尽力したのは三喜蔵でした。発見の翌々年、いちから種いも4俵を買い、採種に努力しました。山田家は、畳屋兼業であったため、種いも・いも苗の頒布希望に応ずるにはおのずから限界がありました。三喜蔵は、紅赤の普及を第一に考えて、各地の希望者に種いも・いも苗を安価で譲りました。その普及の功績により昭和7年に、山田いちと共に北足立郡農会より表彰を受けました。

「紅赤」の主な加工商品紹介

（生いもの主な購入法）

・紅赤の生いもの購入先・・・三芳町川越いも振興会（上富地区の「いも街道」沿いの約30軒）では、ほとんどの農家が紅赤を栽培し直売しています。10月中旬～11月にかけて収穫されるので、直接行って購入するか、電話やネット等の通信販売で注文する方法があります。

（紅赤の天ぷら）

・川越の「いも膳」では、10月中旬～5月の約8ヵ月間、紅赤の天ぷらが食べられます。「いも点心」や「いも懐石」などのサツマイモ料理があります。

（紅赤の焼きいも）

・不定期ですが、秋から冬にかけて川越の観光地「菓子屋横丁（玉力の店頭脇）」に、土・日・祝日等に「幸芋」（三芳町の焼きいも屋：井上）が出店します。10月下旬～3月頃にかけて、紅赤の焼きいもが安価で販売されます。

（各種の加工商品）

・紅赤の芋せんべい・・・川越の芋せんべい屋「東洋堂」で、季節になると11月頃から特別に「紅赤の芋せんべい」が焼かれ、売られます。

・紅赤のいもビール・・・川越の協同商事ビール部門「コエドブルワリー」では、三芳町の紅赤を原料にした紅赤ビールを長年製造しています。国際的にも評価が高く、賞も受賞しています。川越市内の各店舗で売られています。

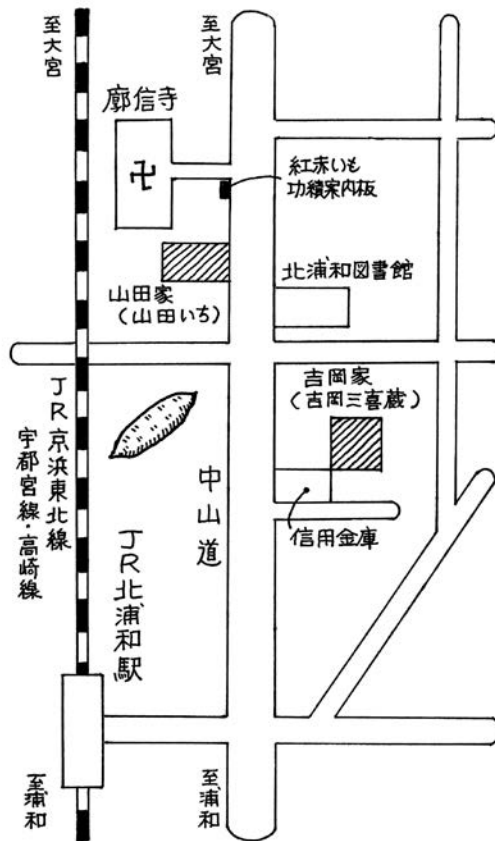
・紅赤のいも焼酎・・・三芳町やさいたま市で、地元で栽培された紅赤を原料に「紅赤いも焼酎」がつくられ、売られています。

・紅赤いも茶・・・川越地方で生産された紅赤を原料に珍しい「紅赤いも茶」がつくられ、川越の観光地などで広く売られています。おいも風味でほんのり甘味があり、ペットボトル・タイプとティーパック・タイプがあります。

・紅赤スイーツ類・・・さいたま市内では、シーズンになると各種の紅赤スイーツ類が菓子屋等でつくられ売られます（プリン、パイ、ようかん、タルト、スイートポテト、まんじゅう、ケーキなど）。川越市内では、紅赤芋なっとうなども売られています。

・その他・・・紅赤のジェラードや一次加工の冷凍ペースト及び乱切りもあります。また、12月になると大手メーカーでは紅赤をつかった「キントン」が製造されます。

「紅赤の発祥地」北浦和マップ



廓信寺（かくしんじ）・・・慶長年間に建立された浄土宗のお寺です。境内の墓地には山田家（山田いち）と吉岡家（吉岡三喜蔵）の墓があります。

紅赤いも発祥地の功績案内板・・・廓信寺の門前の中山道沿いに、紅赤発祥の地を伝えるわかり易い功績案内板が建てられています。紅赤発見100周年を記念して、1998年に川越サツマイモ商品振興会・川越いも友の会等により建立されました。

北浦和図書館・・・・・・・紅赤発祥の地であるため、館内には紅赤を含めたサツマイモに関する書籍類や資料を集めた「甘藷コーナー」があります。

川越いも友の会／川越サツマイモ商品振興会 発行資料

- ・川越いも入門百科シリーズ『川越いもQ & Aガイド』（昭和62年・川越いも友の会編集）
- ・改訂増補『昭和甘藷百珍』（昭和59年・川越いも友の会編集）
- ・『川越いもの歴史』（昭和57年・川越いも研究会著）
- ・『川越甘藷百句集』（昭和61年・川越いも友の会発行）
- ・『イラスト 赤沢仁兵衛物語』（平成2年・山田英次著・EIJISON企画発行）
- ・『現代中国のサツマイモ事情～訪中団報告書～』（平成3年・川越いも友の会発行）
- ・『小江戸 川越おいも探訪』（平成8年・山田えいじ著・川越サツマイモ商品振興会発行）
- ・『サツマイモの女王 紅赤の100年』
（平成9年・川越いも友の会／川越サツマイモ商品振興会発行）
- ・いも類文化学ノート『アメリカ サツマイモ事情』
（平成11年・ベアリ・ドゥエル著・川越いも友の会発行）
- ・『イラスト 吉田弥右衛門物語』（平成13年・川越いも友の会発行）
- ・いも類文化学ノートNo2『懐かしのサツマイモ「太白」ものがたり』
（平成14年・川越いも友の会発行）
- ・いも類文化学ノートNo3『焼き芋小百科』（平成17年・川越いも友の会発行）
- ・DVD『サツマイモ再発見～幻のいも「紅赤」110年～』
（平成20年・川越いも友の会企画・有暮らしの映像社制作）

著者紹介

文章……………井上 浩（元サツマイモ資料館長／元日本いも類研究会会長）
イラスト……山田英次（日本いも類研究会役員／サン文化企画研究所代表）

問合せ先

川越いも友の会事務局長（川越サツマイモ商品振興会事務局員） 山田英次
〒350-2215 埼玉県鶴ヶ島市南町1-14-18
電話 049-286-7379

※昭和59年発足 …… 川越いも友の会（会長 ベアリ・ドゥエル）
※平成6年設立 …… 川越サツマイモ商品振興会（代表 戸田周一）

伝統サツマイモ品種「紅赤」発見120年記念

『イラスト 紅赤いも歴史物語』

著 者…（文）井上 浩（イラスト）山田英次

発行日… 平成29年（2017）10月13日 サツマイモの日

発行者… 川越いも友の会／川越サツマイモ商品振興会

参考文献及び資料など

- 1831 (天保 2) 山田桂翁『宝暦現来集』
(吉川弘文館『続日本随筆大成別巻近世風俗見聞集6』所収)
- 1867 (慶応 3) 喜田川守貞『近世風俗志 (守貞謄稿)』(岩波文庫)
- 1910 (明治43) 赤沢仁兵衛『赤沢仁兵衛実験甘藷栽培法』
(農文協『明治農書全集4巻畑作』所収)
- 1913 (大正 2) 稻吉綱五郎「甘藷記」(三芳町歴史民俗資料館蔵)
- 1926 (大正15) 渋谷周造編著『昆陽先生甘藷の由来』(埼玉甘藷商同業組合)
- 1931 (昭和 6) 東京日日新聞埼玉版(9月30日前後の諸記事)
- 1970 (昭和45) 埼玉県立図書館編『飯野喜四郎伝』
- 1982 (昭和57) 『新編埼玉県史資料編21』所収、資料150「埼玉における甘藷」
- 1985 (昭和60) 『所沢市史文化財・植物』所収、資料51「弥右衛門覚書」
(大館右喜氏の解説付き)
- 1986 (昭和61) 『三芳町史資料編I』
- 1990 (平成 2) 青木雅子『紅赤ものがたり』
(けやき書房。著者は児童文学作家。北浦和図書館などにあり)
- 1995 (平成 7) 秋葉一男『吉宗の時代と埼玉』(さきたま出版会)
- 1995 (平成 7) 木部文子「山田いちと紅あか」
(浦和市立郷土博物館主催講座配布資料)
- 1997 (平成 9) 紅赤百年記念誌編集委員会『サツマイモの女王 紅赤の100年』
(川越いも友の会・川越サツマイモ商品振興会)
- 2003 (平成15) 西尾敏彦『農業技術を創った人たちII』所収第16話は山田いち
(家の光協会)
- 2006 (平成18) 沖縄県嘉手納町『野國總管甘藷伝来400年祭記念誌 野國總管』
- 2008 (平成20) 鈴木浩「サツマイモ再発見～幻のいも『紅赤』110年」
(DVD。暮らしの映像社)

平成29年(2017)10月13日 発行