

志摩市磯部町穴川とさつまいも

坂番雅美 たねとりくらぶ三重

Sweet Potato preserved at Anagawa, Isobe-cho, Shima-shi

Masami Sakaban, Tanetori Club Mie

E mail: masakaban@hotmail.com

志摩地方とサツマイモ

志摩市というとみなさんどんなイメージでしょうか。伊勢エビやアワビ、真珠の養殖など海の幸が豊富なことや海女が漁をすることでも有名です。

その海女さんは「男一人よう養わんもんは女の値打ちがない」といわれるほど、働き者でした。朝三時頃から起きだし、ごはんの支度をし、漁に出る男たちのお弁当をつめ、自分自身も朝から海女漁に出て、戻ると畑仕事にも精を出す。

畑でサツマイモやカボチャをたくさん作り、糧飯にしたことが、志摩市の記録として残っています。その記録には幾種類ものサツマイモの名前やその利用方法が記載されていました。

私は現在もそのサツマイモが残っているのかどうか、また志摩の暮らしについても

興味をもち、6年前から聞き取り調査をはじめました。書籍にある記録と私の聞き取り内容の報告をお伝えしたいと思います。

志摩地方の地理・気候風土

志摩市は、三重県の東南部に位置し、北部は伊勢市および鳥羽市に、西部は南伊勢町に接し、南部および東部は太平洋に面しています。

市全域が伊勢志摩国立公園に含まれ、英虞湾、的矢湾といったリアス式の海岸が特徴的で、湾内をはじめ、大小の島々も点在する自然豊かな地域です。

気候風土は、四季を通じて温暖で恵まれた条件となっており、気温は年平均 15~17℃で積雪を見ることは稀です。また、年間降雨量および降雨日数はほぼ全国平均並みになっています（志摩市ホームページより）。

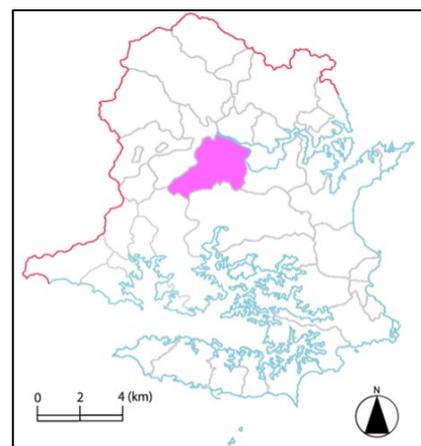
書籍にみる志摩地方の食文化

志摩市和具の食生活

平成元年度志摩市和具の古老を対象とした調査が行われ、『三重県の食生活と食文化』大川吉崇氏著には、報告として大正、昭和の生活体験のききとり内容が記載されています。

主産業が漁業で、大きな魚は販売し、食生活には、鯉のほか、小魚、海女漁の販売した残りの海藻、貝が食卓にのぼったこと、水田、畑地は少なく、米だけでなく、粟も米と同じくらい価値のある食糧であったことがわかります。

「主食に米を使うことはできるだけ避け、



ピンク色部分がクネンカクシを残していた志摩市穴川（フリー百科事典ウィキペディア（Wikipedia）より）

瘦せ地でも育つさつま芋や南瓜を利用し、いもごはん、きんこ飯、かぼちゃ味噌など工夫を凝らした主食をとっている。麦や粟もできるだけ少量利用とする。そして独特の風味の味噌や漬物は、気温との関係から塩あつかいや寝かせ方を代々受け継いでいる。保存食の代表には、さつま芋で作ったきんこがみられる。」とあります。

また、「三度の食事は、麦八に対して米二の割で混ぜた麦ご飯か、二升鍋にさつま芋と茶碗一杯の米を混ぜて炊いた「いもご飯」といったものが中心である。」とあり、間食も干し芋やイモモチをたくさん作っていたこと、和具の当時の食事の大半がサツマイモであったことがわかります。

サツマイモを煮切り干し、白きりなど乾燥、発酵、加工することで、保存し、長期

にわたって食する知恵、技術がありました。県内のことですが、干し芋以外については、聞き取り調査をするまで、まったく知りませんでした。

サツマイモの種類として、あん芋、くわな芋、はつか芋、ぜんこうじ芋、ごうりき芋などの名前の記載があり、それぞれの用途に応じていろんなサツマイモを育てていたことがわかります。家族に、サツマイモをいかに飽きずに、おいしく食べさせるかが女の力量だったようです。

記録には、サツマイモの様々な加工品、粟味噌、トビキの味噌、醤油、鰹節、塩から、魚介類、小動物、ぶんど(緑豆)、ささげ豆、トビキ(モロコシ)や野山に生える草、木の実、薬草の利用、生活の知恵や習俗などについても書かれています。

きんこ	ときびの味噌割り	だんご餅
芋ご飯	八朔の赤飯	だんがれ
きんこ飯	かぼちゃ味噌	はやもち
にたらし飯	すりわり味噌	芋あめ

『三重県の食生活と食文化』P373「さつま芋を使った食品と料理」より引用、これ以外に他の地区では、いももち、いもがゆ、さつまいものつるの利用もあります。

農文協『三重の食事』には、同じく大正、昭和初期の志摩市の食生活について詳しく聞き取りをした記録がのっています。こちらは、和具と隣り合った半漁半農の生活をする人の多い越鹿村についての記録です。こちらでも田畑にできる土地が少なく、丘陵に広がる平らな土地を畑にして、たくさんのサツマイモをつくり、裏作に麦をつくっていた家が多いようです。麦飯も、ふだんは米二分に麦八部の割で炊く家がほとんどで、和具同様、麦飯といっても夏以外はいもの入ったごはんで、いも飯には、いも一貫に米は二合ぐらいで、いものまわりに米粒が散らばっているほどだったそう。さらに夏に食べるぼぶら飯(カボチャ飯)に飽きると、きんこ飯をたく。これまた家庭に

少しでも変化のあるものを食べさせようと女たちが手間をかけていたことがわかります。

ここでも、いく種類もサツマイモの名前が出てきます。皮の赤いいも、九州いも、ごうりき、七福、用途によって、使い分けていたようです。

現在、隼人芋を原料とした二キリボシ加工やその副産物から焼酎が作られています。平成飲入ってから、地域の特産品づくりの事業が始まっていますが、それ以前に隼人芋がすでに作られていたようです。最近JAから配布されるウイルスフリー苗の成長不良の年に、その古い隼人芋は良好に生育したそうで、長くこの土地に育てられる間に同じ品種の特性に変化が出ている可能性

があるようです。(その品種を作り続けてきた女性が以前訪ねてみえた大学の教授からそう言われたとおっしゃっていました。)

戦後まもなくの記録として、志摩町史の農水産業についての昭和 32 年の調べでは、甘藷として、ごこく 155 丁、農一 30、しろぜんがん 3、七福 4、国宝 3、その他 8、合計 203 丁の作付けがあったとあります。

志摩市の南の漁村、先島和具、越鹿では、田が少ないため、サツマイモをたくさん作っていたようですが、その他の地区についてはどうなのか、内陸の磯部町で聞き取りをする機会がおとずれました。そこでも、たくさんのサツマイモを作っていたこと、また幾種類も使い分けをしていたことがわかりました。

志摩市磯部町穴川とのご縁

2015 年私は伊勢志摩の役場の方のご紹介で、ぶんど(緑豆)栽培者、磯部町穴川の米奥松江さん(昭和 6 年生、令和元年御逝去)と出会いました。米奥さんは、すでに体調を悪くされ、耕作をやめておられましたが、ぶんど以外にクネンカクシという名前のサツマイモを作っていたことを知りました。

米奥さんのお話では、このクネンカクシは古いサツマイモで、米奥さんのご実家の母も作っていたそうで、米奥さんにとっては煮切り干し(干し芋)用といえば、このサツマイモを原料にするのが当たり前で、他のサツマイモでは代用できないとおっしゃいました。「ほかの芋ではうまねえ(美味しくない)、よそのニッキ(煮切り干し)は甘いだけ、うちのニッキは最初はあまねえけど(甘くない)、風味がええ、噛んでるうちに味が出てくる、それがええ。」そんな風に教えてくれました。

「昔は穴川中これやったけど、もう私くらいしか作ってないな。」そうおっしゃり、芋びつ(冬季に芋を保管する場所)に種芋を保管しておられました。」

ぶんどの聞き取り調査そっちのけで、それから穴川地区でのサツマイモについての聞き取り調査を始めました。米奥さんのおっしゃっていたことは本当で、やはり一昔前まで穴川一体でクネンカクシを栽培していたこと、米奥さんが最後の栽培者であったことがわかりました。

クネンカクシの特性について(米奥さんより伝)

クネンカクシは、皮の内側の身の色ともにクリーム色で、火を入れるとき綺麗な黄色になり、昔はキイモ、キミイモと呼ばれていました。

春のお彼岸の頃に、芋床を作り、種芋を受けつけ、発芽を促します。6月24日御神田(田植えの行事)の頃苗をとって、畑に植え付けます。苗は2節で切って、葉を上向きにして植えます。昔は海藻アマモを拾ってきて、肥えにしたそうです。最近ではJAの芋用の肥えを植えるまでに入れていたそうです。西風の際は植え付けてはいけないそうです。秋11月に掘り出し、一か月保管してからキリボシ加工を始めます。

以下は 2015 年 1 月 5 日私が米奥さんの畑を訪問した際うかがったサツマイモの収穫、種芋の選定の記録です。

米奥さんが種芋用に選んだものはねずみ型、方錐形、極端に大きいものは避け、中間型、病気や傷のない芋でした。

以前、他所の人から頼まれ、がクネンカクシの苗を差し上げましたが、他所では根ばかりだったり、つくりづらいいとわれたそうです。



ご自宅から南へ約1 km小高い山を御舅が切り拓いた畑。赤土がメイン、南向きに傾斜、周囲は樹木に囲まれ、2畝ほどを茶樹で区切っている。



つるの真下から離れて芋がなるので、誤って傷つけることがしばしば、収量少なめ。



麦類とサツマイモを交互に栽培。手前が一畝にクネンカクシを栽培、紅あずまに比べて、つるが長かった。



米奥さんの選んだ種芋、われのない方錐型。

磯部町穴川について

志摩市の中でも、磯部町は、リアス式海岸からは離れ、内陸に位置し、海女漁をする人はみえません。磯部町史には「磯部町では米については古くから「穂落伝説」や「御神田」など稲作とかかわった伝説や伝統があり、近辺の志摩各地と比べると地勢的にも稲作に恵まれた農村として稲作に従事してきた。」とあります。ただし、年貢米

の取り立てが厳しかったようで、稲作農家といえど、麦飯を食べ、ほとんどの家の普段の食事には、米六対麦四といった割合のご飯が多かったそうです。

御神田は三重県志摩市の伊雑宮に伝わる民俗芸能の田楽。国の重要無形民俗文化財。穴川は現在も、その奉仕会の担当地区の一つです。

磯部町穴川での聞き取り調査概要

2016年から2020年の間に、大正11年生まれ男性1名、昭和6年～昭和20年生まれの男女16名からクネンカクシをはじめとするサツマイモについてのお話や食生活を中心に昭和の初めころの暮らしについて聞き取りをさせていただきました。すべての方がクネンカクシという名前を記憶し、栽培または食した経験をおもちでした。みなさん懐かしいとおっしゃり、一昔前の話に花が咲きました。これより、聞き取り内容を羅列します。

クネンカクシの聞き取り内容

山路泰弘さんが父からきいた話によると、「昭和16年から昭和25年まで政府の統制管理によってサツマイモは生産量の多いゴコクの栽培を強制させられたが、キリボシ（干し芋）をつくるために隠れて栽培してきた。それまではキイモとかキミイモと呼ばれていたが、統制がとけるまで9年隠れて栽培したので、穴川の人にはクネンカクシと呼ぶようになった。」

大正生まれの大形正光さんの祖父クスマツさんと祖母アサさん（安政4年生まれ）はキイモを栽培していたことから、少なくとも明治時代にはクネンカクシが穴川地区で栽培され、キリボシが作られていた。

一昔前まで穴川では、煮切り干しには、クネンカクシを利用する人が多く、ニッキ、ニキリボシ、キリボシと呼んでいた。最近よそでニキリボシのことをキンコと呼び、JAが隼人芋を使っているので、隼人芋に切り替えた人が多い。現在サツマイモ栽培も干し芋の加工をする人も減少している。続けている人は自家用が多く、若い人の好みで、甘い品種に変えている傾向がある。

煮切り干し加工について、数時間茹でて、櫛切りにする。スライスよりも肉厚でおいしくできる。数週間から一か月ほど手をいれながら天日に干す。クネンカクシは晩生

で11月に芋を掘り上げてから、一か月おいて糖化させてから干し芋づくりを始める。その他、酒樽に入れたり、途中、一度日陰において、表面の白い粉をふかせたり、それを嫌ったり、各家庭の好みに応じた工夫がみられました。

昔おやつといえば、ニキリボシかあられくらいしかなかった。たくさん作って、酒樽にいっぱい詰めておくとよくもつ。春まで食べよった。

ニキリボシ以外に、イモモチ、イモアメもあった。

以前は、芋の苗床は彼岸過ぎてから作っていたが、最近はやめるうちが多いそう。6月苗をとり、御神田（6月24日）に植え付けるとよい。

昔は麦とサツマイモを交互に作った。

クネンカクシは芋が四方に散らばってつく。鋤を入れるときに芋を切ってしまうことがよくある。

冬季の種芋の管理について、芋びつに入れて保管した。芋びつは、囲炉裏の横に1mほどの深さに穴を掘って、石灰と赤土を混ぜた土で床と壁を作った。広さは2畳くらいだった。芋びつの底にスクモ（もみ殻）をひいて、米袋10杯くらいサツマイモを入れ、スクモを入れた。

その他のサツマイモのお話

クネンカクシ以外に、ゴコク、アサガオイモ、アカイモ、コガネセンガンを作った覚えがある。

ゴコクは量がとれるけどうまい。白切り用、芋をスライスする機械をどこの家でも持っていた。粉にしてイモモチに入れた。澱粉工場にたくさん出荷した。

アサガオイモはおかゆに入れて食べた。細長いピンク色の芋で、紫色の花がついた。種はつかなかった。そのままふかしたもんも美味しかった。

アカイモはイモモチを作るときの原料に

した。イモモチの作り方は、アカイモを蒸して臼と杵でつぶし白切りした粉を混ぜる。ひと臼に茶碗いっぱいのもやしを入れる。もやしは大麦の麦芽を粉にしたもので、入れると甘みが増す。

コガネセンガンはずっと後になって作り始めた。

ニキリボシを煮た汁にもやしを入れて、あめにした。棒に練りつけてもらって食べた。

今の饅頭屋はもともとはイモアメを作っていた。真っ白のおいしいあめだった。もうそのことを知る人は少ない。

その他

磯部町でも家庭によって、年代によっては戦中、戦後幼い頃、米が貴重で、芋ばかり食べた記憶の方もみえました。芋飯といっても米はわずかに入っているだけで、ほとんどが芋だった。芋飯を炊くと上の方は芋ばかりで、男子、特に長男は、お米の白いところをよそってもらえるが、女はほとんど芋しか食べられなかった話をききました。

それでも磯部は志摩の他の地区よりも裕福だったようです。戦中は食べるものはなにかしらあったというFさんは、「わたしはいもで着物きせてもろた。この辺は、いも（さつまいもがたくさんとれること）で有名で、鳥羽や伊勢からようけ電車でやってきて、いもを持っていきよった。途中で見つかって憲兵さんにやられた人も多かった。内緒で持って帰る人々の芋を取り上げた憲兵さんは、それで自分の家族を養った、みんなが生きること必死やったんさ。」

「ニキリボシ、イモモチを干している間に子供たちがおなかをすかせて、食べてしまったりなあ、消防団が回ってきて、干してあるイモモチを盗っていくいうて、鶏糞を干しておいたら、それを盗んでいきよった、いうてわろうたなあ・・・、貧しくて、

ひもじくて、そんな時代をみんな協力しあってくぐりぬけた、みんな戦友やわな。」とKさん。

今後の活動

この穴川地区では、クネンカクシ以外にアカイモなど古い芋を残していたり、重労働をこなして、今もニキリボシ、イモモチを加工する人がみえます。その理由は、昔ながらそうしてきている、その良さを実感しているから、心待ちにしてくれる家族、友人への愛情、暮らしを支えてくれたサツマイモへの感謝の気持ちも感じられました。

私は、クネンカクシのたねいもを米奥さんから預かり、現在まで県内の研究所の方や知人の協力を得て、種芋を増殖してきました。2020年春穴川地区でクネンカクシを栽培をしていただけることになりました。ぜひ、もう一度穴川でこのお芋を栽培、加工してニキリボシを食べていただき、私が見聞きしたことを地域の若い人にもお伝えしてほしいと思います。

幻のサツマイモ

現在も越鹿でニキリボシを販売しておられるMさんは、御座の出身で、御座には御座イモと呼ぶ芋があることを教えてくださいました。2014年当時、Mさんの叔母が御座で、御座いもを作っていました。でも、その芋は美味しくなかったため、毎年Mさんのたてる隼人芋の苗を春になるともらいにきていました。それでもなぜ作り続けてきたかという、その芋は芋びつで保管しなくても、冬越しができる寒さに強いサツマイモだったからです。

私は、芋を2ついただきました。小さい、百グラムほどの丸いサツマイモでした。残念ながら、いただいた芋には掘ったときについたのか、傷があり、うまく苗を育てることができませんでした。その後、叔母さまは2018年に亡くなり、今のところ、それ

以外の情報を得られていません。

2019 年御座地区の 80 代女性にお話をうかがう機会を得ました。暮らし向きは相当厳しかったようです。ほとんどの女性が海女経験者で、漁業が主な産業でした。厳しいとはいえ、海に面しているため海産物だけは豊かでした、昔は網で小魚がたくさんとれると、地区のコミュニティ放送が入ります。すると村民はみなバケツをもって、浜に集まり、山盛りの小魚をもらえたそうです。

芋のほかに、御座には歌になるほどぼうぶら（かぼちゃ）が有名だったそうです。大きくて、たくさん収穫できたそうです。もう今は残っていないそうです。かぼちゃは両手でかかえきれないほど大きいものもでき、熟してくると粉をふく、菊座の形だったそうです。

夏にぼうぶらがゆを食べることが好きで、今もときどき作って食べるそうです。「のど越しがよく、夏バテしていても食べられる。庭に縁台出して、よその人も来て、星空を見ながら、みんなでぼうぶらがゆを食べたも

んや。ぼうぶらはこんな大きくなってなあ。」と懐かしい思い出を語ってくださいました。

漁業、海女漁は恵みを与えてくれるありがたい海だけでなく、小さな事故が死につながる怖い存在にもなります。聞き取りの対象者以外に道を尋ねたり、立ち寄ったお店での会話から、一昔前の暮らしや海、自然との付き合い方、お祭り、祈り・・・よそではうかがえない貴重なお話もうかがいました。

公的機関の調査ではないため、私の聞き取り調査はご縁のあるところのみ、それでも、古い時代の品種の情報、冬越しが容易な御座イモ、「あさがお」と呼ばれる毎年花の咲くようなめずらしい種類があったことやクネンカクシという歴史的事実、白きり、芋餅の作り方、ネット検索では出てこない、現地の生の情報を得ることができました。もうこうした古い記憶はなくなりつつあります。各地が生き生きと暮らしていた時代のお話、たくさんきいておきたいと思いません。