



October 1999 No. 24

(本部事務局) (財) 日本特産農作物種苗協会内 〒107-0052 港区赤坂 2-4-1
 (つくば事務所) 農業情報利用研究会内 JRTつくば事務所
 〒305-0033 茨城県つくば市東新井 26-4-603

JRTからのお知らせ(会費納入のお願い)

平成10年度会費納入がお済みでない方は「郵便振替」または「銀行振込」で払い込みをお願いします。

普通会員：¥2000、賛助会員：1口¥20000

郵便振替 郵振口座 = 00180-7-362899

銀行振込 常陽銀行 研究学園都市支店 普通口座 = 1449951

注：1)口座名義は、いずれも「JRTつくば事務所」

2)会費の領収証は、「郵便振替受領証」、「銀行振込金受取書」をもって代えさせていただきます。

投稿 福岡市の「奈多いも」

サツマイモ資料館長 井上 浩

今年(1999)の7月末のこと、当館に福岡市から今村頼信という50前後の人がきた。同市の「いもどころ」といえば奈多(なた)になるという。今村さんは今は奈多を離れているが(福岡市東区美和台 2-63-13 在住)、奈多いものことを調べ、記録を残したいのだという。

博多湾に志賀島(しかのしま)がある。「漢倭奴国王」(かんのわのなの国王)とある金印の出土地としても知られている。陸地から島のすぐそばまで、細く長い半島が突き出ている。奈多はその半島の付け根の所にある。

この土地は砂地でやせている。江戸時代には棉とサツマイモしか取れなかったという。明治維新後は安い外国からの輸入綿花に押され、棉畑が消えた。その分、サツマイモ畑が増え、ますます「いもどころ」として知られるようになったという。

今村さんによると奈多いもの作り方は変わっている。畑に高いウネを立てる。それを50~60センチ間隔で横溝を鍬で切り、切った土を残したウネの上に盛り上げ「ヤマ」を作る。ヤマと言っても上は平になるように作る。体操用具の跳び箱のような形と思えばいい。その両端に苗を1本ずつ、つまり2本挿す。ヤマは砂地に作るので雨に弱い。ツルが茂る前に大雨に会うと崩れる。崩れたらすぐヤマの周りの砂を集めて盛りなおさなければならない。

同氏によると、こんなめんどろなことをしている所は福岡県でも奈多地方だけで、他では見たことがないという。それなのにそれがいつ頃から、なんで始まったのかということさえ分かっていない。最近の同地の都市化は激しく、いも畑も激減している。奈多いものことも今調べ、記録を残しておかないと手遅れになろう。今村さんはそんな危機感から、自らそれをされようとしていた。

わたしはそれを聞き、面白い、行ってみたいと思った。チャンスはすぐ来た。翌8月の末、長崎へ行った帰りに立ち寄ることができた。今村さんに案内してもらいたかったが時間の都合で早朝、1人で行った。福岡市内にあるJR香椎(かしい)駅から香椎線の西都崎行きに乗って3つ目が奈多駅だった。

駅の周辺は新興住宅地になっていて、その家と家との間に1~2アールほどの小さいいも畑が点々とあった。この苗挿しは5月。今は夏の終りなのでツルが生い茂り、肝心のヤマがはっきりしない。それでも何枚かのいも畑

を見ているうちに、なんとなく分かってきた。

畑にいた 70 代のおばあさんにヤマを作るわけを聞くと、そのほうが風通しがよくなって、いもの育ちがいいとのことだった。その人が「この辺のヤマは小さい。隣の塩浜に行ってください。ずっと大きいよ」と教えてくれた。さっそく行って見た。こっちは畑そのものの規模からして違う。10 アール前後のいも畑が何枚もあった。運よくそこでいも掘りをしていた人がいた。今林昇さんといい(東区塩浜 1-35-47) 大正 15 年生れという。

奈多地方の人はいもを手だけで掘る。いもは砂のヤマの両端にあるから、両手でかんたんに掘り出せる。ヤマを作るのはめんどろだが、そのかわり掘るのが楽だ。掘る前に鎌でツルを刈る。林さんはツル刈りをしていて、ツルが刈り取られて行くにつれて、見たかったヤマがどんどん出てくる。なるほどこういうものかと納得する。写真をパチパチ撮った。

今林さんは作業の合間にいろいろ教えてくれた。塩浜は文字通り塩田で、明治以前は黒田藩が経営していたという。明治維新後、開拓され畑になった。高い堤防を築き、海水の侵入を防いでいるものの、ここは海面より 90~100 センチも低いのだという。

それで水はけが悪い。こういう所でいもを作るにはウネをできるだけ高くしなければならない。この地方独特のヤマはそういう必要性から出てきたようだ。ヤマが低いといもが入らない(できない)。高くすればするほど、いもが入る。「先人の知恵ですたい」ということだった。

この地方のいものヤマは塩浜が一番高い。海岸から離れるほど、つまり山の手に行くほど低くなっているという。

最近では奈多地方でもヤマを作らない人が増えている。そういう人はウネを切らないで、ポリエチレンフィルムでマルチをする。ヤマにマルチができるといいが、めんどろなことが多すぎる。マルチが入ってきて、今までのやり方は時代遅れの感じになってきたという。

今、塩浜地区の農地は急ピッチで埋め立てられている。工場用地や住宅用地にするためだ。今林さんのいも畑も 9 月に入ると埋め立てられてしまう。それで今、大急ぎで最後のいも掘りをしているのだという。なんとも寂しい話だった。

ちなみに今林さんが作っているのは「コトブキ」とのことだった。高系 14 号の一種で宮崎県農業試験場が世に出したものだ。色も形もいい。味もいい。ただ奈多いもの最近の出荷量はとても少なくなっている。そのため福岡の市場での相場は徳島県の「鳴門金時」の半値にしかならないという。バカバカしいので、市場出しを止め、自宅販売にしているという。奈多まで来て志賀島に行かない手はない。同島は半島の突端と橋で結ばれていて、バスでかんたんに行くことができた。

ここにも小さいいも畑が点々とあった。でも奈多のような作り方をしている人は 1 人もいなかった。

公民館の館長さんがこう言っていた。「奈多いも? おもしろい作りをしてたでしょう? この辺の保育園や幼稚園の芋掘りといえば奈多です。あそこは 1 人何株ではなく、何山です。1 山は 2 株です」奈多は芋掘り観光でも有名な所のようにあった。

午後、福岡市総合図書館で奈多いもの資料を探した。一番古いものは、明治 10 年現在調査の『福岡県物産誌』(九州大学経済学部内、九州近代史料刊行会)で、奈多芋は「就中甘味ノ称ヲ得ル」とあった。また塩浜塩田は「九町六反余」とあった。奈多いもは当時すでに味のいいいもとしてよく知られていたことが分かる。

大正期のことは粕屋郡役所の『粕屋郡誌』(大正 13 年)にあった。粕屋郡和白村大字奈多が甘藷で有名になったのは近年のこととあった。明治に入ると棉がだめになった。「甘藷作之に代り、以て今日の盛況を呈するに至れり。是れ明治 10 年より 20 年頃までの間なり」とあった。大正 10 年の産額は 15 万斤とあった。

その後のものでは福岡県園芸試験場長だった小原赴氏(故人)の『野菜今昔』(福岡県園芸農業協同組合連合会、1994)に、いい記事があった。それによると明治から大正にかけての奈多いもの栽培面積は 65 ヘクタール。品種は「薄赤いも」だった。薄赤いもは「味がよく、水分が少なくて焼きいも用に好評を得たため、全体の 8 割がそれだっ

た」とあった。奈多いもの特殊な栽培方法についても60センチ幅の畦に50センチ間隔に横溝を切り、20センチ内外に切断した蔓を2条に植え付けており」とあった。

奈多いものは調べる値打ちがある、おもしろいもだと改めて思った。それなのにそれを詳しく調べようとした人はいなかったようだ。川越にきてくれた今村さんに是非やってもらいたいと思った。

川越サツマイモ資料館 350-1106 埼玉県川越市小室18-5 [TEL]0492-43-8243

AM10:00~PM5:00 毎週火曜日休館

事務局だより その1 「中津川いも」探訪

21号のメーリングリストの紹介記事の中で「中津川いも」が話題になっていました。7月10日、研究会の顧問である全農食品の石田さんの車で、キンビールの阿部さんと共にともに現地を訪ねましたのでレポートします。

訪問したのは秩父の大滝村。秩父湖の湖畔で民宿を営んでおられる木村さんのお宅です。あらかじめ、秩父農業改良普及センターで紹介していただきました。場所は三峰神社の裏側で、川越から車で約2時間。急なカーブの連続です。当日は梅雨の合間の快晴でラッキーでした。

木村さんのお宅は標高が約600m。お宅のすぐ側に「いも畑」があります。木村さんからいろいろとお話を伺い、そしてめでたく実物を畑で見学することができました。

「中津川いも」の外観は、花は薄い紫、地上部はウイルスのせい茎が細く、いも自体はメーリングリストの情報どおり皮がうすいピンクで目が赤く、細長い形状でした。畑はまさにガレたところで、たいへんな傾斜地です。耕作する際に土を下から引き上げながら作業しなければ、流れてしまうということでした。木村さんから伺った話の概要は以下のとおりです。

- 「中津川いも」は細長いいもで、実がしまっているが味はない。
- 植付は4月初めで7月ごろに収穫。収量は少なく、男爵薯では10倍に増えるが、「中津川いも」はせいぜいその半分くらい。今年はそうか病が出て困っている。
- 収穫したいもは土の上に段ボールを敷いて光を当てないようにして、芽かきしながら保存している。保存性は男爵薯よりも良い。(フヤフヤにならない)
- 中津川いもは標高の低い地域で栽培すると大きな「いも」になってしまう。
- 来歴を詳しく知る人はいないが第2次大戦以前からあったと思われる。近隣には「紫いも」と呼ばれる別な「じゃがいも」もある。
- 自分は旧家から種芋を分けてもらい、別な地域の農家と種芋交換するなどして、自家更新してきた。
- 現在でも、中津川渓谷を中心に栽培されているが、収穫したイモのほとんどは地元で消費されており、三峰神社の境内で「田楽いも」として使われるほか、農協の直売所でも売られているがすぐに売り切れる状態である。

木村さんは民宿を経営していて、若い女将さんが「中津川いも」の料理を出してくれました。茹でた(蒸した)いもを油でいため、みそ田楽風の甘いあんをからめたものですが、これがすばらしく美味! 「肉はしっかりしていて味が淡白」という特性にピッタリの料理かもしれません。煮くずれしないのでカレーに入れる人もいるとのことでした。

その後で、三峰神社に参拝し、参道の山麓亭で「中津川いも田楽」を食べてきました。店先の看板にはこう書かれています。『じゃがいもではありません。奥地の砂利畑で少しだけ採れる貴重なものです。』!!

店ではあらかじめ茹でておき、これにタレをつけて炭火で焼いて出しているようです。1本の串に4個さして300円。小さいいもは丸まま、大きいいもは2~3個に切って使います。店の裏手に、たくさんの「中津川いも」

がストックしてありました。みんな小さいばかりです。「中津川いも田楽」の味は、決して悪くはありませんが、個人的には木村さんのお宅でいただいたものの方がはるかに美味しく感じました。

「中津川いも」の畑もみて大いに満足だったのですが、ひとつだけ疑問が残ったのは、その来歴です。ところが、帰路に立ち寄った川越のサツマイモ資料館長の井上さんから、後日、貴重な資料をいただきました。「平成元年度秩父農林振興センター試験部特産開発課成績書」です。これは、秩父特産の田楽いも加工品を商品化するために行った研究の成果をまとめたものです。このなかには、以下のような説明があります。

- 田楽いもは秩父特産のジャガイモで、中津川いも、紫いもの2種類がある。このいもが当地域に導入された由来は、奥秩父連山を県境にした山梨県から雁坂峠(2,083m)を越えて武田信玄の落人がもってきたとの説、大滝村出身の兵士が日露戦争で捕虜になり、背のうの下にかくしてもち帰り、中津川で栽培したのが始まりであるとの説などがある。
- 栽培適地については、標高 400～500メートル以上の準高冷地が望ましいといわれ、昔から山あいの集落で、無肥料、無農薬の自然農法によって栽培が続けられてきている。
- いもの特徴は、一般のいもよりも小振りで皮がうすく、ねばりがあり、煮ても蒸してもくずれず、串にさしても割れないため、地元産のみそ、えごま、調味料等を使用して、いも田楽として特産化が図られ、年ごとに人気が高まりつつある。

この報告書をまとめられた現東村山農業改良普及センターの半田所長によれば、いずれの説にも確たる根拠はなく、残念ながら本当のところはよくわからないとのことでしたが、仮に日露戦争説が正しいとすれば、導入以来すでに100年近い時が過ぎています。結論としていえば中津川いもは、三峰神社の参拝客という安定した仕向け先があったがゆえに、これまでの長い年月を生き延びることができたのでしょう。

私自身の思い入れが強いのかもかもしれませんが、このような歴史的な由来のある品種、そして山間の急傾斜地で地域特産的に細々と栽培されているような品種には、少しでも現役で頑張っただけで欲しい。そのためには、いろんな意味で種いも増殖のシステムをフレキシブルにする必要があることを痛感しました。

注：中津川いもとその花、田楽などの写真は、浅間和夫さんの「ジャガイモ博物館」で見ることができます。<http://www.bekkoame.ne.jp/~asamak/chyojuimo.html>

【その後の情報】

中津川いも探訪」の状況をメーリングリストに報告したところ、神戸大学の保坂先生から以下のコメントをいただいています。

「何年前、大滝村より「中津川いも」と「紫いも」を取り寄せ、葉緑体DNAと核DNAを分析しました。その結果「中津川いも」については普通バレイショと同じ葉緑体DNA(T型)をもち、多分明治以降に導入されたものと考えられます。

ところが「紫いも」の方は、アンディジェナと同じA型葉緑体DNAをもち、核DNAも普通バレイショと異なり、アンディジェナと考えられました。この「紫いも」と同じようなものが「根室紫」、「蘭谷3号」及び「蘭谷5号」です。これらが、1600年頃、ヨーロッパからジャカトラを経て長崎に入ったバレイショの末えいと推論しています。」

注：1)上記のDNA分析に関する文献

中津川イモや紫イモに関する葉緑体 DNA の分析結果

Hosaka,K.1993. Similar introduction and incorporation of potato chloroplast DNA in Japan and Europe. *Teh Japanese Journal of Genetics* Vol.68,No.1:55-61.

核 DNA

Hosaka,K.,M.Mori,and K.Ogawa 1994. Genetic relationships of Japanese potato cultivars assessed by RAPD analysis.

American Potato Journal Vol.71:535-546.

2)アンディジェナについて

アンディジェナは、別名をアンデス原産 4 倍性栽培バレイショと呼び、「アンデス地域で古くから栽培されている 4 倍性のバレイショの総称」である。ところが、これを普通バレイショとどう違うか植物学的に定義するのは難しく、まして実物を見てこれがアンディジェナでこれが普通バレイショと識別するのは時に極めて困難である。Hawkes 博士による最新の分類体系（1990 年）によれば、アンディジェナの学名は *Solanum tuberosum* ssp. *andigena* で、普通バレイショの学名は *Solanum tuberosum* ssp. *tuberosum* であり、分類学的には同じ種の中で亜種として細分されている。

アンディジェナの一般的な特徴としては、普通バレイショに比べて茎が細長く茎と葉柄のなす角度が狭い。また、葉は縦に比べて横の長さが短く、葉の厚みは薄い。したがって、一見すると普通バレイショに比べて全体がスリムな感じがする。また、短日条件でイモの形成が促進されることから、我が国で夏栽培すると、秋になって日の長さが短くなってようやくイモを着け出す。したがって、アンディジェナの血を普通バレイショに入れると一般に晩生化する。

コロンブスが新大陸を発見してのち、ヨーロッパ人はアンディジェナをヨーロッパに持ち帰った。ヨーロッパでは、夏も過ぎ 11 月頃ようやくイモができたわけだが、もっと早くからイモが着くものを選んだ結果、現在見られる普通バレイショができたと考えられている。

このように、アンディジェナは普通バレイショの祖先種であって、アンディジェナ自体は膨大な遺伝的変異を含んでいる。イモの色・形・味等に多様な変異があり、普通バレイショが持っていないような病害抵抗性遺伝子を持つものもある。

事務局だより その2 備中というサツマイモについて

19号、20号でご紹介した「備中」というサツマイモについて、会員の塩谷さん（元三重大学教授、津市在住）から「戦後農業技術発達史」（日本農業研究所編 昭和45年）の中に記述があるとの情報をいただきました。

農林水産省の図書館で調べてみたところ、第3巻畑作編の中に「戦前における九州地方かんしょ品種の普及状況」（昭和15年）という表があり、品種名のリストの中に「備中」があります。

該当は長崎県のみで、同県の栽培面積 20561ha のうち、2%となっています。データの出所は「甘藷の栽培品種並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）です。

しかしながら、記載されているのはこれだけで、本文では一切触れられていませんでした。昭和15年のデータとして、長崎県に七福がないのは不思議ですが指定試験打合せ会議という専門家のための資料であれば、混同されるはずもないですから、備中という品種があったのは事実のようです。塩谷先生も指摘されていますが、長崎県の古い農事試験場の業務報告などがあれば、もう少し備中の姿が見えてくるかもしれません。

1. いも粉（さつまいもの粉）の入手先に、製品や製造元の情報を加えました。

株式会社 都城くみあい食品

889-4602 宮崎県北諸県郡山田町大字中霧島 3500-7

[TEL]0986-64-2145 [FAX]0986-64-2893

注：紫（アヤマラサキ）、オレンジ（ジェイレッド）、白（ジョイホワイト）、ベージュ（高系 14 号）の4タイプがあります。

さつまいもの館

892-0842 鹿児島市東千石町 6-28

[TEL]099-239-4865 [FAX]099-239-4862

<http://www.synapse.ne.jp/~imo-yakata>

E-mail imo-yakata@po.synapse.ne.jp

注：1)黄白色（NET500g）、紫色（NET500g）2種類があり、菓子・芋餅作り等に用いられています。紫色のものは、アイスクリームや洋菓子等に使われています。

<製造者>

小城製粉（株）鹿児島県川内市隈之城町 1892 [TEL]0996-22-4161

2)新商品の「焼皮芋粉」も平成 11 年 3 月から販売しています。色は褐色、や荒目の粉末（NET500g）で、食物繊維やポリフェノール等が多く含まれ、健康食品として優れた機能を持っています。

<製造者>

東町産業開発（株）鹿児島県出水郡東町川床 4447 [TEL]0996-87-0593

2. さつまいもを食べるとなぜ「おなら」がでるのですか、という答の回答に間違った部分がありました。会員の永浜さん（鹿児島大学名誉教授、鹿児島市在住）からのご指摘に基づき、以下のとおり修正しました。

A 一般にでん粉質や繊維質食品を食べるとガスが出やすいといわれています。この原因は次のように考えられます。

でん粉は唾液やすい液のでん粉消化酵素（ - アミラ - ゼ）で最終的には麦芽糖（ブドウ糖が 2 つつながったもの）に分解され、さらにすい液や腸液の麦芽糖分解酵素によってブドウ糖に分解されて吸収されます。

しかし、食品の種類や調理の方法によっては、でん粉が完全に分解されず、でん粉の消化残渣が残ります。そして、消化酵素で分解され難い細胞でん粉（細胞壁が壊れないまま、中にでん粉が閉じ込められている）や食物繊維とともに大腸まで送り込まれます。

サツマイモは細胞壁が破れにくく、食物繊維も多いことなどから、大腸に送り込まれる消化残渣が多く、腸内細菌の栄養源となって多量の腸内ガス（メタン、炭酸ガス、水素など）が発生するものと考えられます。なお、サツマイモに含まれるヤラピンも腸の蠕動（ぜんどう）を促す作用があるとされていますので、この成分による影響の可能性もあります。

いずれにしても、さつまいもを食べたあとに出る「おなら」は、大腸の働きが活発なことを示す健康的な「ガス」といえるのではないのでしょうか。