

## ■川越のサツマイモ文化を、盛り上げる

市内では、生のサツマイモの生産がだいぶ少なくなりました。しかし、芋せんべいをはじめとする菓子だけでなく、うどんやそうめんなど、サツマイモの加工品は今も増え続けています。

サツマイモの加工品によって、川越の文化を盛り上げていくと、平成六年に川越サツマイモ商品振興会を結成しました。この年は十月十三日の「サツマイモの日」を含む一週間をサツマイモ週間として、会員が店頭へのぼりを立て、クイズなどの催しを行いました。そして、会を長続きさせるために、文化を象徴する物が欲しいということになりました。

江戸時代にサツマイモで飢えをしのいだ瀬戸内海の島々には、「芋地蔵」が残っています。そこで現代版の「芋地蔵」の建立を、同振興会の会員みんなで思い立ち、翌年の平成七年九月、妙善寺（菅原町）に「川越さつまいも地蔵尊（いも地蔵）」を建



川越サツマイモ商品振興会代表  
戸田周一さん  
(57歳・西小仙波町1丁目)



立しました。とげぬき地蔵で知られる巣鴨（豊島区）は、「おばあちゃんの原宿」として有名です。いも地蔵が観光名所となり、「おイモの原宿」と呼ばれるくらいに川越がにぎわいを見せてほしいとの思いも込めました。

## ■協力して、まちを活性化

毎年「サツマイモの日」には、妙善寺で「いもの日まつり（いも供養）」を開催しています。生のサツマイモと加工品を、いも地蔵に奉納したあとに参加者へ無償でお配りします。サツマイモに関する大道芸なども奉納されます。ことしは、いも地蔵建立と「いもの日まつり」を始めて十周年。盛大な祭りにしたい

ですね。十月十三日(木)には、市民の皆さんの参加を心からお待ちしております。

同振興会では要請があれば県の内外を問わず、物産展などに参加してきました。ことしは、九月三十日(金)から嘉手納町で開催される「甘藷伝来四〇〇年祭」や、十月二十二日(土)・二十三日(日)に川越運動公園で開催される川越産業博覧会で物産展を行います。

いも地蔵を建立するとき、いろいろな立場から多くの皆さんが協力してくれました。とてもうれしかったですね。今後も私たちを含め、サツマイモにかかわるみんなで協力し合い、川越がもっと活性化するようにと願っています。

## ■「川越いも友の会」の始まり

1974年から川越に住んでいます。当時は、東京の大学院で比較文化論を専攻していました。食文化に興味があり、住んでいる川越で身近な食物だったサツマイモを卒業論文の題材に選びました。サツマイモがどのように日本で導入され、普及したかを調べるための資料を探しているうちに、サツマイモ資料館館長の井上さんの論文に出会いました。それが縁となって1981年、2人で「川越いも研究会」を作り、サツマイモの歴史・栽培などの資料探しを始めました。

川越市制施行60周年の1982年、大東公民館と福原公民館の主催で「さつまいもトータル学」が開催されました。井上さんと私は、講師および受講者として参加しました。そして、この講座の仲間が集まって、サツマイモ復権・普及のための総合的な文化活動を目的として、1984年に結成したのが「川越いも友の会」です。現在は、「いもの日まつり」の行事を主体に活動しています。

## ■川越のサツマイモを世界に発信

1985年、カリブ海のグアドループ（フランス領）という島で開催された「国際熱帯いも類学会」に参加しました。その後もいろいろな学会に参加して、日本のサツマイモの利用状況や「川越いも友の会」についての発表を行ってきました。ことしも6月に、マレーシアで開催された「国際サツマイモ・キャッサバ学会」で発表してきました。

川越はサツマイモによるまちおこし運動が、国内でも盛んです。1991年にアラバマ州（米国）で開催された「国際サツマイモ学会」には、川越いも友の会会員が7人参加し、それぞれ発表を行いました。また、5年前につくば市で開催された「国際熱帯いも類学会」の際、海外の研究者が川越のいも菓子工場などを見学し、商品作りのくふうが素晴らしいと評価していました。今後も、世界じゅうに川越のサツマイモについて知らせる橋渡し役をしていきたいと思っています。



## 芋掘り観光農園主

あらはた ひさよし  
荒幡久榮さん  
みなみおおつか  
(68歳・南大塚)

\* 掘ったサツマイモを手に、「今、この大きさなら、ことしは豊作ですね」。

### ■ 観光芋掘りは？

昭和三十年代には、この近辺のほとんどの農家がサツマイモを作っていました。今は後継者の問題や葉物畑への転作などで、サツマイモを作る農家は少なくなりました。

私の家では、都会に住む方にサツマイモがどのように育つかを知ってもらおうと、昭和四十一年に観光芋掘りを始めました。

昭和五十年代から同六十年代にかけては、小学校や幼稚園の遠足で、東京方面から南大塚駅まで臨時列車に乗り、たくさんの子どもたちが芋掘りにやって来ました。その後は会社のレクリエーションなどが多くなり、お客さんにも大人が増えてきました。家族連れも増え、身近なレジャーとして定着してきたようです。

### ■ ずっと変わらない作り方

サツマイモ作りは、まず苗作りから始まります。毎年三月に雑木林の落ち葉で作った腐葉土を苗床に敷いて、種芋を入れます。五月上旬に三十センチ近くまで育った芽を、切り取って畑に植えます。こ

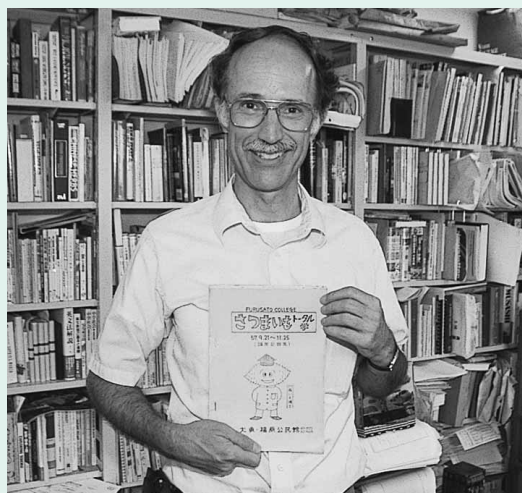
の方法は、おそらく江戸時代からほとんど変わりません。

サツマイモを育てるうえで、いちばん気に掛かるのが天候。年によつては、畑に植えた時期に強い風が吹き、苗が傷んでしまうこともあるんです。夏は暑くなつた方が、芋は大きく育ちます。記録的な暑さの昨年は、豊作でした。ことしも、豊作のようです。芋掘りは九月から始まり、十一月半ばには終了します。

### ■ 前に来たときより、喜んでもらえるように

現在、二・五ヘクタールの畑に、延べ一万人が訪れます。やはり、都内からが多いですね。一度芋掘りに来た方は、おおむね翌年以降も繰り返し来てくれます。前に来たときよりも喜んでもらえるよう、気を使っています。

最近では、一番街や菓子屋横丁を回ったあとに芋掘りをして帰る観光バスが運行を始め、好評のようです。川越の持つ歴史や味、そして芋掘りの魅力を知ってもらい、何度も来てくれるお客さんが、もっと増えるといいですね。



川越いも友の会会長  
ベアリ・ドウエルさん(55歳・砂新田3丁目)

\* 「川越いも友の会」結成の原点となった、  
「さつまいもトータル学」講座記録集と。

### ■ 米国のサツマイモ

私の出身国・米国では、主に南部でサツマイモを生産しています。米国のサツマイモは、肉がオレンジ色をしていてカロテンが多く、でんぷん質が日本の物に比べて少ないようです。国連食糧農業機関の調査では、1994年から98年の米国における1人1年当たりの平均消費量が1.9キロでした。日本は7.1キロと、米国の約4倍です。

米国の多くの方が11月第4木曜日の感謝祭に、七面鳥やクランベリーなどと合わせてサツマイモを食べます。調理法としては、オーブンで主菜といっしょにそのまま焼くのが一般的。水分が多いので、プリンようになります。ほかにはパイや、一口大に切り砂糖をかけて焼き、デザートとして食べています。また、離乳食にも使われています。保存のために、サツマイモの缶詰があるんですよ。ほくほくした日本風のサツマイモも少し作られていて、主にアジア系の人々が食べています。