

～伝統サツマイモ品種「紅赤」発見120年記念～

“紅赤”^{ベにあか} ^{どんな}とは サツマイモ？



…今も川越地方のイモ作り名人に愛されているイモ！…



|| 歴史 120年も栽培されている貴重な品種

2018年は、“川越いもの代名詞”とも“サツマイモの女王”とも言われた「紅赤」が発見されて120年となります。

紅赤は、国や県などの試験場が研究して作り上げた育成品種ではなく、あくまで無名の民間人が120年前に、埼玉県の大宮台地の畑で偶然発見した希少な在来品種です。発見後、大変優良な品種として普及・増産され、大人気を博しました。そして現在もファンを持ち続け、保存生産する代表的な特産地（川越いもの本場：三芳町の上富）もある、不思議で魅力的なサツマイモです。

日本には現在いろいろな品種のサツマイモがありますが、紅赤は「江戸中期の青木昆陽時代の面影を残す唯一の品種で、最も古い系統のイモ」と言われます。戦前は埼玉ばかりでなく千葉・神奈川・東京・茨城でも栽培され、「金時(きんとき)」とも呼ばれました。昭和初期には“西日本の源氏に対して東日本の紅赤”と言われたほどでしたが、戦中・戦後は他の新しい品種に押され、年々生産量が減り、一時は幻のサツマイモとさえ言われました。しかしながら、紅赤発祥の地（旧浦和市）のさいたま市でも伝統作物としての栽培が復活し、関係者の努力で多様な加工商品化が進み、保存の道が見えてきています。

|| 紅赤発見者 山田いち:1863～1938



明治31年(1898)に、大宮台地上の木崎村針ヶ谷(現さいたま市北浦和)の主婦・山田いち(当時35歳)が、自分の畑で「ハつ房」種から突然変異した「とりわけ肌の鮮紅色なイモ」を発見しました。食したところ非常に美味であったため、一年試作して増やし、蕨や東京駒込の市場へ出荷。従来のイモより味が優れていたため高値で取引され、たちまち評判となりました。いち は、サツマイモ作りに対して大変研究熱心だったと伝えられています。



山田いちが68歳になった昭和6年(1931)10月1日、発見の功績により、農業の改良発達に最も貢献した人に贈られる「富民賞」が(財)富民協会よりおくれた

|| 紅赤普及者 吉岡三喜蔵:1885～1938



吉岡三喜蔵は同じ木崎村で生まれ、山田いちの甥(おい)にあたる篤農家です。発見したのはいちでしたが、紅赤の普及に尽力したのは三喜蔵でした。発見の翌々年、いちから種イモ4俵を買い、採種に努力しました。山田家は畳屋で、農業は兼業であったため、種イモ・イモ苗の頒布希望に応ずるには限界がありました。三喜蔵は紅赤の普及を第一に考え、希望者に種イモ・イモ苗を安価で譲りました。その普及の功績により昭和7年に、山田いちと共に北足立郡農会より表彰を受けました。



平成10年(1998)、紅赤発見100周年を記念して、北浦和の廓信寺門前に功績案内板が建立された



三芳町上富の「紅赤」いも畑

|| 現在の紅赤生産 主に川越地方とさいたま市

現在、紅赤の主産地は三芳町と川越市南部、さいたま市などです。また、茨城県などでも特別に栽培されています。収穫期は10月中旬～11月中旬。晩生(おく)タイプのサツマイモです。

他の品種と比べ収量が低いうえ、施肥や天候に対する適応性が小さく、蔓ボケしやすく、さらには特に害虫がつきやすいため、大変栽培が難しいとされています。そのため良質の紅赤を作るには長年の熟練が必要で、イモ作り名人の腕を競うイモとも言われています。

|| 紅赤の歴史を学ぶ資料 『イラスト 紅赤いも歴史物語』が便利

紅赤の歴史を学ぶ資料に『紅赤ものがたり』(青木雅子著・平成2年刊)、『サツマイモの女王 紅赤の100年』(紅赤百年記念誌編集委員会編・平成9年刊)、DVD「サツマイモ再発見～幻のいも『紅赤』110年」(暮らしの映像社・平成20年製作)などがあります。一番簡単で分かりやすい冊子として『イラスト 紅赤いも歴史物語』(写真)が平成29年10月に発行されています。



甘味より 栗のような風味と粉雪のような舌触りを楽しむサツマイモ!

現在、ネットリして甘味が強いサツマイモが好まれますが、紅赤はそれとは対照的に「上品で、ほどよい甘味と栗のような風味、ホクホクして粉雪のような舌触り」を楽しむサツマイモです。寒さに特に弱いため保存には注意を。

紅赤の美味しい食べ方

天ぷらやきんとんに

早く火が通るので、厚い輪切りにしても美味しい「いも天ぷら」ができます。小さい紅赤は「丸揚げ天ぷら」にどうぞ。



輪切りの「紅赤」いも天ぷら (いも膳)



丸揚げの「紅赤」いも天ぷら (いも膳)



「紅赤」の栗きんとん (源氏家)

伝統サツマイモ品種

紅 赤
べに あか

(粉質)
ホクホクしている
舌触りがよい

(甘味)
甘味は強
く上品な
甘味

(風味)
栗のような風味

火の通りが早いため
天ぷらやキントんにむく

作りにくい
収量少ない

*主な産地は
川越地方
さいたま市で復活

収穫期
10月中旬～11月中旬

(保存)寒さに弱い

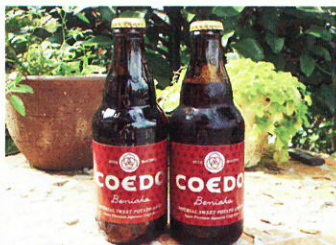
美味しさが増すのは
年を越した1月～3月頃

*貯蔵方法が特に重要

昔から、正月料理の栗きんとんの食材として紅赤にこだわっている総菜メーカーもあります。

紅赤の加工品いろいろ

紅赤を使った加工品に、古くは川越の伝統菓子「いもせんべい」があります。今では希少となってしまいましたが、昔は紅赤の「ゴロ太(ぶと)」を原料に作られていました。「紅赤ビール」は約20年前から作られ、国際的な賞を数多く受賞しています。約3年前に登場した「紅赤いも茶」は、その風味の良さからファンを増やしています。川越地方やさいたま市では、さらに多くの紅赤の商品が作られています。



「紅赤」いもビール (コエドブルワリー)



「紅赤」いも納豆 (一乃蔵)



「紅赤」いも茶 (小江戸川越観光協会)



「紅赤」いもようかん (一乃蔵)



「紅赤」いもせんべい (東洋堂)



「紅赤」冷凍ペースト&乱切り等 (福島食品)