

# 大地が

# はぐくむ

# 力

市北部から東部にかけては水田、北西部は水田・畑地、南西部は畑地・果樹園が広がる川越。川越の農業は、県内でも有数の耕地面積、農業就業人口を有しています。特にカブ・エダマメ・チンゲンサイは、平成18年の調査で県内一位の作付面積。一方で、農業所得の減少・後継者不足・耕作放棄地など、多くの問題が発生しています。

人は食えることで体が作られ、毎日の生活を営むことができます。食べ物の多くは農作物です。大地や自然の力と、人の知恵や経験を合わせて、より良い農作物を作る。農業者の努力に、ほかの産業関係者や行政などが協力して、川越農業の活性化に取り組んでいます。

「今年の出来はどうか？」  
農業関係者が見守る中  
9月2日に行われたサツマイモの試し掘り

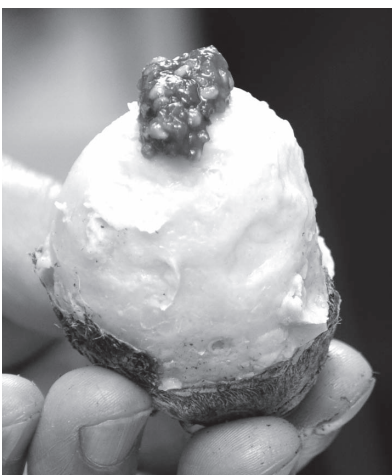


川越・狭山・所沢などにまたがる  
武蔵野台地で取れる絶品のサトイモ。  
青果市場では名産品と高い評価。  
でも消費量はジャガイモに及ばない。  
おいしい食べ方を広めて  
消費拡大につなげることができるか。



そのまま食べても十分  
おいしい「きぬかつぎ」。  
ゆずみそを付けると  
おいしさが倍増

ゆでたてのサトイモ。  
立ち上がる湯気から  
上品な甘い香りが  
ただよってきます



●簡単! おいしい!  
「ゆずみそ」の作り方

用意する物

・ユズ(皮のみ・適量)

みそ(大さじ1)

④砂糖(小さじ1と1/2)

みりん・うまみ調味料(少々)

作り方

①ユズを細かく刻む(すりおろし可)

②④とよく混ぜる

③お好みでゴマを加える

武蔵野台地で取れるサトイモは、ねっとりとした食感、芋の白さ、食味の良さを全て備えた優れたもの。そのため市場では、ほかの産地が十キログラム二千五百円前後のところ、四千円から五千円で取り引きされています。中には、

「きぬかつぎ」。甘辛い味付けが後を引く「煮つ転がし」。緑側で、お茶と共にサトイモ本来の味を堪能しては「もうひと頑張り」していただきます。

縄文時代から食べられていたといわれるサトイモ。江戸時代にジャガイモ・サツマイモが入ってくるまで、芋といえは山で採れるヤマイモか、里で採れるサトイモでした。原産地は南アジア。寒さには弱く、東北南部が栽培の北限です。市内では、武蔵野台地の一部である福原・高階地区で多く栽培されています。

武蔵野台地のサトイモを出荷している、JAいるま野の物しか取り扱わない百貨店もあるほどです。サトイモは腹持ちが良く、農作業の合間の食べ物として最適。売り物にならないような小さな芋は「きぬかつぎ」、もう少し大きい芋は「煮つ転がし」にしてみました。皮のまま蒸すかゆでたサトイモは、指で押すと簡単に中身がスルツと出てきます。熱いうちにしょうゆや、みそなどをつけて食べる「きぬかつぎ」。甘辛い味付けが後を引く「煮つ転がし」。緑側で、お茶と共にサトイモ本来の味を堪能しては「もうひと頑張り」していただきます。

## サトイモは川越の隠れた名産品



## 地元の名品を 食べないなんて もったいない！

東京大田市場の  
卸売業者

小川裕介さん

サトイモは、飲食店や弁当での需要が多い芋です。古くから食べられていて日本人に最も合っている味なのに、家庭ではあまり食べられていません。最大の理由は皮。むくのが面倒だから家庭で食べない、食べないからサトイモの味の違いが分からないという悪循環です。

J Aいるま野のサトイモは、味が良いだけでなく規格が細かく分かれていますので、用途に合わせて顧客が付いています。主な出荷先は都内と北海道の量販店。百貨店・高級料亭などでも使われています。土の香り、白さ、風味、うまみというサトイモの特徴を兼ね備えた、関東一うまいサトイモ。全国でも三本の指に入ると思います。名前先行のブランド野菜と異なり、このサトイモは商品力がある野菜。新鮮な物を食べられる川越に住んでいるのに、サトイモを食べないなんてもったいないですよ。



収穫したばかりのサトイモ  
親芋周りに子芋  
小芋周りに孫芋  
が付きます



サトイモ作り30年の大木さん夫婦

## 「煮っ転がし」は関東の味

サトイモは、種や苗を植えるのではなく、種芋を植えて栽培する植物。地域間で流通することが少なかったため、その土地固有の芋ができました。はつきり特徴が分かるのは芋の固さ。西に行くほど固く、東に行くほど柔らかくなっていきます。山形県など日本海側は、煮ると溶けるので、汁ごと食べる「芋煮」。関東は煮込むと形が崩れるので「煮っ転がし」。関西な

どは、煮崩れしないため「おでん」などに使われています。川越で栽培されているサトイモは、ねっとり系の「土垂」と、ホクホク系の「蓮葉」という品種です。サトイモの固さの違いが生み出した、食文化の違い。食材の違いが、さまざまな料理を生み出しています。そして、料理があるから、おいしい食材をよりおいしく食べることができるのです。

## 皮むきは電子レンジでカンタン！

全国各地の野菜や果物が集まる日本最大規模の青果市場、東京大田市場。同市場で最大の取引量を誇る卸売業者であり、数多くの野菜を見ている小川裕介さんが「関東で一番」と評価する理由は、品質の良さだけではありません。等級分けや品質管理など、栽培農家やJ Aいるま野の努力があり、現在の評価があるのです。本来は、日本人になじみの深いサトイモ。皮がむきにくく、手がかゆくなることもあるため、家庭

料理ではあまり使われなくなっています。皮をむく一番簡単な方法は、泥を良く洗い落とした後、ぬれたまま軽くラップをかけて電子レンジで二〜三分加熱。水につけると、皮がべりべりと手で簡単にむけます。中まで火は通らないので、生芋として調理できます。次のページでは、比較的簡単でおいしくサトイモを食べられる料理を紹介しています。サトイモはちょうど今が旬。家庭でも、川越産サトイモを試してみませんか。



大人の背丈ほどの茎を1つ1つ手で刈り取る

## 皮むきカンタン「里芋のサラダ」



### ●電子レンジで簡単！ 「里芋のサラダ」の作り方

- 用意する物(4人分)
- ・サトイモ(400g)
  - ・キュウリ(1本)
  - ・リンゴ(1/2個)
  - ・ニンジン(50g)
  - ・レーズン(50g)
  - ・マヨネーズ(50g)
  - ・塩・コショウ(少々)

#### 作り方

- ①サトイモは皮ごと電子レンジで10分加熱(くしが通ったらOK)  
手で皮をむき適度な大きさに切る
- ②キュウリは輪切りし軽く塩もみ。  
リンゴはいちょう切りし塩水につける。ニンジンは千切りにする
- ③キュウリとリンゴの水気を切る
- ④すべてを混ぜ合わせて出来上がり

#### 1人分の栄養素量

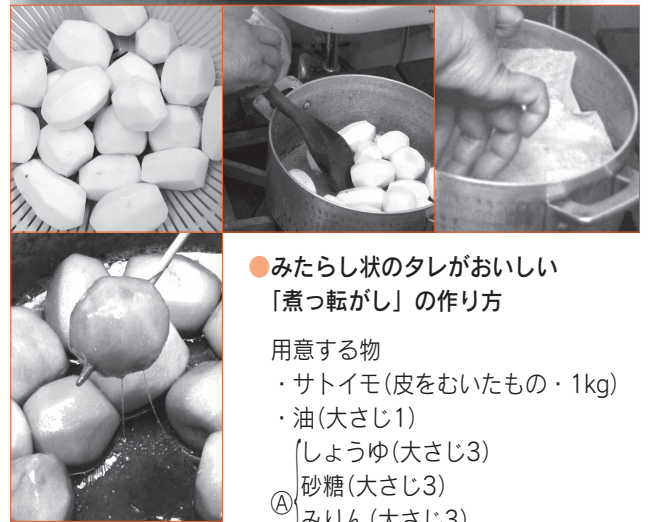
エネルギー=259kcal 脂質=9.9g  
たんぱく質=2.9g 鉄分=1.0mg  
カルシウム=37mg 塩分=0.6g



# サトイモ おいしい レシピ



ゆでない「煮っ転がし」



### ●みたらし状のタレがおいしい 「煮っ転がし」の作り方

#### 用意する物

- ・サトイモ(皮をむいたもの・1kg)
- ・油(大さじ1)
- しょうゆ(大さじ3)
- 砂糖(大さじ3)
- みりん(大さじ3)
- うまみ調味料(少々)

#### 作り方

- ①サトイモを油で軽くいためる
- ②Aを入れてからめる
- ③表面が色づいたら落しぶたをする
- ④焦げ付かないよう時々かき混ぜる
- ⑤くしが通ったら火を止める
- ⑥落しぶたをしたまま蒸らす
- ⑦糸を引く粘りが出たら出来上がり

#### ポイント

- ・油を十分にかまらせることで焦げにくくなります
- ・サトイモは小さめ、火は中火、落しぶたをしたら弱火に



食育を通じて健康づくりに貢献する、川越市食生活改善推進員協議会の皆さん(左から福田薫さん・高山和子さん・米原民子さん・中島節子さん)。「里芋のサラダ」を作ってくれました。



●サトイモ料理を作った皆さん  
地元の食材を昔ながらの方法で料理する、ふるさとの味伝承士の田中テル子さん。「煮っ転がし」を作ってくれました。



## 川越とサツマイモの三百年を超える歴史

日本でサツマイモの栽培が始まったのは江戸時代でした。享保の大飢きがきっかけで、享保二十年(二七三三)に青木昆陽が栽培法を確立。寛延四年(一七五二)、南永井村(現所沢市)で栽培されると、関東ローム層のやせた土地でも育つ作物として、またたく間に広まりました。

の定番になりました。江戸から近く、舟運で重いサツマイモを運ぶことができた川越。ほかの産地と比べて味が良いと評判になり、天保年間(二八三〇〜四三三)になると、川越のサツマイモは「本場もの」と呼ばれるように。「川越いも」は、江戸でブランドとしての地位を確立しました。

明治三十一年(二八九八)、埼玉県木崎村(現さいたま市)で偶然発見された、従来より甘くておいしいサツマイモ。それが紅赤(別名キントキ)です。突然変異で誕生した紅赤は、栽培が難しいのが難点でした。ところが旧川越藩の三富新田(現三芳町)を中心とした地域で、その栽培に成功したため、これ以降「川越いも」といえば紅赤を指すようになりました。

また、今福の赤沢仁兵衛は、明治維新のころからサツマイモの研究を続け、それまでの二倍以上の収穫を得る方法を確立しました。今ではほとんどの農業者が「畝を高くして苗をさす」栽培法を行っています。これは仁兵衛の確立した方法が、現在も受け継がれているものです。

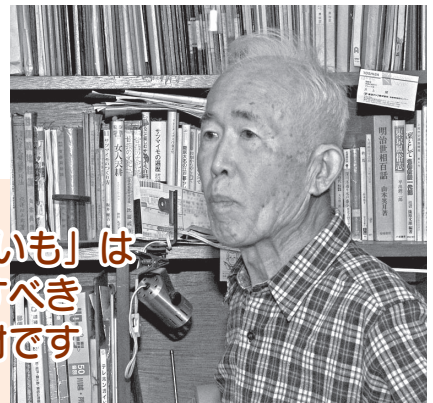


### ● 自宅でできる 焼き芋の作り方

時間はかかると格段においしい!

- ・ ふたのある古いなべを用意(テフロン加工などは不可)
- ・ 直径一〜二センチほどの丸みのある石を、良く洗って敷き詰める
- ・ 洗った生の芋をそのまま入れ、ふたをして中火で30分〜60分
- ・ 火をかけて20分ほどしたら時々裏返し、くしが通ればできあがり

栗(九里)より(四里)うまい十三里 かつて江戸で大ヒットした川越いも。青果市場で流通していない今なお川越を代表するブランドの1つ。伝統に新たな手法を加えて川越いもの復権が始まろうとしている。



### 「川越いも」は保存すべき文化財です

小江戸川越観光親善大使 井上浩さん  
日本いも類研究会会長

かつては春から秋にサツマイモを栽培し、冬は麦を栽培していました。麦はサツマイモが嫌うチッ素を吸収してくれるので、サツマイモ栽培に適した土壤になるのです。肥料は落ち葉だけで十分でした。でも、このような昔ながらの方法は、現在ほとんど見られなくなっていました。

紅赤は栽培が難しく、収穫量も少ないため栽培する農業者はほとんどいません。「川越いも」紅赤を守るためには、文化財のように市民運動としての保存活動が必要だと思います。できることなら福原の地で、ボランティアが昔ながらの方法でサツマイモを作る「サツマイモ公園」を作りたいですね。

## 川越産「川越いも」へのこだわり



11月5日の紅赤の収穫に参加した神山さん

川越産のサツマイモは、ほとんどが観光芋掘りや直売で消費されています。また、年々生産者や栽培面積が減少しています。一方、消費者や加工業者からは、川越産のサツマイモが欲しいとの声。川越サツマイモ商品振興会の神山正久さんは「紅赤は伝統野菜です。天ぷらに関しては、これに勝る芋はないと思います。川越が全国に誇れるブランドとして、守って欲しいですね」。

### ●川越市4Hクラブ

20歳代の農業経営後継者が、相互交流と農業技術の習得などを目的に活動。現在会員は十八人。

この思いに応じたのが川越市4Hクラブ。平成20年から20アールの農地に紅赤など五種類のサツマイモを栽培。そのうち川越サツマイモ商品振興会に紅赤・高系14号を販売しています。三年目となる今年は、夏の暑さの影響で大きさが不ぞろい。高品質のものを提供したくても難しい状況。「それでも品質は落とさたくない」。作る側もこだわりがあります。

市場や畑に向いては、素材そのものを自分の目で確認するという神山さん。「できるならお客様需要が多い、川越産サツマイモだけで商品を作りたいです。本物ならではの味を、多くの人に味わって欲しいですね」。「川越いも」を守るため、農業と商業が力を合わせた取り組みは、これからも続いていきそうです。



息子の善幸さんとミズナの収穫



サツマイモ初出荷の関係者と井上さん(右から3人目)

## 新品種と市場出荷への挑戦

ミズナ・ホウレンソウを中心に生産している井上義孝さん。県と市が行っているサツマイモ栽培振興の取り組みに協力し、七アールの農地に、クイックスイートなどの栽培を始めました。クイックス



●川越サツマイモ商品振興会  
平成6年、市内のサツマイモ商品加工業者が集まり結成。新商品の開発とサツマイモ商品のPRが主な活動。平成7年からは妙善寺(菅原町)で「いも供養」を開催(毎年10月13日)。サツマイモカップ(上写真)も開催するなど、「川越いも」の普及啓発にも熱心です。

イートは、しっとりとした食感と強い甘み特徴。栽培が比較的容易で収穫量も安定しやすい新品種です。「消毒や除草のタイミングで生育状況が変わるため、葉が広がるまでは気が抜けません」。

新品種を本格的に栽培し、流通させるためには、市場出荷が必要。JAいるま野などと相談した結果、今回は埼玉川越総合地方卸売市場に直接、二百五十キロを初出荷することになりました。買い取った卸売業者の川上雅美さんは、「初めての年なので、規格(大きさ)などいくつかの課題が見つかりました。これを生かして来年は軌道に乗せたいですね」。

現代人の食生活と好みに合った品種を、新たな「川越いも」として売り出す。今年の初出荷は、その試金石となるかもしれませぬ。



農業者は商品として作物を育てている。

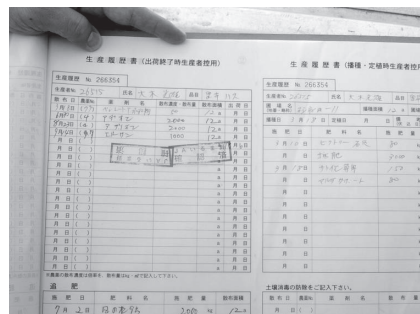
良い物を作るだけでなく  
売る方法も考えなくてはならない。

農産物は生き物。  
いつ・どこで・どのくらい。  
需要にあわせた供給が必要だ。

## JAいるま野

## 品質管理と等級分け

JAいるま野では、生産履歴チェックシステムを導入。農家が出荷した野菜について、植えた日・肥料を施した日・農薬を散布した日などを記載し、そのデータを管理するシステムです。入力したデータが基準に適合しない場合は、一切出荷しない徹底ぶり。そのため、市場で高い信頼を得ています。サトイモは通常、その大きさや形から四段階程度に分けられています。ところがJAいるま野では、上の写真のように十の等級に分



サトイモの生産履歴書  
種芋を植える前から出荷までに使用した  
たい肥や農薬が全て書かれています

類。消費する用途に応じて最適な大きさ・形のサトイモを提供できるように、細分化しています。収穫・等級ごとの仕分け・箱詰めは、農業者が行っています。加えて生産履歴チェックシステムの項目入力を行い、それらが正しく記録されているかをJAいるま野で再確認。全てが完了して初めて、JAいるま野のサトイモとして出荷されます。芋の良さを支える努力があるからこそ、現在の評価があるのです。

あなたの近くの地産地消

## 市内の朝市・直売所

### ●クレアパーク朝市(脇田町)

農政課 0224-5939

毎回五軒程度の農業者が来店しています。年末特別市を12月25日(土)に開催!

営業時間：毎月第一土曜日、午前9時～11時

\*来年は2月5日(土)から開催します。



### ●鮮度いちばん!

### お客様感謝市(大袋)

埼玉川越総合地方卸売市場

0240-2246

市内外から集まる農産物や新鮮な水産物が魅力。年末臨時市場開場を12月26日(日)に開催します。

営業時間：毎週土曜日、午前9時～正午





「栽培した野菜を全部出荷できるような高い品質のものを作りたいですね」と飯野さん



「新鮮でおいしいよ」クレアパーク朝市で

## 声を生かす 農家だからできる直売

飯野<sup>いのの</sup>芳彦<sup>よしひこ</sup>さんが農業を始めた十三年前、市場やJAへの出荷が農業者の常識でした。直売を始めるようになったのは八年前。食べると人の声が聞きたくなって、三年前からは直売を中心に販売しています。直売は、小分けや販売など、市場などに出すよりも手間と時間がかかります。

「良い物を作って提供するために農業をしつかりやりたい。作り手の気持ちも伝えたい」。ヒントは、行きつけの居酒屋でした。毎日店主がメニューを書き換えているのを見て、手書きのポップ作りを決意。手間暇かけて収穫した、

野菜たちの魅力やおいしい食べ方を紹介しています。

客の質問に答えられるように、野菜ソムリエの資格を取得した飯野さん。「お客様の声を来年の植え付けや栽培に生かせるのが直売の強み。毎日忙しいけど楽しいですよ。今後は、種を取って育てる自家採種を進めたいですね」。

どのくらい売れるのか、予想がつきにくい直売。続けていくためには、農産物のブランド力と品質の良さが命。農産物の良さを知り尽くした農業者ならではの目線から、大切に育てた野菜たちのPRにも磨きをかけています。

### ●ポップ

商品説明を補う販売促進のための広告。店頭での呼び込み・誘導、商品の特性などを客に提供するために作成します。飯野さんのポップは素材の特徴だけでなく、それを生かした料理法まで書いて



いるのが特徴。人柄を感じさせる手書きの墨文字と、クレヨンを使った野菜の色にも、目を引くポイントです。



### ●あぐれっしゅ川越(城下町)

☎227-0831

JAいるま野の直売所。新鮮な野菜・米・花など品数が豊富。12月27日(月)～29日(水)に年末感謝祭を開催。  
営業時間…午前9時～午後5時  
定休日…水曜日・年末年始



### ●農産物直売所「福菜」(上松原)

☎238-8800

環境に配慮したエコファーマーの農産物があります。12月29日(水)・30日(木)に年末感謝売りつくし祭を開催。  
営業時間…午前10時～午後5時30分  
定休日…火曜日・年末年始



### ●伊佐沼農産物直売所(鴨田)

☎226-3780

地元農業者のお母さんたちが作る手打ちうどんなども販売。12月26日(日)に5周年記念イベントを開催します。  
営業時間…午前9時30分～午後5時  
定休日…水曜日・年末年始



## 後継者不足 農家の需要と供給

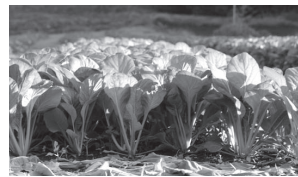
平成20年の市の調査で、四割以上の農業者が「後継者なし」。川越でも農業の担い手不足は年々深刻になっていきます。このままでは多くの田畑で作物が作られなくなる

ことも。解決

策の一つとして注目されているのが、農業生産法人です。農地を集約し、規模を拡大することで生産性を向上。農地保全だけでなく、農業技術の継承にも役立つ

ています。

今年二月に設立したばかりの(株)ベジタ穂。四年前、不動産業を営んでいた親会社が、地主から管理を任せ



られた農地で、地域の方に教えてもらいながら稲作を始めたのがきっかけ。今年には米だけでなく、コマツナ・ソバ・サツマイモなどの栽培も始めました。

「育てた物を収穫できる喜び」「畑仕事の充実感」「土から元気をもらっている」。社員は20歳代が多く、表情は一样に明るい。可能性という名の畑は、多くの作物が実る力を秘めています。

### ●農業生産法人

実際に農業に従事する人が組織・運営し、農業を中心とした事業を行う法人です。

農地などを所有したり賃借したりして農業経営を行う場合、農地法で掲げる一定の要件(事業・構成員・役員)を満たす必要があります。この要件を満たした法人を一農業生産法人」といいます。



コマツナの収穫  
土にこだわり除草剤を使わない畑です



## 観光芋掘り発祥地 川越



亀屋栄泉(幸町)の2階では  
観光芋掘りの歴史が分かる資料を展示

日本初となる川越の観光芋掘りの歴史は、戦前に始まります。市内の和菓子店と鉄道会社が提携して「川越名物芋掘会本部」を設立。芋掘り券・芋畑までの往復自動車券・芋菓子の土産券のセットを50銭で販売した券が残っています。

その後戦争で途絶えたものの、昭和29年、坂本長治さんと市の商工課(当時)が協力して再開。坂本さんは独力で都内の幼稚園などを回り、誘致に努めました。努力のかいあって観光客は年々増加。昭和40年代になると、近隣市町村でも観光芋掘りが始まるように。ピーク時の昭和47年ごろは約20万人が芋掘り観光に訪れていたそうです。しかし、昭和50年代後半以降は、宅配便の普及・観光の多様化などに伴い、減少の一途をたどります。

坂本さんの長男で、川越いも研究会会長の坂本宏之さんは「観光芋掘りで子供の減少を実感します。小学校の団体は500人以上だったのに今は100人程度ですから。その代わりに、親子連れは増えました。でも、夢中になるのは子供より親のほうなんですよ」。近所の人も買いに来る直売と、土とふれあう観光芋掘りで、「川越いも」を守り続けます。



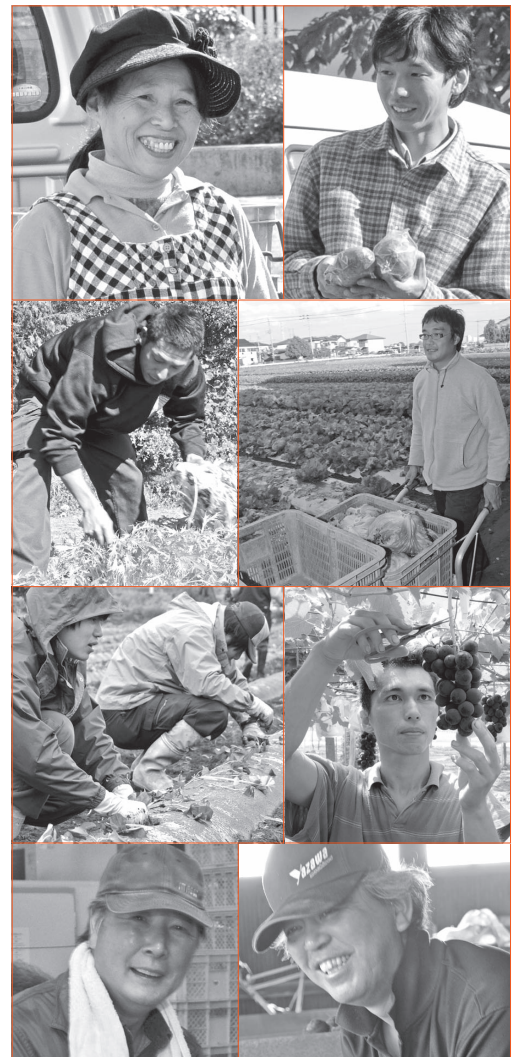
県内有数の耕地面積がある川越。  
大地の力ではぐくまれる  
多種多様な農産物。  
作り手の汗と熱意が込められて  
より良いものになっていく。  
それは川越の力となる。

## 大地と人がはぐくむ 川越の価値

日本の食料自給率40パーセン  
ト。農林水産省の調査によると、  
この数字に七割以上の方が危機感  
を抱いています。また、TPP(環  
太平洋戦略的経済連携協定)に参



加すると、国内農産物は大きな打  
撃を受けるといわれています。  
「四里四方のものを食べれば病  
気知らず」。自分が住む土地で取  
れた物を食べるのが体に良いとい  
う考え方です。農産物は体を作り、  
生活を支える源になります。川越  
の大地がはぐくんだものを、もつ  
と生かすことができれば、私たち  
の生活はより良い方向に変わるの  
ではないでしょうか。  
市では、平成21年3月に農業振  
興計画を策定。基本方針として、  
首都圏の台所の役割を果たすた  
め、「生産量の拡大」「地産地消に



よる域内流通の活性化」「農地の  
保全」を農業振興の柱とし、農業  
所得向上の視点から施策を推進し  
ています。これらの実現には、農  
業者のみならず、食品加工業など  
の事業者・消費者である市民の皆  
さんの、川越産農産物に対する理  
解と支援が不可欠です。

目の前の大地で、丹精込めて育  
てる川越野菜。「おいしい」が励  
みになり、農業者はさらに良いも  
のを育てようと努力します。やが  
て食べる人は「川越には、良質の  
野菜をはぐくむ大地と、その価値  
をはぐくむ人がいる」と認識しま  
す。このようなことの繰り返しは、  
川越の価値を高め、川越をより良  
くする力になるはずで