

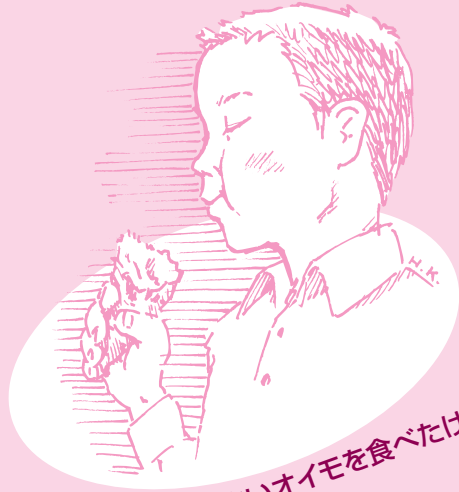


懐かしのサツマイモ

たいはく

「太白」

ものがたり



昔、こんな白いオイモを食べたけど...



発行：川越いも友の会

川越いも友の会  
太白イモ調査チーム：編

# C O N T E N T S

1. いまなぜ太白なのか	井上 浩 ……………2
2. 甘藷「太白」概論	坂井健吉 ……………4
3. 在来種「太白」とその子孫	塩谷 格 ……………9
4. 埼玉県で育った「太白埼1号」	佐藤光興……………16
5. アメリカに渡った「太白埼1号」	ベーリ・ドゥエル ……19
6. 川越地方の太白が消えた日	井上 浩……………22
7. 三芳町上富の太白農家	井上 浩……………27
* 高橋道夫さん	
* 阿部光正さん	
* 林 伊佐雄さん	
8. 鶴ヶ島市の農産物直売センターの太白	井上 浩……………31
9. サツマイモ資料館での太白ばなし	井上 浩……………33
* タイハクは「わせづつま」	
* 銀色のいも	
* 太白が忘れられないわけ	
* 秩父の太白農家、飯島久さん	
* サツマといえば太白だった	
* 太白の干しいも	
* 色のない時代の太白	
10. 編集後記 ……………	40



イラスト・表紙デザイン 山田英次

## いまなぜ太白なのか？

サツマイモ資料館 館長 井上 浩

埼玉県川越市に「サツマイモ資料館」がある。川越のサツマイモ料理専門の料亭、「いも膳」の主人、神山正久さんがボランティアで運営している入場無料の民営館だ。開館は平成元年(1989)だった。初代館長は山田英次(平成元年～4年)。2代目は井上浩(平成4年～)。

この館の展示品の目玉は最初から生いもだ。できるだけたくさんの種類を集め、時代別、用途別、そして地域別にまとめている。

関東の食用いもでそれを見てみよう。

まずは太平洋戦争前からあった懐かしいいもで、在来種の太白(たいはく)、オイラン(花魁)、紅赤(きんとき)など。

次は戦争による食糧難時代に国民を飢餓から救ってくれたいもで沖縄100号、茨城1号、農林1号など。

最後は戦後、世の中が落ちついてくるにつれて次々に現れた味のいいいも。高系14号、ベニコマチ、ベニアズマなどだ。

それを見て若い人たちはびっくりする。「えっ、こんなにたくさん種類があったの?」と。無理もない、最近の関東のサツマイモはベニアズマ一色になっているのだから。

在来種や食糧難時代のいもに見入るのは年輩の人たちだ。その人達が一番欲しがるのは太白かオイランだ。「あのいもはうまかった。懐かしい。もう一度食べてみたい」となる。

だが両方とも入手は難しくなっている。川越地方でもオイランはすでにない。太白も幻のいもになりかかっている。同じ在来種でも紅赤はいろんな記

録を残している。川越いも友の会でも平成9年に『紅赤の100年』を出した。

ところが太白やオイランも人気があったはずなのに、記録らしい記録も残さずに寂しく消えようとしている。川越いも友の会では、それではあまりにかわいそうだという声があがった。そこでまず川越地方の太白の緊急調査を行うことになった。オイランは置いておいて太白にしたのは、前者はすでに消えてしまったが、後者は三芳町上富地区に細々ながら残っている。この調査が刺激になり、その太白畑が少しでも大きくなってくればという期待があったからだ。

調査は私が担当させてもらった。平成13年秋から翌14年春にかけて村々を回った。また、友の会の会員で長年、埼玉県園芸試験場に勤務された佐藤光興さんには、同場の資料を通して「太白埼1号」の動向を調べていただいた。

友の会の会長で文化人類学者のベアリ・ドゥエルさんには、わが国からアメリカに渡った太白のことを調べていただいた。

ただ我々にできることはここまでだった。太白を全国的な視野から見たかったが、それは荷が重すぎた。

そこでサツマイモの品種改良の専門家、坂井健吉先生と、サツマイモの文化史に詳しい三重大学名誉教授、塩谷格先生にそれをお願いした。幸い両先生とも快諾され、素晴らしい論文を寄せてくださった。

おかげで本書をいいものにさせてもらうことができ、心から感謝している。

最近、在来種で特色のあるものを見直しと復活を求める声が出てきた。太白もその一つとして認められ、末永く残ることを祈っている。

平成14年(2002)10月13日

# 甘藷「太白」概論

農林水産技術情報協会 研究顧問 坂井 健吉

## 1. 来歴と主要な産地

来歴について最も古い記録は、昭和12年(1937)に出された農林省農務局編纂「雑穀豆類甘藷馬鈴薯耕種要綱」に記載された埼玉県のものである。そこには太白と太白埼1号についての記述があるので紹介する。

「太白の来歴は不詳であるが、明治の末頃九州地方より移入されたものようである。この品種は元来粘質で甘味に富み、長期間の貯蔵に耐えるので、相当県外に移出されている。しかしながらイモは長紡錘形で長いので、輸送中に折れやすく、またイモの形も不整形が多いので価格が安い。そこで本県では大正3年(1914)より農事試験場で純系分離による品種改良に着手し、形状が統一で紡錘形のイモの選抜に努めた結果、大正7年(1918)に成功した。これを翌大正8年(1919)に太白埼1号と命名し県下に配布した」とある。

その後この品種(太白埼1号)は埼玉県甘藷作付け面積の大半を占めるようになり、主に県の東北部に分布していた。関東地方では栃木県が最も多く全県に普及した。全国的にも第2次大戦中は55,000haを越す有力品種の一つであった。ちなみに昭和10年(1935)における関東・東海各県の在来5品種の栽培面積と太白の年次別、全国栽培面積の変遷を示せば第1表と第2表の通りである。統計資料の不備はあるが、太白は関東地方を中心として広がり、東北から東山地方まで、広く東日本一帯に普及した広域適応性の高い優良品種であった。しかしその後は昭和20年(1945)に育成された農林5号、昭和25年(1950)に育成された農林10号等の新品種に圧迫され、昭和40年(1965)には2,800haまでに減少した。

第1表 戦前における関東・東海地方の品種の普及状況(昭和10年)

単位: ha

都県名	茨城	栃木	埼玉	千葉	東京	神奈川	静岡	愛知	三重
作付け面積	11,280	4,148	12,341	21,055	5,701	7,720	9,975	6,452	3,559
品 種 名	太白	564	622	1,111	2,106	570	—	—	323
	紅赤	2,256	1,452	10,366	6,318	1,140	5,790	—	1,936
	オイラン	—	1,037	617	2,106	285	—	—	—
	源氏	—	—	—	—	—	—	980	—
	七福	—	207	—	—	—	—	—	323

注「甘藷の栽培品種並びに特性に関する調査」(甘藷指定試験打合せ会議資料)昭和15年より

第2表 太白の年次別・地域別作付け面積

単位: ha

地域	全国	東北	関東	北陸	東山	東海	近畿	中国	四国	九州
年 次	昭和10年	5,296 (1.9)	—	4,973	—	—	323	—	—	—
	昭和20年	54,997 (12.8)	—	—	—	—	—	—	—	—
	昭和22年	31,768 (9.21)	1,001	26,993	2,183	1,591	—	—	—	—
	昭和30年	10,698 (2.82)	509	7,229	2,400	497	—	—	63	—
	昭和40年	2,808 (1.1)	247	1,656	893	—	—	12	—	—

注 1) 農林省農業改良局農産課「いも類及び澱粉要覧」昭和29年3月  
2) 農林省振興局農産課「最近における甘藷に関する資料」昭和32年3月  
3) 農林省園芸局特産課「甘しょの生産流通に関する資料」昭和42年10月より

## 2. 太白の長所と短所

太白の特性を第3表に揚げた。昭和15年(1940)頃の我が国の甘藷作付け面積はおおよそ27万5千haであったが、在来品種が作付け面積の95%を占め、その中でも太白、紅赤、オイラン、源氏、七福の5品種が75%を占めていた。比較のため、この5品種の特性を一覧表にして示した。

太白は芽の出が遅く、出た芽の伸長も不良で、芽の数が少なかったため、育苗が困難であった。しかし苗は節間が詰まっていて短く、太く丈夫であった。つるはあまり伸びず、せいぜい2m位で地上部の繁茂度は小さい方であった。いもは外皮が鮮紅色で美しかったが、いもの形状は長紡錘形で、いも梗が長く掘取りが困難であったため、きずいもが生じやすい欠点があった。肉色は白く、肉質は緻密で軟らかかった。蒸しいもは粘質で甘みが強く、一般に当時の農家の自家用となるが多かった。切干歩合やでんぷん歩留まりは中程度で、でんぷん原料用には適さなかった。

第3表 さつまいも主要在来5品種の特性

項目	萌芽性	茎葉繁茂度	生いも収量	でんぷん歩留り	いもの皮色	いもの肉色	蒸しいもの肉質	
品種	太白	不良	小	中	中	紅	白	中
	紅赤	中	中～大	小	中	紫紅	黄	粉
	オイラン	良	中～大	多	小	紅	白(紫暈)	粘
	源氏	良	大	小	ごく大	淡紅褐	黄白	ごく粉
	七福	中～良	中	小	中	黄白	淡黄	中～粉

項目	食味	黒斑病耐病性	ネコブセンチュウ抵抗性	初サレセンチュウ抵抗性	冠水の*抵抗性	貯蔵の難易	用途*	備考*
品種	太白	上	弱～中	強	—	強	中	食用美味 来歴不詳
	紅赤	上	弱	中	やや弱	やや強	難	食用美味 ハツ房突然変異
	オイラン	下	中	弱	やや弱	やや強	易	食用飼料用 飯郷と同種
	源氏	上	強	弱	弱～中	—	易	食用工業用 豪州より
	七福	上	中	中	やや弱	—	易	食用 米国より

注 1) 「戦後農業技術発達史」(財)日本農業研究所 昭和45年より  
2) \*印は「ジャガイモ・さつまいも増産の重点」藤井健雄(朝倉書店)昭和24年より抜粋

このいもは一般に収穫時は甘みがあって食味良好であったが、貯蔵後は徐々に肉質が劣化し、翌春にもなれば水分分離が著しく食味不良となる欠点があったので、出荷は年内を限度とした。生いもの収量は中程度で、紅赤に比し30%程度多収であったが、耐肥性や晩植適応性はオイランより劣った。早ばつ抵抗性も小さく、肥料不足の場合には葉の凋落が起こりやすく、やせ地にはあまり適さなかった。黒星病の発生が多く、また黒斑病にもあまり強くなかったが、ネコブセンチュウには特に強かった。また、この時代のいも作は河川敷の畑に作られることが多く、治水の完備していない川原畑は常に洪水による浸水にさらされていた。このため冠水抵抗性が必要で、太白は水害時の冠水抵抗性の極めて強い品種であった。

### 3. 太白を親とする育成品種

太白(皮は紅色)によく似た品種に吉田(皮は淡紅色)という品種があり、つる・いもともによく似た特性をもち、特に交配不稔群が同じK群に属することから、小野田正利氏は太白と吉田は同一品種であるとした。

交配母本として太白は、昭和元年(1926)より、吉田は昭和5年(1930)よりしばしば用いられている。当時のサツマイモ栽培でもっとも問題視されたのは、芋に黒い斑点ができて徐々に拡大し、罹病部は黒変して苦みを帯び、有毒な成分イポメアマロンを出す黒斑病と、いもに瘤状の小突起がでてきて褐変し、形が崩れて外観の悪くなるネコブセンチュウであった。この両方に強い品種を育成することはサツマイモの育種家の念願であったが、両方に強い品種は存在しなかった。このため片方ずつを取り入れるべく活用されたのがネコブセンチュウに強かった太白である。

我が国のサツマイモの祖先品種をたどってみると、ほとんどが元気、七福、太白(吉田)、潮州、紅皮の五品種に帰してしまう。ことほどさように、この五品種は子孫に継承される優れた特性を持っていた。太白または吉田が交配母本として育成された新品種は、農林二号(吉田×沖縄100号)、農林3号(吉田×7-539)、農林4号(吉田×沖縄100号)、農林5号(吉田×沖縄100号)、農林7号(吉田×沖縄100号)、農林10号(吉田×沖縄100号)、アジヨシ(吉田×7-539)、ナカムラサキ(二宮×太白)、ヤケシラズ(太白×護国諸)の9品種に達している。いずれも昭和17年(1942)から29年(1954)までの食糧不足時に増産型品種として貢献した大品種であったが、その後は上記五品種以外の遺伝子の導入を図り、品質に重点を置いた育種を行ったこともあって、昭和29年(1954)以降の新品種はみられない。

### 4. 太白についてのエピソード

太白についてのエピソードとして、作り方や食べ方に関するもの無いのは残念であるが、品種改良に従事してきた研究者から聞いた話を2つばかり紹介する。

ひとつは、第2次大戦で灰燼に帰し、サツマイモの交配採取事業を続行することが不可能になった沖縄県農業試験場の事業を引き継いだ、元九州農業試験場指宿試験地(鹿児島県指宿市)湯之上忠氏の話である。年代は定かではないが、戦後沖縄県農業試験場から取り寄せた吉田という品種は、それまで指宿試験地で持っていた太白とほとんど変わらない同一のものであった。その後、交配不稔群の検定を行った結果同じK群ということで、ますます同一種である確信を持ったという。

今ひとつはすでに故人となられたが、元九州農業試験場さつまいも育種研究室(熊本県西合志町)の広崎昭太氏の話である。彼はさつまいもの遺伝的特性を解明する研究に取り組み、交配能力の検定を精力的に行っていたが、太白は一般組み合わせ能力といって、いろいろの品種と交配しても常に平均的数値を出す優秀な品種であるといっていた。



坂井健吉(さかいけんきち)

大正13年(1924)生まれ。京都大学農学部卒業。農博。農林省九州農業試験場および農林省農事試験場(千葉)でサツマイモの品種改良に従事。コガネセンガンなどを育成。

著書：『サツマイモの作り方』(農文協、1986)、『さつまいも』(法政大学出版局、1999)。

## 在来種「太白」とその子孫

三重大学名誉教授 塩谷 格

西に七福、源氏の雄があれば、東の雄は紅赤、太白、花魁<sup>おいらん</sup>である。近代品種以前の1940~42年はこれらが5大品種をなしていた。またこの頃は、西の2品種が在来品種の全作付け面積の内の47%、東の3品種が28%、計75%を占めていた。残りは沖縄100号や護国などである。

このことは戦後1955(昭和30)年の品種別統計(1)にも反映されている。太白の分布をみると、図Aのようになる。主な栽培地ははっきりと関東以北にある。とくに東北の各県では他の在来品種の中でひとときわ太白が大きな面積を占めていた。太白と同一品種とされるのは伯州赤、吉田、砂糖蒔である(2)。これらも図中にある。鳥取西部(伯耆、伯州)では太白を伯州赤と呼んでいた。島根、広島、兵庫、京都の伯州赤は鳥取から拡散したようである。広島県農事試験場の古い資料に砂糖蒔がある。明治期の東海地方の農事試験場報告によると、愛知と三重県には吉田があったようである。

吉田と太白の関係は少し複雑である。二つは同じとする見解が取られてきた。沖縄交配の現場記録によると、「交配親として使用された吉田は1930年以来、太白と取り間違えられた形跡があり、吉田と太白は異名同種と考えて良い」とある。この記述から吉田と太白は形態的に区別できなかったことが推察される。しかしながら、同じ記録に、吉田(三重産)は「外皮黄白色、肉淡黄色、肉質中間」、また太白(埼玉産)は「外皮紅色、肉白色、肉質粘質」とあり、塊根の特徴に両者は明白な違いがある。なお、吉田と太白の明確な違いは大正期の埼玉県農事試験場の成績(3)にもみられる。

なぜ『吉田と太白同一品種説』が出たのか。これを解くカギは農林省鹿児島農事改良実験所が1951年に作成した「甘蒔主要品種の特性並びに来歴」の短い



記載(4)にあった。そこには太白の欄に「交配種に用いられ、多くの優良品種を生み出せる吉田はこの系統にして、普通の吉田とは同名異種」とある。すなわち、当初は2つの吉田があったのである。前記の黄白色の塊根は「普通の吉田」で、今ひとつ紅色の塊根を持つ吉田があったと推察される。そして後者は交配にも用いられたし、また太白と区別ができなかった。すなわち太白とは同じものであった。このような詮索は一般には関心の薄いことであるが、品

種の両親や家系を把握することが育種では重要なことがある。このことについては後で述べる。

太白の普及は埼玉県の尽力が大きい。ここの農事試験場が1914~18(大正3~7)年にかけて太白栄養系から選り出した一系統を太白埼1号として県内外に配布した。太白の東北普及もこうした地道な活動が後押しをしたと思われる。

太白は花魁と一見近似している。共に塊根は長い紡錘形。肌は紫紅色、内部は白色。しかし、太白の塊根内部には花魁のような紫暈がない。蒸しいものは極めて粘質で、越冬後はさっぱりした甘さが増す。この食味を強調したのが別名の砂糖薯であろうか。さらに、やや多湿、やや肥沃な土壤にも栽培できた。このため平野部の沖積層地域で安定した収量を示した。でもその収量となると、ほどほどで花魁には遅れをとったようである。

普通東北のサツマイモはあまり話題に上らない。でも、戦後まで東北で生き残ったサツマイモがあり、それが太白である。サツマイモの経済栽培の限界は宮城、福島以南、北陸では新潟以南とされている。しかし、自家用栽培ならばこうした限界はない。青森は北緯41度、太白は細々ながらしたたかに栽培されていた。

栽培地の北限を世界で見ると、中国ではさらに北上し北緯45度くらいまである。北米東海岸のサツマイモ産地ニュージャージーは北緯40度あたりにある。ただし南限はニュージーランド南島の南緯43度である。

「北海道でもサツマイモはできるのですか」、JST(日本いも類研究会)のニュースレター22号のQ & A欄に質問があった。回答は北海道後志共和村のベニアズマ栽培が紹介されている。ここは北緯43しりべCに近い。

太白は晩生品種とある(3)。この判定は、すでに述べたような太白の東北各地での栽培実績と矛盾している。

一般に東北地方では収量の品種間差が大きい。例えば、岩手県農事試験場の1927年の試験では、太白は入っていないが、品種によって10アール当たり収量は0.2トンの低収から2.8トンの高収まで大差がある(5)。どの作物も厳しい環境におかれると順境では隠されていた意外な性質を表すことがある。こ

うした特異な肥大性の検証は今後の育種の課題である。

サツマイモ資料館館長・井上 浩の書簡によると、「太白は川越地方では『ワセザツマ』といい、9月上旬には早出しのものとして東京市場に出していました。紅赤は川越まつり(10月14・15日)後で『オク』でした」とある(6)。このことから、早期肥大性を持つ太白であったことが分かる。

以下、太白の子孫の話になるが、すでに述べた理由から品種太白に吉田の一系統を含めて考察する。太白(含む吉田、以下省略)は我が国のサツマイモ育種史にある大きな役割を果たした。明治・大正時代にはどこの農事試験場でも収量や品質のみに腐心していて、病気に関する基礎研究やその応用は希薄であった。

サツマイモの大敵はネコブセンチュウである。根に寄生する微少な動物で、寄生すると根にこぶができる。品質低下や収量減をもたらす。野菜一般にも寄生するのでこの動物をいったん増やすとそこでは野菜ができなくなる。太白の抵抗性が指摘されたのは病理学や育種の研究が始まった昭和期に入ってからであった。五大品種のなかの源氏、七福、花魁はこのセンチュウの被害をまともに受け、かろうじて紅赤のみが、いくぶん中庸な抵抗性を持っているにすぎなかった。

1940(昭和15)年から1965(昭和40)年頃までの初期の育種事業での交配親はほとんどが在来品種であった。また、戦前、戦中、戦後のこの期間はサツマイモの育種にもっとも力が注がれた。現在の九州農業試験場と農業研究センターおよびこれらの前身の研究機関で数千の交配がなされ、百万以上の子孫から125の系統が選ばれている(7)。これらは九州農業試験場では九州1号~57号、農業研究センターでは関東1号~68号の選抜系統である。そのうちの89選抜系統はネコブセンチュウへの反応が調べられている(表B)。

選抜系統の抵抗性がどの親から伝えられているのか、を知りたいと思い、まず選抜系統をその家系ごとに分類した。太白を祖先にもつ家系(太自家系)、太白を祖先に含まない家系(非太自家系)に分け、さらに太自家系の場合は家系を交配様式によって細分した(表B、図C)。実際に行われた交配様式は全部で6種類であった。

片親が太白の様式(I)、二代前の片親が太白の様式(II)、三代前の片親が太白の様式(III)、太白が交配親として二回関与した近親交配の3様式(II[近交]、IV[近交]、V[近交])である。太自家系からの65選抜系統のうち、抵抗性あるいは中間の抵抗性を持つものは55系統であった。とりわけ太白の子供である14系統(様式I)のうち10系統は抵抗性であった。いっぽう、非太自家系では24の選抜系統のうち、13は感受性系統、9系統は中間で、抵抗性はわずか2系統である。感受性とはセンチュウの被害を受ける性質をいう。

この考察では太白以外の交配親の抵抗性・感受病性はまったく考慮していない。このわけは太白以外の交配親のセンチュウに対する反応が調べられておらず未知だったためである。太白以外の親からも次代の選抜系統へ抵抗性が伝えられた可能性を全く否定はできない。しかし、それは例外的なことで、55選抜系統の抵抗性または中間抵抗性はほとんどが太白親に由来しているといっても過言ではない。

さらに太白の育種素材としての評価であるが、太白は選抜系統125のうちの94系統(75%)の祖先である。このことは太白が抵抗性以外に収量、品質といった面でも卓越した性質をその子孫に伝えたことを示している。育種の分野では子供の優秀さもさることながら親の資質も重要である。しかし、親の真価を評価するには、たくさん家系の比較が必要なので、長い歳月がかかる。たとえば、ここでは25年(1940~65年)の実績評価である。

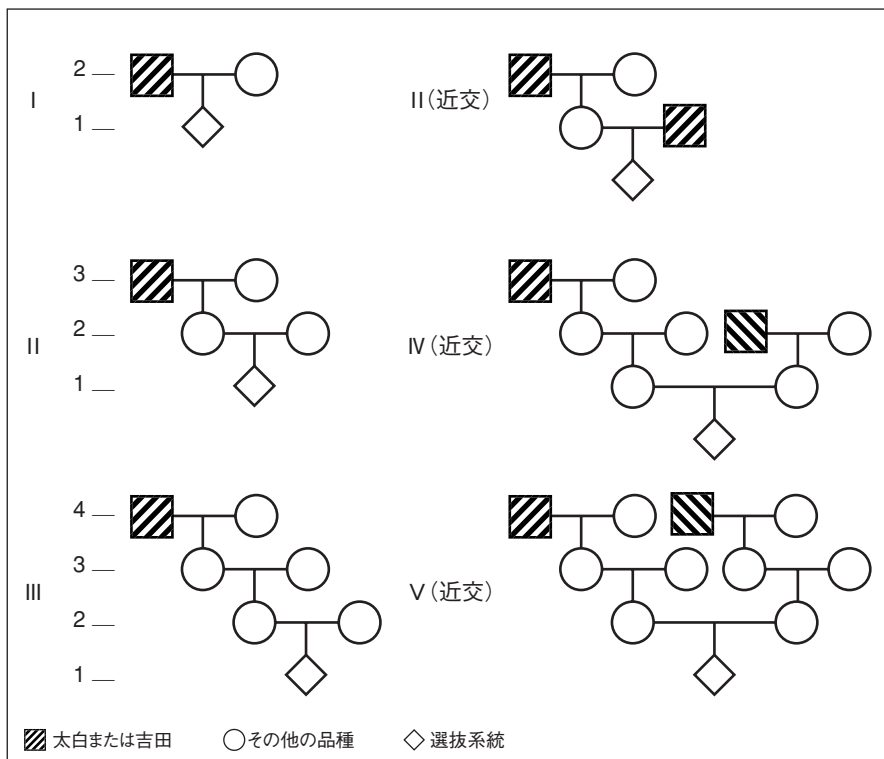
これら94選抜系統から一般品種までになったいくつかを挙げると、九州で半世紀も栽培されてきた農林2号(抵抗性、交配様式I)、高温でも安定した高度抵抗性を持つ農林5号(I)、新潟など北陸で長く栽培された農林10号(抵抗性、I)、九州に普及したベニワセ(抵抗性、III)やサツマアカ(抵抗性、V)、東海地方のデンプン原料品種コナセンガン(抵抗性中間、III)、そして今日の茨城特産の蒸し切干し原料タムユタカ(抵抗性中間、III)がある。みな北国の雄太白の申し子たちである。



表B. 初期の育種事業で選抜された125系統の家系、そのうち89系統とネコブセンチュウへの反応。交配様式は図Cを参照。

反応	太白家系の交配様式						非太白家系	計	
	III	III	II(近交)	IV(近交)	V(近交)	小計			
抵抗性	10	12	6	1	1	2	32	2	
中間	4	6	6	0	1	6	23	9	
感受性	0	4	6	0	0	0	10	13	
小計							(65)	(24)	(89)
未知	6	8	0	14	1	0	29	7	(36)
計							(94)	(31)	(125)

表C. 交配様式。太白または吉田はこのような6種類の交配組合せにもちいられた。図中の番号I、II、…Vは表Bのそれらに対応する。近交とは近親交配。



## <まとめ>

近代育種による品種がまだ広く普及していなかった1940～42年の統計によると、太白は当時の重要な五つの在来品種のひとつであった。1955(昭和30)年の統計にもそのことが反映されている。太白は花魁と同様に関東以北にあり、特に東北各県で太白は在来品種の中でもっとも大きな面積を占めていた。西日本には太白と同じ品種とされる山陰の伯州赤、広島砂糖薯、また東海の吉田などがある。東北のような高緯度地方でもそれなりに成績を上げるには特異な早期肥大性を持っていたのであろう。このような太白の性質は今後の育種課題である。過去の品種の記載から吉田には二つの系統がありその一つは太白と同じものであったと推察した。太白(含む吉田)はネコブセンチュウ抵抗性を今日のサツマイモ品種に伝えたことで大きな貢献をした。こうした役割を実証するため、1940年から1965年頃まで育種機関で選抜された系統の抵抗性を家系別にまとめた。そして太白が交配親となった家系からは多くの抵抗性が生まれていることを指摘した。これら選抜系統の中には農林2号やタマユタカなどの普及品種になったものが多数ある。

- [出典] 1 農林省農林経済局統計調査部 1957. 昭和30年、31年いも類品種普及統計表。A. 甘藷(30年)面積・戸数、B. 春植馬鈴薯(31年)面積・戸数。農林水産統計報告32-4(作統-4)pp.259.  
 2 農林省農業改良局研究部 1950. いも類統制撤廃対策技術資料(甘藷)、pp.193  
 3 長谷川 正 1938. 甘藷品種の特性調査成績。特別報告第6号。埼玉県農事試験場、園芸試験場鶴ヶ島洪積畑支場。pp.58  
 4 農林省鹿児島農事改良実験所 1951. 甘藷主要品種の特性並びに来歴一覧表。pp.4  
 5 岩手県農事試験場 1927. 昭和2年度業務報告。  
 6 井上浩の書翰(2002.1.17)  
 7 九州農事試験場 1972. かんしょの品種ならびに系統の特性。研究資料第43号、pp.205



### 塩谷 格(しおたに いたる)

昭和7年(1932)生まれ。三重大学農学部卒業後、京都大学大学院で学ぶ。農博。  
 三重大学で細胞遺伝学、育種学などの研究に従事。  
 著書：『作物のなかの歴史』(法政大学出版局、1977)、  
 『サツマイモの起源と分化』(日本育種学会、1981)、  
 『日本のいも類遺伝資源』(農林水産省、1994)。

# 埼玉県で育った「太白埼1号」

元・埼玉県園芸試験場 専門調査員 佐藤 光興

## はじめに

埼玉県の農事試験場は今から102年前の明治33年に現在の熊谷市久保島に創設され、同時に当時の浦和市(現さいたま市県庁所在地)に付属陳列所を設置し、多くの役割を果たした。さつまいもの研究は、すでに浦和に試験場の本場が移った大正時代の初期に「無性繁殖における遺伝研究」と題して当時在来品種であった埼玉県生まれの「紅赤」(一般名は金時)や「太白」、「花魁」などを対象に異型分離(現在の系統分離)の研究が行われてきた。



埼玉県での品種保存の畑地



品種保存している埼玉県農林総合研究センター園芸支所(鶴ヶ島市太田ヶ谷)

## 「太白埼1号」誕生の経緯

太白が明治の末に埼玉県に導入された記録は小野田正利氏の著書『さつまいもの改良と品種動向』の中で見る事が出来るが、その来歴は不明とされている。

当時、肉質が粉質の紅赤は蒸食用であるのに対し、「太白」は、肉質が粘質で

澱粉、切り干し及び自家食用など多目的な利用に考慮して育種が進められた。

旧埼玉県立農事試験場の名称で現存する書類に昭和元年度の業務行程がある。この中の甘藷原種圃の調査報告に目を通すと、この年に初めて「太白埼1号」の名前が記載されているが、正式の命名は大正7年とされている。従って、「太白」が埼玉県に導入されてから十数年を経過し、その間の選抜によって新たな「太白埼1号」がこの代に誕生したことになる。

大正9年に原種配布事業が創設され、当時の「紅赤」を主体に「太白」や「花魁」、さらに「坂下」などの在来品種を対象に原種の増殖や配布の事業が盛んに行われている。

## 「太白埼1号」

昭和元年度の業務行程の中で初めて原種の特長として発表された結果では、「太白埼1号」は葉は心臟形の緑色で、葉脈や葉柄の色は淡緑色で、「紅赤」や「花魁」とは目立った区別性が確認できる。塊根(いも)の特長は、形状は長紡錘でやや曲がりやすいとされているが、皮色は鮮紅色で、肉色も純白なところは、他品種にない特色である。肉質は粘質のため、食味は中程度と判定されている。過去5カ年の反収(1779kg/10アール)は「紅赤」に対しては27%増、「花魁」に対しては6%減の収量である。「太白埼1号」は、当時の原料用品種としては他品種に比較して低収量であるが、貯蔵が容易なことや貯蔵中に甘味を増すことで食味効果が後になって高まるなどの特長を有し、さらに重要害虫であるネコブセンチュウに抵抗性を備えていることなどが話題とされる品種であった。

## 「太白埼1号」の原種配布実績と普及

優良苗の増殖・配布事業は、前述のごとく地元埼玉では、昭和元年から始まり、昭和10年頃まで継続するが、配布先は県下全域に及ぶ。中でも、入間、比企、大里地方に重点的に配布されている。年次によって配布数量は異なるが、種いもで多い年は528kg(昭和2年)、苗では3,300本(昭和10年)などの記録がある。ちなみに、「紅赤埼1号」では、多い年で種いもは380kg前後、苗で

は13,240本配布しているが、適地適作の立地条件から入間地方への配布が圧倒的に多くなっている。

「太白埼1号」は、当時は関東周辺から更に東海地方や裏日本にも広く普及したとの記録もあるが、「紅赤」や「花魁」と共に古く大正時代から多くの人に親しまれていた古典的な品種である。昭和7年埼玉県教育会発行の高等科第1学年用の『小学農業新教科書』の16頁にも「太白」が取り上げられ「紅赤」、「花魁」と共に用途別に記載されている。

## おわりに

「太白埼1号」の名称は長い年月の中で昭和24年を最後にその名称での記載はなくなり幻と化している。今日県下に現存する品種は「太白」のみで扱われている。ちなみに、「紅赤埼1号」についても昭和24年を最後にその名での記載は見あたらない。

戦後の食糧難の時代から経済の高度成長期を迎えた過程で、さつまいもの品種も大きく変遷し、国の研究機関では高品質、安定生産の期待に応えた新しい品種(ベニアズマなど)が育成され普及をみている。しかし、今日でも、古典的な在来種に目を向ける人がいるのも頼もしい限りであり、今後も研究機関では遺伝資源の面からも保存、維持に努めてもらうことを期待したい。



佐藤 光興(さとう みつおき)

昭和8年(1933)生まれ。高知大学農学部卒業。埼玉県園芸試験場で、いも類、根菜類の試験研究に従事した。現在は埼玉県農業大学校非常勤講師。

## アメリカに渡った太白埼1号

東京国際大学教授 ベーリ・ドゥエル

埼玉県農事試験場が大正7年(1918)に世に出した太白、「太白埼1号」(Taihaku Saitama No.1)は今でもアメリカにあります。

アメリカ南部、ジョージア州の州都、アトランタ市から南へ50kmほど行った所にグリフィン(Griffin)という町があります。ここに農務省とジョージア州立大学農学部共同研究機関があり、サツマイモのコレクションがあります。その中に日本の太白埼1号もあります。それが何でそこにあるのか、そのいきさつを調べてみました。

「太白埼1号」がアメリカに渡ったのは、太平洋戦争が終わって2年目の1946年(昭和21年)のことで、その世話をしたのはボズウェル(V. R. Boswell)氏でした。彼はアメリカ農務省の園芸部門の専門家でした。戦後日本を占領、統治した連合軍総司令部、GHQの要請で来日、1945年から46年にかけて日本にいました。

GHQから与えられた仕事のテーマは「サツマイモの栽培と貯蔵」でした。ただその具体的な内容は残念ながら分かりません。

当時の日本はひどい食糧難で、サツマイモはそれを救うための重要な作物になっていました。それでGHQとしても、サツマイモのことに詳しい専門家が必要だったようです。

ボズウェル氏は仕事柄、日本のサツマイモ関係の役人や学者、農業試験場の研究者などとよく会っていたと思います。そのような中から日本のサツマイモに興味を持ったものをアメリカ農務省に送りました。同省は、それを南部の代表的な作物を保存しているジョージア州立大学に1986年に運び、保存と研究を委託しました。

当時、アメリカに渡った日本のサツマイモは農林1号、農林2号、農林3号、農林4号、沖縄100号、太白埼1号、蔓無源氏、鹿児島、紅赤31号、護国藩、立鹿児島、太白、オイランの13種でした。

その中の3種類が今でも残っています。農林2号、農林4号、そして太白埼1号です。

しかもこの3種類のものの最近の消息が分かる資料もあります。上述の共同研究機関は1996年にそのサツマイモコレクション、381種類の特性調査を行い、1998年に結果を発表しました。それで太白埼1号を見るとこうなっています。

皮の色は薄い赤紫(pale purple-red)。肉の色は生は白で、調理後はクリーム色。味は「甘い」です。食感は「ホクホク」ではなくて、「べちゃべちゃ」(moist)となっています。

アメリカでサツマイモをよく食べるのは南部です。そこの人達はべちゃべちゃのいもを好みます。そのことは私が1999年に書いた『アメリカ サツマイモ事情』(川越いも友の会)にもあります。

ボズウェル氏が太白に注目したのは、それが甘くて、べちゃべちゃのいもだったので、これは南部向きにいいと思ったからだと思います。

共同研究機関のサツマイモの品種保存は、サツマイモの細胞を試験管で保存する方法を採っています。欲しい品種を申し込めば、その細胞を分けてくれます。ということは60年近く前にアメリカに渡った「太白埼1号」の埼玉への里帰りも、夢ではないことになりますね。



**ベリー・ドウエル(Barry Duell)**

1949年生まれ。アメリカ・オレゴン州出身。  
地元のウィラメット大学を経て、上智大学大学院の比較文化修士課程(文化人類学専攻)を1983年に修了。1974年より埼玉県川越市に在住。  
1986年より川越いも友の会会長。  
現 東京国際大学商学部教授。



アメリカの農務省とジョージア州立大学農学部共同研究機関が試験管内で保管している「太白埼1号」

共同研究機関ではサツマイモの細胞を試験管で保存する方法を採っています。日本に残っていない太白埼1号は、アメリカでこのようにして保存されています。



写真提供：Sarah S. Moon, Biological Research Technician, USDA-ARS-PGRUCU (United States Department of Agriculture, Agricultural Research Service, Plant Genetic Resources Conservation Unit), Griffin, Georgia, USA.

## 川越地方の太白が消えた日

サツマイモ資料館 館長 井上 浩

川越いもは江戸の焼き芋屋用のいもとして発展したもので、産地は武蔵野台地上の川越藩領の村々と、それに隣接する他領の村々だった。今の行政区分でいえば川越市、所沢市、狭山市、三芳町などにまたがる広大な地域になる。

明治維新で江戸が東京になっても首都の焼き芋屋の繁昌は続いた。そのうえ鉄道の発達によって川越いもの販路が全国に広がったので、それはますます有名になった。

川越いもは焼き芋用だったのでホクホクのいもでなければならなかった。江戸時代から明治にかけてのそれは赤蔓(あかづる)と青蔓(あおづる)の2品種だった。ところが明治31年(1898)に、さいたま市針ヶ谷の山田いちがそれよりさらに品質のいいホクホクのいも「紅赤」(べにあか)を世に出した。

それでその後の川越いもは次第にそれになり、大正期以降は紅赤一色になった。もっともそれは販売用のいもの場合で、農家の自家用は太白やオイランだった。こっちの方が作りやすく、収量も多かったからだ。

太平洋戦争による食糧難時代の主役は味は悪いが量はたくさんとれる沖縄100号だった。当時紅赤は消えたが、太白とオイランは残った。それでそれが供出され、配給されることもあった。めったにあることではなかったが、配給いもがそれになることもあった。運良くそれに当たった人たちは小躍りして喜んだものだった。そしてそのときのことを今でも覚えている人が多い。

戦争が終わって数年たつと紅赤が復活した。それでも太白はまだ貴重品だった。川越には戦前から「いも掘り観光」があった。戦後は中台地区の坂本長

治さんが市役所から頼まれて始めた。昭和28年に試験的に行い、翌年から本格的にやった。それは健全レジャーとして受けた。坂本さんの開園から10年後には、いも掘り受け入れ農家が10数戸に増え、客も年に4万人を越えた。

そのいもは最初のうちは太白だった。客の多くは東京の人だったが、太白を喜んで持ち帰っていた。それがいつまで続いたのかはっきりしないが、太白にそういう時期があったということをおぼえてはなるまい。

いも掘り観光のいもはその後、紅赤と高系14号になった。それが今ではほとんどがベニアズマになっている。

川越地方がサツマイモの産地でなくなったのは昭和40年代からだ。東京に近いことからハウレンソウを中心とする葉物の方が有利になり、サツマイモ畑は激減した。そういう大変動の中で太白も消えた。その間の事情を農家の人に聞いてみた。



村田雅子さん

川越市でサツマイモの産地として知られていたのは福原地区だった。明治期に赤沢式甘藷増収法を確立し、全国にその名を知られた赤沢仁兵衛もこの人だった。

まず福原の下松原の村田雅子さんの家に行った。平成14年2月5日のことだった。雅子さんは川越いも友の会のメンバーでもあるので、わけを話すと快くこんな話をしてくれた。

「私は昭和6年生まれで70歳。実家は同じ川越の南大塚の農家。私達の世代までは、農家の娘は農家に嫁に行くものと思っていたので迷いなくそうした。

ここと南大塚とはいくらか離れていないが、作るものは全く違っていった。昭和30年代の初めの作物は、実家の方ではまだ麦とサツマだった。それがこっちへ来てみて驚いた。麦はいくらかあったがサツマはもうなかった。夏作はナス、キュウリ、スイカ、カボチャなどの野菜専門だった。それが昭和40年代になるとハウレンソウ主体の『葉物』になった。そしてそれが今もそのま

ま続いている。

野菜を作ると、いいサツマは出来なくなる。野菜の後のサツマはつるがぼうぼうほきて(茂って)、いもがつかない。たとえできて色も味も悪い。それでこっちは早くからサツマを作らなくなった。

ところが実家の方ではサツマを作っていた。品種かい？ベニアカとタイハクだった。ベニアカは売るいも、タイハクは家の者が家で食べるいもだった。

ベニアカはオクのいもで掘るのは10月の末から。タイハクはワセなので9月の中旬頃から掘れた。これなら早くから食べるのでいいと言っていた。

タイハクの肌は赤くてすべすべしてきれいだった。中は真っ白。ふかすとジャガイモの粉吹きと同じような感じになった。ねっとりしていて、甘かった。このいもは冷えてもうまかった。

昔の農家は子供が多かった。私の兄弟も多く、男4人、女8人だった。

タイハクが取れ出すと毎朝ふかした。セイロに山盛りに盛り、その上に大きなすり鉢をかぶせてふかした。サツマはごはんの間に食べた。誰もが好きなだけ食べて良かった。だからそんなにふかしても一日でなくなっちゃった。むかしの者はサツマをうんと食ったんだ」



松崎新治さん

福原地区では早い時期にサツマイモが消えたことが分かる。もっともそういう流れの中で、がんこに生涯サツマイモを作り続けた人もいた。先年亡くなった中福の松崎新治さん(大正4年～平成8年)がそうだった。

新治さんも川越いも友の会の会員だった。サツマイモが大好きで10数種類ものいもを持っていた。そのコレクションの中に太白もあったのを知っていたので同家へ行ってみた。平成14年2月10日のことだった。

当主の文雄さんにわけを話すとこんな話をしてくれた。

「太白？知っているとも。おれは学校を出るとすぐ家に入った。昭和33年だ

った。当時うちでも太白を作っていた。量は少なかったが市場へ出していた。それから2～3年は太白を作った。その後は東京金時といういもを作った。紅赤とは別の物だ。

紅赤はダイコンなどの野菜の後ではいいものはできない。チッソ肥料が残っているからだ。ところが東京金時ならそういう畑でも良くできた。それは味では紅赤にとても及ばなかったが見た目が良かった。特に皮の紅色がきれいだったのでよく売れた。

昭和40年前後からこの辺の畑は野菜で埋まるようになった。その後でも出来るサツマは東京金時しかなかったの、一時はどの家でもこれを作った。ただ長続きはしなかった。東京金時はまずいとなり、すぐに売れなくなった。その後はもうサツマを作る人はいなくなった。

ただうちの親父だけは別だった。サツマ畑は年々減らしたが、それでも最後まで紅赤を作っていた。これは販売用だった。あとはいろんな種類のいもを集めて少しずつ作っていた。道楽のようなものだった。その中に太白もあった。ただうちでは太白は一時、切らしていた。その後どこからか持ってきてまた作るようになった」

この松崎コレクションを全部そのまま受け継いでいる人がいる。神奈川県綾瀬市早川1765の平岩信男さんだ。ふとしたことから知り合いになった氏に松崎さんとの関係を聞いてみたら、こういうことだった。

「私が高校の教師だったときのことです。ある人からサツマイモを2～3本もらいました。それが本当にうまいいもだったので自分でも作ってみたいになりました。家には畑があります。停年までにはまだ時間が少しありましたが、停年後は農業をやるつもりでしたから。そこでそのいもをくれた人に調べてもらおうと、それが入っていたダンボール箱に『川越市福原農協』とだけありました。生産者名がなかったのでそこに電話をしてみると『そういういもを作れる人は松崎さんしかいません』とのことでした。

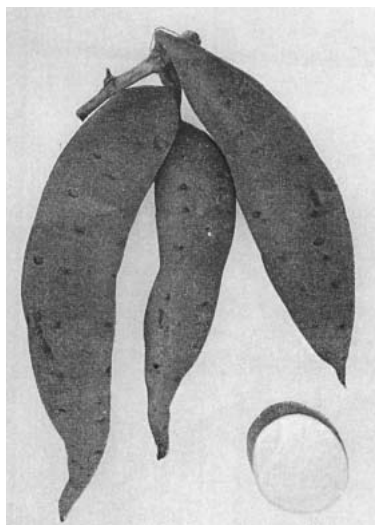
それで川越に苗をもらいに行ったというわけです。平成8年の5月のことでした。松崎さんから苗ができたという連絡をもらいました。すると病状が

思わしくなく入院したあとでした。

家の人によると、うちではおやじの他はサツマイモをやるものはいない。トコ(苗床)もこれが最後になるだろう。だから欲しい苗はどれでも持っていいと言われました。それで床にあった全部の種類をもらって帰りました。

15種類ありました。太白？ええ、それももちろんありました」

こうして松崎さんの太白は今でも綾瀬で生きている。



太白  
食糧庁編：『甘藷品種図説』  
(養賢堂、昭和25年)より



井上 浩(いのうえ ひろし)

昭和6年(1931)生まれ。東京教育大学経済学科卒業。埼玉県立浦和高校、同松山高校の歴史教師を経てサツマイモ資料館館長。ライフワークはサツマイモの文化史の研究。



## 三芳町上富の太白農家

サツマイモ資料館 館長 井上 浩

川越地方のサツマイモ畑は昭和40年代に激減し、産地としての力を失った。その後も、じり貧が続いたため、今ではサツマイモ畑を探すのが難しいほど少なくなっている。

そういう状況の中で例外的にも畑が残っているのは次の2ヶ所に過ぎない。川越市内に数軒ある「いも掘り観光農園」と三芳町上富地区だ。上富(かみとめ)は有名な「三富新田」の一つ。江戸時代から川越いもの本場中の本場として、誰からも認められてきたところだ。

それほどの名産地だったからであろう、ここだけは消えなかった。20数戸で「三芳町川越いも振興会」を作り、今でもいもの生産と販売に力を入れている。

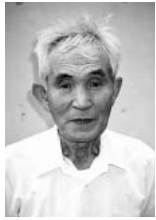
現在、同会の会員が販売用に作っているのは紅赤とベニアズマだ。だが、なかには太白もちょっとだけだが作っている人もいる。そのわけを聞きたくてその中の3軒を訪ねてみた。平成14年2月26日のことだった。

農家の入口には  
直売の看板がある



三芳町上富のサツマイモ畑





#### ◆高橋道夫さん（上富220-6）

まず高橋道夫さんの家に行った。70を過ぎてても現役でサツマを作っているのは自分くらいのものだというのが自慢の働き者だ。

わけを話すとこんな話をしてくれた。

「太白を作っているわけ？うちは紅赤専門だからさ。サツマで一番難しいのは紅赤。それは一日中、お日様が当たる畑でないとできない。ヤマ（平地林）や屋敷のそばの畑だと、どうしても日当たりが悪くなる。そういうところでは紅赤はできないが、太白ならできる。

だからそういうところは太白にしている。太白は連作してもできるので、昔からそこで作っている。

太白の畑の広さ？いくらもないよ。2～3畝（アール）。太白はそんなに売れないよ。だからたくさん作ってもしょうがない。

私は昭和4年生まれ。70歳を過ぎると考え方が変わってくる。もう損得ではない、感謝の気持ちで動いている。この年で健康でサツマを作れることほど幸せなことはない。そのことへの感謝の気持ちでいっぱいだ。

だから太白も作る。それをほしがる人がいる限り作ってあげようという気になる。

ただ太白を知っている人が年々少なくなってきた。今では60過ぎの人でないと知らないよ。それでこの辺でも太白を作る人がいなくなった。

うちには昔からの太白のお得意がある。それなしにはあれは売るのが難しいもになっている。

太白を作っていると時々こういうことがある。どこでどう聞いてきたのか若い人が突然やってくる。その知らない人にこう頼まれる。うちのばあちゃんが太白といういもを食べてから死にたいといっている。どうかそれを分けてくださいと。そういうときは太白を作っていて本当に良かったと思うよ」



#### ◆阿部光正さん（上富1094）

次は阿部光正さんの家。阿部さんは昭和19年生まれだから50代の後半。機械が大好きで常に最新鋭の農業機械の導入を心がけている。それなのにみんなが作らなくなった太白のような古いいもも作っている。そこがこの人のいいところだ。

阿部さんも太白は売りにくいもだが、今のいもにないいい点もあると、こんな話をしてくれた。

「うちの主力は紅赤とベニアズマ。太白はちょっとで1反(10アール)ほど。

太白を掘るのは10月だが売るのは11月。掘りたては水っぽくてうまくない。お客さんに『なんだこれは』と言われちゃう。だから掘ってから1ヶ月ほど納屋の中などに転がしておく。そうすれば甘くなって喜ばれる。

この辺のサツマの売り方は庭先販売が多い。うちでもそれ中心にやっている。お客さんは埼玉県内だけでなく、東京方面からも来る。常連さんが多いが、口コミで新しい人も来る。

ベニアズマは早生なので9～10月に売る。それを買いに来る人のなかに太白ファンもいる。そういう人は『太白を取っておいて。また買いに来るから』と予約して帰る。太白も紅赤も販売は11月に入ってからだからね。

太白の短所？ 形が悪いね。グニャグニャと曲がるんでね。それと皮の色。むかしの太白はきれいな紅色だった。それが最近のは薄くなってきた。

長所？ 世の中にはポクポク過ぎるいもが嫌いな人もいる。太白はねっとりしているからそういう人には向いている。それと今のポクポクのいもは冷めるとまずくなる。ところが太白は冷めても甘くてうまい。太白は昔食べた人でないと買ってくれなかったが、若い人でもその良さが分かって好きになった人もいる。

このいもはサツマを食べると胸焼けする人にもいい。太白なら胸焼けしないと昔から言っていたからね。

ベニアズマは黙っていても売れるいもだが、太白はあれこれ説明しないと売れないもだ。めんどうでもそれをやれば消えないと思うよ」





◆林 伊佐雄さん（上富1003）

最後に林さんの家に行った。林さんは村の神社、神明社の宮司さんだが、農業も熱心にやっている。昭和32年生まれだから、まだ40代だ。

林さんがサツマイモを作るようになったのは最近のことだ。他の人より遅れて始めたので、古い人と同じことをやってもだめだと思った。それでわざわざいろんな種類のサツマイモを作ることにしたのだという。そしてこんな話をしてくれた。

「この辺でサツマといえば紅赤とベニアズマの二つだけ。うちのお客様にいろんな種類のいもを楽しんでもらいたいと思っているので10種類も作っている。

紅赤、ベニアズマ、鳴門金時、コガネセンガン、種子島紫、七福人参（カロチンいも）、安納いも（カロチンいも）、シモン1号、そして太白など。

太白畑の面積？そんなにはない。1～2畝（アール）。

この辺のサツマ農家はお客が来るのを家でじっと待っている。古くからやっている家は常連さんがついているからそれでもいいが、新しく始めた家ではそれではやっていけない。

PRしていく必要があると思ったので、去年（平成13年）からインターネットによる販売を始めた。

メールでいもの注文が来ると、代金引換で品物を送っている。

たとえば太白。ホームページでそれを見て、『えっ、太白があったんですか？もうどこにもないものとあきらめていました。是非分けてください』という人が多い。その中にはこういう人もあった。

『懐かしさとおいしさとで、太白1箱（5kg）をあっという間に食べてしまいました。もう1箱お願いします』

いまのところ太白畑は小さいが、注文がある限りはこれからもずっと作ります」

新しいタイプのサツマイモ農家が現れて心強くなった。このような人が増えれば、太白も幻のいもにならずに済むのではないかと思った。

# 鶴ヶ島市の農産物直売センターの太白

サツマイモ資料館 館長 井上 浩



秋になると長田さんの太白イモが売られる

鶴ヶ島市高倉にある「農産物直売センター」

川越市の西隣りに鶴ヶ島市がある。その真ん中の高倉地区に「JAいるまの鶴ヶ島農産物直売センター」がある。5年ほど前にできた新しいセンターだ。

そこに太白があった。3年前の秋、立ち寄って見たらいろんなサツマイモがあった。今人気のカロチンいもも、紫いももあった。その中に太白まであったのだからびっくりしてしまった。

太白は袋に2～3本ずつ入っていた。高いのかなと思ったら、ベニアズマとほとんど同じだった。太白の出品者を袋にある名前で調べたら3人もいた。

私はその人達が太白を作っているわけを聞かせてもらいたいと思いつつも、ついつい延び延びになっていた。それが実現したのは今日、平成14年の3月19日だった。

まず直売センターに行った。その職員がここに出る太白のほとんどは高倉地区の長田節雄さんのものだ。あそこへいくのが一番いいと教えてくれた。



長田節雄さん

鶴ヶ島市の真ん中を南北に国道407号線が走っている。長田さんの所はそれをはさんで家と畑が分かれてあった。家は国道の西側で鶴ヶ島市高倉1131-5。畑は国道の東側で、川越市に入っているのだという。

その畑にいた長田さんは仕事にもかかわらず、こんな話をしてくれた。

「この辺は新しい開墾地です。水田はゼロ。全部畑です。うちではおじいさんが昭和7～8年頃、ここを開きました。冬の麦、夏のサツマとオカボくらいしか取れないところだったそうです。

私は昭和9年生まれ。中学を出てすぐ家に入りました。そのころの作物は野菜とサツマでした。

戦後の川越では『いも掘り観光』が伸びていました。それを見て、うちの方でもやろうではないかとなりました。有志で川越のやり方を見学し、『鶴ヶ島観光農業会』を作りました。30年ほど前のことです。

会員は10軒ほどありました。でもやってみるといろいろ面倒なことがあるものです。やめる人が増え、今ではうち1軒くらいのもんです。

いも掘りを始めたときのいもですか？ 太白でした。農業試験場から種いもをもらってきました。最初の5年ほどはそれはいいいもができました。ところがその後は品質が少しずつ落ち始めました。皮の色が薄くなるとか、いもに割れが入るとか。

それでだんだん他のいもを多くするようになりました。10年ほど前からはベニアズマ中心です。

うちのサツマ畑は1ヘクタール以上。太白はその中の5～10アールですからわずかなものです。

それでも太白をやめてしまわないわけですか？

それを欲しがっている人がいるからです。遠くからわざわざ太白だけを買ってくる人がいるからです。どういうわけか、最近そういう人が増えています。

直売センターへの出荷？ 最近はいも掘り観光よりもそっちに力を入れています。ベニアズマの出荷は7月の末から。太白は9月のお彼岸の頃からです」

長田さんは太白を欲しいという人がいる限り、それを作ると言ってくれた。ただそのためにもいい種いもが欲しい。それを探したいと言っていた。

それは三芳の太白農家と全く同じだった。

## サツマイモ資料館での太白ばなし

サツマイモ資料館 館長 井上 浩

サツマイモ資料館にはいろんな所からいろんな人が来る。その数は年に3万人にもなる。私はそういう人達と、できるだけ「いもばなし」をすることになっている。初対面の人がほとんどだが、ここへ来る人は「いも好き」だ。だからだれに話しかけても、すぐ話がはずむ。

太白事情を調べるようになったとき、私は来館者との話題の中に、できるだけ太白も入れるようにした。するとそれを知っている人達は懐かしがり、いろんな思い出を語ってくれた。



川越市小室にある  
サツマイモ資料館



館内で展示されている「太白」イモ  
(2002年5月)

それは太白を理解するために、参考になることばかりだった。そこで、その中のいくつかを紹介させてもらうことにする。

### \* タイハクは「ワセザツマ」(平13. 10. 13)

川越いもの産地のひとつだった狭山市上赤坂から80を過ぎたという農家の人がきて、こんな話をしてくれた。

「俺は大正10年生まれ。戦争で兵隊に取られたが、終戦の年に復員することができた。

それから4～5年はサツマ専門だった。その後はダイコン、ニンジン、ゴボウなどの野菜を増やした。それでサツマはいつの間にか作らなくなった。

今のうちの作物？主力はハウレンソウ。どこんちもそれだな。

サツマをやったときの品種は青果市場向けは紅赤だった。後は太白を少し。紅赤は太白よりも収量が少ない。そのかわり値段は太白よりもずっと良かったから、『サツマをやるなら紅赤』とされていた。

ただ太白も売る時期によっては良かった。紅赤は『オクテ』だから、10月下旬以降でないと味が出ない。ところが太白は『ワセザツマ』だから、9月上旬になれば掘れた。

そのころの太白はまだ細かったが、『早出し』ということで値段が良かった。農家はそれが楽しみで、太白もちょっと作ったんだ。

太白が消えた時期？いつだったのかなあ…。紅赤でさえ知らない間に消えちゃったんだからなあ」

### \* 銀色のいも(平13. 12. 18)

川越で印刷業をやっている新 宣英さんが仕事できてくれた。太白のことを聞いてみると、即座に「身が白いいもでしょう？あれはものによっては銀色に見えます」と言った。

蒸しいもの表現は人によって微妙に違う。でもそれを「銀色」と表現した人

は初めてだった。感覚の豊かな人だと思った。新さんにその先の話もしてもらうと、食糧難時代の川越の一端が浮かび上がってきた。

「私は川越生まれの川越育ち。親父は勤め人でした。戦争になって食料が心配になってきたのに、うちには畑がなかった。それで親父は荒川の河川敷を開墾した。畑仕事をやるのは親父の休日。私はまだ子供だったけど、一緒に川原に行って手伝った。

最初の年に作ったのはトウモロコシとカボチャ。でもこれは目立ちすぎるんですね。全部盗られちゃった。

それで次の年からはサツマだけにした。そうしたら盗られなくなりました。

苗は親父がいろんな所からもらってきたようです。沖縄なんか、農林なんかとかが多かった。そのほかに『タイハク』と『オタサン』がありました。この二つは他のいもよりうまかったので、今でもその名をはっきり覚えています。

タイハクは最初言ったように蒸すと身が銀色に輝いていることがあります。それはきれいなものです。オタサンも同じような色ですが、こっちは真ん中に薄い紫色がありました。両方ともねっとりタイプの甘くてうまいもでした」

### \* タイハクが忘れられないわけ(平13. 12. 19)

新潟県出身で今は川越に住んでいるという吉田庄一さんがこんな話をしてくれた。

「故郷は北蒲原郡小出町。豪雪地帯として有名なところですよ。ここでもサツマイモを作っていました。うちも農家だったので、昔は沢山作っていました。

私は今、65歳。太平洋戦争中の昭和17年に小学校に入りました。学校から帰ってそのまま行くのは台所。そこには蒸しいもが入った大きなザルがあったからです。その中にはいろんないもがありました。でも取るのは太白だけ。

甘くて、うまいのは太白だけだった。他のいもはどれもまずかった。だから子供時代のいもで覚えているのは太白だけです」

#### \* 秩父の太白農家、飯島 久さん(平13. 12. 21)

---

秩父市阿保町2-13の飯島久さんは、太白をがんこに作り続けている人として知られている。

私も10年ほど前の平成4年12月4日に、飯島さんのお宅へ行ったことがある。有名な「秩父夜祭り」は12月3日。その翌日のことだった。そのとき、飯島さんはこう言っていた。

「昔はいろんないもがあった。太白のように身が白いいももあった。それが今は身が黄色でボクボクのベニアズマだけ。

ベニアズマは太白より作りいい。量もずっと取れる。だからこの辺でもサツマといえばそれになっちゃった。

太白が急に消え始めたときから本気になった。よし、このいもを守ろうと。

太白は食べ方さえ知っていればうまい。秩父の冬は早く来るから10月中旬には掘りあげなければならない。それをすぐ売ってはだめ。まずいと言われちゃう。1~2カ月物置の中に入れておく。そうすれば甘くなる。昨夜は秩父夜祭りだったが、太白がうまくなるのはちょうどその頃からだ。

ふかすと身が真っ白になる。そして粘るようにねっとりしてくる。甘みもぐんと強くなる。昔は干しいもを作った。それ用のいもは太白と決まっていた。その作り始めも秩父夜祭りが終わってからだった」

飯島さんはその後もずっと太白を作っている。いろんな所から、いろんな人が買いに来るといふ。飯島さんは毎年、サツマイモ資料館に沢山の太白を寄贈してくれている。展示用と試食用に使って欲しいとのことなので、ありがたくそうさせてもらっている。

今年のそれは今日着いた。さっそく形のいいいもを資料展示室に飾らせて

もらった。いも膳の調理場で太白を5~6本ふかし、コックさん達と試食させてもらった。

食べ頃が来るまでゆっくり寝かした太白はうまかった。味にうるさい神山社長も一口食べて「うん、これはうまい」と言った。そして「うまい、うまいよ」とたて続けに口に入れた。社長によると「太白のいいところが全部出てる。こういういいいもは下手に手を加えない方がいい。蒸して食べるだけが一番いい」とのことだった。

さっそく飯島さんに御礼の電話を入れた。社長の感想も伝えると飯島さんはこう言った。「そうでしたか、それはよかった。うれしいです。来年も頑張らしましょう。とは言っても私も年を取った。もう75です。畑仕事が年々つらくなってきました。それは仕方のないことだと思っています。

ただ、体が動く限りは、そして私の太白を欲しがっている人がいる限りはそれを作るつもりです。太白はいいいもです。それなのに私が本気で守ってやらないと消えてしまいますからね」

若い人で飯島さんの意志を継いでくれる人はいないのだろうか。

#### \* サツマといえば太白だった(平14. 2. 6)

---

埼玉県久喜市江面から農家のおばあさんがきた。80歳だそうだが、威勢のいい人だった。江面は水田地帯だが畑もないわけではない。太白のことを聞いてみると、一気にこんな話をしてくれた。

「うちの方にも畑はある。戦前からそこでサツマを作っていた。売るためではねえ、自家用だ。どこんちもキントキ(紅赤)と太白を作っていた。

キントキは上等ないもだった。その代わり量が取れなかったから、ちょっとしか作らなかった。あとは全部太白だった。だからうちの方でサツマといえば太白のことに決まっていた。さつま畑のでかさ(大きさ)? 自家用だから作りすぎてもしょうがねえ。うちは5畝(5アール)だった。たいていのうちがそれぐらい。特別でかい家でも1反(10アール)までだった。

太白の皮の色は赤。身は白。ふかして食べた。ねっとりしていて、あまかった。農家の秋から春先にかけてのおやつは太白だった。毎朝、大きなザルに山盛りになるほどふかしたもんだ。それが夜にはからっぽになっていた。

その時期になると、だれもが『サツマっ子』になったもんだ。

戦争になって『沖縄』といういもも作るようになった。これは太白よりずっとたくさん取れた。

戦争が終わってしばらくすると『陸田』がはやりだした。畑にモーターで汲みあげた水を張り、水稻を作った。それでサツマは消えた。『太白』と聞いて、食べてみたくなった。今でもどっかにあんのかい？あんなら買って来てえな、世話してよ」

## \* 太白の干しいも(平14. 4. 15)

80ぐらいのおばあさんが展示室の太白を見てこんな話をしてくれた。

「まあ、ここにはまだ太白があったんですね。今は東京にいるけど、実家は鎌倉の七里ヶ浜の農家です。そこでのサツマイモといえば太白だけでした。皮が赤くて身は白。あまいけど、べちゃっとしたいもです。

戦争であまいものは消えてしまったので、太白の蒸しいものは嬉しいおやつでした。それをスライスして天日で干すと、もっとあまくなりました。切り干しは最高のおやつでした」

## \* 色のない時代の太白(平14. 4. 16)

東京の練馬に住んでいるという80ぐらいのおばあさんから、こんな電話があった。

「むかし太白といういもがありましたね。それを探しているのですが見あたりません。どこへ行ったら買えるのでしょうか。」

太白を探しているわけ？戦争による食糧難の頃の、東京の配給いもといえは『沖縄』でした。皮の色は白っぽくてよくないし、味もそれはひどいものでした。

それでもときに太白が配給になることがありました。その皮の色は真っ赤。ルビーのようにきれいでした。なんでも茶色か灰色の色のない時代だったので、その目の覚めるような美しさに見とれたものでした。

味もねっとりとしていて甘く、上々でした。ですからそれが手に入ったときは家中のものが手を取り合って喜んだものです。

その太白がいつの間にか消えてしまいましたね。惜しいことです」

## サツマイモ資料館

〒350-1106 川越市小室18-5

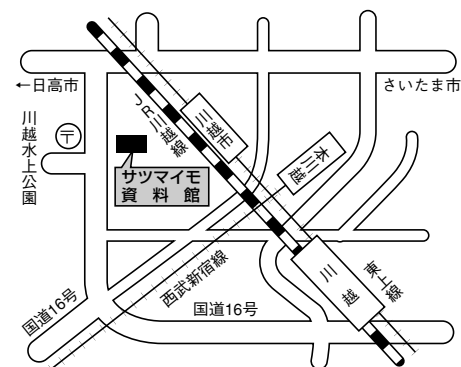
電話：049-243-8243

開館時間：10:00~17:00

休館日：火曜日、年末年始

<http://www.kawagoe.com/imozen/satsumaimo.html>

(入場無料)



- 1階 サツマイモ商品の販売
- 2階 サツマイモ資料展示

交通／東武東上線川越市駅、西武新宿線本川越駅、JR埼京線川越駅から車で約10~15分

### 昔、こんな白いオイモを食べたけど…

川越のサツマイモ文化活動にかかわって、すでに約20年ちかくなるが、「キントン」(紅赤)と同様にいつも話題となるオイモが「太白」であった。歳を重ねた年配の人になればなるほど、「太白」のイモを懐かしがった。

今年(2002)は、川越市制80周年の年であった。市の記念事業実行委員会より、我がいも友の会へ参加の声をかけられた時、ふと頭に浮かんだのが「太白」イモのことだった。約80年前に埼玉の地で「太白埼1号」が、品種改良によって生まれ、広く人々に愛されつつ作られ、多くの人に食べられた。私も、昭和30年代初期、おばあさんが蒸かしてくれた太白のイモをおやつとしてよく食べた。食べきれないと平べったく切り、ザルの上へ並べて縁側で干して、干し芋のようにして食べた。

そんな思い出深いオイモであったが、記録はほとんどないに等しい状態であった。この機会に小冊子としてまとめなければ、あと数年で全く作られなくなり、記憶も消えてしまうだろうと思った。幸いサツマイモ資料館の井上浩先生が主体となって、熱心にまとめていただいた。これからも、太白のイモが川越地方の伝統的なイモとして、細く長く残ることを期待したい。また、そうあってほしい。

(山田英次・記)

いも類文化学ノート No.2

### 懐かしのサツマイモ『太白』ものがたり

発行日 2002年(平成14年)10月13日

発行者 川越いも友の会

編集 太白イモ調査チーム(井上 浩・山田英次)

デザイン (株)スプーン

2002. Printed in Japan

# 『太白』イモ解説図



特色は「肉色が白くて、ねっとりしてあまいオイモ！」

## 来歴

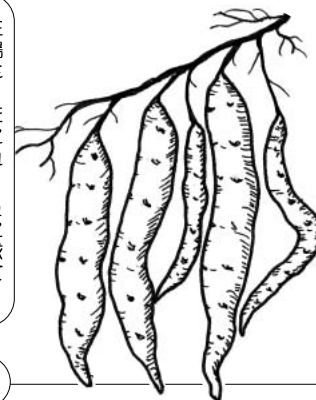
- 1 どこから来たイモが不詳であるが、明治の末頃、九州地方より埼玉県に入ったといわれる。

## 品種改良

- 約80年前、埼玉県の農事試験場で、選抜改良され、『太白埼1号』として大正8年(1919)に県下に配布された。
- ネコフセンチュウという害虫に強いため、育成品種の親として利用された。

## 生産最盛期

- 戦前と第2次大戦中をピークに普及した有力な在来優良品種であった。
- とくに、埼玉県ばかりでなく、関東地方、東北地方まで、東日本一帯で栽培された。
- 戦後は新品种におされ、昭和40年頃には庶民の前から消えていった。



## 形と色

- 形は長細くて、曲がったものが多いために折れ易い。また、形が整いにくい。
- 皮の色は、鮮紅色(ピンク)で美しい。しかし、最近のものは色が薄くなっている。肉質は、色が白くて、柔らかく、粘質である。

## 食味

- 食べ頃(※川越地方)は、10月に掘りとったあと1カ月くらい貯蔵して、甘みが増えてからが良い。
- 味は、ホクホクでなく、ねっとりして甘い。冷えてもおいしい。

## 思い出

- 市場に出荷されるより、農家の自家用となることが多かった。とくに60歳以上の者にはなつかしいイモである。
- また、粘質であるため、干し芋や川越の「いも納糖」の素材にもなった。

(山田英次・記)

## 紹介



# 「川越いも友の会」

1984年(昭和59)3月に発足。目的は「川越地方のサツマイモ伝統文化を保存するための市民活動」と「サツマイモ愛好者や研究者、業者などを結ぶ文化交流活動」である。

編集・発刊した小冊子は、過去に、「昭和甘藷百珍」(1984)、「川越甘藷百句集」(1985)、「川越いもソング集」(1986)、「川越いもQ&Aガイド」編集(1987)、「川越版さつまいもい〜味読本」(1987)、「現代中国のサツマイモ事情」(1991)、「紅赤の100年」(1997)、「アメリカ サツマイモ事情」(1999)、「イラスト吉田弥右衛門物語」(2001)などがある。

1987年(昭和62年)には、全国に向け「さつまいもの日」(10月13日)を宣言。そのような活動が認められ、1991年に「農村地域文化賞最優秀賞」「サントリー地域文化賞」「国際サツマイモシンポジウム文化振興賞」などを受賞。

現在、会員約50名

会長：ベーリ・ドゥエル

### 《川越いも友の会 事務局》

〒350-2215 埼玉県鶴ヶ島市南町1-14-18

山田 英次 宅 ☎049-286-7379