

鹿児島のおつまいもの変遷と活用

— おつまいもの伝播と利用(1) —

進藤 智子* 徳田 和子** 竹原 小菊***
福司山エツ子*** 外西 壽鶴子****

The General Usage and Changes of Kagoshima Satsumaimo (Sweet Potato)
— The spread and use of Kagoshima Satsumaimo (Sweet Potato) —

Tomoko Shindo* Kazuko Tokuda** Kogiku Takehara***
Etsuko Fukushima*** Suzuko Hokanishi****

In Japan, sweet potatoes were introduced to the Ryukyu Island in 1605 from China, and then spread to Kagoshima City, Tanegashima Island, and Yamagawa Town. They were widely cultivated as a starvation relief crop from around 1700.

A given name of sweet potatoes represents the place where sweet potatoes were introduced. The sweet potatoes which were introduced to Tanegashima Island were called *Shiroimo*, and those which were introduced to Kagoshima City and Yamagawa Town were called *Akaimo*. Sweet potatoes were introduced all over Japan and 300 different varieties were planted by the end of the Meiji period.

Today sweet potatoes are not used only as human food but also as starch, industrial use or as stock feed (black pigs).

Three hundred years have passed since sweet potatoes were introduced to Kagoshima. Although the role of sweet potatoes has changed with the times, sweet potatoes are an original part of the food culture of Kagoshima.

Key Words: [Satsumaimo (Sweet potato)] [Kagoshima] [Spread] [Ryukyu]
[Starvation relief crop] [Food culture]

(Received September 15, 2006)

緒 言

鹿児島県のおつまいものは、現在に至るまで作付面積・生産高共日本一の産地^{1) 2)}であり、近年は青果用、加工用、工業原料として幅広く利用されている。おつまいものおつまは薩摩の国・鹿児島のことである。鹿児島にとって、伝播の仕方や果たしてきた役割は、その時代の

* 鹿児島純心女子短期大学生生活学科食物栄養専攻 (〒890-8525 鹿児島市唐湊4丁目22番地1号)
** 元鹿児島純心女子短期大学
*** 鹿児島女子短期大学生生活学科食物栄養専攻 (〒890-8565 鹿児島市紫原1丁目59番地1号)
**** 元鹿児島女子短期大学

人々を反映し歴史を物語っており、食文化においても今なお、郷土の食文化の原点である。

さつまいもの伝来の足跡を辿ると、1605年日本で初めて琉球に伝来し、その後、1705年薩摩本土(山川)に伝来普及し、1734年、青木昆陽により、全国に広まったとされる。2005年でさつまいもは、日本に伝来して400年、鹿児島に伝来して300年である。嗜好品として伝わったが、救荒作物として人々の飢えを救った功績はあまりにも大きい。最近では、工業用原料や鹿児島ブランドの黒豚の飼料としても利用されている。さらに、機能性の点から、青果用としても注目されている。また近年、空前の焼酎ブームが巻き起こり、原材料であるさつまいもは再び注目されている。第1報ではさつまいもの伝播と利用について報告する。

調査方法

鹿児島県農政部及び農業試験場、歴史書や専門書からの資料収集、文献著者からの聞き取り調査、石碑調査、生産地の現地調査を行なった。

結果及び考察

1. さつまいもの世界各地への伝播ルート

さつまいもの原産地はメキシコ南部を中心とする中米から南米北部が原産地と考えられている。エン博士の三方向伝播説²⁾³⁾によると、①バタタ・ルート(ポテト・ルート)②カモテ・ルート③クマラ・ルートに分けられている(図1)。①バタタ・ルートは1492年のコロンブスの新大陸の発見後、ヨーロッパを経て、アフリカ、インドさらにインドネシア、中国に伝わったルートである。②カモテ・ルートは16世紀以降、スペイン人によってメキシコからハワイ・グアムを経て、フィリピンに伝わったルートである。③クマラ・ルートは紀元前1000年頃

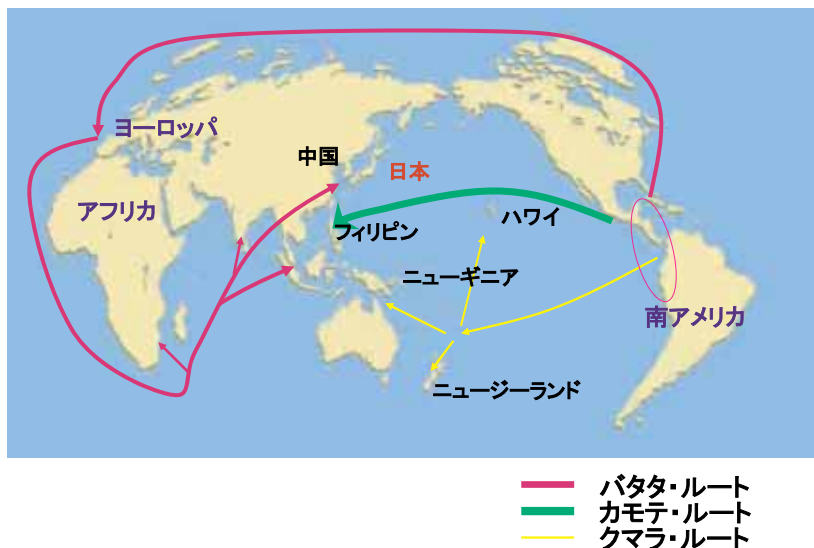


図1 さつまいもの世界各地への伝播ルート (D.E.Yen, 1982)

南米ペルーからマルケサス島を経て、ニュージーランド、ハワイに伝播し、ポリネシア、メラネシア、ニューギニアなどに10数世紀を要して伝播したルートである。

2. さつまいもの鹿児島への伝播

鹿児島県本土への伝来ルートは、3つであるという説が有力である（図2）。①1611年島津家久が琉球に出兵した時、兵士が持ち帰った説②1698年種子島の島主種子島久基が琉球王尚貞より取り寄せた説③1705年山川の漁師前田利右衛門による伝播普及説である。鹿児島県は南西の方向に数多くの島々を持っているが、その一つである奄美大島には、1623年に琉球より伝来

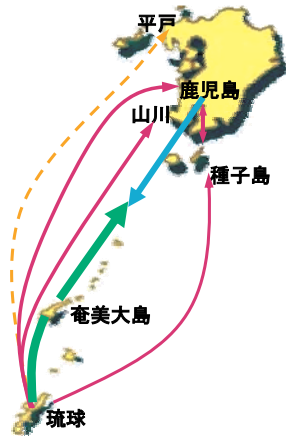


図2 さつまいもの鹿児島への伝播（伝来は17世紀）

年 表	
1611年	島津家久（藩主） 琉球出兵 (出兵した薩摩兵が持ち帰った。)
1698年	種子島伊時(久基)（島主） (琉球王尚貞より取り寄せ栽培させた。)
1705年	前田利右衛門（漁師） (琉球より甘藷を持ち帰り栽培を始めた。)
1623年	琉球から奄美大島へ伝播した。
1633年	一般化

し、1633年には普及していたとの説があり、県本土よりかなり早く一般化していたといえる。しかし、県本土への3つのルートはいずれもこの島々を経由せず伝播したことを示しているといえる。また、①の1611年は薩摩に伝来したが、②の1698年または③の1705年を伝来の時とする説が有力であり、鹿児島へのさつまいも伝来300年説の所以はここにあるといえる。

3. さつまいもの伝来・伝播の足跡

鹿児島にはさつまいもの伝来や功績を称える碑や遺跡が数多く残されている。主な4ヶ所である鹿児島市・山川町・串良町・種子島について説明する（図3）。鹿児島市以外の3ヶ所は現在でも県内有数のさつまいもの産地である。

種子島は本土に最も近い離島である。西之表市には甘藷栽培初の碑があり、また栖林神社はカライモ神社といわれ、種子島久基が祀られている（図4）。

山川町は開聞岳の裾野にある小さな農漁村である。一方、山川港はかつおの水揚げで知られる町でもある。徳光神社の境内には前田利右衛門の功績をたたえる碑が幾つかあり、本殿には毎年、採れたばかりの新芋が奉納されているという。前田利右衛門の墓もあり、その周囲にはサツマイモ畑が広がっている（図5-①、図5-②）。

大隅半島の笠野原台地に隣接する串良町細山田には、利右衛門の碑がある。シラス土壌で知られる笠野原台地



図3 さつまいもの伝来・伝播の足跡



栖林神社



種子島久基の墓石



日本甘藷栽培初地の碑



図4 さつまいもの伝来・伝播の足跡 (種子島・西之表市)



徳光神社



甘藷翁碑



甘藷翁頌徳碑



徳光神社境内

図5-① さつまいもの伝来・伝播の足跡（山川町）



サツマイモ畑 (山川町)



前田利右衛門の墓石

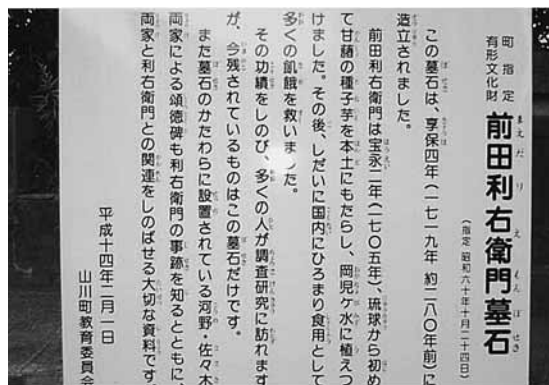


図5-② さつまいもの伝来・伝播の足跡 (山川町)

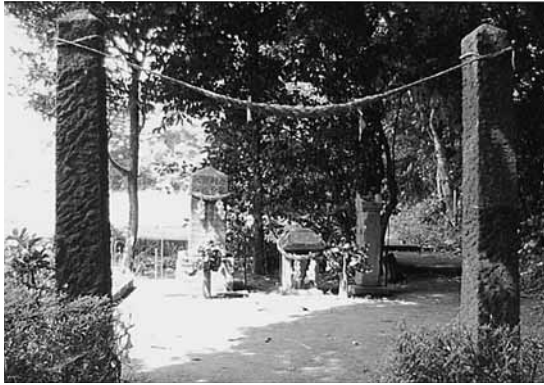


利右衛門碑 (串良町下中)



サツマイモ畑 (笠野原台地)

図6 さつまいもの伝来・伝播の足跡 (串良町)



南州翁開墾地遺跡之碑（鹿児島市吉野町）



老農利右遺徳之碑（鹿児島市吉野町東菖蒲谷）

図7 さつまいもの伝来・伝播の足跡（鹿児島市）

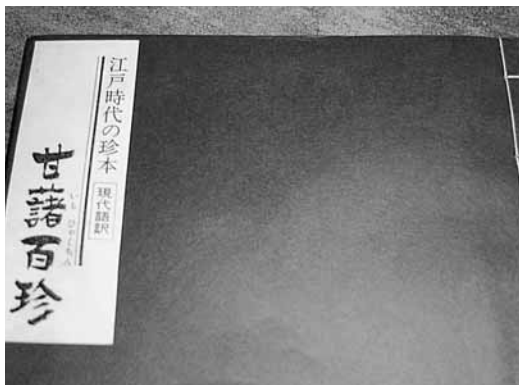


図8 甘藷百珍

は広大なサツマイモ畑をみることができる(図6)。

鹿兒島市の吉野町東菖蒲谷には利右衛門の遺徳碑がある。同じく鹿兒島市吉野町に西郷隆盛の開墾地の遺跡があり、明治7年この開墾地にサツマイモを植えたとされている(図7)。

史跡によると圧倒的に前田利右衛門の普及説を物語っている。一方、行政の力なくして一漁師であった利右衛門が普及させたとは考え難く、のちに島津藩の家老となり農政担当となった種子島久基により利右衛門の名で普及させたとの説もある。これらの説からも初め珍品として伝来したが普及せず、救荒作物として認められてから政策的にも栽培が進められ、伝来から普及まで100年近い歳月を要したといえる。

4. さつまいもの伝播の歴史

日本で最初に伝わった地は宮古島であるとの説もあるが、一般的には1605年野国総官により、琉球に伝来した時を最初であるとしている。年表(表1)に示すように薩摩への伝来は、1611年島津家久の琉球出兵の時とすると、江戸時代の初期にあたる。

18世紀には江戸時代の三大飢饉のうち二つが起こっている。1732年の享保の飢饉は日本全土に起こっているが、薩摩では、1698年種子島久基により、さつまいもが伝来し、1705年には前田利右衛門により山川に伝来し、すでに農耕作物として、普及定着していたことが推測される。さつまいもが薩摩の飢えを救ったといわれ、このことがきっかけとなり、1734年青木昆陽が江戸にさつまいもを伝えたとされている。1743年、江戸幕府は甘藷栽培の奨励をしている。しかし、さつまいもの救荒作物としての価値を認めながらも、幕府・藩にとって重要なのは、年貢としての米であり、米を確実に取り立てるために農民の常食として栽培させたようである。1783年に天明の大飢饉が始まり、1784年には奥州でも大飢饉が起こっているが、農民の飢えを救ったのはさつまいもであり、救荒作物としての価値が高まり、農民達は熱心に甘藷栽培を行なったようである。1789年には「甘藷百珍」という料理の冊子も出されている(図8)。1832年には天保の飢饉が起こっている。

19世紀となり、さつまいもは救荒作物や農民の常食としての役割の他に、千葉県には、1837年デンプン工場が出来、県内では家内のいも焼酎も作られていたようである。1857年薩摩藩の名君島津斉彬はオランダ芋の栽培を奨励している。明治時代になると鹿兒島、長崎でデンプン工場が出来ている。琉球に伝来して約270年の歳月をかけて東北岩手に伝わり、関東・九州では代用・補給食からデンプン原料や焼酎といった利用へと変化している(表1)。

表1 さつまいもの伝播の歴史

年代	時代	年号	導入者	伝来地	
15C	室町	1492	コロンブス	スペイン	
16C	安土桃山	1594	陳振竜	中国	
		1597	長真氏砂川皆屋	宮古島	
17C	江戸(家康) (秀忠)	1605	野国総管	琉球	
		1611	島津家久	薩摩	
		1615	ウィリアム・アダムス	平戸	
		1623	(家光)	奄美	
		1695	(綱吉)	波照間高康	琉球
18C	江戸(綱吉) (吉宗)	1698	種子島久基	種子島	
		1705	前田利右衛門	山川	
		1732	享保の飢饉		
		1734	青木昆陽	江戸	
		1743	甘藷栽培の奨励		
		1783 ~88	(家治) (家斉)	天明の大飢饉	
		1784		奥州の大飢饉	
19C	江戸(家斉) (家慶) (家定)	1789	いもひやくちん 甘藷百珍(冊子)		
		1832	天保の飢饉		
		1837	デンプン工場	千葉 (発祥地)	
		1857	島津斉彬 オランダ芋の栽培	鹿兒島	
		1865	漁夫	長崎	
		1870	明治(3年)	吉田信敬	岩手
		1893	(26年)	デンプン工場	鹿兒島
		1897	(30年)	デンプン工場	長崎

19世紀は鎖国時代から開国へと時代は大きく変わり、明治維新（1868年）により、文明開化の明治時代となり、さつまいもの品種も海外から導入されている。

5. 呼び名にみるさつまいもの伝播

さつまいもの呼び名の変遷について、山田氏の説³⁾を基に県本土に視点をあててまとめた。

1594年中国には陳振竜により伝えられており、そのさつまいもは金薯（キンシヨ）と名づけられ、また、通称では番薯（バンシヨ）、朱薯（シュシヨ）、甘薯（カンシヨ）と呼ばれていたようである。1605年琉球に伝来した時には、ハンスと呼ばれ赤イモをさし、これは第一波の伝来であり、1695年の第二波の伝来は、トウイモと呼ばれ、皮が黄色または白色のイモをさしている（図9）。カライモとは中国（唐）の国のイモという意味である。

薩摩では、1611年島津家久及び1705年前田利右衛門による伝来の時はハンス、ハンスイモ、リュウキュウイモと呼ばれる赤イモであったとされる。1698年種子島久基の時はカライモ、トウイモと呼ばれ、黄色または白色のイモが伝わったとされる（図9）。現在でも離島である奄美大島では、ハンス、ハンスイモという呼び方は残っている。これは琉球から島づたいに北上して伝播したといえる（図2）。種子島では、カライモの呼び方が一般的であり、それはカライモン天ぷら、カライモン団子、ゆでカライモなどの料理名にもその名残がみられる。鹿児島では地域を問わず、カライモ飴、カライモ飯、カライモ餅など、今でもカライモで十分通じ、この方言の中に親しみを覚えているようにも感じる。

1734年青木昆陽により、江戸、さらに全国に広められたいもはサツマイモと呼ばれ、赤イモであったといわれる。つまり、サツマイモとは薩摩の国のいもという意味である。

6. 品種の変遷と伝播

赤イモと白イモの伝播を表2にまとめた。長崎へは種子島より伝わっているので白イモが広まっている。

さつまいもは、薩摩を拠点とし、全国に広がり、品種も分化している（表3）。赤イモは東日本に広まり、紅

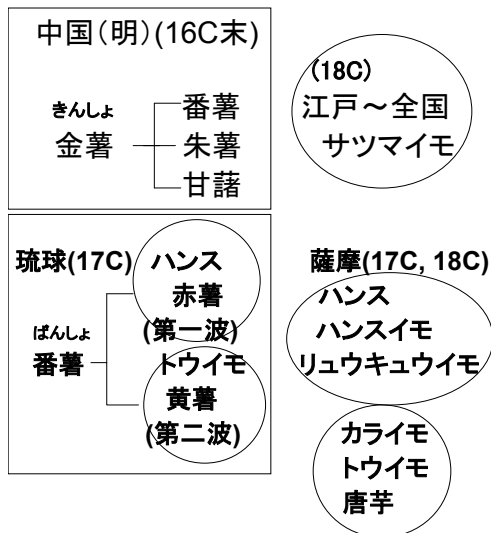


図9 呼び名にみるさつまいもの伝播

表2 品種の変遷と伝播(1)

	中国	
	↓	
琉球	野国総管	
1605	皮色肉色	① 赤白 ② 赤黄 ③ 白白
1695	波照間高康	黄色(白色)イモ
薩摩		
1611	島津家久	赤イモ
1698	種子島久基	黄(白)イモ
1705	前田利右衛門	赤イモ
江戸		
1734	青木昆陽	赤イモ
長崎		
1865	漁夫(種子島より)	黄(白)イモ

赤につながり、白イモは西日本に広まり、源氏につながっていると考えられる。しかし、在来の品種によるものか外国から導入された品種によるものかについては定かではない。明治時代にはさつまいもの価値は向上し、さらに、旨いイモ、色・形のよいイモ、収量の多いイモを求めて民間育種も盛んであったようである。

品種については明治の中頃から比較的明らかにされている。外国から導入された品種と鹿児島県の品種について表4にまとめた。1857年島津斉彬は琉球渡来のアメリカの軍艦より取り寄せた新種の甘薯をオランダ芋と名づけ、救荒作物として奨励している。外国から導入された品種で有名なものは、広島県の久保田勇次郎が伝えたと言われる三徳、源氏、七福、アメリカの海外移民によって導入されたと言われる隼人イモである。明治の末から大正にかけて西日本の7割を占めていた源氏であるが、オーストラリアからの導入品種であるとする説と在来種の突然変異であるとする説、三徳イモの別名であるなどははっきりとしない。

さつまいもの育種は、現代のようにバイオテクノロジーでなくても、芽条変異（自然突然変異）によるもの、交雑育種による方法によっても新種が生まれるため、明治時代の末には全国の品種は300にも及んでいる。

鹿児島では大隅地方の中馬磯助が源氏の中から発見し、育成したつるなし源氏、その他、立四十日、立鹿児島といった品種が生まれている。戦後まで栽培された品種は七福、隼人イモ、つるなし源氏、ベルベットがある（表4）。

7. さつまいもの利用の変遷

江戸時代、初め珍品として伝来したさつまいもは、やせた土地でもよく育ち、救荒作物としてその価値が高められ、農民の常食となった。

明治の終わりから大正にかけては、食用として、さらにでんぷん原料として、重要な畑作物となり、現代では、嗜好品、加工食品や工業用原料としてその利用は広範囲に亘っている（図10）。

表3 品種の変遷と伝播(2)

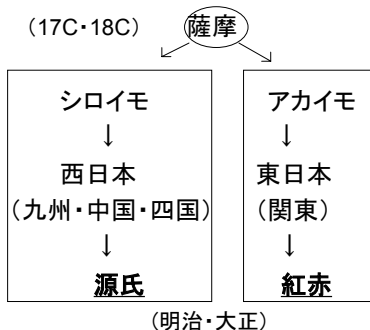


表4 品種の変遷と伝播(3)

年代	時代	品種
1857	江戸 安政4年	オランダ芋 (琉球渡来のアメリカ軍艦)
1893	明治26	三徳(オーストラリア)
1895	明治28	源氏(オーストラリア?)
1900	明治33	七福(アメリカ)
	明治 ~大正	隼人イモ(人参イモ) (アメリカ)
1907	明治40	つるなし源氏 立四十日
1911	明治44	立鹿児島
	明治末	全国の品種300
	大正~	ベルベット(アメリカ)
	明治末 ~大正	西日本(源氏) 東日本(紅赤)

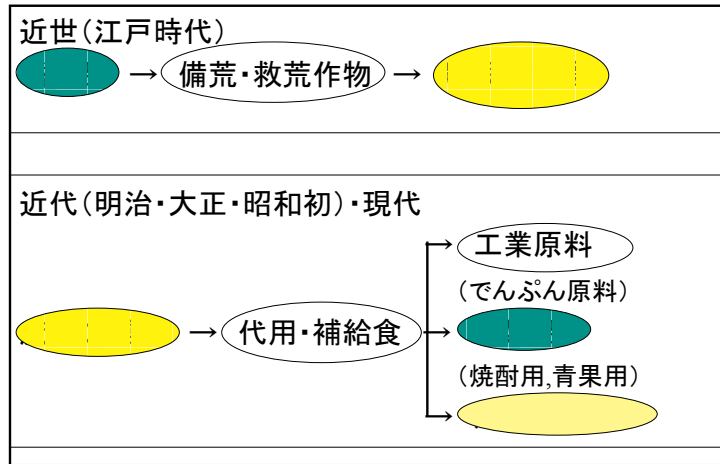


図10 さつまいもの利用の変遷

8. おわりに

中米から南米北部が原産国とされるさつまいもは、コロンブスの新大陸発見後、急速に世界中に伝播した。しかし、寒さと乾燥に弱い性質があり、民族の嗜好傾向もあり、主に中国や東南アジアで栽培されている。

日本には1605年中国(明)より琉球に伝わり、鹿児島へは3つのルート①1611年島津家久説、②1698年種子島久基説、③1705年前田利右衛門説により伝播したとされる。伝播普及に関しては諸説ある。しかし、筆者らは鹿児島県全体としてみると、伝来と普及の時期は一致せず、救荒作物としての価値を認められてはじめて普及し、行政の力なくしてはこれほどまでに普及しなかったと考える。全国にさつまいもを普及した青木昆陽も幕府の役人である。

薩摩(鹿児島)を拠点に全国に広まったさつまいもは、品種改良や外来の品種も加わり、明治末にはその数は300に及び、大正期にかけては、赤イモは東日本に広まり、紅赤へとつながり、白イモは西日本に源氏へとつながり広まっていった。大正・昭和初期の戦時中は代用・補給食としてその価値は向上した。以来、現代まで加工原料・焼耐用として、さらに工業用原料としても用途が広がっている。青果用としては味、色、形の品種改良が進み、機能性についても注目されている。

鹿児島においてさつまいもは、その呼び方や料理名にも伝来ルートの名残があり、不毛といわれるシラス土壌でも育ち、いつの時代も先人達の腹を満たしてきたのである。さつまいもは、鹿児島の食の原点であるが、伝来普及して300年、新たな発信をはじめている。

本報告の要旨は、日本調理科学会平成15年度大会において発表したものである。

引用・参考文献

- 1) 農林水産省大臣官房統計部編, 平成15年産作物統編 (2005), 農林統計協会, 114
- 2) 鹿児島県農政部流通園芸課, さつまいも小事典 (2000), 斯文堂
- 3) 山田尚二, さつまいも伝来と文化 (1994), 春苑堂出版
- 4) 九州農政局鹿児島統計・情報センター編, 市町村別統計書 I, 鹿児島農林統計協会, (2004) 14-16
- 5) 九州農政局鹿児島統計情報事務所編, ふるさと自慢 (2001), 鹿児島農林統計協会
- 6) 日本史年表・地図 (2003), 吉川弘文館
- 7) 食の科学 (2002), 特集「芋と日本人」, 291, 4-29
- 8) 食の科学 (2004), 特集「焼酎」, 318, 4-39
- 9) 中馬克己, 日本甘藷栽培史 (2002), 高城書房
- 10) 酒井健吉, さつまいも (2001), 法政大学出版局
- 11) 南日本新聞社編, 再発見, からいもの魅力 (2002), 南方新社
- 12) 蟹江松雄, 藤本滋生, 水元弘二, 鹿児島の伝統製法食品 (2001), 春苑堂出版
- 13) 今村知子, 鹿児島の料理 (1999), 春苑堂出版
- 14) 星川清親, 見直そう土からの恵み (1985), 女子栄養大学出版部, 22-151
- 15) 芳賀登, 石川寛子監修, 日本の食文化3 (1998), 雄山閣出版, 201-207
- 16) 坂井健吉他, 野菜園芸大百科12(2004), 農文協, 11-18